

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

September 2014

Nationalpark-Partner | Porträt
Haus of Lords

Regionalvermarkter | Porträt
Carstens Fischerei

Nationalpark | Aktiv
Interview mit Revierleiter Knut Tröber

Landschaf(f)t Zukunft e.V. | Info
Vermarktung regionaler Produkte

regional | aktuell | kompakt



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 4 | Nationalpark-Partner Porträt
Haus of Lords | 13 | Blick über die Grenzen
Sommerwanderungen
EUROPARC-CONFERENCE
Probenentnahme |
| 6 | Regionalvermarkter Porträt
Carstens Fischerei | 14 | Nationalpark- und Regional-Splitter
Ausstellung im Stadtmuseum Pirna
Neues Kinderbuch zur Festung |
| 8 | Nationalpark Aktiv
Interview mit Nationalpark-Revierleiter Knut Tröber, Lohmen | 15 | Rezept des Monats
Heidelbeer-Schmand-Kuchen |
| 10 | Landschaf(f)t Zukunft e.V. Info
Vermarktung regionaler Produkte
Interview mit Joachim Oswald | 16 | Termine im September |
| 12 | Nationalpark- und Regional-Splitter
Von Schwarzstorch, Wanderfalke und Co. | | |

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

Bild Titelseite:

Frank Höppner, Weinreben an der Radfahrerkirche in Stadt Wehlen

Newsletter „SandsteinSchweizer“
55. Ausgabe, September 2014
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, C. Lord, K. Krenz, S. Klingner, U. Augst, S. Thiel, J. Oswald, F. Höppner
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

Aus den Träumen des Frühlings wird im Herbst Marmelade (Peter Bamm)

Der September ist traditionell der Monat der Regionalmärkte in der Sächsischen Schweiz geworden. In Wehlen, Stolpen und am Lilienstein trifft sich die Gilde der landwirtschaftlichen Erzeuger sowie regionale Handwerker, um die geernteten und veredelten „Schätze des Sommers“ anzupreisen. Für gewöhnlich müssen wir uns um zu wenig Besucher keine Sorgen machen – sie kommen reichlich und gerne, weil neben den bunten, leckeren Waren auch Kultur, Kunst, Tradition und Musik das bunte Allerlei bereichern.

Dies ist nicht zuletzt das Ergebnis langer Netzwerkarbeit seit mehr als 20 Jahren. Dass regionale Produkte zunehmend im Trend der Zeit liegen, ist freilich nicht nur bei uns so. Grund dafür ist mindestens europaweit vor allem die Tatsache, dass aus global angepriesenem Überangebot eher Unübersichtlichkeit geworden ist und man sich von dieser endlosen Produktlawine überrollt fühlt.

Unsere Naturmärkte sind der Kontrast dazu: Frische, bunte und doch überschaubare Angebote VON HIER, die uns der Erzeuger über die Theke reicht – für uns Konsumenten ein leckeres Stück Lebensqualität und für unsere Erzeuger ein wichtiges Stück Existenz. In der Sächsischen Schweiz, im Osterzgebirge und in Böhmen ist in den letzten Jahren sehr viel Kreatives entstanden. Ob Käse, Brot, Gemüse, Fleisch, Fisch und Kräuter – inzwischen gibt es alles regional. Manches hat etwas



Äpfel statt Apfelsinen – regionale Produkte stehen nicht nur am Mittelmeer in der ersten Reihe! Wir Sachsen können das auch mit unseren Produkten.

mehr Zeit gebraucht, doch nun zeigt sich ein Komplettangebot, was sich echt sehen lassen kann!

Grund für uns, dem Thema eine eigene Plattform zu geben. Unser „Gutes-von-hier“ ist eben wirklich das Gute von hier. (www.gutes-von-hier.org)

Nichts Neues, wird mancher denken! Doch, schon wir nehmen in unseren täglichen Entscheidungen „Regionalität“ neu wahr, mit mehr Respekt für den Wert der Arbeit – so hat Regionalität eine faire Chance.

Was erwartet Sie noch? Unser einziges sächsisches „Haus of Lords“ berichtet als Nationalparkpartner über eine interessante Lebensentscheidung! Mit unserem Regionalvermarkter gehen wir diesmal ins Wasser – Carstens Fischerei aus dem Bielatal wirbt um ihre Produkte.

