



Neue Kreation

Jetzt wird's deftig mit Holunderbrot

Hohe Börde/ Magdeburg (msc). Ein Holunderbrot hat Andy Wolter, hauseigener Bäckermeister im Magdeburger Kaffeehaus Köhler, extra für das Holunderprojekt der Kreativ-Werkstatt Hohe Börde kreiert. Das deftige Brot, saftig und voll im Geschmack, widmet der aus Alt-Olvenstedt stammende Meisterbäcker den Holunderfreunden aus der Börde, deren Ideen ihn inspiriert haben. Das Holunderbrot ergänzt den Reigen der meist süßen Holunder-Kreationen, die Bewohner der Verwaltungsgemeinschaft in ihren mitunter Jahrhunderte alten Rezepten gesammelt haben. Einige Rezepte sind in der Broschüre „Holunder pur in Feld und Flur“ jüngst veröffentlicht worden. Das Holunderbrot soll sowohl den Gästen in der Rottmersleber Pilgerkirche St. Jakobus gereicht als auch bei Präsentationen des Holunderprojektes der Hohen Börde angeboten werden.



Der Magdeburger Bäckermeister Andy Wolter präsentiert sein Holunderbrot, das er dem Holunderprojekt gewidmet hat. Foto: privat