

Wolmirstedter Volks



www.volksstimme.de

Mittwoch, 30. Juni 2010

Motto im Hollerkontor

„Kräuterliköre selbst gemacht“

Niederndodeleben (msc). „Kräuterliköre selbst gemacht“ ist das Thema der Sommer-Rezept-Börse, zu der die Freunde des Hollerkontors am übernächsten Sonntag, dem 11. Juli, einladen.

Am Sonntagnachmittag wird in der Hollerküche mit Salbei, Hollerblüten und Johanni-Nüssen experimentiert und natürlich auch probiert. Dazu servieren die Veranstalter die Geschichte der Likörherstellung. Für häusliche Likörmeister besteht die Möglichkeit, den Alkoholgehalt ihres Likörs bestimmen zu lassen.

Zur Rezeptebörse teilte Ursula E. Duchrow vom Hollerkontor mit: „Großmutter's Hauslikör erlebt eine Renaissance. Einst als Verdauungshilfe, Appetitanreger oder Körperwärmer stand Omas Notanker für tägliche Widrigkeiten immer griffbereit im Küchenbuffet. Der Sorgentöter im Kristallflakon wurde aber nur in kleinen Mengen genossen. Das heute der Ansatz von Kräutern, Beeren, Blüten und Früchten wieder im Trend liegt, entspringt wohl eher dem Wunsch nach Einzigartigem und naturbelassenem Genuss.“

Und: „Für den häuslichen Hobby-Alchemisten gilt das Motto ‚Probieren geht über Studieren‘. Denn der Weg, den italienischen Küchenmeistern und französischen Zuckerbäckern des 18. Jahrhunderts Konkurrenz zu machen, ist lang. Sie erhoben die Herstellung erlesener Drinks zur Kunst. Allerdings waren ihre edlen Tropfen nur Adligen und Königshöfen vorbehalten. Heute kann sich jeder auf die Spur der einst sorgsam gehüteten Klosterrezepturen und des Geheimwissens weiser Kräuterfrauen begeben.“