

Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Dezember 2013

Editorial

Oh du fröhliche ...

Ganz so amüsant war es dann doch nicht, das Jahr 2013. Ob es wohl an der „13“ lag?

Langsam findet das alte Jahr seine letzten Tage. Auch wir kommen etwas zur Ruhe und versuchen die angefangenen Projekte fertig zu bekommen. Und als Fazit steht – gemeinsam gut gemeistert!

Denn, das alte Jahr war ein sehr bewegtes. Im Elbtal der Sächsischen Schweiz sind die Folgen der Juniflut noch allgegenwärtig. In manchen Häusern beginnt jetzt erst die eigentliche Sanierung. Trotzdem oder gerade deswegen hat die Region und Ihre Helfer Starkes geleistet.

Was wir jetzt nicht mehr bewegen, das gehen wir 2014 an. Und bewegt wurde 2013 vieles, nicht nur Elbeschlamm. Es sind umgesetzte Projekte im öffentlichen Nahverkehr, unser Regionalsiegel „Gutes von hier“, Umbau alter landwirtschaftlicher Gebäude oder auch neue Informationsstellen zum Nationalpark. Der Strauß ist bunt und kann sich sehen lassen. Über etliches haben wir ja an dieser Stelle auch berichtet.

Unter all den Aktivitäten ist eines unerlässlich: Miteinander reden! Nur so ist all das Erreichte auch

zu erklären. Ohne die funktionierenden regionalen Netzwerke ist nachhaltige Regionalentwicklung nicht in die Praxis umsetzbar. Dass es dabei auch um Gesprächskultur und Sympathien geht, versteht sich von selbst. Somit können wir alle zufrieden oder doch eher „fröhlich“ die kommenden Weihnachtstage erwarten. Diese Ruhepause hat sich auch die Natur verdient.

Wir als Redaktion danken an dieser Stelle allen aktiven und passiven „Schweizerlesern“ für Ihre Treue! Für 2014 haben wir uns viel vorgenommen, lassen Sie sich überraschen oder machen Sie einfach mit.

Diese einzigartige Felsenlandschaft ist es wert zu schützen und durch nachhaltige Projekte mit Leben zu erfüllen. Nichts anderes hat die Region die letzten Jahre gut gemeistert und das auch noch grenzüberschreitend.

Uns bleibt an dieser Stelle nur noch, Ihnen eine fröhliche Weihnacht und alles Gute für 2014 zu wünschen!

Uns „Schweizermacher“ lesen Sie an dieser Stelle im Januar 2014 wieder.

Herzlich grüßen



„Unser Elbsandsteingebirge – eine Gebirgswelt, die Wildes und Liebliches auf engem Raum vereint, ein Stück Heimat Erde, das wert wäre, als einziger großer Naturschutzpark gehegt zu werden.“

Paul Wagner, 1931

... dieser Vision sehen wir uns weiter verpflichtet und deshalb bedanke ich mich im Namen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz sehr herzlich für Ihre Unterstützung und Zusammenarbeit. Ich wünsche Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes Jahr 2014.

Ihr

Dr. Dietrich Butter

Leiter Nationalpark Sächsische Schweiz

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.

Freistaat Sachsen



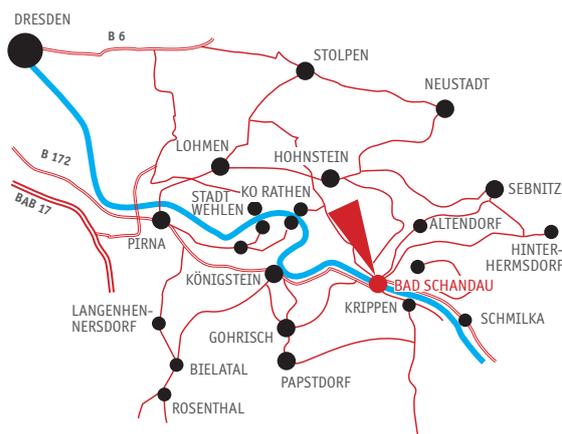
• Sächsische Schweiz
• České Švýcarsko



Das Parkhotel Bad Schandau – nach der Elbeflut seit Sommer wieder geöffnet.



