

## Anregungen geholt für Holundersekt

Brumby/Niederndodeleben (jk) • Ernährungswissenschaftler von der Hochschule Bernburg haben das Holunderkontor und die erste Hollerplantage in der Börde besucht. Sie sammelten Informationen, weil sie einen Sekt mit natürlicher Holundernote entwickeln wollen. Seite 8

# Wolmirstedter Volksstimme

www.volksstimme.de

Mittwoch, 20. Juni 2012

## Der Holler von der Elfenwiese betört zwei Forscher

Ernährungswissenschaftler sammeln Erfahrungen auf der Holunderplantage in Brumby

Holunder liegt im Trend. Sein Aroma und die gesundheitsfördernde Wirkung wecken das Interesse bei Wissenschaftlern von der Hochschule Bernburg. Zwei von ihnen besuchten das Holunderkontor und die erste Hollerplantage der Börde.

Von Maik Schulz  
Brumby/Niederndodeleben • Der Holunder blüht. Die Ernte der aromatischen Dolden ist im vollen Gang. Auch auf der „Elfenwiese“ in Brumby. Hier hat das Niederndodeleber Holunderkontor vor drei Jahren die erste Plantage mit Kulturholunder in der Magdeburger Börde angelegt.

„In Sachen Holunder ist viel überliefert, doch wissenschaftlich gibt es noch einiges zu erforschen.“

Ernährungsexpertin Claudia Wysek

Der biologische Anbau des Kulturholunders in Brumby hat das Interesse von Doktorandin Claudia Wysek und Studentin Franziska Gründer geweckt. „Wir sammeln Wissen über den Anbau, die schonende Ernte und sorgsame Verarbeitung. Auch die Methoden der Konservierung mit möglichst



Ursula E. Duchrow-Buhr (li.) zeigt den Wissenschaftlerinnen Franziska Gründer (Mitte) und Claudia Wysekal die erntereifen Dolden auf der ersten Holunderplantage der Magdeburger Börde in Brumby. Die Ernährungsforscher von der Hochschule Bernburg wollen einen Sekt mit natürlicher Holundernote entwickeln.

Foto: Maik Schulz

wenig Verlusten der wertvollen Inhalts- und Geschmacksstoffe für die Ernährung.

Das Trio auf der „Elfenwiese“ ist sich einig: Die gesundheitsfördernden Eigenschaften der Holler-

blüten und ihr unvergleichlicher Geschmack sind eine perfekte Verbindung.

„In Sachen Holunder ist viel überliefert, doch wissenschaftlich gibt es noch einiges

zu erforschen. Deshalb sind wir hier“, berichtete Claudia Wysek. Und ihre Studentin Franziska Gründer ergänzt: „Der Holundergeschmack wird immer belieb-

ter und hat sich etabliert. Dazu kommen die gesundheitlichen Aspekte. Das ist eine attraktive Verbindung für die Ernährungsprodukte, an denen wir forschen.“

„Die Kraft der Natur hat mich schon immer fasziniert. Und da hat der Holunder mit seinen Blüten und Beeren ein tolles Potenzial.“

Ursula E. Duchrow-Buhr

Doch nicht immer ist Holunder drin, wo Holunder drauf steht. Zum Verdruss von Ursula E. Duchrow-Buhr: „Echter Holunder besitzt ätherische Öle und mehr als 60 Komponenten, die die Abwehrkraft des menschlichen Körpers stärken, auch gegen Krebserkrankungen. Diese Kraft der Natur hat mich schon immer fasziniert. Und da hat der Holunder mit seinen Blüten und Beeren ein tolles Potenzial.“

Demnächst werden die Bernburger Experten im Labor Versuchsserien durchführen. Es geht um Experimente zur schonenden Herstellung aromenreicher Auszüge aus den Holunderblüten – ohne die gesundheitsfördernden Eigenschaften zu verlieren. „Wir suchen einen lohnenden Grundstoff für einen Sekt mit besonders natürlicher Holundernote“, verrät Claudia Wysekal ihr kleines Geheimnis, dass eigentlich noch gehütet werden soll.

zu erforschen. Deshalb sind wir hier“, berichtete Claudia Wysek. Und ihre Studentin Franziska Gründer ergänzt: „Der Holundergeschmack wird immer belieb-