

Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Februar/März 2014

Editorial

„Jeder Frühling trägt den Zauber eines Anfangs in sich ...“ Monika Minder

... obwohl wir in diesem – zumindest meteorologisch – eingeläuteten Frühling Goethes „Osterspaziergang“ nicht wirklich rezitieren können! Vom Eise war da nicht viel zu befreien, keine Zapfen in den sonst so mystisch anmutenden Schluchten.

Aufgepasst: Das „Schweizerge-sicht“ wird sich ab der nächsten Ausgabe verändern. Die 50. Ausgabe nehmen wir zum Anlass, uns in einem neuen Gewand zu zeigen. Wiedererkennungswert ist garantiert! An den Themen wird sich nichts ändern! Nennen wir es Frühlingschnitt! Nach wie vor verstehen wir uns als regionaler Newsletter zwischen Nationalparkfelsen und nachhaltiger Regionalentwicklung.

Dass die Region nach vorne denkt, bezeugen neue Ansätze, die wir in der Regionalentwicklung mit einem gemeinsamen Demografie Leitbild erarbeiten – **Lust auf Zukunft** ist der Titel. Über mutige Projekte zwischen **Mensch – Natur und KulturLandschaft** werden wir Sie weiterhin informieren.

Initiativen wie die Entwicklung unseres Regionalsiegels und die Unterstützung des öffentlichen

Nahverkehrs sind weiterhin Inhalte unseres Newsletters. Beide Themen sind eng vernetzt mit **nachhaltiger Regionalentwicklung** und der Nationalparkthematik. Gemeinsam haben die Aktiven der Region hier inzwischen seit mehr als 11 Jahren- mit Siegen und Niederlagen- beharrlich Neues entwickelt und Dinge verbessert. Das Ergebnis ist ein Prozess des neuen Denkens, der miteinander gelebt und entwickelt wird.

Fazit: Für gute Ideen lohnt es sich zu kämpfen! Mehrheiten von Sympatisanten, Unterstützern, Fachleuten und gesunden Skeptikern – nicht zu vergessen die Projektträger selbst, die auf diese Mitstreiter vertrauen können, sind die Grundlage für „Lust auf Zukunft“.

Wie immer erwartet Sie ein Partner auf Seite 2, diesmal das Berghotel Bastei. Mit einer kleinen aber sehr produktbezogenen Landwirtschaft aus dem Fast-Osterzgebirge erzählt Fam. Steudtner über ihre Angebote.

Bleiben Sie wie immer auf unsere nächste Ausgabe besonders neugierig.

Ihre



Eine Einmaligkeit für diesen Winter – weiße Felsenwelt am Papstein im Februar 2014

Grandiose Aussicht und frisches Fleisch, Fahrtziel Natur und regionale Denker, Kirche am Nationalpark und neue Bilder, Zeitengang und eigener Käse, Hochwasserspense und Bergsteigerjubiläum

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



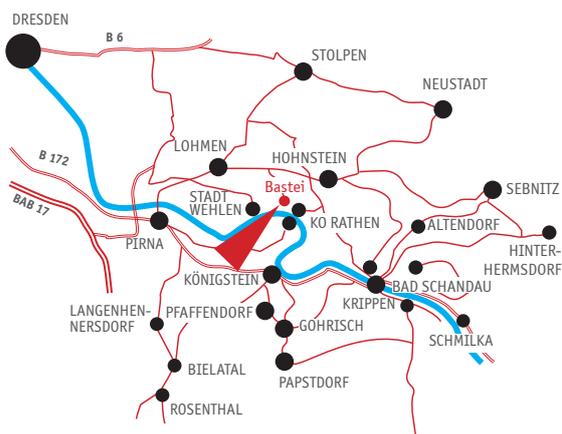
● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko



Berghotel Bastei – mitten im Nationalpark
Sächsische Schweiz



Panoramarestaurant mit einzigartigem Blick
über das Elbtal



Vorstellung Nationalpark-Partner

Berghotel Bastei



Schon berühmte Romantiker wie Caspar David Friedrich fanden während ihrer Entdeckungsreisen den Weg auf die Bastei. Das Gastgewerbe auf der Bastei feiert bereits seine 200-jährige Tradition. Schon damals zog das „Paradies aus wilden Felsklippen und mystischen Schluchten“ weit gereiste Gäste in seinen Bann. Wen wundert's, dass die Bastei heute bei Besuchern aus aller Welt das begehrteste Ausflugsziel der Sächsischen Schweiz ist? Ob Panoramarestaurant, Basteiklausen, Hallenbar, Kaminrestaurant, Terrassencafés oder Biergärten: Im Berghotel und Panoramarestaurant Bastei dreht sich alles um den Gast.

