

**Juni 2013**

## **Frau Holles süße Medizin**

Wie Holunder vom alten Heil- zum modernen Genussmittel wurde

**Als wirkräftige Heilpflanze wird Holunder vielerorts neu entdeckt. In der Varus-Region des Osnabrücker Landes ist man einen Schritt weiter: Wenn der Schwarze Holunder Anfang Juni seine weißen Blüten öffnet, beginnt hier eine Zeit vielfältiger Genüsse – von frittierten Blüten bis zum trendigen Mixgetränk.**

Noch hat Holunder ein Imageproblem. In Gärtnereien der Varus-Region, etwa bei Karsten Igel in Bramsche, ist er als Jungpflanze zwar kaum teurer als Stiefmütterchen. Gekauft wird er dennoch selten. „Dabei ist Holunder eine durchaus wichtige und prägende Pflanze unserer Kulturlandschaft“, so der Gärtner und Historiker – aber zur trockenen Theorie später mehr.

„Drum genieße leise, auf rechte Weise, dem Holler zu Ehr‘ von seinem Likör – meinen Kindern ist das immer total peinlich, wenn ich mein Verslein aufsaage.“ Annette Specht stellt besagten Likör ab, der blickdicht-schwarz und dickflüssig wie Sirup im kleinen Glas schwappt. Sie ist Diplom-Biologin, Geschäftsführerin der Grünen Kreistagsfraktion, Mutter von fünf Kindern, ehrenamtliche Gärtnerin am Heimathaus Achmer und heute einmal mehr die „Hollerfrau“ – unschwer zu erkennen an ihrer Fantasietracht in den Holunderfarben Weiß, Grün und Schwarz-Violett. Gemeinsam mit Ulrike Kohn, die die Trachten entworfen und geschneidert hat, serviert sie zu besonderen Anlässen Marmeladen und Gelees, Likör und Wein, Saft und Limonade, die sie aus den schwarzen Beeren und den schneeweißen Blüten herstellt. Die süß bestrichenen Brötchen serviert sie mit

**Tourismusverband  
Osnabrücker Land e.V.**

Herrenteichsstraße 17+18  
49074 Osnabrück  
Fon + 49 541 323-4570  
Fax + 49 541 323-2761  
E-Mail team@tvosl.de  
www.osnabruecker-land.de

einem Lächeln, den Likör stets zusätzlich mit dem Gedicht. „Den Gästen gefällt’s und ich komme auf diese Art mit vielen Menschen ins Gespräch.“ Dann wirbt sie für den Holunder, der ihr aus vielerlei Gründen ans Herz gewachsen ist. Preist seine heilenden und stärkenden Kräfte, die seit der Antike geschätzt und durch moderne Forschung bestätigt wurden. Spannt den weiten Bogen von der germanischen Göttin „Holla“, der er seinen Namen verdankt, bis zum Grimm’schen Märchen „Frau Holle“, das in der uralten Mythologie seinen Ursprung hat. Nicht zuletzt – jetzt wird angestoßen – „sind der Duft und der Geschmack einfach unvergleichlich.“ Was mehr ist als ein Werbeversprechen, denn sogar nüchterne Botaniker nennen den frischen und fruchtigen Geruch der Blüten „unverwechselbar und typisch“.

Specht ist davon überzeugt, dass Holunder zum kulinarischen Wahrzeichen der Varus-Region taugt. Denn viele Gäste, so habe sie beobachtet, schätzen wieder regionale Produkte und suchen das Typische, das Unverwechselbare. Für diese Idee hat sie bereits zahlreiche Gastronomen begeistert: „Während der vergangenen drei Jahre ist die Zahl derer, die Holler-Produkte anbieten, geradezu explodiert.“

