

Haus Nussgarten lädt ein zum...

Herbstausflug ins Bergische Land



Anfahrt zum Haus Nussgarten

Im Kirberg 27 | 51377 Leverkusen - Engstenberg



Mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Mit der Buslinie 212 ab Bahnhof Leverkusen-Mitte oder Leverkusen-Schlebusch Richtung Blecher bis Haltestelle Engstenberger Weg. „Haus Nussgarten“ ist von dort ca. 10 Min. zu Fuß entfernt. Der Bus verkehrt stündlich in beide Richtungen.

Aus Richtung Burscheid

Über B51 bis Leverkusen, Neu Boddenberg fahren. Hinter der Backsteinkirche 2. Straße links, Engstenberger Weg abbiegen. Weiter siehe unten.

Aus Richtung Altenberg

Nach Blecher fahren. Im Ort links Richtung Glöbusch. Am Ortsausgang rechts, Richtung Leverkusen, Engstenberg/Edelrath. Nach ca. 2 km am Wegkreuz rechts in den Engstenberger Weg. Weiter siehe unten.

Aus Richtung Schlebusch/Schildgen

Odenthaler/Schlebuscher Str. von dort Edelrath Weg nehmen. Durch Edelrath durchfahren, an Uppersberg vorbei dann am Wegkreuz links, Engstenberger Weg. Weiter siehe unten.

Weiterfahrt ab Engstenberger Weg

Am Ortseingang links „Im Kirberg“ hinauffahren, oben links abbiegen. Nach 10 m den Parkplatz „Haus Nussgarten“ nehmen.



Backrezept Engstenberger Walnussecken

Zutaten für den Boden

200 gr. Mehl
100 gr. Speisestärke oder
Kartoffelmehl
150 gr. Butter
130 gr. Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 Eiweiß

Zutaten für den Belag

150 gr. Butter
240 gr. Zucker
200 gr. Preiselbeeren
400 gr. grob gehackte Walnüsse
100 gr. Sahne
2 El Wasser
1 Pkt. Vanillezucker

Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbeteig herstellen und eine halbe Stunde in Klarsichtfolie kühl ruhen lassen. Für den Belag Butter schmelzen, Zucker und Vanillezucker darin auflösen, Nüsse, Sahne und Wasser zugeben und bis zum Siedepunkt erhitzen – anschließend abkühlen lassen. Den Mürbeteig auf ein gefettetes Backblech dünn ausrollen (geht mit Hilfe der Klarsichtfolie und einer Backrolle oder Flasche ganz einfach). Den Teig dünn mit Preiselbeeren bestreichen und die abgekühlte Nussmasse auftragen. Bei 175-200 Grad 15-20 Min. backen. Eventuell nachtrocknen lassen. Nach dem Schneiden 100 gr. Schokoglasur streifenförmig darüber gießen. Guten Appetit!

Falls Sie noch traditionell getrocknete Walnüsse wünschen wenden Sie sich an:

Johanna Partz | Selma-Lagerlöf-Str. 10 | 50859 Köln-Weiden | Telefon: (02234) 73904 | www.haus-nussgarten.de



Besuch im Nussgarten – Freizeitvergnügen mit gesundem Nebeneffekt



Ausflugstipp im Bergischen Land – Der Walnusswald von Haus Nussgarten

Hinter dem romantischen Namen Haus Nussgarten versteckt sich eine Nussanlage deren Zielsetzung es ist, die europäische Vielfalt von Walnuss-Sorten zu erhalten und zu pflegen.

Weitere Entdeckungen aus der umfangreichen Walnussfamilie der *Juglans regia* und *Juglans nigra* werden als Neupflanzungen ergänzt.



Mit Führungen zu Themen wie „Rund um die Nuss“ möchten wir Sie in den Monaten September und Oktober über die interessante Welt der unterschiedlichen Walnuss-Sorten informieren und berichten über Herkunft, Ernte, Lagerung und gesunde Verarbeitung. Leckere Rezepte finden Sie auf unserer Webseite.

Wer möchte, kann an offenen Gartentagen nach Voranmeldung auch im Walnusswald spazieren gehen und zu günstigen Preisen einen Winter-vorrat selbst ernten, oder frisch gesammelte Nüsse kaufen.

Unsere Nussernte beginnt jetzt im August (ab 20.08.) mit frischen Haselnüssen und ab Mitte September fallen über mehrere Wochen die verschiedenen Sorten Walnüsse, in dieser Zeit auch ‚Schäl-nüsse‘ genannt.

Wir haben für Sie dank unserer Naturwiesen eine außergewöhnliche Wildkräuterwerkstatt mit Tine Knauff und das erweiterte Angebot von Walnussprodukten der GeNuss-Werkstatt mit der Ölmühle Vanikumer Lindenhof.

Termine 2017 - Anmeldung ist erforderlich

Ab Dienstag, 22. August Ernte und Verkauf frischer Haselnüsse.

Samstag, 16. September – Wildkräuterwerkstatt mit Tine Knauff

Thema: Samen, Früchte, Wurzeln! Wenn das Wetter passt, kochen wir am Feuer wilde Leckereien.

Anmeldung unter www.wildesgruen.de

Ab 20. September beginnt unsere Walnussernte für die Liebhaber der frischen Schäl-nüsse (in geringen Mengen).

Dienstag, 3. Oktober (Feiertag), 11-17 Uhr – offener Gartentag (Anmeldung erforderlich)

Zusatztermine: 6./7. und 10. Oktober – bitte rufen Sie zur weiteren Abstimmung der Öffnungszeiten an.

Jeweils um 15 Uhr startet auf Wunsch ein geführter Rundgang zu Themen wie „Rund um die Nuss“, wo Sie alles über Sorten, Herkünfte, Pflege und Vermehrung erfahren und probieren können.

Teilnahmegebühr: 10 €/Person (inkl. Kaffeetrinken).

Für Ihre Anmeldung kontaktieren Sie mich bitte 2 Tage vorher unter
Telefon: (02234) 73904 | Mail: johannapartz@haus-nussgarten.de | www.haus-nussgarten.de