

Januar 2016

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Nationalpark-Partner | Porträt
Ferienhaus Winterbergblick

Regionalvermarkter | Porträt
Adams Gärtnerei

Nationalpark | Aktiv
Gedenkstätte am Lilienstein erneuert
Der Stieglitz | Holzwirtschaft

Tourismusverband bekennt sich zu Weltoffenheit, Toleranz und Gastfreundschaft

Kulinarik | Aktiv in der Region
Krautwickel als kulinarisches Markenzeichen | Ran an den Herd!

regional | aktuell | weltoffen

Inhalt

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 4 | Nationalpark-Partner Porträt
Ferienhaus Winterbergblick | 12 | Kulinarik Aktiv in der Region
Krautwickel als kulinarisches
Markenzeichen Präsentkörbe mit
regionalen Produkten |
| 6 | Regionalvermarkter Porträt
Adams Gärtnerei | 13 | Ran an den Herd! Neueröffnung
Regionalmarkt |
| 8 | Nationalpark Aktiv
Gedenkstätte am Lilienstein erneuert
Themenjahr 2016 | 14 | Nationalpark-Partner Aktiv
Nationalpark-Partner werden!
Kultur im Kurort |
| 9 | Der Stieglitz | 15 | Rezept des Monats
Haindorfer Quark-Nocken |
| 10 | Holzwirtschaft Felssturz am
Rauenstein | 16 | Termine und Veranstaltungen |
| 11 | Tourismusverband bekennt sich zu
Weltoffenheit, Toleranz und Gast-
freundschaft | | |

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 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

„Zuständig für die Durchführung der ELER-Förderung im Freistaat Sachsen ist das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL), Referat Förderstrategie, ELER-Verwaltungsbehörde.“

Bild Titelseite:

Blick auf Falkenstein und Schrammsteine, Foto: Jörg Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“
70. Ausgabe, Januar 2016
Redaktion: Jörg Weber, Kathleen Krenz
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, N. Kaiser, Fam. Richter, Gärtnerei Adam,
K. Tröber, A. Heiland, Hp. Mayr, M. Förster, F. Höppner,
G. Ermisch, J. Fiedler
Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.
Auflage: 2.000 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

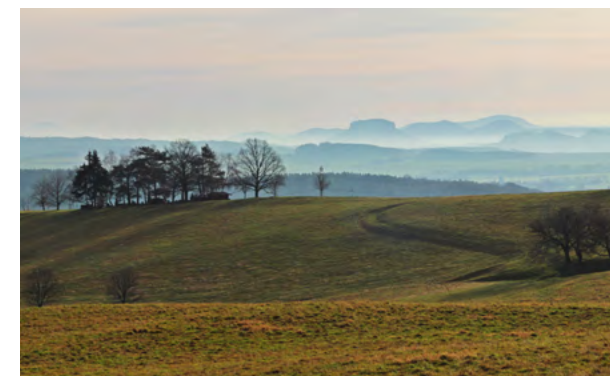
„Alles was gegen die Natur ist, hat auf Dauer keinen Bestand“

Charles Robert Darwin (1809 – 1882)

Wie schnell doch wieder die Weihnachtstage vergangen sind. Der Januar hat seine Hälfte schon überschritten. Die Natur und auch wir fühlten uns zum Jahreswechsel eher etwas veralbert. Der wärmste November und Dezember, seit Temperaturen gemessen werden.

So nimmt das neue Jahr seinen Lauf und erwartet uns erneut mit unplanbaren Dingen. Nun ist der Winter doch noch gekommen. Anfang des Monats ließ er am Rauenstein Sandsteinfelsen bersten. Nicht ungewöhnlich für unsere Erosionslandschaft. Der hundert prozentige Schutz ist nicht versicherbar. So vergänglich ist unsere Landschaft und so unvorhersehbar sind Geschehnisse um uns herum.

Die Ideen aus dem vergangenen Jahr sind keineswegs verloren gegangen. Wir machen nahtlos weiter mit dem „Guten von hier“, dem ÖPNV und unserer Nationalparkgestaltung. Gerade bei dem Regionalsiegel für Lebensmittel hat es eine stete Aufwärtsentwicklung gegeben. Geschlossene Kreisläufe tragen maßgeblich zum Erhalt von Kulturlandschaften bei. Es muss sich für die Produzenten lohnen, wenn sie tagtäglich nachhaltig Mutter Erde bewirtschaften. Nicht anders sind ländliche Räume auf Dauer zu



erhalten und auch zu entwickeln. Hier findet teilweise noch richtiges Handwerk statt.

