



Sächsisch-Böhmische  
SCHWEIZ

seit 2009

# SANDSTEIN

Post für Partner

# SCHWEIZER

Juni 2021 | 135. Ausgabe



regional | aktuell | weltoffen



## Inhalt

- Partner | Porträt  
**4 Bühnenreife Verstärkung im Aktiv Zentrum Sächsische Schweiz**
- Regionalvermarkter | Porträt  
**6 Das neue Regionallädchen in der Hinteren Sächsischen Schweiz**
- 7 DIE HOLZER – Neues Mitglied im Netzwerk „Gutes von hier“!**
- Nationalpark | Aktiv  
**8 Der fliegende Edelstein**
- 9 Brutsaison 2021**
- 10 Empfehlungen für die Sächsisch-Böhmische Schweiz**
- 11 Orientierung für Wanderer in der Sächsischen Schweiz**
- Region | Aktiv  
**12 Arbeitsgruppe Sanfte Mobilität – neue Informationswege Spezialfirma fällt Borkenkäfer-Fichten im Bereich Obere Schleuse**
- 13 Wenn der Bus mal anders fährt Gemeinsam den Raubrittern auf der Spur**
- 14 Parkplatzübersicht Sächsische Schweiz Wiedereröffnung Rauenstein**
- Rezept des Monats  
**15 Pichelsteiner Eintopf**

## Impressum

Eine Gemeinschaftsinitiative von:

**Staatsbetrieb Sachsenforst  
 Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz**  
 An der Elbe 4, 01814 Bad Schandau  
 Ansprechpartner: Jörg Weber  
 Tel. 035022 – 900613, Fax 035022 – 900729  
 joerg.weber@smul.sachsen.de  
 www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

**Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.  
 Ulrike Roth Geschäftsführung**  
 Regionalmanagement Sächsische Schweiz  
 Ansprechpartner: Yvonne Bergmann  
 Schlosspark 8, 01796 Pirna  
 Tel. 03501 4704872, Fax 03501 5855024  
 yvonne.bergmann@re-saechsische-schweiz.de  
 www.re-saechsische-schweiz.de  
 www.gutes-von-hier.org

„Zuständig für die Durchführung der ELER-Förderung im Freistaat Sachsen ist das Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL), Referat Förderstrategie, ELER-Verwaltungsbehörde.“

### Bild Titelseite:

Morgendliche Stimmung am Radweg vor Bad Schandau; am Horizont – nebelumhüllt – der Große Winterberg.  
 Foto: Jörg Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
 135. Ausgabe, Juni 2021  
 Redaktion: Jörg Weber  
 Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.  
 Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
 Fotos: J. Weber, F. Strohbach, BSKT, K. Dietrich, U. Augst, M. Aulitzky, HP. Mayr, T. Pippig, S. Eibenstein, T. Meinert, S. Zimmermann  
 Auflage: 4.000 Stück  
 Druck: Ideenwerkstatt Päßler Neustadt / Sa.  
 Gedruckt auf Circle matt White.

Diese Veröffentlichung wird finanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.

Für den monatlichen Onlineversand kann man sich anmelden unter:  
[www.sandsteinschweizer.de](http://www.sandsteinschweizer.de)



## Editorial

Alles was man über das Leben lernen kann, ist in drei Worten gesagt:

### Es geht weiter!

Wie wird es sich wohl anfühlen, wenn bald die Türen wieder öffnen, Koffer gepackt sind und wir ohne Einschränkungen unterwegs sind?!

Stress sollte das nicht erzeugen, es ist eher wohl so eine Art Lampenfieber. Es muss nicht gleich das andere Ende der Welt sein, aber endlich wieder den „Wohlfühlort“ in den Bergen oder am Meer aufsuchen, einen Kaffee oder ein gutes Glas Wein genießen, das wird sich gut anfühlen. Zu Pfingsten ging da schon was – in Dresden bummeln, ein leckeres Gericht schmausen vom Porzellanteller, ein Bier aus einem Glas trinken. Schönes kann so simpel sein. Noch ist es nicht soweit, gebannt schielen wir täglich auf die magische Zahl 100 für unsere Region – dann werden wir endlich wieder ALLE durchstarten!

Die einzige Region sind wir nicht, die auf das „Go“ wartet, damit sich unsere Campingplätze, Gaststätten und Unterkünfte wieder füllen. Natürliche Schönheit ist ein kostbares Gut, mit dem wir sensibel umgehen müssen, aber gucken ist immer erlaubt und bei uns gibt es so viel zu sehen.

