



Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Januar 2013

Editorial

Unsere Region schmeckt nach mehr.

Sachsen war mit 36 Ausstellern auf der Internationalen Grünen Woche, der weltgrößten Messe für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau in Berlin vertreten – und wir sind erstmals dabei gewesen!

Der Landschaft(f)t Zukunft e. V. präsentierte zusammen mit der Kur – und Tourismus GmbH Bad Schandau die Region Sächsische Schweiz und das Regionalvermarkternetzwerk mit dem Regionalsiegel „Sächsische Schweiz – Osterzgebirge – Gutes von hier“ unter den Veranstaltungszelten des Nationalparks.



Sächsische Schweiz
Osterzgebirge
Gutes von hier.

Stellvertretend für die Datenbank „Regionale Produkte“ konnten wir, passend zum diesjährigen Motto „Sachsen genießen“, die Besonderheiten unserer Region – unsere einzigartige Natur und Landschaft sowie Kultur zusammen mit regionalen Gaumenfreuden vorstellen. Regional typische Produkte waren die großen „Renner“ in der breiten Palette der Genussmittel.

Auch wir konnten da gut mithalten, denn wir waren mit allerhand leckeren Kostproben im Gepäck angereist, um zu zeigen, dass die Sächsische Schweiz nicht nur schön

ist, sondern auch lecker schmeckt. Was es alles Feines zu Verkosten gab, lesen Sie auf Seite 5!

Hier in Sachsen trafen sich zur gleichen Zeit 25 Partnerbetriebe, um sich über die gemeinsamen Aktionen für 2013 zu verständigen. Nach nunmehr fast 4 Jahren Projektarbeit hat sich ein bunter Branchenmix über das Partnerprojekt mit der Nationalparkidee vertraut gemacht. Der Leiter des Nationalparks, Dr. Dietrich Butter, verwies zu Beginn des Treffens auf die manchmal nicht leichte Aufgabe, diese Wald-Fels-Landschaft zu einem Nationalpark zu entwickeln. Dieses anspruchsvolle Projekt ist nur mit stabilen Partnern zu bewältigen. „Wir arbeiten an diesem Ziel nicht nur für uns. Wir wollen auch für unsere Kinder und Enkel diese wunderschöne Naturlandschaft erhalten. Dafür ist die regionale Einbindung des Schutzgebietes besonders wichtig.“

Was erwartet Sie noch im Schweizer: Frisch von der Grünen Woche zurück – die Kräuterbaude am Wald aus Saupsdorf sowie die Helene-Maier-Stiftung als Erzeuger.

Bleiben Sie wie immer schön neugierig.

Das wünschen Ihnen

Alwin Fiedler *J. Weber*



Standbesuch von Herrn Staatsminister Frank Kupfer zum Sachsentag der IGW am 21.01.2013 beim Stand des Landschaft(f)t Zukunft e. V.. Herr Kupfer verkostet regional erzeugte Produkte aus der Region „Sächsische Schweiz“

Termine



01.-28. Februar 2013 ist
Spielemonat in der Sächsischen
Schweiz

Austragungsorte: Burg Hohnstein, Festung Königstein, aktiv-Hotel in Pirna sowie Nationalparkzentrum Sächsische Schweiz in Bad Schandau.

www.saechsische-schweiz.de/spiele

Online



Der Sandsteinschweizer wird auch online verschickt (Anmeldung unter: joerg.weber@smul.sachsen.de) bzw. kann als PDF-Datei von den Internetseiten der Nationalparkverwaltung heruntergeladen werden (siehe nebenstehender QR-Code).



Europäische Union

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die
Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

www.eler.sachsen.de

Diese Publikation wird im Rahmen des „Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013“ unter Beteiligung der Europäischen Union und dem Freistaat Sachsen, vertreten durch das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft durchgeführt.

EPLR Entwicklungsprogramm
für den ländlichen Raum
im Freistaat Sachsen
2007-2013

Freistaat Sachsen



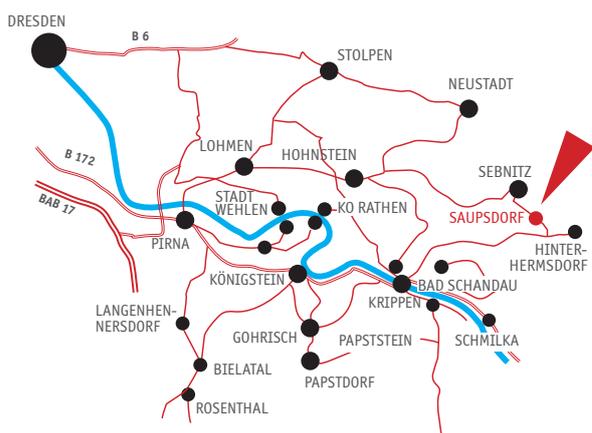
● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko



Die Kräuterbaude - verschneit im Winter



... und in der Sommersonne.



