

Holunder aus Feld und Flur

Hohe Börde. Der „Tag der Regionen“ in der Verwaltungsgemeinschaft Hohe Börde stand ganz im Zeichen des Holunders. An elf Schauplätzen boten die Gastgeber Produkte aus den weißen Blüten und schwarzen Früchten an.

„Tag der Regionen“ in der Hohen Börde

Holunder pur aus Feld und Flur

Der Holunder stand am Wochenende im Mittelpunkt des „Tages der Regionen“ in der Hohen Börde. An allen elf Schauplätzen boten die Gastgeber Produkte aus den weißen Blüten und schwarzen Früchten an. Das Herz des Holundertages schlug im Niederndodeleber Ortsteil Schnarsleben, auch hier waren Nachbardörfer mit von der Partie.

Von Maik Schulz

Hohe Börde. Noch am Freitag orderte das Nordgermersleber Ökobad Nachschub für das kalt gepresste Holunderkernöl – wohltuend bei Muskel- und Gelenkschmerzen. In der Rottmersleber Pilgerkirche St. Jakob ging das Öl weg wie warme Semmeln. Vor dem Ackendorfer Dorfmuseum tränkte Holunderbeersaft kräftige Farbe auf weiße Deckchen aus Urgroßmutterns Zeiten. Die ganze Palette der Holunderwelt, die einst vor jeder Haustür blühte, konnten die Besucher zwischen der Historischen Käsestube und der „Kreativ-Werkstatt“ im Bauernhaus“ an der Schnarsleber Bismarckeiche entdecken. Hier schnitzten Vä-



Zu Käsespezialitäten und Holunderlikör luden Anne Westerholz und Margot Gehrke in Bördetrachten, Börde-Backkönigin Hellmi I. reichte ihre Holundercremetorte und Rainer Behrens seinen Schnarsleber Schinken, hergestellt nach alter Väter Sitte und mit rotem Holundersenf. Fotos (3): Maik Schulz

ter und Töchter Flöten aus Holunderholz, aus Hohenwarsleben war Familie Krause angereist und bedruckte kleine Deckchen mit bunten Holunderstempeln. Bärbel und Uwe Rätzel aus Brumby kamen aus dem „Weißen Garten“ von Haldensleben und hatten Köstlich-

keiten im Gepäck. Die Autoren der Broschüre „Holunder pur aus Feld und Flur“, Ursula E. Duchrow und Heinz Werner Buhr, lockten an die Holunderapotheke, therapierten mit Holundersekt aus Beeren und Blüten, dazu Lachscanapés mit Holler-Senf-Dressing. Börde-

backkönigin Hellmi I. präsentierte Holundertorte und Rainer Behrens einen Schnarsleber Schinken mit Holundersenf. Deftige Käsekost mit einem Gläschen Likör gab es in der Westerholzschen Käststube, allesamt gewürzt mit ein paar Spritzern Regionalgeschichte.



Der Renner bei den jüngsten Gästen unter der Bismarckeiche war das Flötenschnitzen aus Holunderholz.



Am Ackendorfer Dorfmuseum zeigten Monika Plate und Verena Seiler (v.l.) historische Färbetechnik mit Holunderbeersaft. Foto: Maik Schulz