

Mai 2014

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Nationalpark-Partner | Porträt
Hotel Lindenhof Bad Schandau

Regionalvermarkter | Porträt
Feinbäckerei Sachse Dohna

Nationalpark-Partner | Aktiv
Sanierung Touristinfo in Bad Schandau

Landschaf(f)t Zukunft e.V. | Info
**Mitgliederversammlung und
Vorstandssitzung**

regional. aktuell. kompakt.



• Sächsische Schweiz
• České Švýcarsko

Inhalt

- | | |
|---|--|
| <p>4 Nationalpark-Partner Porträt
Hotel Lindenhof Bad Schandau</p> <p>6 Regionalvermarkter Porträt
Feinbäckerei Sachse Dohna</p> <p>8 Nationalpark Aktiv
Neue Nationalpark-Webseite Teichsanierung</p> <p>9 Neues Leitungsmitglied Eröffnung Infostelle Blockscheune</p> <p>10 Landschaft(f)t Zukunft e.V. Info
Mitgliederversammlung und Vorstandssitzung</p> <p>11 Blick über die Grenzen
Versorgung an den Balzhütten Schutzgebiet Böhmisches Elbtal</p> | <p>12 Nationalpark- und Regional-Splitter
Exkursion mit Tourismusprofis Publikationen 2014</p> <p>13 Horstschutz Freischnitt von Aussichten</p> <p>14 Nationalpark-Partner Aktiv
Ausstellung öffnet ihre Pforten Sanierung Touristinfo in Bad Schandau abgeschlossen</p> <p>15 Rezept des Monats
Haschee von der Lamm-Lunge</p> <p>16 Veranstaltungshinweise Mai/Juni</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“
51. Ausgabe, Mai 2014
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, F. Höppner, Schröterhotels, K. Krenz,
J. Oswald, G. Kaden, Hp. Mayr, T. Salov, A. Knaak, S. Thiel,
Brandbaude
Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.
Auflage: 4.000 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

„... alles Neu macht der Mai!“

Hermann Adam von Kamp

Über **Neues** gibt es so einiges im Wonnemonat zu berichten – nicht nur das überaus üppige Grün der Wiesen und Wälder und das leuchtende „Energiegelb“ der Rapsfelder in unserer Kulturlandschaft zeigen satte Farben!

Die vergangenen Ostertage hinterließen einen ersten Eindruck, wie gerne die Menschen in unsere Landschaft kommen, um sich zu erholen. So besuchten in den Osterferien zahllose Gäste von nah und fern die „Klassiker“ der Wander – und Ausflugsziele, was sich bei aller Freude mancherorts zu einer echten Herausforderung für Mensch und Natur entwickelte.

Erfreuen konnten sich die Ostergäste wieder an der Toskana Therme in Bad Schandau, welche nach der Hochwassersanierung ihren Betrieb wieder **neu** aufgenommen hat. Virtuell **neu** startete Ende April die Nationalparkwebseite. Als gemeinsamer Auftritt mit den böhmischen Schutzgebieten kann man sich via interaktiver Karte die Naturschönheiten und Erlebnispunkte zusammenstellen. Mit den aktuellen Veranstaltungshinweisen ist sicherlich für jeden Besucher etwas **Neues** oder Vertrautes dabei. Testen Sie unsere **neue** Seite! Gern hören wir Ihre Hinweise, Kritiken oder Ideen.

Anfang Mai übergibt die Nationalparkverwaltung eine **neue** Infostelle (Blockscheune) im Gelände der Waldhusche in Hinterhermsdorf!



Als Kernthema steht der Wolf im Mittelpunkt der **neuen** Ausstellung. Wie alle Informationsstellen ist diese in der Saison täglich geöffnet.

Auch für die „Regionalentwickler“ gibt es **neue** Aufgaben, um unsere Dörfer bis 2020 lebenswert, fit und zukunftsorientiert zu gestalten. Dafür werden wir uns wieder um **neue** EU – Fördermittel bewerben! Die Vorbereitungen dafür laufen auf Hochtouren. Mit dem offiziellen „OK“ starten wir in ein **neues**, gemeinsames Konzept, in dem wir mit Ihnen zusammen alles, was wichtig und wertvoll für die nachhaltige Regionalentwicklung ist, zusammentragen und wichten wollen, als Fahrplan für unsere Vorhaben bis 2020!

