



Noch mehr Rezepte mit den Gaben der Natur können ausprobiert werden

## Echter Gaumenschmaus

Die Rezeptebörse rund um den Holunder und andere Gaben der Natur hatte am Sonnabend Premiere. Viele ließen sich locken, um verschiedene Köstlichkeiten zu probieren und das Verfahren der Kosmetikherstellung kennenzulernen.

Von Constanze Arendt

**Niederndodeleben.** Der Star auf der Rezeptebörse, die am Sonnabendsnachmittag auf dem Platz an der Bismarckeiche in

Niederndodeleben (Schnarsleben) stattfand, war der Holunderblütenkäse. Der in Österreich hergestellte Schnittkäse hatte einen ganz besonderen Geschmack, weil seine Rinde während des Reifeprozesses mit Holunderblüten umwickelt gewesen ist. „Der Käse ist hier nicht so verbreitet, aber hier haben alle die Möglichkeit, sich von seinem Geschmack zu überzeugen“, erklärte Ursula E. Duchrow vom Heimat- und Kulturverein Niederndodele-

ben-Schnarsleben, die diese Rezeptebörse initiiert hatte. Liebhaber italienischer Küche fanden aber auch die Weißbrotscheiben, die mit Basilikum-Pesto bestrichen waren, lecker. „Das Pesto ist eine Mischung aus Parmesankäse, Olivenöl, Knoblauch und Olivenkernen“, meinte Ursula E. Duchrow weiter, die auch ihre eingeweckten grünen Holunderbeeren anpries. Die würden sich als Beilage zu Fleisch oder Käse eignen. Und wer lieber etwas Flüssiges oder Süßes wünschte, hatte zwischen Holunderwein, Holunderlikör oder den Konfitüren die Wahl.

Das sich die Gaben der Natur ebenso für die Herstellung von Kosmetik eignen, wusste Natascha Isecke aus Groß Santerleben, die zahlreiche Zutaten dafür mitgebracht hatte. Veronika Pawellek war aus Flechtingen angereist und hatte leckeren Holundergartentee und alles, was dazu gehört, im Gepäck.

Doch nicht nur das Probieren allein stand für die Besucher im Mittelpunkt, sondern viele hatten auch eigene Rezepte eingesteckt, um sie weiterzugeben. An der Bismarckeiche soll künftig an jedem ersten Sonnabend im Monat eine Veranstaltung locken. Im September wird es das Bördehoffest sein, im Oktober der Tag der Regionen.



Johann Spannenkrebs, Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr wissen den Geschmack des Holunders zu schätzen. Foto: C. Arendt