

April 2014

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Nationalpark-Partner | Porträt
Landgasthaus Ziegelscheune

Nationalpark- und Regionalsplitter
Förderverein Freunde des Nationalparks

Nationalpark-Partner | Aktiv
Sonderausstellung auf der Festung

Landschaf(f)t Zukunft e.V. | Info
Entwicklungsstufe in Regionalvermarktung

**„Der Schweizer in neuem Gewand“
mit 50: kompakt. aktuell. regional.**



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- | | |
|--|--|
| <p>4 SandsteinSchweizer Leserbrief
Gedanken zum 50. Sandstein-Schweizer</p> <p>6 Nationalpark-Partner Porträt
Landgasthof Ziegelscheune</p> <p>8 Nationalpark Aktiv
Wanderfahrplan 2014
Ehrenamtliche Unterstützung</p> <p>9 Nationalpark-Partnertreffen</p> <p>10 Landschaft(f)t Zukunft e.V. Info
Neue Entwicklungsstufe in Regionalvermarktung erreicht</p> <p>11 Erzeuger präsentieren jetzt im Regionalregal</p> | <p>12 Nationalpark- und Regionalsplitter
Förderverein Nationalparkfreunde Sächsische Schweiz e. V.</p> <p>13 Blick über die Grenzen
Erste Lachsinkubation in der Edmundsklamm</p> <p>14 Nationalpark-Partner Aktiv
Sonderausstellung auf der Festung-Königstein
Partnertermine</p> <p>15 Rezept des Monats
Rinderrouladen</p> <p>16 Veranstaltungshinweise April/Mai</p> |
|--|--|

Impressum

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

Newsletter „SandsteinSchweizer“
50. Ausgabe, April 2014
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: F. Höppner, G. Jung, J. Dauterstedt, Ziegelscheune
Krippen, Nationalparkverwaltung, J. Posthoff, M. Jäger,
J. Oswald, J. Weber, Festung Königstein
Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.
Auflage: 2.000 Stück
Gedruckt auf Circle matt White.



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).

Editorial

„Schweizermacher“ zur 50. Ausgabe

„Ei, bin ich darum achtzig Jahre alt geworden, daß ich immer dasselbe denken soll? Ich strebe vielmehr, täglich etwas anderes, Neues zu denken, um nicht langweilig zu werden. Man muß sich immerfort verändern, erneuen, verjüngen, um nicht zu verstocken.“

Johann Wolfgang von Goethe

... und so wollen auch wir es halten!

Fünfundzwanzig Schweizer sind bislang erschienen. Das neue Outfit der „Post für Partner“ wird Ihnen hoffentlich gefallen. Im August 2009 sind wir mit dem ersten Sandsteinschweizer gestartet, damals nur in digitaler Form. Inzwischen werden 3.000 Druckexemplare in der Region verteilt und per E-Mail sind es gleichviele Empfänger.

Danke für die netten Wünsche und Ansporn aus der Leserschaft zu unserer Jubiläumsausgabe; ein paar Beiträge dazu finden Sie im Innenteil. Ebenfalls ein herzliches Dankeschön an alle Gastautoren in den letzten Ausgaben.

Natürlich werden wir nicht weniger über interessante, aktuelle, regional bedeutsame und erfolversprechende Projekte berichten. Bis dato gab es keinen Mangel. Vielmehr galt es für uns zu entscheiden, welche Themen, Partner und Aktionsorte für Sie interessant sind. Engagierte Menschen und gute Ideen stehen da ganz vorne dran, die zwischen Tourismus(wirtschaft) und Nationalparkidee „ihren Platz“ gefunden haben, der Lust auf Zukunft und Lebensqualität in unserer Region macht!



Kathleen Krenz, Ulrike Funke und Joachim Oswald vom ILE Regionalmanagement



Frank Höppner, Büro Taradesign
Jörg Weber, Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

Dass Regional- und Schutzgebietenentwicklung tatsächlich miteinander in eine Richtung gehen können, zeigen die gemeinsamen letzten 12 Jahre. Zauberworte wie „gemeinsam“ und „nachhaltig“ mischen sich zunehmend als Selbstverständnis ins regionale Denken. Kurzum, der Weg erscheint uns richtig!

