

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Dezember 2014

Nationalpark-Partner | Porträt
Apartmenthaus „Zum Wildschütz“

Regionalvermarkter | Porträt
Rechenberger Brauerei

Nationalpark | Aktiv
Mobilitätstagung Bad Schandau

Landschaf(f)t Zukunft e.V. | Info
„Regionale Produkte – on Tour“

regional | aktuell | kompakt



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 4 | Nationalpark-Partner Porträt
Apartmenthaus „Zum Wildschütz“ | 12 | Landschaf(f)t Zukunft e.V. Info
„Regionale Produkte – on Tour“ |
| 6 | Regionalvermarkter Porträt
Rechenberger Brauerei | 14 | Regional Information
Pirna – die Stadt der Unikate
Die Kirnitzschaltalbahn fährt auch
im Winter |
| 8 | Nationalpark Aktiv
Mobilitätstagung Bad Schandau | 15 | Rezept des Monats
Pottsuse vom Bauernschwein |
| 9 | Wanderungen ab Haltestelle
Nationalparkbahn | 16 | Termine im Dezember |
| 9 | Neue Nationalpark-Partner wurden
aufgenommen | | |
| 10 | Rückkehr des Wolfes nach Sachsen | | |
| 11 | Umweltpraktikanten suchen
Nachfolger | | |
- 29. Regionalgespräch**

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



15 let národního parku České Švýcarsko
25 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz

Bild Titelseite:

Jörg Weber, Blick auf Papstdorf

Newsletter „SandsteinSchweizer“
58. Ausgabe, Dezember 2014
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, J. Gnauck, Brauerei Rechenberg, M. Jäger,
OPS, S. Koerner/ lupovision.de, S. Klingner, J. Oswald,
J. Türke, S. Thiel
Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.
Auflage: 3.000 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 Inter-
netseiten der Nationalparkverwaltung
heruntergeladen werden
(siehe nebenstehender QR-Code).

Editorial

Oh du fröhliche ...

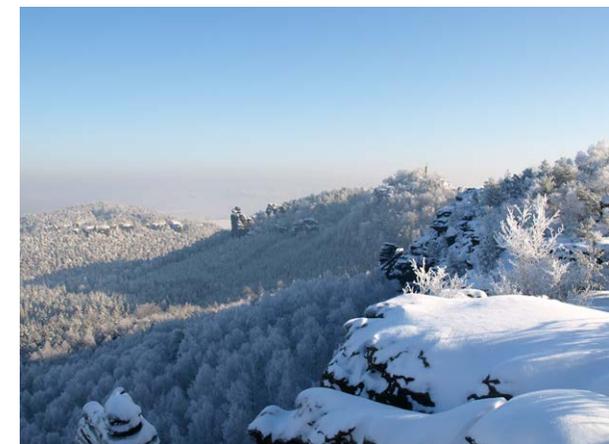
Es gab einmal eine Jahreszeit, da fielen weiße Flocken auf die Erde, blieben dort auch liegen und verwandelten ganze Landschaften in eine glitzernde Märchenwelt. Festlich geschmückte Weihnachtstannen standen weiß bestäubt auf Markplätzen und in Vorgärten, Plätzchenduft und Heimlichkeit lagen in der Luft.

Die Magie der Weihnachtszeit kommt nicht von ganz alleine, wir alle müssen schon ein wenig dazu beitragen, dass diese Tage in jedem Jahr für uns eine ganz besondere und persönliche Note bekommen.

Wenn auch die „weiße Pracht“ noch etwas auf sich warten lässt, so bieten Spaziergänge über lecker duftende Weihnachtsmärkte, die Teestunde nach der Arbeit bei Kerzenschein oder auch ein schönes Konzert vielerlei Möglichkeiten, das „Besondere“ dieser heimlichen Zeit zu genießen.

Das Jahresende ist ja traditionell die Zeit der „Rückblicke“ - vielleicht nutzt der eine oder andere diese Zeit auch einmal, um die „SandsteinSchweizer“ 2014 quer zu lesen. Auch wir sind immer wieder erstaunt, was es alles an Neuigkeiten und Aktivitäten gab, die in unserer schnelllebigen Zeit längst schon wieder in Vergessenheit geraten sind!

Was erwartet Sie im letzten Schweizer des Jahres 2014? Der Wildschütz in Hinterhermsdorf lässt nicht nur Kinderherzen höher schlagen. Ein Familienquartier mit besten



Vision Weihnachten 2014!

