

# Sandstein Schweizer

*Post für Partner.*

September 2015



Sächsische Schweiz  
Osterzgebirge  
Gutes von hier.

Regionalvermarkter | Plattform  
**Datenbank für regionale Produkte**

Regionalvermarkter | Dialog  
**Stimmen zur und aus der Regionalvermarktung**

Regionalvermarkter | Konkret  
**Roggen - vom Korn zum Brot**

Regionalvermarkter | Porträt  
**Regenbogenforelle - vom Laich zum Fischgericht**

regional | aktuell | kompakt



Sächsische Schweiz  
České Švýcarsko

## Inhalt

- |    |   |    |   |
|----|---|----|---|
| 4  | Regionalvermarkter   Plattform<br><b>Datenbank für regionale Produkte</b>           | 16 | Regionalvermarkter   Porträt<br><b>Regenbogenforelle - vom Laich zum Fischgericht</b> |
| 6  | Landschaf(f)t Zukunft   Aktiv<br><b>Aktivitäten des Landschaf(f)t Zukunft e. V.</b> | 18 | Regionalvermarkter   Aktiv<br><b>Unterwegs für eine gute Sache</b>                    |
| 10 | Regionalvermarkter   Dialog<br><b>Stimmen zur und aus der Regionalvermarktung</b>   | 19 | Rezept des Monats<br><b>Deftiges Käsebrod</b>   |
| 14 | Regionalvermarkter   Konkret<br><b>Roggen - vom Korn zum Brod</b>                   | 20 | <b>Termine im Herbst</b>  |

## 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

### Wir sind umgezogen!

Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.  
Regionalmanagement Sächsische Schweiz  
Ansprechpartner: Ulrike Funke  
Siegfried Rädels Str. 9 01796 Pirna  
Tel. 03501 5855020, Fax 03501 5855024  
ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de  
www.re-saechsische-schweiz.de



15 let národního parku České Švýcarsko  
25 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz

### Bild Titelseite:

Gerstenfeld bei Mittelndorf, Foto: Frank Höppner

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
66. Ausgabe, September 2015  
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke  
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
Fotos: K. Krenz, F. Höppner, L. Neumann, I. Senger, h. Eichler, J. Oswald, A. Bauer, M. Ziegler, S. Püschel, privat  
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

„Nur das Wissen über die schönen Dinge unterscheidet den lustvollen Genießer vom konsumierenden Verbraucher“

Burkhard Treude

Liebe Leser des „SandsteinSchweizers“, pünktlich zur Haupterntezeit servieren wir Ihnen Aktuelles, Neues und Wissenswertes rund um unsere regionale Kulinarik – Gaumenfreuden, die direkt vor der Haustür oder gleich um die Ecke zu bekommen sind!

Wir möchten Ihnen regionale Partner vorstellen, die durch ihre engagierte Arbeit dazu beitragen, dass bei uns Lebensmittel produziert und verarbeitet werden. Dies ist für uns in vielfältiger Hinsicht ein MEHRWERT für die Erhaltung und Pflege unserer einmaligen Landschaft.

Regionalität ist ein Thema, was uns zunehmend umtreibt – warum eigentlich?! Unlängst konnte man dazu in einem Interview, welches Ökolandbau.de mit Axel Wirz als Spezialisten für regionale Lebensmittel von FiBL (Forschungsinstitut für Ökolandbau Frankfurt) geführt hat, folgendes gelesen: „Region ist ein Begriff, der eigentlich immer die Sicht des Betrachters in den Mittelpunkt stellt. Eine Region hat sowohl räumliche als auch soziokulturelle Grenzen. Wenn ein Lebensmittel „von hier“, also aus der Region kommt, dann vermittelt das den Verbrauchern ein gutes Gefühl ... Lebensmittel kommen aus der ganzen Welt zu uns. Die Welt wird damit gefühlt immer kleiner und es entsteht ein Trend dazu, sich stärker in der eigenen Region, da wo man wohnt, zu verwurzeln. Das



Leckere frische Brode der Bio-Bäckerei Schmilka (Mühle & Schaubackstube) gab es auch in diesem Jahr wieder zum Theaterfest in Rathen zu kaufen.

ist überschaubar, es vermittelt eher Halt und Orientierung...ein Produkt stammt aus meiner Umgebung...wird von Menschen produziert, die ich vielleicht sogar persönlich ein bisschen kenne. So entsteht Vertrauen in Qualität und die Ordnungsmäßigkeit der Produktion.“ Das sind Aspekte, die auch uns bewegen und so laden wir Sie heute herzlich ein, einen Blick in unsere aktuelle Produktdatenbank Gutes-von-hier zu werfen. Tauchen Sie mit uns in die Elemente Boden und Wasser ein, um mehr darüber zu erfahren, wie vielfältig und mühevoll die Arbeit „Vom Korn zum Brod“ bzw. „Vom Laich zum Fischgericht“ ist!

Kosten und genießen Sie auf den zahlreichen Naturmärkten unserer Region deren ganze Vielfalt, die inzwischen fester sowie traditioneller Bestandteil unserer heimatlichen Kulturlandschaft geworden ist – wir sehen uns!

Bis dahin – bleiben Sie schön neugierig und genießen Sie.

Das wünschen Ihnen Ihre

*Ulrike Funke* *J. Weber*

Kathleen Krenz und Joachim Oswald, MA Landschaft(f)t Zukunft e.V.

## Datenbank für regionale Produkte



Der Landschaft(f)t Zukunft e. V. (LsZ) ist ein Dachverband für die Interessenvertretung des ländlichen Raumes im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge. Der Verein betreut u.a. die LEADER-Gebiete „Silbernes Erzgebirge“ und „Sächsische Schweiz“.

