



Säfte, Nektar, Limonaden, Liköre und Brände – die Vielfalt der Hollergetränke ist unüberschaubar. Im Holunderkontor könne Sie sie probieren.

Mal würzig pikant, mal verführerisch süß finden die Mitglieder des Kochclubs „Holundergourmets“ immer mehr Freunde bei ihren vierteljährlich veranstalteten Rezeptebörsen am Kamin und im Märchengarten des Holunderkontors.

Würzige Pasteten mit Geflügelleber, eine deftige Wildschweinkeule, in Blütengelee marinierte Hühnchenschenkel feiern kulinarische Hochzeiten mit dem Holunder.



Deftige Holunder-Leberpastete schmeckt mit Holunderbeeren auf Vollkornbrot einfach köstlich.

Weitere Information im Holunderkontor:
 Ursula E. Duchrow
 Tel.: (039204) 66258
 www.holli-holler.de
 Gemeindegemeinschaft, (039206) 53672

Die Landfrauen zelebrieren zum alljährlichen Holunderblütenfest der Hohen Börde das Backen leckerer Holunderküchlein in ihrer Back- und Koch-Show.

Das Holunderkontor verrät Ihnen, wie sie Ihre Küche und Zunge um die breit gefächerte Geschmackswelt des Holunders erweitern, sich und Ihre Gäste verwöhnen können.



Erfrischung und Belebung verspricht die gut sortierte Holunderbeke im Niederdodeleber Kontor.

Erfrischende Bowlen, anregende Kräuterliköre, Hollerweine und vitaminreiche Hollersäfte regen Magen und Seele an.

Kühle Desserts, bezaubernde Holundertorten, Früchtebrote und Plätzchen werden Ihnen in lukullischer Erinnerung bleiben.