

„Tag der Regionen“

Der Holunder hat uns auf den Geschmack gebracht

Niederdodeleben (eb/ms). Jetzt sind die Holunderbeeren reif. Roh sollt man die schwarzen Früchte nicht genießen, aber gekocht lässt sich ihr aromatischer Saft in der Küche vielseitig verwenden. „Holunder hat uns auf den Geschmack gebracht“, schwärmt Ursula Duchrow, während sie ihre herrlichen Beeren erntet.

Heimatgeschmack- so heißt auch das Thema, um das sich alles am 3. Oktober, zum „Tag der Regionen“, im Niederdodeleber Holunder-Kontor dreht.

Süß und dennoch gesund sind die Marmeladen, die die Gäste in der Holunder-Küche probieren können. Sie werden nicht mit Zucker, sondern mit dem Süß- und Honigkraut gekocht. Die Blätter der Pflanze „stevia raubandiana“ sind süßer als normaler Haushaltszucker und dabei kalorienfrei.

Im Reigen der kulinarischen Besonderheiten stellt auch die Bördeback-Königin Helmi Ritter ihre Holunder-torten-Krationen vor.

Ob die Beerenlese bis zum 3. Oktober beendet sein wird, lässt sich jetzt noch nicht sagen. Sicher ist aber, dass die Gäste am nächsten Sonntag ab 14 Uhr einen guten Schluck Holunderwein probieren können.

