



Sächsisch-Böhmische
SCHWEIZ

seit 2009

SANDSTEIN

Post für Partner

SCHWEIZER

Oktober 2021 | 139. Ausgabe



regional | aktuell | weltoffen



Nationalpark
SÄCHSISCHE SCHWEIZ

Inhalt

- Regionalmanagement | Aktuell
4 „Zuwachs“ in der Datenbank für regionale Produkte
- 5 Unsere Hofläden – eine Abwechslung zum klassischen Supermarkt**
- Regionalmanagement | Unterwegs
6 Unterwegs mit „BrotZeitTour“
- Regionalmanagement | Vernetzt
8 Netzwerken – Wer mit wem?
- 10 Netzwerken – Was bringt es den Produzenten und Vermarktern?!**
- 11 Was bringt es der Region?!**
- Regionalmanagement | Aktiv
12 Neues vom Gut Gamig
- 13 Das erste Jahr auf eigenem Acker**
- 14 AWO-Produktionsschule „Stellwerkstatt“ in Stadt Wehlen - Mitglied der Datenbank „Gutes von hier.“**
- 15 Endlich wieder Naturmarkt Sächsische Schweiz**
- Rezept des Monats
16 Hermelin

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@smekul.sachsen.de
 www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

**Verein Landschaft(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:

Der Herbst hat auch in diesem Jahr einiges für einen bunten Erntekorb zu bieten.

Foto: Ulrike Junker

Newsletter „SandsteinSchweizer“
 139. Ausgabe, Oktober 2021
 Redaktion: Sten Eibenstein
 Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.
 Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
 Fotos: Ulrike Roth, Ulrike Junker, Sten Eibenstein, Jörg Weber, Katheen Krenz, Florian Trykowski, Sabine Schulz, Gut Gamig, Gut Leben
 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

Editorial

„Es ist nirgendwo untersagt, zu lachen oder sich zu sättigen oder neue Besitztümer mit dem alten, erhabenen zu verbinden oder zum Klang der Musik sich zu erfreuen oder Wein zu trinken.“

J. Calvin (1509 - 1564), franz. Reformator

...und schon gar nicht auf dem Naturmarkt Sächsische Schweiz in Stadt Wehlen! Besser könnte kaum ein Spruch die Stimmung der zahlreichen, fröhlichen und erwartungsfrohen Besucher ausdrücken, die den Marktorganisatoren und den bunten Händlerständen und Produzenten mit Neugier, Appetit und Kauffreude ihre Wertschätzung für die regional erzeugten Produkte unserer Region zeigten.

Es wurde verkostet, begutachtet, nachgefragt und mitgenommen was in die Körbe und Taschen passte! Kultur und Musik gaben all dem noch den Rahmen, den es braucht, um freudig zu verweilen und zu genießen.

Diese schöne und fröhliche Stimmung war nach der langen Naturmarktastinenz auch für uns ein wichtiges Zeichen, Ihnen wieder vorzustellen, was sich getan hat in Sachen „Wertschöpfung der regionalen Produkte“ und ihrer Produzenten. Nicht wenige Datenbankmitglieder haben sich in den schwierigen Zeiten, wo so viel „weggebrochen“ ist, zusammengetan und neu orientiert. Wer mit wem?! Einfach reinschauen.



Großes Interesse an regionalen Produkten auf dem 24. Naturmarkt Sächsische Schweiz 2021 in Stadt Wehlen