Kräuterbaude „Am Wald“

Hinteres Räumicht 18,
01855 Saupsdorf
Herr Heiko Hesse
Telefon: 035974-5250
info@kraeuterbaude-am-wald.de
www.kraeuterbaude-am-wald.de

Vorstellung Nationalparkpartner

Kräuterbaude „Am Wald“

Das ehemalige Kinderferienlager der Dresdner Verkehrsbetriebe wurde 1990 zum Hotel umgebaut, 2008 in diesem Zustand von Heiko Hesse gepachtet und im Jahr 2012 erworben.

Die Kräuterbaude ist gelegen auf einer kleinen Anhöhe, in Nachbarschaft des Weifbergturms, direkt im Wald zwischen den Orten Saupsdorf und Hinterhermsdorf, am Rande der Nationalparke Sächsische und Böhmisches Schweiz.

Hier finden Besucher die Ruhe und Entspannung, die sie so oft suchen.

Auf der Speisekarte sind ganzjährig Kräutergerichte zu finden, wobei der Schwerpunkt in der Verwendung von Wildkräutern liegt. Von April bis Oktober werden diese täglich auf und in den umliegenden Wiesen und Wäldern gesammelt und verarbeitet. Hier kann der Gast Gierschsüppchen, Spaghetti mit Unkraut-Pesto, Kräuterhexentee, Ameisenkuchen, Wiesenbowle, Gundermann-Kuchen und vieles mehr erschmecken und erleben. Die Verwendung von frischen, regionalen Zutaten ist dabei selbstverständlich. Lieferanten sind unter anderem der Forellenhof Ermisch in Langburkersdorf, Dürrröhrsdorfer Fleisch – und Wurstwaren, Natürlicher Pflanzenbau Dohma, der Sachsenforst und die Bäckerei Gnauck.

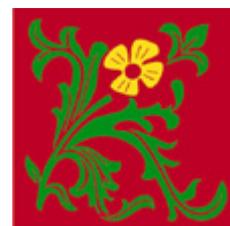
Die Gaststätte bietet mit Wintergarten und Saal Platz für 80 Gäste, im Sommer kann die Natur pur im Biergarten mit 40 Plätzen genossen werden.

Gäste, die länger bleiben wollen, finden Quartier in den individuell eingerichteten Kräuterräumen sowie im Knusperhäuschen. Alle bieten wunderbare Aussichten ins Grüne oder auf die angrenzende Alpakaweide.

Ein weiteres Angebot der Kräuterbaude sind geführte Wanderungen für jede Altersgruppe durch den Chef des Hauses, einen zertifizierten Nationalparkführer oder Kräuterwanderungen und Kräuterseminare durch seine Partnerin, eine ausgebildete Phytotherapeutin, liebevoll auch Kräuterhexe genannt.

Kinder finden einen Spielplatz, Lagerfeuerplatz, Spielecken, einen Bastelbungalow, Kaninchen und nicht zuletzt viel, viel Grün und wilde Tierwelt zum Entdecken und Spielen vor. Das besondere Erlebnis sind dabei die Wanderungen mit den beiden Alpakas Mambo und Fa-moon.

Im Winter ist der Langlaufskiverleih geöffnet und es gibt eine unmittelbare Anbindung an die Loipe.





Regionalvermarkter

Helene-Maier-Stiftung Kreischa/OT Theisewitz

Die Helene-Maier-Stiftung ist eine therapeutische Einrichtung mit einem ökologischen Landwirtschaftsbetrieb und verschiedenen Werkstätten. In der Tischlerei, der Metallwerkstatt, dem Büro und der Gärtnerei absolvieren Menschen mit erworbenen Hirnschäden, speziell mit Schädel-Hirn-Trauma, ein mehrwöchiges Arbeitstraining zur Wiedereingliederung in eine Tätigkeit. Die Stiftung bietet in der ökologischen Landwirtschaft vielfältige Beschäftigungsmöglichkeiten von der Kulturpflege bis zur Mostobsternte.