Gleich nach dem Start wird nicht alles so sein, wie wir es gewohnt sind. Hier und da



So einsam muss es nicht weitergehen. Auch sie darf hoffentlich bald wieder Gäste empfangen.

wird es sicher auch mal eng werden, im Zug oder Bus, auf Parkplätzen und Kaffeeterrassen oder auch in der Natur. Warum also nicht mal Ziele abseits der „Hotspots“ anvisieren – Ideen dazu gibt es reichlich – in übersichtliche Karten verpackt und smart in der Nutzung. Erholung trägt maßgeblich zur stabilen Gesundheit bei, da ist Unterwegssein immer eine gute Entscheidung.

Etwas Anspannung ist da schon - wie wird es werden? Mit welchen Erwartungen kommen die Gäste zu uns – sind es die gleichen wie vor der Pandemie oder ist da etwas passiert in uns allen?! Vielleicht haben sich Prioritäten verschoben, Ziele sich neu definiert, lassen wir uns erwartungsfroh darauf ein.

Im aktuellen Schweizer finden Sie auf jeden Fall gute Anregungen für Freizeit, Genuss und Sie lernen neue Menschen und fliegende Edelsteine kennen.

Ihre



Ulrike Junker, Regionalmanagement LEADER-Region Sächsische Schweiz

## Das neue Regionallädchen in der Hinteren Sächsischen Schweiz



Ein Lädchen voller regionaler Vielfalt

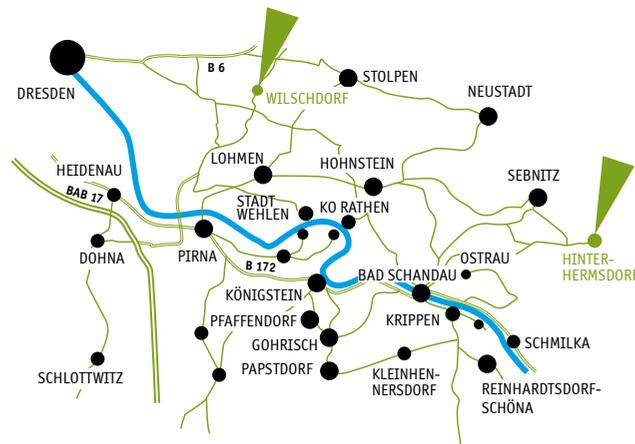
Wenn man sich zurzeit schon nicht als Gast des Landhauses „Zum Flößer“ mit einem fruchtigen Marmeladenfrühstück verwöhnen lassen kann, so muss man sich das Glück aus Früchten eben nach Hause holen.

Seit 2013 lebt Kathleen Dittrich ihre Leidenschaft für hausgemachte Fruchtaufstriche nach alten Rezepturen. Bisher konnten Pensionen, Hotels und kleine regionale Läden von ihrem Handwerk profitieren. Mit der Zeit wuchs der Wunsch nach einem eigenen Hoflädchen. Der Wunsch manifestierte sich in einem Marmeladenregal, ergänzt mit einem kleinen Sortiment regionaler Produkte; vorerst für die Urlauber im Landhaus „Zum Flößer“. Aber wie das so ist mit kreativen Ideen – sie entwickeln sich weiter.

So entstand aus einem Regionalregal im Frühjahr 2021 Kathleen Dittrichs „Manufaktur und Regionallädchen“. Regale gefüllt mit unterschiedlichsten regionalen Produkten – sogar gekühlte Waren! Wer die Liste ihrer regionalen Partner liest, sieht vor sich das bunte Treiben eines großen Wochenmarktes. Um die Fantasie anzustacheln hier ein paar Beispiele: Molkereiwaren vom Milchhof Fiedler, Honig aus Dobra, Bier und Saft aus Lohmen, Janas Kräutertee, Wurst vom Hofladen Fröde, Pilzprodukte, Öle, Mehl und Getreideprodukte, Liköre, Weine, Kaffee, Kakao, Seifen, Töpferwaren... und natürlich die köstlichen Fruchtaufstriche von Kathleen Dittrich.

### Öffnungszeiten:

vorzugsweise Montag, Mittwoch oder Freitag zwischen 16 und 19 Uhr.



