

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

August 2015

Nationalpark-Partner | Porträt
Die Brückenschänke in Sebnitz

Regionalvermarkter | Porträt
Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz

Nationalpark | Aktiv
Die Groppe und die Waldohreule
Nationalpark-Infostelle wiedereröffnet
Informationen aus der Böhmisches Schweiz

Nationalpark-Partner | Aktiv
Bewegung im Projekt

regional | aktuell | kompakt



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt
Die Brückenschänke in Sebnitz
- 6 Regionalvermarkter | Porträt
**Agrargenossenschaft „Bergland“
Clausnitz e. G.**
- 8 Nationalpark | Aktiv
Die Groppe
- 9 **Die Waldohreule**
- 10 **Nationalpark-Infostelle am Brand
feierlich wiedereröffnet | Touristi-
sches Leitbild verabschiedet**
- 11 **Eingriff gegen Neophyten unterm
Prebischtor | Woche der Handwerke
bei Dolný mlýn**
- 12 Naturschutz | Aktiv in der Region
**2015 Internationales Jahr des
Bodens – Böden in Sachsen**
- 13 **UNESCO-Biosphärenreservat Ober-
lausitzer Heide- und Teichlandschaft**
- 14 Nationalpark-Partner | Aktiv
Bewegung im Projekt
- 15 Rezept des Monats
Sauerkirsch-Kaltschale
- 16 **Termine im August und September**



15 let národního parku České Švýcarsko
25 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz

Bild Titelseite:

Blick vom Schaarwendeweg bei Mittelndorf auf die Affensteine, Foto: Jörg Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“

65. Ausgabe, August 2015

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: J. Weber, B. Monz, K. Krenz, AG „Bergland“, F. Völker, P. Reuße, D. Förster, T. Salov, Archiv LfULG-Freiberg, B. Hering

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

„Auch mit Steinen, die einem in den Weg gelegt werden, kann man Schönes bauen.“

J. W. v. Goethe

Eine neue Art der Landschaftsgestaltung hält nun auch bei uns Einzug – die Landart – oder man könnte auch sagen: „Die Steinmänner kommen“. Wir kennen sie eigentlich aus dem Hochgebirge. Dort weisen sie still den Weg und bieten Orientierung. Dafür haben wir hier Wegweiser! Doch wenn kreative Menschen in der Natur unterwegs sind, wird eben auch gemalt, fotografiert, gedichtet, geschrieben – und gebaut! Die vorhandenen steinernen, natürlichen Bauwerke der Natur wecken die Phantasie der „neuen Baumeister“ und somit sind Prebischtor, Barbarine oder auch die Basteibrücke die regionalen Vorbilder.

Eine „Invasion“ der Steinmännchen scheint vergänglich – mit dem nächsten Sturm sind sie wieder Teil des Ganzen! Die Rudelbildung in Sandsteinhöhlen ist eher nicht erwünscht. Ein neuer „Bauort“ für die Landart ist aktuell auch die Elbe, ein Rinnsal mit Fahrrinne von einem guten halben Meter Tiefgang.

Trockene Zeiten sind angebrochen. Selbst die alten Dampfschiffe mit geringem Tiefgang mussten tageweise pausieren. Umso verständlicher erscheint es, wenn trotz großer Trockenheit Feuerstellen im Wald und auf den Felsen gefunden werden. Hier ist Leichtsinn gepaart mit Sorglosigkeit ein gefährlicher Wanderbegleiter. Bitte unterstützen Sie unsere Bemühungen, Brände zu verhindern!



Als neuen Nationalparkpartner stellen wir die Brückenschänke in Sebnitz vor. Hier wird Regionalität und Naturverbundenheit in allen Bereichen intensiv gelebt.

Bedauerlicherweise sind fünf Betriebe der Elbsandstein Gruppe im Juli geschlossen aus dem Projekt ausgestiegen – die gleiche Anzahl neuer Mitstreiter werden wir ab 2015 neu begrüßen können. So ist das im Leben, nicht immer passen Prioritäten, Ort und Zeit zusammen.

Als Regionalerzeuger stellen wir die Agrargenossenschaft Bergland aus Clausnitz vor. Leckerer Käse und verschiedene Sorten Öl liegen im Einkaufskorb.

Wir wünschen allseits Abkühlung in diesen heißen Tagen und bleiben Sie neugierig bis zu unserer Septemerausgabe.