Es gibt also, wie immer, viel zu tun! So bleibt jetzt nur noch unser **alter** Spruch für Sie:

Bleiben Sie wie immer schön neugierig!

Ihre

Ulrike Funke *J. Weber*

Corina Mai, Marketingabteilung Schröter-Hotels

Hotel Lindenhof Bad Schandau



Tief im Herzen der bezaubernden Kulturlandschaft des Elbsandsteingebirges, im malerischen Kurort Bad Schandau, erwartet Sie das traditionelle 3 Sterne-Superior-Hotel Lindenhof. Wo im Jahre 1832 schon Prinz Johann von Sachsen nächtigte, genießen Gäste heute den familiären Charme des Hauses. Die behagliche Wohlfühloase direkt am idyllischen Kurpark ist der ideale Startpunkt für Ausflüge in den wunderschönen Nationalpark.

Genießen Sie die Romantik der 41 geschmackvollen und großzügigen

Zimmer. Ganz gleich, ob im Einzel- oder Doppelzimmer, im Superior-Doppelzimmer oder in der Mansarde: Umschmeichelt von warmen Farben und erlesener Ausstattung sind Gäste im Hotel Lindenhof rundum geborgen.

Ein einmaliges Erlebnis für Gaumen, Leib und Seele erwartet Sie im altdeutschen Restaurant. Im stimmungsvollen Flair der goldenen Zwanziger genießen Gäste die kulinarischen Raffinessen des Chefkochs. Und zum stimmungsvollen Ausklingen des Tages gibt es noch ein Glas Wein und einen vergnügten Plausch



Hausansicht

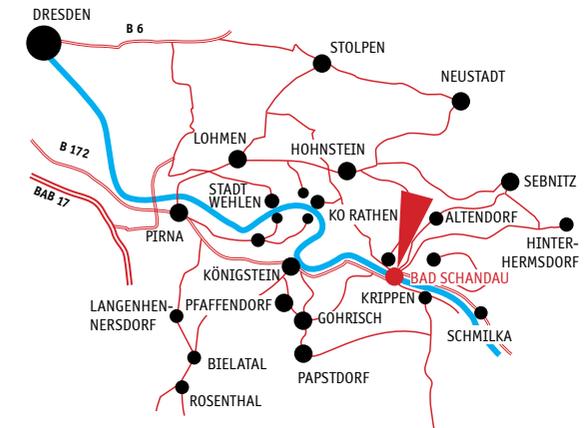
an der urigen Bar, oder Sie genießen in der romantischen Lindenstube in kleinerer Runde feierliche Momente.

Auch auf der schönen Gartenterrasse werden Gäste mit verführerischen Menüs verwöhnt. Wie wär's im Sommer mit einer Bergsteigerrast unterm schattigen Baum am Goldfischteich? Hier fühlen Sie sich wie der Dichter Theodor Körner, der Bad Schandau einen „Kraft- und Prachtplatz der Natur“ nannte. Wahre Sinnes-Höhenflüge erwarten die Gäste auf der Dachterrasse. Umhüllt von waldumsäumten Felsen genießen Sie kleine Köstlichkeiten bei einem grandiosen Blick über die Stadt.

Auch Kinder kommen im Hotel voll auf ihre Kosten. Bei den regelmäßig stattfindenden Kinderkochkursen können Kinder von 8 bis 13 Jahren mit großem Eifer schnippeln, schälen, rühren und lernen dabei die gesunden Produkte aus der Region kennen. Anschließend falten die kleinen Köche Servietten, decken den Tisch liebevoll ein und servieren kniggegerecht leckere Gerichte, die sie zum Abschluss verkosten.



Hotelzimmer



t

Tipp:

Fragen Sie an der Rezeption, ob Sie Ihren Nachmittagskaffee auf der Dachterrasse trinken können! Ein toller Blick erwartet Sie.

