

Von gebrannten Mandeln zum Rübenholler

Das Holunderkontor schlägt am Sonnabend eine Brücke der leckeren Verführung

Einen süßen Bogen über 100 Jahre leckerer Dorfgeschichte schlägt am Sonnabend das Niederdodeleber Holunderkontor. Zur „Süßen Tour“ des Tourismusverbandes Elbe-Börde-Heide geht es um Mandeln und – natürlich – um Holunder.

Von Maik Schulz

Niederdodeleben • Rot kandiert oder mit Kakao und Schokolade überzogen – handgebrannte Mandeln aus Niederdodeleben verwöhnten einst die Gaumen in ganz Deutschland. 1910 hatte der aus Magdeburg-Neustadt stammende Konditorgehilfe Albert Taeger seine Mandelfabrik in Niederdodeleben gegründet und den Geschmack seiner Zeitgenossen getroffen. Die damals am Bahnhof abgeladenen Säcke mit Mandeln und orientalischen Gewürzen verströmten auf ihrem Weg in die Taegersche Mandelfabrik einen verführerischen Duft. Davon berichten noch heute alte Niederdodeleber.

Die wirtschaftliche Abschottung des Dritten Reiches bereitete der auf importierte Zutaten angewiesenen Mandelveredelung ein Ende. Nach dem Krieg flüchtete der Firmengründer in den Westen und verkaufte sein Mandelpatent.

Erhalten geblieben aus der Blütezeit der Mandelfabri-



Im Kaminzimmer des Holunderkontors laden Heinz-Werner Buhr und seine Freunde ein in die Welt des Holunderschatzes und erzählen die Geschichte der süßen Mandeln aus Niederdodeleben. Foto: Schulz

tion sind Präsentationsköfchen der Taegerschen Vertreter, die ganz Deutschland bereisten und in Ampullen feinste Mandelsorten wie „extrafein“, „exquisit“, „prima A“ und „prima B“ sowie „secunda“ priesen.

An jene Zeit wird Ursula E. Duchrow am Sonnabend im Holunderkontor erinnern. Dabei kann sie auch auf ganz neue Fakten verweisen. Denn: Zur Niederdodeleber 1075-Jahrfeier schaute der letzte noch lebende Enkel des Firmengrün-

ders im Holunderkontor vorbei. Jahre zuvor war bereits dessen Bruder zu Besuch bei Werner und Ursula Duchrow-Buhr gewesen und hatte Fotos, Dokumente und viele Eindrücke aus der Familien- und Firmengeschichte mitgebracht.

Zu den Mandelgeschichten reichen die Holunderfreunde am Sonnabend Keks- und Konfektkreationen mit Mandeln, dazu einen leckeren Holunderwein. „Ähnlich wie Albert Taeger vor 100 Jahren den Mandeln

mit Zucker eine verführerische Note gegebenen hat, veredeln wir heute unsere Kreationen mit dem Zucker der Börderübe und natürlich mit Holunder, einem lange vergessenen Schatz, der unsere Börde und ihre Küche immer geprägt hat“, schlug Ursula E. Duchrow die thematische Brücke zur „Süßen Tour“ am Sonnabend.

Eine geistreiche Verbindung zwischen Rübe und Holunder ist der „Rübenholler“. Diesen Kräuterlikör haben die

5 süße Stationen in der Hohen Börde

Neben dem Holunderkontor und dem Vierzeithof in Bebertal (siehe neben stehenden Artikel) bereichern die „Süße Tour“ drei weitere Stationen in der Hohen Börde:

- das **Ökogut der Caritas in Glüsig**: 14 bis 18 Uhr, offener Biohof, stündliche Hofführungen, Hefekuchen und Kaffee
- das **Hopfen-Info-Haus in Groß Santerleben**, Dorfstraße 13, 10 bis 14 Uhr Ausstellung über das einst nördlichste Hopfenanbaugebiet der DDR, Kaffee und Kuchen
- **Ochtmersleben, Hof Busse**: An der Tränke 7, 11 bis 15 Uhr, die Landfrauengruppe „Holli Holler“ kocht Sirup aus handgepresstem Zuckerrübensaft in einem historischen Kupferkessel; mit Verkostung und Rezepten

Holunderfreunde zusammen mit dem Wolmirstedter Pharmazierat a.D. Konrad Riedel veredelt. Den „Rübenholler“ gibt es am Sonnabend zur Begrüßung gratis. Dazu serviert das Kontor Holunderorte mit erntefrischen Hollerbeeren. Die dreifache Bördebackkönigin Helmi Ritter verwöhnt die Gaumen mit der Kreation einer Holunder-Blüten-Creme-Torte. Garniert wird das ganze mit Geschichten und Erläuterungen rund um den Holunder.