Das wurde auch mit dem „Pokal der Gastlichkeit“ honoriert, den das 4-Sterne-Haus 2011 und 2013 als „Das gastlichste Hotel“ im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge errungen hat.

Vor wenigen Tagen wurde die Modernisierung des Hotelbereichs mit der Sanierung der Hotelbäder

abgeschlossen und das Panoramarestaurant begrüßt pünktlich zu Saisonbeginn seine Gäste mit einem neuen Einrichtungskonzept. In eindrucksvollem Ambiente verwöhnt Sie das Küchenteam mit erstklassigen Köstlichkeiten der regionalen und internationalen Küche. Küchenchef Matthias Kusber legt bei der Zubereitung der Speisen großen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte.

Partner sind unter anderem: die Forellenzucht am Lachsbach GbR in Rathmannsdorf, die Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH und die Lohmener Bäckerei Walther. Verfeinert werden die Speisen mit Kräutern aus dem hauseigenen Garten.

Pure Streicheleinheiten für Körper, Geist und Seele spürt der Gast in der großzügigen Wellness-Oase. In behaglicher Landhausatmosphäre des historischen Schweizer Hauses wird er von Ayurveda, Massage bis hin zum Zedernholz-Schönheitsbad meisterhaft verwöhnt. Mit finnischer Panorama-Sauna, Dampfsauna, Biosauna mit wechselndem Farblicht, Wärmebänken, Duschparadies und Whirlpool wartet das Haus mit einem luxuriösen Verwöhnprogramm auf, wie es besser kaum sein kann. ■

Kontakt:

Berghotel & Panoramarestaurant Bastei
01847 Lohmen / Bastei
Tel: 03 50 24 / 77 90
Fax: 03 50 24 / 77 94 81
www.berghotel-bastei.de
info@berghotel-bastei.de

Kulturtyp:

Besuchen Sie die Nationalparkinformationsstelle „Kunst und Natur“ im Schweizerhaus. Beachten Sie die Hinweisschilder durch den

Kaffeegarten und Sie werden mit über 400 historischen Ansichten belohnt. Ganzjährig geöffnet von 10 bis 18 Uhr, Eintritt kostenfrei.



Regionalvermarkter

Landwirtschaftsbetrieb Jens Steudtner

Jens Steudtner bewirtschaftet im Ortsteil Hellendorf der Gemeinde Bad Gottleuba – Berggießhübel einen landwirtschaftlichen Betrieb. Dieser befindet sich bereits seit 100 Jahren in Familienbesitz. Er gründete den Betrieb 1991 im Nebenerwerb und übernahm ihn 2007 im Haupterwerb.

Auf ca. 4,65 ha baut er Getreide an, das er als Kraftfutter für seine Sauen, Ferkel und Mastschweine verfüttert. Der überwiegende Anteil der landwirtschaftlichen Flächen, 35 ha, unterliegt der Grünlandnutzung und wird als Grünfutter, Heu bzw. Silage für eine Mutterkuhherde, deren Nachzucht sowie eine weitere kleine Rinderherde genutzt.

Zum Tierbestand gehören insgesamt 25-30 Schweine und 26 Rinder der Rassen Limousin und Zebu. Neu in seinem Bestand sind 4 Tiere der alten französischen Fleischrindrasse Aubrac - zwei Kühe, ein Bulle sowie ein Jungrind. Die beiden Kühe stehen derzeit kurz vor dem Abkalben. Aufgrund der seit vielen Jahren durchgeführten Selektion unter extensiven Haltungsbedingungen stellt das Aubrac-Rind eine robuste Rasse dar. Charakteristisch für diese Rasse sind hohe Wider-

standsfähigkeit, Genügsamkeit, Leichtkalbigkeit und Langlebigkeit. Damit sind diese Rinder besonders gut für die Mutterkuhhaltung geeignet.