Empfehlungen. Eher etwas für die reiferen Leser ist die Brauerei Rechenberg, wer nicht so auf Bier steht - gutes Tafelwasser gib es dort auch!

Wir wollen auch 2015 unserem Grundsatz treu bleiben, Nationalparkpartnern, Regionalerzeugern und sonstigen interessanten regionalen Ideen, Projekten und Aktionen eine Plattform zu bieten.

Als Redaktion wünschen wir Ihnen besinnliche Advents- und Weihnachtstage, kommen auch sie zur Ruhe, um neue Kraft für das Jahr 2015 zu sammeln. Wir haben wieder viel vor, unter anderem wollen wir „25 Jahre Nationalpark“ begehen und hoffentlich gut in die neue EU-Förderperiode zur ländlichen Entwicklung kommen!

Bleiben Sie gesund.
Dies wünschen Ihnen

Ihre

Ulrike Funke *J. Weber*

Achim Gnauck

Apartmenthaus Zum Wildschütz Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf



„Langeweile? Nicht bei uns“ so lautet unser Motto. Egal, wann die Gäste zu uns kommen, erlebnisreiche Angebote für die ganze Familie gibt es das ganze Jahr über.

Eine spannende Rätseltour durch die Hinterhermsdorfer Waldhusche, eine Wandertour durch den Nationalpark zur Raubritterburg, wo man noch das alte Verlies sehen kann oder Klettern im sächsischen Fels, so richtig mit Seil und Knotenschlinge, sind nur einige Aktivitäten. Wer will, kann auch eine Nacht in unserem „Wildniscamp“ verbringen, im Planwagen oder unter freiem Himmel. Schlafsäcke und Isomatten gibt's natürlich zum Ausleihen.



Auch im Winter ist Hinterhermsdorf einen Ausflug wert. Sollte es mal wieder Schnee geben, steht ein gespurtes Loipennetz um den Ort bereit für Sie.

Und wenn unsere Gäste möchten, dann bringen wir auch jeden Morgen frische Brötchen. Weiterhin haben wir als regionale Produkte frische Milch und Eier vom Bauernhof, verschiedene Wildprodukte sowie Imkerhonig im Angebot.

Der ehemalige Kleinbauernhof liegt im ruhigen Teil von Hinterhermsdorf. Das aus dem Jahre 1664 stammende **Umgebendehaus** wurde liebevoll restauriert. Im Haus befinden sich 5 Ferienwohnungen für 2 bis 6 Personen. Alle Wohnungen wurden mit 4 DTV Sternen zertifiziert und das gesamte Haus erhielt als erstes in der Sächsischen Schweiz 5 Familiensterne.

Der ehemalige Stall wurde zum gemütlichen Gastraum umfunktioniert, in dem an kühleren Tagen der Kamin für eine anheimelnde Atmosphäre sorgt. Zum Grundstück gehört eine Streuobstwiese, auf der sich auch ein kleiner Teich befindet. Beliebter, abendlicher Treffpunkt ist unser **Grillplatz**. Auf dem **Abenteuerspielplatz** mit Baumhaus und Kletterwand kommen unsere kleinen Gäste voll auf ihre Kosten. Besonders beliebt ist der Matsch- und Lehmispielplatz (Waschmaschine und Trockner sind im Haus). Aus Lehm geformte und getrocknete Figuren haben schon manche Eltern über die Kreativität ihrer Kinder ins Staunen gebracht.

Spielt das Wetter mal nicht so mit, dann gibt es in unserem **Regenspielhaus** eine Menge Möglichkeiten. Natürlich gibt es auch Tiere. Unsere lustigen Zwergziegen kann man selbstverständlich streicheln. Lärm ist hier ein Fremdwort, abgesehen von den morgendlichen Weckrufen des Hahnes oder eines gelegentlichen „Mäh“ von Nachbarn Schafen. Bis zum „Tante Emma“-Laden und bis zum Bäcker sind es ca. 8 min zu Fuß. Der Naturbadeteich mit Kletterturm, Bolzplatz, Wasserspielplatz und Beachvolleyplatz ist ca. 15 min entfernt, Tourist Information und Sparkasse sind in ca. 10 min zu erreichen.



Platz genug für eine gemütliche Runde



Gesucht!