Im „Kleinen Haus“ von Bad Essen etwa hat das Beispiel Schule gemacht: Wirtin Alexandra Tautfester trägt ebenfalls gerne Tracht und hat den Trend zu natürlichen Genüssen aus der Region aufgegriffen. In ihrem Teehaus serviert sie Rote Grütze, Gebäck, Salate und natürlich Tees, die mit Holunder zubereitet sind. Renner der Saison ist das Trend-Getränk „Hugo“ – Prosecco mit einem Spritzer Holunderblütensirup. Und zu einem Dauerbrenner entwickeln sich Holler-Mitbringsel: „Immer mehr Gäste kaufen lieber ein Gelee in einem hübschen Glas, als sich daheim die hundertste Souvenir-Vase ins Regal zu stellen.“ Bei der Frage, woher sie all den Holunder habe, ob es Plantagen in der Nähe gebe, verschwindet ihr holunderblütenweißes Lächeln kurz. „Plantagen?“ Die Idee ist ihr offenbar vollkommen neu. „Der wächst hier doch sowieso überall.“

**Tourismusverband  
Osnabrücker Land e.V.**

Herrenteichsstraße 17+18  
49074 Osnabrück  
Fon + 49 541 323-4570  
Fax + 49 541 323-2761  
E-Mail [team@tvosl.de](mailto:team@tvosl.de)  
[www.osnabruecker-land.de](http://www.osnabruecker-land.de)

Fast wie Unkraut. Ich muss nur ein paar Schritte vor die Haustür gehen und kann meinen Korb in kürzester Zeit vollpflücken.“ Aber egal, wie viel sie erntet: „Der Vorrat reicht nie bis zur nächsten Saison.“

Das kennt auch Jutta Lange. Ein paar Schritte vom Kleinen Haus entfernt widmet sie sich der heimischen Wildfrucht auf etwas andere Weise: Im „Blütengenuss“ - zur Hälfte ein Blumenladen, zur anderen Hälfte eine Erlebnis-Gastronomie - bietet sie vom Beginn der Blütezeit Anfang Juni bis zur Beeren-Ernte im September Holunder-Kochkurse an. „Schon mit den Blüten lassen sich ganz wunderbare Sachen machen“, gerät sie schnell ins Schwärmen. Holunder-Küchlein zum Beispiel. Hierfür werden die weißen Rispen in einen dünnflüssigen Teig getaucht und dann wie Krapfen in siedendem Öl ausgebacken. Natürlich müsse man dabei Maß halten. Denn wenn man zu viele Blüten erntet, gebe es später natürlich entsprechend weniger Früchte. „Zuletzt kam es schon zu Engpässen“, sagt sie. „Da haben mich Freunde gefragt, ob ich wüsste, wo es noch Holunder-Büsche gibt, die nicht abgeerntet sind.“

Dennoch bestehe bisher offenbar kein gesteigerter Bedarf an Holunder-Pflanzen für den heimischen Garten, sagt Karsten Igel. Als Gärtner könne er dem Gewächs ebenfalls nicht viel abgewinnen. Denn Holunder wuchert wie Unkraut, breitet sich schnell aus und lässt sich kaum wieder entfernen, denn beharrlich schlägt er aus den Wurzeln immer wieder aus. Als Historiker der Universität Münster jedoch sieht Igel das ein bisschen anders: „Holunder ist eine ganz typische Pflanze unserer Kulturlandschaft. Wo immer ein Wald gerodet wurde, wo immer Flächen auch nach industrieller Nutzung brach liegen, gehört der Holunder zu den allerersten Pioniergehölzen und prägt deswegen unsere Landschaft.“ Wer es ganz genau wissen will: Dieser Tage hat Igel eine seiner ungewöhnlichen Ausstellungen eröffnet. Diesmal nicht, wie zuletzt vor zwei Jahren, im historischen Rathaus von Osnabrück, sondern auf dem Gelände des Familienbetriebs „Gartenkultur Igel“. Der Titel: „Kulturlandschaft –

**Tourismusverband  
Osnabrücker Land e.V.**

Herrenteichsstraße 17+18  
49074 Osnabrück  
Fon + 49 541 323-4570  
Fax + 49 541 323-2761  
E-Mail [team@tvosl.de](mailto:team@tvosl.de)  
[www.osnabruecker-land.de](http://www.osnabruecker-land.de)

Landschaftskultur“. Noch bis zum 20. Oktober zeigen Schautafeln rund um den 500 Jahre alten Hof der Igel, wie der Mensch im Laufe von Jahrhunderten seine Umwelt prägte. Auch zum Wohle des Holunders, denn in der ursprünglichen, natürlichen Waldlandschaft des Osnabrücker Landes war er eine recht seltene Pflanze – und vielleicht gerade deswegen als Busch der Göttin Holla hoch verehrt.