Das Landgut Theisewitz ist ein alter Vierseitenhof in der Landschaft des Vorerzgebirges.

Auch Kinder aus Schulen und Kindergärten besuchen uns regelmäßig und lernen auf dem Bauernhof von der Natur.

Nadja und Christoph Müller leiten den landwirtschaftlichen Betrieb mit 16 ha Apfelanbau und einer wachsenden Beerenobstfläche mit Himbeeren, Brombeeren und Johannesbeeren. Sie werden frisch in der Saison von Dresden bis Berlin vermarktet.

Auf dem Grünland weidet eine Mutterkuhherde mit ca. 30 Tieren. Im Hofladen kann man regelmäßig frisch Geschlachtetes erhalten.

Zur Landwirtschaft gehören weiterhin Ackerflächen für den Anbau von Brotgetreide und Futterkulturen, 40 ha Grünland zur Beweidung und

für die Heugewinnung, sowie Kleinvieh am Hof und ein Kräutergarten. Der Betrieb wird seit 1996 ökologisch geführt, seit 2010 auch nach den Demeter-Richtlinien.

Mit dem ausgeweiteten Himbeeranbau entstand 2008 ein neuer Betriebszweig, die handwerkliche Herstellung von Himbeer-Fruchtaufstrich. Durch seinen hohen Fruchtanteil von über 60 % schmeckt und riecht man die sonnenreifen Früchte. So ist er zu einer regionalen Spezialität geworden und schmeckt auf dem Brot ebenso wie zum Dessert. Die Produkte wie Äpfel, frische Himbeeren, Johannisbeeren und Brombeeren sowie der Fruchtaufstrich und der Apfelsaft werden, je nach Saison, in Dresdner Bioläden, in der Verbrauchergemeinschaft und bei Konsum Dresden verkauft. Ein Biogroßhändler beliefert außerdem Berliner Läden. Der Hofladen kann Donnerstag und Freitag besucht werden. In der Sommersaison von April bis Ende Oktober lohnt sich das Verweilen bei Kaffee und Kuchen unter der großen Hoflinde.

An zwei Tagen im Jahr laden wir zu einem Fest ein: Am 4. Mai 2013 findet hier der erste „Tag des alten Handwerkes“ statt. Am 28. September feiern wir unser Hoffest zum Erntedank. Sie sind herzlich eingeladen!

Öffnungszeiten Hofladen:

Donnerstag und Freitag:

10.00 – 12.00 Uhr

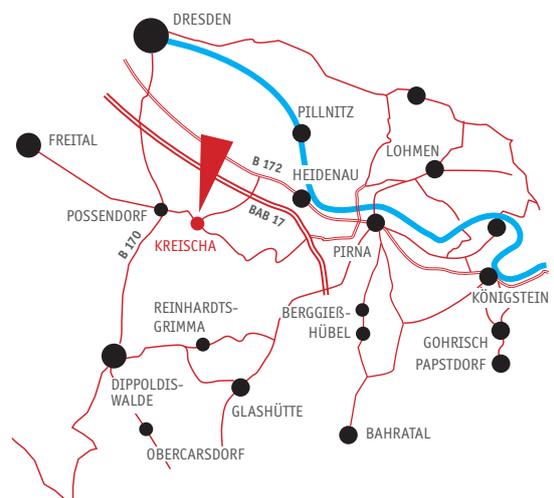
13.00 – 18.00 Uhr



Hofansicht



Himbeeren - frisch gepflückt und als leckerer Fruchtaufstrich im Glas



Produzenten-Datenbank unter
www.landschaftzukunftev.de

Kontakt:

Helene-Maier-Stiftung
Landgut Theisewitz
Brösgener Str. 2
01731 Kreischa/OT Theisewitz
Tel.: 035206 2500
Fax: 035206 25056
kreischa@helene-maier-stiftung.de
www.helene-maier-stiftung.de



Der neu gestaltete Bus wurde am 15. Januar vor der winterlichen Schrammsteinkulisse an die OVPS übergeben.



Beim Partnertreffen am 23.01.2013 bei Vettters in Papstsdorf herrschte eine gute Arbeitsatmosphäre.

Nationalpark aktiv

Nationalpark bewirbt den Umstieg!