Kontakt

Hotel Lindenhof Bad Schandau
Rudolf-Sendig-Straße 11
01814 Bad Schandau
Tel. +49 (0) 35022 / 4890, Fax: 48912
www.lindenhof-bad-schandau.de
info@lindenhof-bad-schandau.de

k

Joachim Oswald, ILE-Regionalmanagement

Feinbäckerei Sachse Dohna



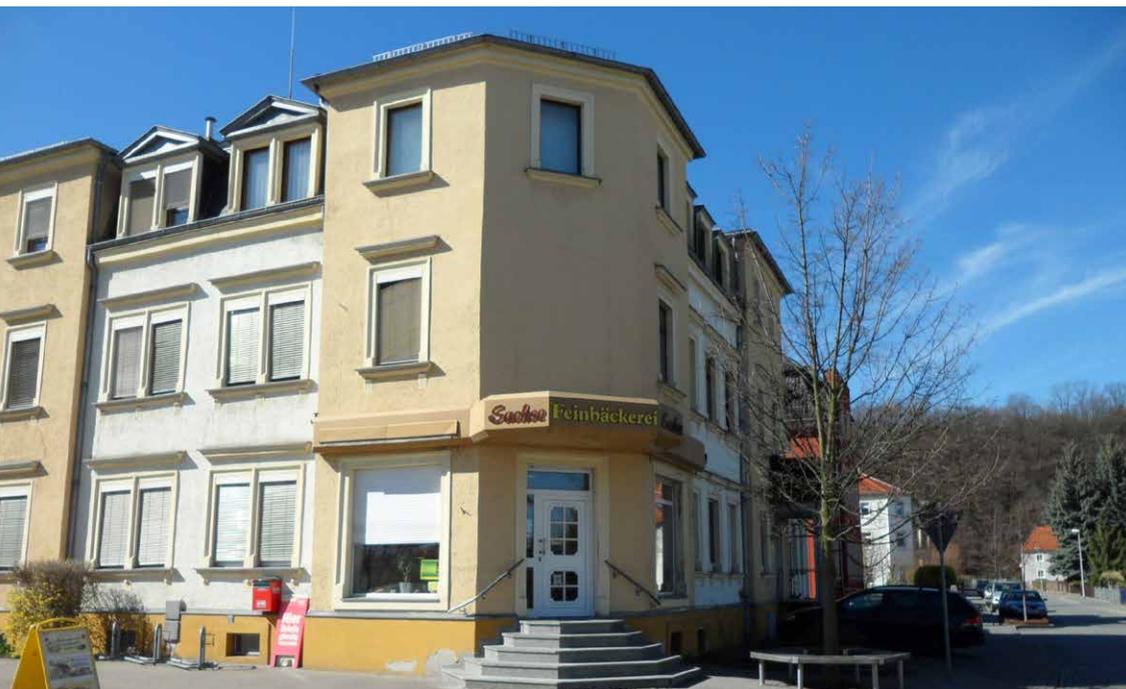
Unsere Bäckerei blickt auf eine mehrere Generationen währende Familientradition zurück. Schon Urgroßvater und Großvater Sachse waren leidenschaftliche Bäcker, sammelten und probierten die besten Rezepte und gaben sie weiter an Manfred Sachse, der 1977 mit Ehefrau Eva-Maria und 3 Beschäftigten unter sehr bescheidenen Bedingungen in Dohna eine stillgelegte Bäckerei übernahm. Der Erfolg ihrer Produkte führte zum ständigen Wachstum.

Im Januar 2011 übernahm Sachse-Tochter Annegret Helm die Firma. Gemeinsam mit Schwester Marlis Tunger wurden neue Backwaren und Konditoreierzeugnisse kreiert.



Übergabe des Vermarktersiegels durch Herrn Oswald vom ILE-Regionalmanagement im Laden in Heidenau an Frau Leuner und Frau Tunger (v.l.n.r.).

Beiden ist es wichtig, traditionelle Produkte unter weitestgehendem Verzicht auf Zusatzstoffe anzubieten. Ein Wunsch ist es, Backwaren auch in Bioqualität herzustellen.



