

Frühling und Frühsommer im Nussgarten

Leverkusen - Engstenberg, Im Kirberg 27

Der Frühling ist da. Wir planen neue Thementage zu **Wildkräutern, Pfingstrosen, Grünen Nüssen und schwarzen Johannisbeeren.**

April: Wildkräuter

Samstag, 18.4. Einladung zum Wildkautertag: Sammeln, Bestimmen und Tipps zum Zubereiten, Erfahrungsaustausch beim Zubereiten vom abschließendem Imbiss, Zutaten werden bereitgestellt. 14-17 Uhr, 29€

Mai: Pfingstrosen

Der Wonnemonat bringt uns Freude! Kommen Sie zum Staunen und Verweilen, genießen Sie die vielfältige Pracht der Pfingstrosenblüten unter Nussbäumen.

Verkauf frisch vom Feld **im Nussgarten**, dienstags und donnerstags von 9-13 Uhr und Sträuße **in Köln-Weiden** in der Woche an der Haustüre, solange der Vorrat reicht.

Sonderöffnungen zum Genießen und Picknicken, für Eltern, Kinder, Freundeskreise, je nach Wetterlage ab 17. Mai, sicher 25. Mai (Pfingstmontag), Samstag 30. Mai, jeweils 14-17 Uhr. 4. und 6. Juni. je nach Wetterlage auch.

Wir bitten um Anmeldung!

Auf Wunsch verschicken wir Knospen im Karton, Sträuße ebenso wie Gutscheine für einen Rundgang. Ich informiere dann über Herkunft, Sorten, Pflege und Vermehrung. (15€/Pers.).



Juni: Grüne Nüsse - Schwarze Nüsse

Geheimnisvolle Grundlage für kulinarische Köstlichkeiten und Heilmittel aus der Hausapotheke.

Erntezeit für grüne Nüsse ab ca. Mitte Juni. Grüne Nüsse können auch in kleinen Mengen bestellt und verschickt werden.

Bitte anmelden zum Feierabend im Nussgarten, Dienstag 23.6. oder 30. 6. 17-20 Uhr. Ebenso biete ich auf Wunsch Sonntag, den 14. 6. einen Workshop von 14-17 Uhr an. Kostenbeitrag 29€/ Person. Gläser, Zutaten und Kostproben werden gestellt.

Juli: Schwarze Johannisbeeren

Ende Juni, Anfang Juli ist Erntezeit für schwarze Johannisbeeren, leckerer Vitaminspender für das Immunsystem! Hierzu laden wir zur Selbsternte ein. Gerne dienstags, donnerstags und am Wochenende nach Absprache. Bei Nachfrage biete ich auch einen Workshop zum Ernten und Verarbeiten an.

Wir erproben neue Rezepte für Chutney, Liköre und Essigvariationen oder auch ein Kinder Workshop.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Johanna Partz

Bei Rückfragen, Vorbestellungen und besonderen Wünschen schreiben Sie gerne!

info@haus-nussgarten.de / www.haus-nussgarten.de

Infotelefon: 02234-432243