Bleiben Sie wie immer schön neugierig.

Ihre

Ulrike Funke *J. Weber*

Craig & Claudia Lord
Haus of Lords


Ferienwohnungen Kleinhennersdorf

Die Frage, die uns am häufigsten gestellt wurde ist: „Wie kommt man denn von London nach Kleinhennersdorf?“

Mit dem Flieger und der Bahn – würde der Engländer mit trockenem Humor sagen. Die Entscheidung 2007 von London (8 Mio. Einwohner) ins beschauliche Kleinhennersdorf (254 Einwohner) zu ziehen, war prägend. Und wir haben sie bis heute nicht bereut.

Den alten Kuhstall mit Nationalparkblick auf die Schrammsteinkette hatten wir im Internet gefunden und uns bei unserem ersten Besuch vor Ort sofort verliebt. Die Traumlage war das eine. Doch diese Ruhe vor der Sandsteinkulisse und die zischenden Schwalben waren ein Stück „heile Welt“, die wie Balsam für die gestresste Städter-Seele wirkte. Endlich kein Beton, keine Abgase, kein Fluglärm!

Wie kam es nun zum Namen? Nun ja, es ist ein Wortspiel und sollte uns an

die Tage in London erinnern. Da wir beide von Haus aus Journalisten sind und als Auslandskorrespondentin in England bzw. Redakteur der „Times“ regelmäßig mit dem „House of Lords“ (dem britischen Oberhaus) zu tun hatten, schien uns die Namensgebung pfißig. Zudem heißt es ja übersetzt in der Tat auch nichts anderes als „das Haus der Lords“ – und das ist es ja tatsächlich.

In der individuellen Gestaltung unserer Ferienwohnungen ließen wir uns vom Bauchgefühl leiten. Wir waren ja nicht vom Fach und wussten nur, dass wir keine einheitlichen Pensionszimmer mochten. Stattdessen haben wir unsere Wohnungen hell und modern eingerichtet, aber auch mit dem gewissen Gemütlichkeitsfaktor wie Kissen, Decken etc., die der Engländer so mag.

Unsere Gäste sollten sich hier wie zu Hause fühlen: Ankommen, Durchatmen, Erholen. Wiederkehren. Um den Gästen den ersten Stress im Urlaub zu nehmen, bieten wir „Frühstückkörbe“ an. Darin befindet sich, in der Variante „normal“ oder „Bio“ alles, was man zum Frühstück braucht: Kaffee, Tee, Wurst, Käse, Marmelade, Butter, Obst, Eier. Die Produkte beziehen wir größtenteils beim Nationalpark-Partner „Biosfaire“ im Bad Schandauer NLP-Bahnhof.



Exklusive Gästelounge mit Kamin

Wir wollten mit unserem Haus vor allem auch ausländische Gäste anlocken, was immer besser gelingt. Doch auf diesem Gebiet hat die Region noch einige Trümpfe auszuspielen.

Tipp:

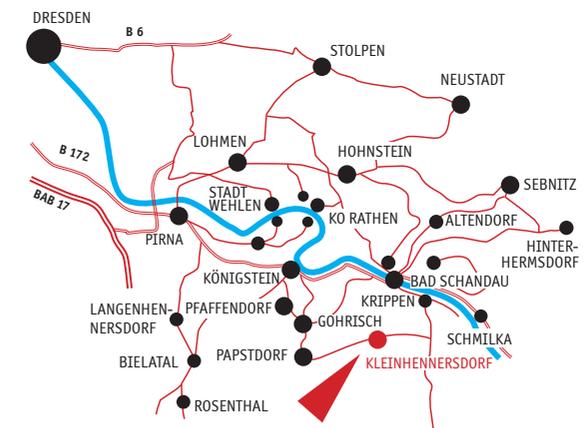
Der unverbaute Blick auf die Schrammsteine ist in den Morgenstunden grandios. Im Juni kann man den Sonnenaufgang zwischen der Schrammsteinkette und dem Falkenstein erleben.



Von London nach Kleinhennersdorf - Haus of Lords! Urlaub im englischen Ambiente mit Schrammsteinblick!