Stammsitz der Bäckerei Sachse in Dohna

Vor kurzem wurde ein Traum Wirklichkeit. In Bad Gottleuba eröffnete Annegret Helm das Parkcafé Alter Bahnhof und in Königstein das Café im Sachsenhof. Dort gibt es neben süßen Kreationen auch Brot und Brötchen.

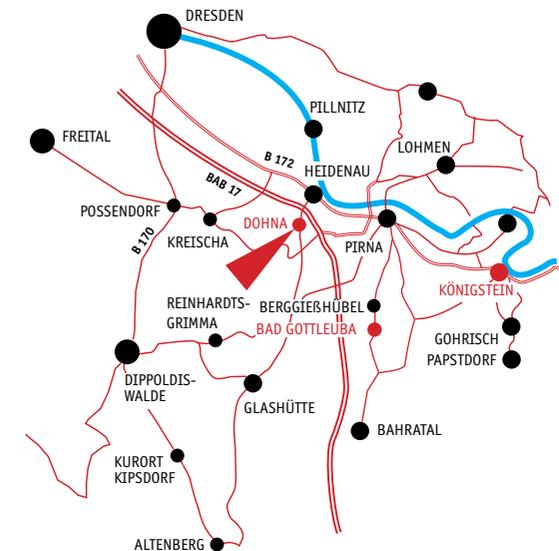
Brote und Weizengebäcke sind - außer Quarkbrot und Käsebrötchen - grundsätzlich laktosefrei. Unsere Rohstoffe beziehen wir möglichst aus unserer Region. Roggenmehl sowie Roggen- und Weizenvollkornmehl werden in der historischen Schloßmühle Weesenstein gemahlen. Das Getreide dafür wächst größtenteils auf Feldern rund um Dohna. Unseren Natursauerteig stellen wir selbst her und verwenden mineralreiches Steinsalz.

Zur Zeit können wir Ihnen als Regionale Produkte Vollkornbrot, Sachse Brot (auch als Zwiebel- oder Kümmelbrot bzw. im Frühjahr als Bärlauchbrot), Sachse RoDi (Roggen-Dinkel-Brot), Dohnaer Burgbrot, Roggenbrot, Vollkornbrötchen, Dohnaer Jungs, Sachsekörnchen und Dinkelknusper (eine ernährungsbewußte Knabberei mit Dinkelvollkornmehl vom Lindenmüllerhof Sürßen) anbieten. Für diese erhielten wir am 09.04.2014 das Regionalsiegel „Sächsische Schweiz-Osterzgebirge - Gutes von hier“ des Landschaft(f)t Zukunft e. V.

Wir sind stets bemüht, unser Angebot an Regionalen Produkten zu erweitern. Wir würden uns sehr freuen, auch Sie von unseren Produkten überzeugen zu können. Auf Wunsch versenden wir auch unsere Backwaren.



Am 19.04.2014 eröffnete Annegret Helm das Parkcafé "Alter Bahnhof" in Bad Gottleuba. Hier erhalten Sie auch die regionalen Produkte der Feinbäckerei Sachse aus Dohna.



Kontakt

Feinbäckerei Sachse GmbH & Co.KG
Müglitztalstraße 63
01809 Dohna
Tel.: 03529 512747
Fax: 03529 511615
info@sachse-dohna.de
www.sachse-dohna.de

Sina Klingner, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Neu gestaltete Nationalparkwebseite ab sofort online



Der „Frühjahrsputz“ auf der Webseite der Nationalparkverwaltung ist abgeschlossen: Übersichtlich und frisch gestaltet lotst die Plattform sowohl Schweiz-Neueinsteiger als auch Gebiets-

Gottfried Kaden, MA Ref. Gebietsentwicklung

Teich am Schulbuschweg in Hinterhermsdorf saniert



Rechtzeitig vor der Laichsaison konnte die Nationalparkverwaltung die grundlegende Sanierung des Teiches am Schul-

kenner virtuell durch die Region. Der erste Eindruck unter www.nationalpark-saechsische-schweiz.de ist grenzüberschreitend. Auf altbewährte Art mit einem Mausklick, aber neuerdings mit interaktiver Karte, verbindet die Startseite die Schutzgebiete beiderseits der Grenze.

