



### Für gesellige Genießer

Ob jung oder alt, ob für die gesunde Diät oder für einen feucht-fröhlichen Abend – der Holunder bietet eine solche Palette an Möglichkeiten, dass für jede Gelegenheit etwas dabei ist. Nebenbei lernt man im Kontor nicht nur die Schätze seiner eigenen Region kennen. Quasi „unter dem Hollerbusch“ treffen sich auch hier viele Leute, die ohne den Holunder oft gar nichts von einander wissen würden.



mit Salbei und anderen wohltuenden Ingredienzen.“ In der Zeitrechnung vor dem Hollerkontor war der Hollerbusch verpönt in der Magdeburger Börde, einer Kulturlandschaft, deren Boden zu den fruchtbarsten in ganz Deutschland gehört. Heute ist er für die Gemeinde Hohe Börde – zu der Niederdodeleben zählt – ein Markenzeichen. „Holli Holler“, die schwarze Holunderbeere weist inzwischen den Weg über das 100 Kilometer lange Holunder-Radwege-Netz quer durch die Hohe Börde bei Magdeburg. Die „Holli Holler“-Landfrauenrunde feiert alljährlich ein Holunderblütenfest – mit Holler-Back-Show und Hollerhutkönigin. Eine ganze Region wird zum Holunderland und zum Mekka für naturverbundene Tagesausflügler. Uschi Duchrow-Buhr meint: „Die Olive steht für

den Süden, für das Mediterrane. Der Holunder soll für unsere Börde stehen. Diesen kulturhistorischen, lange Zeit verkannten Schatz wollen wir heben. Dafür haben wir das Holunderkontor geschaffen, ein Dokumentations- und Informationszentrum über die Geschichte, die Küche und die Kultur des Hollenders. Wir haben Kontakte in alle Welt.“

### Busch mit Geschichte

Einst war der Hollerbusch der Hausbaum der Bauern. „Unsere Ahnen wussten warum. Schon in der Antike und später im Mittelalter haben die Gelehrten den Holunder geschätzt.“ Märchen, Mythen und Legenden ranken sich um den Hollerbusch, aber auch gelehrsame Schriften und wissenschaftliche Forschungen widmen sich der heilbringenden, belebenden Kraft



seiner Früchte. Die prächtigen Holunderdolden enthalten viele Vitamine und wertvolle ätherische Öle. Die in Jahrhunderten gewonnenen Erkenntnisse rund um seine schwarzen Beeren und weißen Blüten, ihre Veredelung und Nutzung in Urgroßmutter's Hausapotheke haben Uschi Duchrow-Buhr und ihre Mitstreiter studiert und ausprobiert. Sie haben Holundergeist angesetzt, mit Bierbrauern getüftelt, sie haben Essenzen gewonnen, Rezepte probiert, verfeinert und verkostet.

Holundergetränke, mal heiß, mal spritzig frisch, erfrischen die Seele. Die Palette des Niederdodeleber Kontors ist reich – handgemachte Seifen, handgepresstes Kernöl, Schinken, Käse, Liköre, Gelees und Pralinen decken den Tisch – in der urigen Holunderstube wie auch im Märchengarten unter prallen Büschen. Regelmäßig lädt Holundermutter Uschi zu „Rezeptebörsen handgemachter Produkte“ und weilt mit dem Kochclub „Holunder-Gourmets“ die kulinarische

Gemeinde ein in die Geheimnisse des Sambucus nigra, des schwarzen Hollenders. Der gedeiht seit Jahren prächtig auf der „Elfenwiese“, der einzigen Holunderplantage weit und breit. Über Anbaumethoden und die sorgsame Veredelung ihres gehegten Schatzes berichtet Uschi Duchrow-Buhr gern jedem neuen Holler-Jünger. Allerdings nur auf Anmeldung, denn die Pilgerschar ins Holunder-Mekka wächst von Jahr zu Jahr. <

MAIK SCHULZ

Bilder: © Maik Schulz, © Svenja99 - Fotolia.com, © Robert Emprechtinger - Fotolia.com