

Naturparke
Wir leben Natur.
Wir lieben Kultur.
Wir sind Heimat.



**Naturpark
Saar-Hunsrück**



Veranstaltungen und Naturpark-Informationen vom 15.04. bis 23.04.2022

- | | |
|--|---|
| 1. Naturpark aktiv erleben – Terminübersicht | 2. Seminare, Workshops, Vorträge, Führungen |
| 3. Feste, Märkte & Co. | 4. Pressetexte ab S. 4 |

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

| Tag | Datum | Veranstaltung | Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter |
|-----------------|--------------------------|--|--|
| jeden Do | 07.04. bis 06.10.2022 | Stadtführung Saarburg | 14:00-15:00 Uhr, TP: Touristinformation Saarburg, 5 €/Erwachsene, 2,50 €/ermäßigt, 12 €/Familie, Info u. Anmeldung: Saar-Obermosel-Touristik, 06581/995980, info@saar-obermosel.de |
| jeden So und Di | 03.04. bis 30.10.2022 | Offene Führung durch die Glockengießerei Mabilon in Saarburg | 14:30 Uhr, TP: Im Staden 130, Saarburg, Glockengießerei, 5 €/Erwachsene, 2,50 €/ermäßigt, 12 €/Familie, Info u. Anmeldung: Glockengießereimuseum Mabilon, 06581/2336 |
| Sa | 02.04.2022 | Geführte Wanderung "Alles Narzisse oder was?" | 10:00-13:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, Info u. Anmeldung: Tourist-Information Kell am See, 06589/1044 u. info@hochwald-ferienland.de |
| So | 03.04.2022 | Frühjahrswanderung zu den wilden Narzissen bei Schillingen | 10:00-13:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 10 €/Person, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0 |
| Di | 05.04.2022 | Genussvolle Schnupperwanderung zu den Narzissenwiesen bei Zerf | 15:00-17:00 Uhr, TP: Bahnhof Zerf, Info u. Anmeldung: Tourist-Information Kell am See, 06589/1044 u. info@hochwald-ferienland.de |
| Mi | 06.04.2022 | Kulturhistorische Wanderung um Schillingen | 14:00-17:00 Uhr, TP: Freizeitanlage Schillingen, Info u. Anmeldung: Tourist-Information Kell am See, 06589/1044 u. info@hochwald-ferienland.de |
| Do | 07.04.2022 | Genusswanderung zu den Narzissenwiesen bei Schillingen | 14:00-17:00 Uhr, TP: Freizeitanlage Schillingen, Info u. Anmeldung: Tourist-Information Kell am See, 06589/1044 u. info@hochwald-ferienland.de |
| So | 10.04.2022 | Naturkundliche Wanderung zu den Wildnarzissen bei Schillingen | 10:00-13:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0 |
| Sa | 16.04.2022 | Heilklimawanderung mit Josef und Tanja in Weiskirchen | 13:30-17:00 Uhr, TP: Minigolfanlage, 3,50 €/Person, Info u. Anmeldung: Hochwald-Touristik, 06876/709-37, hochwald-touristik@weiskirchen.de |
| Sa | 16.04.2022 | Burg-Erlebnisführung in Dagstuhl | 15:00-18:00 Uhr, TP: Waldparkplatz „Am Pilz“ unterhalb der Burgruine Dagstuhl, Info u. Anmeldung: Tourist-Information der Stadt Wadern, Tel. 06871/507-0, touristinfo@wadern.de |