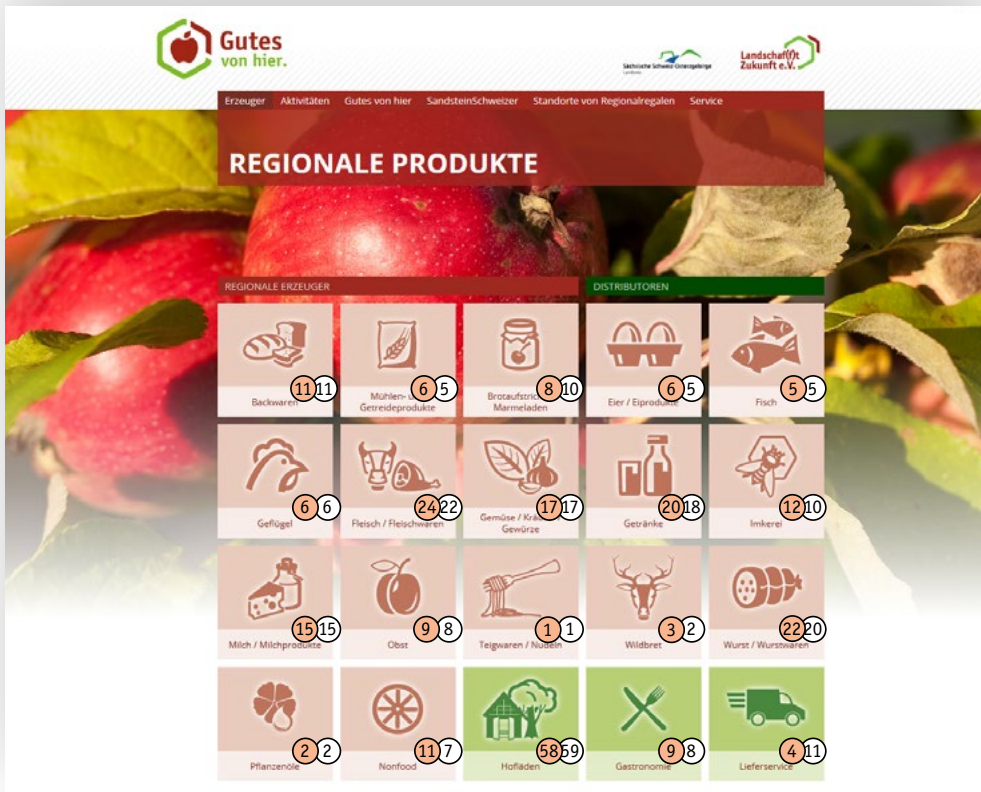
Was wir uns wünschen? Noch mehr Netzwerker, vor allem bei unseren Gastronomen! Dass es funktioniert, Gastwirt mit Leidenschaft und ein Herz für Regionalität zu haben, zeigt der Gasthof "Zum Zirkelstein" in Schöna. Probieren Sie es im Gasthof Zirkelstein in Schöna aus. Mehr Hofläden, neue Angebote haben sich entwickelt, warten auf weitere Partner und gemeinsame Ideen. Regionale Produkte am richtigen Ort platzieren, für alle nutzbar machen und gleich noch mit Dienstleistungen oder Grundversorgung zu kombinieren, ist nicht zuletzt Ergebnis toller Ideen, die aus der Not heraus geboren wurden.

Wir wollen Ihnen solche Netzwerke vorstellen, gute Ideen begleiten, weiterentwickeln und vor allem bekannt machen! Lassen auch Sie sich inspirieren, mitzumachen und teilzuhaben und vor allem: Guten Appetit!

Einen goldenen Herbst wünschen Ihnen ...

Ihre Ulrike Roth und Jörg Weber

Joachim Oswald, Regionalmanagement Sächsische Schweiz „Zuwachs“ in der Datenbank für regionale Produkte



Die Einstiegsseite der Regionaldatenbank-Website (www.gutes-von-hier.org) mit einer Übersicht über die Produktgruppen und aktuelle Mitglieder. Zusätzlich ist hier die Verteilung der derzeitigen Einträge im Vergleich zum Vorjahr dargestellt.

Seit August 2009 veröffentlicht der Landschaft(f)t Zukunft e.V. (LSZ) gemeinsam mit der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz den „SandsteinSchweizer“. Bisher wurden 139 Ausgaben des Newsletters veröffentlicht, davon sieben Sonderausgaben zum Thema Vermarktung regionaler Produkte.

