



Pressemitteilung 6. Oktober 2020

vom 23.10. bis 01.11.2020

Aktuelle Veranstaltungsvorschau Naturpark Saar-Hunsrück

- | | |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Naturpark aktiv erleben – Terminübersicht | 5. Ausstellungen, Seite 2 |
| 2. Herbstferienprogramm, Seite 1 | 6. Feste, Märkte & Co., Seite 3 |
| 3. Seminare, Workshops, Vorträge und kulturelle Führungen, Seite 1 | 7. Presstexte ab Seite 4 |
| 4. Pilzberatung und Pilzexkursionen, Seite 2 | |

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

Datum	Tag	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
29.10.2020	Do	Stadtführung Saarburg	14:00-15:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 5 €/Erwachsene, 2,50 €/ermäßigt, 12 €/Familienkarte, Info u. Anmeldung: Tourist-Information Saarburg, 06581/995980
30.10.2020	Fr	Geheimnisvolles, feuriges Herrstein – Fackelführung durch den historischen Ortskern mit Schmiedevorführung	18:30-20:30 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 4 €/Kind, 6 €/Erwachsene, Info u. Anmeldung: EdelSteinLand Tourist-Information, 06785/79-1400
31.10.2020	Sa	Wolfsführung im Wildfreigehege Wildenburg	15:00 Uhr, TP: Wildfreigehege Wildenburg, 10 €/Erwachsene, 8 €/Kinder, Info u. Anmeldung: Naturpark- und Nationalpark-Infostelle Wildenburg, 06786/7212

Die Veranstaltungen des Naturpark Saar-Hunsrück finden aufgrund der Corona-Vorschriften mit beschränkter Teilnehmerzahl statt. Anmeldung ist 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.

2. Herbstferienprogramm

Datum	Tag	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
24.10.2020	Sa	Fledermaus-Safari in Beuren	19:00-22:30 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0

3. Seminare, Workshops, Vorträge und kulturelle Führungen

Datum	Tag	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
24.10.2020	Sa	Naturpark-Akademie in Serrig: Fenster in die Erdgeschichte – Flusslandschaft Untere Saar	09:30-16:30 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 15 €/Person, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0

24.10. bis 25.10.2020	Sa bis So	Geschichte live erleben: Napole- onischer Drill	10:00 Uhr, TP: Freilichtmuseum Roscheider Hof, Info: Freilichtmuseum Roscheider Hof, 06501/92710
25.10.2020	So	Führung im Keltendorf	15:00 Uhr, TP: Eingang Keltenpark Otzenhausen, 4,50 €/Erwachsene, 2,50 €/Jugendliche (6-17 Jahre), Info: Tourist-Information Nonnweiler, 06873/6600

4. Pilzberatung und Pilzexkursionen

Datum	Tag	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
24.10.2020	Sa	Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung am Rösterkopf	13:00-16:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 10 €/Person, Kinder bis 14 Jahre kostenlos, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
24.10.2020	Sa	Pilzwanderung	13:00-17:00 Uhr, TP: Tourist-Info am Stausee Losheim, 10 €/Person inkl. Pilz-Amuse-Gueule, Info u. Anmeldung: Tourist-Information Losheim am See, 06872/609-260
24.10.2020	Sa	Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung um Wadernsteinberg	14:30-17:30 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 10 €/Person, Kinder bis 14 Jahre kostenlos, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
25.10.2020	So	Pilzexkursion in Weiskirchen	14:00-18:00 Uhr, TP: Campingplatz Weiskirchen, 10 €/Person, Info u. Anmeldung: Hochwald-Touristik Weiskirchen, Haus des Gastes, 06876/70937
25.10.2020	So	Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung im Osburger Hochwald	10:00-13:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 10 €/Person, Kinder bis 14 Jahre kostenlos, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
25.10.2020	So	Pilz sei Dank! – Einführung in die geheimnisvolle Welt der Pilze	10:00-13:00 Uhr, TP: Wanderparkplatz Idarkopf, an der Straße zwischen Stipshausen und Hochscheid am höchsten Punkt, 10 €/Person, Info u. Anmeldung: Forstamt Idarwald, 06544/9911270
bis 30.10.2020	bis Fr	Naturpark-Pilzwochen	Info: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
bis 27.10.2020	jeden Mo, Di und Fr	Pilzberatung	Mo 10:30-12:30 Uhr, Di u. Fr. 17:30-19:30 Uhr, TP: Leseraum der Hochwald-Touristik GmbH, Trierer Straße 21, Weiskirchen, Info: Hochwald-Touristik Weiskirchen, Haus des Gastes, 06876/70937

