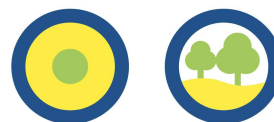




Naturpark
Saar-Hunsrück



Naturpark-Informationen und Erlebniskalender vom 14.10. bis 23.10.2022

1. Naturpark aktiv erleben – Terminübersicht
2. Seminare, Workshops, Vorträge, Führungen
3. Feste, Märkte und Co.
4. Pilzberatung und Pilzexkursionen
5. Pressetexte ab S. 4

1. Naturpark aktiv erleben und schmecken – Wandern, Radfahren & Co.

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
bis Fr	bis 09.10.2022	Genuss von der Streuobstwiese	Infos: www.ebbes-von-hei.de und www.naturpark.org
Sa bis So	08. bis 23.10.2022	Kartoffeltage "Saar-Hunsrück"	Info: Wanderbüro Saar-Hunsrück, info@saar-hunsrueck-steig.de und www.saar-hunsrueck.de
Sa	15.10.2022	Single Wanderung mit Tanja & Honey	13:30-16:30 Uhr, TP: Wild- und Wanderpark Weiskirchen, 3,50 €/Person, Info u. Anmeldung: Hochwald-Touristik, 06876/709-37, hochwald-touristik@weiskirchen.de
Sa	15.10.2022	WasserWissensExkursion: Lebensraum Bach bei Kempfeld	14:00-16:30 Uhr, TP: WasserWissensWerk, Am Steinberg 1, 55758 Kempfeld, kostenfrei, Info u. Anmeldung: WasserWissensWerk, 06786 290 93 210 (Mi-Fr 10-17 Uhr), info@wzv-birkenfeld.de
So	16.10.2022	Wanderung zu essbaren Heckenfrüchten rund um Gisingen	10:00-13:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 12 €/Person inkl. Früchtesnack, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
So	16.10.2022	Kulinarische Kräuterwanderung "So schmeckt der Herbst" rund um Osburg	11:00-16:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 15 €/Person inkl. kleinen Leckereien aus der wilden Küche und heiße Getränke, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
Fr	21.10.2022	Feuriges Herrstein – Fackelführung durch den historischen Ortskern	18:30-20:30 Uhr, TP: Uhrturm Herrstein, 8 €/Erwachsene, 6 €/Kind, Info u. Anmeldung: EdelSteinLand Tourist-Information Herrstein, 06785 79-1400, info@edelsteinland.de
So	23.10.2022	Wilde Kräuter, Früchte und Wurzeln im Herbst in Losheim am See	10:00-13:00 Uhr, TP: Tourist Info am Stausee, Info u. Anmeldung: Tourist Information Losheim am See, 06872/609-260

2. Seminare, Workshops, Vorträge und kulturelle Führungen

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
jeden So und Di	bis 30.10.2022	Offene Führung durch die Glockengießerei in Saarburg	14:30-15:30 Uhr, TP: Museum Glockengießerei Mabilon, 5 €/Erwachsene, 2,50 €/ermäßigt, 12 €/Familie, Info u. Anmeldung: Saar-Obermosel-Touristik, 06581/995980, info@saar-obermosel.de
jeden Do	bis 27.10.2022	Historisches Herrstein – lebendiges Mittelalter in Herrstein	16:30 Uhr, TP: Uhrturm Herrstein, 5 €/Erwachsene, 2,50 €/Kind (6-16 Jahre), Info u. Anmeldung: EdelSteinLand Tourist-Information Herrstein, 06785 79-1400, info@edelsteinland.de
jeden Sa	bis 29.10.2022	Historisches Herrstein – lebendiges Mittelalter	14:30 Uhr, TP: Uhrturm Herrstein, 5 €/Erwachsene, 2,50 €/Kind (6-16 Jahre), Info u. Anmeldung: EdelSteinLand Tourist-Information Herrstein, 06785 79-1400, info@edelsteinland.de
jeden Sa		Stadtführung durch St. Wendel	11:00-12:00 Uhr, TP: Hauptportal der Wendelinusbasilika St. Wendel, Info: Touristinfo St. Wendel, 06851/809-1913
Fr	14.10.2022	Naturpark-Akademie: Fledermäuse schützen und erkennen, Multiplikatoren-schulung mit Exkursion	15:30-21:30 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 25 €/Person, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
So	16.10.2022	Besichtigung Historische Nagelschmiede Sitzerath	10:00-12:00 Uhr, TP: Nagelschmiede Sitzerath, Info: Touristinformation Nonnweiler, 06873/660-14, touristinfo@nonnweiler.de
So	16.10.2022	Führung durchs Keltendorf am Ringwall Otzenhausen	15:00-16:00 Uhr, TP: Eingang Keltentpark, 6,50 €/Erwachsene, 3,50 € Jugend. bis 17 J., inkl. Eintritt Kinder, Info: Touristinformation Nonnweiler, 06873/660-14, touristinfo@nonnweiler.de

