

Magdeburger Volks

Dienstag, 22. Juni 2010

www.volksstimme.de

Kapp 15 000 Euro aus dem EU-Förderprogramm „Leader“ investiert

Schauküche im Holunderkontor eingeweiht

Niederndodeleben (tl). Die Einmach- und Schauküche im Niederndodeleber Holunderkontor ist offiziell eingeweiht. Gastgeberin Ursula E. Duchrow hat ihre Ehrengäste aus feierlichem Anlass zu einem kleinen Holler-Mahl eingeladen. Die Sanierung der baulichen Hülle der Schauküche wurde mit knapp 15 000 Euro aus dem EU-Förderprogramm „Leader“ unterstützt. Die moderne Innenausstattung finanzierte Duchrow mit Unterstützung von Sponsoren selbst.

Das weltweite erste Dokumentationszentrum rund um Küche, Kunst und Kultur des Holunders kann nun selbst Produkte aus den weißen Blüten und schwarzen Beeren auf modernem Niveau weiterverarbeiten und Projekte zum Mitmachen, vor allem für Kinder, in der Holunderküche anbieten.

Die mehr als 200 Jahre alte Bauernscheune beherbergt nach dem Abschluss der Umbauarbeiten neben dem Holunderkontor eine moderne Küche sowie ein behindertengerechtes WC. Zur Generalprobe schauten bereits die Knirpse aus dem „Kinderparadies“ vorbei und bereiteten mit Landes-Agrarminister Hermann Onko Aekens Leckeres aus Holunder und frischer Milch zu.

Bei einem lukullischen Gedicht aus kalter Fliederbeeren-suppe mit Hollerfrüchten geriet später Beate Prange von der



Zimmermann Harald Liskow, Beate Prange vom ALFF, Ursula E. Duchrow vom Holunderkontor sowie die Vertreter der Leader-AG Steffi Trittel und Wolfram Westhus (v.l.n.r.) weihten die Schauküche im Holunderkontor feierlich ein.

Foto: privat

Förderbehörde ALFF (Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung und Forsten) ins Schwärmen. „Das Holunderkontor ist ein Paradebeispiel für die konkrete Umsetzung einer innovativen Idee durch einen privaten Antragsteller. Anträge auf Fördergelder von privater und kommunaler Seite bekommen wir zuhauf, und nie kann der Förderanteil hoch genug sein. Im Holunderkontor wird mit relativ wenig Fördergeldern sehr viel für den ländlichen Raum getan. Das Engagement, der Wille, ihrer Idee schnelles und auch kompromissbereites Handeln folgen zu lassen, das bewundere

ich an Frau Duchrow“, lobte Beate Prange und ergänzte: „Das Holunderkontor in Verbindung mit dem Holunderwegenetz in der Hohen Börde strahlt in die ganze Region aus. Den Holunder hat es schon immer gegeben, ihn wieder zu entdecken und als Markenzeichen bekannt zu machen, ist ein besonderer Verdienst aller, die sich dafür engagiert haben“, lobte Prange.

Die Leader-Förderkriterien wie die Wiederbelebung von Ortszentren und der ländliche Tourismus sind im Holunderkontor nahezu mustergültig erfüllt, unterstrichen der Manager

und die Vorsitzende der Leader-Aktionsgruppe „Flechtinger Höhenzug“, Wolfram Westhus und Steffi Trittel.

„Bei der Verwirklichung meines Traums habe ich in den vergangenen Jahren viele tolle Menschen kennengelernt, die mich auch bei der Errichtung der Einmach- und Schauküche unterstützt haben. Ich habe Handwerker wie Harald Liskow getroffen, der mit mir gegrübelt hat, wie wir möglichst viele Wünsche mit möglichst wenig Geld realisieren können. Ich habe in Ronald Westphal vom Bio-Ölwerk, mit Chris Döhning von der Niederndodeleber Bio-Raffinerie und mit Rudolf Ullisch vom „Küchenchef“ in Hohenwarsleben Sponsoren gefunden, die mir materiell und logistisch geholfen haben, diese Küche einzurichten. Anders hätte ich das nie geschafft. Denn gefördert wurde durch Leader ausschließlich die bauliche Hülle der 200 Jahr alten Scheune. Wir hoffen nun, dass wir mit den Bedingungen noch mehr über das Stück Regionalgeschichte, das der Holunder geschrieben hat und weiterhin schreiben soll, informieren können“, betonte Ursula E. Duchrow.

Und natürlich soll dieses Stück Regionalgeschichte auch in allen seinen Facetten verkostet werden können, natürlich mit frischen Hollerprodukten aus der neuen Küche.