Raus aus dem Topf, rein in die Erde: Einzeln und liebevoll pflanzt Helga die einjährigen Edel-Nussbäumchen ein.

Frankreich lässt grüssen

Edle Nüsse gibt's auch in der Heimat

Gestatten: Helga Lindemann aus Biebelnheim (bei Alzey). Hauptberuf: Walnuss-Veredlerin! Vor 26 Jahren probierte Helga in Grenoble (Frankreich) erstmals frische Edel-Walnüsse: „Ich dachte, das müssten wir zu Hause auch haben."

Gesagt, getan: Heute wachsen bei ihr auf vier Hektar Land 5000 selbstgezüchtete Edel-Walnussbäume. Allerdings nur zwei Jahre lang. Dann werden die zwei Meter hohen Bäumchen ausgegraben und verkauft: An Baumschulen und Privatkunden in ganz Deutschland.

Und Helga züchtet weiter: Im November legt sie Schwarznüsse, buddelt die Pflänzchen nach zwölf Monaten wieder aus. Dann schneidet sie kleine Triebe der vorhandenen Edel-Walnussbäume ab, pfropft sie auf die Schwarznuss-Pflanzen (setzt Schnittfläche auf Schnittfläche) und hofft, dass sie im warmen Gewächshaus anwachsen. Hat's geklappt, kann sie im April neue Edel-Walnussbäume auspflanzen.

Köstliches „Nebenprodukt" der Mühe: Super-Walnüsse in neun Sorten, im Oktober für 8 Mark pro Kilo ab Hof zu kaufen. **pi**

Helga Lindemann mit ihrer Lieblings-Walnuss - riesig, aber leider aus Ton.