Neben Schweinen und Kühen findet man auf dem Steudtner Hof auch ca. 50 Hühner sowie 30 Enten.

Seit 2005 vermarkten Steudtners Schweine und Rinder im hofeigenen Laden. Geschlachtet werden die Tiere in der Fleischerei Weber in Langburkersdorf und verarbeitet in der Fleischerei Förster in Neustadt. Im hofeigenen Laden kann man die Produkte ganzjährig kaufen, je nach Vorrat und Saison als Frisch- (Fleisch, Salami, Bock- und Bratwurst, Leberwurst) und Konservenwaren (Blut-, Leber-, Jagdwurst, Bierschinken und Hackepeter), aber auch Hühnereier sowie auf Bestellung Enten für die Weihnachtszeit. Im Sommer wird bei Bedarf geschlachtet. Die Nachfrage nach leckeren frischen Bratwürsten in der Grillsaison ist sehr groß.

Hier die nächsten Termine für den Verkauf von Frischwaren:

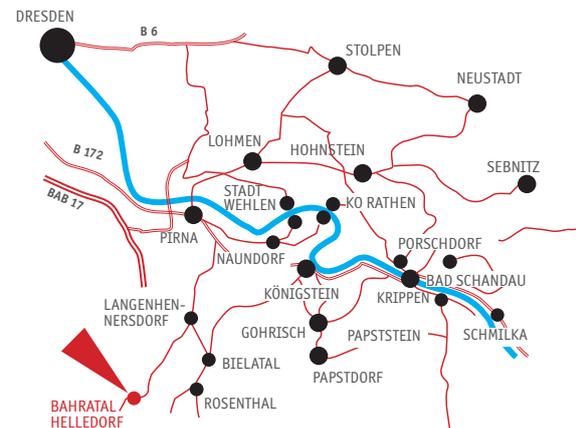
22.03. und 10.05.2014
Fleisch und Wurst vom Schwein
05.04.2014
Fleisch und Wurst vom Rind ■



Schon fast im Osterzgebirge weiden die Rinder der Familie Steudtner.



Blick in die kleine Ladentheke



Produzenten-Datenbank unter
www.landschaftszukunftev.de

Kontakt:

Jens Steudtner
Grenzlandstraße 23
01816 Bad Gottleuba - Berggießhübel
Tel.: 035023 69319
Fax: 035023 52397



Rund 90 Teilnehmer trafen sich vom 19. bis 21. Februar im UNESCO Biosphärenreservat Flusslandschaft Elbe. Damit folgten sie der Einladung von EUROPARC Deutschland e. V. zum 2. Dialogforum im Rahmen des bundesweiten Programms „Partner der Nationalen Naturlandschaften“.

www.nationale-naturlandschaften.de/partner



Ein guter Ort für eine gemeinsame Erklärung zum Fahrtziel Natur Award 2014: Bahnhof Sebnitz



Das grenzüberschreitende ÖPNV - Netzwerk hält am Kurs fest

Der ÖPNV hier - das sind wir!
Fahrtziel natur
 Veřejná doprava je tu pro nás!

Nationalpark aktiv Stephanie Schubert, Europarc Deutschland e. V.

Partner der Nationalen Naturlandschaften trafen sich zum 2. Dialogforum auf Burg Lenzen

Mit dem Treffen wurde das bundesweite Netzwerk weiter ausgebaut. Fachvorträge, die sich mit der Frage befassten „Wie kann eine touristische Produktentwicklung erfolgreich gestaltet werden?“, gaben wertvolle Impulse für die Weiterentwicklung des Programms. Weitere Themen waren: nachhaltige Mobilität zum und am Urlaubsort, Produktgestaltung im Netzwerk und nachhaltige Kooperationen mit Reiseanbietern. Über 800 Partnerbetriebe be-

teiligen sich mittlerweile in 22 Initiativen bundesweit an dem Partnerprogramm. Die vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen den Schutzgebietsverwaltungen und den regional ansässigen Betrieben zeichnet die hohe Qualität der Initiativen aus. Für ein einheitliches Auftreten wurden gemeinsame Qualitäts- und Umweltstandards entwickelt, die ein hohes Niveau garantieren. Die beteiligten Akteure kommen überwiegend aus den Bereichen Beherbergung und Gastronomie, Personenbeförderung, Handwerk, Landwirtschaft und dem Ausflugssegment. ■