Nutzer der hiesigen Nationalparkseite können künftig detaillierte Informationen zu aktuellen Veranstaltungen, zum ÖPNV-Angebot und noch attraktivere Seiten zur Elbsandsteinnatur durchstöbern.

www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

buschweg abschließen. Gespeist vom Heidelberg liegt dieser malerisch in der Nähe der Obermühle bei Hinterhermsdorf.

Die Maßnahme war erforderlich geworden, da sowohl der Zulaufgraben als auch der Teich verlandet und trocken gefallen waren. Jetzt stehen beide wieder als Lebensraum für geschützte Arten wie Springfrosch, Grasfrosch, Erdkröte, Feuersalamander zur Verfügung. Auch als historisches Element der Kulturlandschaft kommt der Teich jetzt wieder zur Geltung.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher NLPV

Neues Mitglied in der Leitung der Nationalparkverwaltung

Im vergangenen Monat übernahm Jan Prignitz die Leitung des Referates Betrieb, Dienstleistungen in der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz in Bad Schandau. Er tritt die Nachfolge von Sven Anders an, der über elf Jahre unter anderem Waldpflege, Baumaßnahmen und Grundstücksangelegenheiten im Nationalpark geprägt und verantwortet hat. Sven Anders wechselte in den Forstbezirk Bärenfels.

Jan Prignitz ist 49 Jahre alt und hatte zuletzt eine leitende Funktion in der Forsteinrichtung des Staatsbetriebes Sachsenforst mit Sitz in Pirna inne. Von dort war er landesweit an der Planung und Entwicklung sächsischer Wälder beteiligt.



Jan Prignitz – neuer Referatsleiter im Referat Betrieb/Dienstleistungen

Auf seine neue Aufgabe in Bad Schandau freut er sich bereits sehr: „Mein Schwerpunkt war in den letzten zehn Jahren die mittelfristige Planung von forstlichen Maßnahmen im jeweiligen Eigentümerinteresse. Es ist für mich eine spannende Aufgabe, jetzt in Sachsens einzigem Nationalpark den Schutzzweck „Natur Natur sein lassen“ begleiten und gestalten zu können.“

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Neueröffnung

Am 8. Mai wird um 17:30 Uhr im Gelände der Waldhusche Hinterhermsdorf die historische Blockscheune feierlich der Öffentlichkeit übergeben.

Sie informiert auf anschauliche Art zum Thema Wolf. Wie alle Informationsstellen des Nationalparks ist sie täglich bis Ende Oktober geöffnet.

Noch ist die Türe verschlossen – ab 8. Mai ist dann täglich geöffnet.



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

Mitgliederversammlung und Vorstandssitzung

Die Weichen für die neue Förderperiode sind gestellt!



Sieben von neun Vorstandsmitgliedern sowie Regionalmanagement und Geschäftsführung (v.r.n.l.: Brigitte Dörfelt, Dr. Johannes von Korf, Peter Leichsenring, Henryk Schultz, Cordula Jost, Dietmar Schneider, Johannes Kegel, Klaus Tittel, Ulrike Funke)

Am 3. April 2014 trafen sich Mitglieder und Vorstand des Vereins Landschaf(f)t Zukunft e. V. im Bürgerhaus in Bannewitz. Ein wichtiger Punkt in der Vorstandssitzung war die „Weichenstellung“ für den Neustart der EU-Förderinitiativen für den ländlichen Raum im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge für die beiden Regionalmanagements „Silbernes Erzgebirge“ und „Sächsische Schweiz“. Der Vorstand des als Träger für die ländliche Entwicklung verantwortlichen Vereins hat einstimmig die Erarbeitung der neuen Entwicklungskonzepte (LEADER-Entwicklungs-Strategie – LES) für die EU-Förderperiode bis 2020 beschlossen. Damit können die Regionalmanagements nach dem offiziellen „Startschuss“ des SMUL die Konzepte in der jeweiligen Region erarbeiten. In der Mitgliederversammlung wurde u. a. die überarbeitete Satzung beschlossen, in der beispielsweise ganz konkret die Erhaltung und Schaffung generationsübergreifender, familienfreundlicher Arbeits- und Lebensbedingungen für die Menschen im ländlichen Raum unter Berücksichtigung der demografischen Entwicklung als Herausforderung der Vereinsarbeit formuliert ist.