Neben aktuellen Informationen zur Nationalparkregion liegt ein besonderer Fokus des Schweizer auf „Gutes von hier.“ – regionale Netzwerke von Produzenten, Vermarktern und Gastronomen.

Herzstück der Aktivitäten ist dabei die Netzwerkarbeit. Gemeinsam mit Partnern

wie DEHOGA, Tourismusverbänden sowie Regionalverkehr konnten Veranstaltungen initiiert werden.

Für die Datenbank www.gutes-von-hier.org konnten im letzten Jahr weitere sieben Unternehmen gewonnen werden. Damit sind aktuell 103 Produzenten und Vermarkter registriert. In über 20 Produktgruppen, wie z.B. Fleisch, Fisch, Milch

können Interessenten die regionalen Anbieter zu den Produkten ihrer Wahl finden.

Denn gerade in der Pandemiezeit hat die Wertschätzung für lokal hergestellte Lebensmittel stark an Bedeutung gewonnen. Damit wird unsere Datenbank auch in Zukunft eine wichtige Informationsquelle und Netzwerkplattform bleiben.

Sten Eibenstein, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

Unsere Hofläden – eine Abwechslung zum klassischen Supermarkt

Regionale Produkte ohne lange Lieferwege finden Sie in zahlreichen Hofläden und Wochenmärkten in der Sächsischen Schweiz. Damit unterstützen Sie nicht nur die heimische Wirtschaft, sondern profitieren von der sehr guten Qualität und Frische der Produkte.

Eine Übersicht über alle Hofläden und Verkaufsstellen in der Sächsischen Schweiz finden Sie im Flyer „HOFLÄDEN – Regionales aus der Sächsischen Schweiz genießen“.

Den Flyer finden u.a. in den Touristinformationen sowie unter www.saechsischeschweiz.de/urlaubsthemen/regional-geniesen.html



Unterwegs mit „BrotZeitTour“



Regionale Wegzehrung

Interview mit Sabine Schulz vom Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. über die Teilnahme an einer „BrotZeitTour“

Hallo Frau Schulz, vielen Dank, dass Sie sich die Zeit für das Gespräch nehmen.

Im Frühsommer 2021 haben die MitarbeiterInnen vom Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. an einer „BrotZeitTour“ teilgenommen. Wie sind Sie auf das Angebot gestoßen?

Unsere Weihnachtsfeier hat im letzten Jahr „nur“ digital stattgefunden, wir wollten diese gern „live“ in schöner und entspannter Runde nachholen. Wir wandern alle sehr gerne, wir essen alle sehr gerne. Die

Kombination aus beidem fanden wir gut. Kristin Arnold ist mit ihrem neuen Angebot Mitglied des Tourismusverbandes und wir wollten unbedingt das neue Angebot selbst testen.

Wie kann man sich eine „BrotZeitTour“ vorstellen?

Unsere BrotZeitTour startete gegen Abend am Elbkai in Bad Schandau und führte durch die Dorfbachklamm auf den Adamsberg. Unterwegs gab es viele Informationen über die Region – auf die Gruppe zugeschnitten (Vorkenntnisse über die Region sind bei unserer Gruppe ja vorhanden 😊) und auch eine leckere Vorspeise wurde gereicht. Auf dem Adamsberg angekommen bekamen wir die Hauptmahlzeit, liebevoll

angerichtet in einer Brotdose und ausschließlich in der Sächsischen Schweiz hergestellt. Den krönenden Abschluss bildete der Nachtisch, den es auf dem Rückweg über den Panoramaweg nach Bad Schandau gab. Wir haben die Wanderung, die Landschaft, das Essen und das Zusammensein in der Gruppe sehr genossen.

Und sind die Routen vorgegeben?

Es gibt viele Vorschläge für Wanderrouten aus denen man auswählen kann, aber auch individuelle Absprachen sind möglich!