Das wünschen Ihnen Ihre

Ulrike Funke *J. Weber*

Andreas und Barbara Motz

Die Brückenschänke in Sebnitz



Die Brückenschänke - ***Hotel unter dem Viadukt der Nationalparkbahn

Unser Gasthaus wurde 1877 im Zuge des Bahnbaus Bad Schandau-Sebnitz von Gustav und Maria Schulze erbaut, die Ausschank und einen Kolonialwarenladen betrieben. Als sie 1881 nach Texas auswanderten, kaufte es Familie Sommer, die das Haus in mehreren Generationen führte und von der wir es 1986 erwarben. Viele Umbau- und Renovierungsarbeiten waren nötig, bis wir es am 11. August 1987 wiedereröffnen konnten.

Schon bald kam die Wende und wieder waren Investitionen nötig. Wir beschlossen den Anbau des Hoteltrakts, der 1993 vollendet war. Es folgten 1998 der Wintergarten, 2005 der Kamin zur Heizung der Gasträume mit nachwachsenden Rohstoffen und 2007 eine Terrasse für das Restaurant.

Da wir unsere Berge lieben und begeistert in ihnen wandern, empfanden wir die Gründung des Nationalparks als sehr willkommenen Schutz unserer einzigartigen Heimat. Die Gäste merken schnell, dass unsere Wanderempfehlungen auf



Über der Brückenschänke verläuft die Bahnstrecke der Nationalparkbahn. Ein Bushaltestelle direkt vor dem Gasthaus lockt zur Busnutzung.

eigenen Erfahrungen beruhen und nicht nur angelesen sind.

Mit der „eigenen“ Bushaltestelle vor der Hotteltür und mit dem umfangreichen Material aus dem Infomobil können wir sie autofrei ins Gebirge schicken und sie kommen abends müde, aber glücklich zurück. Dann aber wollen wir Ihnen auch mit dem Essen zeigen, dass es viel „Gutes von hier“ gibt.

Sehr beliebt ist unsere Hausspezialität, der Zwetschgenbraten nach einem Rezept unserer Großmutter aus dem Sudetenland. Das Fleisch dafür beziehen wir von der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, die unter dem Gütesiegel „Ich bin ein echter Sachse“ Fleisch von regionalen Erzeugern verarbeitet. Auch mit der frischen Wurst von dort können sich unsere Gäste beim Frühstück (wo wir so weit wie möglich auf Einwegverpackungen verzichten) die Brötchen und das Brot vom Bäckermeister Gnauck aus Sebnitz belegen. Das Früh-

stücksei dazu holen wir im nahen Ulbersdorf beim Landwirtschaftsbetrieb Simone Fröde, wo wir auch die sehr schmackhaften Kartoffeln und andere saisonale Produkte, wie bspw. Kürbisse beziehen. Natürlich fehlt in unserem Angebot auch nicht das heimische Wild vom Sachsenforst. Frischen Fisch bekommen wir gleich aus dem benachbarten Langburkersdorf von der Forellenzucht Ermisch. Auch bei anderen Lieferanten achten wir auf kurze Bezugswege, die nächste Brauerei ist Radeberg, alkoholfreie Getränke kommen aus Sohland und Oppach, auch den Elbtalwein wissen unsere Gäste zu schätzen.

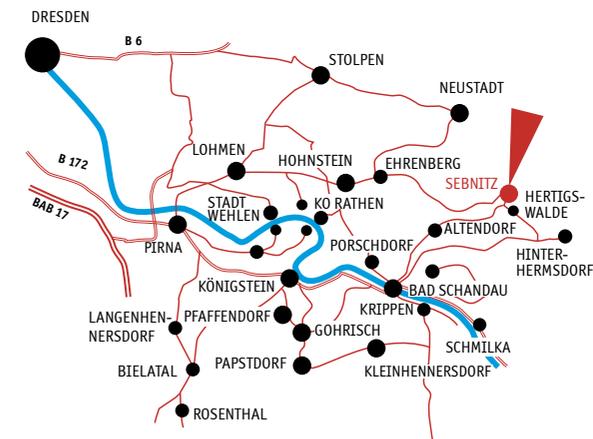
So wollen wir unseren Gästen ein rundes Erlebnis bieten und Ihnen unsere Landschaft, Kultur- und Kunstgüter, aber auch leckeres Essen und Trinken von hier nahe bringen.

