



## Holunderkühle sind was Feines

Ei, was die Großmutter noch alles weiß! Zum Beispiel kennt sich Agathe Waschenbelz im Ofterschwanger Ortsteil Bettenried bestens damit aus, was man alles mit Holunder anstellen kann: Holunderkühle etwa. Da läuft einem doch gleich das Wasser im Munde zusammen, wenn die Dol- den in einen flüssigen Eierpfannkuchen-Teig eingetaucht und dann in heißem Sonnenblumenöl so richtig resch ausgebacken werden. Ein biss- chen Puderzucker drüber, und Kindheitsträume werden wieder lebend- igit. Die 88-jährige Agatha greift gern auf ihre alten Rezepte zurück, zu- mal der Holunder mit seinen kleinen Beeren ja momentan allüberall an We- gesrändern blüht und überdies noch eine gesunde Heilpflanze ist. „Hut ab vor dem Holunder“, sagt Agatha und freut sich über die klei- nen Topfgucker aus der Nachbarschaft, die die Nase in die süße Angele- genheit stecken: Sara und Guido Bächle-Waibel helfen gern bei der Vor- bereitungsarbeit, winkt doch hinterher ein süßer Lohn. Natürlich haben auch die Erwachsenen ihre helle Freude an den schmackhaften Kühle, zumal dann, wenn der Holunder auch noch zu einem Holunderbeersaft an- gesetzt und für eine Bowle mit Sekt aufgefüllt wird.

pts/Fotos: Charly Höpfl

