

Am Sonntag Rezeptbörse im Hollerkontor

## Liköre aus Kräutern betören Leib und Seele

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

Von 15 bis 19 Uhr wird am Sonntag in der Holunderküche mit Salbei, Holunderblüten und Johanni-Nüssen experimentiert und probiert. Dazu entführen die Veranstalter in die Geschichte der Likörherstellung. Heimische Likörmeister bekommen im Hollerkontor die Möglichkeit, den Alkoholgehalt ihres Likörs bestimmen zu lassen.

Zur Rezeptbörse teilte Ursula E. Duchrow, die „Mutter“ des Hollerkontors, mit: „Großmutter's Hauslikör erlebt eine Renaissance. Einst als Verdauungshilfe, Appetitanreger oder Körperwärmer stand

Omas Notanker für tägliche Widrigkeiten immer griffbereit im Küchenbüfett. Der Sorgenlöser im Kristallflakon wurde aber nur in kleinen Mengen genossen. Dass 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. Heute kann sich jeder auf die Spur der einst sorgsam gehüteten Klosterrezepturen und des Geheimwissens weiser Kräuterfrauen begeben.“



Probieren geht bei der Rezeptbörse im Hollerkontor über Studieren – dieses Mal mit Spirituosen aus Kräutern. Foto: Maik Schulz