

Sommerrezept-Börse im Holunder-Kontor

Wer die Besonderheiten einer Region entdecken will, taucht am Besten in die Geheimnisse ihrer Küche ein. Gute Gelegenheiten bieten hierzu die Rezeptbörsen des Holunder-Kontors in Niederndodeleben. Seit inzwischen drei Jahren gibt es diese Veranstaltungsreihe für Freunde von hausgemachten Köstlichkeiten und naturbelassenem Geschmack.

Die wohltuenden und fast vergessenen Hausmittel unserer Großmütter gehören zum kulinarischen Erbe, das unsere Wertschätzung verdient. Jahrhunderte lang war es besonders im bäuerlichen Leben eine wichtige Aufgabe der Hausfrau, sich um das allgemeine Wohl des Mannes und der Kinderschar zu kümmern. Zur fürsorglichen Hausapotheke gehörte der Ansatz von Kräutern, Wurzeln, Beeren oder jungen Baumtrieben

in Alkohol. Ob als Verdauungshilfe, Appetitanreger oder Körperwärmer. Omas Notanker für tägliche Widrigkeiten war immer griffbereit. Ihr „Heilmittel“ fand innerliche und äußerliche Anwendung bei Mensch und Vieh. Oft wurden Kenntnisse, Erfahrungen und Rezepturen von Generation zu Generation weitergegeben. Heute kann sich glücklich schätzen, wer noch solch ein Hausrezept aus Großmutter's handgeschriebenen Kochbuch besitzt.

„Kräuterliköre selbst gemacht“ war das Thema der Sommerrezeptbörse am Sonntag, dem 11. Juli im Holunder-Kontor. Die Herstellung und der Ansatz von Bitterlikör aus grünen Walnüssen, Kräuterlikör aus Salbei und Holunderblüten-Likör standen auf dem Programm.

Jetzt benötigen die angesetzten Liköre erst einmal Zeit und Ruhe zur Reifung, ehe sie im Dezember zur Weihnachtsrezept-Börse verkostet werden können. Wenn Sie Lust und Laune haben, schauen Sie doch mal vorbei.

Im Holunder-Kontor hat der Holunder immer Saison.

Ursula Duchrow
Vorsitzende des Vereins
Holunder-BUND e. V.
www.holli-holler.de