Wir, der Landschaft(f)t Zukunft e. V., die Nationalparkverwaltung und das Büro Taradesign wünschen Ihnen weiterhin viel Spaß beim Lesen ... und immer schön neugierig bleiben!

Ulrike Funke J. Weber

verschiedene Autoren

Gedanken zum 50. SandsteinSchweizer

„Danke für den SCHWEIZER - wieder eine schöne Zusammenstellung.“

*Gruß Ulrike Oettel,
Lohmen*

* * *

„Liebe Redakteure,
ich melde mich zu Ihrer Umfrage. Sie sollen bitte nichts verändern und die jetzige Qualität bitte möglichst halten. Sie berichten so vielfältig und aktuell über den „Mikrokosmos im Sandstein“ – dafür nur ein Lob an Sie und Ihre Mitmacher! Ich lese den Schweizer ger-

ne mal zwischendurch und versende ihn auch mal ins Private weiter. Er macht halt Lust auf die Gelegenheit! Änderungen?: Misslich fürs Versenden ist manchmal halt die relativ große Datei – da passiert's schon mal, dass man ein Postfach verstopft, ohne es zu wollen. Das wäre die einzige Baustelle, die ich sehe. Der Schweizer trägt im Übrigen auch mit dazu bei, dass ich am Wochenende immer erst ein Wanderziel in der Region suche, bevor es uns mal woanders hinzieht. (Was dann Gottseidank doch öfters mal passiert!).“

*Freundliche Grüße
Dipl.-Ing. Walter Völk, Dresden*

* * *

„Liebes Redaktionsteam,
ich finde den Sandsteinschweizer sehr interessant. Macht weiter so!“

Karl-Friedrich Hesse, Bad Schandau

* * *

„Danke für Euren Sandsteinschweizer. Ich denke, er wird immer interessanter (Schmilka Badehaus ist schon vorge-merkt.) ... Ich wünsche Euch viel Spaß mit unseren Landwirten und Direktvermarktern. Ihr seid da auf dem richtigen Weg.
...“

*Mit freundlichen Grüßen
Volker Liebold, Dresden*

Der 50. Sandsteinschweizer ... Gratulation!

Ich freue mich, ihn jeden Monat von vorn bis hinten zu lesen – welche Zeitung kann das von sich behaupten? Kurze frische Texte zu allem, was mich als Nationalpark-Partner betrifft – das sind regionale Vitamine für den Kopf.

*Michael Dora,
Geschäftsführer Brandbaude*

Schon fast fünfzig Mal konnten wir ihn mit Interesse lesen, den „Schweizer“ - gemacht von sympathischen Wesen. Liebe Ulrike, lieber Jörg habt recht vielen Dank und macht den Schweizer für uns bitte noch lang.

Von Natur und Region wollen wir alles Neue wissen, den Schweizer auch in Zukunft nicht vermissen. Unser Infomobil übernimmt auch weiter den Versand. Alles Gute wünscht das Team vom Tourismusverband.

*Tino Richter
Geschäftsführer Tourismusverband Sächsische Schweiz*

„Hallo Redaktion,
hier ist meine Rückmeldung zum Aufruf auf der Seite 8 der Januarausgabe des Sandsteinschweizers:

1. Ich lese den Newsletter „Sandsteinschweizer im fernen Niedersachsen“. Es wird aber sicher weiter entlegene Orte geben
2. Super finde ich die Rubriken „Vorstellung der Nationalparkpartner“ und „Regionalvermarkter“
3. Ich wünschte mir einen Ausbau der Veranstaltungshinweise, vielleicht auch der eigenen Veranstaltungen und Führungen. Das wäre vielleicht für Leute wie mich, die bisher nur einmal pro Jahr in die Region kommen, ein zusätzlicher Anreiz vielleicht einmal mehr in die Sächsische Schweiz zu kommen ...“

