

# General-Anzeiger

## Haldensleben/Wolmirstedt

WOCHENENDE 13./14. MÄRZ 2021

WWW.GENERALANZEIGER.DE

### Niederndodeleben

Kulinarische Genüsse aus  
Kürbis und Holunder

Seite 4



## Kürbis und Holunder

### Niederndodeleber zaubern kulinarische Genüsse

#### Niederndodeleben (pm)

Im Herbst 2020 begann die kulinarische Liaison zwischen dem drallen Kürbis und der zarten Holunderblüte. „Rein äußerlich hat das ungleiche Liebespaar zwar wenig gemeinsam, aber die inneren Geschmackswerte harmonisieren phantastisch zusammen“, davon schwärmen Ursula Duchrow-Buhr vom Holunderkontor und die Landwirtin Anke Felgentreff vom Kürbishof in Niederndodeleben. Zum Tag der Süßen Tour stellten sie ihre ersten Kreationen den Besuchern vor. Der „Heiße Kürbispunsch mit Holunderblüte“ kam bei den Gästen sehr gut an. Auch die Verkostung von Kürbisseuf mit Holunderblüte verfeinert fand regen Anklang.

Kennengelernt haben sich Anke Felgentreff und Ursula Duchrow-Buhr eher zufällig auf dem Regionalmarkt „ApfelPunkt“ in Magdeburg. Die Niederndodeleberin Sandra Schier ist Mitorganisatorin dieser kreativen Allianz junger Leute. „Wir kamen alle drei miteinander ins Gespräch. Uns verbindet das Interesse für gesundes,



Von Corona-Pandemie und eiskaltem Schnee lassen sich Ursula Duchrow-Buhr und Anke Felgentreff ihre gute Laune nicht verderben. Foto: Kürbishof Niederndodeleben

regionales Essen. Da lag es den Weg zu bringen“, berichtet Anke Felgentreff.

Beflügelt von dem vielversprechenden Erfolg zur Sü-

ßen Tour plante man einen Weihnachtsmarkt mit weiteren kulinarischen Kreationen. Doch die Pandemielage verbot dieses winterliche Event. Der jungen Liebesbeziehung zwischen Kürbis und Holunderblüte tat das allerdings keinen Abbruch. In den Wintermonaten tüftelten die Frauen weiter an gemeinsamen Ideen.

Sie probierten Rezepte aus, verfeinerten, änderten. „Wir hatten viel Spaß miteinander, auch am gemeinsamen kochen“, erzählt Ursula Duchrow-Buhr. Entstanden sind seitdem ein gutes Dutzend Kreationen. Von Kürbis-Sanddorneis, Kürbis-Aprikosenlikör, Kürbis-Kartoffelpuffer mit Holunderblütengelee bis hin zu einem leckerdeftigen Kürbis-Lamm-Curry.

Nun will Anke Felgentreff mit den leckersten Kürbiskreationen am Landeswettbewerb „Kulinarischer Stern“ in Sachsen-Anhalt teilnehmen. Der Kürbisseuf, die Kürbismarmelade mit Sanddorn sowie die Kürbis-Chips mit Holunderblütendressing sollen dabei ins Rennen gehen.