

April 2015

# Sandstein Schweizer

*Post für Partner.*

Nationalpark-Partner | Porträt  
**Gasthaus „Porschdorfer Einkehr“**

Regionalvermarkter | Porträt  
**Champignonzucht Eichler**

Nationalpark | Aktiv  
**Infostellen ab Ostern geöffnet**

Landschaf(f)t Zukunft e.V. | Info  
**Exkursion Tourismusprofis**

regional | aktuell | kompakt



Sächsische Schweiz  
České Švýcarsko

## Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt  
**Gasthaus „Porschdorfer Einkehr“**
- 6 Regionalvermarkter | Porträt  
**Champignonzucht Eichler**
- 8 Nationalpark | Aktiv  
**Neue Druckerzeugnisse  
Internationales Jugendcamp**
- 9 **Infostellen geöffnet | Turnuswan-  
derungen**
- 10 **Wollfest | Bahnerlebnistage**
- 11 **Familien, Kinder- und Kulturfest  
Tourismusprofis**
- 12 **Landschaf(f)t Zukunft e.V. | Info  
Exkursion Tourismusprofis**
- 13 **Regionalmarkt auf Tourismusbörse**
- 14 **Regional | Information  
Blick über die Grenzen |  
Der Kamnitzbach ist um 5000 kleine  
Lachse reicher | Wegearbeiten in  
Mezná**
- 15 **Rezept des Monats  
Frischkäseterrine mit Kräutern**
- 16 **Termine im April**



15 let národního parku České Švýcarsko  
25 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz

### Bild Titelseite:

Jörg Weber, Basteibrücke, Kurort Rathen

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
61. Ausgabe, April 2015  
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke  
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
Fotos: T. Salov, M. Förster, K. Krenz, S. Leuner,  
M. Eichler, 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 Inter-  
netseiten der Nationalparkverwaltung  
heruntergeladen werden  
(siehe nebenstehender QR-Code).

## 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.  
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

## Editorial

**„Im Frühling säuseln nicht nur die Bäche  
süßer, die ganze Welt ist von Duft und  
Glanz beseelt.“**

Monika Minder

Ostern steht vor der Tür und so herrscht überall rege Betriebsamkeit, damit der Saisonauftakt gelingt. Hier reiht sich die jährliche Tourismusbörse Sächsische Schweiz in Bad Schandau mit ein. In diesem Jahr machte sie allen Besuchern nicht nur „Appetit“ auf tolle Ausflugsziele in der Region, sondern auch die Genussmenschen kamen mit leckeren Gaumenfreuden regionaler Produzenten auf ihre Kosten.

Im 25. Jahr des Nationalparks Sächsische Schweiz wurde mit den Touristikern auch grenzüberschreitend „Hochzeit“ gehalten, freilich symbolisch, aber für alle Gäste erlebbar, ist der erfolgreiche Weg einer gemeinsamen Partnerschaft für ein weltoffenes Elbsandsteingebirge!

Unser Regionalsiegel „Gutes von hier“ hat sich zur Großfamilie entwickelt. Fast 60 Produzenten haben sich unserer Idee verschrieben und es werden wöchentlich mehr. Eine schöne Erfolgsstory, in der ständig neue Ideen für das Drehbuch entstehen und so werden die nächsten „Folgen“ nicht lange auf sich warten lassen.

Dass dieses Jahr thematisch unter den Jubiläen der Nationalparke steht, bezeugen auch die verschiedenen Fachveranstaltungen. So widmet sich das internationale Fachge-



Gemeinsam mit Thomas Schmidt (sächsischer Minister für Umwelt und Landwirtschaft) wurde das Nationalparkzentrum wiedereröffnet sowie auf die neue Saison angestoßen

sprach Ende März ganz dem Lebensraum der Kirnitzsch. Immerhin eines der saubersten Fließgewässer in Sachsen! Das Kirnitzschtal, als Kleinod der Region, steht auch für Natürlichkeit, Ruhe und Lebensraum für Mensch und Tier. Dies zu bewahren ist gemeinsames Ziel und erfordert von Nutzern und Bewahrern nachhaltige Anstrengungen, Ideen und Kreativität.

