

Holundervariationen nun auch aus einem Magdeburger Kaffeehaus

Kreationen aus schwarzen Perlen machen Appetit auf die Börde

Auf den Holundergeschmack hat die Kreativ-Werkstatt Hohe Börde nun auch das Magdeburger Kaffeehaus Köhler gebracht. Dessen Tortencreation aus den schwarzen Perlen werden die Premiere des Holunderblütenfestes im nächsten Juni versüßen. Und ein gesundes Holunderbrot soll fortan die müden Glieder der Jakobuspilger in Rottmersleben stärken.

Von Maik Schulz

Hohe Börde/Magdeburg. Die Botschaft der Kreativwerkstatt Hohe Börde von der traditionsreichen Holunderküche in der Börde hatte bis Magdeburg geholt und ist bei Monika Köhler auf ähnlich fruchtbaren Boden getroffen, wie ihn der Holunder in der Börde liebt. Die Malerin und Fotografin Ursula E. Duchrow, eine der Initiatorinnen des Holunderprojektes der Kreativwerkstatt, hatte die Professorin für Gesang bei der Eröffnung ihre Cafés auf den Holunder gebracht.

„Der Holunder mit seiner Jahrhunderte alten Geschichte hat die Kultur und Lebensart der Hohen Börde geprägt. Wir wollen auf diesen Schatz unserer Region die Magdeburger aufmerksam machen, auf eine fast vergessene Besonderheit auch ihrer regionalen Küche. Und das geht eben am besten mit Essen und Trinken“, erläuterte Duchrow beim leckeren Holunderfrühstück in der Magdeburger Leiterstraße. Hier bietet das Kaffeehaus fortan Holundergelee, leckeren „Elfentrunk“ (Sekt mit Holunderblütensirup), Brioche (Süßbrötchen) mit Holunderfüllung sowie die jüngst von der Kreativ-Werkstatt herausgegebene



Die Holundertorte von Konditormeisterin Carolin Brand (li.) und Brioche mit Holunderfüllung von Bäcker Andy Wolter (re.) sollen fortan die Gaumen in Magdeburg und der Hohen Börde kitzeln. Foto: Maik Schulz

Broschüre „Holunder pur aus Feld und Flur“ an. Gipfel des Holundergeschmacks ist eine Tortencreation von Konditormeisterin Carolin Brand, die sie am vergangenen Freitag den Genießern aus der Hohen Börde vorgestellt hat. „Mit Kostlichkeiten aus dem gesunden Wildobst wollen wir den Gästen unsere Region schmackhaft machen, auch im Hinblick auf den Deutschen Tourismustag, der im November 2007 in Magdeburg stattfinden wird.“

Monika Köhler, Kunst- und Musikexpertin wie auch „Sachverständige“ für guten Geschmack, ist begeistert von der Holunder-Idee. „Viele unsere Gäste schauen auf ihrem Weg zum Hundertwasserhaus

bei uns vorbei und können nun auch eine ganz besondere Seite der fruchtbaren Börde schmecken. Deshalb unterstützt unser Kaffeehaus auch diese tolle Sache mit neuen Rezepturen und Ideen.“

Andy Wolter, hauseigener Bäckermeister im Kaffeehaus, war sofort Feuer und Flamme von der Holunder-Idee und hatte am Freitag die ofenwarmen Brioches serviert. Gesund und ballaststoffreich soll die nächste Kreation des aus Alt-Olvenstedt stammenden Bäckers sein: ein Holunderbrot. Das besondere Brot will Hans Eike Weitz, Bürgermeister von Rottmersleben und Mitglied der Kreativwerkstatt, zukünftig den Gästen in der Rottmers-

leber Jakobuskirche anbieten. Die Kirche ist 2005 im Rahmen des EU-Förderprogramms „Leaderplus“ saniert worden. Seitdem steht in der Gruft ein Meditationsraum für die Jakobuspilger bereit. Demnächst, so die Absicht der Gemeinde, soll die Kirche offizielle Station des europaweiten Jakobuspilgerweges werden. Und dann soll das Holunderbrot die müden Glieder der Pilger stärken. Linderung verschafft zudem ein Öl aus Holundersamen. Das presst im sachsen-anhaltischen Sommerschenburg Ralf Piela in seiner Ölmühle nach einem patentierten Verfahren als einziger „Holundermüller“ in ganz Deutschland.