



Karpfen mit Fliederkreude - ein traditionelles Holundergericht

es „in Magdeburg ein scheußliches Musgemisch für angeblich echtes Fliedermus verkauft wurde“.

Die „ärgsten Betrügereien“, über die der Kandidus der Pharmazie berichtete, war ein „Mus, das aus

schlechten Äpfeln gekocht, mit schwarzer Tinte vermischt, und anschließend fässerweise als gute Ware verscherbelt wurde. Ein schönes wahrhaft echtes Fliedermus, deren Herstellung mit größter Akkuratess betriebe wird, schmilzt auf der Zunge. Es hat einen feinen, süßsäuerlichen Geschmack und eine intensive dunkelviolette Farbe.“

„Die Tugenden des Hollundermuses“ fanden auch Eingang in die Kochbücher des 18. und 19. Jahrhunderts, so auch in „Die Geschäfte der Hausmutter in der Gesinde und Herrschaftsküche“, Leipzig 1791.

Das Fernseh-Magazin MDR Spezial war dabei, als in der Wellener Dorfscheune Frieda Witt, Saarlinde Braune, Liesbeth Zgorzelski und Edelgard Haenschke zusammen mit Ursula Duchrow Karpfen mit Fliederkreude zubereiteten.

Die Fische wurden vom Karpfenzüchter Matthias Bösche aus Hohenwarsleben gesponsert.

Zum diesjährigen Tag der Regionen wird im Holunder-Kontor Fliederkreude gekocht.

Verein
Holunder-BUND e. V.
Niederndodeleben