| Tag | Datum | Veranstaltung | Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter |
|-----|------------|---|---|
| So | 17.04.2022 | Waldbaden – Kraft und Energie tanken in Weiskirchen | 9:00-13:00 Uhr, TP: Wild- und Wanderpark Weiskirchen, 30,00 €/Person, Info u. Anmeldung: Hochwald-Touristik, 06876/709-37, hochwald-touristik@weiskirchen.de u. info@waldbaden-saarland.de |
| Fr | 22.04.2022 | Birkenfelder Nachtleben – Fledermausexkursion in Birkenfeld | 19:30-21:30 Uhr, TP: Fischwald Birkenfeld, 10 €/Erwachsene, 18 €/Familie, 15 €/Erw. (+ 1 Kind), Info u. Anmeldung: Tourist-Information Birkenfeld, 06782-9834570, www.birkenfelder-land.de |
| Sa | 23.04.2022 | Kulinarische Frühlingskräuterwanderung um Serrig | 14:00-17:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 12 €/Person, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0 |
| Sa | 23.04.2022 | Frühlings-Wildkräuterwanderung in Weiskirchen | 10:00-12:00 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 10 €/Person, Info u. Anmeldung: Hochwald-Touristik, 06876/709-37, hochwald-touristik@weiskirchen.de |
| So | 24.04.2022 | Kulinarische Kräuterwanderung rund um Osburg: So schmeckt der Frühling! | 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 |
| So | 24.04.2022 | Kulinarische Bärlauchwanderung rund um Niedaltdorf | 14:00-16:30 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 12 €/Person, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0 |
| So | 24.04.2022 | Geführte Wanderung auf der Traumschleife Mittelalterpfad | 14:00-18:00 Uhr, TP: Eingangportal Mittelalterpfad gegenüber Bachweg, 10 €/Person, Info u. Anmeldung: EdelSteinLand Tourist-Info Herrstein, 06785 79-1400, info@edelsteinland.de |

2. Seminare, Workshops, Vorträge und kulturelle Führungen

| Tag | Datum | Veranstaltung | Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter |
|---------------|----------------------------------|--|--|
| Do | 07.04. bis 06.10.2022 | Stadtführung Saarburg | 14:00-15:00 Uhr, TP: Touristinformation Saarburg, 5 €/Erwachsene, 2,50 €/ermäßigt, 12 €/Familie, Info u. Anmeldung: Saar-Obermosel-Touristik, 06581/995980, info@saarobermosel.de |
| So | 03.04. 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@saarobermosel.de |
| Fr, So, u. Mo | 15.04.2022, 17.04. u. 18.04.2022 | Führung Keltendorf in Otzenhausen | 15:00-16:00 Uhr, TP: Keltendorf, 6,50 €/Erwachsene, 3,50 € Kinder, Info: Tourist-Info Nonnweiler, 06873/660-14, tourist@nonnweiler.de |
| Mo | 18.04.2022 | Vorführung Keltenschmiede in Otzenhausen | 10:00-18:00 Uhr, TP: Keltendorf, 2,50 €/Erwachsene, 1,50 € Kinder, Info: Tourist-Info Nonnweiler, 06873/660-14, tourist@nonnweiler.de |

| Tag | Datum | Veranstaltung | Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter |
|-----|------------|---|---|
| Sa | 23.04.2022 | Vorführung keltisches Bäcker-Handwerk und Informationen zur Ernährung der Kelten | 10:00-18:00 Uhr, TP: Keltenpark, 2,50 €/Erwachsene, 1,50 € Kinder, Info: Tourist-Info Nonnweiler, 06873/660-14 |
| So | 24.04.2022 | Besichtigung Historische Nagelschmiede Sitzerath | 10:00-12:00 Uhr, TP: Eingang Nagelschmiede, Info: Tourist-Info Nonnweiler, 06873/660-14, tourist@nonnweiler.de |
| So | 24.04.2022 | Führung Keltendorf mit Hörgenuss | 15:00-16:00 Uhr, TP: Keltenpark, Info: Tourist-Info Nonnweiler, 06873/660-14, |

3. Feste, Märkte & Co.

| Tag | Datum | Veranstaltung | Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter (V) |
|-----------|-----------------------|---|---|
| Sa bis So | 09. bis 24.04.2022 | Fischfestival Saar-Hunsrück – Leckerer rund um die heimischen Fischarten | Info: Wanderbüro Saar-Hunsrück, info@saar-hunsrueck.de und www.saar-hunsrueck.de |
| Sa | 23.04. bis 24.04.2022 | Frühling auf Finkenrech | 11:00-18:00 Uhr, TP: Freizeitzentrum Finkenrech, Info-Point, Info u. Anmeldung: Tourismus- und Kulturzentrale Landkreis Neunkirchen, Tickets unter www.finkenrech.de |