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeit

„Wir sind Fahrtziel Natur“ Nationalparke Sächsische und Böhmisches Schweiz bewerben sich erneut bei Wettbewerb

Ein starkes Netzwerk aller Träger des öffentlichen Nahverkehrs in der Sächsisch-Böhmischen Schweiz unterzeichnete am 14. Februar 2014 im Bahnhof Sebnitz die Bewerbung beim bundesweiten Wettbewerb der drei großen deutschen Umweltverbände und der Deutschen Bahn.

2012 mündete die Bewerbung mit dem Nationalparkbahnhof Bad Schandau in eine gute Platzierung. Für die Bewerbung 2014 stellten die Verantwortlichen die großen und kleinen Verbesserungen im Nahverkehrsangebot der Sächsisch-Böhmischen Schweiz zusammen. Das Ergebnis ist eine Fülle von Neuerungen, die aufeinander abgestimmt sind und in Summe das Umsteigen auf Busse, Bahnen, Schiffe und Straßenbahnen in der Sächsisch-Böhmischen Schweiz noch attraktiver machen.

Dr. Dietrich Butter: „Das ist bundesweit einmalig. So viele Unterstützer tragen die Bewerbung mit und dies grenzüberschreitend! Eigentlich ist unsere Platzierung bei Fahrtziel Natur fast schon zweitrangig. Die Zusammenarbeit für die Bewerbungsunterlagen war so fruchtbar, dass sie den Fahrgästen in der Region für das laufende Jahr und darüber hinaus viele handfeste Verbesserungen bringen wird. Damit sind echte Entlastungen für die Natur möglich.“

Beide Landräte der grenzüberschreitenden Region unterstützen die Wettbewerbsteilnahme aktiv. Viele Bürgermeister brachten die Leistungen ihrer Gemeinden in die Bewerbung ein. Der Lückenschluss und die Nationalparkbahn werden wesentliche Elemente der Bewerbung sein und die Tragfähigkeit des Gesamtnetzes verdeutlichen. Die höheren Fahrgastzahlen an den Wochenenden helfen auch die Grundversorgung des Nahverkehrs für die Einwohner aufrecht zu erhalten. ■



Frank-Rainer Richter, MA Ref. Öffentlichkeit **Nationalpark aktiv**

Ausstellungswechsel in der Nationalparkinformationsstelle Blockhaus - Brand

Seit Ende Januar hängen hier neue Landschaftsbilder des englischen Malers Christopher Simpson aus Stadt Wehlen. Er ist Mitglied der Kunstmeile in Wehlen.

Herr Simpson betreibt das Schützenhaus (www.schuetzenhaus-wehlen.de) als Ort der Kunst mit Sommerwirtschaft.

Verbinden Sie den Ausstellungsbesuch mit einer Wanderung auf den Brand, den Balkon der Sächsischen Schweiz. ■



Ein Engländer auf dem Brand: Christopher Simpson.

Christian Vetter, Radfahrerkerche Stadt Wehlen

Jubiläum

Radfahrerkerche Stadt Wehlen - Kirche am Nationalpark

Am 25.4.2014 ist es 10 Jahre her, dass die Radfahrerkerche Stadt Wehlen mit einem Festgottesdienst offiziell eingeweiht wurde. Seitdem haben geschätzte über 100.000 Menschen unsere Kirche besucht. Was verbindet uns außer der örtlichen Lage mit dem Nationalpark? Doch vor allem dieses: Die Bewahrung der Schöpfung, die Erhaltung unserer Umwelt, die respektvolle Gestaltung der Beziehungen zwischen den Menschen und der Natur. Unser Projekt „Radfahrerkerche Stadt Wehlen“ begann im August 2002 mit dem verheerenden Elbhochwasser. Das Wasser stand bis zu den Altarstufen. Der dann folgenden Hilfs- und Spendenflut verdanken wir die Möglichkeit, die Kirche umfassend zu sanieren. Am 25. April 2004 konnte unsere Kirche mit einem neuen Konzept wieder eingeweiht werden.