Ein Arbeitsschwerpunkt des Vereins in den letzten Jahren war es, das Bewusstsein für regionale Produkte zu schärfen

sowie die Bildung von Netzwerken anzuregen und zu unterstützen. Bereits 2005 wurden erste Gespräche mit regionalen Erzeugern geführt. 2009 entstand ein Nationalparkpartnerprojekt in der Region „Sächsische Schweiz“. In diesem Zusammenhang wurden gemeinsam mit dem Verein LsZ erste Grundlagen zur Erfassung und Nutzung regionaler Produkte geschaffen. Um als „Nationalparkpartner Sächsische Schweiz“ aufge-

nommen zu werden, haben die Antragsteller verschiedene Kriterien zu erfüllen, u.a. auch ein Nachweis der Verwendung regionaler Produkte in gastronomischen Einrichtungen sowie in Beherbergungseinrichtungen mit Verpflegungsangeboten.

Aus den gesammelten Daten entwickelte der Landschaft(f)t Zukunft e. V. in Zusammenarbeit mit den Nationalparkpartnern eine Datenbank für regionale Produkte, und veröffentlichte diese auf der Internetseite des Regionalmanagements „Sächsische Schweiz“.

Als äußeres Zeichen wurde das Regionalsiegel „Sächsische Schweiz-Osterzgebirge – Gutes von hier“ zur Kennzeichnung regionaler Produkte entwickelt und gleichzeitig als Zugangsbutton für die Vermarkterdatenbank im Internet eingesetzt. In den letzten Jahren stiegen Akzeptanz und Bedarf an regional erzeugten Produkten stetig an. Der Verein erweiterte seine Aktivitäten und wurde auch stärker in der Gebietskulisse der Region „Silbernes Erzgebirge“ tätig. Das führte dazu, dass die Anzahl der gelisteten Unternehmen nicht mehr nur im Internetauftritt der Region „Sächsische Schweiz“ dargestellt werden konnte. Der Verein LsZ entwickelte unter [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) ein neues eigenständiges Internetportal nur für regionale Produkte.

Mit Stand vom 24.08.2015 umfasst die Datenbank 144 Einträge von insgesamt 65 Mitgliedern. Einen Überblick über die Verteilung der Einträge in den einzelnen Produktgruppen bietet die nebenstehende Übersicht.



*Natürlich existieren die in der Datenbank erfassten regionalen Produkte nicht nur in der virtuellen Welt des Internets, sondern können ganz real genossen werden.*

Die Darstellung in der Datenbank enthält jeweils eine Beschreibung der Unternehmen und der angebotenen Produkte und Leistungen. Besonderheiten, spezielle Produkteigenschaften sowie vorhandene Gütesiegel werden hervorgehoben. Derzeit werden Gespräche mit weiteren regionalen Unternehmen zum Eintrag in die Datenbank geführt.

**Stöbern Sie immer mal wieder auf der Internetseite! Sie werden stets Neuigkeiten entdecken.**

### Kontakt

Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V.  
Ulrike Funke  
Geschäftsführerin  
Siegfried-Rädel-Str. 9, 01796 Pirna  
Tel.: 03501 4704870  
Fax: 03501 5855024  
[ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de](mailto:ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de)  
[www.re-saechsische-schweiz.de](http://www.re-saechsische-schweiz.de)



Die Einstiegsseite der Regionaldatenbank-Website ([www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)) mit einer Übersicht über die Produktgruppen, in denen sich die regionalen Produzenten wiederfinden. Zusätzlich ist hier die Verteilung der derzeit enthaltenen 144 Einträge ersichtlich.

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



## Aktivitäten des Landschaf(f)t Zukunft e. V.

Die Aktivitäten des Landschaf(f)t Zukunft e. V. auf dem Gebiet der Regionalvermarktung sind sehr umfangreich. Viele Ideen konnten gemeinsam mit den Mitgliedern der Datenbank für regionale Produkte sowie unseren regionalen Mitstreitern in die Tat umgesetzt werden. Im Internetportal [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) sind in der Rubrik „Termine“ Hinweise zu thematischen Veranstaltungen aufgeführt, die durch den Verein unterstützt werden. Unter „Aktuelles“ finden Sie einen kurzen Bericht und Fotos zu diesen und anderen Veranstaltungen. Regelmäßig wird im Newsletter „SandsteinSchweizer“ ein regionales Unternehmen vorgestellt und über Neuigkeiten berichtet. Auch im Landkreisboten und anderen Printmedien berichtet der Verein über Aktivitäten auf dem Gebiet der Regionalvermarktung.

Nachfolgend erhalten Sie einen kurzen Überblick über Aktivitäten, die der Verein durchführt bzw. unterstützt:

### Das Regionalregal - Kurzer Weg zum Regionalprodukt

Das Regionalregal, eine Initiative des Landschaf(f)t Zukunft e. V., dient ausschließlich der Präsentation und dem Verkauf regionaler Produkte von Erzeugern, die Mitglieder der Datenbank Regionale Produkte sind und das Regionalsiegel „Gutes von hier.“ führen. Bisher wurden Regionalregale in der Bäckerei Bohse Struppen, im Romantik Hotel „Deutsches Haus“ Pirna und in der



Das erste Regal wurde am 18.03.2015 in der Bäckerei Bohse, Struppen aufgestellt. Frau Bohse freut sich über das große Interesse der Einheimischen und Gäste an dem Sortiment regionaler Produkte.

Gaststätte und Pension „Schrammsteinbaude“ Bad Schandau etabliert.

### Unterstützung von Veranstaltungen und Angeboten

Im April 2015 stellte der Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V. das Regionalsiegel und die Datenbank für regionale Produkte zum **19. Hoffest der Agrarproduktion „Am Bärenstein“ Struppen** vor. Das Regionalsiegel



Die Kinder suchten eifrig nach dem Regionalsiegel und freuten sich sehr über die von den regionalen Produzenten gesponserten Preise.