*Mit freundlichen Grüßen
Ulf Kehlert, Gifhorn*

* * *

„Liebe Redakteure,
auch ohne Aufruf wollte ich Euch gerade übermitteln, wie ich Euch um die Zeitung beneide. Wie schafft Ihr das bloß? Ich lese sie immer gern, zumal ich nach mehreren dienstlichen Besuchen (Europarc-Arbeitsgruppen) und vor allem unserer privaten Elberadtour letztes Jahr ab HH mit Ziel Schmilka nach 800 km eine persönliche Bindung an die Sächsische Schweiz habe.“

*Herzliche Küstengrüße
(vom Meeres-Sand zum Sandstein)
Imke Zwoch, Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer*

* * *

Christine Strohbach-Knaller

Landgasthaus Ziegelscheune Krippen



„Land unter“ ist vorbei in der Ziegelscheune Krippen

Seit dem 21.03.2014 ist unser Haus wieder geöffnet und wir freuen uns auf viele Gäste.

Zehn sehr anstrengende, aufreibende auch spannende Monate liegen hinter uns. Nach der ersten Verzweigung am 2. Juni 2013 war für uns schnell klar, wir lassen uns nicht unterkriegen, auch das 3. Hochwasser in 13 Jahren werden wir überwinden.

Es begann eine Zeit, die nunmehr zum dritten Mal angefüllt war mit Trocken, Räumen, Bauen, Sanieren: viele hilfreiche Hände waren zur Stelle. Normalerweise bewirten wir im Sommer auf unserer Terrasse gern Gäste, jetzt türmte sich hier Baumaterial. Es war eine Zeit, die Kraft kostete, uns aber auch irgendwie gestärkt hat.

Nun präsentiert sich die Ziegelscheune wieder mit dem vertrauten Ambiente, es gibt leckeren, hausgebackenen Kuchen und unsere Küche verwöhnt die Gäste.



Die Ziegelscheune in der Morgensonne. Auch ein Bootcharter kann mit direkten Anleger am Gasthaus organisiert werden.

Man könnte also sagen, es ist alles wie immer und trotzdem ist alles anders: Wir haben gelernt, das Hochwasser nicht mehr als unabdingbare Katastrophe zu sehen, wir machen uns bewusst, dass die Natur eigene Gesetze hat. Aber wir können lernen, damit umzugehen, es einfach zu akzeptieren und immer wieder nach vorn zu schauen.

In unserem Falle hieß es jetzt: die Konstruktionen, wo es möglich war, hochwassersicherer zu gestalten, Räume aus gefährdeten Bereichen zu verlegen und die Technik in die Obergeschosse einzubauen. Das war mühevoll, aber wir sind gemeinsam mit unserem Team sehr stolz auf das Geschaffene.

Im Nachhinein können wir sagen, dass uns auch dieses Ereignis nicht mutlos gemacht hat. Wir lieben unser altes Haus, wir lieben auch die Elbe, unsere Lage direkt am Wasser ist sehr reizvoll, wir möchten nirgendwo anders sein. Vor allen Dingen glauben wir, es dem Haus mit seiner langen Tradition schuldig zu sein, immer wieder aufzubauen, damit auch nachfolgende Generationen Gäste in der Ziegelscheune in gewohnter Qualität bewirten können.

Die Ziegelscheune ist täglich ab 10.00 Uhr geöffnet



Christine Strohbach-Knaller und Roman Knaller



Landgasthaus
Ziegelscheune
KRIPPEN

t

Tipp:

„Als Gäste bei Nationalparkpartnern haben Sie die Möglichkeit, Führungen und Exkursionen in den Nationalpark zu buchen. Über uns erfahren Sie mehr.“

Kontakt

Landgasthaus Ziegelscheune
Elbweg 22
01814 Bad Schandau OT Krippen
Frau Christine Strohbach-Knaller
Telefon: 035028-80437
Ziegelscheune@t-online.de
www.ziegelscheune-krippen.de

k

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeit

Wanderfahrplan 2014 zum Saisonauftakt



Wanderfahrplan für die Saison 2014 ist fertig

Pünktlich zur Tourismusmesse in der Toskana-Therme am 05.04.2014 in Bad Schandau liegt der neue Wanderfahrplan vor.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher NLPV

Ehrenamtliche Unterstützung



Mit einem exklusiven Geschenk (kleines Bild) bedankte sich Nationalparkchef Dr. Dietrich Butter bei rund 60 ehrenamtlichen Helfern der Nationalparkwacht Sächsische Schweiz im Rahmen der jährlich stattfindenden Schulung in Bad Schandau. Manche unterstützen seit 1986 den Schutz des damaligen

Neuigkeiten

- Taktverdichtung auf der Buslinie 241 (Kirnitzschtalllinie) an Wochenenden (fast) im Halbstundentakt zwischen dem Nationalparkbahnhof Bad Schandau und Hinterhermsdorf,
- letzter Bus aus Hinterhermsdorf 19:15 Uhr,
- Eröffnung der Nationalparkbahn (U 28) Děčín – Sebnitz – Rumburk im Juli 2014.

Landschaftsschutzgebietes und heutigen Nationalparks. Die Information der Nationalparkbesucher, aber auch die Kontrolle der Einhaltung der Schutzvorschriften der sensiblen Landschaft ist der Schwerpunkt der Arbeit der meisten Helfer. Viele von ihnen waren und sind Kletterer. Frauen sind ebenso vertreten wie jüngere Helfer, die sich für den Schutz ihrer geliebten Felsenheimat einsetzen.



Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeit

Nationalparkpartner-Treffen in Lohmen

4. Treffen der Nationalparkpartner Sächsische Schweiz

Am 20. März luden die Nationalparkverwaltung sowie der Nationalpark Förderverein zum 4. Partnertreffen in die Hofkultur nach Lohmen ein. Insgesamt folgten 16 Partnerbetriebe, Mitglieder des Vergaberates sowie des Fördervereins der Einladung.

Nach der freundlichen Begrüßung durch Landrat Michael Geisler folgten zwei inhaltsreiche Stunden. Dr. Butter als Nationalparkleiter informierte über den aktuellen Stand zu Waldpflegearbeiten im Nationalpark. Ein seit Herbst 2013 im Netz stehender Kurzfilm verdeutlichte die Problematik.

Als Hausherr berichtete Herr Stefan Oettel über sein Projekt „Hofkultur“ in Lohmen. Als „Grenzblicke“ betitelten wir den sehr emotionalen Vortrag über den NLP Böhmisches Schweiz, den der Pressesprecher Tomáš Salov hielt. Auch jenseits der Grenze entwickelt sich ein Stück Wildnis, welches ebenfalls sehr schützenswert ist.

Ein weiterer Pressesprecher, Herr Dr. Christian Schwarz von der DB Regio aus Dresden, berichtete über ein neues Fahrkartenverkaufsportale für Partnerbetriebe. Ein weiterer Baustein in Richtung Fahrtziel Natur. Ihm folgte der Geschäftsführer des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz, Herr Tino Richter. Leider musste er seinen Vortrag mit einer verworfenen Projektidee beginnen.



Am alljährlichen Partnertreffen beteiligten sich in diesem Jahr 16 Betriebe. Landrat Michael Geisler sagte zum Ende des Abends: „Der Nationalparkgedanke und das Leben in und mit dem Nationalpark dürfen sich nicht ausschließen. Diese Treffen geben mir immer wieder neue Impulse. Sie zeigen, an welcher Stelle wir uns gemeinsam weiterentwickeln müssen, um ein gedeihliches und gewinnbringendes Miteinander für alle Seiten zu sichern.“

Von der „großen“ Gästekarte ist Abstand genommen worden. Weiter verfolgt wird die Gästekarte mit ÖPNV Nutzung. Im Programm des TV steht für das Jahr 2014 die Nachhaltigkeit im touristischen Bereich. Wir werden den Prozess als Nationalpark mit den Partnerbetrieben weiter begleiten.

