

Holunderzeit Kuchen für eine Königin

Wenn die „Mutter“ des Hauses Geschichten über den Holunder erzählt, gibt es eine Menge zu staunen. Und zu genießen! Denn Uschi Duchrow-Buhr lädt immer an den perfekt gedeckten Tisch, natürlich alles vom Holunder.

War es eher Zufall, dass es ausgerechnet der Holunder war, um den herum Sie all das hier aufgebaut haben?

Ich war schon immer viel in der Welt unterwegs und habe auf meinen Reisen Menschen gesehen, die stolz auf ihre Heimat, die sie umgebende Natur und regionale Köstlichkeiten waren. Bei uns zu Hause in der Magdeburger Börde gibt es zwar den fruchtbarsten Boden Europas, aber keine Frucht oder Pflanze, mit der sich die Bevölkerung identifiziert. Für ein Buchprojekt recherchierte ich mit meinem Mann Anfang der 2000er in der Region und da stießen wir immer wieder auf den Holunder. Mittlerweile bin ich eine echte Fachfrau auf diesem Gebiet und kann jede Frage dazu beantworten.

Und dann wurde aus dem Buch das Kontor?

So ungefähr, wir haben uns über die Jahre so viel Wissen über den Holunder angeeignet, dass wir der

Pflanze eine Dauerausstellung widmen wollten. Und dann entdeckten wir in unserem Dorf einen 200 Jahre alten Bauernhof, der unser neues Zuhause werden sollte. Die Idee entstand, nach dem Vorbild des Hamburger Hafens ein Kontor zu gründen, in dem alles zum Holunder zusammenkommt. Neben der Geschichte sollten die alten Rezepte und Heilmittel wieder aufleben. Inzwischen haben wir neben Holunder-Wein und -Marmelade auch Kernöl, Seifen und sogar unser Parfüm zu bieten.

Was fasziniert Sie eigentlich an der Pflanze Holunder besonders?

Geschichten über den Holunder gibt es seit über 2500 Jahren. In Zeiten der Not kam man immer wieder auf die verschiedensten Rezepte zurück, die auf den Blüten und Früchten dieser Pflanze basieren. So war der Holundersaft schon immer eines von Großmutterns Heilmitteln in dieser Region.

Wenn es Geschichten rund um den Holunder gibt, welche hat Sie besonders berührt?

Da müssen wir in der Geschichte ganz weit zurück ins 11. Jahrhundert gehen. Das Zentrum des medizinischen Heilwissens war damals in der italienischen Hafenstadt Salerno bei den Benediktiner-Mönchen veran-

Was wird die Holunderüberraschung 2014 bei Ihnen im Kontor sein?

Das ist die einer italienischen Königin gewidmete Holunderbeerentorte „Kaiserin Adelheid“. Zuckersüß und „beerestark“, einfach probieren!

Klappt eines Ihrer Lieblingsrezepte auch ganz ohne Holunder?

„Inzwischen haben wir neben Holunder-Wein und -Marmelade auch Kernöl, Seifen und sogar unser Parfüm zu bieten.“

kert. In dieser Medizinschule war ein Holundermedikament erwähnt. Die so genannte Fliederkreude, ein Holundermus oder Sirup, wird noch heute gerne als Hausmittel oder auch zum Kochen verwendet. Im Jahr 1680 wurden in der königlich-preußischen Apothekerordnung gleich neun Arzneien aus Holunder empfohlen.

Wovon sollte man sich als „Holunderneuling“ zu allererst begeistern lassen, was sollte man lieber nicht tun?

Erst einmal gibt es bei mir eine kleine Verkostung, denn Holunder schmeckt immer. Ich biete zum Einstieg gerne einmal ein Stück Holunder-Torte oder ein Glas Likör an. Durch die hohe antioxidative Wirkung des Holunders ist er ja auch so was wie ein kleiner Jungbrunnen. Aber Achtung, Holunder sollte wegen des darin enthaltenen toxischen Glykosids niemals roh genossen werden. Nicht umsonst spricht man von der stark abführenden Wirkung rohen Holunders.

Im Gegenteil, ich suche immer wieder Rezepte, wo ich Holunder neu hinzufügen kann. Selbst zum Kaffee gibt es bei uns Holunderblütensahne. <



Adresse Holunderkontor

Verein Holunder-BUND e.V.
Ursula E. Duchrow-Buhr
August-Bebel-Straße 14
39167 Hohe Börde
OT Niedermödeleben
Tel.: 039204 66258
Mail: info@holli-holler.de



„Holunder pur aus Feld und Flur“

Eine 2006 erschienene Sammlung märchenhafter Holunderrezepte aus der Hohen Börde

