



Die Einweihung der ersten Plantage für Kulturholunder in der Magdeburger Börde feierten am Sonnabend Freunde und Mitglieder des Vereins „Holunderbund“ auf der „Elfenwiese“ in Brumby. Foto: Maik Schulz

Einweihung auf idyllischen Fleckchen bei Nordgermersleben

„Elfenwiese“ ist erste Plantage für Kulturholunder der Börde

Von Maik Schulz

Brumby/Niederndodeleben. Mit einem Buffet im Grünen hat der Niederndodeleber Verein „Holunder-Bund“ e. V. am Sonnabend die erste Kulturholunder-Plantage in der Magdeburger Börde eingeweiht. Die fleißigen Okobauern des Vereins taufte das etwa 1 000 Quadratmeter große romantische Bördedefleckchen liebevoll „Elfenwiese“.

„Die Qualität der Beeren fängt gleich bei der Pflege der Bäume an“, erzählte Ursula Duchrow, die sich sehr darüber freut, dass dem Holunderbund das Grundstück im Bördeörtchen Brumby bei Nordgermersleben von Landwirt Albrecht von Bodenhausen verpachtet wurde. „Zu verdanken haben wir das Entstehen dieser Plantage auch Frau Mareille von Brackel, der Schwiegermutter von Herrn von Bodenhausen, die sich für den Holunder und unser Anliegen begeistert“, unterstrich Ursula E. Duchrow.

Über den Holunderanbau haben sich die Vereinsmitglieder in den vergangenen zwei Jahren des Vereinsbestehens schlau gemacht, mit vielen

Fachleuten geredet, viel gelesen und probiert. Nach dem Vorbild der Lehr- und Versuchsanstalt Gartenbau (LVG) in Erfurt legten sie auch die Plantage in Brumby an.

Die Holunderstecklinge stammen aus Thüringen. 75 Pflanzen unterschiedlicher Sorten, wie etwa die österreichische Sorte „Haschberg“, wurden in Töpfen vorgezogen. In den 60er Jahren wurde diese Sorte in Klosterneuburg, der Bundesanstalt für Wein- und Obstbau, gezüchtet. Mit rund 1 000 Hektar Holunderanbaufläche nimmt Österreich die Spitzenposition in Europa ein.

Kräuter und Rosen veredeln Kreationen

Auf der „Elfenwiese“ in der Magdeburger Börde gedeihen nun neun verschiedene Hollersorten, davon zwei Zierholunderarten. Hinzu kommen Aroma- und Kräuterpflanzen wie fünf Sorten Minze, Zitronenmelisse, Salbei und Koriander. „Wir haben auch Damaszener Rosen gepflanzt. Diese Rosen sind besonders intensiv duftend und werden in aller Welt

zur Rosenölgewinnung verwandt“, berichtete Duchrow.

Die Aroma- und Kräuterpflanzen wollen die Holunderfreunde zur geschmacklichen Veredelung ihrer vielfältigen Holler-Kreationen einsetzen.

Neue Partner sind Brennerei und Ölmühle

Für die Zukunft haben sich die Holunderfreunde zudem nach geeigneten Kooperationspartnern umgesehen. Eine Obstbrennerei und eine Ölmühle in Sommerschenburg, die Öl aus Holunderkernen presst, gehören dazu.

Mit einem kulinarischen Leckerbissen im Grünen dankten die Holunderjünger mit ihren Freunden der Familie von Bodenhausen und servierten frisch geriebene und knusprig gebackene Kartoffelpuffer – natürlich aus guten Bördekartoffeln und mit selbst gemachtem Holunderblüten-Gelee. Beste heimische Früchte zu einem Konzert der Genüsse zu komponieren – das ist die Philosophie bei den „Holunder-Gourmets“, dem Kochclub des Holunderbundes.