Joachim Oswald, Regionalmanager Sächsische Schweiz

## DIE HOLZER – Neues Mitglied im Netzwerk „Gutes von hier.“!



**Frank Muschak und Thomas Kreisl, zwei Sachsen mit einem Faible für Holz**

Holz ist ein wunderbares und zeitgemäßes Material: Es liefert Energie, Wärme, Behaglichkeit und ist dabei als nachwachsender Rohstoff umweltfreundlich, energieeffizient und ökologisch.

Der romantischen Vorstellung eines wärmenden Kamin- oder Lagerfeuers kann sich heute kaum noch jemand entziehen und all jene, die bereits mit Holz heizen, wissen diese „andere Wärme“ sehr zu schätzen! Bleibt nur noch die Frage zu klären, wo und wie Holz-Heizer und Lagerfeuer-Fans an ihr optimales und im besten Fall sofort einsatzbereites Feuerholz kommen.

Die preiswerteste Alternative ist sicherlich das eigenständige „Holzmachen“. Aber das kostet Kraft und Zeit. Je nach Wunsch schneiden wir Ihnen die Feuerholzscheite auf eine Länge von bis zu 50 Zentimeter zu. Und wenn Sie es noch einfacher haben möchten, bieten wir Ihnen an, direkt das brennfertige Feuerholz in umweltfreundlich verpackten Kartons von bis zu 20 Kilogramm bei uns zu kaufen – sortenrein: Birke, Buche, Eiche, Kiefer oder Fichte.



### KAMINZAUBER - DER WEISSE SCHUH

Kaminzauber ist das perfekte Verwöhnpaket für romantische Momente. Fühlen Sie die Wärme und treten Sie ein in eine Welt der Sinnlichkeit und Gefühle, die den Glauben an die Kraft der Liebe stärken.

Während ein knisternder Kamin für den besonderen Charme sorgt, denken Sie daran – romantische Stunden werden gerne von einem guten Glas Wein begleitet.

### INHALT DER KAMINZAUBERBOX

- feinstes sächsisches Schellholz/Brennholz
- Anzündholz • Bio Anzündwolle • Zündhölzer
- 1 Flasche DER WEISSE SCHUH mit zwei Weingläsern

### Frank Muschak & Thomas Kreisl GbR

Dresdner Straße 1, 01833 Dürrohrsdorf-Dittersbach  
 Telefon Frank Muschak: +49 173 680 75 37  
 Telefon Thomas Kreisl: +49 172 935 63 98  
 www.holzer-wilschdorf.de • service@holzer-wilschdorf.de

Jetzt ist es genau die rechte Zeit, an den nächsten Winter zu denken – egal wo man lebt!

Und für den perfekten Abend in romantischer Zweisamkeit vor einem prasselnden Kamin- oder Lagerfeuer haben wir ein liebevolles, durch und durch sächsisches Präsent zusammengestellt. Dieses besteht aus ca. 17 Kilo besten Brennholzes, Anzünder nebst Anzündwolle, zwei Weingläsern sowie wahlweise einer Flasche Rot- oder Weißwein vom Weingut Schuh aus Sörnewitz in Coswig.

Auszug aus einem Text von Caroline Grafe  
[www.holzer-wilschdorf.de](http://www.holzer-wilschdorf.de)  
[service@holzer-wilschdorf.de](mailto:service@holzer-wilschdorf.de)

Ulrich Augst, MA Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

## Der fliegende Edelstein



Die Natur kann nichts Bunteres erzeugen – ein Traum von einem Vogel.

Selten, aber eigentlich überall wo Wasser ist, kann man ihm begegnen, dem Eisvogel. Im Winter sieht man ihn an der eisfreien Elbe, in niedrigen Ansitz auf über dem Wasser hängenden Ästen, auf seine Beute, kleine Fische, lauern – ein auffälliger bunter Farbtupfer in der öden Winterlandschaft. Beim Fliegen lässt der Eisvogel oft seine charakteristisch hohen Rufe, wie „tiht – tiht – tiht ...“ hören. Auffallend auch sein häufiges, wie nervöses Zucken von Kopf und Schwanz.

Den Eisvogel muss ich hier nicht beschreiben, denn das beigegebene Bild zeigt seine ganze Schönheit. Nur eins noch: Er ist etwa so groß wie ein Star. Männchen und Weibchen kann man leicht, hat man den Vogel nahe vor sich, am Schnabel unterscheiden. Der Unterschnabel vom Weibchen ist orangefarben, der Oberschnabel schwarz. Beim Männchen ist der ganze, dolchartige Schnabel von

schwarzer Färbung. Hat man einen bereits ausgeflogenen Jungvogel vor sich, so zeigt dessen Schnabel eine weißliche Spitze, dessen Blau im Gefieder wirkt grünlich und das Orange von Brust und Bauch ist bräunlicher.

