

die Holunderfachfrau möglichst viel von den Stengeln ab. Darin sitzen Gerbstoffe und das Glycosid Sambunigrin, das beim Erhitzen zerfällt, sonst aber zu Durchfall und Erbrechen führen kann.

Als der Wäschekorb voller Blüten und die Kamera voller Fotos ist, fahren wir von Brumby 18 km östlich nach Niederdodeleben zum Holunder-Kontor.

Das Holunder-Kontor

Was streng hanseatisch klingt – immerhin war das wenige Kilometer entfernte Magdeburg einmal Hansestadt – entpuppt sich als kuschlicher Vierseithof in „Venizianisch-Börde-Rosa“, wie Ursula Duchrow verschmitzt anmerkt. Neben den Fenstern des oberen Stockwerks sind Holunderbeeren gemalt. Wer durch den Torweg kommt, steht in der Hofgalerie mit Bildern von blühenden Holunderbüschen und Holunderbuschwurzeln – Plastiken, die die Natur selbst geformt hat. In den einstigen Stall gegenüber dem Wohnhaus ist die LEADER-geförderte Holunderküche eingezogen, dahinter öffnet sich die Tür zum Gasträum. Der ist mit antiquarischem Mobiliar bestückt. Von der Decke hängen Holunderblütendolden zum Trocknen, in den Regalen stehen Liköre, Gelee, Essig, Holunderbeersaft und Holunderbeerwein. Knapp 20 Leute können am langen Holztisch zur Verkostung Platz nehmen.

Auf gutem Weg

Mit dem 1. Holunderblütenfest 2007 wurde das Kontor in Niederdodeleben eröffnet. Für Ursula Duchrow und ihren Mann Heinz-Werner Buhr ist es nicht nur Arbeits- und Lebensmittelpunkt, sie teilen auch ihre Leidenschaft für den Holunder. In einem Büchlein, das inzwischen vergriffen ist, haben sie ihr historisches, kulinarisches und naturmedizinisches Wissen um den Holunder 2007 zusammengefasst. Inzwischen allerdings wurden etliche neue Rezepte ausprobiert und Verbindungen zu Holunder-Verarbeitern in ganz Deutschland geknüpft. Landfrau ist Ursula Duchrow noch immer, aber als „Mutter des Holunders“ in der Börde hat sie mit dem Holunder-Bund e. V. einen weiteren Verein an der Seite, der sich allein dem Holunder verpflichtet fühlt. Und das ist gut so, denn ihre „Mission Holunder“ ist auf gutem Weg, aber lange noch nicht beendet.

HEIKE MILDNER



FOTOS: HEIKE MILDNER

Der Holunder in der Börde

Der Schwarze Holunder

(Sambucus nigra) gehörte zum Landschaftsbild der Magdeburger Börde, wie die weiten, fruchtbaren Felder. Dass dieser einst so beliebte Hausbaum aus vielen Bauergärten verschwunden ist, um vermeintlich edleren Artgenossen Platz zu machen, liegt nicht zuletzt an verlorenem Wissen. Wie sehr der Holunder von je her als Heil- und Nutzpflanze geschätzt und besonders von den Menschen auf dem Land als Bauernapotheke verehrt wurde, bringt ein alter Reim zum Ausdruck:

*Oh, wer zählt die Wunder alle - dieses Bäumchens wohl.
Rinde, Beere, Blatt und Blüte,
jedes Teil ist Kraft und Güte,
jedes segensvoll.*

Das Holunder-Kontor: Zwar gibt es hier seit 2007 einiges zu verkosten und auch zu erwerben. Im Vordergrund steht jedoch, das Wissen um die Kräfte des Holunders in einem kulturhistorischen Dokumentationszentrum zu sammeln und die Holunder-Akteure, ihr Wissen und ihre Produkte – von Sekt und Wein über Seife und Parfüm bis hin zum Holunderkernöl – zu vernetzen.

www.holli-holler.de

Der Holunder-Radweg: Die Wiederentdeckung des Holunders als regionales Kulturgut hat die Gemeinde Hohe Börde mit der Idee eines touristischen Holunderadwegenetzes verwoben. Den Anstoß dazu gab das Holunder-Kontor. Seit 2004 hat die Gemeinde mit Fördermitteln des Landes den ländlichen Wegebau vorangetrieben und so ein gut befahrbares und ausgeschildertes Radwegenetz ausgebaut. Die Holunderwege zwischen Niederdodeleben und Brumby führen etwa 100 km über gut ausgebaute ländliche Wege, über sichere Ortsstraßen und straßenbegleitende Radwege an Landes- und Bundesstraßen.

www.hoheboerde.de

Zum Holunder-Blütenfest, das alljährlich im Juni von den LandFrauen „Holli Holler“ des Landkreises Börde ausgerichtet wird, kommen mittlerweile hunderte Gäste aus der Region und darüber hinaus.

Holunder-Volksmund:

„Nachbars Kinder und Nachbars Holunder bannest Du nie auf Dauer. Schließest Du ihnen die Tür, oh Wunder, klettern sie über die Mauer!“