



Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

November 2013

Editorial

Der November – Nebelmacher und Winterbote ...

Alte deutsche Namen für den November sind Windmond, Herbstmond, Nebelmond – dieser Tage können wir das alle deutlich spüren, der Wind weht rauer.

Die Einen packen ein und die Anderen packen aus. Die (Bier-)Gärten sind bis auf wenige Ausnahmen winterfest gemacht, die Boote vom Wasser geholt und an unseren Garderoben hängen nun die dicken Jacken ganz vorn. Zeit, sich auf den Winter einzurichten und die wenige Zeit, die uns bis zum Jahresende durch die Hände rinnt, zu nutzen, den gefühlt noch volleren Wochenkalender zu bezwingen! Jeder möchte seine letzten Veranstaltungen und Pflichten für 2013 noch gut erledigen und so flitzen wir alle Jahre wieder los und hoffen auch in diesem Jahr, in all dem Trubel den Beginn der Adventszeit nicht völlig zu verpassen!

In wenigen Tagen steigen uns traditionell erste Glühwein- und Zimtdüfte in die Nase, die Lebküchler haben Hochsaison und wir nehmen uns hoffentlich die Zeit, bei Tee, Glühwein oder Punsch eine leckere Kleinigkeit aus der Weihnachtsbäckerei zu genießen – das macht glücklich und tut gut.

Auch wir werden mit unserer jährlichen Regionalkonferenz unser Tun im ländlichen Raum Revue passieren lassen – in mehr als 6 Jahren Regionalentwicklung unter der „ILE – Flagge“ hat sich vielerorts etwas getan, was unsere Region schöner, besser oder auch bunter machen konnte. Ein schönes Gefühl, was nicht das Ende der Förderzeit einläutet, sondern mit allerhand Dynamik und Spannung dem Neustart mit LEADER (reloaded) entgegenseht!

Spätherbstliche Besuche bei den „Partnern“, Neuigkeiten aus der Region sowie ein interessanter Landwirtschaftsbetrieb unter unserem Regionalsiegel Sächsische Schweiz – Osterzgebirge „Gutes von hier“, werden Ihnen die Zeit in den Advent informativ und besinnlich gestalten.

Dabei wünschen wir wie immer viel Spaß und bleiben Sie uns – auch mit Mütze und Handschuhen – schön neugierig!

Eine ruhige Adventszeit wünschen Ihnen

Manfred J. Weber



Der Winter 2013/14 hat begonnen und auch diese Zeit hat ihre Reize!

**Nationalparkpartner und Frischmilch Lachs und Igel
Alter Müll und junge Bäume
Regional Denken und darüber
berichten Geburtstag und rote
Züge Äpfel und neue Busse
Kultur und Nationalparkbahnhof**

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.ecler.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



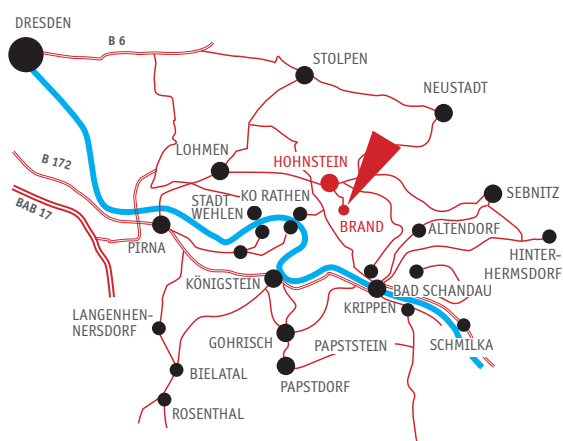
● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko



Der Brand – der Balkon zur Sächsischen Schweiz



Morgenstimmung mit Blick zum Lilienstein



Kontakt:

Brandbaude

Brandstraße 27, 01848 Hohnstein
Tel. 035975 - 844 25
Fax. 035975 - 846 67
E-Mail: info@brand-baude.de
www.brand-baude.de

Vorstellung Nationalpark-Partner

Brand-Baude

Wer den Nationalpark kennen lernen will, kommt am Besuch der „Brand-Baude“ mit ihrer spektakulären Aussicht auf die Tafelberge nicht vorbei. So wurde der als „Brand“ bekannte Ort über dem Polenztal bereits vor 250 Jahren mit zwei heute noch erhaltenen Gebäuden für die Einkehr erschlossen. Seit 2009 ist die Baude einer der ersten Nationalparkpartnerbetriebe.