3. Feste, Märkte und Co.

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
Sa bis So	08.10. bis 09.10. 2022	Äppelfeschk in Tettingen-Butzdorf und Borg	Info: www.viezstrasse-online.de , www.saarlandisches-brennereimuseum.de
So	09.10.2022	Hermeskeiler Bauern- und Handwerkermarkt	11:00-17:00 Uhr, TP: Neuer Markt, Info: Tourist-Information Hermeskeil, 06503 809-500
Sa	15.10.2022	27. Staudenbörse in Grimburg	13:00 Uhr, TP: Dorfplatz Grimburg, Info: Arbeitskreis, Georg Herrig, 01729410072, georg.herrig@t-online.de

4. Pilzberatung und Pilzexkursionen

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
bis Fr	bis 28.10.2022	Naturpark-Pilzberatung	Mo: 10:30-12:30 Uhr, Di u. Fr: 17:30-19:30 Uhr, TP: Naturpark-Informationszentrum, Zum Wildpark, kostenlos, Info: Hochwald-Touristik Weiskirchen, 06876/70937 und H: 0151 59869173 (nur während der Pilzsaison), hochwald-touristik@weiskirchen.de
Sa	15.10.2022	Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung am Rösterkopf in Kell am See	13:00-16:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 12 €/Person, Kinder bis 14 frei, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
Sa	15.10.2022	Pilzexkursion mit Fundbesprechung in Losheim am See	13:00-17:00 Uhr, TP: Tourist-Info Stausee Losheim, 10 €/Person, Info u. Anmeldung: Tourist Information Losheim am See, touristik@losheim.de
Sa	15.10.2022	Pilzexkursion in Thalfang a. Erbeskopf	10:00-14:00 Uhr, TP: Mitfahrerparkplatz Haardtwald, Am Haardtwald, 54424 Thalfang, 17,50 €/Person, Info u. Anmeldung: Tourist-Information Thalfang, 06504/954097, ti@erbeskopf.de
So	16.10.2022	Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung im Osburger Hochwald in Osburg und Farschweiler	10:00-13:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 12 €/Person, Kinder bis 14 frei, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
So	16.10.2022	Pilzexkursion im Forstamt Idarwald bei Krummenau	14:00-17:00 Uhr, TP: Kaisereiche, 55483 Krummenau an der Straße zwischen Krummenau und Weitersbach, GPS-Daten: 49.885182, 7.268907, 10 €/Person, Info u. Anmeldung: Forstamt Idarwald, 06544/9911270, forst-amt.idarwald@wald-rlp.de
Mi	19.10.2022	Verborgene Geheimagenten - Pilzwanderung mit Stockbrot in Osburg	14:00-16:30 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 6 €/Kind, 10 €/Erwachsene, 18 €/Familie, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
Sa bis So	22.-23.10.2022	Hochwälder Pilzseminar - Fortgeschrittene inkl. Pilzessen in Weiskirchen	10:00-16:00 Uhr, TP: Seminarraum Naturpark-Infozentrum, 70 €/Person, Info u. Anmeldung: Hochwald-Touristik Weiskirchen, Haus des Gastes, 06876/70937
So	23.10.2022	Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung in Gusenburg	14:30-17:30 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 12 €/Person, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0,