Die Auswahl als Nationalparkpartner in diesem Jahr zeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind und macht uns auch ganz schön stolz!



Kontakt

Brückenschänke
Barbara Motz
Schandauer Str.62
01855 Sebnitz
Telefon 035971/57592
www.brueckenschaenke-sebnitz.de
brueckenschaenke@t-online.de



Kathleen Krenz, MA Landschaft(f) Zukunft e.V.

Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz e. G.



Die Leinblüte ist auch etwas für das Auge. Von Juni bis August findet diese statt!

Die osterzgebirgische AG „Bergland“ Clausnitz e.G., 1991 aus ehem. LPG´s gegründet, hat 120 Mitglieder. Das Einzugsgebiet erstreckt sich über die Gemeinden Rechenberg-Bienenmühle und Neuhausen, reicht vom Tal der Freiburger Mulde bei Clausnitz bis hin zu den Höhen an der Talsperre Rauschenbach.

Mit Pflanzen-/Tierproduktion, Erzeugung erneuerbarer Energien, Forstwirtschaft, Direktvermarktung und Vermietung deckt die AG ein breites Spektrum ab, ist Arbeitgeber für ca. 60 Mitarbeiter und bildet junge Leute zum Land-/Tierwirt aus. Grundsatz der AG ist, regionale Kreisläufe zu entwickeln, um die vorhan-

denen Ressourcen schonend, umweltgerecht und nachhaltig zu nutzen. Die Umsetzung ist durch die vielseitigen Arbeits- und Einsatzbereiche möglich - beispielhaft die Rapspresse. Rapsöl aus eigener Saat wird als Kraftstoff und der verbleibende Rapskuchen als Futtermittel eingesetzt. In Biogasanlagen bilden die anfallenden Güllemengen die Grundlage zur Stromerzeugung. Abwärme der Biogasanlagen werden zur Heizung und Warmwasseraufbereitung, Getreidetrocknung oder in der Betriebswäscherei genutzt.

Um die eigenen Produkte ohne Umwege in der Region anbieten zu können, wurde die Direktvermarktung im Hofladen

ausgebaut. Neben Speise- und Futterkartoffeln gibt es auch Produkte anderer regionaler Produzenten, so z.B. Obst und Gemüse, Fruchtsäfte und Weine, Liköre, Wurstwaren, Eier und Eierlikör, Aronia-Produkte, Honig und Fruchtaufstriche, Mühlenprodukte und versch. Sorten Eis.

Seit 2013 stellt das Unternehmen auch kaltgepresstes Rapspeiseöl und Leinöl aus eigenem Anbau her. Interessierte Kunden können dabei in der zum Hofladen gehörenden Schaupressanlage zusehen. Neu im Angebot seit 2015 ist das Leindotteröl. Aus dem verbleibenden Raps- bzw. Leinkuchen wird durch die ortsansässige Bäckerei donnerstags frisches Raps- und Leinkuchenbrot gebacken.

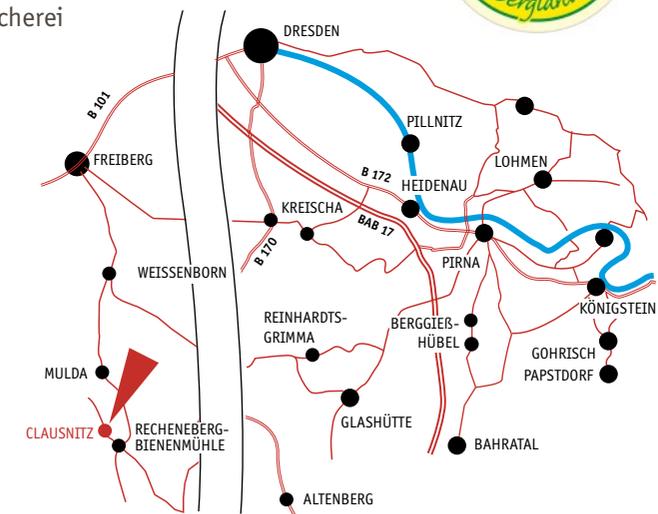
Eine mobile Käserei ermöglicht es, Käse wie Schnittkäse Art Gouda, Bergkäse und Hausmarke in versch. Varianten und die Weichkäse Art Camembert und Brie aus eigener Milch herzustellen. Weiterhin erhält man im Hofladen Fleisch (Braten, Lende, Rouladen, Roastbeef) von Rindern aus eigener Aufzucht oder durch die Fleischerei



Regional ist erste Wahl - Produkte, die man empfehlen kann!