5. Ausstellungen

Datum	Tag	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
25.10.2020	So	Museumstag im Heimatmuseum Neipel	15:00-18:00 Uhr, TP: Heimatmuseum Neipel, Info: Heimatmuseum Neipel, 06888/580763 oder 5912
bis 01.11.2020	jeden Di bis So	Sonderausstellung – Die Dame von Schengen im Archäologiepark Belginum	10:00-17:00 Uhr, TP: Archäologiepark Belginum, Morbach-Wederath, Info: Archäologiepark Belginum, 06533/957630

6. Feste, Märkte & Co.

Datum	Tag	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
24.10.2020	Sa	Waderner Wildmarkt und Herbstmarkt im Rahmen der Wildwoche Saar-Hunsrück mit Naturpark-Infostand	09:00-15:00 Uhr, Info: Tourist-Information der Stadt Wadern, 06871/507-106

Weitere Informationen in den Naturpark-Informationszentren, Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0 oder Weiskirchen, Telefon 06872/921261.

7. Pressetexte

überregional

Naturpark-Wildkräuterküche im Herbst: Waldsauerklee

Der Waldsauerklee (*Oxalis acetosella*) ist in den Wäldern des Naturparks häufig anzutreffen. Wie kaum eine andere Blütenpflanze kommt diese zarte Pflanze mit nur sehr wenig Licht aus. Als essbares Wildkraut wurde der Waldsauerklee in England lange Zeit kultiviert, auch als Heilkraut findet er vielseitig Anwendung.

Waldsauerklee kulinarisch

Der zitronenartige saure Geschmack des Waldsauerklees gibt Salaten, Saucen, Suppen, Smoothies und Wildkräuterlimonaden einen erfrischenden Geschmack. In Salatdressings kann der Sauerklee sogar Essig und Zitrone ersetzen. Auch Stängel und Wurzeln können in Suppen und Gemüsegerichten verarbeitet werden. Die zierlichen Blätter und Blüten sind zudem eine hübsche essbare Dekoration. Aufgrund der enthaltenen Oxalsäure sollte der Sauerklee jedoch nur in kleinen Mengen und nicht täglich verwendet werden.

Waldsauerklee heilwirksam

Als Tee kann das Wildkraut bei Blähungen, Fieber, Frühjahrsmüdigkeit, Hautproblemen, Leberschwäche, Menstruationsbeschwerden und Nierenproblemen angewendet werden. Er wirkt blutreinigend, fiebersenkend, harntreibend und kühlend. Insbesondere zur Behandlung von Schockzuständen nutzte man früher die beruhigende Wirkung des Sauerklees. Wertvolle Inhaltsstoffe sind Oxalsäure, Schleimstoffe und Vitamin C.

Boden und Standort

Der bis zu 15 cm hoch werdende Waldsauerklee kommt auf feuchteren, sauren Böden der Laub- und Nadelwälder vor.

Weitere Infos z. B. unter <https://www.kostbarenatur.net/anwendung-und-inhaltsstoffe/waldsauerklee/>. Informationen über den Naturpark erhalten Sie bei der Naturpark-Geschäftsstelle Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0 und info@naturpark.org.



Waldsauerklee,
Foto: © Naturpark/VDN/Günter Müller*

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Hermeskeil/Beuren

Naturpark-Herbstferienprogramm: Fledermaus-Safari in Beuren

In den Herbstferien bietet der Naturpark Saar-Hunsrück spannende Naturerlebnisprogramme für Kinder ab 6 Jahren. Am **Samstag, 24. Oktober, 19 bis 22.30 Uhr** geht es im Rahmen des Ferienprogramms mit der Naturpark-Referentin Ulla Petto-Spies auf eine abenteuerliche Suche nach den fliegenden Kobolden der Nacht in Beuren. Die Teilnehmenden können die spektakulären Flüge beobachten, mit Ultraschalldetektoren die Rufe der Fledermäuse erleben und viel über das geheimnisvolle Leben der nachtaktiven Säugetiere erfahren.

Als Ausrüstung wird eine Taschenlampe empfohlen. Der Treffpunkt wird bei der Anmeldung bekanntgegeben. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Aufgrund der Corona-Vorschriften ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich.