Dieses sieht vor, die Kirche als Radfahrerkerche unmittelbar am Elberadweg für Touristen, Wanderer während der Saison täglich zu öffnen und die Besucher durch Touristenbegleiter zu betreuen. Wir wollen damit auch unsere Dankbarkeit für die umfassende Hilfe beim

Wiederaufbau nach der Flut zum Ausdruck bringen.

„Menschen können erleben, dass Kirche sich sportlich und weltoffen zeigt und erfahren, dass das Evangelium Christi Quelle des Lebens ist“, so steht es in der Konzeption der Radfahrerkerche. „Offene Kirche“ ist für uns nicht nur: Die Kirche, also deren Raum ist offen. Nach unserem Verständnis öffnet sich auch die Gemeinde für alle Menschen, egal ob alt oder jung, gleich welcher Hautfarbe, mit welchen kulturellen Wurzeln. Nur so wird aus einem Nebeneinander der Menschen in der Gesellschaft irgendwann ein Miteinander. ■

Festwochenende: Sonnabend, 26. April 2014

Fahrradrundfahrt von Stadt Wehlen nach Pirna und zurück - Eröffnung einer Fotoausstellung - Podiumsdiskussion zum Thema „Radfahren ist auch (k)eine Lösung“

Sonntag, 27. April 2014

Gottesdienst - Programm im Kirchengarten – Radtour nach Rathen und zurück

Kontakt:

Radfahrerkerche Stadt Wehlen,
Fährweg 1, 01829 Stadt Wehlen,
Tel. 03501/588032, kg.lohmen@evlks.de,
www.radfahrerkerche-wehlen.de



Die Radfahrerkerche in Stadt Wehlen



Ein gutes Team - Bürgermeister Klaus Tittel fährt die „Kirchenrikscha“



Frau Börner - Ihre Landtourführerin
im Osterzgebirge

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

Mit „Zeitengang“ durchs Osterzgebirge

Unmittelbar an den Nationalpark Sächsische Schweiz grenzt das Osterzgebirge. Trotz der naturräumlichen Nähe zu den Felsformationen liegt hier eine völlig „andere Welt“ mit Bergen, Hochebenen und rauem Gebirgsklima.

Die Soziologin Nicole Börner beschäftigt sich mit dem Wandel dieser Region.

Themen sind: Landleben und Landwirtschaft, Leben an der tschechisch-deutschen Grenze oder verschwundene Dörfer.

Dabei geht es zum Beispiel durch die Steirückenlandschaft oder zu alten, manchmal verfallenen Gebäuden. Besonders liegt es Nicole Börner aber am Herzen, Menschen ins Gespräch zu bringen. „DIE LANDTOUR“, ein neues Angebot von „Zeitengang“! ■

Kontakt

Nicole Börner
Dorfstraße 41
01778 Altenberg /
OT Fürstenau
Tel.: 035054 299671
info@zeitengang.de
www.zeitengang.de



Kathleen Krenz, MA Landschaft(f)t Zukunft e. V.



Frau Reichelt präsentiert Struppener Käse

Aus unserer Milch wird jetzt auch Käse

Verkauf in Struppen, Krietzschwitz, Pirna und Röhrsdorf

Die mobile Käseerei von Achim Uhl bezieht ihre Milch nun auch aus der Produktion der Agrarproduktion „AM BÄRENSTEIN“ Struppen e.G. Dazu fährt er monatlich ein Mal mit seinem weißen Anhänger in den Milchhof und setzt die frisch gemolkene Milch zu Käse an. Im Anhänger sind alle dazu benötigten Utensilien vorhanden, so z.B. Käsebottiche, Wassertank und Käseformen. Achim Uhl ist der einzige mobile Käsehersteller in Sachsen, deutschlandweit gibt es nur fünf.

In reiner Handarbeit entsteht ein schmackhafter Rohmilchkäse (Struppener Kräuterkäse, Gouda, Tilsiter, Bergkäse, Bockshornklee und Camembert), der im Geschmack viel intensiver ist als

pasteurisierter. Dieses regionale Produkt, hergestellt aus der Milch von Kühen, die in der Region geboren / aufgezogen und mit Futter aus eigenem Anbau versorgt werden, landet zum Verkauf in der betriebseigenen Ladentheke in Struppen. Nur reifen dürfen die Käse im Reiferaum von Achim Uhl in Stollberg.



Den leckeren Käse erhalten Sie nicht nur im Struppener Hofladen, sondern auch in den Filialen in der Obstscheune Krietzschwitz, auf der Gartenstraße in Pirna und im Sächsisch-Böhmischen Bauernmarkt.

Probieren Sie! Wir sind schon begeistert. ■

Mitgliederversammlung des Vereins Landschaft(f)t Zukunft e. V. am 03.04.2014 in Bannewitz

Am Donnerstag, dem 3. April 2014, findet ab 16:00 Uhr im Ratssaal des Bürgerhauses, August-Bebel-Straße 1 in 01728 Bannewitz die nächste Mitgliederversammlung des Landschaft(f)t Zukunft e. V. statt.

Anmeldung bis zum 01.04.2014 bei:
Geschäftsstelle des Vereins, Frau Jung
Telefon: 035020-75383; Fax: 035020-75378;
E-Mail: gabriele.jung@landschaftzukunftev.de

Stefan Meinel
(NLP Förderverein)

Nationalpark-Partner aktiv



Landrat übergibt Spende

Landrat Michael Geisler übergab Frau Karen Helling im Auftrag des Fördervereins Nationalparkfreunde Sächsische Schweiz e. V. eine Spende in Höhe von 1.320 Euro. Der Förderverein und insbesondere das Netzwerk der Nationalparkpartner unterstützen damit den Aufbau des Herrenhauses Orangella

la in Wehlen nach dem Juni-Hochwasser 2013. Im Gebäude stand das Wasser über mehrere Tage lang teilweise in einer Höhe von 1,60 m und richtete massive Schäden in den Räumen und am Objekt an.

Das Herrenhaus Orangella freut sich auf die Saison 2014 und heißt seine Gäste herzlich willkommen.



Scheckübergabe am Herrenhaus Orangella an der Elbe

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeit

Regionales

SBB-Festakt

Am 06. März 1864 bestiegen erstmals Bad Schandauer Turner den 80 m hohen Falkenstein. Anlässlich dieses Jubiläums fand 150 Jahre später am 6.3.2014 im Nationalparkbahnhof Bad Schandau ein kleiner Festakt statt. Mit ca. 300 Bergfreunden war die Halle bis auf den letzten Stehplatz gefüllt.

Neben einer schönen Ausstellung zum Bergsport, wurde auch ein sehr aufwendig recherchiertes Erstbegeherlexikon der Öffentlichkeit übergeben.

Bürgermeister Andreas Eggert verabschiedete die Gäste dann an den Falkenstein mit dem markanten Spruch: „Bad Schandau steigt vor und die Welt kraxelt hinterher“! Berg Heil



Ein gutes Zeichen – die sächsischen Kletterer begehen Ihr Jubiläum im Nationalparkbahnhof Bad Schandau. Die weitere gemeinsame Zusammenarbeit wurde von allen Seiten unterstrichen.

Jakub Safranek,
MA NP Böhmisches Schweiz

Blick über die Grenzen

Verkehrssicherung in der Edmundsklamm

Mitte Januar wurden in der Edmundsklamm instabile Steinblöcke wegen unmittelbarer Sturzgefahr kontrolliert zu Fall gebracht. Die Blöcke mit einem Gesamtgewicht von ca. 2 Tonnen befanden sich im Eingangsbereich zur Klamm in Hřensko unmittelbar über dem Wanderweg.

Die Mitarbeiter der Felsenmannschaft der Nationalparkverwaltung Böhmisches Schweiz brauchten nur wenig Kraft, um die Steine in Bewegung zu setzen. Die auf den Wanderweg gefallenen Brocken wurden zur Seite geräumt und verbleiben vor Ort. Den Wanderweg durch die Edmundsklamm begehen jährlich mehr als 150.000 Besucher.



Mitarbeiter der Felsenmannschaft bringen instabile Steinblöcke kontrolliert zum Sturz.

