

Wolmirstedter Volksstimme

www.volksstimme.de

Mittwoch, 12. Oktober 2011

Rüben-Raspel-Kuchen für „Die süße Tour“

Berufsschüler kochen im Niederndodeleber Holunderkontor

Gerüstet für die „Süße Tour“ am Sonnabend ist das Niederndodeleber Holunderkontor. Zusammen mit Berufsschülern kochten die Holunderfreunde am vergangenen Freitag Verführerisches aus Holunder und Gutem aus der Zuckerrübe.

Von Maik Schulz

Niederndodeleben • Wenn der weiße Energiestoff der Zuckerrübe und die Blüten und Beeren des Holunders miteinander flirten, sind viele süß-fruchtige Köstlichkeiten die Folge. Bei dieser Liaison bleibt in der Holunder-Küche nichts dem Zufall überlassen.

Neue Ideen für Rezepte mit Rübe, Raps und Holunder

Dahinter steht Kalkül, denn „Die süße Tour“ steht vor der Tür. „Die süße Tour“ ist ein Aktionstag mit 20 Stationen entlang der Zucker- und Rübenroute durch die Magdeburger Börde, den der Tourismusverband Elbe-Börde-Heide Gästen aus Nah und Fern in jedem Jahr an



Michél Schwarzenfels ist angehender Koch und jongliert mit den Rüben-Raspelkuchen.

einem Oktoberwochenende empfiehlt. Das Holunderkontor öffnet am Sonnabend seine Pforten von 14 bis 18 Uhr. Bis dahin gibt es noch viel zu tun. Ideen für neue Kreationen aus Rübe, Raps und Holunder sollen noch ausprobiert werden, um die wieder zahlreich erwarteten Gäste mit regionalen Genüssen zu verwöhnen.

Deshalb hatte sich Ursula



Magdeburger Berufsschüler aus den Bereichen Ernährung und Gastronomie ließen sich im Holunderkontor von kulinarischen Flirts des Holunders mit der Zuckerrübe inspirieren. Fotos (2): privat

Duchrow-Buhr am vergangenen Freitag zehn Berufsschüler für Ernährung und Gastronomie von der Berufsbildenden Schule (BbS) „Hermann Beims“ aus Magdeburg ins Holunder-Kontor eingeladen. Zu ihnen zählten Lehrlinge der Ausbildungsbereiche Koch, Bäcker und Fleischer, Hauswirtschafts- und Familienpfleger sowie von der Fachoberschule. Der

rustikale Kochtag war gleichzeitig die letzte von drei Veranstaltungen des Kontors im Rahmen der deutschlandweit durchgeführten „Geschmackstage 2011“ (Volksstimme berichtete).

Bereits im Sommer waren Ausbilderinnen der BbS zu Gast im Holunderkontor gewesen und hatten sich von Ursula E. Duchrow-Buhr zu regionaltypischen

Rezepten aus heimischen Produkten inspirieren lassen.

Auf dem Speisenplan am vergangenen Freitag stand eine kulinarische Premiere: Rübenraspel-Kuchen - in Rapsöl knusprig gebacken und mit goldgelbem Holunderblütensirup verfeinert. Dazu gab es einen kräftigen „Rüben-Holler“.

Vortrag gibt Einblicke in die Historie der Actien-Zuckerfabrik

Wer neugierig geworden ist, hat bei einem Besuch am Tag der Süßen Tour im Holunder-Kontor die Gelegenheit, diese regionalen Spezialitäten zu verkosten. Unter dem Motto „süß - süffig - selbst gemacht“ kann auch Großmutter guter Kräuterlikör probiert werden. Und: Ab 16 Uhr wird Heinz-Werner Buhr, Holunderfreund, Autor und Heimatforscher, in seinem Vortrag „85 Jahre Actien-Zuckerfabrik Niederndodeleben“ regionalgeschichtliche Einblicke der lokalen Zuckerproduktion in der Zeit von 1871 bis 1956 geben.

• Weitere Informationen zum Holunderkontor: www.holli-holler.de und zur „Süßen Tour“: www.elbe-boerde-heide.de