Veranstaltungen des Naturpark Saar-Hunsrück finden nach den aktuell gültigen Corona-Vorschriften 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. Weitere Informationen in den Naturpark-Informationszentren, Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0 oder Weiskirchen, Telefon 06872/921261

4. Pressetexte

überregional

Naturkino im Naturpark – Erlebnis Tipp: Wilde Narzissenwiesen

Die Wildpflanze "Gelbe Narzisse", bietet im Frühjahr eine faszinierende gelbe Augenweide. Mit den ersten dauerhaft warmen Frühlingstagen im Hunsrück, in der Regel Ende März/Anfang April, entfaltet die Narzisse ihre ganze Pracht und verwandeln die Täler bei Zerf, Schillingen, Thiergarten, Abentheuer und Börfink in ein gelbes Blütenmeer.

Der Naturpark Saar-Hunsrück mit Nationalpark Hunsrück-Hochwald gehört zu den beiden einzigen Nationalen Naturlandschaften Deutschlands, in denen die Gelbe Wildnarzisse in Wiesentälern und Niederwäldern heute noch vorkommt.

Die Wilde Narzisse (*Narcissus pseudonarcissus*) ist sehr selten und gefährdet. Die geschützte Pflanze kommt nur noch im Hunsrück, in der nordrhein-westfälischen Eifel und in den Vogesen vor. Sie gedeiht nur dort, wo kaum oder gar nicht gedüngt wird. Die extensive Bewirtschaftung des Grünlandes begünstigt ihr Vorkommen im Naturpark, wie z. B. bei Mandern, Hentern, Zerf, Hermeskeil, Malborn-Thiergarten und Trauntal im Birkenfelder Land. Im Frühjahr können im Naturpark auf Wanderwegen wie dem RuT2 zwischen Ruwer und Burkelsbach (7,1 km; www.naturpark.org/aktuelles/downloads) sowie auf der Traumschleife „Trauntal-Höhenweg“ (12 km; www.saar-hunsrueck-steig.de) diese wilden Naturschönheiten erkundet werden. Wer einen Spaziergang bevorzugt, startet am Wanderparkplatz Hujetsmühle zwischen Abentheuer und Börfink und läuft die Traumschleife in Richtung Forellenhof Trauntal.

Naturpark-Tipp:

Frühjahrs-Naturschauspiel in der eigenen Wiese – so geht es naturschutzgerecht

Wer das gelbe Naturschauspiel in seine Wiese holen möchte, kann dies mit der Pflanzung der Narzisse "Tête à Tête", übersetzt ‚Kopf an Kopf der Sonne entgegen‘, bewerkstelligen. Sie ist im regionalen Blumen- und Gartenhandel im Frühjahr als Pflanze und im Herbst als Zwiebel erhältlich. Die kleine, aber auffallende, mehrblütige Narzisse gehört zu den beliebtesten Zwiebelblumen, die auch gut für die Kultivierung in Schalen und Kästen geeignet ist.

Die Zwiebeln der abgeblühten Frühjahrsblüher, die im Frühjahr in kleinen Töpfen angeboten und im Haus als Topfpflanze Freude bereiten, können in Gruppen auf einem Rasen oder auf einer Wiese sowie in Beeten gepflanzt werden und zu leuchtenden Frühjahrsblickfängen werden. Erst wenn die Blätter vertrocknet, gewöhnlich Mitte Juni, und braun geworden sind, können diese entfernt werden. Nur so kann die Zwiebel die Nährstoffe aus den Blättern "tanken". Bereits im nächsten Frühjahr werden die ehemals hoch aufgeschossenen, schlaksigen Topfnarzissen zu wunderschönen kleinen Narzissen, die ähnlich groß wie die Wilden Narzissen wachsen, stabil im Wind stehen und dem Wetter trotzen. Wer es eilig hat mit der Vermehrung, kann die Zwiebeln im Frühjahr mit etwas Tomatendünger versorgen. Dieser hat eine gute Nährstoffkombination für die Narzissen.

Alternativ können im Handel erhältliche Zwiebeln der kultivierten Narzissenart im Herbst in den Boden gebracht werden.

