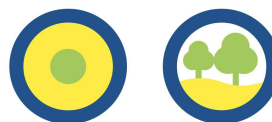




Naturpark
Saar-Hunsrück



Naturpark-Informationen und Erlebniskalender vom 21.10. bis 30.10.2022

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
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
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
Sa	29.10.2022	WasserWissensExkursion: Lebensraum Bach	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

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

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
Fr	14.10.2022	Naturpark-Akademie "Artenkenntnis Fledermäuse und Lebensraum-Schutzmaßnahmen" – Multiplikatorenschulung mit Exkursion	15:30-21:30 Uhr, TP: wird bei Anmeldung bekannt gegeben, 25 €/Person, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
Do	27.10.2022	Kinder-Workshop "Wildkräuter und -Früchte genießen" in Weiskirchen	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	29.10.2022	Genussworkshop "Senfherstellung leicht gemacht" in Gisingen	19:00-21:00 Uhr, TP: Haus Saargau, 14 €/Person inkl. Senfprobe, Info u. Anmeldung: Naturpark-Geschäftsstelle, 06503/9214-0
Sa	29.10.2022	Fortbildung "Baumkontrollen zur Verkehrssicherheit"	09:00-12:45 Uhr, TP: Hermeskeil, VHS, St.-Josef-Straße 15, Saal, Info u. Anmeldung: VHS Hermeskeil, 06503 8000034, hermeskeil@kvhs.trier-saarburg.de
Sa	29.-30.10.2022	Vorführung Keltenküche im Keltendorf in Otzenhausen	10:00-18:00 Uhr, TP: Eingang Keltentpark, 2,50 €/Erwachsene, 1,50 € Jugendliche bis 17 J., inkl. Eintritt, Info: Touristinformation Nonnweiler, 06873/660-14, touristinfo@nonnweiler.de
So	30.10.2022	Führung durch das Keltendorf in Otzenhausen	15:00-16:00 Uhr, TP: Eingang Keltentpark, 6,50 €/Erwachsene, 3,50 € Jugendliche bis 17 J., inkl. Eintritt, 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	29.-30.10.2022	Waderner Wildmarkt und Herbstmarkt im Rahmen der Wildwoche Saar-Hunsrück mit Naturpark-Aktionsprogramm	Sa: 09:00-15:00 Uhr, So: 13:00-18:00 Uhr, Info: Tourist-Information der Stadt Wadern, 06871/507-106, touristinfo@wadern.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 bis So	22.-23.10.2022	Hochwälder Pilzseminar - Fortgeschrittene 2 inkl. Pilzessen	10:00-16:00 Uhr, TP: Seminarräum 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,

Tag	Datum	Veranstaltung	Zeit, Treffpunkt (TP), Preis, Veranstalter
Sa	29.10.2022	Pilzexkursion im Forstamt Idarwald	09:00-12:00 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
Sa	29.10.2022	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
So	30.10.2022	Pilzwanderung um Weiskirchen	09:00-12:00 Uhr, TP: Campingplatz Weiskirchen, 15 €/Person, Info u. Anmeldung: Hochwald-Touristik Weiskirchen, Haus des Gastes, 06876/70937

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

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.nlph.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 Thranenweiher, Info und Anmeldung: Nationalpark Hunsrück-Hochwald, 06131/884152-0

5. Pressetexte

überregional

Schmackhafte Schätze aus Feld, Flur und Wald

Der Herbst ist die Zeit der Samen, Früchte, Wurzeln, Nüsse, Kastanien & Co., die in der Natur, gesammelt und geerntet werden können und kostenlose, nährstoffreiche Lebensmittel liefern.

Tipp: Herbstzeit – Erntezeit in der Natur

Die beste Zeit der Ernte der Wildpflanzen, wie Kräuter, Früchte etc. ist der späte Vormittag an sonnigen Tagen. Dann ist die Konzentration der wertvollen Inhaltsstoffe am höchsten. An einer Fundstelle sind mindestens zwei Drittel der gesammelten Wildpflanzen stehen zu lassen, damit auch ihre Vermehrung gewährleistet ist. Dabei sind regionale Standortbedingungen, wie Wachstumsstadien verschiedener Pflanzen im Naturpark zu beachten. Geeignete Sammelplätze sind naturnahe Gärten, Feldrandstreifen, Wiesen etc. Flächen, die direkt an Straßen liegen, sind durch Beeinträchtigungen, wie Abgase, Hundetoilette etc. auszuschließen. Ferner gilt ein Sammelverbot in Naturschutzgebiete. Auf gesunde und saubere Pflanzen ist bei der Ernte zu achten. Trockene und sonnige Tage eignen sich besonders, um Wildkräuter, Samen, Früchte & Co. zu konservieren. Sinnvoll ist, z. B. eine Schere oder Messer, eine Schüssel oder ähnliches zu benutzen, damit die Pflanzen und Früchte nicht beschädigt werden. Im Herbst können vor allem die mineralstoffhaltigen Wurzeln von Nachtkerze, Baldrian, Blutwurz, Huflattich, Margerite Löwenzahn, Wegwarte, Spitzwegerich & Co. geerntet werden. Essbare wertvolle Wildfrüchte und Nüsse sind z. B. Hagebutte, Weißdorn, Schlehe sowie Kastanie, Buchecker, Haselnuss.

Weitere Infos unter <https://www.smarticular.net/schmackhaftes-aus-feld-und-flur-wildpflanzen-im-oktober/>; <https://www.kostbarenatur.net/wildpflanzen-im-herbst-sammeln-und-nutzen/>;

<https://www.kostbarenatur.net/wildpflanzen-richtig-sammeln-die-wichtigsten-regeln-und-tipps/>

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



Bucheckern

*Foto: ©Naturpark Saar-Hunsrück_VDN-Fotoportal_Friedrich J. Flint**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

überregional

Naturpark-Akademie "Artenkenntnis Fledermäuse und Lebensraum-Schutzmaßnahmen" – Multiplikatorenschulung mit Exkursion

Freitag, 14. Oktober, 15:30 bis 21:30 Uhr findet im Naturpark-Informationszentrum Weiskirchen die Einführung zu Biologie und Ökologie, den Gefährdungsursachen und Tipps zum Fledermaus-Artenschutz mit praktischen Lebensraum- und 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 mit Detektoren und Stirnlampen. Dabei können die spektakulären Flugfähigkeiten der nachtaktiven Säugetiere 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.

Da der Naturpark die Fortbildungsveranstaltung fördert, beträgt die Teilnahmegebühr nur 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 @naturparksaar-hunsrueck



Großer Abendsegler

*Foto: ©VDN-Fotoportal_Podany & Podany**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemitteilung*

überregional

Heimisches kulinarisches Erbe "Kartoffeltage Saar-Hunsrück"

Vom 8. bis 23. Oktober 2022 finden die Kartoffeltage Saar-Hunsrück auch im Naturpark statt.

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

Kartoffeln sind eine tolles nachhaltiges Nahrungsmittel. Sie sind vielfältig in der Küche auch zusammen mit Wildkräutern zu verwerten, 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.

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.



Kartoffeln, Wildkraut und Pilze

*Foto: ©Naturpark Saar-Hunsrück_Brigitte Krauth**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Trier-Saarburg/Verbandsgemeinde Saarburg-Kell/Gusenburg

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 Pilzsachverständiger 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*

Landkreis Birkenfeld/Verbandsgemeinde Herrstein-Rhaunen/Kempfeld

WasserWissensExkursion: Lebensraum Bach

Am **Samstag, 29. Oktober, 14 bis 16.30 Uhr**, lädt das WasserWissensWerk an der Steinbachtalsperre bei Kempfeld zu einer Exkursion am „Lebensraum Bach“ ein. Der Flachsbach, der ganz in der Nähe des WasserWissensWerks fließt, bietet ideale Bedingungen für die Exkursion. Warum welche kleinen Tiere in unseren Fließgewässern leben und welche grundlegenden ökologischen Faktoren hier eine Rolle spielen wird ausführlich von den Biologen des Umweltcampus Birkenfeld erklärt. 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 lehrreiche Ausflug an den Bach wird auch für Kinder anschaulich erklärt. Naturfreunde ab 8 Jahren in Begleitung, aber auch erwachsene Teilnehmende sind zu einer Exkursion mit Natur- und Lernerlebnis eingeladen. Bitte Gummistiefel, Entdeckerlust und med. Maske für das WasserWissensWerk nicht vergessen. Die Leitung hat Biologe Wolfram Remmers vom Umwelt-

Campus Birkenfeld. Die Teilnahme ist kostenfrei. Der Treffpunkt befindet sich am WasserWissensWerk, am Steinberg 1, 55758 Kempfeld. Eine Anmeldung ist beim WasserWissensWerk, Telefon 06786/29093-210 (Mi-Fr 10-17 Uhr) oder unter info@wzv-birkenfeld.de erforderlich.



WasserWissensExkursion: Lebensraum Bach

*Foto: © WasserWissensWerk Kempfeld**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Merzig-Wadern/Gemeinde Weiskirchen/Rappweiler

Kinder-Workshop "Wildkräuter und -früchte genießen"

Am **Donnerstag, 27. Oktober, 14:00 bis 16:30 Uhr**, bietet der Naturpark Saar-Hunsrück in Kooperation mit der Naturpark-Gemeinde Weiskirchen einen Kinder-Workshop "Wildkräuter und -früchte im Herbst genießen" für Kinder ab 6 Jahren, Familien und Erwachsene an. Bei einer Wanderung entlang einer Streuobstwiese, über Wiesenflächen und Waldwege können die Kinder und Erwachsene zusammen mit der Naturpark-Referentin Nina Brücker heimische Wildkräuter und -früchte erkunden. Welche Pflanzen essbar sind und wie genussvoll die Produkte, wie Apfelbrot, Schlehen-Oliven, oder -mus, Bucheckern, Brennesselsamen als auch Wildkräuter-Apfeelimonade sowie Beeren-Hagebutten Snacks sind und wie sie zubereitet werden, können die Teilnehmenden erfahren. Sie lernen die heimische Artenvielfalt kennen und was beim Sammeln der wilden Schätze aus der Natur zu beachten ist. Als Ausrüstung wird festes Schuhwerk, witterungsangepasste Kleidung empfohlen. Die Teilnahmegebühr beträgt 6 Euro für Kinder, 10 Euro für Erwachsene und 18 Euro für Familien inklusive Wildpflanzen-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 [@naturparksaarhunsruock](https://www.instagram.com/naturparksaarhunsruock)



Wildkräuter schmecken

*Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück_Brigitte Krauth**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*

Landkreis Saarlouis/Gemeinde Wallerfangen/Gisingen

Genussworkshop "Senfherstellung leicht gemacht" in Gisingen

Am **Samstag, 29. Oktober, 19 bis 21 Uhr**, führt der Naturpark Saar-Hunsrück den Genussworkshop "Senfherstellung leicht gemacht" in der Naturpark-Gemeinde Wallerfangen durch. Der Naturpark-Referent Guido Geisen stellt die alte Nutz-, Heil- und Würzpflanze Senf vor. Senf ist ein beliebtes Würzmittel. In den Körnern sind wertvolle und nahrhafte Senföle enthalten, die gesundheitsfördernde Eigenschaften besitzen und z. B. bei Gelenkschmerzen, Bluthochdruck und Bronchitis unterstützend helfen können. 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). Weitere Informationen zum Naturpark unter www.naturpark.org und [@naturparksaarhunsrueck](https://www.instagram.com/naturparksaarhunsrueck)



Senfblüte

*Foto: © Naturpark Saar-Hunsrück_VDN-Fotoportal_Dietmar Tunk**

**freie Nutzung im Kontext dieser Pressemeldung*