Den Abschluss des Vortragsblockes übernahm Herr Oswald vom ILE Regionalmanagement. Mit dem Kernthema „Regionalsiegel“ und der dazugehörigen neuen Datenbank traf auch er das Interesse der Zuhörer. Mit dem Rückblick auf 2013 und einem kurzen Ausblick auf 2014 wurde der offizielle Teil beendet.

Für das darauf folgende Stehbankett gab es also genügend Gesprächsstoff. Dank an dieser Stelle an Familie Keßner und Oettel für die sehr nette Gastfreundschaft.

Joachim Oswald, MA Landschaf(f)t Zukunft e. V.

Neue Entwicklungsstufe in der Regionalvermarktung erreicht



Der Verein Landschaf(f)t Zukunft e.V. ist der Träger für die ländliche Entwicklung im Landkreis Sächsische Schweiz-Ost-erzgebirge. Er führt die Datenbank für regionale Produkte in der Region und ist der Inhaber des Regionalsiegels „Sächsische Schweiz-Ost-erzgebirge – Gutes von hier“.

Aktuell sind in dieser Datenbank 40 regionale Produzenten eingetragen. 18 Produzenten haben eigene Hofläden zum Vertrieb eigener Produkte aber auch von anderen regionalen Anbietern.

Die Wirtschaftsförderung Sachsen und das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft laden sächsische Lebensmittelerzeuger herzlich zur Teilnahme zu folgenden Messen ein:

Messe GastRo vom 16. bis 19. November 2014 in Rostock

Fach- und Erlebnisausstellung für Hotellerie, Gastronomie und Einzelhandel.

Es sind auch 4 Regionalmärkte registriert, welche in einzelnen Sparten regionale Produkte anbieten. Wir haben 18 verschiedene Produktgruppen gelistet. In diesen Gruppen sind 92 Warenangebote eingetragen. Die meisten Anbieter gibt es bei Fleischwaren (13); Wurstwaren (9); Milch und Milchprodukte (8), dazu 5 x Backwaren und 5 Imker. Die Mitarbeiter des Vereins sind unterwegs und aktualisieren die Daten sowie die Angebote unserer regionalen Produzenten. Aus den daraus gewonnenen Erfahrungen ergibt sich nun die zwingende Notwendigkeit, für die regionalen Produkte ein eigenes Internetportal einzurichten. Dieses neue Portal wird ab Juni 2014 unter www.gutes-von-hier.org erreichbar sein und bietet viele neue Inhalte und Informationsmöglichkeiten. Dank an dieser Stelle an den Nationalpark-Förderverein für die Unterstützung (Anm. d. Red.)

Messe BioNord am 14. September 2014 in Hannover
www.bionord.de

Kontakt

Jens Diener, Projektleiter Messen
Wirtschaftsförderung Sachsen GmbH
Bertolt-Brecht-Allee 22, D-01309 Dresden
Tel.: +49-351-2138-142
Fax: +49-351-2138-119
jens.diener@wfs.saxony.de
www.wfs.sachsen.de

Joachim Oswald, MA Landschaf(f)t Zukunft e. V.

Regionale Erzeuger präsentieren ihre Produkte im Regionalregal

Am 18.03.2014 wurde in der Bäckerei Bohse in Struppen das erste Regionalregal aufgestellt.

Das Regionalregal ist eine Entwicklung des Landschaf(f)t Zukunft e. V. und führt in der obersten Sichtkante das Regionalsiegel des Vereins. Es dient ausschließlich der Präsentation und dem Verkauf regionaler Produkte, welche in der Datenbank für regionale Produkte in der Sächsischen Schweiz – Osterzgebirge gelistet sind und das Regionalsiegel erhalten haben. Damit stellt dieses Regal eine weitere Entwicklung zur regionalen Vernetzung verschiedener Produzenten regionaler Produkte. Dieses Regionalregal soll als Verkaufs- und Präsentationsmöglichkeit für in unserer Region hergestellte Produkte dienen.