Wir suchen für unser „Streichelgehege“ ab April 2015 2 Zwergziegen, möglichst 2 „Mädchen“, da keine Zucht geplant ist. Wer hat welche oder wer weiß, wo welche zu bekommen sind?

Tipp:

Ein Besuch der Waldhusche mit einem speziellen Führer ist für Groß und Klein immer zu empfehlen. Im Wildschütz erhalten Sie dazu auch entsprechendes Material für Ihre „Exkursion“ durch Sachsens einmaliges Walderlebnissgelände.

Kontakt

Apartmenthaus „Zum Wildschütz“
Hans-Joachim Gnauck
Neudorfstraße 35
01855 Hinterhermsdorf
Tel. 03 59 74/5 05 50
Fax 03 59 74/5 05 51
www.wildschuetzhaus.de
saechsische-schweiz-tours@freenet.de

Kathleen Krenz, ILE-Regionalmanagement

Brauerei Rechenberg GmbH & Co.KG



Das begehrte „Rechenberger“ wird heute in einer neu erbauten, hochmodernen Braustätte gebraut und abgefüllt. Komplett neu errichtet wurde alles - von der Rohstoffannahme bis zur Abfüllung einschließlich Lagerhalle für Eigenfassbiere und Handelsware. Es gelang, den Neubau ohne größere Eingriffe in die Landschaft zu integrieren. So wurde die neue Brauerei mit viel Aufwand an den vorhandenen Baumbestand angepasst. Die Gebäude stehen bis zu 10 m tief im Erdreich. Ein neuer Tiefbrunnen liefert das geschätzte weiche,

kristallklare Brauwasser. Traditionelle Brauverfahren, moderne Techniken und die Erfahrung vieler Braugenerationen sind weitere Garantien für die besondere Qualität des Rechenberger Bieres.

Es werden ganzjährig die Sorten Rechenberger Pilsner und Dunkel abgefüllt. Saisonal gibt es Bockbier und Festbier. Abgefüllt wird das Rechenberger Bier in Großfässer für gastronomische Einrichtungen sowie in 5l-Partyfässer. Im Brauereiladen findet man neben den Partyfässern alles, was das Feierabend-

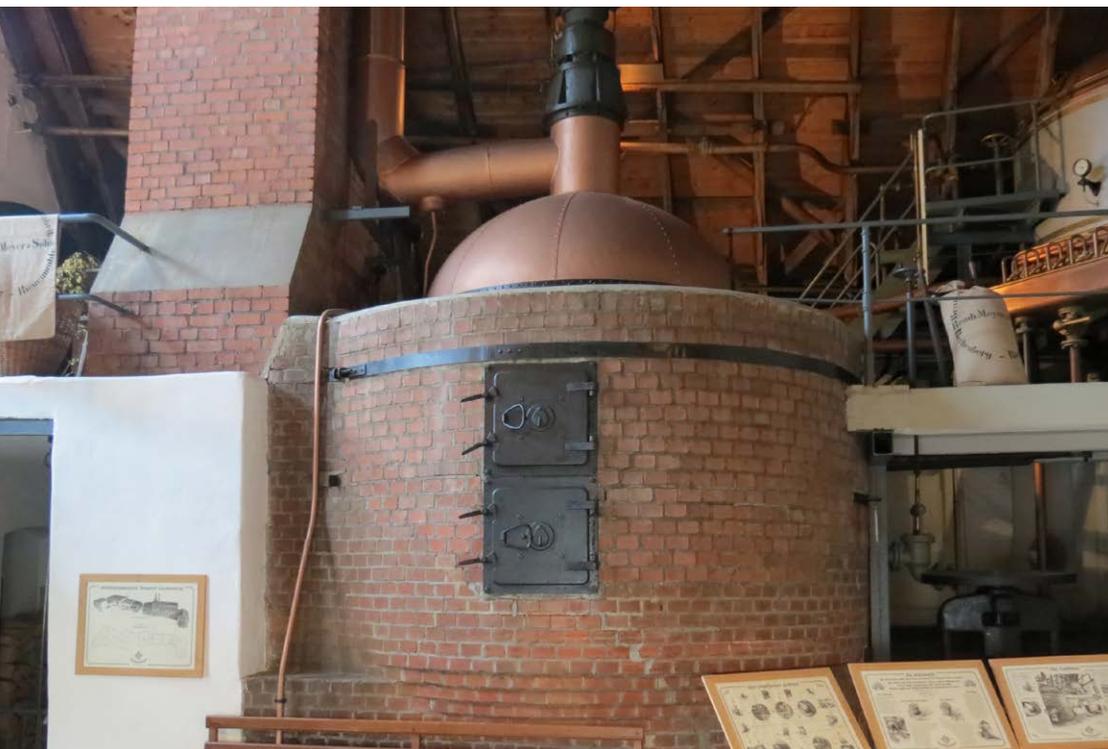
bier zum echten Genuss werden lässt. Das Rechenberger Partyfass mit Landschaftsmotiv wurde bereits 1996 als schönstes Fässchen Deutschlands ausgezeichnet sowie 2002 das Weihnachtsfässchen zum schönsten Partyfässchen Deutschlands gekürt. Beide sind ein sehr schönes regionales Geschenk aus dem Erzgebirge.