Kontakt

Haus of Lords
 C. & C. Lord
 Neue Bauerngasse 38
 01824 Gohrisch,
 OT Kleinhennersdorf,
 Tel.: 035028/86 89 70
 info@hausoflords.de
 www.hausoflords.de



Kathleen Krenz, ILE-Regionalmanagement
Carstens Fischerei



Carsten Altenburg beschäftigt sich schon sehr lange mit der Fischereiwirtschaft. Viele Jahre unterstützte er den ehemaligen Betreiber der Quellteiche im Ortsteil Rosenthal der Gemeinde Rosenthal-Bielatal, bis er diese vor 4 Jahren im Nebenerwerb selbst übernahm.

Jedes Jahr im Frühjahr erhält er von der Forellen-Lachszucht Ermisch aus Langburkersdorf zwischen 800 und 1.000 Setzlinge, die im Herbst desselben Jahres zum Verkauf kommen.

Um seiner Kundschaft jedoch ganzjährig frischen Fisch anbieten zu können, kauft Herr Altenburg regelmäßig Fische zu, die vor dem Verkauf 4 bis 6 Wochen bei ihm im klaren Quellwasser gehalten werden.

Um frische und beste Qualität zu garantieren, wird bei Altenburgs nur auf Bestellung geschlachtet. Ob küchenfertig, geräuchert, grillfertig in Folie gewickelt oder eingelegt – Regenbogenforellen, Saiblinge und Karpfen erhält der Käufer frisch zubereitet. Um

das zu gewährleisten ist jedoch aus organisatorischen Gründen einiges zu beachten. So können Bestellungen nur bis 2 Tage vor dem Räuchertermin, der immer mittwochs und donnerstags stattfindet, entgegen genommen werden, da die Forellen vor dem Räuchern einzulegen sind. Ab 10 Forellen besteht die Möglichkeit, einen Wunschtermin für das Räuchern zu vereinbaren. Dafür ist allerdings eine längerfristige Terminabsprache (ca.1 Woche) erforderlich.

Von Beginn an gehört die kostenlose Belieferung von Gaststätten und Ferienwohnungen der näheren Umgebung zum Service. Seit Kurzem wird nun auch ein kostenfreier Haustürservice für Privathaushalte angeboten. Dabei beliefert Carstens Fischerei jeden Mittwoch Rosenthal-Bielatal, sowie Königstein und die umliegenden Orte und jeden Donnerstag Berggießhübel, Bad Gottleuba und den Raum Pirna.

Informieren Sie sich auf der Internetseite von Carsten Altenburg, stellen Ihre Anfragen per E-Mail oder rufen an.



Direkt unter den Sandsteinfelsen im Bielatal kann man die Fischerei besuchen.

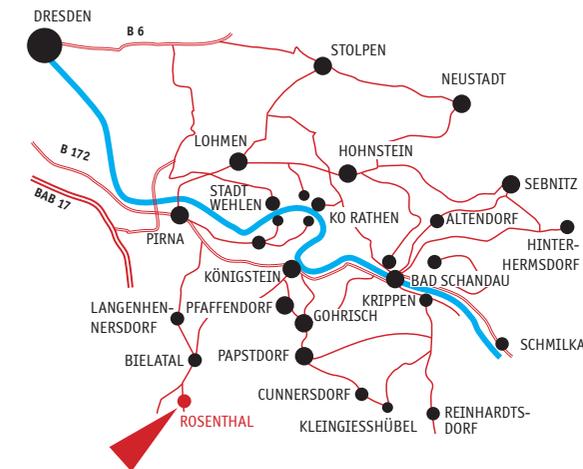


Fischzüchter Carstens in seinem Element. Hier ist noch Handarbeit gefragt!



Kontakt

Carstens Fischerei
 Carsten Altenburg
 Königsteiner Straße 18,
 01824 Rosenthal-Bielatal OT Rosenthal
 Tel.: 035033 - 129999 (abends)
 Mobil: 01522-8767541
 info@familie-altenburg.de
 www.familie-altenburg.de



www.gutes-von-hier.org

Sina Klingner, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Dem Nationalpark über die Schultern geblickt!