Eisvögel brüten zwei-, drei- manchmal sogar viermal im Jahr. So gleichen sie ihre über das Winterhalbjahr entstandenen, hohen Verluste aus. Oft kommt es zu sogenannten Schachtelbruten. Das heißt, das Männchen füttert noch die fast flüggen Jungvögel, während das Weibchen schon wieder das neue Gelege bebrütet. Eisvögel graben bis zu einem Meter lange Gänge in den Boden von Uferabbrüchen, Steilhängen oder Wurzeltellern umgebrochener Bäume. Am Ende des Ganges liegt die größere Bruthöhle. Das Weibchen legt fünf bis sieben reinweiße, glänzende Eier und bebrütet diese, vom Partner mit Nahrung versorgt, rund 20 Tage lang. Die anfangs nackten und blinden Jungvögel werden 26 bis 28 Tage lang gefüttert. Dabei bilden sie das sogenannte „Fütterungskarussell“ – hat der eine Jungvogel einen Fisch erhalten, rückt dieser in der Höhle ein Stück weiter und der nächste kommt an die Reihe.

Seine Beute, kleine Fische und Wasserinsekten, fängt der Eisvogel im Tauchstoß, manchmal nach kurzem Rüttelflug, wie wir es vom Turmfalken kennen. Oft schlägt er Kopf und Vorderkörper erbeuteter größerer Fische hin und her auf eine feste Unterlage, um sie „mürbe“ zu machen.

Ulrich Augst, MA Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

## Brutsaison 2021: Was wissen wir bereits von unserer heimischen Vogelwelt?



Noch ist das Jahr jung an Tagen, aber unsere heimische Tierwelt hat längst begonnen sich zu regenerieren.

Zum jetzigen Zeitpunkt sind zwei Schwarzstorch-Reviere bekannt, eins im vorderen und eins im hinteren Nationalparkteil (NLP); die dortigen Horste sind ausgebaut und Eier gelegt.

Beim Uhu sind bis jetzt in der Nationalparkregion zwölf besetzte Reviere gefunden worden – zwei im Landschaftsschutzgebiet (LSG), vier im hinteren und der Rest im vorderen NLP-Teil. Das ist ein deutlicher Anstieg und in sieben Revieren konnten bereits brütende Weibchen entdeckt werden, die nun schon Jungvögel unter ihren Flügeln haben dürften. In zwei weiteren Revieren werden diese vermutet, doch ist eine Bestätigung nur aus unmittelbarer Nähe möglich und daher zum jetzigen Zeitpunkt unvertretbar. Möglicherweise führten die guten Brutergebnisse der letzten Jahre in Ostachsen, aber auch in der Sächsischen Schweiz selbst dazu, dass sich die heimischen Uhuorkommen verdichten.

Der Wanderfalken-Bestand hingegen hat sich um ein weiteres Paar verringert. In 13 Revieren sind Paare bestätigt worden, aber nicht in jedem konnte der Brutplatz bislang gefunden werden. Von den sieben im linkselbischen LSG bekannten Horstplätzen sind heuer nur noch zwei befliegen. Natürliche Gründe für den Rückgang

sind dabei unwahrscheinlich, ist in dieser Region doch nur ein besetzter Uhuplatz bekannt. Die verbleibenden zwölf Plätze liegen im NLP und verteilen sich auf drei im vorderen Teil und acht im hinteren. Somit hat sich der heimische Wanderfalkenbestand seit 2014 um ein Drittel verringert. Wie es wohl dazu gekommen ist, zeigt ein durchs Spektiv gemachtes Foto vom 11. April dieses Jahres: Mehrere Personen weniger als zehn Meter über dem besetzten Wanderfalkenhorst – trotz ausgeschilderter Horstschutzzone!