„Sächsische Schweiz-Osterzgebirge - Gutes von hier“ wurde an diesem Tag von acht regionalen Produzenten auf dem Markt präsentiert.

Über 50 Kinder suchten das Regionalsiegel auf dem Hofmarkt, sammelten bei den anwesenden regionalen Produzenten Stempelbilder und holten sich anschließend am Stand des Vereins einen Preis ab. Hier konnten sich die Hoffestbesucher auch zu den Zugangsvoraussetzungen für das Regionalsiegel und über die Aufnahmebedingungen für die Regionaldatenbank informieren.



Ob als Cäsar oder Bürgermeister – Thomas Richter hat immer ein „offenes Ohr“ für den Landschaf(f)t Zukunft e. V. und seine Aktivitäten auf dem Gebiet der Regionalvermarktung.

Zum zweiten Mal organisierte der Verein in Zusammenarbeit mit der Gemeindeverwaltung Kurort Rathen und der Felsenbühne Rathen einen **Regionalmarkt zum Theaterfest** anlässlich der Eröffnung der Theatersaison der Landesbühnen Sachsen auf der Felsenbühne Rathen. Die regionalen Produkte fanden großes Interesse als kulinarische Leckerei für das eigene Wohl bzw. als Präsent. Am Stand des Vereins konnten sich die Gäste des Festes einen Überblick über weitere regionale Angebote verschaffen.



Der Naturmarkt Sächsische Schweiz findet 2015 zum 19. Mal statt.

Erstmals nahm der Verein 2014 mit einem eigenen Stand am **Naturmarkt in Wehlen** teil. Dieser findet jedes Jahr am ersten Septembersonntag statt und präsentiert eine Vielzahl an Produzenten rund um die Thematik Nationalpark Sächsisch-Böhmische Schweiz. Von allen in der Datenbank gelisteten Unternehmen wurden Informationen, Flyer und Kontaktdaten ausgelegt. Viele Besucher interessierten sich auch hier für die zur Veranschaulichung ausgestellten und mit regionalen Produkten befüllten Präsentkörbe. Die Datenbank hielten viele für eine gute Sache. Insgesamt kann eingeschätzt werden, dass der Naturmarkt bewusst von Besuchern frequentiert wurde, die einen hohen Wert auf Regionalität von Produkten legen.

Am 11.10.2015 findet das jährliche **Abfischen am Mühlteich** (Langburkersdorfer Anbau) der „Forellen- und Lachs- zucht Ermisch“, Langburkersdorf statt. Neben einem umfangreichen Fischangebot werden in diesem Jahr auch Produkte weiterer regionaler Produzenten, Mitglieder der Datenbank Regionale Produkte, im Angebot sein.

## Kulinarische Tour

In Zusammenarbeit mit dem Landschaf(f)t Zukunft e. V. und weiteren Mitgliedern der Datenbank für regionale Produkte soll für Einheimische und Gäste eine ca. 160 km lange, kulinarische Tour für Motorisierte und enthusiastische Radler durch den Landkreis Sächsische Schweiz – Osterzgebirge entwickelt werden. Dabei geht es nicht nur um unsere schöne Landschaft und Sehenswürdigkeiten sondern auch um die Thematik „Regionale Produkte“. Erste gemeinsame Gespräche haben bereits stattgefunden. Nun gilt es, Details zu erarbeiten, um ein attraktives und umfangreiches Gesamtpaket zu schnüren. Sie können gespannt sein. Der SandsteinSchweizer wird Sie aktuell informieren.

### „Regionale Produkte on Tour“

Einen Höhepunkt der Initiativen 2014 stellte die Aktion „Regionale Produkte on Tour“ im November dar. Regionale Produzenten unserer Region hatten die Möglichkeit, ihre Produkte für die Mittagsversorgung in der Cafeteria der Ostsächsischen Sparkasse Dresden (Güntzplatz) bereitzustellen, sie an einem Stand selbst anzubieten bzw. über ein Regionalregal zu verkaufen. Eröffnet wurde diese Aktion mit einem Regionalbrunch, zu dem 2 Produzenten und die ersten gastronomischen Einrichtungen offiziell in die Datenbank für regionale Produkte aufgenommen wurden und das Regionalsiegel erhielten. Insgesamt war diese Aktion sehr erfolgreich. Die regionalen Produkte wurden von den



*Regionalbrunch zur Eröffnung der Initiative „Regionale Produkte on Tour“ in der Cafeteria der Ostsächsischen Sparkasse Dresden (Güntzplatz)*

Gästen der Cafeteria sehr gut angenommen. Regionale Mittagsgespeisen waren schon immer sehr schnell vergriffen. Eine Wiederholung dieser Aktion ist in Planung.

### Initiative „Tourismusprofis Profis Sächsische Schweiz“

Alljährlich organisiert der Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. gemeinsam mit dem Landschaf(f)t Zukunft e. V. eine Exkursion zu regionalen Produzenten. Daran kann jeder touristische Dienstleister der Region teilnehmen. Unter dem Motto „Gemeinsam erreichen wir mehr – Vernetzung regionaler Produzenten und Gastronomen“ lernten die Exkursions-Teilnehmer in diesem Jahr eine gute Partnerschaft zwischen Produzenten und Gastronomen kennen.

