



Donnerstag, 6. Oktober 2011

www.volksstimme.de

LOKALTEIL

Geschmackstage am Hollerbusch

Niederndodeleben. An den deutschlandweit durchgeführten „Geschmackstagen“ beteiligte sich erstmals auch das Niederndodeleber Holunderkontor. Am vergangenen langen Wochenende fanden zwei Veranstaltungen statt.

Niederndodeleber Holunderkontor nahm an deutschlandweiter Veranstaltungsreihe teil

„Geschmackstage“ am Hollerbusch

Mit zwei Veranstaltungen beteiligte sich am vergangenen langen Wochenende das Niederndodeleber Holunderkontor zum ersten Mal an den deutschlandweit durchgeführten „Geschmackstagen“. Zunächst kamen einen ganzen Tag lang Gäste einer niedersächsischen Kita ins Kontor. Am Montag hieß es dann „Der Holunder hat uns auf den Geschmack gebracht“.

Von Maik Schulz

Niederndodeleben. Regionale Esskultur fördern, selbst kochen mit frischen saisonalen Produkten, Gesundes genießen und den eigenen Geschmack verfeinern oder gar neu entdecken: Wer sich dies zum Programm gemacht hat, der kann sich an den deutschen Geschmackstagen beteiligen. Das Niederndodeleber Holunderkontor hat es getan – mit zwei Veranstaltungen am vergangenen Wochenende.

Am Freitag besuchten Gäste aus der Kita „Kleine Strolche“ im niedersächsischen Velpke Ursula E. Duchrow im Holunderkontor. Die Kita betreut Kinder bis zum Alter von 14 Jahren, ein Teil von ihnen besucht die örtliche Grundschule, die das „Projekt Holunderschule“ aus der Taufe gehoben hat. „Wir führen derzeit eine Projektwoche zum Thema Ernährung durch. Unsere drei Köche kochen täglich selbst frisch in der eigenen Küche. Auf der Suche nach neuen Anregungen, die auch etwas mit Holunder zu tun haben, sind wir auf das Holunderkontor gestoßen“, berichtete die stell-



vertretende Kita-Leiterin Ursula E. Duchrow (links) vom Niederndodeleber Holunderkontor empfing im Rahmen der deutschlandweit durchgeführten „Geschmackstage“ Erzieherinnen aus dem niedersächsischen Velpke. Einen ganzen Tag lang bereiteten Gastgeberin und Gäste frische saisonale Produkte rund um den Holunder zu. Foto: Maik Schulz

vertretende Kita-Leiterin Bärbel Schneider. Ihre Kollegin Marion Lindecke aus Hørsingen hatte auf das Kontor aufmerksam gemacht. „Einmal im Jahr organisieren wir für unsere Mitarbeiter eine Fortbildungsveranstaltung und wir haben hier in Niederndodeleben genau das Richtige gefunden: jede Menge Anregungen und Ideen, mit denen wir den Kindern das Essen erlebbar machen und die Kinder so Spaß am Zubereiten gesunder Speisen erfahren können.“

Den ganzen Tag über bereiteten Ursula E. Duchrow und ihre wissbegierigen Gäste erntefrische Gerichte zu – von einer Holunderpastete und Holunderblütenfrischkäse zum Frühstück über Holundersuppe zum Mittag bis hin zu Holunderblüten-Käsetorte und bezaubernden Desserts am Nachmittag. Joghurt, Dinkelbrot und Korianderbutter, dazu ein frischer Hollerbeeren-Birnensaft (ohne Zuckerzusatz) ergänzten das saisonale und gesunde Angebot.

Drei Tage später hieß es dann an gleicher Stelle „Holunder hat uns auf den Geschmack gebracht“. Passend zur Erntezeit servierte Ursula E. Duchrow und ihre Mitstreiter wohlthuende Hausmittel unserer Urgroßmütter, reichten Holunderwein und neue Kreationen von Hollersäften. Die dreifache Bördebackkönigin Helmi Ritter präsentierte ihre gekrönten Holundertorten. Bei Kuchen, Wein und hausgemachten Marmeladen erfuhren die Gäste zum „Tag der Regionen“ ural-

Geschmackstage:

- Die „Geschmackstage“ wurden 2008 vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und vom Sternekoch Johann Lafer initiiert, um eine Woche im Jahr ganz dem gesunden Genuss, der Esskultur und der Geselligkeit und der Geschmacks- und Ernährungsbildung zu widmen.
- Die Wertschätzung von regionalen Qualitätsprodukten aus handwerklicher Produktion gehört genauso dazu wie das Entdecken traditioneller Lebensmittel und Rezepte.
- Statt „food to go“ wollen die Geschmackstage Menschen aller Altersgruppen ermuntern, mit frischen Produkten selbst zu kochen und sich zu gemeinsamen Mahlzeiten an einem Tisch zu versammeln.

tes Wissen und neue Erkenntnisse zu Inhaltsstoffen, Verarbeitung und Anbau des Holunders. Außerdem erwartete die Besucher des Holunderkontors ein kleiner Likör-Basar mit verführerischen Spirituosen aus Wildfrüchten wie Eberesche, Aronia (Apfelbeere), Mirabelle und natürlich aus Holunder. Auch ein Tannenwipfel-Likör durfte verkostet werden. Der Andrang war riesengroß.