Hier kann man auch länger verweilen – ein Blick in die Speisekarte lohnt sich. Auch regionale Produkte hält Chefkoch Tobias Hentschel für Sie bereit.



Vorstellung Nationalpark-Partner

Parkhotel**** Bad Schandau

Als Rudolf Sendig Ende des 19. Jahrhunderts seine Villen im italienischen Renaissancestil errichten ließ, brachte er ein kleines Stück Italien nach Bad Schandau. Damals entstand hier die großzügigste Hotelanlage des Ortes, in der Fürsten und Könige zu Gast waren. Doch Eigentümerwechsel, Krieg und Mangelwirtschaft setzten den einst so schönen Gebäuden mächtig zu.

Als Familie Schröter im März 2000 den Parkhotel-Komplex übernahm, gelang ihr das Kunststück, den alten Glanz wiederherzustellen und mit moderner Architektur zu verbinden. Heute wird das Hotelensemble mit seinen 75 Zimmern geprägt von den zwei historischen Villen „Sendig“ und „Königsvilla“ und der 2002 errichteten Residenz Elbblick. Die mediterran eingerichteten Zimmer verfügen größtenteils über einen Balkon oder eine Loggia. Die großzügige Saunalandschaft sowie die Wohlfühl-Vitalounge werden nach dem Juni-Hochwasser aktuell umgestaltet, ausgewählte Behandlungen sind bereits jetzt möglich.

Verschenken Sie zu Weihnachten eine Körperpackung oder eine entspannende Massage. Im Sommer laden die große Liegewiese an der Elbe und das Außenschwimmbaden zum Relaxen ein.

Das Herzstück der eleganten Königsvilla sind das weihnachtlich geschmückte Wintergarten-Restaurant mit Gartenterrasse und herrlichem Elbblick sowie der prachtvolle Ball- und Konzertsaal für 160 Personen im Jugendstil. Genießen Sie hier Ihren Heiligabend mit besinnlichen Melodien und Geschichten oder einen glanzvollen Jahreswechsel.

Das exzellente Küchenteam – seit diesem Frühjahr unter der Leitung von Tobias Hentschel – kredenzt Ihnen leichte mediterrane Speisen aber auch regionale und internationale Gerichte unter Verwendung regionaler Produkte. Frische Kräuter wachsen im eigenen Kräuterbeet direkt an der Streuobstwiese. Die Frühstückseier bezieht das Hotel aus Ebenheit, die Brötchen und das Brot von dem Bad Schandauer Bäcker Schurz und das Wild vom Staatsbetrieb Sachsenforst. Eine Empfehlung des Hauses ist die köstliche Kreation „Forellenfilet auf Tomaten-Olivengemüse im Pergament gegart“ von der Forellenzucht am Lachsbach GbR in Rathmannsdorf.

Tipp:

Feiern Sie mit!
Heiligabend mit Konzert und 4-Gänge-Menü: 35,00 €
Silvesterfeier mit Galadinner in der Königsvilla: 85,00 € ■

Kontakt:

Parkhotel Bad Schandau

Rudolf-Sendig-Straße 12
01814 Bad Schandau
Telefon: 035022/520
Telefax: 035022/52215
info@parkhotel-bad-schandau.de
www.parkhotel-bad-schandau.de



Kathleen Krenz

Regionalvermarkter

Bio-Obstbauer Peter Kaiser, Rippien

Nach 20-jähriger Pause übernahm Familie Kaiser im Jahre 1991 den Obstbau-Familienbetrieb in 4. Generation. Ziel der Unternehmensgründung war von Anfang an die ökologische Erzeugung eines breiten Sortiments an Obst und Gemüse zur vorrangigen Direktvermarktung in Dresden und Umgebung. In erster Linie geht es um die Erzeugung gesunder Lebensmittel, von der sie selbst überzeugt sind und nicht um Geschäftemacherei.

Der Biobereich ist eine Lebensphilosophie – die man selbst leben sollte, um überzeugend beim Konsumenten anzukommen. Aufgrund der immer wieder veröffentlichten Lebensmittelskandale ist vielen heute ein gesundes Produkt auch einen tieferen Griff in die Geldbörse wert.

Zum Unternehmen gehören ca. 16 ha. Auf ca. 7,5 ha mit teilweise 50-jährigen Hochstämmen werden Äpfel, Birnen, Pflaumen und Süßkirschen produziert. Ein Großteil des Obstes wird zu wohlschmeckenden Säften verarbeitet. Auch Tafelobst wird angeboten.

Auf weiteren 1,5 ha befindet sich Niederstammobst, vorrangig Apfelbäume, mit Unterkulturen. Dazu gehören Erdbeeren, Kohlgewäch-

se, Porree, Feldsalat, Mangold und Tomaten. Weiterhin bauen Kaisers Hackfrüchte, Rote Beete, Möhren und Zwiebeln auf 0,75 ha an. Die verbleibende Fläche wird als Grünland genutzt.

Herr Kaiser und seine Lebensgefährtin arbeiten in Vollzeit im Unternehmen. Unterstützung finden sie durch Praktikanten im FÖJ bzw. über die Praktikantenvermittlung des gemeinnützigen APOLLO e.V. (Arbeitsgemeinschaft für Projekte in Ökologie, Landwirtschaft und Landesentwicklung in Osteuropa e.V.) in Berlin, der im Rahmen von Praktikantenprogrammen russische, ukrainische und belarussische Agrarstudenten für ein 4-monatiges Praktikum vermittelt.

Immer mittwochs und donnerstags werden die Lieferungen für Abokunden fertiggestellt. An beiden Tagen ist auch der Hofladen geöffnet.

Feste Besichtigungstermine bietet Familie Kaiser nicht an, aber interessierte Besucher sind immer herzlich willkommen. Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin.

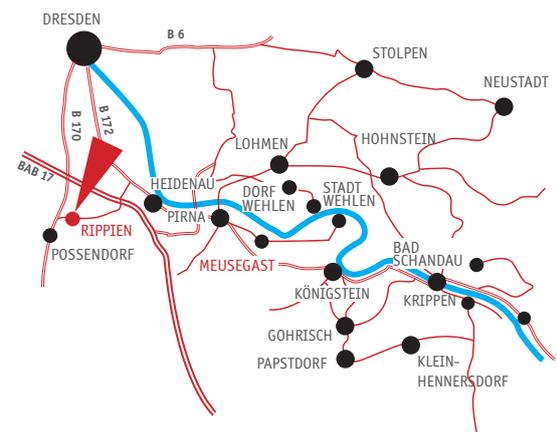
Familie Kaiser wünscht ihrer Kundschaft und allen Lesern des SandsteinSchweizers eine besinnliche Weihnachtszeit und alles erdenklich Gute für 2014. ■



Wenige Gemüsesorten kann man unter Schnee ernten – bei Grünkohl ist das zum Beispiel möglich.



Die Bewirtschaftung von Erdbeerefeldern ist mit sehr viel Handarbeit verbunden. Erdbeeren sind ein saisonales Produkt. Wir können es erst wieder im Mai 2014 anbieten.



Kontakt:

Bio-Obstbauer Peter Kaiser
Pirnaer Str. 48
01728 Rippien
Tel.: 0351/4720727
Fax: 0351/4046106



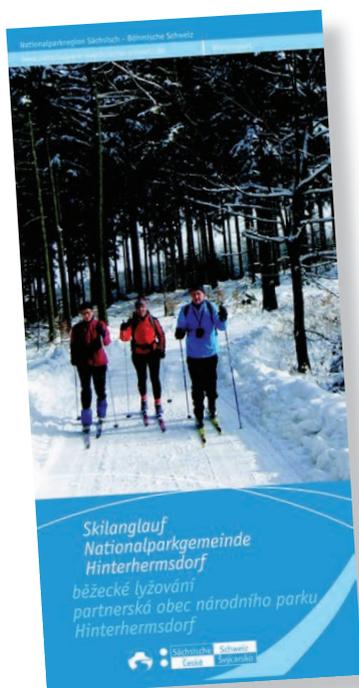
Produzenten-Datenbank unter
www.landschaftszukunftev.de



Raubwürger



Raufußbussard



Sobald genügend Schnee liegt, bietet der Ski-Club in der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf gespurte Langlaufloipen am Rande des Nationalparks an.

Nationalpark aktiv

Nationalparkmitarbeiter Ulrich Augst

Raubwürger und Raufußbussard - Wintergäste der freien Landschaft

Wenn der Herbst gekommen ist, kann der aufmerksame Wanderer in der Feld- und Wiesenflur einen gut amselgroßen, schlanken Vogel begegnen. Der grau-weiß und schwarz gezeichnete Raubwürger ist ein Einzelgänger und sitzt gern exponiert auf den Spitzen einzeln stehender Bäume und Sträucher.

Im Frühling und Sommer ist das der Lebensraum seines Verwandten, des Neuntöters. Der Flug des Raubwürgers ist bogenförmig, ähnlich dem der Spechte und manchmal rüttelt er wie ein Turmfalke in der Luft. Raubwürger erbeuten Insekten aber auch kleinere Vögel und Mäuse. Nach Würgerart werden Beutetiere als Reserve auf Dornen oder Astspitzen aufgespießt oder in Astgabeln geklemmt.

Raubwürger brüten unter anderem in der Oberlausitz, in der Großenhainer Pflege und seltener auch im angrenzenden Osterzgebirge. Mitunter sind erste Überwinterer schon Ende August an ihren Plätzen eingetroffen und manche verlassen diese erst Anfang April wieder.

Deutlich seltener und nicht in je-

dem Winter ziehen Raufußbussarde, aus dem hohen Norden kommend, durch unser Gebiet oder verweilen hier längere Zeit. Raufußbussarde unterscheiden sich vom bei uns häufig brütenden Mäusebussard vor allem durch ein dunkles Bauchschild und den überwiegend weißen Schwanz mit der breiten dunklen Endbinde. Dem geübten Beobachter erscheinen sie „adlerartig“ und sie rütteln deutlich häufiger als die heimischen Bussarde. Es gibt Jahre, in denen sie scheinbar unbemerkt durch unsere Landschaft zu ziehen scheinen, in anderen Wintern bleiben hier bei gutem Nahrungsangebot mitunter mehrere Vertreter dieser Art wochenlang in der Feldflur.

Hier bei uns kann man beiden Arten an geeigneten Orten mit einer gewissen Regelmäßigkeit begegnen; so auf dem Höhenzug der Alten Hohen Straße zwischen Altendorf und Hertigswalde und auf den Feldfluren zwischen Lohsdorf, Ehrenberg und Hohnstein. Aber auch bei Hinterhermsdorf, Ulbersdorf, Rathewalde, Lohmen und dem linkselbischen Cunnersdorf kann man sie beobachten.

Es lohnt sich also, auch in der kalten Jahreszeit mit offenen Augen durch unsere Heimat zu gehen. ■



Jedes Jahr treffen sich Bergbegeisterte am Totensonntag auf der Hohen Liebe, um den tödlich verunglückten Bergsteigern in aller Welt zu gedenken. Eine schöne und wichtige Tradition. ■



Hanspeter Mayr, NLP -Pressesprecher

Nationalpark aktiv

Nationalpark besteht Wald TÜV

Kürzlich prüfte der TÜV Rheinland den Wald im Nationalpark Sächsische Schweiz nach international einheitlichen Kriterien der nachhaltigen Waldpflege und -bewirtschaftung.

PEFC-Audit wird diese Prüfung genannt. Die Abkürzung englischer Begriffe steht für das Programm für die Anerkennung von Forstzertifizierungssystemen.

Alle Forstbezirke des Staatsbetriebes Sachsenforst unterziehen sich den unabhängigen Kontrollen, um zu dokumentieren, dass bei der

Waldpflege ökologische, ökonomische und soziale Standards eingehalten werden. Käufer von Holz aus PEFC-zertifizierten Wäldern können anhand des Gütesiegels erkennen, dass es sich um Holz aus nachhaltig bewirtschafteten bzw. wie im Nationalpark gepflegten Wäldern

handelt. Geprüft wurde z.B.: der Einsatz der Holzerntemaschinen sowie Sicherheit, Arbeitstechnik und Fälltechnik der Waldarbeiter. Auch am Zustand der gerade im Nationalpark oft diskutierten Rückwege hatte der Prüfer nichts zu beanstanden. ■

Andreas Knaak, Referent

Druckfrische Neuauflage der Wanderkarte „Schrammsteingebiet“

Die auf topographischer Grundlage erstellte Wanderkarte des Schrammsteingebietes im Maßstab 1:10 000 liegt in einer druckfrischen Neuauflage vor.

Das klare und sehr plastische Kartenbild besticht durch eine hohe Genauigkeit und Übersichtlichkeit. Neu ist - neben der Aktualisierung

- vor allem die zusätzliche Aufnahme einer Vielzahl historischer Flurnamen, die von Horst Torke recherchiert wurden.

Ergänzt wird die 10.000er Karte, die neben den Schramm- auch die Affensteine und das Schmilkaer Gebiet abbildet, durch zwei Detailauszüge im Maßstab 1:5000 und eine kompakte Beschreibung interessanter und sehenswerter Punkte und Ausflugsziele. ■

Nationalpark Müritz

Nationalpark Müritz – Partner Initiative ausgezeichnet!

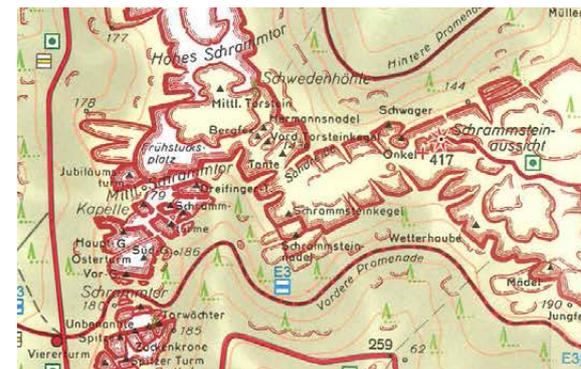
Den seit 2011 verliehenen Tourismuspreis in Mecklenburg – Vorpommern erhält in diesem Jahr das Netzwerk Müritz-Nationalpark-partner. Der Zusammenschluss von 45 Partnern aus der Region helfe in großem Maße mit, den Gästen und Kunden des Nationalparks die

Schönheiten der Landschaft zu präsentieren, erklärte Michael Hecht vom Verein Fleesensee-Touristik Malchow in seiner Laudatio. Der Nationalpark-Mitarbeiter Martin Kaiser nahm die Preis-Skulptur von Jürgen Seidel, Chef des Tourismusverbandes MV, entgegen. ■

Blick nach Norden



Wald TÜV - dem Arbeitsschutz bei Waldarbeiten ist höchste Aufmerksamkeit zuzuwenden



Herausgeber: © Staatsbetrieb Geobasisinformation und Vermessung Sachsen
Format: 67,0 cm x 87,5 cm; faltbeständig und wetterfest, Preis: 5,50 €, ISBN 978-3-86170-426-3



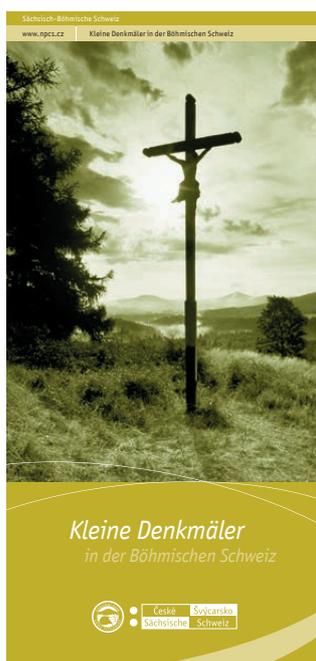
Martin Kaiser vom Nationalpark Müritz (rechts) erhält den Tourismuspreis 2013. Glückwunsch von der Redaktion



Gute Projekte müssen auch manchmal in Diagramme gepresst werden



Das Jagdschloss Graupa ist ein idealer Veranstaltungsort. Buchbar über: Kur- und Tourismus Gesellschaft Pirna 03501-556228



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

Regionalkonferenz des Landschaft(f)t Zukunft e.V. am 05.12.2013 in Graupa

Am Donnerstag, dem 05.12.2013, führte der Verein Landschaft(f)t Zukunft e.V. im Konzertsaal des Jagdschlusses Graupa die gemeinsame Regionalkonferenz der lokalen Aktionsgruppen (LAG) der ILE-Regionen „Silbernes Erzgebirge“ und „Sächsische Schweiz“ durch.

Mit dem Leitsatz des Tages: „Ein Blick in die Vergangenheit hat nur Sinn, wenn er der Zukunft dient“ (Konrad Adenauer) wurden die vergangenen 6 Jahre der Entwicklung unserer ländlichen Räume beurteilt. Beide Regionen konnten von einer Vielzahl erfolgreich umgesetzter Projekte berichten. Hauptschwerpunkte waren der Erhalt und die weitere Entwicklung der Wirtschafts- und Infrastrukturen in den Kommunen durch die Sanierung von Kindereinrichtungen, Schulen, Ortsstraßen und -plätzen, Dorfgemeinschaftshäusern, Spielplätzen uvm. 158 Familien haben sich seit 2008 mit einer Unterstützung von 10,6 Mio. € Fördermitteln ein neues Zuhause geschaffen.

Auch das Handwerk nutzte die zur Verfügung stehenden Fördermittel. In 90 Projekten wurden fast 23,1 Mio. € mit 8,1 Mio. € Fördermitteln in den Erhalt, die Erweiterung und die Neugestaltung von

Betrieben und Einrichtungen der Grundversorgung investiert.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand auch der starke Wille unserer Regionen, mit neuen Ideen und den gewonnenen wertvollen Erfahrungen ab 2014 - 2020 wieder am EU - Wettbewerb um Fördermittel teilzunehmen!

Der Landschaft(f)t Zukunft e.V. wird weiterhin der Träger der Entwicklung der beiden „zukünftigen Leader - Regionen“ sein. Den Antrag zur Anerkennung der Gebietskulisse wurde am 18.11.2013 der Bewilligungsbehörde übergeben.

Für den neuen Förderzeitraum von 2014 bis 2020 wurde während der Regionalkonferenz auch zur Frage: „Hat unsere Region das Potential für eine Marke“ diskutiert. Frau Brigitte Nolopp, Geschäftsführerin der Region Ostfriesland e. V., legte dazu in ihrem Vortrag zur Auswertung des Projektes „Forschungsvorhaben der Jade-Hochschule in Wilhelmshaven/im Verbund mit Hochschule Emden/Leer“ die Grundlage. An diesem Projekt hat sich unsere Region 2012 und 2013 aktiv beteiligt.