### Tourismusbörse 2015 – erstmals mit Regionalmarkt

Im März 2015 fand die 12. Tourismusbörse Sächsisch-Böhmische Schweiz in Bad Schandau statt. Erstmals orga-



*Ein ausgewähltes Sortiment an regionalen Produkten konnte man auch am Infostand des Landschaf(f)t Zukunft e. V. kaufen.*

nisierte der Verein dazu einen Regionalmarkt. Regionale Lebensmittelproduzenten präsentierten ihre Produkte und kamen mit den Gästen ins Gespräch. Auch die gastronomische Versorgung bot ausschließlich regionale Gerichte an. Die Tourismusbörse Sächsisch-Böhmische Schweiz ist der bedeutendste Branchentreff in der Region. Immer im Frühjahr präsentieren sich in Bad Schandau die führenden Kultur- und Freizeiteinrichtungen, Ausflugsziele, Veranstalter sowie Beherbergungs- und Transportbetriebe interessierten Privat- und Fachbesuchern mit ihren Neuheiten für die kommende Saison.

### Erzeuger und Lieferanten treffen Gastronomen! – Vorbereitung der 7. „Kulinarischen Wochen“ – 17.10.-15.11.15

Ein wichtiger Beitrag zur Förderung der Regionalvermarktung ist die am 09.09.2015 geplante Initiative der DEHOGA SACHSEN Sächsische Schweiz e.V. „Erzeuger und Lieferanten treffen Gastronomen“ im Landhotel Landhaus Nicolai in Lohmen. 10 Uhr treffen sich Vertreter gastronomischer Einrichtungen und Erzeuger der Region.

Die Liste der dazu eingeladenen Unternehmen ist lang. Unter ihnen sind auch eine Vielzahl an Mitgliedern der Datenbank für regionale Produkte des Landschaf(f)t Zukunft e. V.

Produzenten und Gastronomen – nutzen Sie diese Veranstaltung, um miteinander ins Gespräch und Geschäft zu kommen!

### Erzgebirgische Spezialitätenwochen 01.-31.10.2015

Erzgebirgische Spezialitäten, zubereitet aus regionalen Produkten, stehen für hohe Qualität, die schmeckt. Von den Köchen wohlbehütete und z.T. über Generationen überlieferte Rezepte sind der Garant für einen lukullischen Genuss, wie er ursprünglicher kaum sein kann. Bei den Spezialitätenwochen können Sie viele alte, aber auch neu und modern variierte regionale Gerichte probieren und genießen. Eine Vielzahl der regionalen Erzeuger sind Mitglieder der Datenbank für regionale Produkte.

### „Grüne Woche“ 2016 in Berlin

Für die „Grüne Woche“ in Berlin, die vom 15. – 24.01.2016 stattfindet, laufen bereits die Vorbereitungen. Federführend agiert dabei Herr Claus, Geschäftsführer DEHOGA SACHSEN Sächsische Schweiz e.V. Unterstützt wird er durch regionale Mitstreiter, u.a. auch durch den Landschaf(f)t Zukunft e. V. Details müssen noch geprüft bzw. abgestimmt werden. In einer der nächsten Ausgaben des SandsteinSchweizers werden Sie ausführlich darüber informiert.

## Stimmen zur und aus der Regionalvermarktung



*Michael Geisler, Landrat und Vorsitzender des Fördervereins Nationalparkfreunde Sächsische Schweiz e.V.*

### **Was verbinden Sie mit regionalen Produkten?**

Mit regionalen Produkten verbinde ich eine hervorragende Qualität, Frische und eine gesunde Küche. Die Lebensmittel werden in einer Vielzahl regionaler landwirtschaftlicher Betriebe erzeugt und gelangen nach einem kurzen Transportweg zum Händler und ins Restaurant. Umwelt und Klima werden damit geschont. Auch die Verarbeitung bleibt in der Region, so können wichtige Arbeitsplätze geschaffen und erhalten werden.

### **Was wünschen Sie sich auf dem Gebiet der Regionalvermarktung für die Zukunft?**

Für die Zukunft wünsche ich mir, dass die Datenbank „Gutes von hier“ unter [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) weiter mit regionalen Anbietern und ihren Produkten gefüllt wird. Unsere regionalen Produkte gehören zu den Besonderheiten, die unsere schöne Kulturlandschaft zu bieten hat. Wir wollen dem Verbraucher eine große Auswahl an regional erzeugten Lebensmitteln anbieten. Viele Direktvermarkter haben sich den Richtlinien des

ökologischen Landbaus verschrieben. Mit einem Gütesiegel sind Produzenten versehen, die Mitglied im Verband „Direktvermarktung in Sachsen e.V.“ sind. Es wäre schön, wenn die Zahl derer, die ihre selbst erzeugten Produkte in Hofläden oder auf Märkten verkauft, stetig wächst.

### **Welches ist Ihr Favorit unter den regionalen Produkten?**

Da kann ich mich schlecht festlegen, denn es gibt sehr viele sehr gute Produkte in unserer Region. Für mich ist es wichtig, mich gesund zu ernähren, dabei lege ich Wert auf Abwechslung. Und wenn dann noch gute sächsische Hausmannskost aus regionalen Produkten zubereitet und mit einem einheimischen Bier serviert wird, umso besser.



*Micaela Lindheimer, stellvertretende Vorsitzende des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz*

### **Was verbindet Sie mit regionalen Produkten?**

Als Touristiker und jemand der selbst gerne reist, gehören regionale Produkte und regionales Essen für mich einfach zum Urlaubserlebnis dazu. Viele Angebote und Leistungen sind austauschbar

und ortsunabhängig, aber Typisches in einer Region zu genießen, zu schmecken, gehört einfach dazu. Traditionelle Gerichte, alte Rezepte und authentische, urige Lokale können den Aufenthalt in einer anderen Region zusätzlichen zum Erlebnis machen. Daran erinnert man sich dann genauso gern wie an besondere Landschaften. Und im besten Fall nimmt man sich davon auch gern noch etwas mit nach Hause.

### **Was wünschen Sie sich auf dem Gebiet der Regionalvermarktung für die Zukunft?**

Gäste legen immer mehr Wert auf Frische und Saisonalität und informieren sich vermehrt auch über die Herkunft ihrer Speisen. Dazu gehört auch, darauf in Speisekarten, auf der Homepage im Gastronomieführer unseres Verbandes oder direkt im Gastgespräch hinzuweisen. Leider setzen das in unserer Region noch zu wenige um. Viele der zertifizierten Nationalparkpartner sind da bereits ein gutes Beispiel. Wünschenswert wäre, dass gerade auch auf dem Gebiet der eigenen Präsentation vor Ort oder im Internet mehr Wert darauf gelegt wird, potentielle Gäste darüber zu informieren. Regionale Küche ist angesagt – ebenso angesagt sind Geschichten, die die Region mit aufnehmen. Authentisches, Familiäres und Traditionelles wird von Gästen zunehmend geschätzt. Als regionaler Tourismusverband würden wir gern genau da ansetzen und mit unterhaltsamen und informativen Berichten über regionale Produkte und Spezialitäten und über die Vielfalt der kulinarischen Genüsse

noch mehr Gäste für unsere Region begeistern. Mit unserem Internetportal haben wir dafür die besten Voraussetzungen.

### **Welches ist Ihr Favorit unter den regionalen Produkten?**

Da gibt es keinen einzelnen, aber das Brot und der Kuchen aus der Schmilke'schen Mühle oder der Käse vom Bauernhof Steinert in Hohnstein gehören auf jeden Fall dazu.



*Gunter Claus, Geschäftsführer DEHOGA SACHSEN Sächsische Schweiz e.V.*

### **Was verbindet Sie mit regionalen Produkten?**

Die Vermarktung regionaler Produkte – frisch, in hoher Qualität, ohne große Transportwege, in die Küche des Restaurants und dann mit viel Liebe veredelt auf den Teller des Gastes. So kann auch ein Gast die Region schmecken und neben den vielen Naturerlebnissen kulinarische Eindrücke mitnehmen. Ein wesentlicher Hintergrund ist auch die regionale Wertschöpfung, die zur Stärkung der Wirtschaftskraft unserer Region beiträgt.

Um auf diesem Gebiet eine Eigendynamik zu entwickeln, arbeite ich seit einigen Jahren in mehreren Projekten wie z.B. die „Kulinarischen Wochen in der Sächsischen Schweiz“ mit.

### **Was wünschen Sie sich auf dem Gebiet der Regionalvermarktung für die Zukunft?**

Ein großer Wunsch wäre die Schaffung eines zentralen Regionalmarktes, wo alle unsere Kleinproduzenten ihre Produkte anliefern können und dann auf kurzen Wegen in Restaurants, Hotels und Verkaufseinrichtungen ausgeliefert werden.

### **Welches ist Ihr Favorit unter den regionalen Produkten?**

Es gibt viele gute Produkte in unserer Region, so z.B. Ziegenkäse aus Lauterbach, frisches Lamm von unseren Schäfern oder das Wildbret aus heimischen Wäldern.



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



*Ines Senger, Geschäftsführerin Agrarproduktion „Am Bärenstein Struppen e.G.“*

### **Was verbindet Sie mit regionalen Produkten?**

Ich bin hier aufgewachsen und an erster Stelle verbinde ich damit heimatliche Verbundenheit, die Pflege regionaler Kreisläufe, die nachhaltige Bewirtschaftung unserer Flächen und das Vertrauen in hochwertige Lebensmittel. Neben einer transparenten Produktion pflegen wir auch unsere Kulturlandschaft und beschäftigen 70 Mitarbeiter.

### **Was wünschen Sie sich auf dem Gebiet der Regionalvermarktung für die Zukunft?**

Unsere Kunden wünschen sich eine gläserne Produktion, ein umfangreiches Angebot mit kurzen Wegen, einen Parkplatz vor Ort und ein gutes Preisniveau. Von unseren Kunden wünsche ich mir das Verständnis, dass nicht alle Produkte ganzjährig angeboten werden können und dass sie regionale Ställe in ihrem Umfeld akzeptieren.

Dem Regionalmanagement Landschaf(f)t Zukunft e.V. wünsche ich viel Erfolg und

Kraft bei der Umsetzung unserer gemeinsamen Ziele.

### **Welches ist Ihr Favorit unter den regionalen Produkten?**

Wichtig ist, dass wir uns vielseitig und gesund ernähren. Die Palette an regionalen Produkten bietet eine große Auswahl. Wir, die Agrarproduktion Struppen, sind bekannt für unsere Wurst- und Fleischwaren. Außerdem produzieren wir auch Käse von der Milch unserer Kühe, verkaufen Rapshonig von unseren Feldern und liefern Weizen für die Schlossmühle Weesenstein. Im Landschlachthof Struppen findet man u.a. auch Produkte anderer regionaler Erzeuger. Und richtig gut ist unsere Hausmacher-Leberwurst. Die esse ich sehr gern.



*Anke Eichler, Projektmanagement/Themenmarketing, Kulinarik/ALPRegio/Vertrieb, Tourismusverband Erzgebirge e. V., Regionalbüro Altenberg-Dippoldiswalde*

### **Was verbindet Sie mit regionalen Produkten?**

Regionale Produkte, ob handwerklich oder kulinarisch, sind Anziehungspunkte für Touristen, gerade im überwiegend ländlich geprägten Raum. Regionale Erzeugnisse können dazu beitragen, dem touristischen

Angebot das Flair des Authentischen zu geben, durch das es sich von jedem anderem Reisegebiet unterscheidet, also eine echte Chance für uns alle!

