



Ursula Duchrow-Buhr vor dem kleinen Holunderkontor in Niedernodeleben (Börde). Sie präsentiert voller Stolz das Vereinsmaskottchen „Holl Holler“ sowie die prächtigen Rosen- und Holunderblüten in ihrem Garten.
Foto: Bianca Kahl

Frau Duchrow-Buhr widmet sich auch intensiv der wissenschaftlichen Erforschung dieser Pflanze, will Ansprechpartnerin und Fachfrau sein.

Sie spricht von dem außergewöhnlich hohen Anteil der roten und blauen Farbstoffe in den Beeren und von dem reichlich enthaltenen Vitamin C. „Gesundheit pur“, sagt sie. Und dass man alles an dieser Pflanze essen könne, solange man es nur koche. Dass alles heilkräftig sei; sogar der Pilz am toten Holz.

Vor sechs Jahren, als das Kontor öffnete, haben sie alle ausgelacht, erzählt die Holunderliebhaberin. „So ein Unkraut? Was wollt ihr damit machen?“, hätten die Leute gesagt.

„Hier sollen Menschen zusammenfinden und Holunderprodukte verkosten.“

Tatsächlich sei viel von dem Wissensschatz rund um diese Pflanze in Vergessenheit geraten. Immer, wenn es den Menschen zu gut gehe, denken sie nicht mehr an die kostenlosen Geschenke der Natur, an diese unscheinbaren Bäume und Sträucher, die gerade in der Börde so zahlreich und prächtig gedeihen. Erst im späten Frühling, wenn sich die herrlichen weißen Dolden zeigen, nimmt man sie wahr.

Früher glaubte man, dass in jeder Holunderblüte eine Elfe, eine hilfreiche „Holde“ wohnt. Deshalb war der Name für eine Holunderplantage, die der Verein in Barby, einem Dorf ganz in der Nähe, anlegte, schnell gefunden: Sie heißt Elfenwiese und ist genau wie das Kontor Teil eines Holunderweges. Bis zu 50 Kilometer weit kann man sich hier auf die Spuren des Tausendstasas begeben. Außerdem hat man direkten Anschluss an den Börderradweg und andere Routen.

Zum Projekt gehört auch das jährlich stattfindende große Holunderblütenfest, zu dem sich die Landfrauen immer etwas einfallen lassen. Holunderparfum, -seife, -bier und -eis gab es schon. Zum festen Programm gehören auch die Dolden, die in Teig getunkt und in der Pfanne ausgebacken werden, und natürlich der berauschende wie gesunde Holunderwein aus den schwarzen Beeren. Mythos und Wirkung dieses „Elderberry Wine“ haben bereits Elton John und die Rolling Stones besungen.

Wer in der Mittsommernacht unter einem blühenden Holunder einschlief, der begegnet angeblich der Elfenkönigin, dem „Fliedermütterchen“, das genau wie in Andersens Märchen im Baum lebt. Dieser Baumgeist hat viele Namen. „Aber eigentlich heiße ich Erinnerung“, lässt Andersen die Elfe sagen, „ich kann mich zurückerkennen, ich kann erzählen.“ Es ist also die Erinnerung, die im Holunderbaum wohnt.

● www.holli-holler.de

Wenn man das Wort Börde hört, was fällt den Leuten schon ein? Das fragt Ursula Duchrow-Buhr und beantwortet ihre Frage sogleich selbst: „Zuckerrübe, Kartoffeln, mit etwas Glück noch die höchste Bodenwertzahl 100. In der Küche Sauerkraut und Himmel und Erde und dann hört es auf.“ Dabei gibt es einen großen Schatz, den diese quirlige Frau mit den leuchtend roten Locken hütet: Die schwarzen Perlen der Börde.

Ursula Duchrow-Buhr ist in ihrer Schauküche in Niedernodeleben (Hohe Börde) zugange. Es ist Erntezeit. Auf der großen Arbeitsplatte in der Mitte des Raumes stehen etliche leere Gläser. Gerade klingelt der Kurzzeitwecker und sie nimmt einen großen Topf von der Gasflamme, um eine goldfarbene Flüssigkeit in die Gläser zu schütten und sie fest zu verschrauben. Sie stellt sie zu den anderen Geleegläsern. Der Raum ist ganz und gar erfüllt von dem betörenden Duft von Holunderblüten.

Geradezu wie in dem Märchen „Das Fliedermütterchen“ von Hans Christian Andersen, in dem sich der aufsteigende Duft aus der Teekanne im Zimmer verbreitet und einen erkälten kleinen Jungen regelrecht berauscht. Er sieht einen Baum daraus emporwachsen mit einer Elfe darin und geht mit ihr auf die Reise. „Flieder“ war früher eine verbreite-

„Rinde, Beere, Blatt und Blüte, jedes Teil ist Kraft und Güte, jedes segensvoll.“

Alter Reim aus einem Kräuterbuch

te Bezeichnung für den Holunder. Der Junge hat Holunderblütentee getrunken und sollte damit seine Erkältung ordentlich ausschwitzen.