Nationalparkverwaltung und Nationalparkpartner OVPS engagieren sich schon mehrere Jahre für den Umstieg auf den öffentlichen Nahverkehr.

Der inzwischen dritte Lions Regio Bus der OVPS wurde durch die Nationalparkverwaltung gestaltet.

Diesmal auch mit winterlichen Impressionen. Die finanziellen Mittel erwirtschaftet der Nationalpark aus den Parkplatzeinnahmen im Gebiet. Der Bus wird auf der Nationalpar-

klinie 241 von Bad Schandau nach Hinterhermsdorf eingesetzt.

Ziel der Kooperation ist die Unterstützung des öffentlichen Nahverkehrs in der gesamten Nationalparkregion. Die Zusammenarbeit wird durch ein Arbeitsprogramm untermauert.

Auch 2013 werden wieder die farblich markierten Wanderbusse die Region erschließen.

Der jährlich vom Nationalpark herausgegebene Wanderfahrplan wird auch dieses Jahr wieder zu Saisonbeginn vorliegen. Derzeit erfolgt die Datensammlung.

Nationalpark-Partner-Treffen

Am Jahrestreffen nahmen 25 von 37 Partnerbetrieben im Bauernhaus Vetter teil. Worum ging es?

Der Regiomarkt im Nationalparkbahnhof Bad Schandau wird ab Mai mit neuen Angeboten für Gastronomen und Gäste aufwarten. Gemeinsame Lieferwege sollen koordiniert werden.

Die „Sächsische Dampfschiffahrt“ setzt Ihre 2012 erfolgreich begonnenen „Schrammsteintouren“ mit diesmal 120 min Fahrzeit fort. Über 8000 Gäste nutzten 2012 das abendliche Angebot.

Als ein erweitertes neues Produkt

gestaltet derzeit der Nationalpark mit Partnern die grenzüberschreitende Broschüre „Wanderfahrpläne in der Sächsisch-Böhmischen Schweiz“.

Der „Kulturpartner“ Landesbühnen Sachsen steht fest an der Seite des Schutzgebietes. Als europaweit einzige Naturbühne in einem Nationalpark ist die gemeinsame Verantwortung groß. Gemeinsame Themen sind: ÖPNV-Anreise, regionale Produkte und Veranstaltungen.

Thema „Bio“: Nachdem in Schmilka die Biobäckerei gestartet ist, sind wir gespannt auf weitere Aktivitäten vom Partner Bio – und Nationalparkhotel Helvetia in Schmilka (Café und Brauerei).

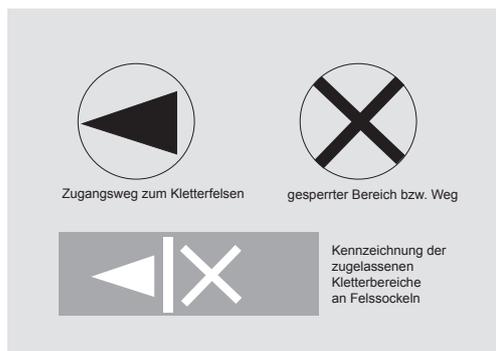
Nationalpark und Sächsischer Bergsteigerbund (SBB) zusammen aktiv!

Eine 2012 ins Leben gerufene AG mit freiwilligen Helfern aus den Reihen des SBB erneuerte die Zustiegsmarkierungen in den Klettergebieten der Hinteren Sächsischen Schweiz.

Bisher war die AG in den Klettergebieten: Schrammsteine, Schmilkaer Gebiet und Affensteingebiet mit 222 Arbeitsstunden aktiv.

Das Schrammsteingebiet ist weitestgehend abgeschlossen.

Wir bedanken uns recht herzlich für diese Unterstützung.



Blick über die Grenzen

Prestigepreis für Aufnahme aus der Böhmisches Schweiz

Mit Gold wurde eine Aufnahme aus der Böhmisches Schweiz im Wettbewerb Europäischer Berufsfotograf des Jahres 2012, dessen Veranstalter der Verband Europäischer Berufsfotografen FEP ist, ausgezeichnet. Erstellt wurde sie vom

Finalisten und zugleich Fotografen der Nationalparkverwaltung Böhmisches Schweiz Václav Sojka. Auf dem Foto hielt er den Rosenberg (Růžovský vrch) im Nebel bei Sonnenaufgang fest. Das Bild konnte sich in einer Konkurrenz von Fotografien durchsetzen, die von Berufsfotografen aus 28 Ländern der Welt eingesendet wurden.



Gold für den Rosenberg (Růžovský vrch) im Nebel.

Mit dem öffentlichen Nahverkehr auch in die böhmische Felsenwelt!

Die o.p.s. České Švýcarsko hat auf der **Messe Brno – Regiontour 2013** den 1. Preis im Wettbewerb „Das beste Produkt im Tourismus“ gewonnen.

Im Produkt sind geführte Wanderungen beschrieben, wie „Mit der Strassenbahn ins Felsenreich“, usw. Wichtiger Teil des Produktes ist der gemeinsame Wanderfahrplan 2013 für die Sächsisch-Böhmische Schweiz.



Kunst im Nationalpark

Nationalparkinfostelle Brand mit neuen Bildern

Rechtzeitig vor den Weihnachtsfeiertagen stattete die Wehlener Malerin und Grafikerin Anne Kern die Wechselausstellung in der Infostelle der Nationalparkverwaltung auf dem Brand mit neuen Bildern aus. Auf die Wanderer warten ausdrucksstarke Tuschefederzeichnungen mit Studien von Baumpersönlichkeiten und Felsgebilden aus der Sächsischen Schweiz. In dem lichtdurchfluteten Raum im Blockhaus am Brand ergänzen sie in idealer Weise das große historische Landschaftsrelief. So wie dieses den Überblick über die Sächsische Schweiz bietet, erschärfen die Grafiken den Blick für die Einzelheiten der Natur der Felsen und Bäume.

Anne Kern ist Absolventin der Hochschule für Grafik und Buchkunst in Leipzig. Im Jubiläumsjahr des Nationalparks 2010 konnte sie beim Kunstwettbewerb „Blicke in die Wildnis“ den zweiten Platz erringen. Mittlerweile ist sie mit vier anderen Künstlern in der Kunstmeile in Stadt Wehlen aktiv.

Anne Kern: „Die Grundlage meiner künstlerischen Arbeit bildet das Gesehene und Erlebte. In der Sächsischen Schweiz faszinieren mich Gesteinsformationen, Felsen und Baumlandschaften. Mein Fokus richtet sich auf Felsfragmente, Oberflächen und Strukturen. Neben wilden Felsformationen interessieren mich auch die künstlich erschaffenen „Felslandschaften“ der Steinbrüche.“



Die Künstlerin Anne Kern und Frank Rainer Richter (Nationalparkverwaltung) bereiten die Ausstellungseröffnung vor.

Die Informationsstelle Brand ist während des gesamten Winters geöffnet, genauso wie die Nationalparkgalerie im Schweizerhaus auf der Bastei.

Fünf weitere Informationsstellen im Gebiet des Nationalparks öffnen wieder zu Beginn der Osterferien.



Herr Peter Leichsenring, Vorsitzender Landschaft(f)t Zukunft e. V. und Frau Manja Hähnel, Assistentin Regionalmanagement ILE "Silbernes Erzgebirge" am Stand des LSZ zur Internationalen Grünen Woche in Berlin



Kleine Produktauswahl zur Vorstellung des Projektes Regionalsiegel "Sächsische Schweiz - Ostergebirge - Gutes von hier" mit der Datenbank regionale Produkte des Vereins Landschaft(f)t Zukunft e. V.



An interessierten Besuchern, die sich von den Angeboten in der Sächsischen Schweiz überzeugen wollten, hat es während der gesamten Messe nicht gemangelt.

Informationen des Landschaft(f)t Zukunft e. V.

ILE-Management Sächsische Schweiz

IGW Berlin ... unsere Region schmeckt nach mehr – so das einhellige Urteil der zahlreichen „Verkoster“

Mit viel Hingabe und Personalaufwand vertraten der Landschaft(f)t Zukunft e. V. und die Kur- und Tourismus GmbH Bad Schandau (NLP-Partner) die Region Mitte Januar auf der IGW in Berlin. Bei unzähligen Kundenkontakten wurde unsere Region auch „verkostet“!

Was gab es alles aus der Region „Sächsische Schweiz“?

- Polentzaler Schnittkäse vom Biohof Steinert aus Cunnersdorf bei Hohnstein
- Frische Knacker aus der Landfleischerei Struppen
- Hauchzarten Schinken und Räucherlende von der Fleischerei Weber, Langburkersdorf
- Naundorfer Obstbrand von Familie Seifert
- Zarte Schokoladenkompositionen aus der Thürmsdorfer Bioschokoladerie „Adoratio“
- Feinste Vollmilchschokolade aus der Heidenauer Schokoladenmanufaktur
- Rustikales Körnerbrot von der Bäckerei Bohse aus Struppen
- Naturtrübe Fruchtsäfte aus dem Gut Gamig
- als „echter Renner“ entpuppte sich der hausgebackene Stollen von den Bad Schandauer Bäckereien Förster und Schurz.

Als weithin sichtbares Symbol für die Sächsische Schweiz mit ihren „Bizarren Felsen und wilden Schluchten“ schmückte ein beachtliches Felsdouble unseren Stand, welches mit dem Werbeslogan unseres Nationalparks zusammen für die nötige Aufmerksamkeit sorgte, um über die Kostehäppchen mit den Besuchern zur Region ins Gespräch

zu kommen.

Einmal mehr ist uns dabei klar geworden, dass die einmalige Landschaft, die wir haben, nicht zuletzt auch als Wirtschaftsstandort und Existenzgrundlage unser wertvollstes Gut ist.

Sätze wie: „Guck mal, da waren wir schon.“ oder „Wir kommen schon seit vielen Jahren, bei Ihnen ist es ja so schön ...“, klangen uns immer wieder in die Ohren und die internationalen Besucher, die die Sächsische Schweiz geografisch nicht einzuordnen wussten, waren höchst erstaunt, hier eine solch traumhafte und bizarre Landschaft vorzufinden!

Wir hoffen sehr, dass wir mit unserem Messeauftritt dazu beitragen konnten, unsere Region würdig zu vertreten und vielen Besuchern „Lust auf mehr davon“ gemacht zu haben!

Von uns als Landschaft(f)t Zukunft e. V. ganz herzlichen Dank an die Kur- und Tourismus GmbH Bad Schandau, die uns mit ihrem Team und vollem Einsatz, viel Engagement und großem Felsen unterstützt hat. Ein genau so herzlicher Dank gilt allen Produzenten regionaler Köstlichkeiten, die mit ihren „Kostproben“ stellvertretend dazu beigetragen haben, dass unsere Region auch als „Genusslandschaft“ wahrgenommen werden konnte und wir über diese Kostproben zahllose interessante Gespräche führten!

Auf der IGW präsentierten in diesem Jahr 1.576 Aussteller aus 56 Nationen ihre Länder, Regionen, Produkte und Neuheiten aus der Ernährungsbranche einem Fachpublikum von über 100.000 Besuchern und über 300.000 interessierten Verbrauchern.

Informationen des Landschaft(f)t Zukunft e. V. ILE-Management Sächsische Schweiz



Herr Peter Leichsenring, Vorsitzender
Landschaft(f)t Zukunft e. V.

Drei Fragen an Peter Leichsenring

Seit 2010 ist Peter Leichsenring Vorstandsvorsitzender des Vereins Landschaft(f)t Zukunft e. V. Der Verein arbeitet eng mit dem Landratsamt zusammen und gemeinsam sind schon viele Projekte auf den Weg gebracht worden. Wir haben mit ihm gesprochen und ein paar Fragen gestellt:

Herr Leichsenring, welche Ziele verfolgt Ihr Verein und wer steht dahinter?

2002 wurde unser Verein im Rahmen von Leader, der Verbindung zwischen Aktionen zur Entwicklung der ländlichen Wirtschaft, und einem Projekt „Regionen aktiv“ gegründet. Zunächst als Trägerstruktur für die ländliche Entwicklung in unserer Region vorgesehen, verfolgen wir nach und nach weitere Projekte und Themenfelder wie Demografie, Bioenergie, Daseinsvorsorge, Bildung, Pflege, sanfte Mobilität, Vermarktung regionaler Produkte und grenzüberschreitende Umweltbildung. Im Verein wirken Verbände, Vereine, Institutionen und engagierte Privatpersonen aktiv mit viel Begeisterung und Idealismus mit an der Gestaltung unserer Region, getreu unserem Namen Landschaft(f)t Zukunft. Dieses Netzwerk betrachte ich als das Besondere, das Alleinstellungsmerkmal unseres Vereins.