Heute lädt die als „Balkon der Sächsischen Schweiz“ bekannte gewordene Berggaststätte ganzjährig ohne Schließtage und bei jedem Wetter ein.

Dabei stehen nicht nur regionale Spezialitäten wie Fleisch der Galloways aus Waitzdorf, Kartoffeln aus Stürza, Ziegenkäse aus Lauterbach oder Forellen aus Rathmannsdorf auf dem Speiseplan, auch bei der Auswahl der Getränke arbeitet das Team der Baude mit Produzenten aus Sachsen zusammen. Eine Besonderheit stellt dabei das Liesker Bier vom Kamenzer Missionshof dar, das nach dem Brauen weder gefiltert noch pasteurisiert wird. Und während die großen Gäste in aktuellen Tageszeitungen und Illustrierten blättern oder sich in der kleinen Bibliothek belesen, erfreuen sich die kleinen Gäste am Schaugehege mit seinen Ziegen, Hasen und Meerschweinchen.

Wer die Schönheit der Natur länger bewundern will, übernachtet in einem der Gästezimmer mit Dusche oder in den Schlafsackquartieren der Wanderherberge. Damit hat sich die Berggaststätte zum beliebten Ort für Gruppen und Feiern

verschiedenster Art entwickelt.

Im Winter wird am gemütlichen Holzofen zu Bauden-Abenden eingeladen. Auch die sommerlichen Chorkonzerte finden immer wieder regen Anklang.

Für Rollstuhl- und Kinderwagenfahrer ist der Weg dorthin besonders zu empfehlen. Der Brand zählt zu den wenigen Aussichten, welche barrierefrei zu erreichen sind.

Und noch eine Besonderheit hat die Brand-Baude zu bieten. Das Blockhaus – eines der ältesten Gebäude vor Ort – beherbergt seit einigen Jahren eine Informationsstelle des Nationalparks „Sächsische Schweiz“, welche Hilfestellung bei der Erkundung des Geländes mitten im Elbsandsteingebirge geben soll.

Zum Brand kommt man an den Wochenenden und Feiertagen übrigens ganz bequem mit dem Kresser des Helmsdorfer Kutschers Gottfried Rösler (01522-6619383). Von Hohnstein erreichen Sie den Brand auf ebenen Wegen in 30 Minuten.

Tipp von der Redaktion:

Besonders zu empfehlen ist gerade in der bevorstehenden Adventszeit ein Nachmittag oder Abend in der Brandbaude. Am knisternden Kachelofen sitzt man sehr gemütlich. Dank an dieser Stelle an den Koch Uwe, welcher jeden Monat seine Rezepte im Schweizer weitergibt.





Regionalvermarkter

Landwirtschaftsbetrieb Tögel

Im Jahr 1991 übernahm Frieder Tögel im Dohnaer Ortsteil Meusegast (5 km von Pirna entfernt) den Familienbetrieb seiner Eltern, die diesen bis dahin als LPG (Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft) Typ 1 führten.

Heute gehören zu Frieder Tögels Landwirtschaftsbetrieb 45 Milchkühe und ca. 100 ha landwirtschaftliche Nutzfläche.

Das für das Kraftfutter notwendige Getreide baut Herr Tögel auf seinen Flächen an. Die dabei anfallenden Arbeiten übernimmt er mit seinem Team weitestgehend selbst, ebenso die Heuwerbung (Mähen, Wenden, Schwaden, Pressen, Laden) und Silierung.

Zum Betrieb von Frieder Tögel gehören ein Festangestellter in Vollzeit, 2 Auszubildende sowie nach Bedarf Saisonkräfte.

Wichtig sind Herrn Tögel die gemeinsamen Mahlzeiten mit seinen Angestellten, für die er meist selbst sorgt. In familiärer Atmosphäre werden die weiteren Arbeitsschritte abgestimmt und auch mal so manches private Anliegen besprochen bzw. geklärt.

Die zum Unternehmen gehörenden Kühe sind noch Tiere, die vollen Weidegang genießen können. Zugefüttert wird während der gesamten Weideperiode mit Silage bzw. Heu nach Bedarf. Und wie auf dem Foto zu sehen, bieten die stallnahen Weideflächen einen wunderschönen Panoramablick.

Die Milchkühe verbleiben im Durchschnitt 5 Jahre auf dem Hof von Frieder Tögel und erbringen eine gute Milchleistung.

Jährlich werden ca. 50 Kälber geboren. Kälber, die nicht für den Eigenbedarf im Betrieb verbleiben, werden über die Erzeugergemeinschaft bzw. über Viehhändler vermarktet.

Frischmilch kann man bei Herrn Tögel direkt vom Hof in Meusegast kaufen. Davon machen mehrere kleinere Unternehmen wie Bäcker und Hotels sowie eine Vielzahl an Privatpersonen schon seit einigen Jahren Gebrauch und es kommen immer wieder neue Interessenten dazu.

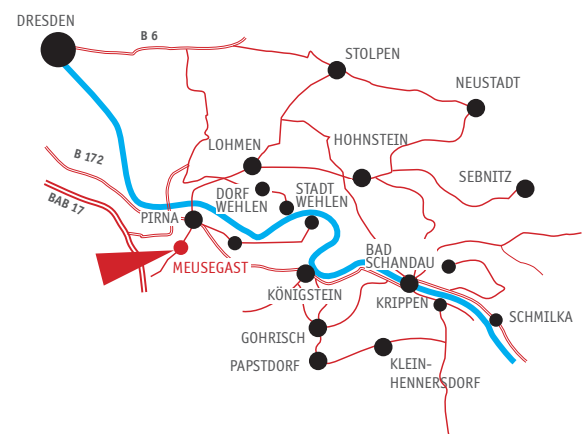
Vielleicht gehören auch Sie schon bald zur Kundschaft von Herrn Tögel? ■



Nicht zum Nachahmen geeignet....



Von den Weiden in Meusegast blickt man bis zu den Tafelbergen der Sächsischen Schweiz.



Kontakt:

Landwirtschaftsbetrieb Frieder Tögel

Am Kaiserberg 4, OT Meusegast,
01809 Dohna

Tel.: 035027 62716

Handy: 0174 1030760

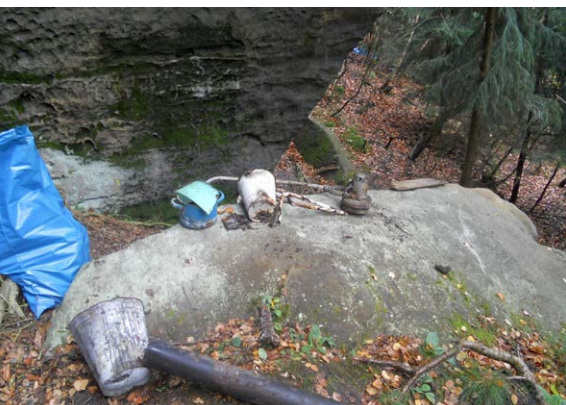
Fax: 035027 62798



Produzenten-Datenbank unter
www.landschaftszukunftev.de



Jetzt kurz vor dem ersten Schnee sollten wir keine Igel (ericius) mehr beobachten. Sie befinden sich im Winterschlaf.



Wirklich historische Funde gab es keine in den Schluchten am Papststein.



Die bunten Pflanzkinder beim Einsatz in Jetrichovice (Dittersbach)

Nationalpark aktiv

Nationalparkmitarbeiter Ulrich Augst

Vom Igel

Sicher ist allen unser Igel bekannt. Igel sind Einzelgänger und vor allem in der Dämmerung und nachts aktiv. In der Vorbereitung zum, etwa von Oktober bis April dauenden Winterschlaf kann man ihnen aber auch schon mal tagsüber begegnen. Für diese Winterruhe müssen sie sich die dafür benötigten Fettreserven anfressen. Oft begegnet man Igel in der Nähe von Obstbäumen, wo sie sich an den heruntergefallenen Früchten gütlich tun. Fest zusammengerollt verschlafen sie dann die strenge Jahreszeit in einem mit Laub, Gras

und anderen Materialien ausgestopften Nest in Hecken, Reißig- und Laubhaufen, unter Schuppen und Lauben, aber mitunter auch in eigens dafür angelegten Höhlen. In wärmeren Wintern wird dieser Schlaf auch mal unterbrochen. Findet man jetzt einen Igel, so sollte man ihn getrost am Ort belassen. Dieser wird sich schon kümmern. Die Versuche einer Überwinterung untergewichtiger Igel, das Mindestgewicht dafür beträgt mindestens 500 Gramm sollte nur von erfahrenen Menschen praktiziert werden. Und Milch ist die dafür völlig falsche „Medizin“! ■

Müllsammelaktion

Müllaktion Papststein: Alter und ganz alter Müll lagerte in einer Schlucht am Papststein. Nicht un-gesehen, so dass nun endlich auf Initiative der Klettervereinigung „Grauen Hirsche“ in Vertretung durch Albrecht Gühne (Papstdorf) Anfang November die erste Beräumungsaktion starten konnte. 30 zum Teil übervolle Säcke wurden durch die 11 Bergsteiger gebor-

gen. Vor allem Glas, Porzellan, Steingut, Plastik, Schrott, aber auch alte Öfen, Dachpappe, Schuhe, etc. wurden geborgen. Der Transport nach unten zum Container war anstrengend. Das Nachmittagslicht und die anschließende Verpflegung auf dem Papststein hat aber für alles entschädigt. Dank an dieser Stelle an den Forstbezirk Neustadt und die Wirte vom Papststein (Nationalparkpartner) für Ihre Unterstützung. ■

Deutsch-Tschechisches Junior-Ranger-Treffen

Mitte Oktober fand im tschechischen Jetrichovice das jährliche deutsch-tschechische Junior-Ranger-Treffen statt. Rund zwanzig Kinder reisten dafür aus der Sächsischen in die Böhmische Schweiz, um dort mit ebenso vielen tschechischen Junior-Rangern einen erlebnisreichen Tag zu verbringen. Auf einer frisch von der Wey-

mouthskiefer befreiten Fläche, pflanzten die Kinder fleißig junge Vogelbeerbäume an und durften sich danach bei einem deftigen Mittagessen stärken. Die Junior-Ranger aus Tschechien und Deutschland freuen sich schon jetzt auf das Wiedersehen im nächsten Jahr! Dank an dieser Stelle an die Mitorganisatoren, das Nationalparkzentrum Bad Schandau. ■



Nationalpark aktiv

Nachhaltiges Mobilitätskonzept

Seit etlichen Jahren ist die Sächsische Schweiz ein „Fahrziel Natur Gebiet“. Nicht ohne Grund, existiert doch ein durchaus sehenswertes ÖPNV Netz.

Beim vergangenen Woche im Schwarzwald stattgefundenen Fachkongress konnten wir darüber berichten.



Der S 1 gratulieren wir hiermit recht herzlich zum 40. Geburtstag. Sie ist mit der Verbindung Dresden – Schöna das Rückrat des ÖPNV in der Sächsischen Schweiz.

Tipp: Ausstellung zur S 1 im Bahnhof Pirna: 14.-31.12.2013 ■



Wie waren dabei – Tourismusverband und Nationalparkverwaltung beim Fachkongress in Bad Wildbad

Armin Zenker

Regionales

Beißt nicht gleich in jeden Apfel – Prinz Albrecht von Preußen als Schirmherr des 9. Apfelfestes im Garten des NationalparkZentrums

Trotz der diesjährigen Apfelarmut in den Gärten und auf den Streuobstwiesen der Sächsisch-Böhmischen Schweiz wurde am 13. Oktober 2013 das 9. Apfelfest im Garten des NationalparkZentrums wieder von einigen hundert begeisterten Apfelfreunden besucht. Der eigentliche Hauptgestalter

des Festes jedoch war Prinz Albrecht von Preußen als Symbolfigur für Charakterfestigkeit und herbe Schönheit alter Apfelsorten, in die man sich ohne Reue gleich auf den ersten Biss verlieben kann. Entdeckt bereits 1865 als Zufallsämling in Schlesien, kegelt Prinz Albrecht geschmacklich jeden noch so aufgeblasenen Plantagenapfel locker aus dem Rennen. Auch erweist er sich selbst gegenüber strengem Frost als harter Hund. Nun denn – wachse, blühe und gedeihe! ■



Äpfel machen lustig.

Tomas Salov Pressesprecher
NLP Böhmisches Schweiz

Blick über die Grenzen

Die Rückkehr der Lachse

Die Lachse kehren in diesen Tagen in ihre Heimatgewässer in der Sächsisch-Böhmischen Schweiz zurück. Seit Ende Oktober gelang es, mehrere erwachsene Fische im Kamnitzbach bei Herrnskretsch und im Lachsbach bei Bad Schandau nachzuweisen. Die Zahl der Fische wird auf mehrere Dutzend geschätzt. Einen Nachweis über die Rückkehr der Lachse lie-

fern aber nur einzelne Fische, die meisten bleiben unbemerkt.

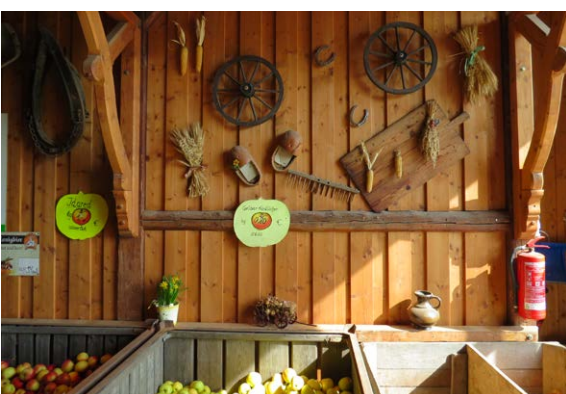
Lachse galten in der Elbe als ausgestorben. Seit 1994 laufen in Deutschland Wiederansiedlungsprojekte für den Elblachs, 1998 wurden auch in Tschechien Maßnahmen zu Wiederansiedlung gestartet. Jährlich werden tausende kleine Lachse in die Oberläufe der Bäche gelassen. ■



Kapitaler Lachsfund in Böhmen – 112 cm lang und 8 kg schwer, wahrscheinlich angeknabbert von einem Fischotter



Wintersonne am neu sanierten Jagdschloss in Graupa



Regional ist erste Wahl – wer weiter denkt kauft näher ein!



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

Vorankündigung Regionalkonferenz 2013

Unter dem Motto „Ein Blick in die Vergangenheit hat nur Sinn, wenn er der Zukunft dient“ (Konrad Adenauer) lädt der Verein Landschaft(f)t Zukunft e.V. am 05.12.2013 ab 13:00 Uhr zur Regionalkonferenz in das „Jagdschloss“ nach Graupa ein.

Wir wollen Rückschau halten und mit neuen Ideen und wertvollen Erfahrungen in den neuen EU-Wettbewerb 2014 bis 2020 starten.



**Sächsische Schweiz
Osterzgebirge**
Gutes von hier.

Regionale Produkte sind absolut „IN“

Regionalsiegel zur Vermarkterdatenbank setzt sich immer mehr durch. Der Verein Landschaft(f)t Zukunft e.V. arbeitet gemeinsam mit den Regionalmanagements der ILE – Regionen „Sächsische Schweiz“ und des „Silbernen Erzgebirges“, der Nationalparkverwaltung und vielen regionalen Produzenten an der Gestaltung einer Informationsplattform für regionale Produkte.

Auszug aus dem Grundsatzdokument:

Die Möglichkeit der Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe durch die Vermarktung regional erzeugter Produkte soll dabei im Vordergrund stehen. Zwischen Produzenten, Verarbeitern und Endverbrauchern entsteht ein gemeinsames Netzwerk. Alle Beteiligten qualifizieren ihre Angebote und Leistungen. Mit dem Netzwerk sollen Produzenten und Konsumenten von regionalen Produkten zusammengeführt werden.

Die Gebietskulisse soll geeignet sein, bestehende regionale Handelsbeziehungen abzubilden. Im Ergebnis der Voruntersuchungen wurde festgelegt, dass der Herstellungsort der Produkte, welche in die Datenbank „Regionale Produkte“ des Vereins LSZ aufgenommen werden sollen, innerhalb eines Umkreises mit einem Radius von 50 km um die Stadt Pirna liegen muss. Ziel ist die Zusammenführung von Informationen zur Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von regionalen Produkten in der Vermarkterdatenbank des Vereins Landschaft(f)t Zukunft e. V.

Derzeit finden Sie 43 Produzenten in 18 verschiedenen Produktgruppen in der Datenbank für Regionale Produkte „Sächsische Schweiz Osterzgebirge - Gutes von hier“.

www.landschaftzukunftev.de ■

Neue Broschüre „Sächsisch-Böhmische Schweiz barrierefrei erleben“ auf Initiative des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz erschienen

Zum ersten Mal informiert eine

Broschüre zum barrierefreien Reisen im Elbsandsteingebirge - einer in Deutschland führenden Region was barrierefreie Angebote betrifft - grenzüberschreitend und zweisprachig. ■

Solveig Großer

Nationalpark-Partner aktiv

Neue Busse bei der OVPS

Mit neun werksneuen Bussen ist die Flotte der OVPS um ein Weiteres umweltschonender und moderner in der Sächsischen Schweiz unterwegs. Am 21. Oktober dieses Jahres war es soweit: Neun werksneue Busse fahren auf den Betriebshof der OVPS – Oberelbische Verkehrsgesellschaft Pirna-Sebnitz mbH in Pirna. Ein Niederflur-Gelenkbus mit 64 Sitzplätzen (18,75 m) und acht Überland-Niederflurbusse mit je

44 Sitzplätzen konnten mit Unterstützung des Landesamtes für Straßenbau und Verkehr, der Ost-sächsischen Sparkasse Dresden sowie aus Eigenmitteln der OVPS für deren Fuhrpark angeschafft werden. Für die OVPS ist das im Hinblick auf ihr Bedienegebiet, das teilweise in der doch sehr sensiblen Region des Nationalparks Sächsische Schweiz liegt, als auch als Nationalparkpartner, ein wichtiges Anliegen. ■



Die neuen Busse präsentieren sich am ZOB in Pirna



Neue Nationalparkpartner 2013 prämiert auf Schloß Weesenstein

Zum Tourismstag des Landkreises wurden am 14.11.13 sechs neue Betriebe aufgenommen. Neu dabei sind: Bergbaude Kuhstall, Sächsi-

scher Bergsteigerbund (Saupsdorfer Hütte), Herrenhaus Orangella und die Touristinformationen von Hinterhermsdorf, Sebnitz und Altdorf. Damit ist das Netzwerk auf 43 Partnerbetriebe angewachsen.

In Deutschland gibt es derzeit über 900 Partnerbetriebe. ■



Die neuen Partner des Nationalpark Sächsische Schweiz – herzlich willkommen im Netzwerk

Nationalpark- und Biohotel Helvetia schließt für Hochwasser-Sanierung

Spätestens ab Ostern 2014 werden die ersten Gäste wieder im Haus unbeschwert ihren Bio-Urlaub genießen können.

Vor fast einem halben Jahr bahnte sich die Elbe ungehindert und mit voller Gewalt ihren Weg und erreichte in Schmilka fast 11 Meter. Die Elbe überflutete Biohotel & Restaurant vollständig. Besonders die Sauna und der zugehörige Wellnessbereich waren den Fluten zum Opfer gefallen. Ohne jenen Bereich, ist eine Winteröffnung

des Hotels weder sinnvoll, noch wirtschaftlich tragbar.
www.hotelhelvetia.de

Flutspende für Orangella

Das Netzwerk der Nationalparkpartner half sich während der Juniflut 2013 selbst und spendete für den neuen Partner „Herrenhaus Orangella“ in Stadt Wehlen. Die Geldspende wurde über den Nationalparkverein überwiesen. Wir wünschen Fr. Helling, dass sie zu Saisonbeginn 2014 wieder Feriengäste begrüßen kann.

www.herrenhaus-orangella.de ■





Veranstaltungen

30. November 2013, 19 Uhr

114. literarisches Menü

Thomas Rosenlöcher
mit „So wurde es doch noch ein richtig schöner Heiliger Abend“
Landgasthaus zum Schwarzbachtal, www.schwarzbachtal.de

