

General-Anzeiger

Haldensleben/Wolmirstedt

MITTWOCH, DEN 30. SEPTEMBER 2009

Genüsse aus der Heimat

Kräuteröl-Raritäten und Gewürzmarkt im Holunder-Kontor



Ursula Duchrow vom Holunder-Kontor präsentiert eine Auswahl an Kräutern und Kräuterölen.

Foto: ail

Niederndodeleben (ail). „Heimatgenüsse, die runter geh'n wie Öl“ heißt das Motto im Holunder-Kontor in Niederndodeleben zum Tag der Regionen am 3. Oktober. Von 11 bis 18 Uhr dreht sich dort alles rund um Kräuter, Öle und Gewürze.

„Die wertvollen Öle unserer heimischen Pflanzen sind ein Schatz, der direkt vor der Haustür liegt. Altes Wissen und neue wissenschaftliche Erkenntnisse helfen uns, diesen Schatz zu bergen“, sagt Ursula E. Duchrow vom Holunder-Kontor. Ein Beispiel dafür ist das kaltgepresste Holunder-Kernöl. Es gehört zu den kostbaren

Samenölen, die aus den Kernen der Holunderbeere, der schwarzen Johannisbeere oder der Sanddornbeere gewonnen werden. Dass sich dieses Öl hervorragend für Massagen eignet, wird am Sonnabend Fachfrau Miriam Mucheyer zeigen. Sie ist Spezialistin auf dem Gebiet entspannender Massagen. Im Holunder-Kontor wird sie mit ihrem Können und Tipps den Gästen zur Verfügung stehen.

Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis hingegen sind die kaltgepressten Kräuteröl-Raritäten von Rainer Piela. Seine Ölmühle in Sommerschenburg stellt na-

turbellensene Kräuter- und Gewürzöle in einem schonenden Pressverfahren her. Der erfindungsreiche Ölmüller hat ein Verfahren entwickelt, um aus heimischen Kräuter- und Gewürzpflanzen, wie Majoran, Thymian, Bohnenkraut, Basilikum, Bärlauch und Rucola, die sogenannten Direktöle herzustellen. Dass sich diese Kräuteröle durch ein intensives Aroma auszeichnen, davon können sich die Gäste an der Kräuteröl-Theke überzeugen. Rainer Piela wird im Holunder-Kontor auch eine Schau-Ölpressen vorführen.

„Heimatgenüsse, die runter geh'n wie Öl“ heißt es auch

bei den Holunder-Gourmets. Der Kochklub präsentiert Köstliches und zeigt, wie sich mit Sommerschenburger Basilikum-, Bohnenkraut- oder Rucola-Öl die Küche verfeinern lässt.

Altes Wissen und moderne Erkenntnisse zu nutzen, das ist auch das Credo der Gewürz- und Naturkräuter-Anbauer in Aschersleben. Schließlich befindet sich dort das größte zusammenhängende Majoran-Anbaugebiet Europas. Im Holunder-Kontor können Besucher am Samstag die auserlesenen Kräuter- und Gewürzsortimente des Majoranwerks Aschersleben erstehen.