Neben den Biersorten werden am Standort auch Rechenberger Tafelwasser und verschiedene Limonaden in Fässern abgefüllt.

Beliebt bei Touristen und Einheimischen sind die Führungen durch die Museumsbrauerei. Im Anschluss daran erlebt man bei einer Bierprobe und rustikaler Küche in den historischen Kreuzgewölben der ehemaligen Mälzerei, dem heutigen Schalander, echte Biergeselligkeit und urige Gemütlichkeit. Führungen mit Einkehr im Schalander finden Dienstag – Freitag 11:00 und 14:00 Uhr sowie am Wochenende und an Feiertagen 11:00, 13:00 und 15:00 Uhr statt.



Auch für kleine Feste gut geeignet, die Partyfässer aus dem Erzgebirge.



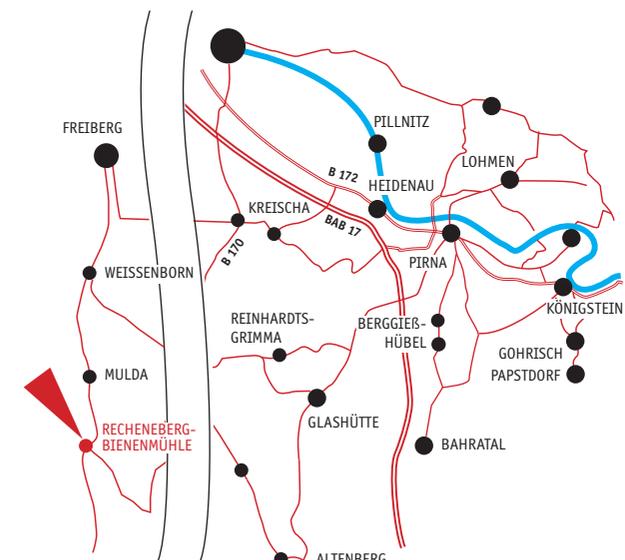
Blick in das Sudhaus, dem Herzstück einer jeden Brauerei.

www.gutes-von-hier.org



Kontakt

Brauerei Rechenberg GmbH & Co.KG
An der Schanze 3
09623 Rechenberg-Bienenmühle
Tel.: 037327 8800
Fax: 037327 88010
info@brauerei-rechenberg.de
www.rechenberger.com



Antje Graebe, Praktikantin NLPV

„Die Nationalparkregion Sächsisch-Böhmische Schweiz ist ein Best-Practice Beispiel“



Nachhaltige Mobilitätskonzepte verbinden Partner. Im angeregten Gespräch: Hr. Richter (TV Sächs. Schweiz), Hr. Schmidt und Fr. Claus vom Verkehrsverbund, Hr. Eggert (BM Bad Schandau) und Hr. Leibacher (Tourismus Engadin) v.l.n.r.

So formulierte es Frau Dr. Bürglen vom Projekt Fahrtziel Natur, als am 06.11.14 über nachhaltige Mobilitätskonzepte in Tourismusregionen diskutiert wurde. Trotz aller Streikwirren fanden über 60 der 74 angemeldeten Tagungsteilnehmer den Weg ins Haus des Gastes nach Bad Schandau. Stellvertreter unterschiedlicher Interessengruppen gewährten Einblick in ihre Projekte und Zukunftsvisionen. So waren die Tourismusverbände Sächsische Schweiz und Erzgebirge, der Verkehrsverbund Oberelbe, die Oberelbische Verkehrsgesellschaft und Station und Service vertreten. Mit Berichten aus dem Schweizerischen Nationalpark im Engadin sowie aus dem Bezirk Ustí ging der Blick auch über den nationalen Tellerrand hinaus.

