

Kulinarische Köstlichkeiten aus der heimischen Holunderküche



Zu köstlichem Holunderblütengelee werden in der Börde gern aus frischen Hollerblüten gebackene Holunderküchlein gereicht.

Kultur und Lebensart einer Region vermitteln sich über gutes Essen und Trinken. Und in der Börde wurde schon immer gut und gern gegessen – seit Jahrhunderten auch mit Holunder. Nahezu alle Bestandteile des Hollerbusches fanden früher Eingang in die Bördküche und in Urgroßmuters Hausapotheke.

Doch lange Zeit war der einst als Hausbaum so beliebte Holunder in der Börde in Vergessenheit geraten.

Den alten Wissenschatz um die heimische Holunderküche, um die heilbringende Wirkung wohltuender Essenzen und köstlich schmeckender Rezepte haben die Holunderfreunde der Hohen Börde wieder gehoben.

Sie sammeln seit Jahren Originalrezepte - die oft noch handschriftlich, teilweise in altdeutscher Sütterlin-Schrift überliefert wurden. Fleißig wurde gekocht und probiert, neu komponiert und dazu erfunden. Anregungen aus aller Welt fanden Eingang in die Rezepte, die dennoch ihren urwüchsigen Charakter bewahrt haben. Ein ganzes Rezeptbüchlein hat das Niederndodeleber Holunderkontor herausgegeben, ein zweites ist in Arbeit.

Selbst Kompositionen in Seife und Parfüm verführen die Sinne mit dem betörenden Holunderduft.



Verführerisch wie die Gaumenfreunden aus Holunder sind auch die duftender Holler-Kreationen in Parfüm und Seife.



Eisgekühlt schmeckt ein Holunder-Salbei-Likörchen immer.