Köhler traditionell hergestellte Wurstwaren (Rindsknacker, Knüppelsalami). Überzeugen Sie sich selbst vom umfangreichen Angebot!

Öffnungszeiten:
Mo-Mi/Fr: 8-17 Uhr
Do: 8-18 Uhr
Sa: 9 - 12 Uhr



Kontakt

Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz e. G.
Herr Eckardt, Frau Pahlke
Tel.: 037327 83930
Fax: 037327 1293
info@agrarg-berglan-clusnitz.de
www.agrar-berglan-clusnitz.de

www.gutes-von-hier.org



Fabian Völker, Fischereibehörde Königswartha
Die Groppe (*Cottus gobio*)



Die Groppe ist ein Süßwasserfisch und zählt in Deutschland zu den gefährdeten Fischarten

Die Groppe ist ein bodenbewohnender, stationärer Kleinfisch zumeist rasch fließender, klarer Gebirgsbäche der Forellen- und Äschenregion. Sie bevorzugt Fließgewässer mit grobem, steinigem Untergrund. Dabei ernährt sie sich hauptsächlich von Wirbellosen, kleinen Fischen und Fischlaich. Sie ist eine der wichtigsten Beutefischarten für größere Bachforellen. Die Groppe stellt hohe Anforderungen an die Wasserqualität und an die Gewässerstruktur. Daher besitzt sie eine hervorragende Indikatorfunktion für den Zustand der Gewässer.

Die Groppe weist einen keulenförmigen Körper auf und hat einen breiten Kopf. Die Färbung verläuft von steingrau bis braun. Der Bauch ist heller gefärbt. Die Groppe besitzt keine Schwimmblase und erreicht eine Körperlänge bis 15 cm.

Die Laichzeit der sehr versteckt lebenden Fischart liegt zwischen März bis Mai.

Der Laich wird dabei portionsweise unter Steinen abgelegt und vom Milchner (Männchen) bewacht. Nach vier bis fünf Wochen schlüpfen die Jungfische und verteilen sich rasch im ganzen Gewässer.

In Sachsen kommt die Groppe in Bächen und Flüssen des Vogtlandes vor, sowie vom mittleren Erzgebirge bis zum Elbsandsteingebirge. In der Elbe ist sie von der Grenze zu Tschechien stromabwärts bis Meißen regelmäßig nachweisbar. Neuere Untersuchungen legen eindeutig dar, dass die Groppe in Sachsen deutlich häufiger und weiter verbreitet ist, als ursprünglich angenommen. In der Kirnitzsch besiedelt die Groppe fast den gesamten Bachlauf – von der Einmündung in die Elbe bis zur Grenze nach Tschechien. Einzige Ausnahme ist der Bereich bei den Rabenstein. Hier prägt hauptsächlich feiner Sand die Gewässersohle.

Als Gefährdung für die Groppe sind Verbauung, Sohlberäumung und Wasserkraftnutzung der Fließgewässer zu nennen. Der Bestand gilt in Sachsen als ungefährdet. Die Groppe unterliegt der FFH-Richtlinie der Europäischen Union und besitzt daher europaweit einen hohen naturschutzfachlichen Wert.

Kontakt

SÄCHSISCHES LANDESAMT FÜR UMWELT,
 LANDWIRTSCHAFT UND GEOLOGIE
 Referat 76 | Fischereibehörde
 Gutsstraße 1 | 02699 Königswartha



Ullrich Augst, MA Nationalparkverwaltung

Die Waldohreule



Wohl jeder kennt die Naturschutzschilder mit der stilisierten Eule und wohl jeder denkt dabei an den Uhu. Dieser war aber nicht die Vorlage, sondern das kleinere Abbild, die Waldohreule.

Waldohreulen sind rar in unserer Landschaft. Sie sind Kinder des offeneren Landes. Feldgehölze und Waldränder, selten auch mal eine kleine Gebüschgruppe sind Brutplatz für die „Feldohreule“, wie sie treffender heißen müsste. Sie zieht ihre Brut in den Nestern anderer Vögel auf und vor allem in denen von Krähen und Elstern. Doch diese sind selten geworden in unserer Feld- und Wiesenlandschaft. Auch ihnen, wie so vielen anderen Arten, fehlt es an geeigneter Nahrung in den Agrarsteppen, wo großflächige Monokulturen vorherrschen.