Haupterkennnis war: Das grenzüberschreitende ÖPNV-Angebot in unserer Nationalparkregion ist perfekt. Es muss nur besser an den Kunden herangetragen werden, um künftig noch mehr Menschen davon zu überzeugen, ihr Auto stehen zu lassen. Bisher nutzen 38 % aller Touristen den ÖPNV. Von denjenigen, die zum 1. Mal hier sind, gibt zudem ein Großteil an, beim nächsten Besuch den Schienen- und Busverkehr vorzuziehen – nun, da sie das Angebot kennen. Wünschenswerter wäre natürlich, wenn von Anfang an die Vorzüge des autolosen Reisens in der Sächsischen Schweiz bekannt wären. Die Impulse seitens des Fahrtziel Natur-Projektes lauteten an dieser Stelle, dass konkrete Tourenvorschläge auf ÖPNV-Basis erarbeitet und publik gemacht sowie die Tarife klarer kommuniziert werden sollten. Den Vorwurf des Tarifwirrwarrs wollte sich Burkhard Ehlen vom VVO zwar nicht so ganz gefallen lassen, schlug aber zur „Entlastung“ der Neankömmlinge in der Sächsischen Schweiz ein Tourismusticket vor. Wie in anderen Urlaubsregionen bereits üblich, soll dann ein Nahverkehrsticket bei der Übernachtung inklusive sein und sozusagen eine „Flatrate-Nutzung“ von Zügen, Fähren und Bussen erlauben. Insgesamt soll eine Vereinfachung für diejenigen geschaffen werden, die sonst keinen Zugang zum ÖPNV haben. Die Tagung war nicht nur für unsere Region ein guter Novembertag. Wir bleiben weiter am Thema!

Jiří Rak, Leiter Desitinationsagentur OPS Krásná Lípa

Wanderungen ab Haltestelle Nationalparkbahn

Zur Unterstützung der neuen NLP-Bahn organisierte 2014 die Tourismusgesellschaft Böhmische Schweiz 10 Wanderungen im Rahmen eines Ziel-3-Projektes. Es wurden Bahnhöfe und Haltepunkte zwischen Bad Schandau, Rumburk und Krásná Lípa aufgesucht. Bei allen Touren wurden wir von den entsprechenden Bürgermeistern begrüßt, wie hier durch BM Andreas Eggert in Bad Schandau (siehe Bild rechts). Ab Januar 2015 werden diese Wanderungen auch in Deutsch und Englisch im Internet stehen unter: www.ceskesvycarsko.cz



Bürgermeister Eggert begrüßt die Wandergruppe am Nationalparkbahnhof Bad Schandau.

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

Neue Nationalpark-Partner wurden aufgenommen



Zu Beginn der Mobilitätstagung am 06.11.2014 in Bad Schandau wurden zwei neue

Nationalpark-Partnerbetriebe aufgenommen

- Fa. Steinreich am Auffangparkplatz Bastei
 - Tourismusinformation Stadt Wehlen.
- Die Obere Schleuse in Hinterhermsdorf erhielt ihre Neuzertifizierung für die nächsten drei Jahre. Damit unterstützen 44 Nationalparkpartnerbetriebe den Nationalpark. Herzlich Willkommen.



Landrat Michael Geisler, Bürgermeister Stadt Wehlen Klaus Tittel, Obere Schleuse Dietmar König, Erlebniswelt Steinreich Stephan Trepte und Nationalpark-Pressesprecher Hanspeter Mayr