Knut Tröber - Revierleiter Lohmen

Knut Tröber ist Revierleiter des Nationalpark-Reviere Lohmen, einschließlich Basteigebiet. Zum Interviewtermin liegen auf den Straßen Blätter und Äste als Spuren eines Gewittersturms vom Vortag. Knut Tröber wird an diesem Tag noch Schäden im Wald begutachten und beseitigen lassen müssen. Trotzdem nimmt er sich an seinem Arbeitsplatz im historischen Lohmener Forsthaus kurz Zeit für unsere Fragen.

Herr Tröber, welches Plätzchen mögen Sie in „Ihrem“ Nationalparkrevier am meisten?

Das werde ich sicher nicht verraten. Es ist eine ruhige Ecke im Revier, abseits vom Verkehrslärm und Touristentrubel, wo ich für mich allein sein kann. Leider komme ich dorthin viel zu selten.

Wann sind Sie das letzte Mal auf einen Baum geklettert?

Das kann ich nicht genau sagen, weil es schon länger her ist. Während meiner Zeit als Waldarbeiter habe ich unter anderem auch als Zapfenpflücker gearbeitet. Wenn ich mich recht entsinne, zuletzt 1991 bei der Tannenzapfenernte im Sachsengrund bei Morgenröthe-Rautenkranz.

Auf welchen Gegenstand können Sie in Ihrem Beruf keinesfalls verzichten?

Es mag vielleicht seltsam klingen, aber es ist so: Auto, Handy und PC – ohne diese Hilfsmittel läuft in unserem Alltag nichts mehr.

Welcher Arbeitsinhalt verschafft Ihnen persönlich besondere Zufriedenheit?

Eine der wichtigsten Aufgaben der Revierleiter ist das Auszeichnen der Bestände, also festzulegen, welche Bäume im Rahmen der Waldpflege gefällt werden. Damit prägen wir die Struktur des Waldes entscheidend. In wertvollen Mischwaldbeständen ist das Auszeichnen eine sehr anspruchsvolle Arbeitsaufgabe, die mich besonders fasziniert.

Nennen Sie uns bitte ein Beispiel, wie sich der Wald im Nationalpark während Ihrer Dienstjahre verändert hat.

Seit 15 Jahren betreue ich den Wald

zwischen Lohmen, Wehlen und Rathen – aus Sicht des Waldes nur ein „Wimpernschlag“, also ein kurzer Moment in seiner Entwicklung. Trotzdem ist es uns, und damit meine ich vor allem die Waldarbeiter und Forstunternehmen, gelungen, viele stabile und gemischte Waldbestände zu schaffen.

Gibt es einen besonderen Baum im Nationalpark, der Sie beeindruckt – warum gerade dieser?

Zwischen Wehlen und dem Steinernen Tisch steht die sogenannte „Fünffingerbuche“. Eine wirklich alte Buche, die sich in geringer Höhe mehrmals gegabelt und so im Laufe der Zeit fünf „starke Finger“ entwickelt hat. Bäume,

die mit solchen besonderen Wuchsformen auffallen, beeindrucken mich.

Kann Sie die Natur noch zum Staunen bringen? Wie?

Ja, zum Beispiel im Frühling, wenn sich in wenigen Tagen aus einer Knospe ein Blatt entwickelt, das am Anfang noch ein bisschen „zerknittert“ wirkt und kurze Zeit später leuchtend grün erscheint. Oder wenn Anfang Juni ein Rehkitz gemeinsam mit seiner Mutter die ersten unbeholfenen Schritte unternimmt. Im „normalen Alltagsstress“ ist die Wahrnehmung für die Wunder der Natur auch beim Förster oft etwas eingeschränkt.

Cornelia Mäser, MA Staatsbetrieb Sachsenforst

20 Jahre Biosphärenreservat

Das Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft feiert in diesem Jahr sein 20-jähriges Bestehen. Unter dem Motto „Bilanz und Perspektiven“ lädt das Reservat herzlich ein. Zahlreiche Veranstaltungen und ein Projektwettbewerb werden veranstaltet. Bei diesem haben sich engagierte Bürger und Unternehmer mit ihrem Projekt beworben, mit dem sie sich in den vergangenen zwanzig Jahren für die Verbesserung der Lebensbedingungen im eigenen Haus, im eigenen Ort oder der Region eingesetzt haben. Die Projekte werden in der Ausstellung „20 Jahre Leben im Biosphärenreservat“