Hintergrund:

Die Wilde Narzisse, hochgradig giftig, wächst auf feuchten und etwas sauren Böden. Sie bevorzugt ein atlantisches Klima mit viel Niederschlag und eine Höhenlage zwischen 600 und 1000 Metern. Selbst Schnee und Hagelschauer machen der Wilden Narzisse nichts aus: Das Spektrum reicht von gemähten und brachliegenden Grünlandtypen von submontanen, etwas nährstoffreicheren Goldhafer-Wiesen über Borstgrasrasen bis zu Nasswiesen. Auch lichte Wälder und etwas nährstoffreichere bachbegleitende Standorte sind geeignet für die Narzisse.

Im Frühling verwandeln die Gelben Wildnarzissen einige Bachtäler und Niederwälder des Naturparks in prachtvolle Blütenmeere. Der traditionellen Mähwirtschaft und Niederwaldbewirtschaftung verdanken wir dieses gelbe Naturschauspiel im Frühjahr. Nachdem die Mahdwirtschaft Mitte des 20. Jahrhunderts z. T. unrentabel geworden war, wurden die Feuchtwiesen entweder mit Fichten aufgeforstet oder auch intensiv als Grünland genutzt. Die Düngung der Wiesen und Entstehung der dunklen Fichtenforste hat den Lebensraum der Wildnarzisse stark begrenzt oder zerstört. Durch Renaturierungsmaßnahmen auf den Flächen und der Wiedereinführung der Wiesenmäh konnten einige Standorte der Wildnarzisse erhalten werden.

Der Naturpark Saar-Hunsrück führt Exkursionen zur gelben Wildnarzisse am **03.04. und 10.04.2022** jeweils von 10 bis 13 Uhr durch. Die Narzissenwanderungen im Ruwertal bei Schillingen finden gemeinsam mit der Ortsgemeinde Schillingen und Hochwald-Ferienland e. V. statt. Weitere Informationen bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0 oder unter www.naturpark.org/aktuelles/veranstaltungen.



*Blühende Narzissenwiese im Naturpark
Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück_Margret Scholtes*
freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung

überregional

Naturpark-Wildkräuter-Genüsse im Frühling Knoblauchsrauke – lecker und gesund

Frühlingszeit ist Wildkräuterzeit! Neben Giersch ist auch die Knoblauchsrauke ein beliebtes, würziges und wertvolles Wildkraut zum Würzen von z. B. Salate, Suppen, Quark und Gemüsegerichte Gerichten. Sie enthält ätherische Öle, die dem des Knoblauchs sehr ähnlich.

Die ganze Pflanze ist essbar. Für Salate, Kräuterquark, Pesto, Kräuter-Brotaufstriche, Suppen und Saucen werden Blätter und Triebe verwendet. Knoblauchsrauke sollte roh verzehrt werden, da die Inhaltsstoffe, welche für den aromatischen knoblauch-pfeffrigen Geschmack verantwortlich sind, durch Kochen zerstört werden. Aus diesem Grund solltest du sie auch immer erst zum Ende des Kochvorgangs dazugeben. Knoblauchsrauke eignet sich auch prima für würzige Smoothies.

Die Blüten können als essbare Dekoration zu Salaten und anderen herzhaften Speisen gegeben werden. Grüne, noch unreife Samenhülsen werden frisch als scharfes Gewürz zu Gemüsegerichten gemischt. Aus den ausgereiften schwarzen Samen der Knoblauchsrauke kann eine Art Senf hergestellt werden oder die Samen werden wie Pfeffer als Gewürz genutzt. Geschmacklich erinnert die Wurzel an Meerrettich, sie kann fein gerieben als scharfes Gewürz verwendet werden. Jedoch wird die Wurzel nur von einjährigen Pflanzen geerntet.

Alle Teile der Knoblauchsrauke sollten nur frisch verwendet werden, da durch Trocknen die wertvollsten Inhaltsstoffe verloren gehen. Zur Haltbarmachung eignet sich Einfrieren oder das Herstellen eines Pesto.