Vanessa Ludwig, Projektleiterin in Rietzschen

Rückkehr des Wolfes nach Sachsen



Über Jahrhunderte als Konkurrent um Wild- und Nutztiere betrachtet, wurde der Wolf im 19. Jahrhundert auf wenige Bereiche in Mitteleuropa zurückgedrängt. Bereits nach 1945 tauchten einzelne polnische Wölfe auf der Suche nach einem Revier wieder in Deutschland auf. In der ehemaligen DDR wurde die natürliche Wiederbesiedlung durch den Wolf jedoch durch Abschuss der Zuwanderer unmöglich gemacht. Erst nachdem der Wolf 1990 im wiedervereinten Deutschland unter Naturschutz gestellt wurde, hatte er hier wieder eine Chance sesshaft zu werden. So gelang es im Jahr 2000 einem aus Polen zugewanderten Wolfspaar in Sachsen, im Bereich des Truppenübungsplatzes Oberlausitz, erstmals wieder Welpen in freier Wildbahn groß zu ziehen. Durch Ausbreitung der Jungtiere und weitere Zuwanderung von Wölfen aus Polen, entwickelt sich seitdem in Deutschland stetig wieder ein Wolfsvorkommen. Im Sommer 2014 waren 31 Rudel, 4 Paare und 2 sesshafte Einzelwölfe in Deutschland bestätigt.

Davon haben 12 Wolfsrudel ihr Territorium überwiegend oder zum Teil im Freistaat Sachsen.

Wenn Wölfe in neuen Gebieten auftauchen, werden häufig Ängste und Befürchtungen seitens der Bevölkerung geäußert. Viele dieser Ängste und Vorbehalte lassen sich auf das Bild vom Wolf, das wir aus Märchen und Geschichten kennen und auf die Unwissenheit über die Lebensweise der Tierart, mit der wir viele Jahrzehnte nicht mehr zusammengelebt haben, zurückführen.

Die Menschen müssen sich wieder an das Leben mit dem Wolf gewöhnen. Das Konfliktpotenzial im Zusammenleben Wolf und Mensch liegt darin, dass neben wildlebenden Huftieren auch domestizierte Huftiere wie Schafe und Ziegen zum Beutespektrum des Wolfes zählen. Letztere sind, wenn sie unzureichend geschützt sind, viel leichter zu erbeuten als Rehe, Hirsche und Wildschweine. Um ein möglichst konfliktfreies Zusammenleben zu ermöglichen, gibt es das Sächsische Wolfsmanagement, welches das Wolfsmonitoring, die Beratung und Unterstützung von Tierhaltern und die Aufklärungsarbeit der Bevölkerung umfasst.

Kontaktbüro „Wolfsregion Lausitz“
 Offizielle Informationsstelle
 Am Erlächthof 15, 02956 Rietzschen
 Tel. 035772 46762
 kontaktbüro@wolfsregion-lausitz.de
 www.wolfsregion-lausitz.de



Hinweis: Ab Ostern 2015 ist die Wolfsausstellung in der Blockscheune Hinterhermsdorf wieder geöffnet!

Alina Siekarski, Praktikantin

Commerzbank Umweltpraktikanten suchen Nachfolger für die nächsten Saison

... und wenn ihr ganz leise seid, könnt ihr vielleicht auch ein paar Tiere sehen.

Einen spannenderen Einstieg hätten sich Alina und Goesta nicht vorstellen können. An einem warmen Spätsommertag sitzen sie erleichtert und glücklich mit den anderen fünf „Neulingen“ der Umweltbildung im Sitzkreis mitten im Nationalpark. Gemeinsam werten sie das soeben absolvierte Videotraining aus, bei dem sie ihr pädagogisches Können unter Beweis stellen konnten. Jede Geste, jedes Wort, jede Reaktion der Schüler wurde gefilmt und wird nun von Margitta Jendrzewski, der Praktikumsbetreuerin und Wildnispädagogin, fachkundig kommentiert. Aufatmen für alle. ...

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

29. Regionalgespräch

Fachexkursion in den NLP Harz

Wie jedes Jahr organisierte die NLP-Verwaltung die Exkursion für Partnerbetriebe. Im Harz wurden die 19 Teilnehmer rührend betreut durch die NLP Verwaltung. Herzlichen Dank dafür. Es ist immer wieder befruchtend und spannend zugleich, wie andere Schutzgebiete Projekte anschieben und begleiten.

Erkenntnis Nr.1: Nationalparke leben überall von Akzeptanz.

Erkenntnis Nr.2: Uns trennen nur 340 km!



In jeder Frühjahrs- und Herbstsaison wird die Umweltbildung des Nationalparks von jeweils zwei „Praktikanten für die Umwelt“ unterstützt. Das 3-monatige Praktikum wird von der Commerzbank finanziell gefördert.

Mehr erfahrt Ihr unter:

www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

Partner

Nationalpark
Harz



Besuch des Nationalparkinfopunktes „Torfhaus“ mit Blick auf den Brocken.