*Braune Langohrfledermaus,
Foto: © Naturpark/Markus Utesch**

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Saarburg-Kell/Serrig

Naturpark-Akademie: „Fenster in die Erdgeschichte – Flusslandschaft Untere Saar“

Am **Samstag, 24. Oktober, 9:30 bis ca. 16:30 Uhr**, veranstaltet der Naturpark Saar-Hunsrück im Rahmen der Naturpark-Akademie ein geologisches Fachseminar in der Verbandsgemeinde Saarburg-Kell. An der Unteren Saar zeigen eindrucksvolle Mäander und Umlaufberge in beispielhafter Form die quartäre Flussgeschichte. Gerade der Übergang vom Hunsrück zur Trierer Bucht im Naturpark bietet auf kleinem Raum eine große Vielfalt unterschiedlicher Gesteine. Im theoretischen Teil des Seminars wird über die Geologie des Naturparks mit Schwerpunkt der Unteren Saar und ihrer quartären Flussentwicklung informiert. Im praktischen Teil führt eine Exkursion zu markanten Prall- und Gleithängen der Saar.

Die Naturpark-Akademie richtet sich an Wander-, Gäste-, Natur- und Landschaftsführer, Weinereisenbegleiter, Touristiker, Naturschutzengagierte sowie Naturparkmitglieder, Wandervereine, Naturschutzverbände, Lehrpersonen, Multiplikatoren der Regional- und Heimatbildung und alle interessierten Bürgerinnen und Bürger der Naturparkregion. Die Veranstaltung ist als Fortbildung für zertifizierte Natur- und Landschaftsführer und für Lehrkräfte in Rheinland-Pfalz anerkannt (PL-Nr. 20ST027901). Die Teilnahmegebühr beträgt 15 Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Aufgrund der Corona-Vorschriften ist die Teilnehmerzahl begrenzt und die Teilnehmenden müssen sich selbst verpflegen. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle, Telefon 06503/9214-0 erforderlich.



*Schöne Aussicht,
Foto: © Naturpark/Franz-Josef Recktenwald**

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Ruwer/Osburg

Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung am Rösterkopf

Am **Samstag, 24. Oktober, 13 bis 16 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück eine kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung am Rösterkopf an. Der Naturpark-Referent, Pilzsachverständiger Markus Kritten, informiert über die Lebensweise von Pilzen und gibt Hinweise zur Ökologie. Die Teilnehmenden erhalten wertvolle Tipps zum Sammeln, Verwerten und Bestimmen von Pilzen. Bei der familienfreundlichen Exkursion können kleine Mengen Pilze für eine leckere Mahlzeit gesammelt werden. Im Anschluss an die Wanderung findet eine Fundbesprechung statt. Die Teilnahmegebühr beträgt 10 Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Aufgrund der Corona-Vorschriften ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle, Telefon 06503/9214-0 erforderlich.



*Parasol-Pilze,
Foto: © Naturpark/VDN/Luxfox**

Landkreis Merzig-Wadern/Stadt Wadern/Steinberg

Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung um Steinberg

Am **Samstag, 24. Oktober, 14.30 bis 17.30 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück in Kooperation mit der Stadt Wadern eine kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung um Steinberg an. Der Naturpark-Referent, Pilzsachverständiger Christoph Postler, informiert über die Lebensweise von Pilzen und gibt Hinweise zur Ökologie. Die Teilnehmenden erhalten wertvolle Tipps zum Sammeln, Verwerten und Bestimmen von Pilzen. Bei der familienfreundlichen Exkursion können kleine Mengen Pilze für eine leckere Mahlzeit gesammelt werden. Im Anschluss an die Wanderung findet eine Fundbesprechung statt. Die Teilnahmegebühr beträgt 10 Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Aufgrund der Corona-Vorschriften ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle, Telefon 06503/9214-0 erforderlich.



*Junge Grosseschirmlinge,
Foto: © Naturpark/VDN/Dieter Weber**

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Ruwer/Farschweiler

Kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung im Osburger Hochwald

Am **Sonntag, 25. Oktober, 10 bis 13 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück eine kulinarische Pilzexkursion mit Fundbesprechung im Osburger Hochwald an. Der Naturpark-Referent und Pilzsachverständige Markus Kritten gibt den Teilnehmenden einen Einblick in das faszinierende Reich der Pilze und informiert darüber, wie sich essbare Pilze von ihren giftigen oder ungenießbaren Doppelgängern unterscheiden lassen und welche Bedeutung Sie für das Ökosystem Wald haben. Die Teilnehmenden erhalten außerdem wertvolle Tipps zum Sammeln und Verwerten von Pilzen. Bei der familienfreundlichen Exkursion können kleine Mengen Pilze für eine leckere Mahlzeit gesammelt werden. Im Anschluss an die Wanderung findet eine Fundbesprechung statt. Die Teilnahmegebühr beträgt 10 Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Aufgrund der Corona-Vorschriften ist die Teilnehmerzahl begrenzt. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle, Telefon 06503/9214-0 erforderlich.



*Steinpilz,
Foto: © Naturpark/VDN/Freider Haug**

****freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung***