

Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

April 2013

Editorial

Vom Eise befreit ...

sind eben noch nicht Strom und Bäche - der Winter hat einen langen Atem!

Rekordverdächtig waren die nächtlichen Temperaturen des vergangenen Wochenendes mit der kältesten Frühlingsnacht seit Beginn der Wetteraufzeichnung in Sachsen, - 18 °C in Dippoldiswalde! Ungeachtet „ohnmächtiger Schauer körnigen Eises“ startet die Region in die touristische Frühlingsaison.

Wanderbusse, Kirnitzschtalbahn und Dampfschiffahrt starten mit dem Osterfest in die Saison 2013. Begleitet wird der ÖPNV-Start von den neuen Wanderfahrplänen für die Sächsisch-Böhmische-Schweiz. Der grenzüberschreitende „U-Bahnplan“ soll Wanderfreunde zum Umstieg begeistern. Mit dichteren Taktzeiten wird das Kirnitzschtal an den Wochenenden bedient. Abendbusse locken ab Lichtenhainer Wasserfall bzw. aus dem Bieltal für die Spätwanderer.

Erstmalig ist der Lilienstein an das Busnetz angeschlossen. Diese neuen Angebote wurden anlässlich der 10. Tourismusbörse am 16. März 2013 in Form des aktuellen Faltblatts den interessierten Besuchern des überfüllten Nationalparkzentrums vorgestellt. In der Podiumsdiskussion saßen die Teilnehmer der „Talkrunde“

passend zum Thema „Mobilität in der Nationalparkregion“ auf Bus-sitzen.

Die ÖPNV - Angebote sind Grund genug, diese neu zu testen oder sich als Wiederholungstäter durch die Region zum gewünschten Ort fahren zu lassen! Da freut sich nicht nur der ÖPNV auf volle Busse und Fahrradanhänger, sondern auch die sensible Natur unserer „Bizarren Felsen und wilden Schluchten“ wird es Ihnen danken!

Dass die vielschichtigen Mobilitätsbemühungen der letzten Jahre nicht erfolglos waren, beweist unter anderem das Projekt „Nationalparkbahnhof Bad Schandau“. **Kommen Sie an, Steigen Sie um – unser SAMO Netzwerk lädt Sie ein, die Region zu erkunden.**

Auch der Genuss wird dabei nicht zu kurz kommen! Wer zu Ostern eher Ziege als Lamm bevorzugt, dem empfehlen wir den Ziegenhof Wokurka aus Mulda (Erzgebirge). Herzliche Ostergrüße und viel Spaß beim Finden so mancher Naschereien.

Bleiben Sie über die Ostertage weiterhin schön neugierig.

Auf ein Wiederlesen im Maischweizer.

Herzlichst

Joerg Weber



Die Hoffnung stirbt zuletzt - nach Ostern kommt bestimmt der Sommer 2013!

Nationalpark und Partner, Region und Vermarkter, Akzeptanz und Nationalpark, Nahverkehr und Streckenplan, Böhmisches Gäste und neue Druckerzeugnisse, Kirnitzschtalbahn und Saisonbeginn, Umgebende und offene Türen, Filz und Wolle, Kuhstall und Gottesdienst

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.eifer.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



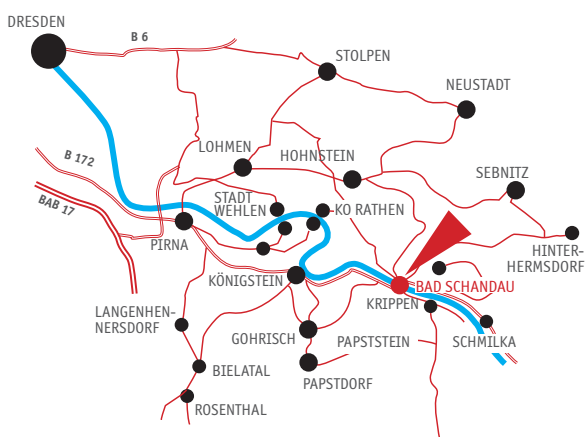
● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko



Detailtreue denkmalpflegerische Wiederherstellung der Deckengestaltung in der Halle



Stehen geschlossen hinter den Angeboten des grenzüberschreitenden ÖPNV (v.l.n.r. Dr. Butter (Leiter Nationalpark), Tino Richter (GF Tourismusverband), Jiří Rak (OPS Böhmen), Burkhard Ehlen (WVO Dresden), Uwe Thiele (GF OVPS), Michael Geisler (Landrat) und Klausdieter Martini (DB Regio Südost))



Nationalpark-Bahnhof Bad Schandau

Vorstellung Nationalpark-Bahnhof

Nationalpark-Bahnhof Bad Schandau - der Count Down läuft!

Pünktlich vor den Ostertagen erstrahlt die Wartehalle im Nationalparkbahnhof in neuem Glanz. Nach fast einem Jahr Planungs- und Ideenphase wurde durch den Eigentümer, die Stadtverwaltung Bad Schandau, die Wartehalle unter Berücksichtigung denkmalpflegerischer Hinweise malermäßig instandgesetzt. Als Gemeinschaftsprojekt zwischen Stadtverwaltung, Nationalparkverwaltung, BSKT und Biosfaire soll Ende April die komplette Innenhalensanierung abgeschlossen sein. Ziel ist, den Besuchern verstärkt Informationen zum Nahverkehr in den Nationalparkregionen Sächsische und Böhmisches Schweiz anzubieten.

Der neue Streckennetzplan, welcher zur Tourismusbörse der Öffentlichkeit übergeben wurde, soll dazu den Überblick vermitteln. In der aktuellen Broschüre „Wanderfahrpläne 2013 Sächsisch-Böhmische Schweiz“ ist auf 52 Seiten eine Auswahl an ÖPNV Verbindungen in der grenzüberschreitenden Nationalparkregion dargestellt. Auf die Wanderkarte wurde nicht verzichtet. Diese findet man diesmal als Klappkarten.

Trauen Sie sich und testen Sie die Angebote. Umsteigen lohnt sich! Gleich 4 Nationalparkpartnerbetriebe arbeiten am oder im einzigen Nationalparkbahnhof Deutschlands.

Die Bad Schandauer Kur – und Tourismus GmbH betreibt den Fahrkartenverkauf incl. zweisprachiger Touristinfo. Besonders die grenzüberschreitenden Angebote gehören zum Aufgabenumfeld.

Als ein zweiter Betreiber arbeitet die „Biosfaire – Regiomarkt“ im Bahnhof. Das seit 2 Jahren betriebene Bistro will in den nächsten Wochen mit noch mehr regionalen Angeboten aufwarten. Als Verteilzentrale für regional erzeugte Lebensmittel wird es ab Mai spezielle Angebote für die Gastronomen des oberen Elbtals geben. Die Kühllager warten bereits auf Ware.

Busse und Fähren der OVPS sowie die S-Bahnen der DB Regio ergänzen die Angebotspalette.

Mit fast 500.000 Nutzern pro Jahr zählt der Bahnhof neben der Bastei und der Festung Königstein zu den meistfrequentierten Orten in der Region. Barrierefreie Zustiege zu Bus und Fähre erleichtern allen Gästen die Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel.

Die Saison 2013 kann also beginnen.





Regionalvermarkter

Ziegenhof Wokurka



Familie Wokurka führt seit 2007 im Ortsteil Zethau der Gemeinde Mulda einen landwirtschaftlichen Betrieb. Während Werner Wokurka ca. 30 ha Fläche bewirtschaftet, davon ca. 22 ha Grünland und ca. 8 ha Ackerland, widmet sich Gisela Wokurka den Ziegen, die alle sehr gesund und gepflegt aussehen. Zum Bestand gehören ca. 50 Tiere der Rassen Deutsche Bunte, Deutsche Edelziege und Burenziege. Im Januar/Februar ist Ablammzeit. Jährlich werden im Stall von Wokurkas ca. 80 Ziegenlämmer geboren. Dann trifft man in Wokurkas Stall auf einen richtigen „Kindergarten“ – überall tollen kleine Ziegenlämmer durch den Stall.

Von März bis Ende Oktober werden die Ziegen zweimal täglich gemolken. In der Käserei wird in dieser Zeit mehrmals wöchentlich gearbeitet. Im eigenen Hofladen sowie in Hofläden in der näheren Umgebung, aber auch auf Natur- und Bauernmärkten im Umkreis von 100 km kann man folgende Produkte aus eigener Herstellung kaufen:

- Weichkäse mit versch. Kräutern
- Weichkäse eingelegt in Öl mit versch. Kräutern
- Frischkäsekugeln eingelegt in Öl mit versch. Kräutern
- Ziegenschnittkäse
- Ziegenfrischkäse (pur, versch. Kräuter)
- Ziegenmilchjoghurt (pur, versch. Früchte)
- Ziegenbutter (gelegentlich)
- Ziegensalami
- Ziegenknacker
- Ziegenmilcheis (versch. Sorten)

Auf Bestellung gibt es auch Zickelfleisch (gelegentlich) und Ziegenlämmer (lebend oder geschlachtet). Auf Anfrage erhalten Sie auch Fleisch von Hähnchen, Gans, Ente und Pute aus eigener Haltung.

Unsere Tiere werden artgerecht gehalten und gefüttert. In unserer Produktion besteht eine transparente Überwachung von der Fütterung der Tiere bis hin zur Verarbeitung zu frischen und schmackhaften Käse-, Fleisch- und Wurstprodukten.

Am 16. Juni, von 10 – 17 Uhr, findet das schon zur Tradition gewordene Hoffest mit Stallbesichtigung und musikalischer Umrahmung statt. Für das leibliche Wohl ist an diesem Tag selbstverständlich auch gesorgt.

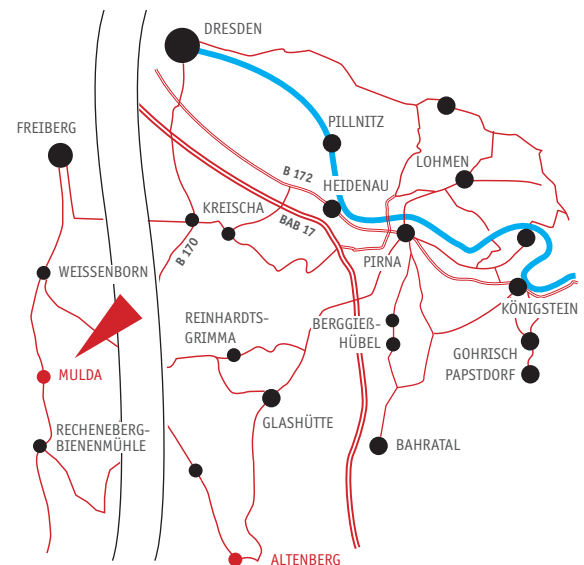
Wir bedanken uns bei unseren Kunden für das entgegengebrachte Vertrauen und wünschen allen eine frohe Osterzeit.



Ziegen im Stall



Produktangebot



Kontakt:

Landwirtschaftsbetrieb Wokurka
Hauptstraße 18, OT Zethau
09619 Mulda

Tel./Fax: 037320 9551



Produzenten-Datenbank unter
www.landschaftzukunftev.de



Dr. Tobias Liebert von der Leipziger Agentur A&T übergibt die aktuelle Akzeptanzuntersuchung an Dr. Dietrich Butter, den Leiter der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz.

Nationalpark aktiv

Akzeptanzuntersuchung der einheimischen Bevölkerung zur Nationalparkregion Sächsische Schweiz übergeben

1.500 Haushalte in der Sächsischen Schweiz wurden Ende 2012 befragt.

Nahezu 90% der Einheimischen sieht überwiegend positive Auswirkungen des inzwischen 23 Jahre alten Schutzgebietes auf die Region. Im Detail ist dieses Meinungsbild zum einzigen sächsischen Nationalpark zwar differenziert, doch hat sich die Gesamteinschätzung nach einem Absinken 2006 wieder verbessert.

Die Nationalparkverwaltung darf sich mit Blick auf die Bewertung ihrer Arbeit über tendenziell gute Noten freuen. Nur noch 27,7% der Befragten berichteten beispiels-

weise, Kenntnis von Konflikten zwischen der Bevölkerung und der Nationalparkverwaltung zu haben. 2000 lag dieser Wert noch bei 78,4%.

Übereinstimmung zwischen Nationalparkverwaltung und Bevölkerung besteht bei der Einschätzung der Verkehrssituation in der Sächsischen Schweiz. 76% der Befragten befürworteten Auffangparkplätze und Zubringerbusse für die Gäste und 69% wünschen sich Verkehrslenkung und -beruhigung, um die Park- und Stauprobleme rings um den Nationalpark zu bewältigen. Dr. Dietrich Butter: „Das bestätigt unsere Bemühungen, den ÖPNV zu fördern und die Gäste auf das bereits bestehende gute System aufmerksam zu machen sowie mit den Verantwortlichen weitere Optimierungsmöglichkeiten zu finden“.



Nationalparkleiter Dr. Butter erläutert die Waldbehandlungsgrundsätze für den Nationalpark vor den Touristikern der Region.

Frühjahrs-Schulung

Die inzwischen traditionelle Frühjahresschulung der Touristinformationen aus der Nationalparkregion wurde wieder gut besucht. 40 Personen informierten sich über die Neuigkeiten aus dem Nationalpark für die Saison 2013. Spezielle Themen wie Waldumbau, Umweltbildung, ÖPNV und Nationalparkpartner wurden vorgestellt.

Dank auch noch mal an dieser Stelle an die BSKT in Bad Schandau, welche Ihre Räumlichkeiten und Getränke freundlicherweise zur Verfügung gestellt hatte. Abschließend stellten die Nationalparkmitarbeiter die neuen Publikationen vor, welche ab März über den Tourismusverband verteilt werden. Das Nationalparkzentrum stellte ebenfalls sein Halbjahresprogramm vor.

Aktuelle Wegeinformation:

Die Schwedenlöcher sind immer noch gesperrt. Wir empfehlen die Umleitung über die etwas längere Route am Amselsee vorbei über

Rathewalde bzw. die Basteibrücke. Bitte beachten Sie die Absperungen vor Ort. Derzeit sind die Schluchten und Gründe auch noch sehr vereist. Der Winter hält sich offensichtlich noch eine Weile.

Begehen nicht ratsam – nicht nur die Wilde Hölle ist bei derartigen Bedingungen unpassierbar.





Nationalpark aktiv

Ehrenamtliche helfen im Nationalpark!

Zur Unterstützung der Nationalparkwacht stehen an den Wochenenden in der Saison ca. 65 ehrenamtliche Naturschutzwarde zur Seite. Schwerpunkte ihrer Freiwilligentätigkeit bilden dabei Besucherinformation und Gebietskontrollen. Am vergangenen Wochenende fand

dazu die jährliche Helferschulung im Kurort Rathen statt.

Über folgende Themen wurde referiert: Waldbehandlung, Wolf, aktuelle Wegesituation und Individualverkehr im Kirnitzschtal. Die anschließende Exkursion führte zu Waldumbauorten im Bereich Füllhölzelweg-Gamrig.

An dieser Stelle allen Beteiligten und Unterstützern Herzlichen Dank!



Exkursion mit ehrenamtlichen Helfern

Partner aktiv



4. Vegane Woche im Bio-Hotel Helvetia

Vegan-Koch Björn Moschinski zu Gast in der Sächsischen Schweiz Vom 8. bis 14. April lockt das Schmilkaer Bio-Hotel Helvetia wieder die vegane Szene in die Sächsische Schweiz. Eine Woche lang wird dann in der Helvetia-Küche hauptsächlich vegan gekocht. Angelernt wurden die Bio-Köche vor vier Jahren vom Berliner Szene-Koch Björn Moschinski, der über jahrelange Erfahrung in dieser Art

zu kochen verfügt. Moschinski wird auch in diesem Jahr der Star-Gast sein. Dieses Mal allerdings nicht, um in der Küche zu stehen, sondern um am Samstagabend, den 13. April, mit den Gästen über gesunde Ernährung, das Finden der inneren Balance und die Tricks und Kniffe beim veganen Kochen zu plaudern. Auch Helvetia-Chefkoch Matti Kühnrich steht den Gästen persönlich zur Verfügung. In einem Koch-Workshop wird er so einiges aus seinem Vegan-Repertoire preisgeben.



60 böhmische Touristiker informierten sich erst in der Bio Bäckerei des Hotels Helvetia und waren anschließend im Infopunkt „Bergsport und Naturschutz“ des Nationalparks zu Gast. (Foto: M. Jäger)

Pünktlich zum Saisonstart am 29. März 2013 haben bei der OVPS die touristischen Angebote buchstäblich ihre Fahrt aufgenommen und sind mit einem erweiterten Fahrtenangebot unterwegs.

7 Fahrrad- und 11 Wanderbuslinien, die Kirnitzschtalbahn und das Wander- und Ausflugsschiff bringen ihre Fahrgäste bis zum 03. November 2013 in die schönsten Ecken der Sächsisch-Böhmischen Schweiz.