Für die Veranstaltungen des Naturpark Saar-Hunsrück ist eine Anmeldung Voraussetzung für die Teilnahme. Alle angemeldeten Teilnehmenden werden über ggf. erforderliche Änderungen im Programmablauf informiert. Die Teilnahme erfolgt auf eigene Gefahr. Bei Exkursionen und Wanderungen sind festes Schuhwerk und witterungsangepasste Kleidung erforderlich. Weitere Informationen in den Naturpark-Informationszentren, Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0 oder Weiskirchen, Telefon 06872/921261, www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueck](https://www.instagram.com/naturparksaarhunsrueck)

Darüber hinaus finden Ranger-Touren durch den Nationalpark Hunsrück-Hochwald im Naturpark Saar-Hunsrück statt. Diese Touren werden den Wetterbedingungen angepasst und können auch abgesagt werden. Info: Nationalpark-Amt Hunsrück-Hochwald 06131 884152-0, www.nlphh.de

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
bis 1. Nov.	Di-So	Gipfel-Tour	14:00-15:30 Uhr, TP: Nationalpark-Tor Erbeskopf, Info und Anmeldung: Nationalpark Hunsrück-Hochwald, 06131/884152-0
bis 1. Nov.	jeden Do	Waldtour	14:00-16:30 Uhr, TP: Rangertreffpunkt Muhl, Info und Anmeldung: Nationalpark Hunsrück-Hochwald, 06131/884152-0
bis 1. Nov.	jeden Di	Insel-Tour in Gebärdensprache und barrierefrei	14:00-16:00 Uhr, TP: Rangertreffpunkt Thranenweier, Info und Anmeldung: Nationalpark Hunsrück-Hochwald, 06131/884152-0

5. Pressetexte

überregional

Heimisches kulinarisches Erbe "Kartoffel" im Naturpark

Vom 8 bis 23. Oktober finden die Kartoffeltage Saar-Hunsrück auch im Naturpark statt.

Mit dabei sind 17 Gastronomen, die zahlreiche, regional spezifische Köstlichkeiten nach traditionellen Rezepten aus Kartoffeln von regionalen Erzeugern anbieten. Zudem kreieren zwei Bäckereien köstliche Backwaren aus Kartoffeln.

Kartoffeln sind ein tolles nachhaltiges Nahrungsmittel. Sie sind vielfältig in der Küche auch zusammen mit Wildkräutern zu verwenden, sie sind gesund und besitzen wertvolle Inhaltsstoffe, wie Vitamine, Mineralstoffe, Eiweiß, Stärke, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Auch bei der Zubereitung für interessante und leckere Gerichte aus Nahrungsmittelresten sind sie ideal einsetzbar. Ob Bratkartoffeln, Aufläufe und Gratins oder Tortillas, die Verwendungsmöglichkeiten sind groß.

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute nahe liegt. Herbstzeit ist Erntezeit. Ob Kartoffeln, Kohl, Kürbis, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, saisonales Obst und Gemüse aus der Region schmecken nicht nur gut, sondern sind auch ein toller Beitrag zum Klimaschutz. Regional angebaute Kartoffeln haben einen geringen Wasserverbrauch und eine günstige Kohlendioxid-Bilanz. Gerade im Zeitalter der Monokulturen sind auch Kartoffel-Sorten von früher wieder interessant. Manche von ihnen sind weniger anfällig für Schädlinge. Die Online-Saatgutliste des Vereins zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) bietet eine Plattform für die Suche nach alten Sorten.

Tipp – Kartoffel-Giersch-Löwenzahn-Suppe

2 Handvoll junge Gierschblätter, 700 g Kartoffeln, 20 g pflanzliches Öl oder geklärte Butter, 1 Zwiebel, 1 EL Gemüsebrühe, 3 EL vegane Sahne. Zwiebel und Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, Giersch und Löwenzahnblätter waschen, trockenschleudern und fein hacken, einige Blätter ganz lassen. Zwiebel und Kartoffeln in Öl oder geklärter Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen. Nach ca. 15 Minuten die Kartoffeln mit dem Pürierstab schaumig mixen. Vegane Sahne und gehackten Giersch unterrühren und die Suppe mit jungen Giersch- und Löwenzahnblättern dekorieren.