Der Schwarze Holunder ist eine uralte Heil- und Nutzpflanze, um die sich viele Mythen ranken und die überall in der Natur zu finden ist. Allein seine geschriebene Geschichte reicht 2500 Jahre zurück. „Oh, wer zählt die Wunder alle dieses Bäumchens wohl. Rinde, Beere, Blatt und Blüte, jedes Teil ist Kraft und Güte, jedes segensvoll“, zitiert Ursula Duchrow-Buhr einen Reim aus einem Kräuterbuch aus dem 16. oder 17. Jahrhundert. Viele dieser alten Bücher hat sie gemeinsam mit ihrem Mann, dem Heimatforscher Heinz-Werner Buhr, gewälzt. Viele alte Frauen in der Region hat sie besucht und nach den Hausmitteln und Rezepten ihrer Mütter und Großmütter befragt.

Vom Sekt bis zur Suppe, vom Käse bis zur Wundsalbe - der Wissensschatz der Alten ist enorm. Kräuterbücher seien früher von Männern geschrieben worden und deren Dokumentationen haben nur wenig mit den angewandten Hausmitteln zu tun, erklärt Ursula Duchrow-Buhr. Das sei das Herrschaftsgebiet der Frauen gewesen, die für die ganze Familie gesorgt und ihr Wissen mündlich an ihre Töchter weitergegeben haben.

Das Fliedermütterchen

Ein Holunderkontor will regionale Identität stiften. Von Bianca Kahl

„Holunder pur in Feld und Flur“ heißt die Sammlung von Holunderrezepten und Informationen, die das Ehepaar 2006 schließlich veröffentlicht hat. Eine geschichtlich-kulinarische Entdeckungsreise, die schon lange vergriffen ist. „Kultur und Lebensart lassen sich eben am besten durch die Besonderheiten der heimischen Küche vermitteln, und in der Börde wurde schon immer gut und gern gegessen“, sagt die 60-Jährige und legt ein großes Stück Holunderkasetorte auf den Teller. Ihr Lieblingsrezept.

Nachdem die geschichtlich interessierte Malerin und Fotografin selbst dem wunderbaren Holunderbaum Stück für Stück verfiel, wollte

sie ihm und seinen Geschichten ein Zuhause geben. Einen Ort, an dem ihn andere Menschen besuchen und kennenlernen können. Etwas Feines, wie die edlen Tee- und Kaffeegeschäfte in Hamburg, die sie so mag.

2007 eröffnete sie das Holunderkontor in der 200 Jahre alten Scheune hinter ihrem Haus. Ein uriger Raum neben der Schauküche, mit Bruchsteinwänden und Holzofen. An die 20 Personen finden hier an den Tischen Platz. In den Regalen stehen Flaschen mit Holunderwein, Likör, Sirup und vielem mehr. Von der Decke hängen getrocknete Gräser.

„Deutschlands erstes kulturhistorische Informations- und Dokumentationszentrum für den

Holunder“, nennt es Frau Duchrow-Buhr. Betreut von dem gemeinnützigen Verein Holunder-Bund und der Landfrauengruppe „Holl Holler“, gefördert von der EU als identitätsstiftend für die Region, als förderlich für ein aktives und attraktives Dorfleben.

Hier sollen Menschen zusammenfinden, Vorträgen lauschen, die Holunderprodukte verkosten. Doch vor allen Dingen soll die Zeit etwas langsamer vergehen, sollen die Besucher genießen, entspannen und miteinander ins Gespräch kommen. „Wenn sie sonst nix zu erzählen haben - über Holunder kann jeder sprechen“, scherzt die Hausherrin. Das Motto laute Küche,

Kunst und Kultur. „Wobei mit Kunst auch die Lebenskunst gemeint ist“, betont sie und beugt sich dabei nach vorne.

Ein Motto, das sie selbst sich zur Lebenseinstellung gemacht hat. 2005 erwarben die gebürtige Magdeburgerin und ihr Mann einen ruinösen und verbauten Hof im Bördedorf Niedernodeleben und schufen sich ein idyllisches Kleinod mit korallefarbener Fassade, Rosenspalier, Steinbeeten voller duftender Kräuter, zwei Katern und einem kleinen, plätschernden Brunnen. Im Garten stehen allein elf verschiedene Kultursorten von Holunderbäumen, vom kanadischen Riesen bis zur Black Beauty aus England.