

Ein Schnäpschen füllt die Schwimmbadkasse

Holunderkontor und Apothekenmuseum kreieren einen „Rübenholler“-Likör für den guten Zweck

Eine geistreiche Verbindung namens „Rübenholler“ gehen das Niederndodeleber Holunderkontor und das Wolmirstedter Apothekenmuseum ein. Sie kreieren für das Holunderblütenfest ein Likörchen zugunsten des Schwimmbadvereins.

Von Maik Schulz

Wolmirstedt/Niederndodeleben • In seinem Experimentierstübchen komponiert der pensionierte Wolmirstedter Apotheker Konrad Riedel seit Jahren belebende Wässerchen, vor allem Ansatzschnäpse. Dazu gehören Kräuterliköre für seinen Hausgebrauch, die ihren Namen verdienen. „Einige Liköre auf dem Markt sind für mich nur Zuckerwasser.“

Erdig-süßes Rübenaroma trifft vollblumige Hollerblütennote

Hinter den historischen Apparaturen seines Apothekenmuseum an der Wolmirstedter Friedensstraße schlummern hunderte Bücher, Rezepte und Arzneimittel in urigen Regalen und Schränkchen. Die meisten Ideen und Anregungen für seine Kreationen hat Konrad Riedel aber im Kopf.

Nun inspirierte ihn Ursula



Der Wolmirstedter Apotheker Konrad Riedel (Mitte) und Ursula Duchrow-Buhr experimentieren mit Florian Pötzsch vom Schwimmbadverein an der Veredelung des „Rübenholler“.

Foto: Maik Schulz

Duchrow-Buhr während eines Besuches im Niederndodeleber Holunderkontor. Die Mutter des Holunders aus der Hohen Börde und der Vater des Apothekenmuseums schwammen gleich auf

einer Wellenlänge. Zusammen probierten sie die holundrigen Spirituosen, an denen Ursula Duchrow-Buhr tüftelt. Ihr jüngstes Werk: ein Likörchen namens „Rübenholler“. Er verbindet zwei

für die Magdeburger Börde typische Geschmacksrichtungen: das erdig-süße Aroma des Zuckerrübensirups und das Vollblumigzarte der Holunderblüte.

„Ich habe lange experimen-

tiert und immer wieder gekostet. Der Rübenholler war gut, aber nicht sehr gut. Das letzte edle Tüpfelchen hat mir gefehlt, um es perfekt zu machen. Dann kam Herr Riedel“, berichtete Ursula Duchrow-Buhr.

Zwei Geschmackskomponisten vereint gemeinsame Likör-Idee

Voneinander gehört hatten die beiden Geschmackskünstler schon des Öfteren. Konrad Riedel erzählte von seiner Begeisterung für Ansatzschnäpse, bei denen hochprozentiger Alkohol mit getrockneten oder frischen Kräutern und Pflanzen angesetzt werden und der Alkohol den Ingredienzien den Geschmack abringt. Eine Methode, die Apotheker seit Urzeiten nutzen.

Der Abend im Kontor wurde lang und gemütlich. Die zwei Likör-Komponisten kamen auf eine Idee: zusammen den guten Rübenholler zu einem Spitzen-Rübenholler machen. Und das für einen guten Zweck: das Holunderblütenfest am 10. Juni, direkt neben dem Holunderkontor, steht vor der Tür. Der Niederndodeleber Schwimmbadverein soll die perfekte Kreation verkaufen – der Erlös kommt dem Erhalt des Schwimmbads zugute.

Zusammen mit Florian Pötzsch, dem Vorsitzenden des Schwimmbadvereins, machte

sich Duchrow auf den Weg nach Wolmirstedt. Vor zwei Wochen hatte Konrad Riedel eine ganze Batterie von Extrakten angesetzt, die nun in Geschmacksversuchen Verbindungen mit dem Rübenholler eingehen sollten. „Ich habe Tinkturen mit Extrakten aus der Gewürzfamilie der Vanille angesetzt. Dazu gehören Vanille, Tonkabohnen, Zimt, die Nelke, Süßholzwurzeln und der Iris-Wurzel-Stock, auch Veilchenkraut genannt.“ Florian Pötzschs Augen glänzten.

Deftige „Schlacke“ zwischen den Problerschlückchen

Ursula Duchrow reichte zwischen den Schlückchen deftige Bördeschlackewurst. Konrad Riedel probiert immer noch. In zwei Wochen dürfen sich die Freunde guten heimatischen Geschmacks auf etwas ganz Besonderes freuen. Welche Tinktur letztendlich den Rübenholler veredelt, das entscheidet der Meister in den kommenden Tagen. Jeder, der einen edlen Tropfen zum Holunderblütenfest probiert, der bekommt eine Freikarte fürs Schwimmbad. „Für uns ist das eine tolle Idee, es schmeckt, macht Spaß, und dem Schwimmbad wird mit den Einnahmen geholfen“, unterstrich Florian Pötzsch und nippte noch einmal an Konrad Riedels köstlichen Likör-Tinkturen.