### **Was wünschen Sie sich auf dem Gebiet der Regionalvermarktung für die Zukunft?**

Aus dem Bemühen, die erzgebirgische Küche wieder bekannt zu machen und Produkte, die in der Erzgebirgsregion gewachsen und hergestellt werden, auch hier in der Region dem Gast nahe zu bringen, wurden die „Erzgebirgisch-Sächsischen Spezialitätenwochen“ entwickelt. Über dieses Angebot hinaus sollen sich für die Zukunft Möglichkeiten einer ganzjährigen Kooperation mit allen Partnern des Erzgebirges entwickeln. Ab 2016 wird es einen Kulinarischen Kalender im Erzgebirge geben, in dem ganzjährig für saisonale Produkte, Gerichte, Rezepte und Veranstaltungen geworben wird. Ich hoffe, dass viele Partner mit dabei sind!

### **Welches ist Ihr Favorit unter den regionalen Produkten?**

Die Kartoffel! Sie ist so unwahrscheinlich vielseitig, haltbar und schmeckt wunderbar: z. B. einen erzgebirgischen Buttermilchgetzen als Beilage zu einem köstlichen Rinder- oder Lammbraten aus der Region, danach einen Vogelbeerlikör - einfach ERZGEBIRGISCH-KÖSTLICH!

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

## Roggen - Vom Korn zum Brot



Herr Heckmann, Geschäftsführer der Agrar-Produktion Heidenau GmbH am Roggenfeld, Gemarkung Großsedlitz

### In der Region säen, wachsen, ernten, mahlen, backen und essen

#### Heidenauer erfüllen Wünsche

Die Agrarproduktion Heidenau bewirtschaftet 1300 ha in der Region. Davon werden 1000 ha ackerbaulich genutzt. Auf 80 – 100 ha erfolgt Roggenanbau. Zirka 60 % der Ernte werden an die Schlossmühle Weesenstein geliefert, verbleiben also in der Region. Herr Heckmann steht in engem Kontakt mit dem Betreiber der Mühle: „Herr Gerlach kennt unsere Roggenanbauflächen. Wenn die gewünschte Erntereife erreicht ist, die zur Weiterverarbeitung des Kornes optimal ist, nimmt er zu mir Kontakt auf.“ Das setzt jedoch voraus, dass beide ausreichend Fachwissen über die Arbeit des Anderen verfügen. Wünsche müssen realisierbar sein.

Nach der Ernte wird der Roggen fachgerecht in einer Halle der Agrarproduktion gelagert und bei Bedarf an die Mühle geliefert.

### Müller und Landwirt - ein bestens eingespieltes Team

„Um eine hohe Qualität meiner Mühlenprodukte zu erzielen, benötige ich optimales Roggenkorn. Da sich die Roggenfelder in der Region befinden, kann ich mich vor Ort selbst überzeugen und auch schon mal eine Probe entnehmen. Das hat sich bestens bewährt.“

Die Hauptarbeiten von Herrn Gerlach finden in der Mühle statt. Nur ein geringer Anteil des Roggenmehles wird in der hauseigenen Bäckerei verarbeitet und verkauft. Den Hauptanteil des Mehles liefert er selbst an Bäckereien der Region zur Weiterverarbeitung, so z.B. an die Feinbäckerei Sachse GmbH & Co.KG in Dohna.

Aber auch 250-300 dt Weizen, angebaut von der Agrarproduktion „Am Bärenstein“ Struppen werden in der Mühle verarbeitet.



Unser „Weißes Gold“ ist regionales Mehl.

### Feinbäckerei Sachse GmbH & Co.KG, Dohna – regional verwurzelt

Die Bäckerei blickt auf eine mehrere Generationen währende Familientradition zurück. Heute führen die beiden Sachse-Töchter das Unternehmen: „Uns ist es sehr wichtig, traditionelle Produkte unter weitestgehendem Verzicht auf Zusatzstoffe anzubieten.“ Roggenmehl sowie Roggen-Weizenvollkornmehl werden von der Schlossmühle Weesenstein geliefert. Zur Zeit sind u.a. folgende regionale Köstlichkeiten im Angebot: Sachse-Brot, Dohnaer Burgbrot, Roggenbrot, Vollkornbrötchen, Dohnaer Jungs – und ganz besonders zu empfehlen – Dinkelknusper, mit Dinkelvollkornmehl vom Lindenmüllers Hof Sürßen. Diese Produkte gibt es in allen Filialen des Unternehmens sowie im Parkcafé „Alter Bahnhof“ und im Königsteiner Café „Sachsenhof“.

### Eigenes Brot und Brötchen backen

Aber nicht nur im gewerblichen Betrieb sind regionale Rohstoffe inzwischen sehr gefragt: wenn Ariane Flick die beiden knusprigen Brotlaibe aus dem Backofen holt und sich der Duft im ganzen Haus ausbreitet, dauert es nicht lange, da sitzen die Töchter am Tisch und lassen sich das noch warme Brot schmecken. „Seit ich das Weesensteiner Vollkorn-Roggenmehl für meinen Sauerteig verwende, gelingt mir, auch dank einiger guter Tipps von Frau Gerlach, ein wunderbares Brot. Es ist mir neben der hervorragenden Qualität wichtig zu wissen, dass Korn und Mehl gleich hier um die Ecke gewachsen und gemahlen worden sind.“

Und wenn der Ofen schon mal warm ist, kommt gleich noch ein Blech Brötchen hinein - auch die selbstverständlich mit Mehl aus der Weesensteiner Mühle.



