

Frau Duchrow liebt die Holunderbeere

Volksstimme-Leserin kocht für Maritim-Chefkoch Wilfried Kluge Rindsgulasch in Brottasse

In Sachen Holunder ist Ursula Duchrow eine richtige Expertin. Mit ihrem Wissen beeindruckt sie sogar Wilfried Kluge, Chefkoch des Maritims. Für die Volksstimme-Aktion „Mein Rezept aus der Heimat“ kochte sie Holunder-Rindsgulasch.

Von Ragna Iser
Niederndodeleben • Schon von außen ist das Holunderkontor ein Blickfang, hinter den Mauern entpuppt es sich als Kleinod: Der Innenhof ist mit Liebe dekoriert, trotz der kalten Jahreszeit lässt sich erahnen, was für eine Pflanzenpracht im Frühjahr und Sommer dort wachsen muss. In der Küche im Hinterhaus wirbelt eine rothaarige Frau mit Töpfen und Pfannen. Sie trägt eine weiße Schürze, auf Brusthöhe mit einer violetten Holunderbeere bedruckt. Ursula Duchrow ist Vorsitzende des Vereins „Holunder-Bund“, der das Holunderkontor betreut. Sie kocht für die Volksstimme-Aktion „Mein Rezept aus der Heimat“ Holunder-Rindsgulasch – ein Gericht, das sie selbst entworfen hat, wie sie Juror Wilfried Kluge stolz erzählt. Dass sie für den Chefkoch des Maritims kochen darf, macht sie stolz. Sie hatte die Volksstimme darum gebeten, den Wunsch erfüllte ihr Kluge gern.

Die hauptberufliche Malerin und Schriftstellerin würfelt das Fleisch, das Gemüse raspelt sie. „So zerfällt es besser beim Kochen“, erklärt sie. Das Fleisch brät sie in Öl heiß an, gibt nach und nach das Gemüse und Holunderbeeren hinzu. „Soll ich umrühren?“, fragt Kluge und greift schon zum Löffel. „Nein, es muss erst alles schön braun sein“, weist sie ihn zurecht. Es ist klar: Heute hat sie das Sagen in der Küche. Kluge bleibt nichts anderes übrig, als ihr über die Schulter zu schauen. Ab und zu darf er mit einem Teelöffel das noch nicht fertige Rindsgulasch probieren.

13 Mitglieder hat der 2007 gegründete Holunderverein. Jährlich veranstalten sie in Zusammenarbeit mit den Landfrauen, bei denen Duchrow auch Mitglied ist, ein großes Fest rund um die schwarzen Beeren. Außerdem bietet die Vorsitzende monatlich Vorträge und Verkostungen an.



Ursula Duchrow aus Niederndodeleben kocht für Jurymitglied Wilfried Kluge. Chefkoch im Maritim Magdeburg. Holunder-Rindsgulasch in Brottassen. Fotos (4): Viktoria Kühne



„Die einzelnen Schritte hat Frau Duchrow gut

erklärt, die Informationen zum Holunder waren interessant. Alles in allem: sehr professionell.“

Wilfried Kluge, Chefkoch im Maritim

„Der Holunder, auch als Flieder, Holler und Holder bekannt, hat eine lange Tradition“, erzählt Duchrow. Einerseits sei der Strauch jahrhundertlang

wegen seines schnellen Wachstums als Unkraut verschrien

denn roh führt er zu Übelkeit und Erbrechen. Gekocht wird der schwarzen Beere auch eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt, was sich unsere Vorfahren zunutze gemacht haben sollen. „Auf Johannis blüht der Holler, da wird die Lieb' noch doller“, zitiert Ursula Duchrow ein altes Sprichwort.

„Vom Holunder ist alles essbar – allerdings nur im erhitzten Zustand“, weiß die 59-Jährige. Nicht umsonst hieß es, dass Holunder giftig ist,

Serie
Mein Rezept
aus der Heimat



unterstützt von
MACO
Küchen & Wohnen

● Am Sonnabend kocht Brigitte Fricke aus Harsleben Apfelreis mit Gehacktesklößen.

Rindsgulasch mit Holunder à la Ursula Duchrow

- Zutaten für 15 Personen:
- 3 Kilogramm Rinderfersen-Gulasch
 - ein Kopf Sellerie
 - ein Bund Zwiebeln
 - zwei Petersilienwurzeln
 - zwei Pastinaken
 - zwei Bund Mohrrüben
 - frische Gartenkräuter
 - Salz und Pfeffer
 - ein Liter Holunderwein
 - evtl. Holunderbeeren oder Sirup
 - 15 Brottassen

- ein Ochsenchwanz
- ein Kilogramm Jungbullen-Hinterbeinscheiben

Zubereitung:

- das Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden oder raspeln
- aus dem Ochsenchwanz, Jungbullen-Hinterbeinscheiben und der Hälfte des Gemüses eine Rinderbouillon kochen
- das Gulasch in einer Pfanne mit Gemüse, Holunderbeeren und gewürfelten Zwiebeln braun anbraten
- mit Holunderwein ablöschen
- Fleisch mit der Rinderbouillon garkochen
- das Gemüse aus der Bouillon pürieren und zum Gulasch geben
- das fertige Gulasch in die Brottassen füllen

Schicken Sie Ihr Rezept!

Woher stammt es? Wer bereitet es zu? Was macht es für Sie so besonders? Auch Fotos sind willkommen! Per Post: Rezepte, PF 4027, 39015 Magdeburg. Per E-Mail: rezepte@volksstimme.de Online unter: www.volksstimme.de/meinrezept

Gewinnen: Die Jury wählt drei Finalisten aus. Sie kochen um eine Küche von MACO-Möbel im Wert von 10 000 Euro.

Die Beiträge aller Teilnehmer sowie der Prominenten samt Film werden veröffentlicht unter: www.volksstimme.de/meinrezept

Einsendeschluss ist am 2. März 2013.