

# Köstlichkeiten aus Holunder

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

**Magdeburg/Niederndodeleben (nbo).** Die Schweden verehren den Holunderbaum noch immer. 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 Landeshauptstadt 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 Verwaltungsgemeinschaft 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



Die erste Torte, die Konditormeisterin Carolin Brand aus dem fruchtigen Wildobst gezaubert hatte, durfte Ursula Duchrow (Foto) bereits probieren. Diese und viele andere Leckereien wie Holunderbrot und Holundersekt stehen demnächst im Kaffeehaus „Köhler“ in Magdeburg auf der Speisekarte. Fotos (2): nbo

Kirche bauen zu lassen. „Dort könnte das Holunderbrot frisch gebacken werden“, schwebt ihm vor. Und weil die Kirche am 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-Märchentel 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 Elfen-trank 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.



Ursula E. Duchrow präsentiert das selbstgemachte Holundergelee.

44/06 / MITTWOCH, DEN 1. NOVEMBER

# Anzeiger