Regionale Produkte der Schlossmühle Weesenstein



Cafe „Alter Bahnhof Bad Gottleuba“ - eine Filiale der Feinbäckerei Sachse





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

## Regenbogenforelle - Vom Laich zum Fischgericht



Aufzuchtbecken unter Dach, Foto: websax.de - Andreas Brauer

**In der Region züchten, wachsen, schlachten und genießen.**

### Handarbeit und Geduld

Am Fuße des Ungerberges befinden sich die Teiche und fischereitechnischen Anlagen der „Forellen- und Lachszucht Ermisch“, Langburkersdorf. Das Unternehmen ist einer der letzten Betriebe, welches vom Ei bis zum Speisefisch die Tiere aufzieht.

In 43 Teichen, die aus Quellen gespeist werden, wachsen 30 Fischarten auf. Hauptfischarten sind die Regenbogenforelle und der Saibling. Bis zum Verkauf

der Setzlinge ist viel Geduld und Handarbeit erforderlich.

### Frisch und nach Wunsch

Die Jungfische werden u. a. an regionale Fischereiunternehmen wie die „Forellenzucht am Lachsbach GbR“, Rathmannsdorf die „Forellentrücherei Leuschke“, Rathen und „Carstens Fischerei“, Rosenthal sowie an Hobbyfischer verkauft.

Um Frische und beste Qualität zu garantieren, werden die fertigen Speisefische je nach Bedarf geschlachtet. Die Fische bieten die Unternehmen z.T. selbst in ihren hofeigenen Läden an – filetiert,

geräuchert, grillfertig oder als Fischsemmel – ganz nach Wunsch des Kunden bzw. werden sie an zahlreiche Hotels und Gaststätten der Region geliefert. Die hohe Qualität hat sich mittlerweile bei Einheimischen und Gästen unserer Region fest etabliert.

### Omega-3-Fettsäuren auf dem Teller

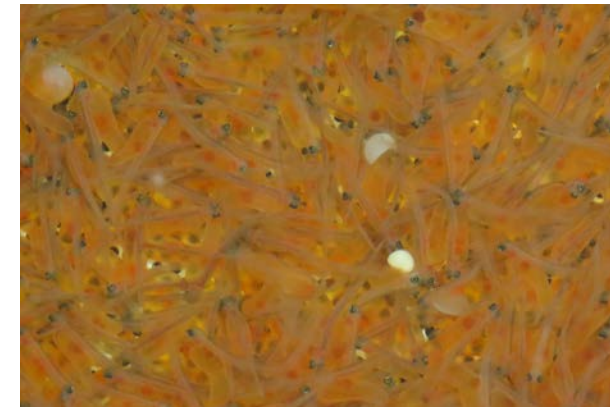
Und wer sich gern einmal verwöhnen lässt und den frischen Fisch nicht in den „eigenen vier Wänden“, sondern entspannt und in gemütlicher Atmosphäre, fachmännisch und liebevoll zubereitet, genießen möchte, muss nicht lange nach einer Gaststätte bzw. einem Hotel in unserer Region suchen. Mit Hilfe der Datenbank für regionale Produkte wird man schnell fündig. Die darin aufgeführten gastronomischen Einrichtungen beziehen ihren Fisch vorrangig von unseren regionalen Erzeugern. Aber auch auf den Internetseiten der einzelnen Unternehmen sind gastronomische Einrichtungen aufgeführt, die mit regionalem Fisch beliefert werden.

Wer seinen Fisch nicht im Laden erwerben will, kann im angrenzenden Angelteich auch selbst zur Tat schreiten.

Übrigens, Fisch steht in vielen Studien über die vorteilhaften Omega-3-Fettsäuren als deren wichtigste Quelle im Mittelpunkt!

**Decken Sie Ihren Bedarf mit frischem Fisch aus der Region!  
Also dann - Guten Appetit!**

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



Frisch geschlüpfte Forellenbrut



Beim Abfischen ist noch viel Muskelkraft gefragt.  
Foto: websax.de - Andreas Brauer



Lecker zubereitet und dabei noch gesund – die Forelle als regionales und saisonales Gericht.

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

## Unterwegs für eine gute Sache



Kurz vor dem Start zum 6. Nachtlauf - Marcus Ziegler mit seinem speziellen Laufshirt.

Nachdem Marcus Ziegler, Betreiber der Berggaststätte Pfaffenstein und der Gaststätte & Pension „Schrammsteinbaude“ schon am 26.04.2015 am Oberelbe-Marathon teilgenommen hat, folgten am 18.07.2015 der Lausitzer Seenland Marathon und am 14.08.2015 der Dresdner Nachtlauf. Dafür ließ er sich sein Laufshirt mit dem Regionalsiegel und der

Internetadresse [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) bedrucken und lief somit Werbung für unsere gemeinsame Initiative. Super! Vielleicht findet Herrn Zieglers Aktion bald schon „Nachahmer“. Es muss ja nicht gleich ein Marathon sein, aber ein 10 km-Lauf, eine Fahrradtour, ein Drachenboot-Rennen ... - es gibt viele Möglichkeiten.

Gemeinsam mit unseren regionalen Mitstreitern und Ihnen, liebe Leser, würden wir gern diese Art der Werbung aufgreifen und ausbauen. Sei es als Akteur, „Fanclub“ oder Sponsor – es liegt ganz in Ihrem Ermessen. Wir freuen uns über jeden Interessenten und Ihre Ideen.