Welche Produkte in den Brot Dosen können die Teilnehmer erwarten?

Auf unserer Wanderung gab es ein regionales 3-Gang-BrotZeit-Picknick. Die Vorspeise war Schafskäse mit Gurke, der Hauptgang bestand aus einer typischen Brotzeit (Käse, Wurst, Brot und Obst/Gemüse) und als Nachtisch gab es ein Stück Kuchen – sehr viele leckere Spezialitäten aus der Region! Dass die 3 Gänge zeitversetzt an unterschiedlichen Orten stattgefunden haben, fanden wir besonders gut.

Gibt es auch Erläuterungen zu den Produkten?

Auf jeden Fall – Kristin hat natürlich jedes Produkt sorgfältig ausgewählt, selbst probiert und die eine oder andere Geschichte dazu.



Leckere Pause mit Weitsicht

Die Kombination aus Wanderung und regionalen Produkten klingt sehr spannend. Haben Sie vielen Dank für das Gespräch.

BrotZeitTour ist seit vergangenem Jahr Mitglied der Datenbank „Gutes von hier.“

Kontakt

BrotZeitTour Sächsische Schweiz
Hauptstraße 22
01814 Reinhardtsdorf
Telefon: 035028 829533
info@brotzeittour.de
www.brotzeittour.de



Ulrike Roth, GF Landschaf(f)t Zukunft e. V.

Netzwerken – Wer mit wem?

Beispiel: Milchhof Fiedler



Ulrike Roth, GF Landschaf(f)t Zukunft e. V.

Netzwerken – Was bringt es den Produzenten und Vermarktern?!



Häufig stellt sich die Frage, warum ein Netzwerk so wichtig ist. Egal in welchem Bereich – gemeinsam lassen sich Ziele oft besser erreichen. Wir haben Ihnen die wichtigsten Vorteile in der Zusammenarbeit zwischen Netzwerkpartnern zusammengestellt:

- Stetige Sortimentserweiterung durch Produktausch
- Gegenseitiges Bekanntmachen mit aktuellen Angeboten
- Informations- und Wissensaustausch
- Gemeinsamer Ansatz in der Logistik
- Wertschöpfung vor Ort
- Gesundes Wachstum durch dynamische Bedarfsentwicklung

„...ideal wäre eine zentral gelegene Abholstelle ...“

„...bedarfsorientierte Logistik wäre wichtig, um Zeit und Wege zu sparen...“

Das wünschen sich die Netzwerkpartner für die Zukunft
...und wir arbeiten daran:

Ihr Team vom Landschaf(f)t Zukunft e. V.



Ulrike Roth, GF Landschaf(f)t Zukunft e. V.

Was bringt es der Region?!

Nicht nur die Produzenten vor Ort, sondern die gesamte Region, profitiert vom Netzwerk „Gutes von hier“. Die wichtigsten Vorteile sind:

- Frische Angebote vor Ort
- Stetige Angebotsverbreiterung
- Transparenz und Kontakt zu den Produzenten
- Grundversorgung 24/7 u. a. durch Lebensmittel-Automaten
- Bedarfsorientierte Angebote für unterschiedliche Zielgruppen



Fazit: Regionale Netzwerke bringen durch ihre Produkte WERTSCHÖPFUNG und WERTSCHÄTZUNG

... ein Zugewinn für alle Beteiligten ...



„Es ist mir wichtig, dass die Kreisläufe funktionieren – wenn ich wo anders hinfahre, probiere ich auch gerne regionale Produkte!“

Erfahrungen aus der Praxis:
Olaf Ehrlich, Gastwirt – Gaststätte und Pension Zirkelstein

„Wenn sich die Leute hier Mühe geben, muss man das auch wertschätzen – gerade auch, wenn sich damit junge Leute eine Existenz aufbauen.“



Automat in Stadt Wehlen

Katrin Krupper, Gut Gamig e.V. – Mitglied der Datenbank „Gutes von hier.“

Neues vom Gut Gamig



Einblick in den Hofladen

Auf dem Gut Gamig bei Dohna herrscht wie immer geselliges Treiben. Wer hier an den Wochentagen vorbeikommt, der erlebt eine bunte Betriebsamkeit auf dem Hof und auf den Feldern.