Die Nahrung der Waldohreule besteht fast ausschließlich aus Kleinsäugetern, vor allem Wühlmäusen, und hier steht die Feldmaus mit Abstand an erster Stelle.

Die Waldohreule trifft, wenn es das Wetter zulässt, Ende Februar in ihrem Brutgebiet ein und beginnt mit der Balz, wo das Männchen in ruhigem Atemtempo Rufe ertönen lässt, die wie „huuh“ klingen. Das Weibchen erwidert die Rufe mit einem summenden Laut. Balzflüge über dem zukünftigen Brutgebiet sind begleitet von gelegentlichem Flügelklatschen.

Drei bis sechs weiße Eier werden etwa 28 Tage lang bebrütet. Die Jungeulen verlassen ihre Nester schon lange bevor sie fliegen



Porträt einer Waldohreule

können und klettern als „Ästlinge“ im Geäst der Bäume umher. Mit zehn Wochen aber sind sie in der Lage erste Mäuse zu erbeuten.

Obwohl die Waldohreule im Elbsandsteingebirge bei weitem nicht die häufigste Art ist, steht sie bei unseren Uhus auf deren Speiseplan an erster Stelle unter den Eulen. Das liegt daran, dass im Frühjahr viele Waldohreulen durch unsere Landschaft ziehen und diese an den Waldrändern relativ leicht zu erbeuten sind.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalparkverwaltung

Nationalpark-Infostelle am Brand feierlich wiedereröffnet



Michael Dora, Gastwirt der Brandbaude, Dr. Dietrich Butter, Leiter der Nationalparkverwaltung und Daniel Brade, Bürgermeister der Stadt Hohnstein (v.l.) eröffnen die Infostelle am Brand.

Im 25. Jubiläumsjahr des Nationalparks und rechtzeitig vor den Sommerferien präsentierte am 9. Juli die National-

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung



parkverwaltung die modern und familienfreundlich neu gestaltete Ausstellung in der Infostelle am Brand. Ehrengäste und Besucher warfen einen ersten Blick auf das zentrale restaurierte Reliefmodell, interaktive Bildschirmpräsentationen und in die neue „Kinderecke“. Regionale Firmen hatten die Nationalparkverwaltung bei der Umgestaltung unterstützt. Der Nationalpark-Partnerbetrieb Brandbaude betreut die Infostelle im täglichen Betrieb. Die Infostelle am Brand ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt ist frei.

Das große historische Relief von Irmgard Uhlig konnte fachgerecht restauriert werden. Besucher können es jetzt anhand eines interaktiven Monitors besser erkunden.

Touristisches Leitbild verabschiedet

„Die Landschaft ist ein Geschenk des Himmels, alles andere ist harte Arbeit“, so die einleitenden Worte des neuen Touristischen Leitbildes, die auf einen konkreten Willen deuten. Dass nachhaltige Projektansätze auch wirtschaftlichen Nutzen erbringen können, zeigt die neue Ausrichtung des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz. Da spielen Projekte wie Sanfte Mobilität und Vermarktung regional erzeugter Lebensmittel eine zentrale Rolle. Das touristische Leitbild bis 2025 wurde in großer Runde auf der Burg Stolpen Anfang Juli beschlossen.

Tomáš Salov, Pressesprecher Nationalpark Böhmisches Schweiz

Eingriff gegen Neophyten am Prebischtor



Pflanzen pflücken und deren Bestände beschädigen im Nationalpark? Das ist natürlich nicht erwünscht, und schon gar nicht in der Kernzone. Aber auch von dieser Regel gibt es kleine Ausnahmen. Besucher des Prebischtors konnten sich davon Anfang Juli überzeugen. Unmittelbar am Zugangsweg zum Tor nahm etwa ein Dutzend Mitarbeiter der Nationalparkverwaltung eine Management-Maßnahme vor, die zur Förderung heimischer Flora beitragen soll. Diese wird hier vom Kleinen Springkraut (*Impatiens parviflora*) bedroht und verdrängt. Da es sich um eine isolierte Lokalität handelt, stehen die Chancen für eine erfolgreiche Bekämpfung dieser einjährigen Pflanze recht hoch. Im



ersten Jahr der Maßnahme wurden mindestens 85.000 Pflanzen beseitigt. Die Eingriffe sollen in den nächsten Jahren wiederholt werden, so dass heimische Kräuter wieder ihren Platz einnehmen können.

Tomáš Salov, Pressesprecher Nationalpark Böhmisches Schweiz

Woche der Handwerke bei Dolský mlýn

Nahezu vergessene Handwerke werden bei der Mühle Dolský mlýn (Grundmühle) bei Jetřichovice (Dittersbach) für eine Woche wiederbelebt. Vom 15. bis 22. August erwartet die Besucher ein buntes Programm, von kommentierten Besichtigungen der Grundmühle über kleine Konzerte bis zu Vorführungen alter Handwerke, darunter z. B. Herstellung von Holzkohle in einem Meiler, Herstellung von Keramik, Dachschindeln, Mehl in einer Handmühle und sogar Gebäck in einem einfachen Ofen. Besucher sind herzlich eingeladen.



Lange wird der Köhler kein weißes Hemd haben! Die Herstellung von Holzkohle kann bis zu einer Woche dauern.

Antje Sohr, Referatsleiterin Boden, Altlasten, LFULG Freiberg

2015 Internationales Jahr des Bodens – Böden in Sachsen



Bodenanschnitt am Lehrpfad um den Gohrischstein

Die Vereinten Nationen haben 2015 als Internationales Jahr des Bodens ausgerufen.

Wir treten den Boden täglich mit Füßen. Dabei bildet er die Basis für vielfältige Ökosysteme und Nahrungsketten und ist damit die Lebensgrundlage für alle Lebewesen auf der Erde. Im Dreikomponentensystem Boden, Wasser, Luft ist der Boden ein träges Medium. Negative Veränderungen werden durch seine Komplexität und Pufferwirkung i.d.R. nur langsam wirksam. Für den Schutz der Böden ist es wichtig, seinen Zustand zu kennen. Die Informationen zu Böden in Sachsen sind vielfältig, bilden sich in Bodenkarten und Bodenfunktionskarten (z.B. Erosionsgefährdungskarten) ab. Auf 55 Bodendauerbeobachtungsflächen werden regelmäßig Bodenuntersuchun-

gen durchgeführt und bewertet (auch Sickerwasser- und Staubmessungen).

Vier Bodenlehrpfade, wie z.B. der Lehrpfad „Sächsische Schweiz“ am Gohrischstein (3,8 km), verdeutlichen anhand von Informationstafeln und Profilgruben die Vielschichtigkeit der Böden, seine Genese und seine unmittelbaren Beziehungen zur Pflanzenwelt.

Zu den wichtigsten Gefahren für Böden und seine Funktionen gehören die Bodenversiegelungen, Bodenerosion und der Eintrag von Schadstoffen, sowohl großflächig als auch punktuell über Altlasten. Sichtbar sind dabei insbesondere Versiegelung und Erosion. In den letzten Jahren lag die tägliche Neuinanspruchnahme der natürlichen Böden bei über 5 ha Boden in Sachsen. Tag für Tag werden Böden durch bauliche Maßnahmen verschiedenster Art zerstört. Einflüsse wie Schadstoffeinträge, Zerstörung von Bodenstrukturen, Reduzierung von Bodenökosystemen sind hingegen weniger sichtbar. Wir brauchen gesunde Böden und ein intelligentes Bodenmanagement um den anthropogenen Einflüssen (wie Flächenverbrauch, Erosion, Stoffeinträge auch durch den Einsatz neuer Stoffe) und den Herausforderungen des Klimawandels zu begegnen.

Konkrete Informationen zu sächsischen Böden sind unter www.boden.sachsen.de zu finden.

C. Mäser, Sachbearbeiterin Öffentlichkeitsarbeit in Mücka/Oberlausitz

UNESCO-Biosphärenreservat Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft

Die Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft ist über viele Jahrhunderte durch menschliche Nutzung geprägt. Der erste urkundliche Nachweis der Anlage von Fischteichen datiert aus dem Jahr 1248. Das UNESCO-Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“ liegt inmitten dieser alten Kulturlandschaft. Es umfasst mehr als 350 Teiche, eingebettet in Dünenwälder, Feuchtwiesen, Äcker, Flussauen und Heidegebiete und bietet eine außergewöhnliche Vielfalt an Lebensräumen für seltene Pflanzen und Tiere. In Biosphärenreservaten soll das Miteinander von Mensch und Natur in einer Weise gestaltet werden, dass ein Gleichgewicht entsteht – auf der einen Seite steht die biologische Vielfalt und auf der anderen Seite steht der Mensch, der nachhaltig wirtschaftet.

