



"Zauberhaftes Orangen-Ebereschen Gelee"

Zutaten:

- 250 gr Ebereschenbeeren
- 2 Bio-Orangen
- 1 halbe Liter Wasser
- 1 halbe Vanilleschote
- Gelierzucker 1:1

Zubereitung:

Orangenschalen-Zesten abziehen und Orangen auspressen. Zesten, Ebereschenbeeren, Wasser und Vanille in einen Topf geben, aufkochen und eine halbe Stunde sanft köcheln lassen. Abkühlen und einen halben Tag ziehen lassen. Abseihen und die Flüssigkeit zusammen mit dem Orangensaft abwägen. Mit der gleichen Menge Gelierzucker in einen Topf geben. Einige Minuten sanft kochen lassen, Gelierprobe machen, in ausgekochte, saubere Gläser füllen und sofort verschließen.

Fragen, Bedenken und Antworten

Soll auf den Flächen des Staatswaldes im Arnsberger Wald ein Nationalpark eingerichtet werden?

Es gibt viele Fragen und Befürchtungen, es gibt zustimmende Stimmen und ablehnende Meinungen.

Wir Naturschutzvereine aus dem Kreis Soest und dem Hochsauerlandkreis begrüßen die Idee eines Nationalparks aus guten Gründen!



Arnsberger Wald

"kulinarisch"



Fortschreitender Klimawandel und massives Artensterben erfordern in NRW schnellstmöglich gegenzusteuern.

Darum ist es sinnvoll aktiv einen Nationalpark im Arnsberger Wald zu unterstützen.

Mit dem Café auf'n Käffken in Möhnesee Wamel laden wir vom 15.09. bis 04.10.24 herzlich ein den Arnsberger Wald zu genießen!



15.
Sep
2024

"Kulinarische Waldwanderung mit Einkehr"

Holunderblüten, Walderdbeeren, Hagebutten, Wildkräuter, Brombeeren, Schlehen, Haselnüsse.... unser Wald ist voller Köstlichkeiten. Doch wie erkenne ich sie, und darf im Wald überhaupt gesammelt werden? Auf unserer 2stündigen Waldwanderung stellen wir essbare Waldpflanzen vor und sprechen über den „Waldknigge“: wo darf man im Wald sammeln und wo nicht, was steht unter Naturschutz, was darf überhaupt gesammelt werden und wieviel darf laut Handstraßregel überhaupt entnommen werden? Denn unser Wald ist Klimaschützer Nr. 1, wertvollster Trinkwasserlieferant und vor allem schützenswerter Lebensraum für Wildtiere und Pflanzen. Achtsamer Umgang mit diesen Naturschätzen ist also wichtig für uns alle. Die Waldwanderung ist kostenlos. Im Anschluss an die Exkursion besteht die Möglichkeit zur Einkehr in ein Café. Kostproben kleiner Gerichte mit waldtypischen Kräutern, Beeren und Nüssen werden dort zu diesem Zeitpunkt angeboten.

Anmeldung: bund.soest@bund.net



28.
Sep
2024

"Herbstwanderung am Möhnesee"

Die herbstliche Rundwanderung - ca. 16 km - hügelig, findet im Arnsberger Wald südlich und südöstlich des Möhnesees statt. Rucksackverpflegung und festes Schuhwerk wird empfohlen. Anschließend ist eine Einkehr im Café "auf'n Käffken" in Wamel vorgesehen.

Anmeldung: [Isabelle Wenge: 02927.800 6421](mailto:Isabelle.Wenge:02927.800.6421)

21.
Sep
2024

"Waldköstlichkeiten und Infos zum möglichen Nationalpark"

Waldmeistertorte, Tannenwipfelhonig, Weißdornmarmelade... Köstliches lässt sich aus waldtypischen Zutaten backen und kochen. Im Zeitraum vom 15. September bis 04. Oktober bietet das Café auf'n Käffken neben hervorragendem Kaffee Waldköstlichkeiten an. Lassen Sie sich überraschen... Ergänzt wird der kulinarische Genuss mit wunderschönen Naturfotos und Informationen über die Qualität eines möglichen Nationalparks im Arnsberger Wald, der in Sichtweite des Cafés eingerichtet werden könnte.

Infos, Termine und Anmeldung unter www.nationalpark-arnsberger-wald.de

04.
Okt
2024

Themenabend "Natur Natur sein lassen"

Was unterscheidet den Schutzstatus Naturpark vom Nationalpark? Welche Vorteile bieten sich, wenn beide im Arnsberger Wald eingerichtet werden? Wie dient ein Nationalpark der Erholung nach Feierabend und dem lokalen Tourismus? Wie unterstützt ein Nationalpark die heimische Holzwirtschaft? Wie hilft ein Nationalpark die Biodiversität als unsere Lebensgrundlage zu stabilisieren? Spannende Fakten, interessante Hintergründe und wunderschöne Naturaufnahmen bietet dieser Themenabend. Und dazu bietet das Café auf seiner Karte Waldköstlichkeiten an.

Tischreservierung: aufnkaeffken@gmail.com