Was erwartet Sie noch im 61. Schweizer: Frische Pilze aus Bad Gottleuba erobern die regionalen Küchen. Einheimische Leckerbissen kann man bei der „Porschdorfer Einkehr“ erwarten, die wir als Nationalparkpartner vorstellen möchten.

Wir wünschen schöne Osterfeiertage und genießen Sie unsere Frühlingsregion – natürlich nicht, ohne schön neugierig zu bleiben ...

Dies wünschen Ihnen

Ihre

*Ulrike Funke* *J. Weber*

Silvio Leuner

## Porschdorfer Einkehr

### Herzlich Willkommen im Gasthaus „Porschdorfer Einkehr“

Unser familiengeführtes Gasthaus bietet Ihnen frische saisonale Speisen und Zutaten aus dem eigenen Kräutergarten. Aus dem alten Gemeindeamt in Porschdorf wurde vor fast 10 Jahren das Gasthaus „Porschdorfer Einkehr“, wo die Familie Leuner Sie willkommen heißt. Es wird viel Wert auf die Verwendung von regionalen Produkten gelegt, z.B. täglich frische Eier vom eigenen Hof, Kartoffeln direkt vom Bauern aus dem anliegenden Feld am Bockstein oder von der Hofkäserei Grahl (Rotes Vorwerk) bei Liebstadt.

Mit dem Regionalen Gütesiegel „Gutes von hier“ dürfen wir seit 2015 unsere angebotenen Produkte aus der Region hervorheben.

Eine besondere Spezialität sind unsere hausgemachten Liköre, wobei wir Kräuter und Früchte aus dem eigenen Garten verarbeiten und viel Wert auf beste Qualität legen, das heißt: reif, gesund und sauber.

Unsere beliebten Heimatkundeabende veranstalten wir seit Jahren im März und November.

In diesem Jahr präsentierten Rico Richter ([www.elbsandstein-bilder.de](http://www.elbsandstein-bilder.de)) sowie Sven Zickler ([www.free-inspiration.de](http://www.free-inspiration.de))

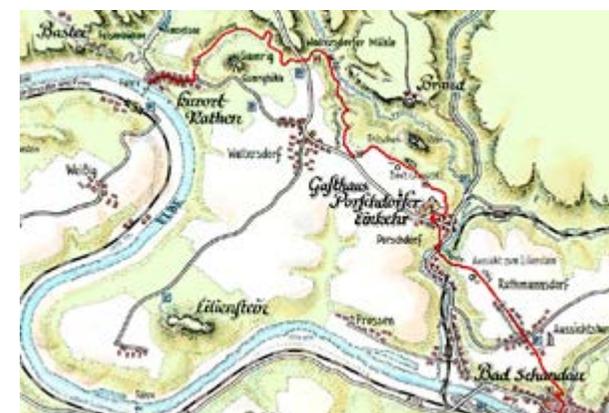


Regionale Produkte bekommen Sie jetzt in der ehemaligen Bürgermeisterstube

ihre Foto-/Video-/Zeitraffervorträge. Wir freuen uns sehr, dass am 13.11.2015 Wanderkartenzeichner Rolf Böhm aus Bad Schandau sowie am 20.11.2015 Kletterer und Boulder Sven Scholz aus Hohnstein und am 27.11.2015 die Sächsische Kletterlegende Bernd Arnold aus Hohnstein zu Gast sind.

Für Gäste der Sächsischen Schweiz bieten wir moderne Ferienwohnungen mit zentraler Lage, geeignet für zahlreiche Ausflüge in den Nationalpark, an. Viele weitere Informationen zu unserem Gasthaus, Bildergalerie der Umgebung, Aktivmöglichkeiten oder einfach nur Wandermöglichkeiten, wie eine Wanderung von Bad Schandau nach Kurort Rathen (Karte im Anhang) kann auf unserer Internetseite [www.porschdorfer-einkehr.de](http://www.porschdorfer-einkehr.de) eingesehen werden.

Eine weitere Wanderempfehlung der Nationalparkpartner Porschdorfer Einkehr und der Brand-Baude ist der Polenztalrundweg, wo sich unsere Gäste stärken können.



