

Termine Hohe Schrecke — Übersicht 01. Januar bis 01. Januar 1970



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



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



Bürgerexkursion der Naturstiftung David

Das Team des Naturschutzgroßprojektes zeigt im Rahmen einer 4- bis 5-stündigen Wanderung die in den letzten Jahren umgesetzten Projekte in der Hohen Schrecke. Treff: Schießplatz Oberheldungen



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
