



Sonnabend, 28. März 2009

www.volksstimme.de

Wochenend-Magazin



Serie „BördePerle“

- Das erste Holunderkontor der Welt steht in Niederndodeleben
- Große Serie zum Lesen und Sammeln

Wiederentdeckung eines verkannten Schatzes der Magdeburger Börde

Das erste Holunderkontor in der Welt

„Börde Perle“, lautet der Titel unserer Serie. In der wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, interessante Ziele, touristische Perlen vorstellen, die für viele Bewohner im neuen, nun größeren Landkreis bisher eher im Verborgenen glänzten. Heute: das Niederndodeleber Holunderkontor.



Von Maik Schulz

Niederndodeleben. Küche, Geschichte und Kultur des Holunders vereint das erste kulturgeschichtliche Dokumentationszentrum des Sambucus Nigra (schwarzer Holunder) in Niederndodeleben unter einem Dach. Das Holunderkontor ist das erste seiner Art weltweit und ein Kleinod heimatgeschichtlicher Besinnung auf einen verkannten Schatz der Börde.

Heute weiß man, dass die prächtigen Holunderdolden viele Vitamine und wertvolle ätherische Öle enthalten. Darüber und über die in Jahrhunderten gewonnenen Erkenntnisse rund um die schwarzen Beeren und weißen Blüten, ihre Veredelung und Nutzung in der Hausapotheke erfahren die Besucher im Hollerkontor aus erster Hand. Ursula E. Duchrow ist die Mutter des Kontors. Sie gründete vor drei Jahren mit Gleichgesinnten den Holunderbund e.V.

Ein Blick in die Stube mit Kamin vor Sandsteinwänden

macht neugierig auf eine unersättliche Vielfalt. „Unsere Kontakte zu Holunderfreunden in andere Bundesländer, nach Österreich, zu Wissenschaftlern in aller Welt werden immer enger, davon profitiert auch die Auswahl unserer Produkte und natürlich unser Wissen“, erzählt Duchrow.

Handgemachte Öle und Seifen, Essenzen und Rezepte erwarten die Besucher. Nicht zu vergessen die erfrischenden Holundergetränke. Neben neuen Entdeckungen eines Holundergeistes und eines flaschengegorenen Sektes aus der Rhön hat der Lindhorster Privatbrauer Jürgen Eckart ein Holunderbier kreiert.

Im Märchengarten gedeihen Kulturholundersorten aus aller Herren Länder, unter anderem Holunder, mit gelbem und schwarzem Laub, auch rot blühender Holunder.

Bei Ursula E. Duchrow erfahren die Besucher regionale Rezepte aus Beeren und Blüten, hören Mythen und Märchen aus dem Hollerbusch,



Ursula E. Duchrow ist die Mutter des Bördeholunders. Im Herbst 2008 stellte die ARD das erste Holunderkontor der Welt in Niederndodeleben in seiner Reihe „ARD-Buffer“ vor. Foto: Maik Schulz

werden bekannt gemacht mit der heilbringenden Kraft des Holunders. Schon in der Antike und im Mittelalters schätzten die Menschen die Holunderkraft. Das wollen die Niederndodeleber Hollerjünger in die Welt hinaus tragen. Die Vielfalt der Holunderprodukte ist unerschöpflich, reicht von heilbringenden Essenzen und Ölen, über Holunderseife, -schokolade, -likörchen bis hin zu Holunderschinken, Holundermutterstift und Tee. Ein

Potpourri der Genüsse können die Gäste alljährlich bei der im Holunderkontor veranstalteten „Rezeptebörse hausgemachter Produkte“ erleben. Immer mit dabei ist der Kochclub „Holundergourmets“. Er weilt in die kulinarischen Geheimnisse des Sambucus Nigra ein. Seit anderthalb Jahren wirbeln auch die Holli-Holler-Landfrauen der Hohen Börde. Bei kulturellen Höhepunkten in der Hohen Börde verwöhnen sie mit Hol-

ler-Leckereien. Davon bekamen auch die Fernsehleute des „ARD-Buffer“ Wind. Sie stellten das Kontor bundesweit im Fernsehen vor. Das MDR-Magazin „MDR-Spezial“ stellte das Kontor, seine Ideen und Kreationen mehrmals vor. Seit kurzem ist das Hollerkontor auch Station der „Süßen Tour“ des Tourismusverbandes Elbe-Börde-Heide. Näheres erfahren Interessierte im Internet unter www.holli-holler.de.