Pächter gesucht

Öffentliche Aufforderung zu einer Interessenbekundung

Die Sächsische Landesstiftung Natur und Umwelt beabsichtigt voraussichtlich ab Oktober 2014 die Verpachtung der Cafeteria im NationalparkZentrum Sächsische Schweiz in Bad Schandau. Interessenten werden hiermit aufgefordert sich zu bewerben. Die Vergabeunterlagen können unter Telefon +49 35022 50231 oder per E-Mail bei stefanie.engelbrecht@lanu.smul.sachsen.de ab sofort, jedoch spätestens bis zum 19.03.2014 angefordert werden. Die Interessenbekundung erfolgt zur Vorbereitung einer anschlie-

Benden freihändigen Vergabe. Sie führt zu keinem Anspruch des Bewerbers auf eine Berücksichtigung im weiteren Vergabeverfahren oder gar auf einen Vertragsabschluss.

Schriftliche Angebote sind mit den geforderten Unterlagen fristgerecht einzureichen bei der:

**Sächsische Landesstiftung
Natur und Umwelt
NationalparkZentrum
Sächsische Schweiz
Dresdner Str. 2 B
01814 Bad Schandau**

Abgabefrist ist der 31.03.2014.

Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats

Kaiserschmarr'n

So ein Schmarr'n ! Wer kennt nicht diese Äußerung? Und schaut man im Duden nach, wird dem Wort folgende Bedeutung zugeschrieben: bedeutungslos, minderwertig, unsinnig. Also so ein Schmarr'n !

Verbindet der gemeine Gastronom doch eine duftende, leckere Süßspeise mit dem Wort. Um solche Irrtümer auszuschießen, sagt man im Badischen Kratzete zum Schmarr'n... zum Süßspeisen-Schmarr'n. Eine sächsische Variante ist mir leider nicht bekannt. Bekannt ist aber wohl, dass der Schmarr'n auch im Sächsischen gern verspeist wird. Natürlich am liebsten nach einer Wanderung durch unsere schöne Felsenlandschaft, in einer Bergbaude mit Aussicht. (Ich verzichte an dieser Stelle auf die Eigenwerbung!)

Und nun zum Rezept für 4 Wanderer, die nach einer Wanderung durch unsere schöne Felsenlandschaft nicht in einer Bergbaude mit Aussicht einkehren:

80 Gramm Rosinen in Rum einweichen, 6 Eigelb mit Vanillezucker, einer Prise Salz und einem gehäuften Esslöffel Zucker schaumig aufschlagen, nach und nach abwechselnd Mehl und Milch einrühren. Die Mehlmenge beträgt 250 Gramm, Milch ca. einen halben Liter. Dann werden 50 Gramm zerlassene Butter in den Teig gerührt. Nun die zu festem Eischnee aufgeschlagenen Eiklar löffelweise zum Teig geben, gründlich unterheben. In der Lieblingspfanne etwas Butter zerlassen und den Teig ca. 1 cm dick eingießen. Die Hitze reduzieren und die Rosinen auf dem Teig verteilen. Wenn der Teig goldgelb angebacken, ist die Masse vierteln, wenden und wieder goldgelb anbacken.

Nun mit zwei Gabeln den Teig in mundgerechte Stücke reißen, mit etwas Rohrzucker bestreuen, kurz karamellisieren lassen und anrichten. Dazu mit etwas Puderzucker bestreuen, ein selbst gemachtes Kompott dazu geben und beim Verzehren an die Bergbaude mit Aussicht denken. So ein Schmarr'n....!

Veranstaltungstipp



Trotz noch andauernder Sanierungsarbeiten im NLP-Zentrum findet das 11. Wolffest an gewohnter Stelle statt. Bitte beachten Sie, dass die S 1 durch Bauarbeiten bedingt, nur stündlich ab Pirna nach Bad Schandau fährt.

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

49. Ausgabe, Februar 2014

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: T. Rublack, Berghotel Bastei, J. Steudner,

Europarc e.V., M. Jäger, KG Stadt Wehlen,

S. Meinel, J. Weber, J. Safranek, F. Höppner

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 „Fahrziel Natur-Gebiet“

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Fahrziel natur

