

Freitag, 1. Oktober 2010

www.volksstimme.de

Rezeptebörse im Niederndodeleber Holunder Kontor am Sonntag

Geschmack der Heimat: Das geht runter wie (Raps)Öl



Ursula E. Duchrow (links) und Helmi Ritter bereiteten gestern in der heimischen Küche die kulinarischen Köstlichkeiten für die Rezeptebörse des Holunderkontors am kommenden Sonntag vor. Foto: Schulz

Von Maik Schulz

Niederndodeleben. Mit der beliebten Rezeptebörse wollen die Freunde des Niederndodeleber Holunderkontors am Sonntag ab 14 Uhr zum Tag der Regionen erfreuen. Rezepte, Anregungen und viele Informationen rund um wertvolle Öle einheimischer Pflanzen stehen dabei im Mittelpunkt. Und natürlich dürfen die Besucher reichlich probieren – von ganz süß bis deftig-pikant.

Die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe und das damit verbundene Bewusstmachen der Qualität einheimischer Produkte ist die Philosophie des bundesweit veranstalteten „Tages der Regionen“. 2010 heißt das Motto „Wer weiter denkt, kauft näher ein“. „Entsprechend dem Motto wollen wir am Sonntag unsere Besucher für regionale Naturprodukte sensibilisieren“, erklärte Ursula E. Duchrow und ergänzte: „Uns geht es

um die Wertschätzung heimischer Lebensmittel, also von Lebensmitteln, die ihren Namen auch verdienen.“ Und dazu gehört beispielsweise der auf den Bördeäckern wachsende Raps und das daraus auch demnächst im Magdeburger Bio-Ölwerk kaltpresst produzierte Rapsöl.

Auch Essgewohnheiten stärken die Region

Der Raps behält durch die schonende Pressung zu Rapsöl die gerade für die menschliche Ernährung so wichtigen ungesättigten Fettsäuren. Der menschliche Körper kann diese Fettsäuren nicht selbst produzieren.

„Wir können sehr wohl mit unserer Kaufentscheidung und unseren Essgewohnheiten etwas für heimisch produzierte Lebensmittel und für unsere Gesundheit tun“, versicherte Duchrow. Deshalb wird es am Sonnabend auf der Rezepte-

börse zu kulinarischen Hochzeiten des Holunders mit Rapsöl kommen. Ursula Duchrow wird ihrerseits leckeres Matjes-Tatar mit Rapsöl und Holunderblütendressing servieren. Die dreifache Bördebackkönigin Helmi Ritter kreiert ihre drei Siegertorten der vergangenen Siegerjahre in mehrfacher Ausführung. Deren Zutaten bestehen ausschließlich aus regionalen Früchten und regional produzierten Zutaten wie Mehl, Milch, Eiern und Zucker.

Mit Helmis regionalen Rezepten werden diese Lebensmittel zu Meisterwerken des Genusses. Die Besucher dürfen sich also auf Köstlichkeiten wie die Stachelbeer-Baiser-Torte, eine Preiselbeer-Nougat-Torte und eine Holunderbeeren-Torte freuen.

Auch die Holunderernte geht dem Ende entgegen und im Holunderkontor wird garantiert ein gut gekühlter Holunderwein an der üppig bestückten Holler-Theke ausgetrunken.