

Termine Hohe Schrecke — Übersicht 01. Januar bis 29. September 2023



Herausforderung Hohe Schrecke

Der Große Hohe Schrecke Rundweg als Tagesprogramm
Veränderung des Waldes in der Geschichte der menschlichen
Nutzung Ausgehend von Burgwenden erwandern wir auf dem 36km
langen Rundkurs wunderschöne Regionen des Höhenzuges,
überqueren dabei Schmücke, Hohe Schrecke und Finne. Start:
Sonnabend 23.09.2023 , 08:00 Uhr Treffpunkt : Freiwillige Feuerwehr
in Burgwenden Ankunft zwischen 17:30 Uhr und 18:00 Uhr
Kostenpflichtig Verpflegung ist mitzubringen! Veranstalter Natur- und
Landschaftsführer Matthias Eis Tel. 036377 831 714 // 0173 9761053



Chutney Kurs

Beginn: 11.00 Uhr Goethe-Schokoladenmanufaktur, Oldisleben,
Gewerbegebiet Buchung unter Tel. 034673 / 3776550

Goethe-Schokoladentaler-Manufaktur

Gewerbegebiet 13
06578 Oldisleben

Telefon: 034673 776550

E-Mail: info@goethe-chocolaterie.de

Internet: www.goethe-chocolaterie.de



29.09.2023

30.09.2023

01.10.2023

Pilzkunde für Einsteiger

An diesem Wochenende werden wir auf gemeinsamen Wanderungen
viele Fragen rund um das Thema Pilze aufgreifen und beantworten.
Wann und wo suche ich erfolgreich? Wie kann ich Pilze sicher
erkennen und unterscheiden? Worauf muss ich beim Sammeln
besonders achten? Die kulinarischen Besonderheiten der
bekanntesten Speisepilze werden erläutert und die Merkmale von
giftigen Pilzen aufgezeigt. Ziel des Kurses ist es, die
Berührungspunkte mit Pilzen zu minimieren, Unsicherheiten beim
Sammeln zu nehmen und sich eine solide Kenntnis der bekanntesten

Arten anzueignen. Hinweis: Teilnahme nur nach Anmeldung möglich.
Referentin: Dr. K. Ramm Ländliche Heimvolkshochschule Thüringen
e.V. Kloster Donndorf, Tel. 03 46 72 / 8 51 0,
LHVHS@klosterdonndorf.de



29.09.2023

30.09.2023

01.10.2023

Pilzkunde für Einsteiger

An diesem Wochenende werden wir auf gemeinsamen Wanderungen viele Fragen rund um das Thema Pilze aufgreifen und beantworten. Wann und wo suche ich erfolgreich? Wie kann ich Pilze sicher erkennen und unterscheiden? Worauf muss ich beim Sammeln besonders achten? Die kulinarischen Besonderheiten der bekanntesten Speisepilze werden erläutert und die Merkmale von giftigen Pilzen aufgezeigt. Ziel des Kurses ist es, die Berührungängste mit Pilzen zu minimieren, Unsicherheiten beim Sammeln zu nehmen und sich eine solide Kenntnis der bekanntesten Arten anzueignen. Hinweis: Teilnahme nur nach Anmeldung möglich. Referentin: Dr. K. Ramm Ländliche Heimvolkshochschule Thüringen e.V. Kloster Donndorf, Tel. 03 46 72 / 8 51 0, LHVHS@klosterdonndorf.de