



Zum Auftakt des Fortbildungsseminars servierte Ursula Duchrow den Lehrern aus ganz Sachsen-Anhalt eine kühlende Dessert-Erfrischung aus Holunderblüten. Foto: Maik Schulz

Seminar rund um den Holunder in Niederndodeleben

## Lehrerschar pilgert zur Fortbildung ins Kontor

Einen Namen als Seminar- und Fortbildungsidyll macht sich das Niederndodeleber Holunderkontor. Am Dienstag kamen Berufsschullehrer aus ganz Sachsen-Anhalt ins Kontor, um mehr über gesunde Ernährung – vor allem mit Holunder – zu erfahren.

Von Maik Schulz

**Niederndodeleben.** Durch das Internet und Mund-zu-Mund-Propaganda waren Astrid Mann und Beate Brodhun auf das Holunderkontor aufmerksam geworden. Die beiden Berufsschullehrerinnen sind Fachbetreuerinnen für Berufsbildende Schulen in Sachsen-Anhalt und führen Fortbildungen für Pädagogen aus dem Ernährungsbereich durch. „Vollwerternährung – Holunder aus der Hohn Börde und der Regionalküche“ war das Seminar am Dienstag überschrieben. „Dieses Thema ist in unterschiedlichen Berufen des Bereiches Ernährung und Hauswirtschaft angesiedelt“, berichtete Beate Brodhun. Köche, Fachverkäufer, Bäcker, Hotel- und Restaurantfachleute gehören zu den Auszubildenden der eingeladenen Berufsschullehrer. „Bedarfsgerechte und vollwertige Ernährung im Jugendalter trägt dazu bei, Krankheiten zu vermeiden. Und wir haben so viel über gesundheitsfördernden

de Wirkungen und den Geschmack des Holunder gehört, dass wir dies auch einmal aus erster Hand von einer Expertin erfahren wollten. In Ursula Duchrow haben wir einen tollen Ansprechpartner gefunden, die uns heute mehr über den Anbau, die Zubereitung, die gesundheitsfördernden Wirkungen und die Ernährungsphysiologie des schwarzen Holunders erzählen wird. Wir erwarten viel Spannendes und Interessantes über den kulturhistorischen Hintergrund des Holunders. Und anschließend wird zusammen gekocht“, betonte Astrid Mann. Der Teilnehmerandrang war größer als die Kapazität des Holunderkontors. Einigen Interessenten musste abgesagt werden.

Jeder Gast brachte seine Erwartungen, seine Assoziationen mit Holunder in den Fortbildungskurs im rustikalen Ambiente ein. Auf nahezu alle Zurufe ihrer Gäste konnte die Gastgeberin Ursula Duchrow mit einer Vielzahl von Fakten, Geschichten und Rezepten antworten.

Unter Anleitung von Ursula Duchrow verarbeiteten die gestandenen Lehrkräfte frisch geerntete weiße Holunderblüten mit anderen saisonalen und regionalen Produkten zu leckeren Vollwert-Kreationen wie Matjes-Tatar auf Salat mit Holunderblüten-Sirup oder

Kartoffelpuffer mit Buchweizen, in Rapsöl gebacken, und mit Hollersirup.

Eine geschmackliche Beurteilung und eine Analyse des Kaloriengehalts schloss sich an. Astrid Mann und Beate Brodhun stellten außerdem Arbeitsmaterialien zur Umsetzung des Gesehenen und Gehörten, des Geschmeckten und Handgemachten für den Unterricht vor. „Mit diesem Rüstzeug können die Lehrer mit

ihren Schülern handlungsorientiert, kommunikativ und kooperativ Unterrichtseinheiten aufbereiten. Das fängt schon mit der gemeinsamen Ernte der Blüten und Beeren an, die ja kostenlos an den Büschen des ganzen Landes gedeihen“, erklärte das Fachleiterinnen-Duo. Die Lehrer werden so fit gemacht, den Unterricht für die angehenden Fachkräfte der Ernährungsbranche lebendig – mit theoretischem Wissen und praktischem Können von der Ernte bis zur Zubereitung – zu gestalten und ihre Schüler gut vorbereitet in die Berufswelt zu entlassen.

Nach dem erfolgreichen Tag bei Ursula Duchrow und der guten Resonanz bei den Teilnehmern planen die beiden Fachleiterinnen zusammen mit Ursula Duchrow bereits ein nächstes Seminar – natürlich wieder im Niederndodeleber Holunderkontor.