

Holunder-Lust in der Pfalz

08.07.2009, 17:17 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Bold's Hotel Restaurant "Zum Grünen Kranz"*



Rehnüsschen auf Holundersauce mit Petersilienwurzelpurée und Holler-Knusperle

Bei Andreas Bold im Grünen Kranz finden Holunderblüten und Rehnüsschen genussvoll zusammen

RODALBEN. Sobald an Waldrändern oder in Gärten der unverkennbare, süßlicher Holunderduft weht, ist Andreas Bold vom Hotel-Restaurant Zum Grünen Kranz in Rodalben auf der Suche nach dem Doldenblütler. Er schätzt die Holunderblüte als eine aromatische, schmackhafte und preiswerte Ingredienz, die jetzt im frühen Sommer ihre Hochsaison hat.

„Eine regelrechte Modepflanze ist die weiße Holunder geworden, viele unserer Stammgäste schätzen die Holunderblüte als interessante geschmackliche Abwechslung auf der sommerlichen Speisekarte“, so Bold. Wie er favorisieren auch andere Küchenchefs in Deutschland, in der Schweiz und Österreich Holunderblüten als preiswertes Produkt, mit dem sich im Frühsommer in der Küche viel Innovatives anstellen lässt.

Holunder ist in ganz Europa, West- und Mittelasien sowie Nordafrika heimisch. Bei uns findet man ihn häufig in Gärten und an Bachufern. Von Mai bis Ende Juni entfaltet er seine weißen Blütendolden, die weithin duften.

Gesammelt werde die Blüten im Juni und Juli, wenn sie voll erblüht sind. Die Blütendolden lassen sich als Lebensmittel verwenden. Bekannteste Zubereitungsform sind die sogenannten Hollerküchel, Holunderpfannkuchen, Holunderküchle oder Hollerschöberl.

Feines Aroma im Sekt

Dabei werden die Dolden in Pfannkuchenteig getaucht und in Fett oder Olivenöl auf einer Pfanne ausgebraten. Aber auch zur Sektbereitung lassen sich die Holunderblüten verwenden. Aus dem intensiv riechenden Blüten entwickeln sich im August die im reifen Zustand glänzenden schwarzvioletten, kugeligen, bis 6 mm langen Beerenfrüchte, die einem blutroten Saft und meist drei Steinkerne enthalten und sich in den überhängenden Fruchtständen befinden, deren Äste eine purpurne bis violette Farbe annehmen. Da die Beeren des Holunders schwach toxisch sind, können sie nicht roh verzehrt werden – erst nach Erhitzen sind sie bedenkenlos zu verwenden. Die geeignetste und verbreitetste Form ist Gelee oder Mus. In Norddeutschland kocht man aus den Beeren eine Fliedersuppe, sie finden zum Backen Verwendung und kommen als Zutat in die Rote Grütze. Ebenfalls üblich ist die Verwendung des eingedickten Saftes aus den Früchten in Grog. In Mitteleuropa wird sowohl aus Blüten als auch aus den Beeren des Schwarzen Holunders Sirup hergestellt.

Spaß auf dem Teller

Das Motto: „Alles was Spaß macht ist erlaubt und landet auf dem Teller“, so lautet das Credo des Küchenchefs Andreas Bold. Und so verschmelzen regionale Produkte wie Lamm, Wild oder Rindfleisch aus der Westpfalz sowie Gemüse, Kräuter, Salate und Blüten aus dem eigenen Garten, mit den Edelprodukten vom Fischgroßhändler zu einem stimmig-extravaganter Produkt-Mix.

Zwangsläufig führt diese Philosophie zu schönen Geschmackserlebnissen für seine Gäste. Die Kombination verschiedener Aromen mit der Holunderblüte funktioniert nach Bolds Ansicht aber nur dann, „wenn die Grundprodukte erstklassig sind und der Koch ein Gespür für feine Nuancen besitzt“. Von Mai bis Mitte Juli spielen Holunderblüten eine nicht unwesentliche Rolle in der Küche von Andreas Bold. Aktuell empfiehlt der Chef am Herd sommerfrisch: Rehnüsschen auf Holundersauce mit Petersilienwurzepüree und Holler-Knusperle.

Portrait

Bold's Restaurant „Zum Grünen Kranz“, wird vom ADAC empfohlen, ist im Michelin und Varta Führer sowie in vielen regionalen Restaurant- und Hotelführer ausgezeichnet und bietet Ihnen die regionale Pfälzer-, als auch die international gehobene Küche, die von Küchenmeister Andreas Bold geführt wird.

Bold's Restaurant „Zum Grünen Kranz“ verfügt über 20 komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, inkl. Nichtraucherzimmer und Tagungsmöglichkeiten für ca. 20 - 40 Personen in den beiden Tagungsräumen.

News-ID: 323158 • Views: 2922 (Stand: 01.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/323158/Holunder-Lust-in-der-Pfalz.html>