

# Haus Nussgarten lädt ein zum...

## Herbstausflug ins Bergische Land



### Anfahrt zum Haus Nussgarten – Im Kirberg 27 | 51377 Leverkusen - Engstenberg



**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.

**Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:** Mit dem Bus 212 ab Bf 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. **ACHTUNG!** Prüfen Sie bitte, ob die Haltestelle zum gewünschten Zeitpunkt angefahren wird, da die Linie 212 teilweise eine abweichende Strecke fährt.



### 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 Ei 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](http://www.haus-nussgarten.de)



## Besuch im Nussgarten – Freizeitvergnügen mit gesundem Nebeneffekt



### Der Walnusswald von Haus Nussgarten

Am Rande des bergischen Landes versteckt sich unsere 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.



Wir 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.

Außerdem bieten wir das erweiterte Angebot von Walnussprodukten der GeNuss-Werkstatt mit der Ölmühle Vanikumer Lindenhof an und es ist ein saisonaler Online-Verkauf über „Marktschwärmerei Köln“ geplant.

Unsere Nussernte beginnt jetzt im **August (ca. 10.08.) mit frischen Haselnüssen** und ab September fallen über mehrere Wochen die verschiedenen Sorten **Walnüsse**, in dieser Zeit auch ‚Schäl’nüsse‘ genannt.

**Bei jedem Besuch ist eine Anmeldung erforderlich!**

Bitte kontaktieren Sie uns spätestens 2 Tage vorher per E-Mail an: [johannapartz@haus-nussgarten.de](mailto:johannapartz@haus-nussgarten.de)

**Sondertermin am 25. August um 15 Uhr:**

**Kinderführung - Treffen unter dem Haselstrauch für Kinder im Alter von 4-6 Jahre**

Wir machen der Haselmaus Konkurrenz, sammeln Haselnüsse und hören Geschichten von Nüssen und Mäusen.  
Kostenbeitrag: 9,50€, Anmeldung bis 20. August möglich.

### Walnussernte 2018

An folgenden Terminen können Sie sich für einen Besuch jeweils von 14.00 bis 17.30 Uhr anmelden:

**September** – Samstag, 15. September ~ Samstag, 22. September ~ Dienstag, 25. September

**Oktober** – Mittwoch, 3. Oktober ~ Samstag, 6. Oktober ~ Dienstag, 9. Oktober

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

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

### Sondertermine

Mittwoch, 19. September – 17.00 Uhr. **GeNuss Werkstatt** – vegetarisch/vegane Küche mit Walnüssen

Samstag, 29. September. **Tag der Regionen** – Picknick-Treffen für Eltern und Kinder unter Walnussbäumen

Samstag, 13. Oktober. **Kindernachmittag im Walnusswald** – Spiel und Spaß im Nussgarten

Detailinformationen zu allen Sonderterminen können Sie bei Ihrer Anmeldung erfragen.

Ab 13. Oktober fallen vielleicht auch noch Nüsse, dann erkundigen Sie sich bitte nach Terminen.