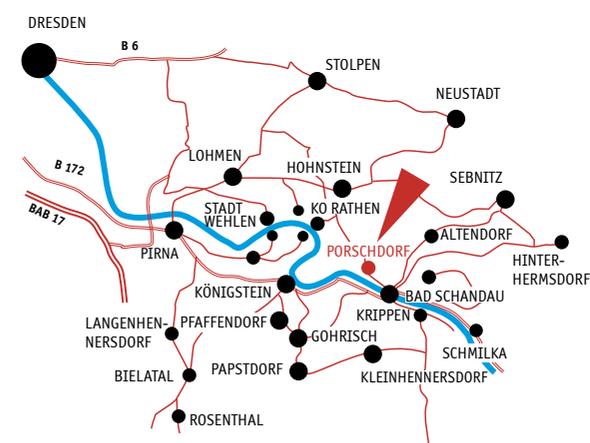
Vom Gasthaus sind schöne Rundwege ausgeschildert

### Öffnungszeiten 2015

Montag	Ruhetag
Dienstag – Freitag	16:00-21:00 Uhr
Samstag – Sonntag	11:00-21:00 Uhr
Feiertage	11:00-21:00 Uhr

### Kontakt

Gasthaus Porschdorfer Einkehr  
Gerlinde Leuner  
Hauptstraße 29b  
01814 Bad Schandau Stadtteil Porschdorf  
Tel. 035022 50978  
[www.porschdorfer-einkehr.de](http://www.porschdorfer-einkehr.de)  
[info@porschdorfer-einkehr.de](mailto:info@porschdorfer-einkehr.de)



Kathleen Krenz

## Champignonzucht Eichler



*ganzjährig im Angebot, die Champignons aus Bad Gottleuba*

Was 2008 im ehemaligen Hellendorfer Feuerwehrgerätehaus für den Eigenbedarf begann, hat sich mittlerweile zu einem Unternehmen im Haupterwerb entwickelt. Bald schon reichten die Räumlichkeiten nicht mehr aus und der Betriebssitz musste verlegt werden.

Die Champignonzucht von Marcel Eichler wird heute als Familienunternehmen

in einer ehemaligen Werkstatt in der Talstraße 11, Ortsteil Haselberg der Gemeinde Bad Gottleuba - Berggießhübel betrieben. In abgedunkelten Räumen wachsen auf einer Gesamtfläche von ca. 50 Quadratmetern unter Einhaltung genau definierter klimatischer Bedingungen Steinchampignons in Substratkästen, die übereinander gestapelt sind. Wenn die Erntereife erreicht ist,

schneiden Eichlers die Pilze in mühevoller Handarbeit. Dabei werden die Pilze vorsichtig aus der Erde gedreht. Mit einem scharfen Messer wird ein Zentimeter vom Stiel abgeschnitten. Die frisch geernteten Pilze besitzen ein unvergessliches Aroma und stellen eine gesunde Alternative zu Fleisch dar. Sie sind eine wertvolle Quelle für Proteine, Kalium, Kupfer, Zink, Selen, Niacin, Vitamin B1, B2 und das besonders für Vegetarier wichtige Vitamin D. Ein weiterer wichtiger Bestandteil ist das Vitamin B12, welches sonst nur in tierischer Nahrung vorkommt.

Die frisch geernteten Champignons werden auf folgenden Wochenmärkten verkauft:

- Münchner Platz Dresden und auf dem Pirnaer Wochenmarkt am Röhrsdorfer Käsestand
- Lingnerallee Dresden - freitags
- Schillerplatz Dresden - samstags

Nach Vereinbarung können Sie die Champignons auch direkt bei Eichlers beziehen. Verschiedene Gaststätten (siehe Internetseite

[www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)



### Kontakt

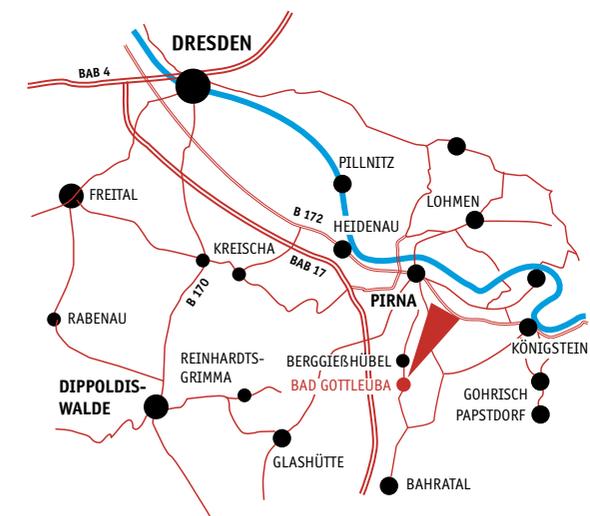
Marcel Eichler  
Talstraße 11, OT Haselberg  
01816 Bad Gottleuba - Berggießhübel  
Tel.: 0152 26053371  
[info@champignonzucht-eichler.de](mailto:info@champignonzucht-eichler.de)  
[www.champignonzucht-eichler.de](http://www.champignonzucht-eichler.de)



*Auch sauer eingelegte Pilze sind im Angebot von Eichlers.*



des Unternehmens) der Region verarbeiten die frischen Pilze zu leckeren Gerichten. Zunehmend bieten Eichlers die Pilze auch getrocknet bzw. sauer eingelegt an. Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.champignonzucht-eichler.de](http://www.champignonzucht-eichler.de).



Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung

## Neue Druckerzeugnisse



Pünktlich zu Saisonbeginn liegen die aktuellen Druckerzeugnisse vor. Sie finden diese ab April bei den Partnerbetrieben und in den Tourismusbüros der Region. Auch online sind sie verfügbar.

Steffen Elsner, MA Nationalparkverwaltung

## Internationales Jugendcamp

### Internationales Jugendcamp im Nationalpark Šumava bietet noch freie Plätze

Anmeldefrist bis 10. April  
Termin: 8. bis 16. August 2015,  
„Natur pur im tschechischen Nationalpark Šumava“

Profil: Ihr seid 10 und 15 Jahre alt, kommt aus der Sächsischen Schweiz, seid gern in der Natur unterwegs und neugierig!

Tel.: 035022/900 623 o. 0173 /37 96 464  
Mail: [steffen.elsner@smul.sachsen.de](mailto:steffen.elsner@smul.sachsen.de)



Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung

## Infostellen wieder geöffnet Turnuswanderungen

Die Infostellen im Nationalparkgebiet sind im April u. Oktober täglich von 10 – 16 Uhr sowie Mai bis September von 10 – 18 Uhr geöffnet.



### Schmilka

Bergsport und Naturschutz, Stützpunkt Nationalparkwacht



### Amselfallbaude

Schluchtwald, Totholz, Gaststätte im Amselgrund bei Rathen



### Eishaus

Naturschutz, Waldentwicklung, neben dem Berghotel Großer Winterberg



### „Waldhusche“

Hinterhermsdorf  
Walderlebnissgelände für Familien – frei zugänglich



### Zeughaus

Nationalparkkernzone, Historische Jagd, Natur im Großen Zschand



### Beizehaus

Nationalpark und Waldumbau in Hinterhermsdorf, Stützpunkt NLP-Wacht



### Blockhaus Brand

Schutzgebiete und Lebensräume der Sächsischen Schweiz



### Schweizerhaus Bastei

Malerweg, historische Kunst und Natur, ganzjährig geöffnet, 10-18 Uhr



### Turnuswanderungen in den Nationalpark beginnen nach Ostern:

Dienstags: Kurort Rathen,  
Haus des Gastes 10:00 Uhr

Mittwochs: Kirnitzschtal,  
Parkplatz Nasser Grund 10:00 Uhr

Donnerstags: Bad Schandau,  
Haus des Gastes 09:00 Uhr

Freitags: Stadt Wehlen,  
Haus des Gastes 10:30 Uhr

1. u. letzter Sa.: Schmilka,  
Grenzheck 10:30 Uhr

1. u. 3. Sa.: Hinterhermsdorf,  
Kräuterbaude 10:30 Uhr

1. u. letzter So.: Schmilka,  
Grenzheck 09:00 Uhr

Die Turnuswanderungen sind wöchentliche Angebote der zertifizierten Nationalparkführer. Sie können diese auch zu anderen Touren buchen.

Alle Treffpunkte sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Auch für die Heimfahrt bestehen Bus- und Zugverbindungen zur Verfügung.

