



Landkreis Börde - Ausgabe:

Haldensleben, Wolmirstedt

# Generell- Anzeige



51/07 / SONNTAG, DEN 23. DEZEMBER 2007

## Kreude-Karpfen vor der Linse

Uraltes Rezept ausfindig gemacht / Karpfen mit Holunderkreude für's Fernsehen gekocht

**Wellen (ail).** Melonensuppe mit Holunderblüten, Mousse oder Wildentenroulade auf Holundersauce - das klingt nach einem Festmenü und so haben Spitzenköche inzwischen den

Holunder für sich wiederentdeckt. Auch Ursula E. Duchrow vom Holunderkontor in Niederdodeleben sucht seit Monaten Sachsen-Anhalter, die noch wissen, wie man zum

Beispiel mit Holunderkreude kocht. Dabei handelt es sich um ein Konzentrat aus Holunderbeeren, das 20 Stunden lang köcheln muss.

Vor einiger Zeit wurde Ur-

sula Duchrow dann fündig. Sie hat Frieda Witt aus Wellen ausfindig gemacht, die den ganz besonderen Karpfen in Blau mit Holunderkreude kochen kann. Ihre Großmutter hatte das Rezept vor fast 130 Jahren aufgeschrieben. „Die Kombination mit Karpfen ist ein urtypisches Rezept aus Pommern“, weiß Frieda Witt. Ihre Familie stammt aus Pommern, wo die Holunderbeerenpaste seit Jahrhunderten zum Kochen verwendet wird. „Weihnachten und Silvester ohne Karpfen mit Kreude war bei uns undenkbar“, erinnert sich die 70-Jährige.

Auch das MDR-Fernsehen wurde auf diese Geschichte aufmerksam. Anfang vergangener Woche besuchte das Fernsighteam von „MDR-Spezial - Das Magazin“ die Damen und schaute ihnen beim Kochen des alten Rezeptes mit der Kamera über die Schulter.

Bevor sich die beiden in der Küche der Wellener „Dorfscheune“ zu schaffen machten, wurden zunächst die Karpfen aus den Böscheteichen in Hohenwarsleben gefischt. Züchter Matthias Bösch käscherte sie höchstpersönlich vor laufender Kamera aus dem Becken.

Die Sendung wurde bereits am vergangenen Mittwoch ausgestrahlt.



Ursula E. Duchrow (li.) kochte gemeinsam mit Frieda Witt (re.) den Karpfen mit Kreude.

Foto: privat