

Erstes Holunderkontor der Welt hat Küche, Kunst & Kultur rund um den „Sambucus nigra“ wieder entdeckt

Küche, Kunst und Kultur des Holunders vereint das weltweit erste kulturgeschichtliche Dokumentationszentrum des Sambucus nigra (schwarzer Holunder) unter einem Dach. Das Kontor ist der ideale Ausgangspunkt aller Routen des Holunderradwegnetzes.

2007 eröffneten die Malerin Ursula E. Duchrow und ihre Mitstreiter des Holunderbundes e.V. das Holunderkontor. 2010 konnte mit Unterstützung des Leaderprogramms eine moderne Einmach- und Schauküche eingeweiht und somit das 1-Tüpfelchen auf eine wahre Erfolgsgeschichte gesetzt werden. Im Holunderkontor erfahren Sie regionale Rezepte aus den schwarzen Beeren und weißen Blüten des Holunders. Sie lauschen Mythen und Märchen aus dem Hollerbusch und lernen die heilbringende Kraft des Holunders kennen, die bereits in Antike und Mittelalter genauso geschätzt wurde wie in Großmutters Hausapotheke.



Ursula E. Duchrow ist Mitbegründerin des Niederländischen Kontors und gilt als die „Mutter des Holunders“ in der Hohen Börde.



In Märchengarten des Holunderkontors gedeihen elf verschiedene Kulturholundersorten. Kleine Holunder-Elfen können regelmäßig im Besuch.



Der Kochclub „Holundergourmets“ beruht auf den vierjährlich stattfindenden Rezeptbörsen wunderbare Kreationen aus Holunder und anderen heimischen Zutaten.

Ein Potpourri der Gemüße können die Gäste alljährlich beim Holunderblütenfest im Juni genießen. Im Holunder-Märchengarten gedeihen elf seltene Kulturholundersorten aus sechs Ländern, darunter rot blühender Holunder und Hollersorten mit gelbem und schwarzem Laub.

Vier Mal im Jahr veranstaltet das Holunderkontor eine Rezeptbörse. Darüber hinaus sind Besichtigungen und Verkostungen der breit gefächerten Holunderküche möglich. Auch der Kochclub „Holundergourmets“ hat hier sein Zuhause.

Zahlreiche Fernseh- und Radiosendungen wie das ARD-Büffet oder der MDLF-Radio-Stammtisch haben bereits aus dem rustikalen Kleinod berichtet. Ursula E. Duchrow und ihre Freunde pflegen Kontakte zu Holunderkennern, Holler-Bauern und Wissenschaftlern in aller Welt und berichten ihren Gästen gern aus ihrem reichen Erfahrungsschatz.



In der 2010 eingeweihten Einmach- und Schauküche lernen auch Kinder die Zubereitung von Rezepten mit Holunder.



Holunderblüte am Kontor.

Kontakt zum Holunderkontor: Ursula E. Duchrow
Tel.: (039204) 66258
August-Zobel-Straße 14
39164 Niedermödelchen
www.holli-holler.de
Anmeldungen und Termine auf Nachfrage