Infos unter:

[www.nationalpark-saechsische-schweiz.de](http://www.nationalpark-saechsische-schweiz.de)

Ariane Flick, AWO Produktionsschule »Stellwerkstatt« Stadt Wehlen

## 12. Wollfest am 26.4.2015 am NLPZ Bad Schandau



**10:00 Uhr** Eröffnung

**11:00 Uhr** Filz-Puppenspiel: Madame Rosa - Pieps, die Maus und der lange Regen

**12:00 bis 15 Uhr** Livemusik von und mit Buckijit

**12:30 bis 13:30 Uhr** Workshop 1: „Fingerpüppchen – filzen mit Fingerspitzengefühl“ mit Annette Quentin-Stoll, Weinböhl (Anm. am Lehmbackofen)

**13:00 bis 14:00 Uhr** Workshop 2: „Wie Früher: Strick und Seil gedreht –

aus grober Schurwolle“ mit Andreas Eckardt, Dresden, (Anmeldung am Lehmbackofen)

**13:30 bis 14:30 Uhr** Workshop 3: „Filzblüten – Blütenfilz“ mit Evelyn Schulze, Dresden (Anmeldung am Stand „Die Filzblüte“)

**14:30 Uhr** Schafschur

**15:30 Uhr** Modenschau mit Madame Rosa: „Auf Tuchfühlung mit heimischer Wolle“

**ganztägig**

**Strick-Café** mit „nach Strick und Faden“: Stricken mit Anleitung und Verwöhnaroma

**Marktstände** mit Schafwollprodukten

**Ausstellung** seltener Landschaftsfrassen

**Bewirtung** durch das Steingut Halbestadt

**Tipp:** Das Nationalparkzentrum ist nach der Elbeflut 2013 wieder auf Ihren Besuch vorbereitet!

Micaela Lindheimer, stellv. GV Tourismusverband Sächsische Schweiz

## Bahnerlebnistage

Nutzen Sie die Angebote der Bahnerlebnistage am 25./26. April 2015!  
Kommen - Sehen - Erleben - Staunen!  
[www.saechsische-schweiz.de](http://www.saechsische-schweiz.de)



Chester Müller, Kunst und Naturfreunde Permahof e.V.

## Familien-, Kinder- und Kulturfest



Unter der Schirmherrschaft von Landrat Michael Geisler laden wir herzlich alle Familien von Flüchtlingen und ihre Patenfamilien zu uns auf den Hof ein.

**„Die Sächsische Schweiz ist bunt“ - internationales Familien-, Kinder- und Kulturfest**

16. und 17. Mai 2015

Kunst- und Naturfreunde Permahof e.V.  
Brückenstraße 27, 01848 Hohnstein OT Hohnburkersdorf, Tel.: 035975-80578  
[www.permahof.de](http://www.permahof.de) | [info@permahof.de](mailto:info@permahof.de)

Jede noch so kleine Spende unterstützt unser Projekt. Gerne verschicken wir auch Spendenbescheinigungen.

**Spendenkonto:**

Kunst- und Naturfreunde Permahof e.V.  
Stichwort: „Bunt“  
Ostsächsische Sparkasse Dresden  
IBAN DE68 8505 0300 3200 0793 20  
BIC OSDDDE81XXX



Micaela Lindheimer, stellv. GV Tourismusverband Sächsische Schweiz

## Tourismus Profis Sächsische Schweiz 2015

**„Nationalpark Aktiv**

Einblicke in die tägliche Arbeit der Nationalparkverwaltung.  
Termin: 20.4.2015 | Zeit: 9:30 – 16:30 Uhr

**Unterwegs auf grenzüberschreitenden Wegen**

Geführte Wanderung zwischen Hellendorf und Tisá.  
Termin: 22.4.2015 | Zeit: 8:00 – 17:00 Uhr

**E-Bike-Tour**

Radfernweg „Sächsische Mittelgebirge“, anspruchsvoll!  
Termin: 28.4.2015 | Zeit: 8:00 – 16:00 Uhr

**Schrammsteintour**

Traditionelle Eröffnungsfahrt der Sächsischen Dampfschiffahrt in der Sächsischen Schweiz.  
Termin: 28.4.2015 | Zeit: 18:00 – 19:30 Uhr

Anmeldungen nur online möglich:  
[www.tourismusprofis.de](http://www.tourismusprofis.de)

Die Tourismusprofiveranstaltungen sind Weiterbildungstage für Touristiker. Sie werden von Betrieben und Einrichtungen der Region sehr unterstützt. Sie vermitteln fachliche sowie aktuelle Themen aus der Region.

