

ohre.kurier

Schönes Wochenende in der OHREREGION

2. Jahrgang, 3. Juli 2010 - www.ohre-kurier.de

Zur Kräuterküche

Leckere Liköre selbst gemacht

Niederndodeleben (aam).

„Kräuterliköre selbst gemacht“ ist das Thema der Sommerrezept-Börse im Holunder-Kontor am kommenden Sonntag, 11. Juli, von 15 bis 19 Uhr – beim Holunder-Bund, August-Bebel-Straße 14, in Niederndodeleben. Großmutter's Hauslikör erlebt eine Renaissance: Einst als Verdauungshilfe, Appetitanreger oder Körperwärmer stand Omas Notanker für tägliche Widrigkeiten immer griffbereit im Küchenbüfett. Der Sorgtötter 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.

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.

Am Sonntagnachmittag, 11. Juli, wird in der Holunderküche mit Salbei, Holunderblüten 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.



Aus Holunder entstehen leckere Liköre. Foto: pmi