Auf der Internetseite des Vereins www.landschaftzukunftev.de können sich Interessierte zu den Vorträgen informieren.

Ulrike Funke
Geschäftsführerin

Blick über die Grenzen

Die Vorstellung der böhmischen Kleindenkmale liegt jetzt auch als deutsche Ausgabe vor. Erhältlich ist die Broschüre im Nationalpark-

zentrum Böhmisches Schweiz in Krasna Lipa.

Maik Richter

Nationalpark-Partner aktiv

Gasthof Hertigswalde bekam dritten Klassifizierungs-Stern

Im Gasthof Hertigswalde gab es am 30. Oktober gleich drei gute Gründe zum Feiern: Ab sofort darf sich das Haus mit drei Sternen der „Deutschen Klassifizierung für Gästehäuser, Gasthöfe und Pensionen“ schmücken. Maik Richter nahm aus den Händen von Judith Fichtner, Vorsitzende des DEHOGA Regionalverbandes Sächsische Schweiz,

das neue Emaille-Schild sowie die Urkunde entgegen. Die Deutsche Klassifizierung für Gästehäuser, Gasthöfe und Pensionen wendet sich an Beherbergungsbetriebe mit mehr als neun Gästebetten und nicht mehr als 20 Gästezimmern, die keinen Hotelcharakter aufweisen und in deren Betriebsname der Begriff „Hotel“ nicht enthalten ist. Zur Unterscheidbarkeit der Klassifizierung für den Gast wird den Sternen stets ein „G“ vorangestellt. ■



Feierliche Sterneübergabe u.a. durch OB Ruckh aus Sebnitz und Frau Fichtner (DEHOGA)

Jörg Weber, NLP Sachbarbeiter

Sächsische Schweiz besucht die Eifel!

Die jährliche Fachexkursion mit Nationalparkpartnern führte Ende November in den Nationalpark Eifel. Unter sehr freundlicher Begleitung der Kollegen aus der Eifel besuchte die Gruppe eine Vielzahl von Projekten. Von barrierefreien Wanderangeboten, Nationalparkinformationen, Nationalparkgast-

geber, Rangerwanderung bis hin zum regionalen Abend mit 40 Teilnehmern.

Die lange Fahrt hatte sich gelohnt. Mit neuen Ideen sowie Projektansätzen und dem Gefühl, auch in einer sehr schönen Landschaft zu wohnen, war die Gruppe nach 4 Tagen wieder in Bad Schandau. ■



Die Teilnehmer der Exkursion am Beginn des barrierefreien Wanderweges

Jörg Weber, NLP Sachbarbeiter

Drei Nationalparkpartner aktiv!

Landesbühnen Sachsen – Touristinformation Bad Schandau – Biosfaire Regiomarkt

Es war ein toller Abend. In der bestuhnten und warmen Winterhalle des Nationalparkbahnhofs in Bad Schandau ist eine neue Geschäftsidee geboren. Theater im Nationalparkbahnhof!

Vor ausverkaufter Halle sahen die 80 begeisterten Gäste 8 satirische

Theaterstücke von Philipp Schaller. In dieser schonungslosen und zugleich hochkomischen, femininen Sozialstudie spielte Anke Teickner von den Landesbühnen Sachsen acht unterschiedliche Frauen. Schwarz, böse und ungerecht. Das Publikum war begeistert.

Wer wollte, konnte bequem mit der Nationalparklinie S 1 anreisen. Es bleibt zu hoffen, dass es weitere Aufführungen geben wird. Wir berichten darüber gerne. ■



Großer Bahnhof für ein kleines Theater - die neue Spielstätte ist eröffnet!



