

Kürbis und Holunderblüte im Duett

Ursula Duchrow-Buhr und Anke Felgentreff bringen zwei Gaben der Natur in kulinarischen Köstlichkeiten zusammen

Kreativ haben sich Ursula Duchrow-Buhr und Anke Felgentreff aus Niedernodeleben in den vergangenen Monaten einem ungewöhnlichen Duo gewidmet. Sie entwickelten Rezepturen aus Kürbis und Holunderblüte.

Niedernodeleben (vs/car) • Wenn die Niedernodeleberinnen Ursula Duchrow-Buhr und Anke Felgentreff dralle Kürbisse und zarte Holunderblüten als Einheit betrachten, kommen ihnen einige Ideen. Ursula Duchrow-Buhr betreibt seit vielen Jahren das Holunderkontor in dem Bördedorf und Anke Felgentreff hat als Landwirtin eine besondere Liebe zu Kürbissen verschiedener Art entdeckt. „Rein äußerlich hat das ungleiche Liebespaar zwar wenig gemeinsam, aber die inneren Geschmackswerte harmonieren fantastisch zusammen“, sind sich beide sicher.

Erste Präsentation zur „Süßen Tour“ mit Erfolg

Erste Kreationen haben beide gemeinsam zum „Tag der Süßen Tour“ im vergangenen



Gut gelaunt präsentierten Ursula Duchrow-Buhr und Anke Felgentreff während der vergangenen kalten Tage ihre Kürbis-Sanddorn-Torte und weitere kulinarischen Kreationen aus Kürbis und Holunderblüte.

Foto: Ursula Duchrow-Buhr.

Herbst der Öffentlichkeit vorgestellt und stießen auf reichlich Gegenliebe. Der heiße Kürbispunsch mit Holunderblüte sowie der Kürbissenf mit Holunderblüte verfeinert fanden

regenen Anklang. Beflügelt von diesem Erfolg probierten die beiden Frauen mit Interesse für gesundes und regionales Essen fleißig weiter. Ihr Ziel: Die noch junge Liebesbeziehung

zwischen Kürbis und Holunderblüte auszubauen und zum geplanten Weihnachtsmarkt mit weiteren kulinarischen Kreationen bereitzustellen.

Die Pandemielage machte aber zunächst einen weiteren öffentlichen Auftritt des ungleichen Duos unmöglich. In der Küche von Anke Felgentreff und Ursula Duchrow-

Buhr blieben Kürbis und Holunderblüte aber die Stars. Sie probierten Rezepte aus, verfeinerten, änderten. „Wir hatten viel Spaß miteinander, auch am gemeinsamen Kochen“, resümiert Ursula Duchrow-Buhr. Entstanden sind seitdem ein gutes Dutzend Kreationen von Kürbis-Sanddorneis, Kürbis-Aprikosenlikör, Kürbis-Kartoffelpuffer mit Holunderblütengelee bis hin zu einem leckerdeftigen Kürbis-Lamm-Curry.

Und weitere Ziele sind ins Auge gefasst: So will Anke Felgentreff mit den leckersten Kürbiskreationen nun am Landeswettbewerb „Kulinarischer Stern“ in Sachsen-Anhalt teilnehmen. Der Kürbissenf, die Kürbismarmelade mit Sanddorn sowie die Kürbis-Chips mit Holunderblüten dressing sollen dabei ins Rennen gehen.

Das Beispiel der beiden Niedernodeleberinnen zeigt, was aus einer zufälligen Begegnung werden kann. Auf dem Regionalmarkt „ApfelPunkt“ in Magdeburg, der mit Sandra Schier von einer weiteren Niedernodeleberin mitorganisiert wurde, kreuzten sich ihre Wege und sie kamen miteinander ins Gespräch. „Da lag es nahe, gemeinsam etwas auf den Weg zu bringen“, blickt Anke Felgentreff zurück.