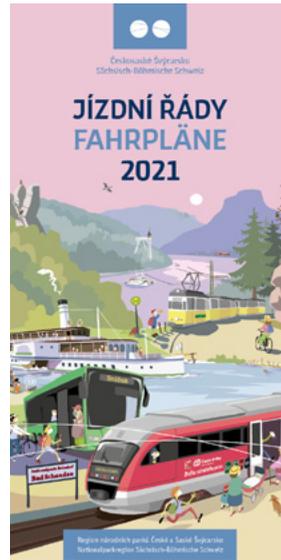
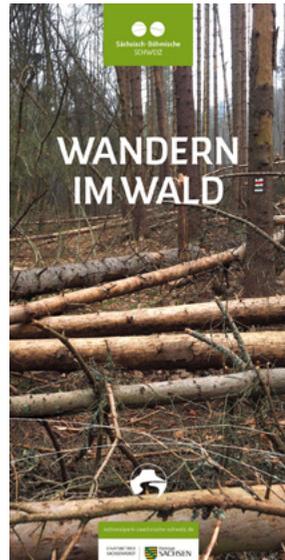
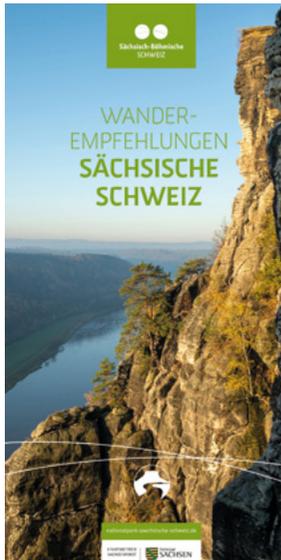
Außerdem: Im Zuge des Schwarzspecht-höhlen-Monitorings wurden elf Raufußkauzbruten bestätigt, wobei eine davon schon wieder „Geschichte“ ist. Im linkselbischen Kranichnest liegen zwei Eier.

Ein großes Dankeschön an meine Kollegen von der NLP- und der linkselbischen Waldwacht, die versuchen – trotz Unterbesetzung und im Korsett eines strengen Dienstplans – unsere gute und jahrzehntelange Kenntnis zur Vogelwelt der Sächsischen Schweiz auf annehmbarem Niveau zu halten. Mit einigen von ihnen stehe ich fast „rund um die Uhr“ in Verbindung, um schnelle und präzise Entscheidungen zum Schutz der Brutplätze zu treffen. So sind zusätzlich zu den stationären Horstschutzzonen bis jetzt weitere zwölf temporäre ausgeschildert bzw. bestehende „Suchzonen“ verlängert worden, welche aber nur wenig Beachtung erfahren haben.



Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

## Empfehlungen für die Sächsisch-Böhmische Schweiz analog aufbereitet!



Mit den Reiselockerungen kommen auch die neuen Flyer. Dass Wandern im Nationalparkwald sich aktuell anders darstellt, erklärt der Flyer "Wandern im Wald". Um auch andere, etwas sicherere Gebiete zu erkunden, liefert der zweite Flyer die Top Ten der Wanderrouten in der Nationalparkregion Sächsische Schweiz. Einen Versuch ist es wert. Ab Pfingsten sind sie in der Verteilung.

Der grenzüberschreitende Fahrplan ist pandemiebedingt aktuell noch in der Redaktion. Ende Juni liegt er dann auch im Druck vor.



### Kleine Brücke – große Wirkung.

In Hohnstein ist der Wanderweg durch den Schindergraben durch die Brückenerneuerung wieder gut begehbar. Es ist auch optisch ein Schmuckstück geworden.



### Geländer führen zu alten Wegen

Mitarbeiter der Firma Born haben viel Erfahrung beim Bau von Geländern und Wanderwegen im Nationalpark. Hier auf dem Lilienstein ist dies besonders wichtig, um die typische Felsvegetation zu erhalten.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz



## Orientierung für Wanderer in der Sächsischen Schweiz

### Karten und QR-Codes zeigen vor Ort Alternativen für aktuell unpassierbare Strecken

Gut informiert durch die Felsenlandschaft: Mit Übersichtskarten an zwölf Standorten und 34 QR-Codes an wichtigen Zugängen unterstützt die Nationalparkverwaltung Wanderer bei ihrer Tourenplanung im hinteren Teil der Sächsischen Schweiz. Dort sind aktuell rund 35 km Wege aufgrund umgebrochener Borkenkäferfichten unpassierbar, sodass manch gewohnte Runde momentan umgelegt werden muss.

K



„Mit den QR-Codes können sich Besucher mit Smartphones leicht vor Ort über die aktuelle Lage informieren“, betont Ulf Zimmermann, Leiter des Nationalparks. Da die Netzabdeckung jedoch nicht überall im Nationalpark vorhanden ist, muss an manchen Standorten auf analoge Karten zurückgegriffen werden. „Insbesondere im Kirnitzschtal haben wir aufgrund des ungenügenden Handyempfangs an zwölf Standorten Karten der unpassierbaren Wege aufgehängt“, erläutert Zimmermann. Wanderer können sich die Karte abfotografieren und haben so im Gelände den Überblick, auf welchen Wegen sie ihre Wanderung planen können.