30. November 2013, 19:30 Uhr

Satirisches Theaterstück

Landesbühnen Sachsen im Nationalparkbahnhof Bad Schandau,
Karten unter: Tel.: 035022 90030
und www.bad-schandau.de

Landesbühnen Sachsen präsentieren sich in der Region

Die Weihnachtsgeschichte „Ox und Esel“

wird gespielt:
30. November 2013, 17 Uhr,
Puppenspielhaus Hohnstein
14. Dezember, 19 Uhr
Kirche Lohmen

28. Dezember, 17 Uhr

Parkhotel Bad Schandau

Karten unter: www.dresden-theater.de oder bei den Gästeämtern und am Veranstaltungsort

Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats

Entenbraten

In diesem Jahr gedeihen die Gänse für den Festtagsbraten prächtig. Ich habe mich neulich persönlich beim Bauern davon überzeugt. Die Gans mit der Roten Schleife um den Hals ist nämlich meine!

Doch der Bauer war eher stolz auf ein anderes Tier. Mit dem Kommentar: Den fresse ich alleine! (Entschuldigung, ist aber 0-Ton), zeigte er auf einen Gockel mit einem Gewicht von 8 Kilogramm – was ja so ungefähr dem einer Gans entspricht. Es waren auch Enten da. Alle watschelten aufgeregt umher, ohne meine Gedanken zu kennen. Ich dachte an das gerupfte Vieh, einen Backofen, Klöße, an Rotkohl und den Duft der aus der Küche strömt...

Wie gelingt nun der Entenbraten?

Hier das Rezept dazu:

Die küchenfertige Ente vom Bauernhof gründlich waschen und trockentupfen. Mit reichlich Salz innen und außen einreiben. Einen Bund Beifuß, 3 Zehen Knoblauch, 2 geviertelte Äpfel, 1 Zwiebel, gemahlene Pfeffer und Kümmel in die Ente geben. Die Entenschenkel über Kreuz zusammenbinden. Die Ente

in einen Bräter geben und mit kochendem Wasser übergießen. Einen Deckel aufsetzen – nicht selber, sondern dem Bräter- und ca. 1 Stunde auf dem Herd köcheln lassen.

In der Stunde entweder die Beilagen vorbereiten, Staub saugen oder ein Gläschen Rotwein trinken. Danach den Deckel abnehmen und den Bräter in den Backofen schieben. Bei 150 Grad Umluft ca. 1,5 Stunden im Ofen lassen, dabei ab und zu mit dem Fond übergießen. Danach die Ente auf das Rost setzen und schön bräunen lassen. Den Fond mit Stärke binden und eine Soße daraus kochen. Wenn Sie die Beilagen vorbereitet hatten, die Ente portionieren und servieren.

Bei der Auswahl der zwei anderen Möglichkeiten entweder Brot holen oder noch ein Gläschen Rotwein trinken und das Essen auf morgen verschieben. Doch eine Ente schmeckt am Besten frisch aus dem Ofen!

Übrigens gibt es Enten vom Bauern in den Hofläden der Region.

Dort gibt es aber auch andere schöne Dinge zu kaufen...

Tipp

Mit der bequem in die Nationalparkregion Sächsische Schweiz

30.11.2013, 19:30 Uhr
„Du bist nur der Arsch“
oder „Leicht ist das Leben“
Satirisches Theaterstück von
Philipp Schaller im
Nationalpark-Bahnhof
Bad Schandau

LANDESBÜHNEN SACHSEN
Bad Schandau
Karten: Touristservice Bad Schandau
Tel. 0 35022 900 30, info@bad-schandau.de
www.bad-schandau.de

Sachsen
Schweiz
Sachsen
Nationalpark-Partner
im Fahrgasternetz
Partner

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

46. Ausgabe, November 2013

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz- und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: F. Höppner, M. Dora, U. Funke, K. Krenz,

U. Augst, A. Knaak, J. Weber, V. Nichts,

M. Jendrzewski, K. Hentschel, J. Oswald,

S. Großer, I. Werbeck, M. Förster

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 2.000 Stück

Gedruckt auf 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



Nationalpark Sächsische Schweiz – wir sind Mitglied bei Europarc Deutschland e. V. und ein „Fahrtziel Natur-Gebiet“

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Fahrtziel *natur*

