

Kräuterliköre selbstgemacht

Rezept-Börse im Holunder-Kontor

Niederndodeleben (eb/ms). „Kräuterliköre selbst gemacht“ ist am 11. Juli von 15 bis 19 Uhr das Thema der Sommerrezept-Börse im Holunder-Kontor Niederndodeleben.

Großmutter's Hausliköre erleben 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.

Für den häuslichen Hobby-Alchemisten gilt das Motto „Probieren geht über Studieren“. Denn der Weg, den italienischen Küchenmeistern und französischen Zuckerbäckern



Ursula E. Duchrow vom Niederndodeleber Holunder-Kontor zeigt die verschiedenen Zutaten für einen Holunderlikör. Bei der Rezept-Börse am 11. Juli wird sie den Interessenten unter anderem spannende Geschichten über den Holunder erzählen. Foto: Sichtung

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 wird in der Holunderküche unter anderem mit Salbei, Holunderblüten und Johanni-Nüssen experimentiert und natürlich darf auch probiert werden. Dazu servieren die Veranstalter die Geschichte der Likörherstellung. Für die häuslichen Likörmeister haben sich die Veranstalter darüberhinaus etwas Besonderes einfallen lassen: Während der Rezeptbörse besteht die Möglichkeit, den genauen Alkoholgehalt des eigenen Likörs bestimmen zu lassen.