Fahrrad- und Wanderbusse fahren an allen Wochenenden und Feiertagen in der Saison.

4-mal täglich fährt das Wander- und Ausflugsschiff zwischen Bad Schandau und Hřensko. Alle Anlegestellen sind Ausgangspunkte für Wanderungen.

Die Kirnitzschtalbahn fährt wieder auf ihrem gesamten Linienweg über 8 km durch das romantische Kirnitzschtal bis zu ihrer Endhaltestelle, dem Lichtenhainer Wasserfall.

Am 1. Mai und zu Pfingsten wird der historische Fahrbetrieb mit den Museumswagen aus den Jahren 1926 und 1938 angeboten.



Die Bastei GmbH weist mit neuen Schildern auf die NLP-Informationsstelle hin.



Umgebinderhäuser in Cunnersdorf ...



und Saupsdorf / Hinteres Räumicht.

Auszug aus Oekolandbau.de-Newsletter vom 01.03.2013 | **Kunden wollen regionale Produkte**

Regeln für regionale Lebensmittel

Regionale Lebensmittel sind in aller Munde und voll im Trend. Doch wie kann Regionalität glaubwürdig kommuniziert werden? Diese Frage sollte ein im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz erstelltes Gutachten klären. Ziel war es, Kriterien für eine bundesweit geltende Regionalkennzeichnung zu entwickeln.

Erfolgreiches Regionalmarketing im Naturkosthandel

Um erfolgreich am Markt agieren zu können, wird es für Naturkostfachhändler immer wichtiger, sich von anderen Geschäften abzugrenzen. Eine Variante der Positionierung ist dabei der Aufbau eines Regionalprofils für das gesamte Geschäft.

Handle nachhaltig und berichte darüber

Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher beziehen neben dem Regional- auch den Nachhaltigkeitsaspekt in ihre Kaufentscheidung mit ein. Dazu gehört auch, dass sie Informationen suchen über das Nachhaltigkeitsmanagement des Unternehmens, von dem das von ihnen gekaufte Produkt stammt oder von ihrem Händler vor Ort.

Den kompletten Artikel lesen Sie unter: www.oekolandbau.de.

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

Am 26.05.2013 haben Sie wieder die Möglichkeit die Umgebinderhäuser von Innen und Außen kennenzulernen.

In der Oberlausitz, der Sächsischen Schweiz und den angrenzenden Regionen Tschechiens und Polens findet man heute noch die größte räumliche Dichte der Umgebinderhausbauweise. Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet ist aber weit aus umfangreicher und erstreckt sich vom Erzgebirge über das Vogtland und Thüringen bis nach Böhmen sowie in die schlesischen Regionen.

Als Blütezeit der Bauweise kann man wohl den Zeitraum zwischen 1500 und 1900 festlegen. Noch heute existieren einige wenige Gebäude aus dieser frühen Zeit.

Zur Entstehung der Umgebinderbauweise gibt es keine gesicherten Erkenntnisse. Unstrittig ist nur, dass die im 17. Jahrhundert in der Lausitz aufkommende Weberei nicht! verantwortlich für die Existenz der Umgebinderhäuser sein kann, weil diese Bauweise schon ca. 200 Jahre vorher ausgeführt wurde.

Als gesichert gilt dagegen die Erkenntnis, dass das Umgebinderhaus den slawischen Blockbau mit dem germanischen Fachwerkbau verbindet. Bemerkenswert ist die Tatsache, dass einfache Dorfhandwerker diesen Baustil entwickelt und ausgeführt haben.

Nirgendwo sonst in Europa blieb eine Volksbauweise in solcher Dichte erhalten.

Schätzungsweise 19.000 dieser eigenwilligen Bauwerke gibt es noch - grenzübergreifend.

Ab dem 12. Jahrhundert entstanden in den bisher unbesiedelten Gebieten, nach harter Rodungsarbeit, Reihendörfer in Hufe-Einteilung oder Streusiedlungen wie in den „Räumichten“ von Ottendorf, Hinterhermsdorf oder Saupsdorf. An den Quellmulden kleinerer Flüsse oder an den Randbereichen der Elbe entwickelten sich im Laufe der Zeit und in Abhängigkeit von den Erwerbs- und Arbeitsmöglichkeiten weitere Siedlungsstrukturen. In allen Ansiedlungen in der Region kann man auch den Umgebinderhaustyp nachweisen. Damit zeigt sich die große Anpassungsfähigkeit dieser Hausform. Die Haus- und Hofgestaltungen sind keine konstanten Gebilde, vielmehr entspricht der Form- und Funktionswandel in den meisten Fällen den gesellschaftlichen, wirtschaftlichen und kulturellen Verhältnissen einer bestimmten Zeit. Das Umgebinderland freut sich mit vielen Angeboten auf ihren Besuch.