In Struppen präsentieren sich der Landwirtschaftsbetrieb Steudtner aus Hellendorf, die Imkerei Walz und Naundorfer Obstbrand Seifert aus Naundorf, Pasta Lucia aus Stadt Wehlen sowie die Helene-Maier-Stiftung aus dem Ortsteil Theisewitz der Gemeinde Kreischa. Im Regal finden sich also Marmeladen, Honig, Biosäfte, Wurst Dosen und sächsische Nudeln wieder. Dabei ist die Palette je nach Bedarf und Absatzmöglichkeiten selbstverständlich auch veränderbar.

Natürlich erhalten Sie im Regionalregal zukünftig auch den aktuellen Sandsteinschweizer.



Das erste Regionalregal steht in der Bäckerei Bohse in Struppen.

Kontakt

Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.
ILE Regionalmanagement Sächsische Schweiz
Ansprechpartner: Joachim Oswald
Bahnhofstr. 1, 01829 Stadt Wehlen
Tel. 035020 – 75385
Fax 035020 – 75378
joachim.oswald@re-saechsische-schweiz.de
www.re-saechsische-schweiz.de

Stefan Meinel, GF des Fördervereins „Freunde des Nationalparks Sächsische Schweiz“

Der Förderverein Nationalparkfreunde Sächsische Schweiz e. V. stellt sich vor.



Landrat Michael Geisler ist zugleich Vorsitzender des Nationalpark Fördervereins.

Der Förderverein Nationalparkfreunde Sächsische Schweiz e. V. engagiert sich mit seinen Mitgliedern seit 12 Jahren für den Nationalpark und die Nationalparkregion Sächsische Schweiz. Ziel des Vereins ist es, unsere Region, die sich durch eine einzigartige Landschaft auszeichnet, zu bewahren.

Die Akzeptanz des Nationalparks in der Bevölkerung spielt dabei eine wesentliche Rolle und wird immer wieder kontrovers diskutiert. Nur im Zusammenwirken zwischen Mensch und Natur können die Menschen hier in der Region sowohl vom Landschaftsschutz als auch vom Tourismus als maßgebliche Wirtschaftskraft profitieren.

„Wir möchten Ihnen als unserem Gast und Kunden die Schönheit der Landschaft zeigen und mit unseren Leistungen und Produkten die Region der Sächsischen Schweiz von ihrer besten Seite präsentieren“ so Vereinsvorsitzender Landrat Michael Geisler.

Der Verein sieht sich dabei als Vermittler und Netzwerkpartner zwischen beiden Zielen und setzt sich für einen offenen Meinungsaustausch ein.

Gemeinsam mit der Nationalparkverwaltung rief der Förderverein im Jahr 2009 das Projekt Nationalpark-Partner ins Leben. In diesem Projekt werden die „Partner“, dabei handelt es sich um Betriebe in der Region, langfristig durch den Verein und die Nationalparkverwaltung unterstützt. Im Ergebnis wurde eine Zertifizierung und ein Qualitätsmanagement „Nationalpark-Partner“ entwickelt, mit dem sich die privilegierten Partner ausweisen können und zur Vermarktung ihrer Leistungen verwenden können. Insgesamt haben sich diesem Projekt bereits über 40 Betriebe sowie die Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf angeschlossen. Weitere Partner kommen ständig dazu.

Langfristig ist der Verein mit den Partnern der Böhmisches Schweiz bestrebt, beide Nationalparke als „Sächsisch-Böhmische-Schweiz“ in der öffentlichen Wahrnehmung zu präsentieren.