Themenjahr Demografie
7. Zukunftswerkstatt

Donnerstag, 8. Mai 2014
18.00 bis ca. 20.30 Uhr

„Fachkräftesicherung – Willkommenskultur für junge Familien und Fachkräfte“

Geschäftsstelle des ASB Neustadt/Sa.
Berthelsdorfer Straße 21



Tomaš Salov, Pressesprecher Nationalpark Böhmisches Schweiß

Blick über die Grenzen

Neuigkeiten aus dem Gebiet der Balzhütten (Na Tokání)

In einer Gesamtlänge von etwa 3 km wurde die Hochspannungsleitung erneuert. Zur Minderung von langfristigen Stromausfällen wurden dabei Bäume entnommen, die sie durch einen Sturz gefährden könnten. Unmittelbar im Bereich der Jagdhütten wurde die gesamte Wasserleitung saniert. Die fünf Hütten werden aus einem nahen Brunnen versorgt. Auch an Wanderer wurde bei der Sanierungsmaßnahme gedacht, diese haben ab sofort einen kostenfreien Zugang zum hiesigen Trinkwasser.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher NLPV

Naturschutzgebiet im tschechischen Elbcanyon unter besonderem Schutz

Die tschechische Verwaltung des Landschaftsschutzgebiets Elbsandstein aus Děčín weist auf den seit 2010 bestehenden höheren Schutzstatus der Felsgebiete rechts der Elbe mit den vorgelagerten Hängen oberhalb der Straße zwischen Děčín und Hřensko hin. Die Hänge, die an dieser Stelle bis zu 300 Meter tiefen Elbtal, waren in wesentlich geringerem Umfang vom Gesteinsabbau betroffen als auf deutscher Seite. Entsprechend hoch ist der Anteil schützenswerter Vegetation und deren Wert als Lebensraum seltener Tierarten. Besonderen Schutz genießen die Höhlen des Gebiets als Heimstätte für viele Fledermausarten. Überregional bedeutende Vogelarten wie Wanderfalke, Seeadler und Schwarzstorch nutzen das Gebiet, um hier zu brüten.



Botaniker Martin Kacmar an der neuen Trinkwasserquelle bei den Balzhütten

Die tschechische Schutzgebietsverwaltung wird die seit 2010 strengeren Betretensregelungen künftig stärker kontrollieren. Diese sind:

- Nutzung nur der markierten Wege. Das bedeutet ein Betretensverbot für alle Höhlen vor allem auch im Winter.
- Beachtung der zeitlich und räumlich begrenzten Horstschutzzonen (rot-weiße Markierungen).
- Klettern nach sächsischen Kletterregeln, nur auf trockenem Sandstein, ohne Magnesia
- Einschränkungen für Erstbegehungen
- Zugang zu Klettergipfeln nur auf markierten Zugangswegen
- Keine Sprünge vom Massiv auf die Klettergipfel.

Kontakt

Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.
ILE Regionalmanagement Sächsische Schweiz
Ansprechpartner: Ulrike Funke
Bahnhofstr. 1, 01829 Stadt Wehlen
Tel. 035020 – 75384
Fax 035020 – 75378
ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de
www.re-saechsische-schweiz.de

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Exkursion mit Tourismusprofis



Nationalparkwächter Uwe Neumann gibt Erklärungen zur Waldpflege

Auf Einladung des Tourismusverbandes führte die Nationalparkverwaltung 25 interessierte Touristiker bei echtem Aprilwetter durch den Nationalpark. Die Führung startete am Nationalparkbahnhof Bad Schandau mit der Kirnitzschaltlinie 241 und endete in Ostrau. O-Ton einer Teilnehmerin: „Jetzt verstehe ich wirklich besser, was Eure Aufgaben sind und warum auch im Nationalpark Waldpflege stattfindet!“ Begleitet von Graupelschauern endete nach fast sieben Stunden die Tour wieder in Bad Schandau.