Gerade im 60. Jahr des „Landschaftsschutzgebietes Sächsische Schweiz“ sollten wir uns gemeinsam darauf konzentrieren, diesem Thema mehr Gewicht zu gönnen. Einfach mal mehr Acht zu geben auf die kleinen Dinge: den Teich, die Hecke oder den Stieglitz. Auch Erholungslandschaften haben ein Recht auf Beachtung und Kontrolle!

Was erwartet Sie noch im immerhin schon 70. Schweizer? Als Partner des Nationalparks stellt sich eine neue Ferienoase mit hohem Qualitätsanspruch vor – das Ferienhaus Winterbergblick in der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf.

Dagegen kommt dieses Mal unser Vermarkter aus dem Umfeld von Dresden. Hier stehen u.a. Kräuter im Fokus.

Viel Spaß beim Lesen wünschen Ihnen Ihre

Ulrike Funke *J. Weber*

Monika und Lutz Richter

Ferienhaus Winterbergblick



Seit Ostern 2014 begrüßen wir Gäste in unserem Ferienhaus in der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf. Nach 4-jähriger Bauzeit ist anstelle einer Scheune auf dem elterlichen Bauernhof ein Ferienhaus mit 5 liebevoll und hochwertig eingerichteten Ferienwohnungen nebst Spielgarten entstanden. 4 der 5 Wohnungen verfügen über 2 Schlafzimmer und sind daher für Familien sehr gut geeignet.

Die schöne Lage mit Blick über das Dorf zum Großen Winterberg ist einmalig. Oft sitzen die Urlauber auf dem Balkon oder der Terrasse, genießen die Aussicht und Ruhe. Geschätzt wird sehr die Qualität und Liebe zum Detail im ganzen Haus. Vor allem die individuell gefertigten Möbel aus heimischem Holz haben viele

Bewunderer. Die Besucher fühlen sich wohl in dem gemütlichen Haus und im idyllisch gelegenen Dorf.

Gefragt ist bei den Gästen auch die wohngesunde Bauweise, die durch ökologische Baumaterialien (u.a. Holz, Lehm, Dämmung mit Weichholzfaserplatten) erreicht wurde. Umweltbewusste Lebensweise und Urlaubsgestaltung rücken mehr und mehr ins Bewusstsein. Neben dem Anspruch, hochwertige Ferienwohnungen (5 Sterne) anzubieten, war uns auch die VIABONO Zertifizierung für nachhaltigen Tourismus (Einhaltung der Umwelt-Kennzahlen aus den Bereichen Wasser, Abfall, Energie & Klima und Förderung von klimafreundlicher Anreise mit Bus/Bahn/Carsharing) wichtig.



Bei entsprechender Schneeauflage werden in und um Hinterhermsdorf Langlaufloipen gespurt. Dann steht dem Aktivurlaub in dieser zauberhaften Umgebung auch im Winter nichts mehr im Wege.

Der große Gemeinschaftsraum mit Lehmgrundofen wird gern von Gruppen, Firmen oder Familien genutzt. In kühleren Zeiten ist auch die Sauna äußerst beliebt. Der bald fertig gestellte Boulderraum wird für weiteren Spaß an der Bewegung bei unseren großen und kleinen Gästen sorgen.

Oft verliere ich bei interessanten Gesprächen mit Urlaubern die Zeit aus den Augen. Die Gäste schwärmen von der wunderbaren Landschaft und der Vielfalt an Angeboten für die ganze Familie in unserer Region. Da der Betrieb des Ferienhauses mit viel Organisation, Reinigungsarbeit etc. verbunden ist, helfen Familie und Angestellte in der Hochsaison mit. Ohne dieses Zusammenspiel wäre es nicht machbar, das Haus im Nebenerwerb zu betreiben.

Wir freuen uns weiterhin auf zahlreiche Gäste nach dem Motto:

„Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen.“

Guy de Maupassant

Tipp:

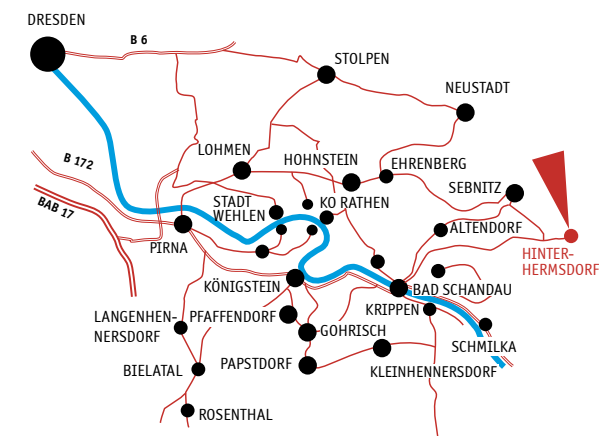
Hinterhermsdorf ist in der Sommersaison per Bus vom Nationalparkbahnhof Bad Schandau sowie von Sebnitz aus gut erreichbar.



