

# Volksstimme



# Wolmirstedter

www.volksstimme.de

Freitag, 7. August 2009

Kostbarkeiten aus Kräutern im Holunderkontor

## Wertvolle Öle aus der Region für die Region

Von Maik Schulz

**Niederndodeleben.** Zum Tag der Regionen am 3. Oktober präsentieren sich die Gemeinden der Hohen Börde mit einer ganzen Reihe von Aktivitäten (Volksstimme berichtete). Entsprechend dem Motto des bundesweiten Aktionstages „Klimaschutz durch kurze Wege“ bereitet sich gegenwärtig das Niederndodeleber Holunderkontor gemeinsam mit anderen Partnern aus der Region auf den Tag vor. „Wertvolle Öle der heimischen Pflanzen aus der Region für die Region“ heißt es am 3. Oktober von 11 bis 18 Uhr unter der Bismarckeiche im Ortskern von Schnarsleben.

Schon seit Alters her – sozusagen seit biblischen Zeiten – schätzen die Menschen die wohltuende und heilende Wirkung pflanzlicher Öle. Die Bibel erwähnt an über 500 Stellen dreißig verschiedene Pflanzenarten, aus denen Öle und Balsam hergestellt wurden. Pflanzenöle galten vor allem als natürliche Heilmittel, die harmonisierend auf Körper, Geist und Seele wirken und zum Wohlbefinden der Menschen beitragen.

„Die wertvollen Öle unserer heimischen Pflanzen sind ein Schatz, der direkt vor der Haustür liegt“, erzählt Ursula Duchrow vom Hollerkontor und ergänzt: „Zunächst sind da die kostbaren Samenöle, die aus den Kernen der Holunderbeere, der schwarzen Johannisbeere oder der Sanddornbeere gewonnen werden. Sie sind angenehm und schützend für die Haut und eignen sich hervorragend für entspannende Massagen.“ Miriam Mucheyer aus Schackensleben ist Spezialistin und Fachfrau auf diesem Gebiet. Sie wird zum „Tag der Regionen“ im Holunder-Kon-

tor vor Ort sein und mit ihrem Wissen und Können den Gästen mit vielen Tipps zur Verfügung stehen.

Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis sind die kaltgepressten Kräuteröle. Raritäten von Rainer Piela. Seine Ölmühle in Sommerschenburg stellt naturbelassene Kräuter- und Gewürzöle in einem besonders schonenden Pressverfahren her. Der erfindungsreiche Ölmüller entwickelte ein Verfahren, um aus heimischen Kräuter- und Gewürzpflanzen, wie Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Basilikum, Bärlauch und Rucola die so genannten Direktöle herzustellen. Sie zeichnen sich durch ein besonders intensives Aroma aus. Davon können sich die Gäste an der Kräuteröl-Theke im Holunder-Kontor überzeugen. Ein Geheimtipp für Kaninchenzüchter: Bei der Pressung der Direktöle entsteht der so genannte Presskuchen, ein begehrtes Kaninchenfutter, das jedes Fell zum Glänzen bringt.

„Heimatgenüsse – geh’n runter wie Öl“ heißt es auch bei den Holunder-Gourmets. Der Kochklub des Holunderbundes präsentiert Köstliches und zeigt damit, wie sich mit Sommerschenburger Basilikum-, Bohnenkraut- oder Rucola-Öl die Küche verfeinern lässt.

Altes Wissen und neue Erkenntnisse zu nutzen, das ist auch das Credo der Gewürz- und Naturkräuter-Anbauer in Aschersleben. Regional erzeugte Ware spart Transportwege. Aber wer weiß schon, dass sich in Aschersleben das größte zusammenhängende Majoran-Anbaugebiet Europas befindet? Das Aschersleber Unternehmen MAWEA wird mit einem auserlesenen Kräuter- und Gewürzsortiment auch Gast im Holunder-Kontor sein.



Ursula E. Duchrow verführt zum „Tag der Regionen“ mit heilenden Kräutern und Ölen im Niederndodeleber Holunderkontor. Foto: Maik Schulz