Kathleen Krenz

## Exkursion Tourismusprofis



Teilnehmer der Busexkursion verkosteten in der Schrammsteinbaude regionale Spezialitäten

Unter dem Motto „**Gemeinsam erreichen wir mehr – Vernetzung regionaler Produzenten und Gastronomen**“ trafen sich am 12.03.15 Tourismuspartner, um bei einer gemeinsamen Exkursion – organisiert durch den TV Sächsische Schweiz e. V. und Landschaf(f)t Zukunft e. V. – eine gute Partnerschaft zwischen Produzenten und Gastronomen kennenzulernen.

Erste Station war die Forellen- und Lachszucht Ermisch in Langburkersdorf (Neustadt/Sa.). Bei einem Rundgang sahen und erfuhren die Teilnehmer viel Interessantes über Aufzucht und Weiterverarbeitung von Speisefischen sowie über Erfolg und Probleme des Unternehmens.

Auf die an diesem Tag vorherrschenden niedrigen Temperaturen reagierte Herr Ermisch, indem er den frierenden

Teilnehmern Glühwein reichte. Dazu gab es ein von ihm gesponsertes leckeres Fischfrühstück.

Im Anschluss folgte ein Besuch in der Gaststätte und Pension „Schrammsteinbaude“. Marcus Ziegler, Betreiber der Baude, legt bei der Zubereitung der Speisen viel Wert auf Regionalität. Unter anderem ist die Fisch- und Forellenzucht Ermisch ein wichtiger regionaler Partner. Beim gemeinsamen Mittagessen wurden viele Gedanken und Ideen ausgetauscht, vertieft und weiterentwickelt. Alle Teilnehmer überzeugten die Qualität der Produkte und die in vieler Hinsicht günstige Nähe von Produzenten und Kunden. In Verbindung mit diesem Besuch in der Schrammsteinbaude wurde das 4. Regionalregal – eine Initiative des Landschaf(f)t Zukunft e. V. – eröffnet. Gäste können hier jetzt regionale Produkte vor Ort erwerben.

Zusammenfassend kann man im Namen aller Exkursionsteilnehmer von einer gelungenen Veranstaltung sprechen. Selbst diejenigen, die „nur“ mal dem Alltag entfliehen wollten – was keinesfalls abwertend gemeint ist – blieben von den mitreisenden Firmenpräsentationen nicht unberührt und konnten den einen oder anderen, auf das eigene Unternehmen übertragbaren „Denkanstoß“ mit nach Hause nehmen.

Vielen Dank an Gunter Ermisch und Marcus Ziegler.

Kathleen Krenz

## Tourismusbörse mit Regionalmarkt

Erstmals fand die Tourismusbörse mit einem vom Landschaf(f)t Zukunft e. V. organisierten Regionalmarkt statt. Der Verein präsentierte die in der Datenbank Regionale Produkte gelisteten Unternehmen.

Zur Eröffnung wurden den Anwesenden Wein und Saft vom Gut Pesterwitz sowie Nationalparktaler von Tonis Bäckerladen Wehlen gereicht. Einige Produzenten waren selbst vor Ort – Imkerei Schmidt Schmiedeberg, Champignonzucht Eichler Bad Gottleuba-Berggießhübel, Buchenhainer Landernte Markersbach, Bauernhof Steinert Cunnersdorf, Hofkultur Lohmen, Pasta Lucia Wehlen u. Landgut Theisewitz, deren Produkte man vor Ort verkosten und kaufen konnte.

Die gastronomische Versorgung übernahm an diesem Tag Marcus Ziegler, Inhaber Berggaststätte Pfaffenstein und Schrammsteinbaude, mit seinem Team, der bei der Zubereitung von Speisen einen hohen Wert auf regionale Produkte legt. Dies spiegelte sich in seinem Speisenangebot wieder und kam bei den Besuchern der Börse sehr gut an.

