

Bei Holli Holler in Niederndodeleben gibts eine Rezeptbörse

Alte hausgemachte Speisen neu entdecken



Christel Westerholz (links) und Ursula E. Duchrow (rechts) in der Heimatstube Niederndodeleben, blättern in alten Rezeptbüchern.
Foto: Piet Letz

Niederndodeleben (pl). Am Samstag dem 11. August versammelten sich trotz des etwas unfreundlichen Klimas von Außen, dennoch das innere zu pflegen, eine große Anzahl von Genießern vor der Kreativwerkstatt in Niederndodeleben.

An jedem zweiten Samstag im Monat, gegen 14 Uhr gibt es jetzt die Rezeptbörse. Was heißt, das alle Küchenfreunde der Umgebung, die alte Rezepte besitzen, diese an diesem Tag mitbringen sollen. Am besten solche von Oma und Uroma, die in gut gehüteten Schatullen aufbewahrt wurden, um neu entdeckt zu werden. Sie erfahren eine aktuelle Veröffentlichung. Das Leitmotiv der Veranstaltung ist „Küche-Kunst-Kultur“, wobei die Kochkunst selbstverständlich eine unverzichtbare Rolle spielt.

Die Besucher dieser Veranstaltungen um Ursula E. Duchrow und ihrem Partner Heinz-Werner Buhr, können auch Resultate von nachgekochten alten Rezepten mitbringen. Erfahrungsgemäß werden diese dann dankbar entgegen genommen und fachmännisch

verspeist. Es ist ein Essen mit Inspiration, weitab von den Klischees der Supermarktangebote. Ein besonderer Leckerbissen kam an diesem Samstag von der Firma Rupp vom Bodensee. Frau Duchow hatte von der Herstellung von Holunderkäse erfahren und telefonisch mit dem Chef der Firma verhandelt. Dieser, von der Idee des Holli-Holler-Konzeptes begeistert, hat dann einen neun Kilogramm schweren Käse nach Niederndodeleben geschickt. Einen einzigen - ausnahmsweise - ansonsten liefert die Firma ihre Spezialitäten nur in größeren Abgabemengen. Ein Käse mit „Nachhall“, gewissermaßen, der nicht nur beim Essen ganz vorzüglich schmeckt, sondern auch noch zehn Minuten später. Freilich nur in der Kombination mit einem ebenbürtigen Getränk. Mit Cola geht das nicht.

Nicht nur das Käseessen hat in Niederndodeleben Tradition, sondern auch das Herstellen dieses Milchproduktes. Früher, also etwa ab 1700 bis 1945 gab es allein in Schnarsle-

ben acht Käsereien. Das Heimatmuseum mit Frau Christel Westerholz, Mittelstraße 9, hatte sich in den Genießertag eingebunden. Dort steht auch zur gefälligen Betrachtung noch eine letzte der großen Milchzentrifugen. Dort sind auch Rezepte einzusehen, die noch aus der Zeit der Renaissance die Herstellung von Holunderkrapfen beschreiben. Die Holunderblüten nannte man in dieser Zeit noch/auch Fliederkräuter.

Das kleine Heimatmuseum in der Gemeinde sammelt alles noch zu kriegende Gerät das frühere Generationen benutzten um ihren Alltag zu bewältigen.

Man kann die Gewänder sehen, die zur Arbeit getragen wurden und auch zu festlichen Anlässen. Ein liebenswertes Kleinod ländlicher Traditionspflege. So wird an dem Platz der Schnarlebener Bismarkeiche gepflegt, was längst vergessen scheint. Es sammelt sich soviel Material an, an alten Informationen und Rezepten, so Buhr, das es durchaus lohnen könnte über eine weitere Buchveröffentlichung zum Thema Holunder nachzudenken.