Weitere Informationen zu geöffneten Häusern in der Sächsischen Schweiz, der Oberlausitz, sowie in Tschechien und Polen finden Sie unter www.umgebinderland.de und www.re-saechsische-schweiz.de



Lokales

Ich will – du willst - Wir wollen

Am ersten Märzwochenende wurde es in Naundorf bei Sonnenschein und Schnee sehr farbenfroh, denn das 2. Sächsische Filzertreffen stand an.

In vier sehr unterschiedlichen professionell angeleiteten Workshops trafen sich insgesamt 50 Frauen, um ihr Wissen und Können im Filzen zu erweitern. Einige legten sich ein Fell aus Rohwolle zu, andere haben Seide oder Filz im Kontaktverfahren mit Laub bedruckt, aus farbenfroher, sehr feiner Wolle luftige Bekleidung gefilzt oder im „Crazy Patch“ Motive und Farben in Wolle zusammengefügt, zerschnitten, neu geordnet, Ornamente entwickelt und das Leben bunter werden lassen.

Angereist waren sie aus Schleswig-Holstein, Bayern, Mecklenburg, Thüringen, Sachsen und Polen. In einem Altersspektrum von 11 bis über 80 Jahren und der familiären Atmosphäre der Caritas fühlten sich alle sehr wohl und tauschten Worte, Erfahrungen und gern auch kleine Geschenke.

Am Abend konnten in einer kleinen Modenschau gefilzte Röcke, Kleider, Taschen, Hüte und sogar Stiefel bewundert werden. Diese tollen Stücke waren teilweise von den anleitenden Filzkünstlerinnen, aber auch von den Kursteilnehmerinnen selbst mitgebracht oder ganz frisch gefilzt worden.

Aus der Begeisterung heraus waren sich alle einig, dass bis zum nächs-



Fingerspitzengefühl ist beim Umgang mit regionalen Produkten gefragt.

ten Filzertreffen in der Sächsischen Schweiz nur zwei und nicht noch einmal fünf Jahre vergehen sollten.

Ariane Flick | AWO Produktionsschule „Stellwerkstatt“, Stadt Wehlen

Gedanken-Gänge von Veit Riffer



Was verbindet Religion mit der Natur? – Wer an „heilige Hallen“ denkt, meint damit nicht unbedingt den zum Himmel ragenden Raum einer gotischen Kathedrale. Heilige Hallen, das sind in unserem Gebirge auch die lichtdurchfluteten, im frischen Grün des Frühlings erstrahlenden Buchenwälder, die wir auf unseren Wanderungen oder beim Zustieg zu den Kletterfelsen durchstreifen.

Nicht ohne Grund laden die evangelischen Kirchgemeinden, der Sächsische Bergsteigerbund Ortsgruppe Sebnitz mit ihrem Bergsteigerchor sowie das Nationalparkzentrum Sächsische Schweiz seit 10 Jahren genau zu dieser Zeit alljährlich gemeinsam zum Berggottesdienst auf den Neuen Wildenstein ein. Diese einzigartige Kulisse – die Kuhstallhöhle als natürlich entstandener sakraler Raum – regt in besonderer Weise an, sich Gedanken über das Miteinander von Mensch und Natur zu machen. Auch wenn in den vergangenen Jahren bereits viele Themen angesprochen wurden, bleibt doch genügend Raum für neue Denkansätze.

Dazu muß man nicht unbedingt kirchlich geprägt sein. Und so möchte auch der 10. Berggottesdienst am 5. Mai 2013 alle naturbegeisterten Wanderer und Bergsteiger erreichen. Dazu treffen wir uns ab 15.30 Uhr in der Kuhstallhöhle, 16.00 Uhr beginnt der Gottesdienst.