**Biosphärenreservat
Oberlausitzer Heide-
und Teichlandschaft**



gezeigt. (Eröffnung ist am 13. September im Biosphärenreservatszentrum in Wartha)

Termine:

12.9.14 ab 16 Uhr

Podiumsdiskussion „Artenvielfalt oder Freilandzoo“ | Haus der Tausend Teiche Wartha

12.9.14 ab 19 Uhr

Abendkonzert: im Biosphärenreservatszentrum in Wartha

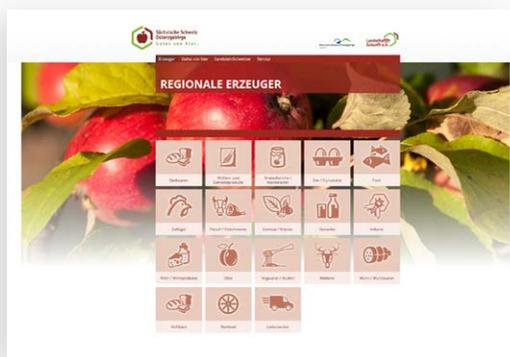
13.9.14 ab 10 Uhr

Herbstnaturmarkt mit Ausstellungseröffnung

www.biosphaerenreservat-oberlausitz.de

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Vermarktung regionaler Produkte



www.gutes-von-hier.org

Der Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V. ist seit nunmehr über 12 Jahren zur Unterstützung der „Entwicklung ländlicher Räume“ im Landkreis Sächsische Schweiz – Osterzgebirge aktiv. Einen Schwerpunkt bilden dabei die Initiativen zur Vermarktung regional erzeugter Produkte.

Fragen an Herrn Joachim Oswald:

Warum liegen dem Verein regionale Produkte so am Herzen?

Regionale Wirtschaftskreisläufe hatten schon in der Vergangenheit große Bedeutung für die Identität und Heimatverbundenheit der Bewohner einer Region. Damit wurde und wird für eine große Anzahl von Familien der Region die Lebensgrundlage gesichert. Der Verein unterstützt die Bildung von kleinen Netzwerken, hilft bei der Erweiterung verschiedener Angebote

mit der Beratung zu Fördermöglichkeiten und betreibt ein Internetdatenportal zur Vermarktung.

Das neue Datenportal gibt es erst seit kurzer Zeit?

Richtig! Anlässlich der Tage des ländlichen Raumes Ende Juni wurde dieses Portal unter der Adresse www.gutes-von-hier.org der öffentlichen Nutzung übergeben. Wir haben Daten von mehr als 42 regionalen Produzenten gesammelt, aufbereitet und eingestellt. Derzeit sind 17 verschiedene Produktgruppen abrufbar.

Welche Bedingungen muss man erfüllen, um in die Datenbank aufgenommen zu werden?

Nun, zunächst war erst einmal zu klären, was ist für uns eigentlich „regional“. Es gibt viele Adjektive, welche den Begriff charakterisieren. Frische, Qualität, Heimat, Sicherheit, Vertrauen, Umwelt, Natürlichkeit und, und, und... . Wir haben die Zugangsvoraussetzungen in ein Grundsatzdokument gefasst und daraus die Grundlagen zur Aufnahme in die Produzentendatenbank geschaffen. Die Produzenten müssen ihren Sitz in einem Umkreis von 50 km um die Stadt Pirna haben und auch die Rohstoffe für ihre Produkte aus diesem Raum beziehen.

Was kostet die Aufnahme in die Datenbank?

Die Aufwendungen für den Eintrag in die Datenbank für regionale Produkte übernimmt der Verein. Er ist gleichzeitig auch Inhaber des Regionalsiegels „Sächsische Schweiz Osterzgebirge – Gutes von hier“. Dieses Siegel ist das äußere Zeichen für die Aufnahme in die Datenbank. Alle registrierten Produzenten dürfen dieses Siegel für ihre Werbung nutzen und sich damit als „Regionaler Produzent“ ausweisen.

Welche weiteren Entwicklungsschritte sind für den Bereich Vermarktung regionaler Produkte geplant?