**Info:**

Tourismusverband Osnabrücker Land e. V., Herrenteichsstraße 17+18, 49074 Osnabrück, Tel. 0541 / 95 111 95, E-Mail: [service@osnabruecker-land.de](mailto:service@osnabruecker-land.de), [www.varusregion.de](http://www.varusregion.de), [www.osnabruecker-land.de](http://www.osnabruecker-land.de)

Ausführliche Holunder-Info auch unter [www.badessen.info/downloads/Holunderbroschuere.pdf](http://www.badessen.info/downloads/Holunderbroschuere.pdf)

Die Gartenbaumschule & Park der Igel Gartenkultur sowie der Bauergarten am Heimathaus Achmer gehören zu den 32 größtenteils privaten Anlagen, die zum GartenTraum-Sonntag im Osnabrücker Land am 30. Juni geöffnet sind. Zusätzlich zum Gartengenuss gibt es bei Igel Live-Musik, am Heimathaus Holunder-Spezialitäten. Mehr Info auf [www.gartentraumtour.de](http://www.gartentraumtour.de).

Info zur großen Freiluftausstellung „Kulturlandschaft – Landschaftskultur“ auf [www.baumschule-igel.de](http://www.baumschule-igel.de).

Info zu den Holunder-Kochkursen in „Juttas Kochbar“ im Blütengenuss auf [www.bluetengenuss.info](http://www.bluetengenuss.info)

Das Heimathaus Achmer im Internet: [www.heimatverein-achmer.de](http://www.heimatverein-achmer.de)

Die Geschichte des Kleinen Hauses und die Angebote des Teeladens in Bad Essen auf <http://kleineshaus-badessen.de>

**Tourismusverband  
Osnabrücker Land e.V.**

Herrenteichsstraße 17+18  
49074 Osnabrück  
Fon + 49 541 323-4570  
Fax + 49 541 323-2761  
E-Mail [team@tvosl.de](mailto:team@tvosl.de)  
[www.osnabruecker-land.de](http://www.osnabruecker-land.de)

**Bilder:**

*Holunder Kleines Haus Bad Essen1.jpg:* Alexandra Taufvester präsentiert einen Teil ihrer Holunder-Produkte vor dem „Kleinen Haus“ von Bad Essen. Darin betreibt sie das „Teehaus“.

*Holunder Kleines Haus Bad Essen2.jpg:* Alexandra Taufvester stellt das Holundergelee, das sie im „Kleinen Haus“ von Bad Essen verkauft, selbst her.

*Holunder\_Igel.jpg:* Karsten Igel, Historiker und Landschaftsgärtner, zeigt eine Freiluftausstellung in seiner Gärtnerei. Es geht um die Kulturlandschaft und den Holunder darin.

*Holunder\_Bramsche.jpg:* Ulrike Kohn (l.) und Annette Specht sind die Hollerfrauen von Bramsche; sie forschen in Sachen Brauchtum und Botanik des Holunders. Zudem bieten sie zu verschiedenen Anlässen ihre hausgemachten Holunder-Produkte an.

*Holunder Bad Essen Jutta Lange.jpg:* Jutta Lange in ihrer Lehr-Küche - ab Anfang Juni spielt in ihren Kochkursen auch der Holunder eine große Rolle, zunächst die Blüten, im Spätsommer auch die Früchte.

*Holunder\_Bramsche.jpg:* Wenn die Beeren fast schwarz sind, hat der Holunder sein volles Aroma entwickelt und ist reif für die Ernte.

Ansprechpartnerin für die Presse:

Angelika Hoffstädt (Marketingleiterin), Tourismusverband Osnabrücker Land e.V.,  
Tel. 0541 / 323-4566, hoffstaedt@tvosl.de

**Tourismusverband  
Osnabrücker Land e.V.**

Herrenteichsstraße 17+18  
49074 Osnabrück  
Fon + 49 541 323-4570  
Fax + 49 541 323-2761  
E-Mail team@tvosl.de  
www.osnabruecker-land.de