„Mit den QR-Codes können sich Besucher mit Smartphones leicht vor Ort über die aktuelle Lage informieren“, betont Ulf Zimmermann, Leiter des Nationalparks. Da die Netzabdeckung jedoch nicht überall im Nationalpark vorhanden ist, muss an manchen Standorten auf analoge Karten zurückgegriffen werden. „Insbesondere im Kirnitzschtal haben wir aufgrund des ungenügenden Handyempfangs an zwölf Standorten Karten der unpassierbaren Wege aufgehängt“, erläutert Zimmermann. Wanderer können sich die Karte abfotografieren und haben so im Gelände den Überblick, auf welchen Wegen sie ihre Wanderung planen können.



Trotz aller digitalen Angebote, Tafeln sind nach wie vor wichtig im Gebiet. 110 Stück stehen im Nationalparkgebiet.

### Wegeservice der Nationalparkverwaltung gibt aktuellen Überblick

An 34 Zugängen außerhalb des Kirnitzschtales von Altendorf bis Hinterhermsdorf sowie von Schmilka bis Bad Schandau hat die Nationalparkverwaltung die QR-Codes deutlich sichtbar aufgehängt. Die QR-Codes verlinken zum zentralen Wegeservice der Nationalparkverwaltung im Internet. Neben der Karte der unpassierbaren Wege finden sich dort auch zahlreiche Wanderempfehlungen außerhalb der zurzeit gefährlicheren Bereiche.

Infos über Wanderempfehlungen und ggf. bestehende Einschränkungen unter: [www.nationalpark-saechsische-schweiz.de](http://www.nationalpark-saechsische-schweiz.de).

**Wegeservicetelefon:** montags bis sonnabends von 9 – 18 Uhr sowie sonn- und feiertags von 9 – 15 Uhr unter 035022/ 50 240



Sten Eibenstein, Regionalmanagement LEADER-Region Sächsische Schweiz

## Arbeitsgruppe Sanfte Mobilität – neue Informationswege müssen entwickelt werden



Am 18.05.2021 trafen sich die Mitglieder der AG Sanfte Mobilität zu einem digitalen Informationsaustausch. Die Mitglieder, bestehend aus Vertretern von Landkreis, Kommunen, Verkehrsunternehmen, Nationalpark und Tourismusverband, waren sich einig, dass die Gästelung mittels digitaler Medien den Schwerpunkt der weiteren Arbeit bildet. Eine Gesamtübersicht der Region, wo Parkplätze, Ladesäulen, ÖPNV-Haltestellen und

Wegesperren auf einen Blick zu finden sind, wird dringend benötigt. Damit lässt sich aktiv die Besucherlenkung gestalten. Ähnliche Projekte sind derzeit in Bayern und an den Küsten in der Erprobung.

Gleichzeitig ist es wichtig, dass an der Umsetzung des dynamischen Verkehrs- und Parkleitsystems Sächsische Schweiz weitergearbeitet wird. Gäste, welche mit dem PKW anreisen, müssen noch vor Erreichen der Ausflugsziele informiert werden, dass Sie keinen Parkplatz mehr finden und besser auf den ÖPNV umsteigen sollten.

In Summe braucht es nicht DAS eine Informationssystem, sondern eine Kombination aus vielen, sich wiederholenden Meldungen auf unterschiedlichen Wegen und Medien.



Tina Meinert, Marketing Große Kreisstadt Sebnitz

### Spezialfirma fällt Borkenkäfer-Fichten im Bereich Obere Schleuse

Auf der tschechischen Seite der Kirnitzschklamm fanden im Mai umfangreiche Forstarbeiten zur Verkehrssicherung statt. Der Grund dafür sind mehr als 30 Baumriesen, von denen aufgrund des Borkenkäfer-Befalles eine akute Gefahr ausging. Die Bergung der Stämme aus dem Flussbett war eine große Herausforderung. Ein herzliches Dankeschön an alle Beteiligten.

Tino Richter, GF Tourismusverband, Sächsische Schweiz e.V.