Jan Honzik, NP Böhmisches Schweiz

Historisch: erste Lachsinkubation in der Edmundsklamm (Böhmen)

In der ersten Februarwoche wurden in der Böhmisches Schweiz erstmalig Fischbrutboxen zur Wiedereinbürgerung von Lachsen im Kamnitzbach eingesetzt. Fünf Brutboxen mit insgesamt 10 Tsd. Lachseiern wurden von österreichischen Fachleuten installiert. In Österreich gibt es bereits eine 15jährige Erfahrung mit dem Einsatz von Brutboxen bei der Einbringung anderer Salmoniden, z. B. Forellen. Nun soll geprüft werden, ob diese Erfahrungen auch in den Nationalpark übertragen werden können. Im Erfolgsfall hätte diese Methode viele Vorteile gegenüber bisherigen Einbringungsvorgängen. Entfallen würden vor allem ein langer Aufenthalt in der Zuchtstation sowie der Transport der Fische, der zusätzlichen Stress verursacht.



Der österreichische Spezialist Georg Holzer bei der Installation einer Brutbox für Lachseier

Karsten Neumann, LRA Sächs. Schweiz-Osterzgeb.

Neue Kontakte für die Rettungsleitstelle

Am 11.03.2014 erfolgte die Notrufumschaltung aller Vorwahlbereiche des Leitstellen-Bereiches Pirna zur Integrierten Regionalleitstelle (IRLS) nach Dresden. Seither erreichen Sie die Rettungsleitstelle unter den folgenden Verbindungen:

Notruf: 112
Tel.: (0351) 50 12 10
Mail: leitstellefeuerwehr@dresden.de

Gästeinformation



Seit März 2014 informieren in allen Ortsteilen von Bad Schandau neue Stelen in 3 Sprachen über städtische und touristische Ziele. Das Projekt wurde aus CIL 3-Mitteln mitfinanziert.

Kerstin Keil, Festung Königstein
Sonderausstellung



Die Schönste im ganzen Land! Die Festung Königstein im Spiegel der Kunst Sonderausstellung vom 11. April bis 2. November 2014

Viele Künstler haben sich in den vergangenen 400 Jahren vom Motiv „Festung Königstein“ anregen lassen bzw. in königlichem Auftrag die Bergfestung verewigt. Die Ausstellung präsentiert einen Querschnitt von den frühesten bekannten Darstellungen des Königsteins bis hin zu Werken der Gegenwartskunst. Das Highlight sind dabei zwei großformatige Originalgemälde Bernardo Bellottos, genannt Canaletto! Diese zeigen besonders anschaulich den Festungsalltag im Jahr 1756. Die Kunstwerke sind Leihgaben der Manchester City Galleries und wurden noch nie in Deutschland ausgestellt.

www.festung-koenigstein.de



Partnertermine

11. April

Wiedereröffnung!
 Das Biohotel Helvetia und Restaurant StrandGut wird wiedereröffnet.

25. April, ganztägig

VVO-Entdeckertag - es fährt ein Ikarus 280 zwischen Bad Schandau und Sebnitz auf der Panorama-Linie

26. April, 19 Uhr

118. literarischen Menü
 Horst Mempel liest aus seinem Buch „Mein langer Weg zum Supergau(ck)“
 Landgasthaus zum Schwarzbachtal Lohsdorf

