

Projekt zum „Tag der Regionen“ trägt leckere Früchte

## Köstlicher Auftakt mit Holundersuppe und Grieß



Margot Gehrke (r.) lud zur Kostprobe ihrer Holundersuppe mit Grieß-Schnitte. Ursula E. Duchrow von der Kreativ-Werkstatt war begeistert. Weitere Ideen und Rezepte zum Holunder-Projekt sind willkommen. Foto: Schulz

Der Aufruf der Kreativ-Werkstatt der Hohen Börde zur Bereicherung des Holunderprojektes trägt erste schmackhafte Früchte. In der vergangenen Woche lud die 78-jährige Niederndodeleberin Margot Gehrke an den heimischen Herd zur Kostprobe von Holundersuppe mit Grießschnitte.

Von Maik Schulz

**Niederndodeleben.** Anfang Mai hatte die Kreativ-Werkstatt Hohe Börde über die Volksstimme die Bewohner der Verwaltungsgemeinschaft zum Mitmachen aufgerufen. Zum „Tag der Regionen“ am 1. Oktober will die Kreativ-Werkstatt in den Gemeinden der Hohen Börde Angebote rund um den Holunder, eine alte Kulturpflanze der Region, präsentieren. Und die Einwohner sollen mitziehen.

Alte Rezepte und Geschichten, Lieder oder handwerkliche Tipps rund um das Holz der Hollerbuschs sind nach wie vor gesucht. „Die tolle Resonanz auf den ersten Aufruf hat uns wirklich überrascht“, gestand Ursula E. Duchrow in

der Gehrkeschen Küche. Schon am 9. Juni wird beispielsweise in Brumby der AKKU-Verein ein Kinderfest unter dem Motto „Hollerbusch“ organisieren und dabei auch Musikinstrumente aus Holunderholz schnitzen. „Doch es gibt noch viele andere Angebote, die wir auch demnächst mit dem Kulturausschuss der Verwaltungsgemeinschaft beraten“, berichtete Duchrow.

Einen ersten Vorgeschmack auf das, was am 1. Oktober zu bestaunen und zu probieren sein wird, gab Margot Gehrke mit Kochlöffel und Suppenkelle in der vorigen Woche. „Als Schülerinnen der Handelsschule in Magdeburg haben wir bereits 1941 gelernt, Holundersuppe mit Grießschnitte zu kochen. Und das Rezept ist ganz einfach“, erzählt die 78-Jährige, die auch engagiertes Mitglied in der Trachtengruppe des Heimat- und Kulturvereins Niederndodeleben-Schnarsleben ist. Ihre Kinder kennen neben der beliebten Holundersuppe auch den gesunden Holundersaft, Holundergelee aus den Blütendolden des Hollerbuschs und Holunderho-

nig, der tatsächlich wie Honig schmeckt, aber in dem kein Tropfen echter Honig ist.

„Wir rufen auch weiterhin auf, Rezepte an uns zu schicken oder uns per Telefon mitzuteilen“, meinte Ursula E. Duchrow mit dem gefüllten Teller Holundersuppe in der Hand. Interessenten können sich weiterhin bei Hans Eike Weitz, Tel.: (03 92 06) 5 23 46, oder Ursula E. Duchrow, Tel.: (03 92 04) 6 62 58, melden.

Ein Schauplatz am 1. Oktober wird übrigens auch das Bauernhaus von Duchrow im alten Schnarsleber Ortskern sein. Ursula E. Duchrow wird mit Kindern zum Thema Holunder malen und somit an „Großmutter Naturapotheke Holunder“ erinnern. Die Gäste können dabei leckeren Holunderpunsch probieren. Duchrow erläutert: „Fast in jedem Garten war der Holunder zu finden. Wegen seiner vielseitigen Nutzbarkeit für die Ernährung und zu Heilzwecken wurde er geschätzt und geehrt. Die Frauen machten einen Knick, und die Männer nahmen den Hut ab, wenn sie an einem Holunderbaum vorüber gingen.“