

Eigentlich ist Holli Holler eine kesse lila Beere mit fröhlichem Gesicht, grünem, blütenbekränztem Hut und lila Hackenschuhen an grünen Stengelbeinen. Gezeichnet und choloriert wurde sie von Ursula E. Duchrow-Buhr. Die Kesse Beere sollte auf den Webseiten www.holli-holler.de über Kulturgeschichte, gesundheitliche Wirkung und kulinarische Seite ihrer leibhaftigen, in der Börde so zahlreichen Schwestern berichten. Aber manchmal ist die Verbindung zwischen Künstler und Werk offenbar so intensiv, dass Ursula E. Duchrow-Buhr, in Sachen Holunder überaus engagiert, oft genug selbst als Holli Holler angesprochen wurde. Mit roter Mähne, ebenso fröhlichem Gesicht, geballtem Holunderwissen und intensiver Holundererfahrung könnte man meinen, sie sei „in ihrem ersten Leben“ selbst eine Holunderbeere gewesen – Holli Holler eben.

Volles Programm

Als Beere hätte sie allerdings wesentlich weniger Arbeit. Besonders heute. Morgens Holunder-Quarkkuchen backen für die Besucher am Nachmittag, Tischwäsche zur Heißmangel bringen, und dann kommt auch noch die Frau von der Bauernzeitung, die sich die Holunderplantage ansehen möchte. Letzteres allerdings ist gar nicht so verkehrt, denn anders als im Hof steht dort der Holunder noch in voller Blüte, und ein Korb voll Dolden zum Trocknen für den bewährten „Fliedertee“ wird sowieso noch gebraucht. Holunderblüten-Gelee, -Sirup und -Essig hat sie in den vergangenen Tagen schon in fröhlicher Runde mit ihrem Mann und einem befreundeten Paar aus dem Dorf zubereitet. Davon wird es zum Frühstück eine Kostprobe geben.

Aber zuerst geht es zur Plantage. Auf der Elfenwiese in Brumby bei Nordgermersleben wächst nicht der wilde Holunder, wie man ihn überall in der Gegend an Straßenrändern, in Dörfern und auf Höfen sehen kann. Die Stecklinge, aus denen sich in den vergangenen vier Jahren prächtige Holunderbäume entwickelt haben, sind Kulturholunder-Züchtungen aus der Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau in Erfurt. In Österreich, Süddeutschland und auch in Dänemark steht der Holunder nämlich schon lange hoch im Kurs, und man hat ihn auf große Blüten, zeitgleich reife Beeren oder andere Eigenschaften hin züchterisch verändert. In der Magdeburger



*Die Magdeburger Börde ist vor allem durch ihre guten Böden und deren intensive Bewirtschaftung im kollektiven Gedächtnis. **Holli Holler** möchte, dass sich das ändert, und ihre weißen Blüten und schwarzen Beeren wieder mehr beachtet werden.*

Börde mit ihren fetten Böden hatte man den Holunder mehr oder minder vergessen, bis Holli Holler und Co. ihn wieder zu Ehren kommen ließen.

Wie alles begann

Knapp zehn Jahre ist es her, dass Ursula Duchrow Gleichgesinnte um sich scharte. Die Idee: das Bild von der Börde, das dank ihrer Böden vor allem durch intensive Landwirtschaft geprägt ist, zu erweitern; etwas Identitätsstiftendes zu finden, das die Bördedörfer und vor allem die,

die sie bevölkern verbindet; etwas, das die Aufmerksamkeit der Touristen erregt, mit dem man nach draußen gehen und sagen kann „Auch das ist die Börde!“ Und das sollte der Holunder sein, unkrautartiges Gestrüpp, das an jeder Ecke wächst? Anfangs sei man ihrer Idee mit großer Skepsis begegnet, erzählt Ursula Duchrow. Die größte Fantasie – und wahrscheinlich auch den größten Handlungsbedarf – hatten die Frauen. Sie trugen Holunderrezepte aus der Region zusammen, probierten sie aus, feier-

ten am 16. Juni 2007 ihr erstes Holunderblütenfest und lernten sich bei dessen Vorbereitung dorfübergreifend kennen. Als sie eine Holunderblütensaison später am 10. Juli 2008 eine LandFrauengruppe gründeten, stand der Holunder zwar noch ganz oben auf ihrer Agenda. Längst jedoch hatten sich auch andere Themen gefunden. Die identitätsstiftenden Eigenschaften des Holunder jedenfalls hatten sich ein erstes Mal bewährt. Heute hat die LandFrauengruppe im Landkreis Hohe Börde 33 Mitglieder und nennt sich mit Blick auf ihre Entstehung und ausdrücklicher Genehmigung der Künstlerin, die selbstverständlich zu den Gründungsmitgliedern gehört, Holli Holler.

Das Holunderblütenfest ist mittlerweile zu einer schönen Tradition geworden. Jedes Jahr findet es in einem anderen Bördedorf, zuletzt am dritten Juniwochenende in Bebertal, statt.

Die aktuelle Mission der LandFrauen „Holli Holler“ ist die Verköstigung der knapp 100 Delegierten des Deutschen LandFrauentages am Freitagmittag auf Schloß Hundisburg – selbstverständlich mit jeder Menge Holunderhaltigem.

Zurück zur Plantage

Doch zurück zur Plantage: Suppentellergröße Blütendolden strecken sich auf der Elfenwiese dem Himmel entgegen und duften in der späten Vormittags-sonne unglaublich intensiv. „Aromatherapie“, grient Holli Holler alias Ursula Duchrow und freut sich wieder einmal darüber, wie üppig ihr Holunder in diesem Jahr blüht. Das liegt allerdings nicht nur am guten Wetter. Viel Arbeit steckt in der Anlage. Das gepachtete Stückchen Land musste vom Wildwuchs befreit und erst zur Wiese gemacht werden. Jetzt wächst hier Rasen. Die Baumscheiben unter den Holunderbäumen werden regelmäßig gehackt und vom Unkraut befreit, die Bäume zweimal jährlich beschnitten. Aus freien Stücken wären sie schließlich Büsche geworden.

Für den Holunderblütentee, der früher auch „Fliedertee“ genannt wurde, wählt Holli Holler jene Dolden, auf denen noch der meiste gelbe Blütenstaub sitzt: „Im Pollen steckt ein Großteil der Aromen“ Für Sirup oder Gelee werden sie den Blüten mit Wasser entzogen. An derthalb bis zwei Tage – je nach Anzahl der Sonnenstunden – reichen dafür. Vorher schneidet