Ein Netz reizvoller Rad- und Wanderwege erschließt die Heide- und Teichlandschaft. Fernradwege wie Spreeradweg oder Froschradweg queren das Biosphärenreservat. Der Seeadlerweg, ein 88 km langer Rundweg, führt den Besucher zu den landschaftlichen Schönheiten und kulturellen Besonderheiten der Teichlausitz. Mit ein bisschen Glück können wir zu jeder Jahreszeit den hoch über uns kreisenden mächtigen Seeadlern begegnen. Eine Vielzahl weiterer Vogelarten lässt sich vom Weg oder den eigens dafür angelegten Beobachtungstürmen an den Teichen beobachten. 14 Stationen laden zur Rast ein und informieren auf teilweise interaktiven Tafeln über Natur und Kultur des Biosphärenreservats.



Dorfteich im Teichgebiet Guttau

Nicht verpassen sollten Sie einen Besuch im „Haus der Tausend Teiche“ am Sitz der Biosphärenreservatsverwaltung im Malschwitzer Ortsteil Wartha. Es ist Informationsstelle, Startpunkt für Exkursionen, Veranstaltungskulisse und ein Platz zum Verweilen. Im Obergeschoss erhalten Sie in der multimedialen Ausstellung überraschende Einblicke in die jahrhundertealte Tradition der Teichwirtschaft. Erleben Sie die Aufzucht von Karpfen im Wechsel der vier Jahreszeiten – zum Mitmachen und Ausprobieren. Ein Film mit faszinierenden Aufnahmen aus dem Biosphärenreservat stimmt auf die Ausstellung ein, in der Sie an Fischer Klaus nicht vorbei kommen und Sie als Höhepunkt ein Riesenaquarium mit heimischen Fischen erwartet.

www.biosphärenreservat-oberlausitz.de

Dr. Dietrich Butter, Leiter Nationalparkverwaltung

Bewegung im Projekt



Nicht nur im Nationalpark-Zentrum präsentieren sich die Nationalparkpartner als ein reges regionales Netzwerk.

Nationalparkpartner – 41 freiwillige Botschafter für eine gute Sache!

Kürzlich entschloss sich die Elbsandstein Gruppe mit 5 Betrieben aus dem Nationalparkpartnerprojekt auszusteigen. Eine nicht alltägliche Erscheinung, aber zu akzeptieren, schließlich ist die Teilnahme freiwillig. Wenn andere unternehmerische Prioritäten überwiegen, ist ein solcher Schritt nachvollziehbar.

Umso erfreulicher ist es, dass fünf neue Betriebe den Antrag gestellt haben, im Netzwerk mitzumachen. Mitte September 2015 werden die Zertifikate übergeben. Damit sind es 46 Partnerbetriebe. Deutschlandweit haben sich über 850 Betriebe als Partner zu Schutzgebieten bekannt! Die Auszeichnung zum Nationalpark-Partner soll ein exklusives Alleinstellungsmerkmal bleiben.

Mehr als drei Millionen Gäste besuchen jährlich unsere einzigartige Naturland-

schaft. Diese Natur in ihrer Eigenart und Schönheit dauerhaft zu erhalten und gleichzeitig intensives Naturerleben zu ermöglichen, sind die Ziele der Nationalparkverwaltung. Deshalb erfordert es die nötige Balance im Miteinander von Nationalparkverwaltung, Gästen und Gastgebern. Kritikpunkte sind menschlich und können in aller Regel im Gespräch geklärt werden. Ist dies in einer Partnerschaft nicht mehr möglich, kann man sich auch trennen.

Nationalpark-Partner sind „Botschafter“ des Nationalpark-Gedankens. Sie identifizieren sich mit der Region, arbeiten nachhaltig sowie umweltfreundlich und dienen den Gästen als kompetente Gastgeber. Besonders das Wissen über Nationalparkthemen, die Verwendung regional erzeugter Lebensmittel sowie die Bewerbung des öffentlichen Nahverkehrs stehen als gemeinsame Projektziele von Beginn an fest. Hier können wir auch sichtbare Erfolge verzeichnen.