Im Konfliktbereich zwischen Naturnutz(ung) und Naturschutz

bietet das diesjährige Motto gerade vielfältige Möglichkeiten, gemeinsam über das Thema nachzudenken: „Das rechte Maß“ oder anders ausgedrückt: „Kann auch der gewinnen, wer liebgezwonnene Gewohnheiten aufzugeben bereit ist?“ [...] Im Dialog mit der Pfarrerin Erdmute Gustke wird Veit Riffer versuchen, seine ganz persönlichen Erfahrungen zur Beantwortung dieser Frage einzubringen. Vor mehr als 13 Jahren wurde sein Wertesystem durch einen Kletterunfall von einem Tag auf den anderen komplett umgestülpt. Heute führt sein Weg als Rollstuhlfahrer durchs Leben, und doch ist er glücklich.

Musikalisch umrahmt wird der Gottesdienst wieder vom Sebnitzer Bergsteigerchor. Auch das eigens für jeden einzelnen Berggottesdienst verfaßte Gedicht von „König“ Helmut Richter darf nicht fehlen.

Kommt mit uns in der schönsten Jahreszeit am 5. Mai zur Kuhstallhöhle auf den Neuen Wildenstein! Ich freue mich, auch nach dem Gottesdienst mit euch ins Gespräch zu kommen!



Veranstaltungen

Freitag, 12. April, 9:30 - 14 Uhr
Fachgespräche zur Sächsisch-Böhmischen Schweiz

Heimische Lebensräume: Die Schlüchte und Gründe

Synchron gedolmetschtes Kurzvortragsprogramm von Experten aus Böhmen und Sachsen über Besonderheiten, Flora, Fauna und Geologie der Schlüchte und Gründe im Elbsandstein

In Kooperation mit den Nationalparkverwaltungen Sächsische und Böhmisches Schweiz

Sonntag, 28. April 2013, 10 Uhr
10. Wollfest

im Garten des Nationalpark-Zentrums in Bad Schandau mit Markt, Schafschur, Modenschau, Mitmach-Angeboten und einem hochkarätigem, kulturellen Rahmenprogramm

Samstag, 20. April, 10 - 17 Uhr,
Hoffest der Agrarproduktion „Am Bärenstein“ e.G. in Struppen

am Landschlachthof, Bauernmarkt mit regionalen Spezialitäten aus Landwirtschaft und Handwerk - Direkt vom Erzeuger!



Sächsische Schweiz Osterzgebirge
Gutes von hier.

Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats

Quarkkeulchen mit Ziegenquark

Die Liebhaber von Eis und Schnee sind in diesen Winter gut auf ihre Kosten gekommen.

Doch Schluss jetzt damit! Das sagt sich auch die fleißige Familie vom Ziegenhof in Lauterbach.

Denn nicht Märzenbecher und Schneeglöckchen sind die Vorboten der warmen Jahreszeit, sondern Käse und Quark vom Bio- Ziegenhof Seim. Das nehme ich freudig zum Anlass ein Rezept mit Ziegenquark zu schreiben.

Quarkkeulchen sind bei jedermann beliebt. Für die Variante mit Ziegenquark pelle man für 4 Personen (noch heiß) 250 Gramm mehlig kochende, gar gedämpfte Kartoffeln, lasse diese gut ausdampfen und presse sie durch eine Kartoffelpresse. In die abgekühlte

Kartoffelmasse gebe man 2 Hühnereier vom Bauern, 4 Esslöffel Mehl, 60 Gramm Zucker, 250 Gramm abgetropften Magerquark, 250 Gramm Ziegenquark vom Bio-Hof in Lauterbach, ein halbes Tütchen Vanillepuddingpulver, 50 Gramm in Rum eingeweichte Rosinen, den Abrieb von einer unbehandelten Zitrone und eine Messerspitze Salz. Den Teig kurz Durchmengen (am besten mit gespreizten Fingern) und etwas ruhen lassen. Danach mit bemehlten Händen kleine Kuchen formen und in einer heißen Pfanne in wenig Fett von beiden Seiten braten. Nach dem Anbraten die Hitze reduzieren, damit die Keulchen nicht verbrennen. Die fertigen Quarkkeulchen mit Zucker bestreuen und mit Apfelmus oder einem experimentellem Kompott der Spitzenklasse ihrer Wahl servieren.

Tipp



Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

39. Ausgabe, April 2013

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: M. Jäger, J. Weber, Ziegenhof Wokurka, M. Böttger, Bastei GmbH, A. Riebe, J. Oswald

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 2.000 Stück

Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier, Circle matt White.



Eine Gemeinschaftsinitiative von:

Staatsbetrieb Sachsenforst

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

Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V.

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

