

Volksstimme



Wolmirstedter

www.volksstimme.de

Sonntag, 30. Mai 2009



Ursula E. Duchrow präsentierte zum zweiten Geburtstag des Holunderbunds e.V. eine Käse-Mandel-Torte. Der Clou: Der Kuchen ist in einem Glas gebacken und hält mehrere Monate. Foto: Maik Schulz

2. Geburtstag des Holunder-Bundes e.V.

Gäste im Hollergarten testen Käsetorte im Glas

Von Maik Schulz

Niederndodeleben. Der Niederndodeleber Verein „Holunder Bund“ e. V. feiert 2009 sein zweijähriges Bestehen. Das war Anlass genug, sich einen besonderen Geburtstagskuchen einfallen zu lassen. Eine Holunderblüten-Käsetorte mit feinen Mandelscheiben im Glas zu backen – auf diese Idee kam die „Mutter“ des Niederndodeleber Holunderkontors, Ursula Duchrow, weil sich Gratulanten an mehreren Tagen im Holunder-Kontor angesagt hatten.

Immer wieder sind die süßen Meisterwerke der dreifachen Bördeback-Königin Helmi Ritter und deren geheime Rezepturen der absolute Renner auf den Rezeptbörsen, die der Verein vier Mal im Jahr veranstaltet. Tagelang tüftelten Ursula Duchrow und Helmi Ritter, beide sind Mitglieder im Koch- und Backclub „Holunder-Gourmets“, wie sie den Kuchen ins Glas bekommen, damit er luftdicht verschlossen sein duftiges Aroma behält. Das Ergebnis ihrer neuesten Kreation durften am Mittwoch die Mitglieder des Barleber Blinden- und Sehbehin-

derntenvereins probieren. Unter blühenden Holunderdolden im Garten des Holunder-Kontors wurde die lange Geburtstags-tafel aufgebaut – auch damit die Gäste den herrlichen Sommerduft der Holunderblüten genießen konnten.

Im Sommer 2007 hatte die Arbeit des Holunderbundes mit der Erarbeitung und Herausgabe einer Sammlung klassischer Rezepte der heimischen Holunderküche mit dem Titel „Holunder pur aus Feld und Flur“ begonnen.

Seit zwei Jahren findet auch alljährlich das Holunderblütenfest im Juni statt. 2009 wird die Bebebertaler Veltheimsburg am Sonnabend, dem 13. Juni, märchenhafte Kulisse des dritten Holunderblütenfestes sein.

Das Holunderkontor ist inzwischen auch Station der „Süßen Tour“, einer touristischen Entdeckungsrunde rund um den Zucker und süße Köstlichkeiten der Börderegion.

Derzeit arbeitet der Holunderbund an einem zweiten Band über die kulturgeschichtliche Holunderküche. Darin wird das Backen mit Bördebackkönigin Helmi Ritter im Mittelpunkt stehen.