



Ankündigungsplakat zum Tag der Regionen

Der Tag der Regionen 2010 hat deutlich gemacht, dass die Landfrauen Holli-Holler zur vielfältigen und lebendigen Kultur der Gemeinde Hohe Börde beitragen. Sie bereichern in vielen Ortschaften das dörfliche Leben, und besonders bei solchen Anlässen, die eine verstärkte Wahrnehmung unserer Heimatgemeinde und ihrer Traditionen bewirken.

Schon etliche Tage zuvor kündigte „Holli-Holler“, die kernige Holunderbeere, in Niederndodeleben diesen besonderen Tag am Ortsein- und ausgang an, und lud fröhlich zum Mitmachen ein.

Bei den Landfrauen Helmi Ritter und Ursula Duchrow stand der gute Geschmack regionaler Naturprodukte, die einen hohen gesundheitlichen Wert haben, auf dem Programm: wie z. B. das kaltgepresste Rapsöl und die schwarzen Beeren des Holunders. Im Holunder-Kontor überzeugte das Duo

mit ihren Mitstreitern vom Verein Holunder-BUND, das Heimatgeschmack „runtergeht wie Öl“.

Da Liebe bekanntlich durch den Magen geht, wurde Helmi I. mit ihren traumhaften Torten aus heimischen Früchten diesen Sonntagnachmittag von allen Seiten umworben. Leider waren ihre zahlreichen Torten viel zu früh alle.



Schaukochen im Holundergarten



Nachmittagsgäste im Holunderkontor

Ohne Nahrung gibt es kein Leben, ohne richtige Ernährung keine Gesundheit, das war das Credo der Kochshow von Ursula Duchrow. Sie präsentierte im Holundergarten eine schmackhafte Liaison zwischen dem flüssigen Gold und den weißen Holunderblüten der Börde: Matjes-Tatar auf Salat mit Rapsöl und Holunderblüten-Dressing. Dass das kaltgepresste Rapsöl wirklich auch vom Bördeacker kam, war Ronald Westphal, dem Chef von Agro-Bördegrün, zu verdanken. Er war von der Idee begeistert und sponserte aus seinem Bio-Ölwerk in Magdeburg Rapsöl und Rapssamen. Eine kulinarische Besonderheit, die die Gäste an diesem Tag verkosten konnten, waren Holunder-Marmeladen mit Ebereschen- und Aroniafrüchten sowie Mirabellen. „Herbstsinfonie“, „Schwarzer Kardinal“ oder „Sommernachtstraum“ sind ihre wohlklingenden Namen, und sie sind kalorienarm, weil sie nicht mit Zucker gekocht sind.

Sie wurden mit der Pflanze Stevia gesüßt, die die Gäste im Holunder-Kontor erstmals probieren konnten.

*Ursula E. Duchrow*