



Magdeburger General- Anzeiger

43/06 / SONNTAG, DEN 29. OKTOBER



Kaffeehaus Köhler

Konditorei · Coniserie

Leiterstraße 3 - 39104 Magdeburg
Tel.: 0391 5355987 - Fax: 0391 5355988
Internet: <http://www.kaffeehaus-koehler.de>

Köstliches aus Holunder

Ursula E. Duchrow macht die „schwarze Perle der Börde“ wieder salonfähig

Magdeburg/Niederndodeleben (nbo). Die Schweden verehren den Holunderbaum heute noch. Früher zog auch hierzulande der Herr den Hut, kam er am Holunder vorbei, die Frauen machten einen Knicks. In der Börde – Magdeburgs fruchtbares und ertragreiches Umland – gedeiht der Holunder in Hülle und Fülle. Das Gute an ihm: Er kann zweimal geerntet werden. Die Blüten sind Ende Mai reif und die Beeren Ende Oktober – je nach Sorte sogar bis in den November hinein.

Holunder gilt in der Medizin als Universalmittel. So wirken seine Blätter, tiefgefroren, entzündungshemmend. Dass der schwarze Holunder aber auch vielfältig und vor allem schmackhaft ist, wissen nur wenige. Den Holunder wieder salonfähig zu machen, das haben sich Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr auf die Fahnen geschrieben. Gemeinsam suchten sie nach alten Rezepturen, probierten aus, erfanden neues. So wird im Niederndodeleber Bauernhaus inzwischen nicht nur Holunder-Gelee gekocht, sondern auch Senf, Saft, Tee, Suppe, Punsch und bald sogar Brot hergestellt.

Märchenhaftes und vor allem Köstliches vom Holunder kann jetzt auch in der Landeshaupt-



Ursula E. Duchrow kocht leckere Holunder-Marmelade selbst. Die neue Holunder-Torte hat Konditorin Carolin Brand kreiert. Fotos: nbo

stadt probiert werden. Denn: Ursula E. Duchrow hat sich mit einer Expertin des guten Geschmacks zusammengetan.

Musikprofessorin Monika Köhler vom gleichnamigen Kaffeehaus in der Leiterstraße wird den guten Ruf des Holunder in Kulinarischem wiederhallen lassen. So hat die Konditormeisterin Carolin Brand aus dem fruchtigen Wildobst eine Torte gezaubert. Und Monika Köhler höchstselbst kreierte den Elfen-



trank – Sekt mit Holunderblütenlikör. Beides steht demnächst auf der Karte. Als bald will Andy Wolter aus Alt-Olvenstedt, Bäckermeister bei „Köhlers“, gesundes und ballaststoffreiches Holunderbrot backen.

Wer nach soviel Gaumenfreuden Lust auf einen Spaziergang bekommt, der sollte diesen unbedingt in der „Hohen Börde“ unternehmen. Denn in der gleichnamigen Verwaltungsge-

meinschaft sind engagierte Menschen dabei, den Holunder noch berühmter zu machen. So plant der Bürgermeister von Rottmersleben, Hans-Eike Weitz, einen Backofen in der Nähe der Kirche bauen zu lassen. „Dort könnte das Holunderbrot frisch gebacken werden“, schwebt ihm vor. Und weil die Kirche an Jakobsweg liegt, wäre das Brot nicht nur was für Touristen, sondern auch ein Pilgermahl. Eine Pilgerstätte in der Kirche gibt es bereits. Zudem planen Niederndodeleben und das nahe gelegene Rottmersleben, gemeinsam ein Holunder-Märchenland an einem idyllisch gelegenen Teich entstehen zu lassen. Sogar einen Holunder-Radwanderweg könnte es perspektivisch geben. Doch darüber müssen zunächst die entsprechenden Gremien befinden.

Bis das soweit ist, können die selbstgemachten Köstlichkeiten im Kaffeehaus Köhler genossen werden. Bei Holundertorte und Elfenfrank lohnt sich auch ein Blick in die Broschüre „Holunder pur“. Darin haben Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr Erstaunliches über die „schwarze Perle“ zusammengestellt. Zahlreiche Rezepte laden dazu ein, Holunder einmal selbst zuzubereiten.