Blick in die geschmackvoll eingerichtete, moderne Küche der Dachwohnung



Nicht ohne Grund heißt das Haus Winterbergblick: Im Hintergrund der 556 Meter hohe Große Winterberg im Nationalpark Sächsische Schweiz.



Kontakt

Familie Richter
 OT Hinterhermsdorf
 Neudorfstraße 6a, 01855 Sebnitz
 Telefon: 035974 55070
 richter.moni@freenet.de
 www.ferienhaus-winterbergblick.de

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

Adams Gärtnerei



Über den Dächern von Dresden produziert Adams Gärtnerei.

Kräutervielfalt riechen, schmecken und genießen – das kann man in Adams Gärtnerei.

Mehr als 100 verschiedene Heil-, Duft- und Gewürzkräuter befinden sich derzeit im ständig wachsenden Produktionssortiment von Gärtnermeister Veith Adam und seinem Team.

1954 gründete Dieter Adam die Gärtnerei in Dresden-Mobschatz und begann zunächst mit der Freilandproduktion von Erdbeeren. Der Bau des ersten Gewächshauses leitete den kontinuierlichen Ausbau des Betriebs ein. Zum breitgefächerten Anbausortiment gehörten vor allem Zierpflanzen, insbesondere Beet- und Balkonpflanzen, Schnittblumen

sowie Gemüsejungpflanzen und Kräuter. Vor fünf Jahren traf Veith Adam die Entscheidung, die Kräuterproduktion in den Mittelpunkt zu stellen und bisherige Produkte als Ergänzungssortiment weiter zu führen. Beeindruckend ist das Wildkräuterangebot unter Folie. Die Gärtnerei kann somit über einen langen Zeitraum der zunehmenden Nachfrage danach gerecht werden.

Weiterhin überraschen Herr Adam und sein Team mit interessanten, bisher weniger bekannten Kräutern und Kräuter-Kreationen sowohl im Topf- als auch Schnittsortiment. In dieser Saison gehören der Vietnamesische Koriander und die Javanische Strauchverbene dazu.

Neben den klassischen Gewürz- und Küchenkräutern wachsen auf den über 4.500 m² Anbaufläche auch exotische und für unsere Breiten untypische Pflanzen heran. Individualität findet man in dieser kleinen Pflanzenmanufaktur. Dabei setzt Veith Adam auf eine rückstandsfreie Produktion vorwiegend unter Nützlingseinsatz und verzichtet auf chemischen Pflanzenschutz wo immer es geht. Alternative Methoden zur Schädlingsbekämpfung aus Omas alter Kräuterküche werden ebenso angewandt. Selbst der ratsuchende Kleingärtner erhält hier wertvolle Informationen rund um die Pflege und Verwendung seiner Pflanzen. Bei Gärtnerkollegen hat sich die Adresse als verlässlicher Partner und Lieferant mit hoher Qualität und Vielfalt bereits herumgesprochen. Wiederverkäufer sind in Adams Gärtnerei herzlich willkommen und finden im umfangreichen Sortiment sicher eine sinnvolle und interessante Ergänzung zu ihrem Angebot.

Adams
GÄRTNEREI

Kontakt

Adams Gärtnerei
Herr Veith Adam
Elbhangstraße 22, OT Mobschatz
01156 Dresden

Tel.: 0351 4537623
Fax: 0351 45409539
info@adams-gaertnerei.de
www.adams-gaertnerei.de

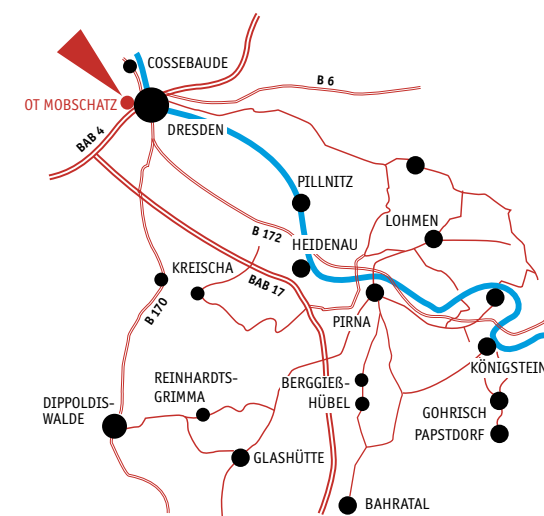
www.gutes-von-hier.org



Geordnete Verhältnisse nicht nur in den Folienzelten



Kräuter als Topf- und Schnittsortimente



Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalpark Sächsische Schweiz



Gedenkstätte am Lilienstein erneuert



Der Besuch Gedenkstätte ist gut mit einer Besteigung des Liliensteins zu verbinden.