Die regionalen Produkte in unserer Region sind inzwischen fest etabliert. Über die Datenbank [www.Gutes-von-hier.org](http://www.Gutes-von-hier.org) kann bequem vom heimatischen Rechner der nächste Einkaufskorb virtuell gefüllt werden. Nach Ostern werden auch wieder die diversen Wochenmärkte ihre Kundschaft locken.



[www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)



Ein bunter Mix von Produkten lässt sich inzwischen schnell zusammenstellen.



Zweimal Schmidt: Sachsens Umweltminister Thomas Schmidt (rechts) wird beraten vom Imker Schmidt aus Schmiedeberg.

### Kontakt

Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.  
 ILE Regionalmanagement Sächsische Schweiz  
 Ansprechpartner: Joachim Oswald  
 Bahnhofstr. 1, 01829 Stadt Wehlen  
 Tel. 035020-75384  
 Fax 035020-75378  
[joachim.oswald@re-saechsische-schweiz.de](mailto:joachim.oswald@re-saechsische-schweiz.de)  
[www.re-saechsische-schweiz.de](http://www.re-saechsische-schweiz.de)

Jiří Rak, Leiter Destinationsagentur České Švýcarsko o. p. s

## Blick über die Grenzen



### Geführte Wanderung am So., 19.04.2015

Eine der schönsten Touren über die Felsengipfel der Hinteren Sächsischen Schweiz über 17 km zum Teichstein und Hinteren Raubschloss/Winterstein – Tour des Jahres 2015

Mikulášovice – Wachberg – Saupsdorf, mit dem Bus 12:10 bis Räumichtmühle – Pohlshorn – Teichstein – Zeughaus – Winterstein (Hinteres Raubschloss) – Kleiner Zschand – Felsenmühle

**Hinfahrt:** Nationalparkbahnhof Bad Schandau Abf. NLP-Bahn 09.18 Uhr bis Mikulášovice dolní, Ank 9.55 Uhr, Umstieg, Ank. Mikulášovice střed 10:01 Uhr

**Zurück:** Busabfahrt Felsenmühle 18:30, Ank. NLP-Bahnhof Bad Schandau 19:00 Uhr

[www.ceskesvycarsko.cz](http://www.ceskesvycarsko.cz)



Tomaš Salov, Pressesprecher Nationalpark Böhmisches Schweiz

## Der Kamnitzbach ist um 5000 kleine Lachse reicher



Georg Holzer und Manuel Hinterhofer beim Öffnen der Brutboxen.

Am 19. März öffneten österreichische Spezialisten Brutboxen für Lachseier, die im Januar in den Bach vergraben wurden. Trotz schwieriger Bedingungen im Gewässer in diesem Jahr, die eine

Absetzung von Feinsedimenten in den Brutboxen zur Folge hatten, konnten sich etwa 50 % von den ursprünglich 10.000 Lachseiern zu kleinen Fischen entwickeln. Diese Fische haben jetzt optimale Bedingungen in der Kamnitzbach. Nun bleibt nur zu hoffen, dass wir ihnen nach einer langen Wanderung in den Ozean und zurück in etwa 4 Jahren wieder begegnen können.

### Wegearbeiten in Mezná

Im April 2015 ist der Weg in die Kamnitzklamm (Kahnfahrten) von Mezná bis zur Brücke Mezní mústek (grüne Wandermarkierung) wegen geplanten Reparaturarbeiten gesperrt. Kahnfahrten sind in diesem Zusammenhang nicht eingeschränkt.

Uwe, Küchenchef auf dem Brand

## Rezept des Monats

### Frischkäseterrine mit Kräutern

Veronika der Lenz ist da... einerseits trällert die Veronika gern ein Frühlingslied, andererseits ist die Veronika eine selbstbewusste Frau, die sich bewusst ernährt und in ihrer Freizeit wandern geht. Gern kocht sie mit regionalen Komponenten, gern saisonal!

Was bietet sich da im Frühling mehr an, als eine selbstgemachte Frischkäseterrine?

### Dazu brauchen Sie für 4 Personen

(der engste Kreis Ihrer Wanderfreunde):

250 Gramm von dem herrlichen Lauterbacher Ziegenfrischkäse, 100 Gramm fetten Quark vom Steinerthof, 250 Gramm Sauerrahm sowie 200 Gramm Sahne vom selbigen Hof. Es fehlen noch 8 Blatt Gelatine und Kräuter, Kräuter... etwas Kresse darf dabei nicht fehlen!

