

Donnerstag, 7. Oktober 2010

www.volksstimme.de

Rezeptebörse im Niederndodeleber Holunderkontor

Gesunde Produkte aus heimischer Börde steigen in der Gunst der Feinschmecker

Von Maik Schulz

Niederndodeleben. Das Interesse an einheimischen gesunden Produkten wächst. Das schätzte gestern Ursula E. Duchrow nach der Rezeptebörse am vergangenen Sonntag in ihrem Niederndodeleber Holunderkontor ein. Dieses Mal standen das Rapsöl aus der Börde, Früchte der Region und natürlich Holunder aus eigenem Anbau im Mittelpunkt der kulinarischen Angebote und Anregungen.

Schon eine Stunde vor der Eröffnung standen die Besucher Schlange vorm Kontor. Und sie hatten richtig Appetit auf die versprochenen Köstlichkeiten.

Unerwarteter Ansturm auf die Königstorten

Im Sturm eroberten die Gäste die Tortentheke der dreimaligen Bördebackkönigin Helmi Ritter. Und die acht gebackenen Torten, allesamt mit einheimische Früchten und den guten Zugaben vom Bauern wie Mehl, Eier Milch und Zucker hergestellt, waren im Nu bei herrlicher Herbstsonne im Märchengarten verputzt. An der Holler-Theke reichte Werner Buhr Erfrischungen aus Holunder. Und unter den abgeernteten Hollerbuschen kam Ursula E. Duchrow so richtig in Fahrt. „Das hat mir riesigen Spaß gemacht, das In-



Bei der Zubereitung ihrer jüngsten Kreation konnte sich Ursula E. Duchrow der Aufmerksamkeit ihrer Gäste im Holunderkontor gewiss sein. Foto: Maik Schulz

teresse war spürbar und unheimlich motivierend.“ Die Seele des Holunderkontors stellte ihre jüngste Kreation vor: Matjes-Tatar auf Salat, gekrönt mit einer verführischen Dressingsoße – angemacht mit Balsamico-Essig, Holunderblütengelee, Senf, Pfeffer, mit Walnussöl und dem guten Rapsöl. Besonders das schonend kalt gepresste Rapsöl, eigentlich ein Ur-Produkt aus

der Börde, stieß auf besonders Interesse. „Die Gäste waren überrascht über den guten und gesunden Geschmack. Unsere Botschaft: ‚Esst mehr gesunde Naturprodukte aus der Region, aus ihnen lassen sich köstliche und gesunde Gerichte machen!‘ kam wirklich an. Die Leute fragten und fragten, sie schmeckten und lobten. Viele haben sich gewünscht, einmal mit uns im Holunderkontor

Gerichte und Marmeladen zuzukochen. Das möchte ich demnächst gern anbieten. Es war einfach schön zu spüren, dass unser Anliegen immer mehr Anerkennung findet“, schätzte Duchrow ein. Hoffnungsvoll stimmte die Hollerfreunde auch, dass viele junge Leute und viele Männer den Weg in die Hollerküche gefunden hatten. Das machte auch den Veranstaltern Appetit auf mehr.