Der Verein betreut psychisch kranke Menschen und hat sehr vielfältige sinngebende Arbeitsangebote geschaffen. So werden 130 Hektar ökologisch bewirtschaftet. Die frischen Produkte werden im Hofladen, der immer donnerstags geöffnet hat, verkauft.

Seit diesem Jahr gibt es direkt gegenüber vom Hofladen einen Regiomaten. So können die Besucher auch außerhalb der Öffnungszeiten Kartoffeln, Eier, Saft und sogar Fleisch- und Wurstwaren erwerben. Die Produkte der handwerklichen Werkstätten wie der Tischlerei, Keramikwerk-

statt, Weberei und Schneiderei können wochentags von 8:00 bis 15:30 Uhr im Werkstattladen gekauft werden.

Trotz der Coronaschutzmaßnahmen gab es kein Innehalten, denn wenn wir im Frühjahr nicht säen, haben wir im Winter nichts zu essen. Auch die Tiere müssen täglich versorgt werden. Selbstverständlich bedürfen kranke und behinderte Menschen unabhängig von Inzidenz und Quarantäne eine gleichbleibende Betreuung.

Einiges hatte sich seit Frühjahr 2020 doch auch geändert. Das großzügige Schlosscafé musste für insgesamt 11 Monate geschlossen werden. Es stand dem Verein so für die Versorgung der Rehabilitanden zur Verfügung, denn in der Kantine war durch die Raumvorgaben plötzlich zu wenig Platz.

Die historisch wertvolle Gutsanlage eröffnet dem interessierten Besucher so manche Überraschung, wie z. B. die Kapelle, die immer am ersten Samstag des Monats von 13:00 bis 16:00 Uhr ihre Türen öffnet. Der Verein tut alles, um das Kulturerbe zu erhalten. So werden mit Unterstützung durch Fördermittel des Denkmalamtes, durch Spenden und die Stiftung Denkmalschutz gerade die Sanierungsarbeiten an den Schlossfenstern der Belletage abgeschlossen.

Sybille Nütt, Gut Leben gGmbH – Mitglied der Datenbank „Gutes von hier.“

Das erste Jahr auf eigenem Acker



Voller Einsatz bei Gut Leben

Unser erstes Jahr auf eigenem Acker neigt sich dem Ende – und was für ein Ende! Alles was wir anpflanzten gedieh – vor allem auch Dank den hochwertigen Pflanzenspenden und spezifischen Gartentipps von Frau Biebach aus Börnchen (ganz lieben Dank auch an dieser Stelle noch einmal an Sie, Frau Biebach!).

Die in unserer Hofwerkstatt entstandene Zisterne für Regenwasser und ein ausgeklügeltes Bewässerungssystem taten ein Übriges und so konnten und können wir prächtigen Mangold, herrlich aromatische Tomaten, feinste Himbeeren und pralle Kürbisse anbieten. Alles gewachsen unter Beachtung ökologischer Grundsätze. Auch unsere Wildblumenwiese blühte und lockte Bienen und Schmetterlinge an. In den Hochbeeten bezaubern Dahlien, Ringelblumen und Rotmoos Mauerpfeffer.



Aktuell entsteht ein Kräuterhügel mit über 20 Pflanzen und die Ernte der Vitamin-C-Bombe Physalis hat begonnen...

Zudem haben wir die Pflege und Beernung der Streuobstwiese Eutschützer Mühle übertragen bekommen. Sechs verschiedene alte Apfelsorten wollen wir Ende Oktober ernten – und das gern auch an zwei Tagen gemeinsam und kostenfrei mit allen Apfelsfans aus Bannewitz

und Umgebung. Und unser – mittlerweile legendäre – Apfelfruchtaufstrich kann dann ab Mitte November wieder geliefert werden.

