

Marmelade köchelt und Besucher lauschen den Geschichten

Auch zum Holunder gehört der Zucker

Von Constanze Arendt

Niederndodeleben. Der Holunder hat viele gute Eigenschaften und seine Blüten gelten nicht zuletzt als Allheilmittel. Doch wenn man Teile der Pflanze verarbeitet, geht es oft auch nicht ohne Zucker und so führte die „Süße Tour“ des Tourismusverbandes Elbe-Börde-Heide am Sonnabend auch am Holunder-Kontor in Niederndodeleben vorbei.

Dutzende Zuschauer ließen es sich am Nachmittag nicht entgehen, dabei zu sein, als Ursula E. Duchrow in ihrer Holunderküche nach dem Rezept ihrer Tante Martha die Pflaumen-Holunderbeer-Marmelade ansetzte. Natürlich wurden zuvor die Holunderbeeren im angrenzenden Holundergarten geerntet und dann abgepult. Und während alles köchelte, blieb auch viel Zeit für Fragen und Antworten sowie Geschichten

rund um den Holunder. „Er wird im Laufe der Geschichte immer wieder in vielfältigen Geschichten erwähnt“, sagte Ursula E. Duchrow, die es bedauerte, dass der Holunder einige Zeit in Vergessenheit geraten war.

Nur noch wenigen in Erinnerung sind auch die kandierten Mandeln, die einst in Schnarsleben, das heute in Niederndodeleben eingemeindet ist, hergestellt worden sind. Auch zu den Leckereien, bei deren Produktion Fabrikant Taeger damals ebenso nicht ohne Zucker auskam, schafften Ursula E. Duchrow und ihre fleißigen Helfer am Sonnabend die Verbindung. Alte Fotos und auch ein Präsentationskoffer, in denen die Mandeln einst den Kunden gezeigt worden, erinnerten an ein Stück Geschichte des Ortes. Passend dazu gab es Mandelkuchen von der ehemaligen Backkönigin Helmi I.



Interessiert lauschten die Besucher im Holunder-Kontor den Holunder-Geschichten von Ursula E. Duchrow (stehend r.). Foto: C. Arendt