

Engagierte Hohe Börde

Kochen gegen Corona-Frust: Holunderblüte flirtet mit knallgelben Kürbis



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 Geschmacks- werte harmonisieren phan- tastisch 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 Besu- chern vor. Der „Heiße Kür- bispunsch mit Holunder- blüte“ kam bei den Gästen sehr gut an.

Auch die Verkostung von Kürbissenf mit Holunder- blüte verfeinert fand regen Anklang.

Kennengelernt haben sich Anke Felgentreff und Ur- sula Duchrow-Buhr eher zufällig auf dem Regio- nalmarkt „ApfelPunkt“ in Magdeburg.

Die Niederndodeleberin Sandra Schier ist Mitorga- nisatorin dieser kreativen Allianz junger Leute.

„Wir kamen alle drei mitei- nander ins Gespräch. Uns verbindet das Interesse für gesundes, regionales Essen. Da lag es nahe, gemein- sam etwas auf den Weg zu bringen“, berichtet Anke Felgentreff.

Beflügelt von dem vielver- sprechenden Erfolg zur Süßen Tour plante man einen Weihnachtsmarkt mit weiteren kulinarischen

Kreationen. Doch die Pan- demielage verbot dieses winterliche Event. Der jun- gen Liebesbeziehung zwi- schen Kürbis und Holun- derblüte tat das allerdings keinen Abbruch. In den Wintermonaten tüftelten die Frauen weiter an ge- meinsamen 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 Dut- zend Kreationen. Von Kürbis-Sanddorneis, Kür- bis-Aprikosenlikör, Kür- bis-Kartoffelpuffer mit Ho- lunderblütengelee bis hin zu einem leckerdeftigen Kürbis-Lamm-Curry.

Nun will Anke Felgentreff

mit den leckersten Kür- biskreationen am Landes- Wettbewerb „Kulinarischer Stern“ in Sachsen-Anhalt teilnehmen.

Der Kürbissenf, die Kürbis- marmelade mit Sanddorn sowie die Kürbis-Chips mit Holunderblütendressing sollen dabei ins Rennen gehen.

Spaß am verbindenden Miteinanderkochen, an gesunden Lebensmitteln und mit Lust an ländlicher Küchentradition möchte das engagierte Duo auch mit Gleichgesinnten. Sie möchten gern Kurzfilme über die Zubereitung ihrer selbst ausgetüftelten Re- zepte drehen und träumen von einer Plattform im In- ternet, auf dem diese Filme wie auch Rezepte, Beiträge und Vorschläge rund um

die Küchentradition in der Hohen Börde und darü- ber hinaus einen digitalen Treffpunkt haben. Erste Kontakte zum Freiwilligen- büro „aktive hohe börde“ sind geknüpft. Im Frühjahr so hoffen die Zwei, könnte das Projekt „Kochen gegen den Corona-Frust“ auf ei- ner Onlineplattform des Freiwilligenbüros starten. Ein Logo für den Kanal gibt es bereits.



Wer daran Interesse hat, kann sich im Freiwilligenbüro melden:
Telefon: 039204 781116
oder per E-Mail info@aktivehoheboerde.de



Ursula Duchrow-Buhr und Anke Felgentreff präsentieren im Schnee ihre Kürbis-Sanddorn-Torte und ihre kulinarischen Kreationen aus Kürbis und Holunderblüte.