In eigener Sache

Liebe Sandsteinschweizerleserinnen und -leser,

wir als Redaktion danken Ihnen für manche Unterstützung, Aufmunterung, Kritik und sonstige Hinweise. Das ist wichtig, um nicht inhaltlich zu verstauben und einen klaren Blick zu bewahren. Gleichfalls Dank an all die

Zulieferer von Texten und Informationen! Ohne diese Zuarbeiten wäre die monatliche Lieferung nicht machbar.

Bleiben Sie uns weiterhin gewogen. Alles Gute für die Weihnachtstage und Ihnen allen Gesundheit. 2014 sind wir wieder für Sie da.

Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats

Linsensuppe mit Apfelpfannkuchen

Schöner Blick heute von der Brand-Aussicht. Der Sturm hat die Wolken weggeblasen, der Erzgebirgskamm leuchtet winterlich weiss. Ich recke meinen Hals und muss feststellen, dass die Gelehrten Recht haben. Die Erde ist höchstwahrscheinlich eine Kugel! Denn sonst könnte ich sicherlich bis in die Eifel schauen. Dorthin führte mich nämlich neulich das Nationalpark-Partner-Projekt. Es gibt dort ebenso einen schönen Nationalpark und sonderliche Bräuche. Einer davon ist, den Nachtmisch gleich zum Hauptgang mit zu verschlingen. Das spart Zeit und Aufwasch. Ich freute mich über die gute Idee und will meine Freude auch gern teilen. In der Vorweihnachtszeit teilt man eben gern. Es gab Linsensuppe mit Apfelpfannkuchen! Eine Linsensuppe ist schnell gekocht und schont außerdem den Geldbeutel, was ja durchaus auch zu bedenken ist in der Vorweihnachtszeit. Ich denke jetzt nicht an Sparen und zinslos Horten, sondern eher daran, mal eine bis dato glückliche Bauerngans als Festtagsschmaus zu kaufen und zu verzehren, anstatt einer weit gereisten Fehlernährten. Ein Umlageverfahren quasi... Na gut – zurück zur Suppe,

für die man in 2 Litern ungesalzener Fleischbrühe etwa 350 Gramm Linsen mit 2 Esslöffeln Zucker für ca. 1 Stunde kocht. 2 Zwiebeln in Würfel schneiden und in etwas Öl glasig braten. Nun ½ Sellerie und 2 große Möhren, beides ebenfalls gewürfelt kurz mit anschwitzen und zur Suppe geben. 3 große gewürfelte Kartoffeln und 1 Stange Porree in Scheiben geschnitten, zur Suppe geben. Nun mit Pfeffer, Salz und Essig nach Geschmack würzen, mit etwas in Wasser angerührtem Mehl binden und die Suppe eine weitere halbe Stunde köcheln lassen. Zum Schluss etwas Majoran dazu geben. Die Suppe warm halten und die Pfannkuchen wie folgt herstellen. Aus etwas Milch, 3 Esslöffeln Mehl, 1 Eigelb und 1 Teelöffel Vanillezucker einen glatten Teig herstellen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Masse ziehen. Den Teig portionsweise in eine leicht gefettete Pfanne geben und dünne Stücke von einem geschälten, süßen Apfel auf dem Teig verteilen und von beiden Seiten goldgelb braten. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Nun geht es los! Ein Biss in den Pfannkuchen, ein Löffel Suppe, ... Ich fand es ist eine probierenswerte Kombination, welche man mit Selbstverständnis in der Eifel isst.

Tipp



Ein neuer Kurzfilm über die aktuelle Waldbewirtschaftung ist ab Anfang Dezember im Internet eingestellt (www.nationalpark-saechsische-schweiz.de).

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

47. Ausgabe, Dezember 2013

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: S. Köhler, J. Jeibmann, P. Kaiser,

U. Augst, J. Weber, M. Förster, S. Anders,

Ch. Menzel, M. Hänel, St. Kleinert, NLP Eifel

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*®

