



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 Edelrather 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 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



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 Wintervorrat selbst ernten, oder frisch gesammelte Nüsse kaufen.

Außerdem bieten wir das erweiterte Angebot von Walnussprodukten der GeNuss-Werkstatt mit der Ölmühle Vanikumer Lindenhof an.

Ab voraussichtlich September fallen über mehrere Wochen die verschiedenen Sorten **Walnüsse**, die in dieser Zeit auch ‚Schäl’nüsse‘ genannt werden.

Bei jedem Besuch ist eine Anmeldung erforderlich!

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

Detailinformationen zu allen Sonderterminen können Sie bei Ihrer Anmeldung erfragen.

Termine zum Herbst 2020 – Ernte und Verkauf

Die Haselnusstage im August fallen 2020 aus!
Wegen verschiedener Frostnächte im Frühjahr, gibt es leider keine Ernte.

An folgenden Terminen können Sie sich für einen Besuch anmelden:

Walnusswochen im September und Oktober:

jeweils dienstags von 10-13 Uhr und donnerstags und samstags von 13- 17 Uhr
Samstag, 3. Oktober FEIERTAG, 13- 17 Uhr

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. Tasse Kaffee oder Tee).

Wegen Corona ist dieses Jahr die Selbsternten nur eingeschränkt möglich.