

Hohe Börde (gbi) • Die Süße Tour führt auch durch die Hohe Börde. Sechs Stationen beschäftigen sich mit Rüben, Holunder und Co. Am kommenden Sonnabend wird Besuchern viel über die landwirtschaftlichen Produkte berichtet und regionale Küche geboten. Seite 14

Wolmirstedter Volksstimme

www.volksstimme.de

Mittwoch, 11. Oktober 2017

Zuckerrüben und Holunder ergänzen sich

Sechs von 41 Stationen des „Süßen Tages“ befinden sich in der Hohen Börde / Holunder-Kontor ist auch dabei

Als ein Zentrum der „Süßen Tour“ erweist sich die Hohe Börde. Sechs der 41 Stationen, an denen am kommenden Sonnabend eingeladen wird, mehr über Zucker, Rüben und allgemein über Landwirtschaft gestern und heute zu erfahren, liegen in der Hohen Börde. Auch das Holunder-Kontor ist dabei.

Von Constanze Arendt-Nowak Niederndodeleben • Die „Süße Tour“ und der „Süße Tag“ haben in der Magdeburger Börde bereits schon Geschichte geschrieben. Eine, die bereits seit Jahren an der Geschichte mit-schreibt, ist Ursula E. Duchrow-Buhr mit ihrem Holunder Kontor in Niederndodeleben. Auch derzeit ist sie wieder mit den Vorbereitungen für den „Süßen Tag“ am Sonnabend, 14. Oktober, beschäftigt, bringt sie doch auch den Holunder in Verbindung mit Süßem. Von 14 bis 18 Uhr wird sie Gäste auf ihrem Hof in der August-Bebel-Straße 14 empfangen.

Stationen der Süßen Tour in der Hohen Börde

Vierzeithof Bebertal - von 14 bis 18 Uhr, Hofmarkt, eigener Kuchen, Bauernhofeis, geöffnet sind auch die benachbarte St. Godeberti-Kirche und die Heimatstube
Hopfen-Infohaus Groß Sangersleben - von 10 bis 15 Uhr, Besichtigung des Hopfenmuseums, Video über Hopfengeschichte
Pilzmanufaktur Groß Sangersleben - von 9 bis 16 Uhr, Führung durch die Pilzfarm, Ausstellung von Edelpilzen, Versorgung

Bauernhof Busse Ochtmersleben (An der Tränke 7) - von 11 bis 16 Uhr, Herstellung von Zuckerrübensirup wie zu Großmutterns Zeiten, Verkostung, Versorgung
Heimatstube Ochtmersleben - von 10 bis 14 Uhr, Ausstellung über die historische Entwicklung des alten Zuckerrüben-Ortes
Holunder-Kontor Niederndodeleben (August-Bebel-Straße 14) - von 14 bis 18 Uhr, Zubereitung und Verkostung von Großmutterns guten Holunderlikören und mehr

„Wer die Besonderheiten einer Region kennenlernen möchte, taucht am besten in die Geheimnisse der heimischen Küche ein“, empfiehlt sie. Nicht zuletzt auch vor dem Hintergrund, dass die Mitglieder des Vereins Holunder-Bund immer auf der Suche nach ursprünglichen Rezepten und traditionellen Zubereitungsarten sind. So wissen sie auch, dass die heimischen Holunderbeeren bestens mit der Zucker-

rübe zusammenpassen. „Köstliche Marmeladen, Gelee, Saft, Tee, Wein und Sirup lassen sich daraus zaubern. Und nicht zu vergessen, Großmutterns wohl-tuende Holunderliköre, die eine ganz besondere Delikatesse sind“, erklärt Ursula E. Duchrow-Buhr als Vorsitzende des Vereins.

Rund um den Holunder aber auch zum Zucker hat sie viel recherchiert. So weiß sie, dass Zucker einst eine Kostbarkeit



Die Einladungstafel für das Hoftor hat Ursula E. Duchrow-Buhr schon fertig gestaltet. Sie hofft, dass am Sonnabend viele Gäste den Weg ins Niederndodeleber Holunder-Kontor finden. Foto: C. Arendt-Nowak

war und die Runkelrübe eine steile Karriere machte, seitdem Frank Carl Achard entdeckte, dass sie Zucker enthält. „In der bäuerlichen Küche war der dunkle Rübensirup sehr beliebt. Er war nicht nur günstig, sondern enthielt auch viele gute Nährstoffe wie Eisen, Kalium und Kalzium sowie fast

alle Schönheitsvitamine der B-Reihe“, so Ursula E. Duchrow-Buhr.

Ebenso viele innere Werte haben nach ihrer Aussage die Holunderbeeren. Gerade bei der Nährstoffdichte liegen sie ganz weit vorn. Die dunkelrote Farbe der Holunderbeeren wird durch Anthocyane verursacht,

einer Gruppe von Pflanzenfarbstoffen, die starke antioxidative Wirkung entfalten. „Sie schützen unsere Blutgefäße“, weist Ursula E. Duchrow-Buhr hin, die seit über zehn Jahren Erfahrungen im Anbau, der Pflege, der Ernte und der Verarbeitung von Kulturholunder gesammelt hat.