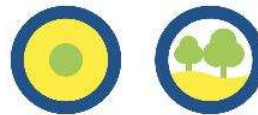




Naturpark
Saar-Hunsrück



Naturpark-Informationen und Erlebniskalender vom 02.02. bis 03.03.2024

1. Naturpark aktiv erleben – Terminübersicht
2. Seminare, Workshops, Vorträge, Führungen
3. Ausstellungen
4. Nationalpark im Naturpark erleben
5. Pressetexte ab S. 2

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

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
Sa	03.02.2024	Wanderung „Kleine Berg- und Taltour“ bei Weiskirchen	13:30-17:00 Uhr, TP: Wildpark-Alm am Wild- und Wanderpark Weiskirchen, 4 €/Person, Info u. Anmeldung: Hochwald-Touristik GmbH Weiskirchen, Haus des Gastes, 06876/70937
Sa	02.03.2024	Fackelwanderung durchs Schwarzenbruch bei Hüttgeswasen	16:00 Uhr, TP: Waldgasthaus Schwarzenbruch, 15 €/Person, Info u. Anmeldung: Tourist-Info des Birkenfelder Landes, 06782-9834570, https://www.birkenfelder-land.de/rauszeit.html

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

2. Seminare, Workshops, Vorträge und kulturelle Führungen

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
jeden Sa		Stadtführung durch St. Wendel	11:00-12:00 Uhr, TP: Hauptportal der Wendelinusbasilika St. Wendel, Info: Touristinfo St. Wendel, 06851/809-1913
Jeden ersten So im Monat	04.02.2024	Öffentliche Führung durch die Schlosskapelle Dagstuhl	15:00-16:00 Uhr, TP: Parkplatz Leibnitz Zentrum für Informatik, Schloss Dagstuhl, Info: Kulturamt der Stadt Wadern, 06871/507-0
Fr	02.02.2024	Ein Abend mit einem römischen Winzer! Weinprobe mit Vortrag	18:00-21:00 Uhr, TP: Archäologiepark Römische Villa Borg, 25 €/Person, Info u. Anmeldung: 06865/9117-0, info@villa-borg.de
Sa	02.03.2024	Winterschnitt an Obstgehölzen an der Naturpark-Infostelle Haus Saargau in Gisingen	14:00-18:00 Uhr, TP: Haus Saargau, 15 €/Person, Info u. Anmeldung: KVHS SLS, 06831 444-413 E-Mail; info@kvhs-saarlouis.de

3. Feste, Märkte & Co.

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
Sa bis So	03.02. bis 18.02.2024	„Omas Küche“ – traditionell, regional und kreativ im Naturpark	Info: www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik , www.ebbes-von-hei.de und unter www.naturpark.org/aktuelles

4. Nationalpark im Naturpark erleben

Aktuelle Termine online www.nlphh.de/termine oder Info: Nationalpark-Amt Hunsrück-Hochwald 06131 884152-0.

5. Pressetexte

überregional

Klima-Tipp: Nachhaltigkeit im Alltag

Verpackungsmüll vermeiden, Strom sparen, regionale Lebensmittel kaufen stellen nachhaltige Vorsätze für den Umwelt- und Klimaschutz im Alltag dar. Dazu zählen Verringerung des Wasserverbrauchs mit einem Sparduschkopf, weniger Auto fahren, Kurzstrecken per Rad, zu Fuß oder mit dem ÖPNV etc. erledigen, elektrische Konsumgüter, Handy, Kleidung etc. länger nutzen oder gebraucht kaufen, kurze Flüge meiden, regionale Nahrungsmittel und Reiseziele im Naturpark bevorzugen sowie klimabewusst ohne Einweg-Plastikflaschen den Alltag meistern.