## Wenn der Bus mal anders fährt – neue Verbindung Bad Schandau nach Hohnstein mit dem Bus 254

### Polenztal und Brand mal anders

Das Polenztal und der Brand gehören zu den Lieblingszielen meiner Familie. Aber auf der Brandstraße zurück nach Hohnstein lässt die Motivation der Kleinen meist spürbar nach. Dank der neuen Buslinie 254 gibt es eine tolle Alternative.

Mit einem Abstieg über die Brandstufen in den Tiefen Grund dauert das Wanderabenteuer bis zur letzten Minute. Zurück nach Hohnstein geht es entspannt per Bus – am Wochenende sogar im Stundentakt bis halb 8 abends. Aktuell muss man zwar noch zur Haltestelle nach Porschdorf. Eine tolle Tour ist es trotzdem.

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

## Gemeinsam den Raubrittern auf der Spur

Die Geschichte der „Raubritterburg“ Arnstein begann in jener Zeit, als sich das Territorium des Königreichs Böhmen von Prag bis nach Großenhain erstreckte und zum ersten Mal das böhmische Adelsgeschlecht der Berken von der Dubá (von den Eichen) hervortrat.

Eine erste urkundliche Erwähnung findet die Burg Arnstein (327 m) am 4. August 1436. Dieser etwas abseits stehende Aussichtspunkt erlaubt eine phantastische Rundschau in die hintere Sächsische Schweiz.

Zusammen mit dem SRH Berufliches Trainingszentrum Dresden, dem Landesamt für Archäologie Sachsen und der Nationalparkgemeinde Ottendorf hat man sich dem Projekt gewidmet.

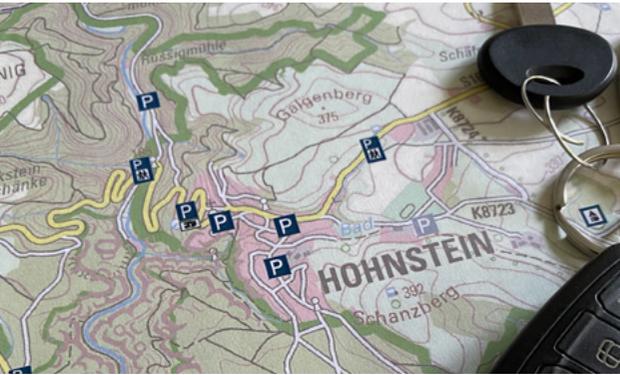


Die Tafel am Arnsteinparkplatz ist eine von 110 Tafelstandorten, welche im Gelände viel Wissenswertes vermitteln und wichtige Hinweise zur aktuellen Situation im Wald geben.

Die neue Tafel steht seit dem 21. Mai direkt am Parkplatz Arnstein.

Sten Eibenstein, Regionalmanagement LEADER-Region Sächsische Schweiz

## Parkplatzübersicht Sächsische Schweiz



„Wo sollen wir denn sonst parken“ – eine der häufigsten Fragen von Besuchern der Region, wenn Sie einen Strafzettel fürs Falschparken erhalten haben. Um hierauf schon im Vorfeld eine Antwort geben zu können, hat der Landschaft(f)t Zukunft e. V. in enger Zusammenarbeit mit dem

Landratsamt Sächsische Schweiz-Osterzgebirge, den Kommunen der Region sowie der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz eine Gesamtübersicht erstellt. Damit wurde eine einheitliche Datengrundlage aller vorhandenen Parkplätze in der Region erarbeitet, mit welcher auch zukünftige, digitale Karten erstellt werden können.

Die Parkplatzübersichten sind derzeit im pdf-Format auf der Internetseite des Landschaft(f)t Zukunft e. V. ([www.land-schaftzukunftev.de](http://www.land-schaftzukunftev.de)) zu finden.

Die Karten können sowohl auf den Internetseiten der Leistungsträger der Region als auch vor Ort auf den Parkplätzen als Aushänge genutzt werden.



Die traditionelle Berg-Gaststätte auf dem Rauenstein hat mit Sven-Erik Hitzer einen neuen Pächter gewonnen und nach langer Renovierung am 12. Mai 2021 ihre Wiedereröffnung gefeiert.

Der Innenraum des Panorama-Lokals erstrahlt in frischen Farben, die Küche ist modernisiert, außen wartet eine ebene Terrasse auf Besucher, die es sich auf französischen Möbeln gemütlich machen können.