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

„Regionale Produkte – on Tour“



Erfolgreiche Präsentation regionaler Produkte in der Cafeteria der Ostsächsischen Sparkasse Dresden

„Regionale Produkte – on Tour“ - unter diesem Motto präsentierten sich in der Zeit vom 3. bis 14.11.2014 21 regionale Produzenten mit ihren Produkten in der Cafeteria der Ostsächsischen Sparkasse Dresden am Güntzplatz 5.

So wurden regionale Produkte an Verkaufs- und Präsentationsständen sowie im Regionalregal verkauft und in den

Speisen der Mittagsversorgung angeboten.

Zum Auftakt der Aktionswoche fand am Montag, 03.11.2014, ein Regionalbrunch mit leckeren Produkten statt.

So gab es u.a.:

- **Käse** vom „Roten Vorwerk“ Liebstadt, Bauernhof Steinert Cunnersdorf und Ziegenhof Lauterbach
- **Honig, Fruchtaufstrich und Saft** vom Landgut Theisewitz, Honig vom Imker Berthold Beerwalde

- **Wurst** von der Agrargenossenschaft Struppen, Hubert Bourgeois Hartmannsdorf, Jens Steudtner Hellendorf
- **Fisch** von der Forellen- und Lachszucht Ermisch Langburkersdorf
- **Wein, Obst und Saft** vom Gut Pesterwitz sowie
- **Brot** von der Bäckerei Mehnert Dürrröhrsdorf.

Ein herzliches Dankeschön an alle Produzenten für die Beteiligung.

Zur Auftaktveranstaltung wurden die **Hofkäserei „Rotes Vorwerk“ Liebstadt** und die **Bäckerei Bärenhecke** als 49. und 50. Mitglied in die Datenbank Regionale Produkte des Landschaf(f)t Zukunft e. V. sowie die **Berggaststätte „Pfaffenstein“**, **Gaststätte & Pension Schrammsteinbaude** und das **Romantik Hotel Deutsches Haus** in Pirna als erste gastronomische Einrichtungen aufgenommen und erhielten das Regionalsiegel.

Weitere Informationen unter:
www.gutes-von-hier.org.



Das Regionalsiegel wird jetzt auch an Gastronomiebetriebe vergeben, welche sich zur Verwendung regionaler Produkte bekennen.



Es besteht die Möglichkeit, über den Verein ein Regionalregal zu erhalten.



Hier, in der Cafeteria der Filiale der Ostsächsischen Sparkasse Dresden am Güntzplatz in Dresden präsentierten regionale Erzeuger ihre Waren.



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.landschaftzukunftev.de



www.gutes-von-hier.org

Jana Türke, Citymanagement Pirna e.V.

Pirna – die Stadt der Unikate



Spezialität: Pirna Unikatspakete als individuelle Geschenkidee

Sie sind alle einzigartig, stecken voller Kreativität und kommen aus der Region: die Produkte, die sich unter der Marke „Pirna Unikat“ wiederfinden.

Solveig Großer, Pressesprecherin OVPS mbH

Die Kirnitzschalbahn fährt auch im Winter durch das Tal

S1 ab November im Stundentakt

Die Kirnitzschalbahn ist europaweit die einzige Straßenbahn, die in einen Nationalpark einfährt. Ihren Strombedarf deckt die „Gelbe Dame“ zu ca. 30 % über Solarenergie aus der hauseigenen Photovoltaikanlage. Bis März verkehrt sie täglich aller 70 Minuten zwischen dem Bad Schandauer Kurpark und dem

Was soll die Marke „Pirna Unikat“ erreichen? „Mit dem Projekt wollen wir darauf aufmerksam machen, wie viele einmalige Produkte und Produktideen es in Pirna und Umgebung gibt“ berichtet Olaf Franke (Citymanagement Pirna e. V.). „Der Pirnaer Handelsplatz erhält mit der Marke eine eigene Identität und Pirna wird durch diese Marke zur Stadt der Unikate“ so Olaf Franke weiter.

Besuchen Sie die Website www.pirna-unikat.de oder direkt die Pirnaer Innenstadt. Achten Sie auf das Unikats-Logo und entdecken Sie die einzigartigen Produkte der Marke. Sie suchen noch eine individuelle Geschenkidee? Dann melden Sie sich beim Citymanagement Pirna e. V. und lassen sich von den Unikats-Paketen überraschen.

citymanagement@pirna.de

Lichtenhainer Wasserfall. Alle Haltestellen entlang der 8 km langen Strecke sind Ausgangspunkte für Wanderungen im Nationalpark Sächsische Schweiz.