Im Naturpark existieren sehr vielfältige Zubereitungsarten der Kartoffel. Ob gebraten, gebacken, gedämpft, gequellt, gestampft, Suppe, Dibbelabbes, Kartoffelwurst etc., die schmackhaften Varianten sind abwechslungsreich.

Weitere Infos unter <https://www.kostbarenatur.net/kartoffel-giersch-suppe-rezept/>; <https://www.muttererde.at/tipps/kartoffeln/>; <https://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/kartoffel/index.html>; <https://www.nutzpflanzenvielfalt.de/saatgutliste/>;

Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueckpflanzen/](https://twitter.com/naturparksaarhunsrueckpflanzen/)



Kartoffeln, Wildkraut und Pilze

*Foto: ©Naturpark Saar-Hunsrück_Brigitte Krauth**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Hintergrund:

Bereits 7.000 Jahre v. Chr. bauten die Inkas Kartoffeln an. In Europa wurde die Kartoffel zunächst als Zierpflanze angebaut, weil sie hübsche Blüten hat. Der hervorragende Geschmack der Knolle sowie die einfache Bewirtschaftung fanden erst später Aufmerksamkeit.

Auch bei Insektenstichen kann eine frische Kartoffelscheibe auf den Stich gelegt werden.

Heute zählt die Kartoffel zu den Grundnahrungsmitteln weltweit. In Deutschland werden ca. 140 Sorten angebaut, die Palette reicht von festkochend, mittelfest oder mehligkochend. Die Powerknolle enthält pflanzliches Eiweiß, viele wichtige Mineralstoffe und die Vitamine A, B und K.

Im Rahmen der Kartoffeltage werden die beteiligten Gastronomen ein umfangreiches Spektrum von einfachen bis vielseitigen und traditionellen Kartoffelgerichten mit interessanten Kreationen anbieten.

Die Angebote der Gastronomen sind im Internet eingestellt in www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik, sowie www.ebbes-von-hei.de. Ab dem 1. Oktober werden auf der Ebbes von Hei – Facebook-Seite alle zwei Tage die teilnehmender Betriebe mit ihren Aktionskarten vorgestellt.

Weitere Informationen zu den Kartoffeltagen und zu den kulinarischen Aktionen sind im Ebbes von Hei – Einkaufs- und Genussführer, der bei den Tourist-Informationen, bei den Erzeugern und in den Naturpark-informationszentren erhältlich ist, zu finden.

überregional

Naturpark-Akademie "Fledermäuse erkennen und schützen" – Multiplikatorenschulung mit Exkursion

Am **Freitag, 14. Oktober, 15:30 bis 21:30 Uhr** findet im Naturpark-Informationszentrum Weiskirchen die Einführung zur Biologie und Ökologie, zu den Gefährdungsursachen und Tipps zum Fledermaus-Artenschutz mit praktischen Quartiersicherungsmaßnahmen für Haus und Garten, Schule und Kommune sowie Aspekten des Klimawandels und von Lichtverschmutzung und deren Auswirkungen, statt.

Nach einer Pause beginnt die spannende und erlebnisreiche Fledermaus-Entdeckertour von ca. zwei Kilometer, "Auf den Spuren der nächtlichen Kobolden" mit Detektoren und Stirnlampen. Dabei können die spektakulären Flugfähigkeiten der Kobolde der Nacht beobachtet und die für unsere Ohren unhörbaren Rufe der Fledermäuse erlebt werden.

Fledermäuse sind Indikatoren für eine intakte Kulturlandschaft sowie eine gute Umwelt- und Lebensqualität. Sie sorgen für einen ausgewogenen Naturhaushalt mit hoher Artenvielfalt und tragen zur Biodiversität und zum Klimaschutz bei.

Die Naturpark-Akademie richtet sich an Natur- und Landschaftsführende sowie an Wander-, Gäste, Weinerlebnisbegleitende, Akteure im Tourismus, Naturschutzengagierte und Naturpark-Mitglieder, Wandervereine, Naturschutzverbände, Lehrpersonen, Multiplikatoren der Regional- und Heimatbildung und alle interessierten Bürgerinnen und Bürger.