Sie haben die ländliche Entwicklung genannt. Welche Aufgaben hat Ihr Verein hier?

Die integrierte ländliche Entwicklung (ILE) ist unser wichtigstes Standbein. Die beiden unter unserer Trägerschaft stehenden Managements der ILE-Regionen Sächsische Schweiz und Silbernes Erzgebirge sind ganz wichtige Ansprechpartner – nicht nur zu Fragen der Förderung. In den vergangenen Jahren haben die Regionalmanage-

ments Hunderte Projekte im Rahmen der ILE-Förderung beratend begleitet und bis zur Antragstellung gebracht. Nutznießer waren Kommunen, Unternehmen und Bildungsträger, aber auch viele junge Familien und private Personen. Das Gesamtinvestitionsvolumen für die aktuelle Förderperiode 2007 bis 2013 dürfte in beiden Regionen zusammen bei fast 200 Mio. € liegen. Die Koordinierungskreise, die in den Regionen letztlich über jede einzelne Förderung entscheiden, werden von den Regionalmanagements intensiv vorbereitet. Danach folgt „nur“ noch die Antragstellung und Bewilligung beim Landratsamt sowie die eigentliche Projektumsetzung.

Können Sie uns ein ganz konkretes ILE-Projekt nennen, bei denen Ihr Verein mit seinen Strukturen tätig war?

Im Bereich Pirna ist ein aktuelles Projekt der Neubau der Kindertagesstätte in Birkwitz. Dieses Projekt basiert auf der maßgeblichen Vorarbeit und Beratung durch das Regionalmanagement Sächsische Schweiz. Neben der hohen Investitionssumme ist die kommunale Maßnahme auch ein Beispiel für die Schaffung von Arbeitsplätzen. Und mit dem Bau schaffen wir hervorragende Bedingungen für junge Familien, die mit einer gesicherten Kinderbetreuung die Vereinbarkeit von Familie und Beruf aktiv leben können. So stelle ich mir die ganzheitliche und nachhaltige Entwicklung für die Region und in der Region, im Zusammenwirken von Stadt und Land vor.

Tourismus Profis Sächsische Schweiz 2013



Eröffnung der Veranstaltungsreihe am 25.01.2013
im neueröffneten Jagdschloss Graupa.

Die erfolgreiche Weiterbildungsreihe des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz e.V. startet in die fünfte Saison und verspricht unter dem Titel „Tourismus Profis“ wieder ein buntes Angebotsspektrum für eine individuelle, berufliche Qualifizierung. Dieses Jahr bietet der 1. Online-Marketing-Tag verschiedene Vorträge zum Thema Web 2.0 und in Seminaren können sich Touristiker zum Thema Beschwerdemanagement, Medien- und Pressearbeit und im Wissen um deutsch-tschechische Unterschiede in Kommunikation und Zusammenarbeit schulen lassen. Neun spannende Exkursionen unter anderem in Kooperation mit dem VVO, der Nationalparkverwaltung und dem Verein Sandstein&Musik e.V. laden ein, Freizeitangebote der Region selbst zu testen. Ein Höhepunkt ist die Wiedereröffnungsfahrt der Schrammsteintour im April.

Ein weiterer wichtiger Termin für die regionale Touristikwirtschaft ist die „Tourismusbörse“. Am 16. März wird diese Messe im Bad Schandauer Nationalpark-Zentrum bereits zum 10. Mal den Auftakt zur Saison geben. Dazu werden wieder etwa 60 Aussteller und 1.000 Besucher erwartet.

Die nächsten Seminare im Überblick – Jetzt gleich online unter www.tourismusprofis.de anmelden!!



Partnertermine

Brandbaude

22. Februar 2013, 19:00 Uhr

4. Baudenabend der Saison:
„Die letzten 10 Millionen Jahre –
eine geologische Zeitreise durch
das Elbsandsteingebirge“
Vortrag mit Lichtbildern von
Rainer Reichstein

Hofkultur Lohmen

01. und 02. Februar 2013

Tangokurse und Salon
Basteistr. 80, 01847 Lohmen
Tel. 03501-582894, Fax. -582895
info@hofkultur-lohmen.de
www.hofkultur-lohmen.de

Kräuterbaude „Am Wald“, Saupsdorf

Februar bis März 2013

Ausstellung: „Wilde Tiere im
Nationalpark“

14. Februar 2013

„Aphrodisisches Menü zum Valen-
tinstag“, was Kräuter so vermö-
gen! Anmeldung unter:
Tel. 035974-5250
www.kraeuterbaude-am-wald.de

Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats

Maultaschen mit Blutwurstfülle

Der Weihnachtsstress ist ja nun Ge-
schichte. Die Waage im Badezimmer ist
kaputt. Zumindest zeigt sie falsche Zah-
len an Da hört man(n) den Schrei:
Das kann doch nicht sein!!! -

Na zum Glück ist ja Fastenzeit. Das klingt
nach Verzicht und knurrendem Magen.
Aber Halt! Das Volk der Dichter und
Denker fand einen Ausweg! Wäre ja auch
gelacht. Es gibt eine Speise, Maultasche
genannt, die ihr gehaltvolles, sündiges
Inneres vor den wachsamen Augen des
Herrgotts verbirgt. In Schwaben auch
Herrgottsbescheißerle genannt. Ich
finde das Gericht auch lecker und habe
die traditionelle Füllung aus Fleisch-
brät und Spinat etwas abgewandelt.
Für 4 Portionen stellt man erst einmal
einen Nudelteig aus folgenden Zutaten
her: 400 Gramm Mehl, 4 EL regionales
Leitungswasser, 2 Eier und eine gute
Brise Salz.

Den Teig lässt man in Folie eingewickelt
ca. eine Stunde ruhen. In der Zwischen-
zeit kann man ein Schwein schlachten
und Blutwurst herstellen, oder man
kauft fertige Wurst beim Fleischer von

Nebenan. Unsere Blutwurst kaufen wir in
Dürrröhrsdorf. Dort werden seit Kurzem
nur sächsische Schweine verarbeitet.
Und dies findet unsere Unterstützung.
Für die Fülle schwitzt man eine in Würfel
geschnittene Zwiebel in Speckfett an und
schmelzt 300 Gramm Fleisch- Blutwurst
darin.

Dies bindet man mit Semmelmehl zu
einer griffigen Masse ab. Nun den Teig in
Stücke teilen, dünn ausrollen (am Besten
zum Rechteck), dann die Fülle in Ab-
ständen auf die Hälfte vom Teig setzen,
die andere Hälfte darüber klappen und
zwischen den Häufchen gut andrücken,
dann mit dem Teigrädchen in der Mitte
der Abstände schneiden und nochmals
gut die Ränder andrücken.

Die Maultaschen in siedendem Salz-
wasser 10 Minuten gar ziehen lassen.
Danach kurz mit kaltem Wasser abspü-
len, sonst kleben sie aneinander.

Nun werden sie in dampfender Fleisch-
brühe auf den Tisch gebracht. Ich habe
mich aber auch schon einmal inspirieren
lassen und sie als Einlage einer Sauer-
krautcremesuppe verwendet.

Ist lecker in Neudeutsch- schmeckt gut
für die Traditionalisten!

Tipp

Im Winter ins Nationalparkzentrum Sächsische Schweiz

FEBRUAR 2013 - täglich (außer Montag)
von 9:00 - 17:00 Uhr
In der Zeit der sächsischen Ferien auch
montags geöffnet.

MÄRZ 2013 - täglich (außer Montag)
von 9:00 - 17:00 Uhr

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

37. Ausgabe Januar 2013

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: M. Jäger, ILE, H. Hesse, Helene-Maier-Stif-
tung, V. Sojka, o.p.s. České Švýcarsko, BSKT GmbH,
Tourismusverband SSW

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 2.000 Stück

Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier,
Circle matt White.



Eine Gemeinschaftsinitiative von:

Staatsbetrieb Sachsenforst

Amt für Großschutzgebiete

Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

An der Elbe 4, 01814 Bad Schandau

Ansprechpartner: Jörg Weber

Tel. 035022 - 900613

Fax 035022 - 900666

joerg.weber@smul.sachsen.de

www.nationalpark-saechsische-schweiz.de



ILE Regionalmanagement Sächsische Schweiz

Ansprechpartner: Ulrike Funke

Bahnhofstr. 1

01829 Stadt Wehlen

Tel. 035020 - 75384

Fax 035020 - 75378

Mobil 0173 - 5628883

ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de

www.re-saechsische-schweiz.de

Der Nationalpark Sächsische Schweiz ist
Mitglied bei Europarc Deutschland e. V.

Nationalpark
Sächsische Schweiz