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Aktuelle Drucksachen



Seit der Tourismusbörse im April liegen auch die aktuellen Druckerzeugnisse über den Nationalpark vor. Erstmals gibt es einen gemeinsamen Veranstaltungsflyer von NationalparkZentrum und NLP-Verwaltung. Die Verteilung an über 100 Stellen - auch grenzüberschreitend - hat begonnen.

Frank-Rainer Richter, MA Ref Öffentlichkeitsarbeit

Neue Falken

Aus aktuellem Anlass werden Klettergipfel zu Horstschutz- und damit Sperrzonen erklärt. Eine genaue Liste finden Sie auf unserer Internetseite. Die Vogelbrut ist in vollem Gange und wir freuen uns, Wanderfalke und Co. wieder als Brutvögel in den Sandsteinfelsen beidseits der Elbe zu haben. Um den Küken ungestörte Zeit zum Flüggerwerden zu gönnen, bitten wir um Beachtung der ausgeschilderten Horstschutzzonen. Erfreulich: 20 Wanderfalckenpaare haben ihre Nester gebaut.

Schilder wie dieses weisen vor Ort auf die Horstschutzzonen hin. Liebe Besucher: Bitte beachten Sie die Sperrungen!

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Neuer Anlauf

Europarc Deutschland e.V. hat erneut zur Mitgliederversammlung nach Bad Schandau eingeladen. Wir möchten dieses Jahr nicht so wasserreiche Gastgeber sein und erwarten vom 14.-16.Mai ca. 80 Naturschutzexperten aus ganz Deutschland.

Als Dachverband der Nationalen Naturlandschaften verleiht EUROPARC Deutschland e.V. den deutschen Nationalparks, Biosphärenreservaten und Naturparks eine gemeinsame Stimme. Der Verein hat seinen Sitz in Berlin.

www.europarc-deutschland.de



**Zeitliche Sperrung
von Kletterfelsen aus
Naturschutzgründen**

Folgende Felsen, einschließlich ihrer Zugänge,
sind jährlich in der Zeit zwischen

15. Februar bis 15. Juli
für den Klettersport gesperrt:

**Wurzelwarte
Hennefels
Coschrylenturm
Sommerturm
Winterturm**

Die Sperrzeiten sind unbedingt zu respektieren

Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

Andreas Knaak, Referent Gebietsentwicklung

Freischneiden

Zu einer wichtigen Aufgabe der Nationalparkverwaltung gehört auch die Freihaltung von Aussichten. Wie hier am Falkenstein bemühen wir uns, diese zu erhalten.



Vorher

Nachher

Kerstin Keil, Festung Königstein

Ausstellung öffnete ihre Pforten



Nun ist es soweit: Seit Freitag, dem 11. April, ist die Ausstellung „Die Schönste im ganzen Land! Die Festung Königstein im Spiegel der

Kunst“ eröffnet. Dafür haben wir zwei Festungsansichten – große Ölgemälde von Bernardo Bellotto, genannt Canaletto – erstmals aus England auf die Festung gebracht. Darüber hinaus präsentieren Ihnen rund 100 Exponate, eine experimentelle Videoinstallation, eine Besucher-Fotowand und vieles mehr die Schönheit der Festung Königstein aus unterschiedlichen Blickwinkeln.

Familien und Schulklassen können bei unseren Aktivprogrammen zur Ausstellung selbst in die Fußstapfen der Künstler treten.

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Sanierung weitgehend abgeschlossen



Pünktlich zu Ostern konnte die Bad Schandauer Touristinformation (Nationalparkpartner) wieder in ihre Räumlichkeiten am Markt zurückziehen. Nach und nach werden die Reparaturen nach dem Hochwasser im Juni 2013 beendet.

Pressesprecher Hanspeter Mayr gratuliert am neuen Besuchertresen.



Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats



Haschee von der Lamm-Lunge

Rundruf mit Anfrage - Wer braucht 2 Lämmer?- Antwort: Ich! Schon lagen sie darnieder gestreckt, in Kisten verpackt in der Brand-Baude. So funktionieren Netzwerke! Nur waren dem Transporteur unterwegs eine zusätzliche Lamm-Lunge ins Netz gegangen. Es lagen jedenfalls 3 Stück von 2 Lämmern in der Kiste. Und als sich schon die komischsten Gedanken von mutierten Schafen in meinem Kopf breit machten, überlegte ich andererseits, was ich denn mit den 3 Lamm-Lungen anstellen könnte.

Lunge!...??? Ich besann mich auf meine Lehrzeit und darauf, dass ab und an auch Lungenhaschee auf dem Speiseplan stand. Also los, an den Kochtopf!

Doch würde meine Mühe belohnt werden? Wäre eventuell jedes Gramm Salz, das ich dem Gericht zugebe, umsonst in mühevoller Untertagearbeit gefördert worden? Nur Mut, dachte ich, und kochte los. Lunge und Herz wurden in einem Topf mit Salzwasser unter Zugabe von Lorbeer und Piment gar gekocht, danach fetter Speck ausgelassen und mit Mehl eine Mehlschwitze daraus bereitet, die mit Brühe aufgegossen eine sämige Soße ergab. Nun noch Selleriewürfel, sowie Würfel von sauren Gurken hinzu, mit Essig, Pfeffer und Zucker abgeschmeckt, und fertig war die Soße. Jetzt die Lungen und Herzen in kleine Stücke geschnitten dazu und noch etwas köcheln lassen - fertig!



Uwe Zocher, der Chefkoch vom Brand

Doch sollte jedes Blatt Lorbeer, das ich der Soße zugegeben hatte, weit gereist und in mühevoller Handarbeit bei brütender Hitze umsonst gepflückt worden sein? Würde jemand durch den bezaubernden, jungfräulichen Frühlings-Nationalparkwald laufen, sich vom Anblick der herrlichen Landschaft bezaubern lassen, einkehren und Lungenhaschee bestellen? Es gab kein C! Es gab nur A oder B, Ja oder Nein, ein leeres Glas Wein oder ein volles. Da gibt es keine Umgehungsstraße, keine Weiche! Doch was soll ich sagen? Meine Mühe wurde belohnt. Wer nun denkt, dass ich die edlen Teile der Lämmer selber verspeist habe, der irrt. Denn aus jenen wurden andere Gerichte gezaubert.

So findet jedermann, der durch den Frühlingswald zu uns läuft, eine Speise nach seinem Geschmack. Und wer kein Fleisch mag, für den gibt es Schafwollsocken.

Tipp



14.06. ab 11 Uhr, **19. Sellnitzfest**
„Wer klopf denn da?“



17. Mai 2014
„**Markt der Kulturen**“
zum zwölften Mal in
Pirna.

Insbesondere im
grenznahen Raum
möchten die Organisatoren mentale
Grenzen abbauen und für ein aufge-
schlossenes Miteinander werben.
Marktplatz in Pirna, Eintritt frei



Europäische Union

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

www.eles.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.



Veranstaltungen

t

Mai bis 06. Juli

Sonderausstellung im Robert-Sterl-Haus:
Gedenkausstellung zum 100. Todestag des
Dirigenten Ernst Edler von Schuch

10. Mai, 10.00 – 18.00 Uhr

Hoffest auf dem Ziegenhof Lauterbach

11. Mai, ab 13.00 Uhr

Muttertagsmenü mit einem köstlichen
3-Gänge-Menü und mehr, 26,00 € pro Person
Hotel Lindenhof Bad Schandau

17. Mai, 19.00 Uhr

119. literarisches Menü

Jochen Heilmann stellt Manfred Kybers
„Welträtsel“ im „Kongreß der Regenwür-
mer“ vor., Landgasthaus Schwarzbachtal

18. Mai, 11.00 | 13.00 | 15.00 Uhr

Gratis-Führung durch die Sonderausstellung
auf der Festung Königstein „Die Schönste im
ganzen Land! ...“ Anmeldung vor Ort!

24. Mai ab 11 Uhr

Blutsbrüder - Theaterfest im Kurort Rathen

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

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Fahrtziel natur

