



Feb./März Praktische Amphibienhilfe (Amphibienwanderung)

Sa. 21.02. Seltene Schönheiten brauchen unsere Hilfe

Sa. 21.02. Käse & Wein - Verkostung mit Käseherstellungs-Workshop



Mittwoch, **Februar/März**, 19:00 Uhr (siehe Pressemitteilung)



Praktische Amphibienhilfe (Amphibienwanderung)

Verbringen Sie mit Ihrer Familie einen lehrreichen Abend am Amphibienzaun. Hören Sie, warum für diese kleinen Spezies dringende Hilfe notwendig ist. Lernen Sie durch unsere Experten die einzelnen heimischen Arten kennen und unterscheiden. Schauen Sie in die herrlichen Augen der Tiere und Sie verstehen, warum der Amphibienschutz so schön und so wichtig ist. Information, Bestandsermittlung mit der Möglichkeit zum Fotografieren. Sammeln am Zaun, bitte nur nach Einweisung!

Hinweis: feste wasserdichte Schuhe und Kleidung, Warnweste obligatorisch, Taschenlampe

Dauer: 2 Stunden – witterungsabhängig, + 7 Grad Celsius und feuchtes Wetter

Zielgruppe: Erwachsene, Jugendliche, Kinder und natürlich alle Amphibienforscher

Treffpunkt: Zwischen Monzingen und Langenthal (L229) 250 Meter vor Abzweigung nach Auen

Kosten: keine

Anmeldung: Dipl. Biol. Karl-Heinz Fuldner,
Tel.: 0 67 58 - 70 23,
nabubadsobornheim@t-online.de,
www.nabubadsobornheim.info



Samstag, **21.02.2015**, 10:00 Uhr



Seltene Schönheiten brauchen unsere Hilfe

Wir wollen ein bestimmtes Biotop, noch vor der Orchideenblüte pflegen und somit günstigere Wachstumsbedingungen schaffen. Arbeitsgeräte werden gestellt!

Hinweis: feste Schuhe, witterungsbedingte Arbeitskleidung, hängiges Gelände

Dauer: 4-6 Stunden

Zielgruppe: Erwachsene, Jugendliche, Kinder, jeder helfende Naturfreund ist willkommen

Treffpunkt: wird bei Anmeldung und in der Presse bekannt gegeben

Kosten: keine, eine kostenlose unterstützende Vesper wird nach Anmeldung bereitgestellt

Anmeldung: ZNL Rolf Model,
Tel.: 0 67 51 - 9 45 66,
romoso@t-online.de,
nabubadsobornheim@t-online.de,
www.nabubadsobornheim.info

Samstag, **21.02.2015**, 11:00 Uhr



Käse & Wein - Verkostung mit Käseherstellungs-Workshop

Käse mit Herkunft mit Weinen auch von der Nahe genießen: Mit praktischem Käse-Herstellungs-Workshop.

Der Klassiker. Doch was passt? Sie erfahren und erschmecken alles über die Gründe der Kombinationen, machen sich Gedanken über den Geschmackssinn und dürfen genießen. Eine Geschmacksexpedition! Dabei erleben Sie Käseoriginale wie Comté, oder Brie de Meaux, zu Wein-Originale.

Leistungen: Aperol, Wasser, Brot, Wein- und Käseverkostung / Sensorik, Infomaterial

Dauer: bis ca. 16:00 Uhr

Treffpunkt: Bannmühle Odernheim

Kosten: 89,00 € pro Person

Anmeldung: Bernd Socher,
b.socher@kuweibo-nahe.de,
Tel. 0 67 58 - 8 08 97 70