



In ihrem Hofladen verkauft Barbara Behr-Heyder die Walnüsse, die sie mit ihren Mitarbeitern unter den Bäumen im Walnuss-Hain hinter dem Haus aufgesammelt hat.

Harte Schale, weicher Kern

Die Walnüsse sind reif: Bei Barbara Behr-Heyder in Leverkusen-Schleibusch hat das große Sammeln begonnen

Je nach Menge zahlen Selbsternter in diesem Jahr ab 4 €/kg für die Walnüsse, die sie unter den Bäumen auf-sammeln.

In Ungarn heißen Walnüsse Dio. Und Dio aus dem Italienischen ins Deutsche übersetzt bedeutet Gott. Für Barbara Behr-Heyder ist das kein Zufall. Denn Walnüsse sind für sie geradezu göttliche Früchte. Halten sie doch bei regelmäßigem Genuss Körper und Geist fit und gesund. Auf ihrer Walnussfarm in Leverkusen-Schleibusch wachsen auf rund 5 ha Anbaufläche etwa 250 Walnussbäume. Gut drei Wochen früher als in den Vorjahren fielen in diesem Jahr die ersten reifen Nüsse bereits Ende

August von den Bäumen. Allerdings hat das kalte Frühjahr auch den Walnussblüten ordentlich zugesetzt. „Ich gehe momentan von einem Ernteausfall von etwa 30 % aus“, erklärt die 56-Jährige.

Doch immer noch sind genügend Walnüsse da, die aufgesammelt werden können. Schulklassen, Kindergärten und Familien kommen gerne in die Walnussplantage, um die Früchte persönlich in die mitgebrachten Behälter zu sammeln. Dabei achtet Barbara Behr-Heyder sehr genau darauf, dass ihre Erntegäste nicht auf die Bäume klettern, um dem Fall der Nüsse nachzuhel-



In dem Walnuss-Hain von Barbara Behr-Heyden wachsen auf rund 5 ha insgesamt 250 Walnussbäume. ▶



fen. „Bei mir dürfen die Walnüsse noch richtig reif werden und so lange am Baum hängen, bis sie alleine aus ihrer Hülle springen und ins Gras



Luftig und trocken müssen die Walnüsse nach der Ernte gelagert werden. Regelmäßig sollten sie auf den großen Gitterrosten auch bewegt und gewendet werden.





„Monsternuss“ hat Barbara Behr-Heyder die dickste all ihrer Walnussorten getauft.

Und auch wenn Barbara Behr-Heyder kein Bio-Zertifikat für ihren Anbau hat, so dürfen sich ihre Kunden dennoch 100-prozentig sicher sein, dass die Nüsse, aber auch die Quitten, Äpfel, Birnen, Kirschen und Beeren, die auf dem Areal wachsen, von ihr noch nie mit chemischen Zusätzen bearbeitet wurden.

Dass Barbara Behr-Heyder sich einmal als selbstständige Landwirtin hauptberuflich mit dem Anbau von Obst, Beeren und vor allen Dingen Walnüssen beschäftigen würde, hätte sie als

fallend“, erklärt sie. Selber mäht sie auch das Gras auf dem Gelände. „Dafür habe ich mir vor kurzem einen Sitzmäher zugelegt“, verrät sie.

Barbara Behr-Heyder hat sechs verschiedene Walnussorten im Anbau, die sich sowohl in der Größe als auch in

junge Frau zunächst nicht für möglich gehalten. „Eigentlich wollte ich Restauratorin werden“, erzählt sie. Als Grundlage für diese spezielle Fortbildung habe sie deswegen nach dem Abitur eine Ausbildung zur Goldschmiedin absolviert. Anschließend studierte sie Völkerkunde und Archäologie, wechselte aber nach wenigen Semestern zur Fachhochschule für Gestaltung nach Pforzheim. Mit dem Diplom in der Tasche erhielt sie in Pforzheim sogar die Beteiligung an einer Werkstatt.



Nie aufgegeben hat Barbara Behr-Heyder auch ihre Tätigkeit als Goldschmiedin. Ihre Werkstatt ist gleich hinter dem Hofladen. Und mitunter verwandelt sie in ihrer Goldschmiede auch Walnusschalen in glitzernde Schmuckstücke. Fotos: Margret Klose

der Farbe der inneren Fruchthaut und in ihrem Geschmack voneinander unterscheiden. So gibt es dicke und sehr dicke Walnüsse und Walnüsse mit gelber, hellbrauner und roter Innenhaut. „Aber alle Sorten kommen aus Ungarn“, sagt sie. Als die Bäume 1992 gepflanzt wurden, sei sogar ein ungarischer Wissenschaftler gekommen, der genau bestimmt habe, welcher Baum neben welchem zu stehen kommt.

Ein Jahr später zog es sie jedoch nach Hause, nach Leverkusen-Schlebusch. Dort auf dem 1946 gegründeten Hof ihrer Eltern ist sie aufgewachsen und oft hat sie ihren Eltern schon als Schulkind dort in der Landwirtschaft geholfen. Damals war der Hof noch eine Fachadresse für Staudenpflanzen. Darüber



Sechs Jahre sind diese veredelten Walnussbäumchen. Je nach Sorte können sie bereits in diesem Alter erste Früchte tragen.



hinaus bauten ihre Eltern aber auch Beeren und Kernobst an, die im Hofladen direkt vermarktet wurden.

Der alte Walnussbaum vor dem Hofladen wurde schon in den 1960er Jahren gepflanzt. Walnüsse tragen die Bäume auch noch im Alter von 150 Jahren.

Als ihr Vater dann nicht mehr helfen konnte, suchte er für seine Tochter nach einer extensiven Landnutzung und fand sie in den Walnüssen. Seit 24 Jahren ist Barbara Behr-Heyder nun zurück aus Pforzheim, seit zehn Jahren führt sie den Betrieb ganz alleine. Doch bereut hat sie ihre Entscheidung nicht. Das Schöne hier ist die unmittelbare Ver-



Bei Barbara Behr-Heyder bleiben die Nüsse in ihren Hüllen so lange am Baum hängen, bis die Hülle platzt und die Nüsse alleine herausfallen.

bundenheit, die direkte Nähe zur Natur“, erklärt sie. Und ein bisschen ist sie auch immer noch Künstlerin. Wenn alle Walnüsse verkauft sind und der Hofladen bis zur Bärlauch-, Flieder-, und Pfingstrosenernte im Frühling geschlossen ist, dann sitzt sie an ihrem Goldschmiede-Arbeitstisch, klopft zum Beispiel Silberbecher oder formt Ringe und mitunter verwandelt sie sogar Nusschalen oder Fruchtkerne in Gold glänzende Schmuckstücke. Margret Klose