Machen Sie mit! Rufen Sie an oder schicken eine Nachricht:  
Kathleen Krenz: 03501 4704873,  
[Kathleen.krenz@landschaftzukunftev.de](mailto:Kathleen.krenz@landschaftzukunftev.de)

## Anmerkung

Mit dieser Sonderausgabe des SandsteinSchweizers wollten wir Ihnen gern ausführlich unsere Aktivitäten auf dem Gebiet der Regionalvermarktung nahe bringen. Alle aufzuführen, war leider nicht möglich. Wir hoffen, Sie konnten sich trotzdem einen umfangreichen Überblick über unsere Initiativen verschaffen. Wenn Sie Anmerkungen bzw. Anregungen dazu haben, scheuen Sie sich nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen. Wir sind über jeden Hinweis dankbar. Nur gemeinsam mit Ihnen können wir unser Umfeld für diese umfangreiche Thematik sensibilisieren.

Also, dann bis bald!  
Ihr Landschaft(f)t Zukunft e. V.



Uwe, Küchenchef auf dem Brand

## Rezept des Monats



### Deftiges Käsebrot

Wer Bier trinkt, stärkt die Landwirtschaft! Diese Zeiten sind längst vorbei. Musste doch der Gerstenacker lukrativeren Geschäften weichen. Ölsaaten sind angesagt für Biosprit! Damit der osteuropäische LKW-Fahrer Gerste aus Frankreich holen kann - für das hoch gepriesene Lieblingsgetränk der Deutschen. Hintergrundwissen ist gefragt!

Wer sich Gedanken macht über das woher oder auch noch Gedanken machen will, kann im Internet fündig werden. Gutes von hier! So heißt die Zauberformel. Einfach einmal im Netz aufrufen und staunen. Wer vom Staunen hungrig wird, kann sich ein deftiges Käsebrot machen, auf meine Art und mit meinen Empfehlungen: Ein schönes, dunkles Brot produziert in der Mühle und Bäckerei Bärenhecke wird in Scheiben geschnitten und im Toaster (Wer kennt noch den ST 2, hergestellt im Dresdner Sachsenwerk?) kross geröstet und mit Knoblauch eingerieben. Ein deftiges Speckrührei in der Pfanne machen- auf das Brot geben und mit Heinrichsthaler Gouda im Ofen überbacken. Die Eier gibt es im Gut Gamig, der Speck kommt aus Dürrröhrsdorf. Bei den Heinrichstalern wird die Milch aus umliegenden Landwirtschaftsbetrieben verarbeitet- was interessant zu wissen ist.

Fast alle diese Dinge findet man nämlich im Supermarkt und schon ist ein kleiner Anfang gemacht für den regionalen Genuss.

Den Feinschliff bekommt man natürlich in den Hofläden und bei den Produzenten selber! Mein Tipp!: Einige davon präsentieren sich am 6. September auf dem Naturmarkt in Wehlen.

Von Wehlen zurück nach Hohnstein: Bei „Gutes von hier“ ist auch die Brand-Baude gelistet. Denn wir verarbeiten möglichst viele Dinge von regionalen Produzenten. Und was gibt es Schöneres als nach der Wanderung seine Bergschuhe auszuziehen und mit Blick auf die Berge und gutem Gewissen sein Essen zu genießen und dazu ein kühles Bier mit Hintergrundwissen zu bestellen?! Einen Vorgeschmack auf dieses Erlebnis gibt es auch im Supermarkt: Käsefüße! Ein innovatives Produkt von der besagten Käserei- Schnittkäse in Fußform – für unsere Kinder ...

### 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](mailto:info@brand-baude.de)  
[www.brand-baude.de](http://www.brand-baude.de)

# Veranstaltungen und Termine

t

**6.9. – Naturmarkt Sächsische Schweiz**  
in Stadt Wehlen, Kurze Wege - langer  
Genuss, 25 Jahre Nationalpark

**12./13. September – 11. Naturmarkt in Stolpen**, ein Fest für alle Sinne,  
Burgstadt Stolpen . [www.stolpen.de](http://www.stolpen.de)

**3-Tagesexkursion zur Hirschbrunft** in  
der Böhmisches Schweiz mit dem Natio-  
nalparkführer Heiko Hesse.

**16.9. - 18.9.15 und 18.9. - 20.9.15**  
[www.kraeuterbaude.de](http://www.kraeuterbaude.de)

**19.9. – 12. Kartoffelfest** ab 10:00 Uhr  
beim Landservice Ehrenberg

**19./20.9. – Weinfest zum Erntedank auf Gut Pesterwitz** . [www.gut-pesterwitz.de](http://www.gut-pesterwitz.de)

**20.9. - 12. Bergwiesenfest** auf der  
Ebenheit am Lilienstein

**26.9. – Hoffest auf dem Landgut Thei-  
sewitz** . [www.helene-maier-stiftung.de](http://www.helene-maier-stiftung.de)

**01.-31.10. – Erzgebirgische Spezialitätenwochen** . Im goldenen Oktober laden  
zahlreiche Gastgeber der Region ein,  
alte und neue erzgebirgische Gerichte zu  
probieren, [www.erdgebirge-tourismus.de](http://www.erdgebirge-tourismus.de)

**17.10 – 15.11.**

**7. „Kulinarische Wochen“**

Jeweils im Herbst präsentiert die Gastro-  
nomie der Sächsischen Schweiz und  
Osterzgebirge außergewöhnliche und  
besondere Speisen. [www.dehoga-ssw.de](http://www.dehoga-ssw.de)

**10.10. – Erntedankfest und Tag der  
offenen Tür auf Gut Gamig**  
[www.gut-gamig.de](http://www.gut-gamig.de)

**11.10. – Schaufischen am Mühlteich**  
(Langburkersdorfer Anbau) Traditionel-  
les Abfischen, erstmals mit Regional-  
markt . [www.fischzucht-ermisch.de](http://www.fischzucht-ermisch.de)

**18.10. – Tag des traditionellen Hand-  
werks** organisiert durch den TV Erzgebir-  
ge e. V. [www.erdgebirge-tourismus.de](http://www.erdgebirge-tourismus.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