Hingucker der Außenanlage ist ein Sessel, der aus einem Baumstamm geformt wurde. Mit einem hochwertigen Speise- und Getränkeangebot will Sven-Erik Hitzer seine Gäste verwöhnen und spricht auch Vegetarier und Bio-Liebhaber an. Auf der Karte finden sich unter anderem Bio-Bier aus der hauseigenen Braumanufaktur in Schmilka oder Karotte-Kokos-Aprikosensuppe. Bis sich die Corona-Bestimmungen lockern, werden Gäste „to-go“ bedient.

Die Gaststätte ist täglich von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Aktuelle Informationen finden Sie unter [www.fels-rauenstein.de](http://www.fels-rauenstein.de)

Uwe Zocher, Koch auf der Brand-Baude

## Rezept des Monats

Wer wird Millionär? Wer kennt sie nicht, die beliebte TV-Show? Da hätte ich eine Frage feilzubieten, für deren Antwort wohl selbst der Telefon-Joker ins Schwitzen käme. Traraaa ... (Würde der Hohnsteiner Kasper sagen.) Da ist sie: Wer betrieb bis 1871 in Grattersdorf ein Wirtshaus? Und Trallala... hier ist die Antwort: Die Oma! Ja die Oma Namens Auguste Winkler. Sie schmurgelte und kochte für ein Waldwiesenfest am Büchelstein eine Suppe, einen Eintopf, der als Pichelsteiner Eintopf bekannt wurde.

Scheinbar gab es bei jenem Feste auch reichlich Alkoholika, sodass keiner mehr "Büchelstein" aussprechen konnte. So wurde aus der Büchelsteiner Suppe der Pichelsteiner Eintopf. Und alle waren glücklich.

Für den Eintopf brät man zunächst gewürfeltes Rindfleisch mit Zwiebelstreifen in einem großen Topf an und gießt etwas Fleischbrühe hinzu, lässt den Suppenansatz für ca. eine halbe Stunde köcheln und gibt als nächstes gewürfeltes Schweine- sowie Kalbfleisch hinzu. Das Ganze lässt man für eine weitere halbe Stunde köcheln. Nun folgen Kartoffelwürfel, die man 10 Minuten eher in die Suppe gibt als das restliche Gemüse. Das da folgendes wäre: Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel und Porree – alles in mundgerechte Stücke geschnitten.

Wenn das Gemüse gar ist, sollte die Suppe leicht sämig sein. Manche helfen da mit Speisestärke nach. Gewürzt wird der Eintopf mit Pfeffer, Paprikapulver und Salz. Den besonderen Kick gibt gehackte Petersilie, die man kurz vorm Genuss über die Suppe streut.

Ja! Eine Suppe ist doch das Beste bei der Rast vom Wandern. Und dazu muss man nicht erst nach Büchelstein im Bayrischen Wald reisen. Das geht auch in Hohnstein ganz gut. Hier in Hohnstein steht auch eine Baude auf dem Fels, in deren Küche man die Kunst des Suppenkochens zelebriert und wo die Pichel heiß laufen – denn so nannte man einst die großen Kessel, die für allerlei Dinge benutzt wurden. So auch für's Suppe kochen. Und sicherlich auch für die Zubereitung vom Pichelsteiner Eintopf ...



Auch auf den Wegen zur Brandbaude gibt es Wegeabschnitte, wo auf absterbende Fichtenbestände geachtet werden muss.

## Termine und Veranstaltungen

**10. Juni 2021, 19 Uhr**  
**Live-Online-Vortrag „Nationalpark Hainich – vom militärischen Übungsplatz zum UNESCO-Welterbe“**

Anmeldung unter:  
nationalparkzentrum@lanu.de

Danach werden die Zugangsdaten zur Live-Online-Übertragung (Zoom) zugeschickt.

Die Teilnahme ist kostenlos.  
Live aus Bad Langensalza,  
Manfred Grossmann, Nationalparkleiter



  
Sächsisch-Böhmische  
SCHWEIZ

 **Mit der S-Bahn Dresden  
in die Sächsische Schweiz**

# LASST UNS NICHT FALLEN! \*

**Die Natur sagt: Danke.** \* Eine Einwegmaske benötigt laut einer Schätzung von Greenpeace zur vollständigen Verrottung bis zu **450 Jahre**.



[nationalpark-saechsische-schweiz.de](http://nationalpark-saechsische-schweiz.de)

Wir sind „Fahrtziel  
Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutz-  
gebietsfamilie „Nationale  
Naturlandschaften“.

**Nationalpark  
Sächsische Schweiz**



Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer: Juli 2021