Weiter Infos unter: <https://supertipp-online.de/nachrichten/verbrauchertipps/klimaschutz-so-wird-2024-einfach-nachhaltiger-id351757>; <http://www.reisekompass.at/nachhaltig-reisen-2024-die-20-besten-tipps-fuer-dein-gutes-klimagewissen/>

Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org



winterlicher Wurzelsalat

*Foto: ©Naturpark Saar-Hunsrück**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

überregional

Tag der Feuchtgebiete im Naturpark

Der Welttag der Feuchtgebiete ist am **2. Februar** 1971 in Ramsar im Iran festgelegt worden, mit dem Ziel, Feuchtgebiete nachhaltig zu nutzen und zu schützen. Sie sind Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten. Dieser Tag soll die öffentliche Wahrnehmung für diese ökologisch wertvollen Biotoparten stärken, damit sie sich auch in Zukunft auf der Basis einer großen biologischen Vielfalt weiterentwickeln können.

Die wertvollen Feuchtgebiete im Naturpark wie z. B. an Seen, Flüssen, Bächen und deren Überschwemmungsflächen, Nasswiesen, ehemalige Täler der Saar, Feucht- und Nasswiesen, Quell- und Hangmoore, auch Hangbrücher genannt, versumpfte Flächen mit Erlen-Birken-Moor- oder Bruchwald etc. sind nachhaltig zu bewahren und können auch in der Freizeit von der Naturpark-Bevölkerung und Gästen auf Wanderwegen oder Naturerkundungspfaden im Naturpark erlebt werden.

Weiter Infos unter: <https://www.bmu.de/veranstaltung/weltfeuchtgebietstag>;
<https://info.bml.gv.at/service/veranstaltungen/wasser/welttag-der-feuchtgebiete.html>;



Feuchtgebiet bei Überlosheim und Büschfeld

*Foto: ©Naturpark Saar-Hunsrück**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Hintergrund:

Im Naturpark können z. B. im Ortelsbruch bei Morbach, im Singenental am Erbeskopf, am barrierefreien Rundweg am Thranenweiher bei Börfink, im Weyrichsbruch bei Kell am See, im Wawerner Bruch, im Panzbruch bei Greimerath, am Losheimer See, Keller See oder Noswendeler See, Bostalsee, Steinbachaue bei Dörsdorf, an der Saarschleife bei Mettlach, an der Moselaue bei Nennig, am Wiltinger Saarbogen, in den Schwemmlinger Wiesen bei Merzig, an der Niederschleife bei Niedaltdorf, in den Nasswiesen der Ill-Aue bei Dirmingen, im Ostertal, bei Hofgut Imsbach, im Oberthaler Bruch, am Gewässersystem Ruwer und Nebenbäche, an der Prims und Blies etc. die artenreichen Feuchtgebiete erwandert und erforscht werden.

überregional

"Omas Küche" – traditionell, regional, kreativ im Naturpark

Vom **3. bis 18. Februar** finden die Kartoffeltage Saar-Hunsrück mit der Regionalinitiative Ebbes von Hei! im Naturpark Saar-Hunsrück statt.

17 Gastronomen aus dem Naturpark möchten den Gästen zeigen, wie genussvoll, gesund und nachhaltig regionale Küche in der kalten Jahreszeit sein kann.

Die Kernidee besteht darin, bei Fleischgerichten nicht nur die Edelteile von Rind, Schwein, Wild oder Geflügel anzubieten, sondern das ganze Tier, welches aus der Region kommt, zu schmackhaften Gerichten zu verarbeiten. Zudem liegen vegetarische Angebote, vor allem mit Wintergemüse aus der Region, voll im Trend.

Die Aktion wird veranstaltet von der Regionalinitiative „Ebbes von Hei“ in Kooperation mit dem Wanderbüro Saar-Hunsrück.

Die Liste der teilnehmenden Gastronomen und deren Speisekarten und Veranstaltungen zu Omas Küche sind unter www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik, www.ebbes-von-hei.de und unter www.naturpark.org/aktuelles eingestellt.



Omas Küche im Naturpark 2024

*Foto: ©MSimaitis**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*