

Kulinarische Köstlichkeiten aus der heimischen Holunderküche



Zu köstlichen Holunderblütengetränken werden in der Börde gern aus frischen Holunderblüten gebackene Holunderbäcklein gezeigt.

Kultur und Lebensart einer Region vermitteln sich über gutes Essen und Trinken. Und in der Börde wurde schon immer gut und gern gegessen – seit Jahrhunderten auch mit Holunder. Nahezu alle Bestandteile des Hollerbusches fanden früher Eingang in die Bördenküche und in Urgroßmutter's Hausapotheke.

Doch lange Zeit war der einst als Hausbaum so beliebte Holunder in der Börde in Vergessenheit geraten.

Den alten Wissenschatz um die heimische Holunderküche, um die heilbringende Wirkung wohlthuender Essenzen und köstlich schmeckender Rezepte haben die Holunderfreunde der Hohen Börde wieder gehoben.

Sie sammeln seit Jahren Originalrezepte - die oft noch handschriftlich, teilweise in altdentscher Sütterlin-Schrift, überliefert wurden. Fleißig wurde gekocht und probiert, neu komponiert und dazu erfunden. Anregungen aus aller Welt fanden Eingang in die Rezepte, die dennoch ihren urwüchsigsten Charakter bewahrt haben. Ein ganzes Rezeptbüchlein hat das Niedermoddeleber Holunderkontor herausgegeben, ein zweites ist in Arbeit.

Selbst Kompositionen in Seife und Parfüm verführen die Sinne mit dem betörenden Holunderduft.



Verführerisch wie die Genussfreunde aus Holunder sind auch die duftenden Holunder-Kreaturen in Parfüm und Seife.



Eigekühlt schmeckt ein Holunder-Salbei-Likörchen immer.



Säfte, Nektar, Limonaden, Liköre und Brände – die Vielfalt der Holundergetränke ist unberechenbar. Im Holunderkontor können Sie sie probieren.

Mal würzig pikant, mal verführerisch süß finden die Mitglieder des Kochclubs „Holundergourmets“ immer mehr Freunde bei ihren vierteljährlich veranstalteten Rezeptbüren am Kamin und im Märchengarten des Holunderkontors.

Würzige Pasteten mit Geflügelleber, eine deftige Wildschweinkeule, in Blütengelee marinierte Hühnerschenkel feiern kulinarische Hochzeiten mit dem Holunder.



Deftige Holunder-Leberpastete schmeckt mit Holunderbeeren auf Vollkornbrot einfach köstlich.

Weitere Information im Holunderkontor:
Ursula E. Duchrow
Tel.: (039204) 66258
www.holli-holler.de

Die Landfrauen zelebrieren zum alljährlichen Holunderblütenfest der Hohen Börde das Backen leckerer Holunderküchlein in ihrer Back- und Koch-Show.

Das Holunderkontor verrät Ihnen, wie Sie Ihre Küche und Zunge um die breit gefächerte Geschmackswelt des Holunders erweitern, sich und Ihre Gäste verwöhnen können.



Erfrischendes Dessert aus Holunderblüten.

Erfrischung und Belohnung verspricht die gut sortierte Holunderbeere im Niedermoddeleber Kontor.