

Wertvolle Kräuter und ihre Verarbeitung

Im Holunderkontor geht's runter wie Öl

Niederndodeleben (msc). „Wertvolle Öle der heimischen Pflanzen aus der Region für die Region“ ist morgen von 11 bis 18 Uhr das Motto im Holunderkontor an der Bebelstraße 14. Ursula E. Duchrow und ihre Holunderfreunde laden zum „Tag der Regionen“ ein.

Pflanzenöle galten schon in biblischen Zeiten 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 und ergänzt: „Zunächst sind da die kostbaren Samenöle. Sie sind angenehm und schützend für die Haut und eignen sich hervorragend für entspannende Massagen.“ Miriam Mucheyer aus Schackensleben ist Spezialistin auf diesem Gebiet. Sie wird morgen mit ihrem Wissen und Können den Gästen mit vielen Tipps zur Verfügung stehen. Ein außergewöhnliches

Geschmackserlebnis sind die kaltgepressten Kräuteröl-Raritäten von Rainer Piela. Seine Ölmühle in Sommerschenburg stellt naturbelassene Kräuter- und Gewürzöle in einem besonders schonenden Pressverfahren her. Der Ölmüller entwickelte ein Verfahren, um aus heimischen Kräuter- und Gewürzpflanzen wie Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Basilikum, Bärlauch und Rucola die so genannten Direktöle herzustellen. Alte und neue Ölmühlen sind dabei zu bestaunen.

„Heimatgenüsse – geh'n runter wie Öl“ heißt es auch bei den Holunder-Gourmets. Der Kochklub des Holunderbundes e.V. präsentiert Köstliches und zeigt, wie sich mit Sommerschenburger Ölen die Küche verfeinern lässt. Altes Wissen und neue Erkenntnisse zu nutzen, das ist auch das Credo der Gewürz- und Naturkräuter-Anbauer in Aschersleben. Sie sind mit einem auserlesenen Kräuter- und Gewürzsoriment zu Gast im Holunder-Kontor.



Ursula E. Duchrow lädt morgen ein zu einer Reise in die Welt heilender Kräuter und Öle.
Foto: Maik Schulz