Das frische Kraut wirkt blutreinigend und harntreibend. Ebenso ist es schleimlösend und hat einen positiven Einfluss bei Asthma, Husten und Bronchitis. Sogar gequetschte Knoblauchsraukenblätter auf eitrigen Wunden und Insektenstichen wirken entzündungshemmend und desinfizierend.

Tipp: Frühjahrskurs mit Knoblauchsraukenessig

Die ganze Pflanze kurz vorm Blühen samt Wurzel geerntet und gut gesäubert in ein Glas gegeben und mit Apfel-Essig übergossen. Nach zwei Wochen Ziehen kann der Essig abgeseiht werden. Den Essig dreimal täglich vier Teelöffel in Wasser einnehmen.

Knoblauchsrauken-Dip

10 Knoblauchsrauken-Blätter und 1 ½ Tomaten sowie 1 Chilischote klein schneiden. Das Fruchtfleisch von 1 ½ reife Avocados zerdrücken und 1 TL Pflanzenöl, 1 EL Apfelessig oder Saft einer Zitrone, dazugeben und mischen, mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Weitere Infos unter: [Knoblauchsrauke-Rezepte](#)

Kulinarische Wildkräuter-Wanderungen zur blühenden Knoblauchsrauke finden im Naturpark statt.

Hintergrund:

Die Knoblauchsrauke bietet mit ihren vielen kleinen weißen Blüten Nektarsammelnden Insekten eine reichhaltige Nahrungsquelle. Die Blüten finden sich lediglich in traubenartiger Ansammlung an den oberen Enden der Pflanzen. Im Spätsommer bildet die Knoblauchsrauke schließlich wenige Zentimeter lange Samenschoten. Die fast schwarzen Samen darin sind nur einige Millimeter groß.

Wenn die Blätter der Knoblauchsrauke zwischen den Fingern zerrieben werden, wird ein Knoblauchartiger Geruch wahrgenommen. Die Blätter und Blüten sollten nicht gekocht werden, ansonsten geht der würzige Geschmack verloren. Daher erst das Wildkraut erst bei warmen Speisen kurz vor dem Servieren dazugeben. Ferner gehen beim Einfrieren der Wildpflanze im Gegensatz zum Trocknen, die wertvollen Inhaltsstoffe nicht verloren. Essbar ist das Kraut von der Wurzel bis zum Samen. Vor allem die scharfen essbaren Pfahlwurzeln ergeben fein gerieben ein pikantes, scharfes Aroma, was im Geschmack dem von Meerrettich ähnelt. Auch die Samen sind essbar und haben geschmacklich eine pfeffrige Note.

Weitere Infos z. B. unter [Inhaltsstoffe Knoblauchsrauke/](#); [Knoblauchsrauken-Rezepte](#)

Informationen über den Naturpark erhalten Sie bei der Naturpark-Geschäftsstelle Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0 und info@naturpark.org



Blühende Knoblauchsrauke

*Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück_VDN-Fotoportal_Renate Reinbothe**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

überregional

Fischfestival – heimischen Fisch aus der Heimat

Das von der Regionalinitiative Ebbes von Hei! vom 9. bis zum 24. April veranstaltete Fischfestival möchte die besondere Qualität des regional und nachhaltig produzierten Fisches bekannter machen und die Gäste mit deren außergewöhnlichen Geschmack begeistern. Die tierische Eiweißquelle aus der Heimat bieten 15 Restaurants, die meisten aus dem Naturpark Saar-Hunsrück, an und deren Köche kreieren außergewöhnliche Fisch-Gerichte. Mit dem Forellengut Rosengarten in Trassem (www.fisch-rosengarten.de) und dem Forellenhof Trauntal in Börfink (www.forellenhof-trauntal.de), gibt es im Naturpark zwei mittelständische Produzenten, die eine naturnahe Fischzucht auf

der Grundlage von hoher Wasserqualität, hochwertigem Futter und tiergerechter Besatzdichte betreiben. Weitere Infos zu den Gastronomen und Veranstaltungen sind unter www.saar-hunsruock-steig.de/Kulinarik und www.ebbes-von-hei.de, sowie auf der Ebbes-von-Hei-Facebookseite abrufbar.