Die Veranstaltung ist als Fortbildung für zertifizierte Natur- und Landschaftsführende und für Lehrkräfte in Rheinland-Pfalz anerkannt.

Die Teilnahmegebühr beträgt 25 Euro pro Person. Eine verbindliche, frühzeitige Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Trierer Straße 51, 54411 Hermeskeil,

Tel. 06503/9214-0 erforderlich (Teilnahmebegrenzung). Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueck](https://www.instagram.com/naturparksaarhunsrueck)



Großer Abendsegler

*Foto: ©VDN-Fotoportal_Podany & Podany**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemitteilung*

überregional

Genuss von der Streuobstwiese – Schmecken & Entdecken

Bis Sonntag, 9. Oktober 2022 finden die Genusswochen von der Streuobstwiese im Naturpark Saar-Hunsrück statt. Die Aktionstage bieten schmackhafte, regionale Speisen, Getränke und weitere Produkte von den Streuobstwiesen bei den teilnehmenden Gastronomen von Ebbes von Hei! in Kell am See, Ockfen, Merzig-Weiler, Nonnweiler-Otzenhausen, Baumholder und in Allenbach an. Die offizielle Eröffnung findet in der Festscheune des Viezhofs Hunzicker in Fisch mit moderierter Probe von 10 Viezsorten und Vesperplatte statt. Zahlreiche Veranstaltungen, wie Viezfeste in Hilscheid und Merzig, Streuobsttag in Gusenburg, Äppelfeschd in Tettingen-Butzdorf und Borg, Wanderungen in Gusenburg, Weiskirchen, Losheim am See, Perl sowie ein Streuobst-Nachmittag bei Kaffee und Kuchen in Fisch sowie Vorträge mit der Eröffnung WILDLING-Station in Freudenburg und Erlebnis Streuobstwiese in Mackenrodt runden die Thementage ab.

Weitere Infos unter www.ebbes-von-hei.de, www.naturpark.org/aktuelles, www.viezstraÙe-online.de,

Täglich ab dem 20. September aktuelle Posts auf www.facebook.com/ebbesvonhei, Regionalinitiative Ebbes von Hei www.ebbes-von-hei.de, Verein Viezstraße www.viezstraÙe-online.de, Naturpark Saar-Hunsrück www.naturpark.org/aktuelles, [@naturpark.org](https://www.instagram.com/naturpark.org)



Genuss von der Streuobstwiese

*Foto: ©Titelbild Flyer**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Birkenfeld/Verbandsgemeinde Herrstein-Rhaunen/Kempfeld

WasserWissensExkursion: Lebensraum Bach bei Kempfeld

Am **Samstag, 15. Oktober, 14 bis 16.30 Uhr**, lädt das WasserWissensWerk an der Steinbachtalsperre bei Kempfeld zu einer Exkursion "Lebensraum Bach" an den Flachsbach ein. Warum welche kleinen Tiere im Fließgewässer leben und welche grundlegenden ökologischen Faktoren hier eine Rolle spielen, erklärt der Biologe Wolfram Remmers vom Umwelt-Campus

Birkenfeld. Ausgerüstet mit Becherlupen und Köchern sammeln die Teilnehmenden interessante Kleinstlebewesen wie z. B. Flohkrebse oder Köcherfliegenlarven. Im Blauen Klassenzimmer des WasserWissensWerks werden die Tiere unter Mikroskopen einmal genauer bestimmt und danach wieder zurück in ihren Lebensraum Bach gebracht. Der informative und spannende Ausflug an den Bach richtet sich an Kinder ab 8 Jahren in Begleitung sowie an Erwachsene. Bitte Gummistiefel und med. Maske für das WasserWissensWerk mitbringen. Die Teilnahme ist kostenfrei. Der Treffpunkt ist am WasserWissensWerk, Am Steinberg 1, 55758 Kempfeld. Eine Anmeldung ist beim WasserWissensWerk, Telefon 06786 290 93 210 (Mi-Fr 10-17 Uhr) oder unter info@wzv-birkenfeld.de erforderlich. Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueck](https://twitter.com/naturparksaarhunsrueck)



WasserWissensExkursion: Lebensraum Bach

*Foto: © WasserWissensWerk Kempfeld**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Saarburg-Kell und Ruwer/Kell am See

Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung am Rösterkopf

Am **Samstag, 15. Oktober, 13 bis 16 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück zusammen mit den Naturpark-Verbandsgemeinden Saarburg-Kell und Ruwer eine Exkursion zum Kennenlernen und Bestimmen von Pilzen für Erwachsene und Familien an. Der Naturpark-Referent und Pilzsachverständige Markus Kritten informiert über die Lebensweise von Pilzen und ihre wichtigen Funktionen im Kreislauf der Natur. Er gibt hilfreiche Tipps zum Bestimmen, Sammeln und Verwerten von Pilzen und erläutert die wichtigsten Bestimmungsmerkmale sowie Unterscheidungsmerkmale zu giftigen Doppelgängern. Auch Schutzmaßnahmen für die Welt der Pilze im Naturpark werden aufgezeigt. Bei der familienfreundlichen Exkursion können Pilze zum Eigenbedarf für eine genussvolle Mahlzeit gesammelt werden. Im Anschluss an die Wanderung findet eine Fundbesprechung statt. Als Ausrüstung werden festes Schuhwerk, witterungsangepasste Kleidung sowie ein Korb und Messer zum Sammeln empfohlen. Die Teilnahmegebühr beträgt 12 Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung). Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueck](https://twitter.com/naturparksaarhunsrueck)



Pilzfamilie

*Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück/VDN-Fotoportal/Uwe Falk**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Saarlouis/Gemeinde Wallerfangen/Gisingen

Kulinarische Wanderung zu "Essbaren Heckenfrüchte" bei Gisingen

Am **Sonntag, 16. Oktober, 10 bis 13 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück eine kulinarische Wanderung zu essbaren Hecken- und Herbstfrüchten rund um das Naturparkdorf Gisingen an. Zusammen mit der Naturpark-Referentin Klaudia Landahl sammeln die Teilnehmenden Wildpflanzen und -früchte, wie Weißdornfrüchte, Hagebutten, Ebereschen und Co. Die mineralreichen Inhaltsstoffe der herbstlichen Wildfrüchte sind in der Küche für zahlreiche leckere Gerichte zu verwenden und sind gesunde und nachhaltige Nahrungsmittel. Als Ausrüstung werden witterungsangepasste Kleidung und festes Schuhwerk empfohlen. Die Teilnahme an der Veranstaltung beträgt 12 Euro pro Person inkl. eines Wildfrüchte-Snack. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung). Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueck](https://www.instagram.com/naturparksaarhunsrueck)



Weißdorn-Frucht

*Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück_VDN-Portal_H-J. Tiedt**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemitteilung*

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Ruwer/Farschweiler

Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung im Osburger Hochwald

Am **Sonntag, 16. Oktober, 10 bis 13 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück zusammen mit der Naturpark-Verbandsgemeinde Ruwer eine Pilzexkursion mit Fundbesprechung im Osburger Hochwald für Erwachsene und Familien an. Gemeinsam mit dem Naturpark-Referent und Pilzsachverständigen Markus Kritten begeben sich die Teilnehmenden auf die Suche nach schmackhaften Pilzen und lernen informiert über die Lebensweise von Pilzen und deren ökologische Bedeutung im Naturhaushalt. Zum Kennenlernen von Pilzen werden während der Exkursion wertvolle Tipps zum Bestimmen, Sammeln und Verwerten gegeben und die wichtigsten Bestimmungsmerkmale sowie Unterscheidungsmerkmale zu giftigen Doppelgängern erläutert. Bei der familienfreundlichen Exkursion können Pilze zum Eigenbedarf für eine genussvolle Mahlzeit gesammelt werden. Im Anschluss an die Wanderung findet eine Fundbesprechung statt. Als Ausrüstung werden festes Schuhwerk, witterungsangepasste Kleidung sowie ein Korb und Messer zum Sammeln empfohlen. Die Teilnahmegebühr beträgt 12 Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung). Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueck](https://www.instagram.com/naturparksaarhunsrueck)



Steinpilz

*Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück_VDN-Fotoportal/Friedrich J. Flint**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Ruwer/Osburg

Kulinarische Kräuterwanderung "So schmeckt der Herbst" rund um Osburg

Am **Sonntag, 16. Oktober, 11 bis 16 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück in Kooperation mit der Naturpark-Ortsgemeinde Osburg und der Naturerlebnispädagogin Beate Stoff eine 6-8 km lange Kräuterwanderung unter dem Motto "So schmeckt der Herbst" an. Im Herbst sind Beeren, Früchte, Nüsse und Pilze reif, viele Blätter leuchten bunt und alle Farben und Gerüche erscheinen intensiver. Zusammen mit der Naturpark-Referentin kann die Natur erkundet und die wilden Köstlichkeiten, die der Herbst bietet, entdeckt werden. Einige davon werden die Zutaten der kleinen Leckereien aus der "Wilden Küche" sein, die zum Abschluss probiert werden. Als Ausrüstung werden festes Schuhwerk, witterungsangepasste Kleidung sowie Rucksackverpflegung und ggf. eine Stofftasche zum Sammeln empfohlen. Die Teilnahmegebühr beträgt 15 Euro pro Person inklusive Kräutersnack. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung). Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueck](https://www.instagram.com/naturparksaarhunsrueck)



Hagebutte

*Foto: © Naturpark/Beate Stoff**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Ruwer/Osburg

Verborgene Geheimagenten – Pilzwanderung mit Stockbrot in Osburg

Am **Mittwoch, 19. Oktober, 14 bis 16.30 Uhr**, findet ein spannender Pilznachmittag für kleine Entdeckerinnen und Entdecker in der Naturpark-Verbandsgemeinde Ruwer in Osburg statt. Im Rahmen des Zukunftsdiploms der Lokalen Agenda 21 Trier tauchen die jungen Pilzforscherinnen und -forscher gemeinsam mit dem Naturpark-Referenten und Pilzsachverständigen Markus Kritten in die geheimnisvolle Welt der Pilze ein. Pilze sind weder Tier noch Pflanze. Sie bilden neben Tieren und Pflanzen die dritte große Lebensform auf der Erde. Aber nicht nur das, als verborgene Geheimagenten sind Pilze unverzichtbar für den Kreislauf der Natur. Viele weitere interessante Informationen rund um die Welt der Pilze können die Teilnehmenden bei der Wanderung und beim anschließenden gemeinsamen Backen von Stockbrot über dem Feuer erkunden. Die Veranstaltung richtet sich an Kinder ab 6 Jahren, Familien und Erwachsene. Die Teilnahmegebühr beträgt 6 Euro für Kinder, 10 Euro für Erwachsene und 18 Euro für Familien. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung). Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueck](https://www.instagram.com/naturparksaarhunsrueck)

Weitere Veranstaltungen im Rahmen des Zukunfts-Diploms und Informationen finden Sie unter www.zukunftsdiplom.de.



Pilze erkunden

*Foto: ©Naturpark Saar-Hunsrück/Stephan Zanders**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung in Gusenburg

Am **Sonntag, 23. Oktober, 14.30-17.30 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück zusammen mit der Naturpark-Verbandsgemeinde Hermeskeil eine Exkursion für Erwachsene und Familien zum Kennenlernen von Pilzen mit Fundbesprechung bei Gusenburg an. Während der Exkursion gibt der Naturpark-Referent und Pilzsachverständige Christoph Postler wertvolle Tipps zum Bestimmen, Sammeln und Verwerten von Pilzen und informiert über die Lebensweise von Pilzen und ihrer ökologischen Bedeutung im Naturhaushalt. Bei der familienfreundlichen Exkursion können Pilze zum Eigenbedarf für eine genussvolle Mahlzeit gesammelt werden. Im Anschluss an die Wanderung findet eine Fundbesprechung statt. Als Ausrüstung wird festes Schuhwerk, witterungsangepasste Kleidung sowie ein Korb und Messer zum Sammeln empfohlen. Die Teilnahmegebühr beträgt 12 Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung). Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueck](https://www.instagram.com/naturparksaarhunsrueck)



Maronen-Röhrling

*Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück_VDN-Fotoportal/Marco Gebert**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*