### Zubereitung der Terrine wie folgt:

Den Frischkäse und den Quark durch eine Kartoffelpresse geben und mit dem Sauerrahm glatt rühren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken, ein Glas spritzigen Weißwein anschmecken. Die gehackten Kräuter untermengen. Nun die Sahne sehr steif schlagen, sollte gelingen, wenn es bei einem Glas Weißwein geblieben ist. Darauf die eingeweichte Gelatine in etwas heißer Flüssigkeit auflösen. ¼ der Masse mit der warmen, gelösten Gelatine verrühren und darauf die restliche Menge dazu geben und ebenfalls verrühren. Nun zügig die geschlagene Sahne

unterheben und in eine folierte Terrinen-Form geben. Das Ganze nun mindestens für 4 Stunden kalt stellen. Die Gelegenheit nutzen, um ein weiteres Glas Weißwein zu konsumieren oder um raus zu gehen.

Die Veronika wird beides machen, denn sie hat einen Garten. Die fertige Terrine stürzen und in Scheiben schneiden. Ein frisch geräuchertes Forellenfilet aus Rathmannsdorf dazu und frisches Bäckebrot - wie herrlich schmeckt doch der Frühling!!!

Und wenn die Vroni mit ihren Kameraden auf den Brand gewandert kommt, um die Frühlingsluft zu schnuppern, kann sie mir ja einmal berichten, ob es gelungen ist oder wie der Wein geschmeckt hat.

### Tipp

Nutzen Sie die tägliche Busverbindung (Linie 253) ab NLP-Bahnhof Bad Schandau nach Waltersdorf. Über die Waltersdorfer Mühle erreichen Sie den Brand zu Fuß in 90 Minuten.

### Anschrift

Bergwirtschaft und Herberge Brand-Baude  
Brandstraße 27  
01848 Hohnstein  
Tel. 035975 - 844 25  
Fax. 035975 - 846 67  
[info@brand-baude.de](mailto:info@brand-baude.de)  
[www.brand-baude.de](http://www.brand-baude.de)

# Veranstaltungen und Termine

**3. April 2015**

## Saisoneröffnung

Kahnfahrt Obere Schleuse mitten im Nationalpark

**11. April 2015, 19 Uhr**

## Kräutergeschichten und Kräutermärchen zum 128. literarischem Menü

Ines Hommann liest aus „Ich bringe euch die Blume der Liebe.“

Landgasthof „Zum Schwarzbachtal“  
www.schwarzbachtal.de

**25. April 2015, 10 – 17 Uhr**

## Naturmarkt und Hoffest

der Agrarproduktion „Am Bärenstein“  
e.G. in Struppen  
Verkauf, Vorführung, Verkostung

**3. Mai, 15 – 16 Uhr**

## 12. Berggottesdienst

### „Himmel, Erde, Luft und Meer“

Freiluft-Gottesdienst mit musikalischer Ausgestaltung durch Posaunenchöre und den Bergsteigerchor Sebnitz  
Neuer Wildenstein, Kuhstallhöhle

## Exkursionen im Nationalpark

**17. April, 10:20 bis 13:30 Uhr**

### Waldbehandlung und Jagd

rings um Ottendorf mit dem Nationalpark-Revierleiter Ralf Schaller, Treffpunkt: Gasthaus zum Kirnitzschtal

**18. April, 9:30 bis 14:30 Uhr**

### Klettern und Naturschutz

Wanderung im Schmilkaer Felsengebiet mit Thomas Böhmer (SBB) und Frank R. Richter (Nationalparkverwaltung)  
Treffpunkt: Parkplatz Schmilka

**25. April, 7 bis 11 Uhr**

### Vogelstimmenwanderung um Hinterhermsdorf

mit Nationalparkmitarbeiter Ulrich Augst, Treffpunkt: Hinterhermsdorf, Haus des Gastes

**25. und 26. April, 7 bis 11 Uhr**

### Vogelstimmenwanderung um den Lilienstein

Nationalparkmitarbeiter Peter Jäger  
Treffpunkt: Parkplatz am Lilienstein



Europäische Union

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

www.elef-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

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

Nationalpark  
Sächsische Schweiz



Fahrtziel *natur*