Fischfestival

*Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück_Klaus-Peter Kappest**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Saarburg-Kell/Schillingen

Frühjahrswanderung zu den Narzissenwiesen bei Schillingen

Am **Sonntag, 3. April, 10 bis 13 Uhr**, führt der Naturpark Saar-Hunsrück eine Frühjahrsexkursion zu den gelben, wilden Narzissen bei Schillingen durch. Die Narzissenwanderungen im Ruwertal bei Schillingen finden gemeinsam mit der Ortsgemeinde Schillingen und Hochwald-Ferienland e. V. statt. Der Naturpark Saar-Hunsrück mit Nationalpark Hunsrück-Hochwald gehört zu den beiden einzigen Nationalen Naturlandschaften Deutschlands, in denen die Gelbe Wildnarzisse in Wiesentälern und Niederwäldern heute noch vorkommt. Die Naturpark-Wildkräuterreferentin Helga Hofmann stellt die botanischen Besonderheiten der wilden Narzisse vor und gibt interessante Informationen zum Ruwer-Randstreifen-Programm. Die geschützte Pflanze ist selten und gefährdet. Während der Wanderung werden weitere heimische Wildpflanzen am Wegesrand erkundet und ein Schwerpunkt auf heilsame Wildkräuter, die unser Immunsystem stärken, gelegt. Als Ausrüstung werden festes Schuhwerk, witterungsangepasste Kleidung und Selbstverpflegung empfohlen. Die Teilnahmegebühr beträgt 10 Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Die aktuell gültigen Corona-Vorschriften sind zu beachten. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung).



Wilde Narzissen bei Schillingen

*Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück **

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Saarburg-Kell/Schillingen

Naturkundliche Wanderung zu den Wildnarzissen bei Schillingen

Am **Sonntag, 10. April, 10 bis 13 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück eine naturkundliche Exkursion zu den wilden Narzissen bei Schillingen an. Die Narzissenwanderungen im Ruwertal bei Schillingen finden gemeinsam mit der Ortsgemeinde Schillingen und Hochwald-Ferienland e. V. statt. Der Naturpark Saar-Hunsrück mit Nationalpark Hunsrück-Hochwald gehört zu den beiden einzigen Nationalen Naturlandschaften Deutschlands, in denen die Gelbe Wildnarzisse in Wiesentälern und Niederwäldern heute noch vorkommt. Gemeinsam mit dem Naturschutzmanager für den Landkreis Trier-Saarburg Patrick Jaskowski können die Spuren der wilden Narzisse erkundet werden. Die Wildnarzisse ist eine Unterart der gelben Narzisse, die sehr selten und geschützt ist. Neben dem Naturpark Saar-Hunsrück im Naturraum Hunsrück, kommt die gefährdete Pflanze nur noch in der nordrhein-westfälischen Eifel und in den Vogesen vor. Als Ausrüstung wird festes Schuhwerk, witterungsangepasste Kleidung und Selbstverpflegung

empfohlen. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenfrei. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Die aktuell gültigen Corona-Vorschriften sind zu beachten. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung).



Wilde Narzissen bei Schillingen

Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück*

*freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Saarburg-Kell/Serrig

Kulinarische Frühlingskräuterwanderung um Serrig

Am **Samstag, 23. April, 14 bis 17 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück in Kooperation mit der Verbandsgemeinde Saarburg-Kell eine kulinarische Frühlingskräuterwanderung rund um das Naturparkdorf Serrig an. Auf einer interessanten Entdeckungsreise können die Teilnehmenden die heimischen Frühlings-Wildkräuter mit ihren ersten Blüten und Blättern kennenlernen. Die Naturpark-Kräuterpädagogin Klaudia Landahl stellt die Vielfalt der schmackhaften und heilsamen Wildpflanzen wie Löwenzahn, Wiesenschaumkraut, Knoblauchsrauke, Brennessel, Spitzwegerich, Sauerampfer & Co vor. Wie köstlich, nahrhaft und gesund Wildkräuter sein können, kann bei der Wanderung mit allen Sinnen erfahren werden. Die Teilnahmegebühr beträgt 12 Euro pro Person inklusive Kräutersnack. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Die aktuell gültigen Corona-Vorschriften sind zu beachten. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung).



Wiesenschaumkraut

Foto: © Naturpark_VDN-Fotoportal/Günter Kohler*

*freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung

Landkreis Merzig-Wadern/Gemeinde Weiskirchen/Weiskirchen

Frühlings-Wildkräuterwanderung Gundermann, Rotklee & Co. in Weiskirchen

Am **Samstag, 23. April, 10 bis 12 Uhr**, bietet die Hochwald-Touristik – Gemeinde Weiskirchen in Kooperation mit dem Naturpark Saar-Hunsrück eine Wildkräuterwanderung an. Auf dieser ca. zwei-stündigen Wanderung werden zusammen mit der Wildkräuter-Expertin Yasmin Bier heimische Frühlings-Wildkräuter entdeckt. Wie diese Frühlings-schätze aus der Natur, wie Löwenzahn, Brennessel, Rotklee, Wiesenschaumkraut, Knoblauchsrauke, Gundermann, Spitzwegerich, Sauerampfer & Co. gesundheitsfördernd wirken können und wie diese schmackhaften und köstlichen Wildpflanzen in der Küche Verwendung finden, kann bei der Wildkräuterexkursion erkundet werden. Die Teilnahmegebühr beträgt 10 Euro pro Person. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Die aktuell gültigen Corona-Vorschriften sind zu beachten. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Hochwald-Touristik Weiskirchen, Telefon 06876/70937 sowie per E-Mail hochwald-touristik@weiskirchen.de, erforderlich (Teilnahmebegrenzung).



Gundermannblüte

*Foto: © Naturpark_VDN-Fotoportal/Ulrike Sobick**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Ruwer/Osburg

Kulinarische Kräuterwanderung "So schmeckt der Frühling" rund um Osburg

Am **Sonntag, 24. April, 11 bis 16 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück in Kooperation mit der Naturpark-Ortsgemeinde Osburg und der Naturerlebnispädagogin Beate Stoff eine 6-8 Kilometer lange Kräuterwanderung unter dem Motto "So schmeckt der Frühling!" an. Zusammen mit der Naturpark-Referentin können ausgedehnte Waldgebiete und idyllische Bachtäler, in denen viele zum Teil auch seltene Tiere und Pflanzen ihre Heimat haben, erkundet werden. Besonderes Augenmerk gilt den verschiedenen essbaren Wildkräutern. Einige davon werden die Zutaten der kleinen Leckereien aus der "Wilden Küche" sein, die zum Abschluss probiert werden können. 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. Die aktuell gültigen Corona-Vorschriften sind zu beachten. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung).



Tagpfauenauge auf Huflattich

*Foto: © Naturpark/Beate Stoff**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Saarlouis/Gemeinde Rehlingen-Siersburg/Niedaltdorf

Kulinarische Bärlauchwanderung rund um Niedaltdorf

Am **Sonntag, 24. April, 14 bis 16.30 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück in Kooperation mit der Gemeinde Rehlingen-Siersburg eine Bärlauchwanderung rund um Niedaltdorf an. Zusammen mit dem Naturpark-Kräuterpädagogin Klaudia Landahl wird der aromatische Bärlauch, seine Ökologie, Wirkungsweise, seine Verwendung in der Frühlings-Küche und der kulinarische Bärlauchgenuss erkundet. Auch die Verwechslung mit den giftigen Wildkräutern wie Maiglöckchen, Herbstzeitlose und Aronstab wird vorgestellt. Das leckere Frühlingskraut mit den vielen wertvollen natürlichen Nährstoffen kann im Anschluss an die Wanderung probiert werden. Die Teilnahmegebühr beträgt 12 Euro pro Person inklusive Kräutersnack. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekannt gegeben. Die aktuell gültigen Corona-Vorschriften sind zu beachten. Eine verbindliche Anmeldung ist bei der Naturpark-Geschäftsstelle in Hermeskeil, Telefon 06503/9214-0, erforderlich (Teilnahmebegrenzung).



Blühender Bärlauch

*Foto: © Naturpark_VDN-Fotoportal_Matze**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*