

## 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](mailto:info@goethe-chocolaterie.de)

Internet: [www.goethe-chocolaterie.de](http://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

---