Kostenfreies Ernten für Apfelsfans (und gern auch als Pflückunterstützung für uns): 22. und 25.10.21 zwischen 8 und 12 Uhr, Streuobstwiese Eutschützer Mühle

Lust auf unser Gemüse?

verkauf@gut-leben.de oder 0351-40351210, Ansprechpartnerin: Angela Christian Bürger oder marktschwaermer.de (Dresden)

Rat für den Bau einer eigenen Zisterne gewünscht?

hofwerkstatt@gut-leben.de, Ansprechpartner: Volker Lehmann



Ulrike Junker, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

AWO-Produktionsschule „Stellwerkstatt“ in Stadt Wehlen - Mitglied der Datenbank „Gutes von hier.“



Auf dem Naturmarkt in Wehlen

Nach nunmehr knapp 2 Jahren konnte die AWO-Produktionsschule „Stellwerkstatt“ mit einer kleinen Auswahl ihrer Produkte das erste Mal wieder auf einen Wochenmarkt. Die vergangene Zeit war schwierig für alle.

Seit September diesen Jahres leben und lernen insgesamt 25 Jugendliche in der Produktionsschule „Stellwerkstatt“ in Stadt Wehlen. Da die jungen Leute lediglich Theorieunterricht erhielten, fehlte ihr praktischer Einsatz zum Beispiel im Bereich Forst. Auf Grund des Borkenkäfers wäre besonders im Nationalparkbereich viel zu tun gewesen.

Auch die Einnahmen über den Mittagsessenservice sind weggebrochen. Und das, obwohl die Einrich-

tung 10 % ihrer Aufwendungen selbst erwirtschaften muss.

Nur gut, dass der Werkstattbereich „Wolle“ den Online-Handel nutzen konnte. Per Mail wurden gerade in der Weihnachtszeit die speziellen Angebote wie zum Beispiel handgefertigte Schals, Kissen und Filzartikel geordert. Darüber konnte sogar eine weitere Vernetzung mit dem Tourismusverband ermöglicht werden.

Der Bereich „Service“ bot gemeinsame, digitale Kochkurse an. Und noch etwas Gutes hatte die schwierige Situation: Da der Kontakt zu den jungen Menschen nur über Einzelgespräche und Einzelangebote möglich war, entwickelten sich viel intensivere, vertrauensvollere Beziehungen als es unter „normalen“ Verhältnissen möglich gewesen wäre.

Im Ergebnis konnten 6 Jugendliche einen erfolgreichen Realschulabschluss in den Händen halten und blicken nun auf einen neuen, positiven Lebensabschnitt.

Kontakt

AWO Produktionsschule "Stellwerkstatt"
Bahnhofstraße 1
01829 Stadt Wehlen
Telefon 035020 759500
www.awo-in-sachsen.de/produktionsschule



Ulrike Junker, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

Endlich wieder Naturmarkt Sächsische Schweiz!



Nach einjähriger Pause und vielem Bangen (klappt es oder klappt es nicht) fand am 05.09.2021 wieder der Naturmarkt Sächsische Schweiz auf dem Marktplatz in Stadt Wehlen statt. Auch wenn wir uns nun schon im letzten Drittel des Jahres befinden, drängt sich irgendwie das Bild von Goethes Osterspaziergang auf:

...aus dem hohlen finstren Tor
dringt ein buntes Gewimmel hervor.

...Aus Handwerks- und Gewerbes Banden,
aus dem Druck von Giebeln und Dächern,...
aus Straßen quetschender Enge,
aus der Kirche ehrwürdiger Nacht
sind sie alle ans Licht gebracht.
Sieh nur sieh! Wie behend sich die Menge
auf dem Wehlener Markt zerschlägt,
wie der Fluss, in Breit` und Länge,
so manchen lustigen Nachen bewegt...