Zunächst gilt es die Datenbank für regionale Produkte entsprechend zu vervollständigen und aktuell zu gestalten. Gemeinsam mit unseren Produzenten werden wir verschiedene Veranstaltungen mit regionalen Produkten bereichern, wie zum Beispiel traditionell am 07.09.2014 zum Naturmarkt in Stadt Wehlen. Außerdem haben wir noch weitere Visionen, wie zum Beispiel die Aufnahme von gastronomischen Einrichtungen unserer Region in die Datenbank. Bedingung ist natürlich, dass mindestens zwei Speisen aus regionalen Produkten ganzjährig auf der Speisekarte zu finden sind.

In Struppen in der Bäckerei Bohse steht das erste Regionalregal mit Produkten aus der Region. Sind weitere Regionalregale in Planung?

Ja, wir haben mehrere Anfragen zur Aufstellung eines Regionalregales bekommen. Das

Problem ist momentan, dass die zur Verfügung stehende Menge an ungebundenen regionalen Produkten nicht ausreicht, um ein Regal ganzjährig und kontinuierlich zu bestücken. Wir hoffen, mit der neuen Ernte diese Lücken schließen zu können. Wir werden hier im „SandsteinSchweizer“ rechtzeitig informieren, wo die nächsten Regionalregale gestellt werden.

Wir sind natürlich auch ständig an Hinweisen zu Produzenten regionaler Produkte interessiert, damit wir diese für einen Eintrag in unsere „Datenbank für Regionale Produkte“ gewinnen können. Nutzen Sie einfach unsere Kontaktdaten.

Das Gespräch führte Jörg Weber, Redakteur des „SandsteinSchweizers“ mit dem Ansprechpartner für Regionale Produkte des Vereins „Landschaf(f)t Zukunft e.V.“ Joachim Oswald.

Kontakt:

Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.
Bahnhofstraße 1
01829 Stadt Wehlen
Tel. 035020 75385
Fax: 035020 75378
joachim.oswald@re-saechsische-schweiz.de



www.gutes-von-hier.org

Ulrich Augst, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Von Schwarzstorch, Wanderfalke und Co.



Die jungen Wanderfalken im Glasergrund am Tag ihrer Beringung

Im vergangenen Jahr musste ich über besonders schlechte Bruterfolge in der heimischen Vogelwelt berichten. Gründe dafür waren der sehr lange Winter und das nasskalte Frühjahr bis in den Juni hinein. Der vergangene Winter war fast schneelos und trotzdem kann ich auch heuer nicht von überragenden Bruterfolgen berichten. Andere Faktoren und sicher auch solche komplexer Art, waren verantwortlich.

Kein besonders gutes, aber ein immerhin deutlich besseres Brutergebnis als im vergangenen Jahr, mit nur einem flüggen Jungstorch, boten unsere fünf im Frühjahr in der Sächsischen Schweiz festgestellten Schwarzstorchpaare. Aus zwei Horsten flogen zwei bzw. drei Jungvögel aus. Weitere zwei Paare bauten ihre Felshorste, es konnte aber keine Brut dort bestätigt werden. Möglicherweise waren es neue Paare, oder

es hatte ein Partnerwechsel stattgefunden. Im hiesigen einzigen Baumhorst auf alter Fichte wurden zwei Jungstörche beobachtet, doch waren diese Mitte Juli nicht mehr da. Hat sie der Habicht erbeutet?

Beim Wanderfalken wurden heuer zum ersten Mal seit Menschengedenken 20 Paare im Sächsischen Elbsandsteingebirge festgestellt. Von diesen Paaren hatten elf Brutverlust ohne dass es genaue Beobachtungen dazu gab. Vermutet werden Uhu und Kolkrabe, aber auch menschliche Störungen sind nicht mehr auszuschließen. Neun Paare zogen aber immerhin 24 Jungvögel groß. Im vergangenen Jahr hatten bei 16 beobachteten Wanderfalkenpaaren 19 Jungfalken die Horste verlassen. Öfter konnten auch an den Brutplätzen und an weiteren geeigneten Sandsteinfelsformationen reviersuchende Jungvögel aus dem vergangenen Jahr beobachtet werden. Im böhmischen Gebietteil zogen zehn Wanderfalkenpaare 16 Jungfalken groß.

