

Volkssti



Wolmirstedter

www.volksstimmme.de

Montag, 14. Dezember 2009



Die Früchte der Heimat lassen sich zu vielen Leckereien verarbeiten, das wissen Ursula E. Duchrow, Helmi Ritter, Annita Voigt und Hans-Werner Buhr genau.
Foto: Constanze Arendt

Letzte Rezepte-Börse des Jahres

Birne und Holunder ganz im Einklang

Von Constanze Arendt

Niederndodeleben. Ganz lecker duftete es am Sonnabendnachmittag in der Küche des Holunderkontors in Niederndodeleben. Hausherrin Ursula E. Duchrow und die ehemalige Backkönigin Helmi Ritter hatten wieder einmal zur inzwischen traditionellen Rezepte-Börse eingeladen. „Die Leute sollen sich besinnen auf die Früchte aus der Heimat und darauf, was man daraus machen kann“, erklärte Ursula E. Duchrow und verwies darauf, dass dabei auch der Spaß nicht zu kurz kommt.

Passend zum Jahreskalender der Früchte kamen diesmal Birnen natürlich in der Verbindung mit dem Holunder auf den Tisch. „Der Holunder zieht sich wie ein roter Faden durch die Rezepte-Börsen“, so Ursula E. Duchrow. So kredenzten sie und Helmi Ritter beispielsweise die „Beschwipste Christ-Birne“, eine in Alkohol eingelegte kleine Birne, die bei Annita Voigt im Garten in Schackensleben geerntet wurde. „In diesem Jahr gab es so viele Birnen“, schwärmte Ursula E. Duchrow und bedauer-

te, dass viele von ihnen als Fallobst einfach liegenblieben. Ebenso standen am Sonnabend Holunder-Rumtopf mit Birne, der Birnen-Holunderblütenlikör, das Pflaumen-Holler-Gelee und die Hollerbeeren-Pannekaucken mit Holunderblüten- und Birnen-Gelee auf der Tageskarte. Die Hollerbeeren-Pannekaucken bereitete Helmi frisch zu und freute sich, dass die geschmorten Beeren beim Anschneiden nach dem Backen in dem Pannekaucken noch ganz zum Vorschein kamen. Der Pannekaucken war bereits im vergangenen Jahr gut bei den Besuchern angekommen und das war auch diesmal wieder so.

Ein echter Hingucker war aber auch ihre Mohn-Sahnetorte mit Holunderbirne, den sie auf den Tisch gestellt hatte. Das Rezept dazu hat Helmi auf ihre eigene Weise immer weiter verfeinert.

„Wir haben für jeden Geschmack etwas“, sagte Helmi und war sich sicher, dass auch jeder Gast satt nach Hause gehen würde. Und natürlich gehörten auch die Geschichten rund um den Holunder und die Rezepte wieder dazu.