...zufrieden jauchzet Gross und Klein:
Hier bin ich Mensch, hier kauf ich ein.

(frei nach J. W. v. Goethe)

Es war ein wirklich perfekter Tag: nicht zu kalt für Fischbrötchen, Eis und Bier; nicht zu heiß für Kaffee, Spanferkel, Kuchen und warmes Fladenbrot; leuchtend blauer Himmel mit Sonnenschein, überall liebevoll geschmückte Stände mit vielen verlockenden, regionalen Angeboten! Selbst der Bahnausfall konnte die Stimmung nicht trüben – Ersatzbusse brachten die Marktfreunde nach Wehlen. Es tat gut, Be-

kannte und Netzwerkpartner in entspannter, fröhlicher Atmosphäre wiederzutreffen und so manchen persönlichen Schwatz halten zu können. Angenehm akustisch untermalt wurde das bunte Markttreiben von „Lippi aus Pirna“, den „Elb Meadow Ramblers“ und natürlich, schon traditionell, von „Thomas Stelzer & Friends“ – das ließ sicher so manche Jugenderinnerung wieder aufblühen.

Wie bereits erwähnt und die Bilder zeigen: ein perfekter Tag!



Stand Landschaft(f)t Zukunft



Fröhlicher Markttag



Uwe Zocher, Koch auf dem Brand

Rezept des Monats

Hermelin

"Malo mori quam foedari – Lieber sterben als besudelt werden!" So lautete ein Wahlspruch im Mittelalter. Er bezog sich auf die Reinheit des Hermelins, das – der Legende nach – lieber den Tod wählte, als sein weißes Winterfell schmutzig zu machen. Das Tragen eines Hermelinfells galt als Symbol für moralische Reinheit und war nur den Adelsfamilien vorbehalten.

Heute tragen die Oberen lieber Sakko und feinen Zwirn. Mit der verkommenen Moral hat das sicher nichts zu tun, sondern wird mit dem Tierschutz begründet. Doch wo bleibt der Tierschutz, wenn man auf tschechischen Speisekarten dick gedruckt „HERMELIN“ liest? Kross gebraten und mit seltenen, unter Naturschutz stehenden Kräutern gefüllt – so soll dies am besten schmecken!

Aber im Nachbarland handelt es sich natürlich nicht um das possierliche Tierchen. Als „Hermelin“ wird dort der Camembert bezeichnet. Die weiße Rinde des Käses erinnert nämlich etwas ans Fell des Beschriebenen. Und daher lag es nahe, dem Camembert im Nachbarland den Namen des Hermelins zu geben.

Hermelin wird in Öl eingelegt. Dazu wird er eingeritzt und kann mit Knoblauch und Chili gefüllt ein paar Tage lang reifen, um seinen Geschmack zu entwickeln. Bei mir ist er Bestandteil der Böhmisches Jause. Neben schwarzgeräuchertem Speck, sauer eingelegten Würsteln, geräuchertem Käse und einer Art Sülzwurst fühlt er sich am wohlsten, der Hermelin. Dazu kommen noch saure Gürkchen, eingelegter Paprika, Senf, Meerrettich und Zwiebeln. Jetzt noch frisches Kümmelbrot – und der Genuss der Jause ist perfekt.

Als „Jause“ wird übrigens eine kleine Mahlzeit bezeichnet, die man zwischen den Hauptmahlzeiten isst. Proviand für Schule oder Arbeit wird ebenfalls als Jause bezeichnet und gehört natürlich der Ordnung halber ins „Jausensackerl“.

Wer nun mit seinem Jausensackerl im Böhmisches Teil des Nationalparks wandern geht, kann ja mal die Augen offenhalten. Vielleicht tragen ja die Oberen jenseits der Grenze einen Käse am Kragen. Ich glaube das jedenfalls nicht.

Guten Appetit!

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie „Nationale Naturlandschaften“.

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer: November 2021