Das Partnerangebot richtet sich an Beherbergungs- und gastronomische Betriebe, an Ferienwohnungsanbieter, aber auch an Verkehrs- und touristische Unternehmen in der Nationalparkregion Sächsische Schweiz und neuerdings auch in Böhmen. Somit ist das attraktive regionale Netzwerk „Nationalparkpartner“ als ein nachhaltiges, touristisches Projekt in der Region fest verankert.

Wir danken allen, die sich bisher dafür eingesetzt haben.

Uwe, Küchenchef auf dem Brand

Rezept des Monats



Sauerkirsch-Kaltschale

Der Sommer ist da und laut Kalender ist das so. Aber auch auf meinem Kirschbaum sind die reifen, roten Früchte ein Indiz dafür. Ansonsten ist es ja mit dem Sommer-Wetter in diesem Jahr wie bei einer Achterbahnfahrt. Nur sind wir scheinbar meistens auf Talfahrt. Kommt dann doch einmal ein heißes Lüftchen aus der Sahara angefegt, wird im Radio gleich gewarnt: Am besten nicht das Haus verlassen... Ketzerisch muss ich bemerken, dass es sich selbst bei Saharawetter gut im Wald aushalten lässt. Bäume spenden nämlich Schatten! Und anders als in der Sahara gibt es davon reichlich in unserem Nationalpark.

Trinkt man in Nordafrika gegen die Hitze einen heißen, stark gesüßten Minztee, ist der Brauch in Sachsen etwas anders. Kalte Speisen und Getränke sind gefragt. Und so habe ich die gute, alte Kaltschale wieder für mich entdeckt.

Dazu nimmt man für 4 Personen einen halben Liter Apfelsaft, kocht diesen mit Zimt, Nelken und 3 Esslöffeln Zucker auf, fügt etwas geriebene Zitronenschale dazu und bindet es mit etwas angerührtem Vanille-Puddingpulver nicht zu dick ab. Nun gibt man 500 Gramm entsteinte Sauerkirschen dazu und lässt das Ganze noch etwa 5 Minuten köcheln. Ich bevorzuge auch Rosinen dazugeben. Das ist zuträglich für den Geschmack, mag nur nicht jeder. Nun lässt man etwas Gieß einrieseln bis die gewünschte

Dicke erreicht ist, lässt alles noch einmal Aufkochen und die Kaltschale ist fast fertig. Denn nun muss nur noch die Temperatur gesenkt werden, damit der Name Kaltschale gerechtfertigt ist. Ich bitte darum, den Apfelsaft dazu im Hofladen zu kaufen und die Sauerkirschen nicht von meinem Baum zu nehmen. Das sind nämlich Süßkirschen und dann klappt es mit dem Rezept nicht wie gewünscht.

Vielleicht gibt es im Hofladen ja welche. Und sicher entdeckt man noch andere Früchte nebenan, aus denen man auch eine Kaltschale kochen kann, der Möglichkeiten gibt es gar viele. Wenn es Fragen gibt, ich bin da ... die Sahara kann warten.

Tipp

Die Informationsstelle des Nationalparks auf dem Brand wurde neu gestaltet. Ein Besuch lohnt sich also auch schon deswegen.

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

Veranstaltungen und Termine

5. bis 9. August 2015

Theater in der Erlebniswelt SteinReich
Der Familienpark wird zur Märchenbühne.
www.steinreich-sachsen.de

15. August 2015, 20:30 Uhr

Multimediashow „Die Magie der Sächsischen Schweiz“

Schrammsteinbaude im Zahngrund,
Einlass 18:00 Uhr, Eintritt 14/10 €
www.schrammsteinbaude.de

15. August 2015

Wehlener Brunnenfest www.wehlen-online.de



Tipp



FELSENBÜHNE RATHEN

Dracula in den Sächsischen Bergen

13./14./15. August 2015, je 20:00 Uhr
19./20. August 2015, je 19:00 Uhr
www.landesbuehnen-sachsen.de

Hinweise September

12. September 2015, 20:00 Uhr

„Sandstein und Musik“, 4 Bergsteigerchöre singen anlässlich 25 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz im Burggarten Hohnstein

12./13. September 2015

11. Naturmarkt in Stolpen
www.stolpen.de



Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2014 - 2020

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



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

Nationalpark Sächsische Schweiz



Fahrtziel *natur*

