



Deftig-Süßes aus der Zuckerrübe

Willkommene Hilfe bekamen Uschi Duchrow-Buhr (li.) und Heinz-Werner Buhr vom Niederdodeleber Holunderkontor während der „Süßen Tour“ am vergangenen Wochenende. Der angehende Koch Michél Schwarzenfels buk unter freiem Himmel die neueste Kreation: leckeren Rüben-Raspel-Kuchen mit Rapsöl und Holun-

dersirup. Während der „Geschmackstage 2011“ eine Woche zuvor hatte das Trio mit zehn weiteren Auszubildenden aus Magdeburg an neuen Rezepten der Holunderküche gefeilt. Vom Ergebnis beeindruckt waren auch polnische Gäste, die auf Einladung des Tourismusverbandes Elbe-Börde-Heide das Kontor besuchten. Foto: Schulz