



„Süße Tour“ im Holunderkontor

## Trüffel und Desserts betören die Gaumen am prasselnden Kamin

„Zuckersüß und märchenhaft“ unter diesem Motto schlug am Sonnabend das Niederndodeleber Holunderkontor ein weiteres Kapitel im Holunder-Rezeptebuch auf. Als eine von 20 Stationen der vom Tourismusverband Elbe-Börde-Heide organisierten „Süßen Tour“ öffnete das Kontor seine Pforten weit.

Von Maik Schulz

Niederndodeleben. Im Ambiente alter Bruchsteinmauern, zwischen Holler-Theke und prasselndem Kamin verbanden sich am Sonnabendnachmittag Kultur und Genuss auf köstliche Art und Weise. Handgemachte Trüffel mit Holunder und Johannisbereren in feins-

ten Schokoladen, liebevoll kreiert von der Dresdener Chocolaterie-Meisterin Tinka Daliwa, ließen die Gäste den kalten Herbstwind schnell vergessen. Die Besucher kamen aus allen Himmelsrichtungen. Sie pilgerten aus Wolfsburg, Peine, Magdeburg, Berlin, Flechtingen, Wanzleben und Haldensleben in das weltweit erste Dokumentationszentrum rund um die Geschichte, Kultur und die Küche des Holunders. Einige von ihnen hatten noch Orientierungsschwierigkeiten, suchten beispielsweise das Groß Santerleber Hopfenhaus, eine weitere Station der „süßen Tour“ in der Hohen Börde, so lange, bis die Führungen vorbei waren. „Eine bessere Ausschilderung wäre

schön gewesen“, meinte eine Familie aus Peine. Doch zum Trost wurde die Seele im kuschelig-warmen Kontor besänftigt. Phantasievolle Hollerköstlichkeiten präsentierten die Holundergourmets am Dessertbuffet. Hausgemachte Gelees und Marmeladen mit verheißungsvollen Namen wie „Schwarzer Kardinal“, „Herbstsinfonie“ und „Elfenkuß“ standen neben Holunderblütenlikör, Beerensäften und duftenden Kuchen.

Natürlich war das mit Holunderblütensahne angerichtete Holunder-Früchtebrot der dreifachen Bördebackkönigin Helmi Ritter, einmal mal mehr der Renner bei den Gästen. Holunderbeeren und andere Früchte, im Sommer als Rum-

topf eingelegt, werden in Helmi's Kreation verbacken.

Derweil bewirteten Heinz Werner Buhr und Ursula Duchrow ihre Gäste, plauderten an den Tischen über Geheimnisse und Geschichte, über Gesundes und Geschmack der seit Jahrhunderten bekannten und nun wieder entdeckten Holunderschätze. „Ich lasse mich gern von alten Rezepten inspirieren“ erzählte die Hausherrin. So entstanden auch die Fliederblütentörtchen mit Rosmarin aus dem eigenen Garten. Früher wurde der Holunder auch Flieder genannt. Darauf stießen die Gäste mit einem Holler-Hausbrand an. Der wärmte den Körper für den späten Gang hinaus ins kühle Herstdunkel.



Helmi Ritter servierte ihr selbst kreiertes Holunderfrüchtebrot, einen Energiespender voller Geschmack. Fotos (2): Maik Schulz



Das Gespräch mit ihren Gästen ist Ursula E. Duchrow wichtig. Am Sonnabend ging es vor allem um süße Holler-Köstlichkeiten.