Der Tipp

Die Busse der Kirnitzschtal-Linie 241 fahren direkt von Pirna ins Kirnitzschtal bis Hinterhermsdorf und zurück. www.ovps.de oder 03501 792-160



Uwe, Küchenchef auf dem Brand

Rezept des Monats

Pottsuse vom Bauernschwein

25 Jahre Mauerfall, 24 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz – das muss gefeiert werden.

Also ein Gläschen vom Feinsten auf den Tisch. Da durfte ich neulich einmal Weine vom jüngsten gewerblichen Winzer Sachsens probieren. Ein lecker Tröpfchen ... das kann ich sagen. Und weil wir nicht hungrig feiern wollen, gibt's Schnitzchen dazu. Bestrichen mit Pottsuse! Die ähnelt dem allseits bekannten Schmalzfleisch oder dem französischen Rilette und wird auf folgende Weise hergestellt: Für 4 Portionen nimmt man 500 Gramm Schweinebauch und 200 Gramm Schweinenacken, gekauft für den vollendeten Geschmack beim Bauern mit gewerblicher Schweinemast. Dieses wird gewürfelt mit Zwiebel, Lorbeer, Piment, Wachholder, Kümmel, Pfeffer und Salz in einem Topf mit etwas Wasser ca. 3 Stunden langsam geköchelt. Wenn alles eine leicht bräunliche Farbe bekommt, wird es Zeit die Pottsuse vom Herd zu ziehen und in eine Schüssel zu geben. Gut abgekühlt aufs frische Bäckerbrot geschmiert, mit einem sauren Gürkchen versehen- ein wahres Festtagsessen. Wer opulenter feiern will, kann sich ja von mir ein Schnitzel braten lassen. Wir haben auch im Winter geöffnet. Das ist unser Konzept. Denn der Nationalpark ist immer eine Reise wert! Man kann die Pottsuse auch so zu Hause kochen und sich trotzdem ein Schnitzel von mir braten lassen. Heiß in saubere Gläser gefüllt und gut verschlossen hält sich

die Pottsuse ca. 4 Wochen lang im heimischen Kühlschrank.

Der Wein von Rothes Gut bei Meißen ist eine Entdeckung wert! Schweine, die glücklich grunzend über den Acker laufen sind es auch!- besonders für unsere Kinder...

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

K

Frische Farbe für den Brand



Das Relief der Sächsischen Schweiz wird renoviert. Frau Matthes aus Pirna restauriert in aufwendiger Kleinarbeit das 1956 erstellte Relief des Elbsandsteingebirges. Ab Ostern 2015 soll die neu gestaltete Infostelle wieder besucht werden können.

Partnertermine Dezember

Parkhotel Margaretenhof
5. Dezember, 18.00 Uhr

Karen Trepte, Ein bisschen Gift muss sein!

Eine Einladung der Marquise de Pompadour an den französischen Hof

Erlebniswelt SteinReich

6./7. Dezember 2014, jeweils 11 – 19 Uhr

Weihnachtsmarkt im Romantischen Glühweindorf im SteinReich, Eintritt frei

Landgasthof Schwarzbachtal

12. Dezember, Beginn 19 Uhr

Wirbeleynachten mit Cornelia und Anna Katharina Schumann

Ziegelscheune Krippen

erwartet **ab 26.12.** wieder Gäste!

Anmeldung erbeten unter: 035028-80437

Festung Königstein

31. Dezember, Silvester, 14:00 Uhr

Festliches Konzert zum Jahreswechsel für Sopran und Orgel in der Garnisonskirche

Termine

Advent am Historischen Personenaufzug Bad Schandau/Ostrau

Tipp: Samstags von 14 – 20 Uhr und Sonntags von 14 – 18 Uhr Glühwein, Kinderpunsch sowie Spezialitäten vom Grill und aus dem Feuerkessel an der Baude am Aufzug.

19. Historisch-romantischer Weihnachtsmarkt „Königstein – ein Wintermärchen“ an allen Adventswochenenden, jeweils 11:00 – 19:00 Uhr
 16:00 Uhr Öffnen des längsten Adventskalenders Deutschlands (112 m)



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.

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

