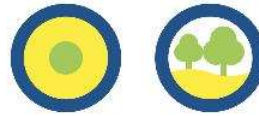




Naturpark
Saar-Hunsrück



Naturpark-Informationen und Erlebniskalender vom 10.11. bis 19.11.2023

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

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

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
Sa bis So	04.11. bis 19.11.2023	Wildwoche Saar-Hunsrück im Naturpark	Info unter: www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik , www.ebbes-von-hei.de
Sa	18.11.2023	Tatort Waldrand – Spurensicherung mit dem Vogelexperten bei Hattgenstein	14:00 Uhr, TP: Zauberwaldhaus Hattgenstein Parkplatz Aussichtsturm, Birkenweg 16, 55767 Hattgenstein, 3 €/Kind, 12 €/Erwachsene, 20 €/Familie, Info u. Anmeldung: Tourist-Information des Birkenfelder Landes, 06782-9834570, https://www.birkenfelder-land.de/rauszeit.html
So	19.11.2023	Mit Moorhexe Isolde auf Wanderschaft zu den Hochwaldbrüchen bei Börfink	11:00-14:30 Uhr, TP: Wanderparkplatz der Traumschleife Börfinker Ochsentour, 12 €/Person inkl. Moorgeist, Info u. Anmeldung: Tourist-Information 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
bis Sa	bis 02.12.2023	Brotbacken an der Bettinger Mühle in Schmelz	TP: Bettinger Mühle, Info: 06887/888654, muehlenverein-schmelz@t-online.de
jeden So und Di	bis 31.10.2023	Offene Führung durch die Glockengießerei in Saarburg	14:30-15:30 Uhr, TP: Glockengießerei Mabilon, 5 €/Erw., 2,50 €/ermäßigt, 12 €/Familie, Info u. Anmeldung: Saar-Obermosel-Touristik, 06581/995980, info@saar-obermosel.de
Sa	bis 02.12.2023	Brotbacken an der Bettinger Mühle in Schmelz	TP: Bettinger Mühle, Info u. Anmeldung: 06887/888654, reservieren: muehlenverein-schmelz@t-online.de
Sa	04.11.2023	Wildpflanzen-Räucherworkshop bei Britten	14:00-16:30 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 12 €/Person, Info u.

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
			Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
Fr	17.11.2023	Genuss-Workshop "Senfherstellung leicht gemacht" bei Weiskirchen	18:00-20:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 14 €/Person, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0

3. Ausstellungen

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
bis Do	30.11.2023	Feminae – Die römischen Frauen im Archäologiepark Römische Villa Borg	TP: Archäologiepark Römische Villa Borg, Eintritt Villa: 6 €/Erwachsenem, 2 €/Kind bis 17 Jahre, 4 €/Ermäßigt, Info: Römische Villa Borg, Tel. 06865 9117-0, info@villa-borg.de

4. Nationalpark im Naturpark erleben

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

5. Pressetexte

überregional

Esskastanie – heimatische Genussfrucht und Klimabaum

Die Esskastanie gehört zu den Buchengewächsen und wurde mindestens seit der Römerzeit in Deutschland kultiviert. Als klimatoleranter Baum wird die Esskastanie in der Kulturlandschaft des Naturparks zukünftig in Zeiten des Klimawandels eine wichtige Rolle spielen.

Die stärkereichen und glutenfreien Früchte der Esskastanien, die Maronen, sind regionale, hochwertige, gesunde und leckere Lebensmittel, mit vielen Mineralstoffen, Vitaminen, Flavonoiden, wertvollem Eiweiß, wenig Fett, Ballaststoffen und komplexen Kohlenhydraten. Sie besitzen einen hohen Sättigungsgrad und sind ein heimatischer Energiespender für den Körper. Sie schmecken nicht nur gut, sondern können auch vielseitig verwendet werden, z. B. geröstet, als Kastanienmehl, gekocht zu Suppe, Püree etc. Weitere Informationen unter <https://www.kostbare.net/anwendungen-und-inhaltsstoffe/edelkastanie-esskastanie/>; <https://www.forstpraxis.de/die-esskastanie-oekologisch-wertvoller-joker-im-klimawandel-20739/>;

Informationen zum Naturpark: Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil,
Tel. 06503/9214-0, info@naturpark.org



*geöffnete stachelige Esskastanienfruchthülle mit Marone
Foto: ©VDN-Fotoportal_Ulrike Sobick*
freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung

überregional

Wildwoche Saar-Hunsrück im Naturpark

Von **Samstag, 4. November bis Sonntag, 19. November** finden die „Ebbes von Hei! – Wildwochen“ – gesundes Fleisch aus heimischen Wäldern“ im Naturpark Saar-Hunsrück statt. Der Genuss von Wildspezialitäten hat im Naturpark eine lange Tradition. Die Wildwochen möchten einen Beitrag dazu leisten, regionales Wildfleisch populärer zu machen. Frisches Wildbret, Reh, Wildschwein und Hirsch von heimischen Jägern bietet allerhöchste Qualität. Das Fleisch ist delikat und schmeckt aromatisch. Es wird auch zu Wildschinken, Wildsalami oder Wildjagdwurst verarbeitet. Wildprodukte bieten eine gesunde Alternative zu Fleisch aus Massentierhaltung, sind vitamin- und nährstoffreich sowie frei von Cholesterin, fettarm und reich an Omega-3-Fettsäuren. Zudem hat regionales, nachhaltiges, da die Tiere artgerecht in freier Natur aufwachsen, Wildfleisch einen besonders kleinen CO₂-Fußabdruck.

Die 19 an den Wildwochen beteiligten Restaurants verarbeiten ausschließlich Wild aus heimischen Wäldern, von regionalen Jägern und Wildmetzgereien, zu leckeren und kreativen Speisen. Weitere Infos zu teilnehmenden Restaurants etc. unter www.saar-hunsrueck-steig.de/Kulinarik, www.ebbes-von-hei.de und www.naturpark.org/aktuelles.

Weitere Informationen zum Naturpark: Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil,
Tel. 06503/9214-0, info@naturpark.org



Rehbock am Waldrand

*Foto: ©VDN-Fotoportal_Matze**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Merzig-Wadern/Gemeinde Losheim/Britten

Wildpflanzen-Räucherworkshop bei Britten

Am **Samstag, 4. November, 14 bis 16:30 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück einen Räucherworkshop mit Wildpflanzen bei Britten an. Die Naturpark-Referentin Klaudia Landahl stellt die traditionsreiche Methode des Räucherns mit pflanzlichen Materialien, wie Samen, Wurzeln, Harze etc. vor und gibt Tipps wie die freigesetzten Duftstoffe auf Menschen wirken können. Die Teilnahmegebühr beträgt zwölf Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Anmeldung unter Tel. 06503/9214-0.



Weißdornfrucht

*Foto: © VDN-Fotoportal_Renate Reinbothe**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Weitere Infos:

Während der Exkursion gibt es wertvolle Informationen zum Bestimmen, Sammeln und zur Verwendung von regionalen Wildpflanzenteilen, z. B. zu Tee, Aufgüssen etc. Als Ausrüstung werden festes Schuhwerk, witterungsangepasste Kleidung sowie ein Korb und Messer zum Sammeln empfohlen. Weitere Informationen zum Naturpark: Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Tel. 06503/9214-0, info@naturpark.org

Landkreis Merzig-Wadern/Gemeinde Weiskirchen/Rappweiler

Genuss-Workshop „Senfherstellung leicht gemacht“ bei Weiskirchen

Am **Freitag, 17. November, 18 bis 20:00 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück einen Genuss-Workshop „Senfherstellung leicht gemacht“ bei Weiskirchen an. Der Naturpark-Referent Guido Geisen stellt die alte Nutz-, Heil- und Würzpflanze Senf vor, die ein beliebtes Würzmittel ist, da in den Körnern wertvolle und nahrhafte Senföle enthalten sind, die auch gesundheitsfördernde Eigenschaften besitzen. Die Teilnahmegebühr beträgt zwölf Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Anmeldung unter Tel. 06503/9214-0.

Weitere Infos:

Zusammen mit dem Naturpark-Referenten können die Teilnehmenden aus Senfmehl und Senfpaste mit verschiedenen Zutaten ihren individuellen Senf kreieren. Bitte Twist-off Gläser oder andere Behältnisse zum Abfüllen des Senfes mitbringen. Die Teilnahmegebühr beträgt 14 Euro pro

Teilnehmer inklusive Verkostung, Skript und selbst zubereitetem Senf zum Mitnehmen. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung).



Senfblüte

*Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück_VDN-Fotoportal_Dietmar Tunk**
**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*