Am schlechtesten sah es aber dieses Jahr bei den heimischen Uhus aus. Bei sechs bestätigten Paaren und weiteren territorialen Einzelvögeln, wurde nur ein brütendes Weibchen gefunden, doch war später der Horst leer, ohne Hinweis, ob dort überhaupt ein Jungvogel geschlüpft war.

Danke an alle Kletterer und Wanderer, die unsere Hinweise vor Ort beachtet haben.

Jiří Rak, OPS Krásna Lípa

Blick über die Grenzen



Sommerwanderungen 2014 durch Lausitzer Bergland und Sächsisch-Böhmische Schweiz

Mit Nationalparkbahn und Bus in die vergessenen Ecken des nördlichsten Böhmens - kostenlos, von der Tourismusgesellschaft Böhmische Schweiz organisiert und geführt durch Jiří Rak (zert. Nationalparkführer). Nur mit Vorbestellung: + 420 412 383 413 www.ceskesvycarsko.cz

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit



EUROPARC CONFERENCE 2014 28th SEPTEMBER – 1st OCTOBER KILLARNEY-IRELAND



Die EUROPARC Federation arbeitet mit rund 365 Mitgliedern. Dabei handelt es sich um Schutzgebiete, Behörden, Nichtregierungs-

10. September 2014

Mikulášovice horní - Weissbachtal – Obere Schleuse – Hinterdittersbach - Zadní Jetřichovice – Mezní Louka oder Hinterhermsdorf

(Streckenlänge 18 km, Start 8.30 Uhr Busbahnhof Rumburk, Abf. 8.38 Uhr)

organisationen und Unternehmen aus 36 Ländern, die die einzigartige Vielfalt von Europas Natur erhalten und pflegen. Unter dem Motto "Den Wert der Natur verstehen" findet die diesjährige, internationale EUROPARC-Konferenz in Irland statt: Vom 28. 09. bis 01.10.2014 finden sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter europäischer Schutzgebiete am Rande des Killarney Nationalparks zusammen.

www.europarc.org

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Probenentnahme

Anfang August wurden auch in der Sächsischen Schweiz Fischproben aus der Elbe entnommen. Seit Anfang der 1990er Jahre werden Brassen (Karpfenfisch) untersucht.

www.umweltprobenbank.de



René Misterek, Stadtmuseum Pirna

Die Eroberung der Sächsischen Schweiz



Wehlener Schweizführer mit Tragesessel, um 1890.
Fotografie von Alfred Hugo Riedel

Sonderausstellung noch bis zum 2. November 2014

Interessante Facetten aus 200 Jahren
Fremdenverkehr zeigt das Stadtmuseum
Pirna in seiner neuen Sonderausstel-
lung. Ausgehend von den Ideen des

französischen Dichters und Philoso-
phen Jean-Jacques Rousseau ergriff
im ausgehenden 18. Jahrhundert eine
Sehnsucht nach Landschaft gebildete
Kreise des Adels und Bürgertums, die
manchmal schwärmerische und senti-
mentale Züge annahm. Viele Besucher
Dresdens, die vom geselligen Leben
der Residenz und dem Reichtum der
Kunstsammlungen angezogen wurden,
strebten nun auch auf noch ungesicher-
ten und abenteuerlichen Wegen in die
Felsgründe. Der Lohmener Pfarrer Carl
Heinrich Nicolai veröffentlichte 1801
für diese Schweizreisenden ein erstes
kleines Handbuch. Drei Jahre später
erschien die umfassende Beschreibung
des Gebietes durch Wilhelm Leberecht
Götzingen.

Geöffnet tägl. außer Mo. von 10 – 17 Uhr
www.museum-pirna.de

Neues Kinderbuch

„Auf der Festung Königstein – Eine Zeit-
reise mit Schließkapitän Clemens“

Die Festung Königstein hat ein aufwen-
dig illustriertes Kinderbuch veröffent-
licht. Anhand spannender Geschichten
lernen kleine Leser den Festungsalltag
um 1730 kennen.

www.festung-koenigstein.de



Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats



Heidelbeer-Schmand-Kuchen

Es gibt von einem großen Ereignis zu be-
richten: Nach der Außerdienststellung am
04.08.1944 in Gotenhafen ist U 28 in Bad
Schandau wieder aufgetaucht. Diesmal als
Nationalparkbahn des Verkehrsverbundes
Oberelbe.