26./27. April

7. Bahnerlebnistage auch bei der Kirnitzschtalbahn

Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats



Rinder-Rouladen

Für die eifrigen Nutzer dieser Rubrik gibt es heute einmal Fleisch! Nicht, dass mir noch Klagen kommen... Doch Fleisch ist nicht gleich Fleisch! Prinzipiell von seiner Molekularstruktur schon... Gerade ist im Trend: dry aged, -Schon mal gehört? Schon mal über den demografischen Wandel nachgedacht? ... Na gut, das würde jetzt den Rahmen sprengen... Zu meiner Lehrzeit war es normal, das Fleisch im Kühlhaus abhängen zu lassen. Gut gereiftes, mürbes Fleisch zu verarbeiten ist also nicht neu. Besinnen wir uns doch einfach noch einer anderen Tradition. Einfach hiesige Produkte zu nutzen! Ich kann mich zumindest nicht daran erinnern, dass zu meiner Lehrzeit das Fleisch aus Nordrhein-Westfalen, Dänemark, Neuseeland oder Brasilien kam. Dies war schlicht im Fünfjahres-Plan nicht mit enthalten. Vergesslichkeit? Nein! Lieferte es doch die LPG, wenn auch manchmal nicht ausreichend! Wer heutzutage mit offenen Augen durch die Landschaft fährt, kann sie entdecken: die Hinweisschilder zur Landschlachtereie oder zum Hofladen. Mit seiner Beute von feinstem Rouladenfleisch im Gepäck (von dem man ca. 180 Gramm pro Roulade rechnet), geht es zurück an den heimischen Herd, wo für die 4-köpfige Durchschnittsfamilie 3 Zwiebeln, 6 kleinere Gewürzgurken sowie 150 Gramm Bauernspeck für die Füllung langen sollten. Das zu Rouladen geschnittene Fleisch mit dem Fleischklopfer klopfen, von beiden Seiten salzen und pfeffern, von einer Seite mit Bautz'ner Senf bestreichen, reichlich mit Zwiebel- und Speckwürfeln belegen, die



Uwe Zocher, der Chefkoch vom Brand

Gürkchen mit einer Schnittform nach Belieben ebenfalls mit auflegen und dann die Rouladen aufwickeln und mit Sternchenzwirnen binden, oder banal mit einem Holzstäbchen zustecken.

In heißem Butterschmalz rundherum anbraten, mit Rotwein (Rest vom Vortag) ablöschen, mit Brühe aufgießen und zugedeckt unter gelegentlichem Wenden ca. 1,5 Stunden schmoren lassen.

Danach die Rouladen aus dem Bräter nehmen, die entstandene Soße binden und abschmecken. Die Rouladen ohne Zwirnen oder Spieß auf den Teller geben. Diesen Verlust mit Rotkohl und Kartoffeln kompensierenfertig!

Bitte nicht vergessen, in der Flasche des dazu servierten Rotweins einen Rest zu belassen, falls es morgen wieder Rouladen geben soll.

Veranstaltungstermine

12. April, 9:30 bis 14:30 Uhr

Exkursion mit der Nationalparkverwaltung
Klettern und Naturschutz
Mit Thomas Böhmer (SBB) und Frank R.
Richter (NLP-Wacht), Treffpunkt: Parkplatz
Schmilka

12. April, 10 bis 14 Uhr

Geologische Exkursion mit Nationalpark-
führer Rainer Reichstein, Vorderer Großer
Zschand, Treffpunkt: bei Anmeldung,
Teilnahmebeitrag: 3,50 € / Schüler 1,50 €

13. April, 10 bis 13 Uhr

Exkursion mit dem NLP-Revierleiter, Knut
Tröber, Waldpflege und Naturschutz rings
um den Lilienstein, Treffpunkt: bei Anmel-
dung

17. April, 10 bis 14 Uhr

Exkursion mit dem Nationalpark-Revier-
leiter Joachim Thalmann, Waldpflege und
Naturschutz rings um den Winterberg –
warum? Treffpunkt: bei Anmeldung

Täglich Montag bis Samstag,

21.-26. April, 7 bis 10:30 Uhr

Exkursion mit der Nationalparkwacht
Vogelstimmenwanderung am Lilienstein
Treffpunkt: Parkplatz Lilienstein

Sonntag, 27. April, 10 bis 18 Uhr

Gefilzt - gestrickt - gefärbt - gesponnen
11. Wollfest „wir WOLLEn weiter“
NationalparkZentrum

Sonntag, 4. Mai, 15 bis 16 Uhr

Gottesdienst an der Kuhstallhöhle
11. Berggottesdienst
Thema „Binden macht glücklich“, ausgestal-
tet von Posaunenchor und dem Bergstei-
gerchor Sebnitz

Info + Anmeldung:

035022 502-42

k



Europäische Union

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

www.eler-sachsen.de

Diese Publikation wird im Rahmen des „Entwicklungs-
programms 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

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

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Fahrtziel natur®

