

# General-Anzeiger

Haldensleben/Wolmirstedt

MITTWOCH, DEN 16. JUNI 2010

Amtsblatt für Landkreis Börde

WWW.GENERALANZEIGER.DE

## Lokales

Schauküche in Niederndodeleben dank großer Unterstützung entstanden

Seite 3



## Schauküche eingeweiht

### Dank Sponsoren und Fördergeldern schmeckt die Regionalgeschichte

Niederndodeleben (pm). Die Einmach- und Schauküche im Niederndodeleber Holunderkontor ist seit der vergangenen Woche offiziell eingeweiht. Gastgeberin Ursula E. Duchrow hatte ihre Ehrengäste aus feierlichem Anlass zu einem kleinen Holler-Mahl eingeladen. Die Sanierung der baulichen Hülle der Schauküche wurde mit knapp 15 000 Euro aus dem EU-Förderprogramm „Leader“ unterstützt. Die Innenausstattung finanzierte Duchrow mit Unterstützung von Sponsoren selbst.

Das weltweite erste Dokumentationszentrum rund um Küche, Kunst und Kultur des Holunder kann nun selbst Produkte aus den weißen Blüten und schwarzen Beeren auf modernem Niveau weiterverarbeiten und Projekte zum Mitmachen, vor allem für Kinder, in der Holunderküche anbieten.

Die mehr als 200 Jahre alte Bauernscheune beherbergt nach dem Abschluss der Umbauarbeiten neben dem Holunderkontor nun eine moderne Küche sowie ein behindertengerechtes WC. Zur Generalprobe schauten in der vergangenen Woche bereits die Knirpse aus dem Niederndodeleber „Kinderparadies“ vorbei und bereiteten gemeinsam mit Landes-Agrarminister Hermann Onko Aelkens Leckeres aus Holunder und frischer Milch zu.

Bei einem lukullischen Gedicht aus kalter Fliederbee-



Zimmermann Harald Liskow, Beate Prange von der Förderbehörde ALFF, Ursula E. Duchrow vom Holunderkontor sowie die Vertreter der Leader-Aktionsgruppe Steffi Trittel und Wolfram Westhus (v.l.n.r.) weihten kürzlich die Schauküche im Holunderkontor feierlich ein.  
Foto: LAG Flechtinger Höhenzug

rensuppe mit Hollerfrüchten geriet einen Tag später Beate Prange von der Förderbehörde ALFF (Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten) ins Schwärmen. „Das Holunderkontor ist ein Paradespiel für die konkrete Umsetzung einer innovativen Idee durch einen privaten Antragsteller. Anträge auf Fördergelder von privater und kommunaler Seite bekommen wir zuhauf und nie

kann der Förderanteil hoch genug sein. Im Holunderkontor wird mit relativ wenig Fördergeldern sehr viel für den ländlichen Raum getan. Das Engagement, der Wille, ihrer Idee schnelles und auch kompromissbereites Handeln folgen zu lassen, das bewundere ich an Frau Duchrow“, lobte Beate Prange und ergänzte: „Das Holunderkontor in Verbindung mit dem Holunder- radwegenetz in der Hohen

Börde strahlt in die ganze Region aus. Den Holunder hat es schon immer gegeben, ihn wieder zu entdecken und als Markenzeichen bekannt zu machen, ist ein besonderer Verdienst aller, die sich dafür engagiert haben“, lobte Prange.

Die Leader-Förderkriterien wie die Wiederbelebung von Ortszentren und der ländliche Tourismus sind im Holunderkontor nahezu muster-

gültig erfüllt, unterstrichen der Manager und die Vorsitzender der Leader-Aktionsgruppe „Flechtinger Höhenzug, Wolfram Westhus und Steffi Trittel.“

„Bei der Verwirklichung meines Traums habe ich in den vergangenen Jahren viele tolle Menschen kennengelernt, die mich auch bei der Errichtung der Einmach- und Schauküche unterstützt haben. Ich habe Handwerker wie Harald Liskow getroffen, der mit mir gegrübelt haben, wie wir möglichst viele Wünsche mit möglichst wenig Geld realisieren können. Ich habe in Ronald Westphal vom Bio-Ölwerk, mit Chris Döhning von der Niederndodeleber Bioraffinerie und mit Rudolf Ullisch vom „Küchenchef“ in Hohenwarsleben Sponsoren gefunden, die mir materiell und logistisch geholfen haben, diese Küche einzurichten. Anders hätte ich das nie geschafft. Denn gefördert wurde durch Leader ausschließlich die bauliche Hülle der 200 Jahre alten Scheune. Wir hoffen nun, das wir mit den Bedingungen noch mehr über das Stück Regionalgeschichte, das der Holunder geschrieben hat und weiterhin schreiben soll, informieren können“, betonte Ursula E. Duchrow.

Und natürlich soll dieses Stück Regionalgeschichte auch in alle seinen Facetten verkostet werden können, mit frischen Hollerprodukten aus der neuen Küche.