Am 05.07.2014 ging es los! Durch den
Lückenschluss der Gleisverbindung zwischen
Sebnitz und Niedereinsiedel kann man jetzt
die Nationalparkregion mit der Linie U 28
des VVO bequem auch auf der Böhmisches
Seite mit dem Zug bereisen. Und wozu laden
die ausgestreckten, herrlichen Wälder links
und rechts der Bahnlinie ein? Nicht nur zum
Wandern, sondern auch zum Blaubeeren
sammeln.

Wer nicht gleich alle vernascht, kann sich ja
mal als Bäcker versuchen und einen Blau-
beerkuchen backen. Das geht wie folgt:

Die gesammelten Blaubeeren (ca. 751 g)
kurz abbrausen und auf einem Sieb abtrop-
fen lassen. Einen Teig aus 300 g Mehl, 1
Päckchen Backpulver, 100 ml Milch, 150 g
Magerquark, 100 ml Sonnenblumenöl, 1
Päckchen Vanillezucker, sowie 75 g Zucker
und einer Prise Salz herstellen. Dabei alles
gut verkneten. Den Teig auf ein gefettetes
Backblech geben und mit einem bemehl-
ten Nudelholz ausrollen. Mit den Händen
einen Teigrand formen und die abgetropften
Heidelbeeren gleichmäßig auf dem Teig
verteilen. Nun den Guss aus 300 g Schmand,

4 Eigelb, 75 g Zucker, 1 Esslöffel Zitronen-
saft und ½ Päckchen Vanillepuddingpulver
vorsichtig über den Früchten verteilen. Den
Kuchen nun im 190 Grad heißen, vorgeheiz-
ten Ofen 35 Minuten backen. Das duftende
Teil aus dem Ofen angeln und an einem
sicheren Ort abkühlen lassen.

Den Kuchen in portionsgerechte Stücke
schneiden, in den Rucksack packen und sich
in den Zug Richtung Rumburk setzen. Sich
während der Fahrt mit dem Kuchen stärken,
um dann neue Wege im Tschechischen zu
ergründen oder Blaubeeren zu sammeln ...

Tipp:

Besuchen Sie bei einer Fahrt mit der
Nationalparkbahn auch mal einen
böhmischen Bäcker!

Anschrift

Bergwirtschaft und Herberge Brand-Baude
Brandstraße 27
01848 Hohnstein
Tel. 035975 - 844 25
Fax. 035975 - 846 67
info@brand-baude.de
www.brand-baude.de

Termine

5. – 6. September

3. Sommer-Bergsichten

Aktivhof Porschdorf

13. September

13. Weifbergturnfest mit den Sachsenländern Blasmusikanten in Hinterhermsdorf

13. /14. September

Naturmarkt Stolpen

19. – 21. September

Schostakowitschtage im Kurort Gohrisch



20. September, 16 Uhr

Schneewittchen und die 7 Zwerge

Waldtheater auf der Waldbühne
Leupoldishain

21. September, 10 – 17 Uhr

Waldfest, Leupoldishain

21. September, ab 10 Uhr

11. Wiesenfest Ebenheit am Lilienstein



Europäische Union

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

www.eleer-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

Partnertermine September

t

7. September, 15 Uhr

„Herbstsingen auf dem Brand“

Die Bergfinken Dresden, Brandbaude

12./13. September

Tangokurse mit Heike und Christian für Anfänger und Fortgeschrittene
Hofkultur Oettel Lohmen

14. September, 12 – 18 Uhr

Tag des Offenen Denkmals: Band „Sommerküche“, Kaffee, Blechkuchen, Brot und selbstgebräutes Bier! Hofkultur Oettel Lohmen

20. September, 10 Uhr

Fahrradexkursion in den Nationalpark

(Anmeldung unter 035022 – 50242)

27. September, 10 Uhr

Forsttechnik kontra Naturschutz

(Anmeldung unter 035022 – 50242)
Exkursion

27. September, 16 Uhr

Mozert Requiem

Srbská Kamenice

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

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Fahrtziel natur