Die Nationalparkverwaltung hat im abgelaufenen Jahr mit Unterstützung regionaler Unternehmen und engagierter

Bürger die Gedenkstätte Waldfriedhof Lilienstein erneuert.

Der Waldfriedhof Lilienstein erinnert an Opfer aus einem Barackenlager, das 1944 zunächst als Internierungs- und Zwangsarbeitslager für Kriegsgefangene am Fuße des Liliensteins errichtet wurde.

Nach Ende des zweiten Weltkrieges wurde das Lager ausgewählt, um deutsche Heimatvertriebene aufzunehmen.

In den Baracken des ehemaligen Kriegsgefangenenlagers wurde den Flüchtlingen eine notdürftige Unterkunft zugewiesen.

Viele starben nach nur kurzer Zeit im Lager. Die Namen von insgesamt 117 Todesopfern, die im Wald unterhalb des Liliensteins in Massengräbern beerdigt werden mussten, sind auf der Gedenktafel verzeichnet.

Der örtlich zuständige Nationalparkverwalter Knut Tröber organisierte die Umsetzung gemeinsam mit Angela Krebs aus Waltersdorf.

Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

Themenjahr 2016

Eine intakte Natur ist das Kapital für eine erfolgreiche wirtschaftliche Entwicklung des Tourismus in Großschutzgebieten. Private und öffentliche Tourismusakteure sollen sich demnach



stärker für deren Erhalt einsetzen. Dazu hat die deutsche Zentrale für Tourismus das Themenjahr „Faszination Natur 2016“ ausgerufen.

Ulrich Augst, MA Nationalpark Sächsische Schweiz



Der Stieglitz

Der Stieglitz ist einer der farbenprächtigsten Finkenvögel unserer Heimat. Er wurde als 16. Singvogel, seit dem Beginn der Wahlen im Jahre 1971, in Deutschland zum Vogel des Jahres gewählt. Der Stieglitz steht mit seiner Wahl für bunte Feldraine und naturbelassene, artenreiche Biotope.

Stieglitze sind etwas kleiner als die bekannten Sperlinge und wiegen knapp 20 Gramm. Das beigestellte Foto zeigt schön die Buntheit dieser Vogelart. Den Jungvögeln fehlen die Farben am Kopf. Es sind gesellige Vögel, die unsterk auf Nahrungssuche umherziehen. Auch zum Brüten bilden sie mitunter lockere Brutkolonien. Das Weibchen baut das aus Gräsern und Wurzeln bestehende Nest fast immer in die Kronen der Bäume, auch wenn diese nicht besonders groß sind. Ende April legt das Weibchen dann etwa fünf weißliche, wenig rotbraun gesprenkelte Eier und bebrütet diese 12 bis 14 Tage lang allein. Dem Männchen obliegt es, seine Partnerin und später dann die ganze Familie mit Futter zu versorgen. Nach etwa zwei Wochen verlassen die Jungvögel ihr Nest verweilen aber noch einige Tage im Geäst des Brutbaumes, weiterhin von den Eltern versorgt. In dieser Zeit baut das Weibchen ein neues Nest und beginnt mit der zweiten Jahresbrut. Nach etwa vier Wochen sind die Jungvögel selbständig und schließen sich mit anderen Stieglitzen zu mitunter recht kopfstarken Schwärmen zusammen.

Die letzte Brutvogelkartierung von 2004 bis 2007 in Sachsen ergab noch einen Bestand von 12.000 bis 24.000 Brutpaaren. Es ist



Stieglitz auf Kohlkratzdistel

ein leichter Rückgang gegenüber dem vorangegangenen Kartierungszeitraum der Jahre 1993 bis 1996 zu verzeichnen. Hier im Elbsandsteingebirge kann man dem farbenfrohen Finkenvogel noch regelmäßig und überall begegnen, auch wenn die Art nicht häufig ist. Meistens wird man durch seinen Gesang, ein hastig vorgetragenes Zwitschern mit oft rhythmischer Wiederholung des namensgebenden Rufes „stigit“ auf ihn aufmerksam. Seines bunten Gefieders und des schönen Gesanges wegen wurden und werden noch heute Stieglitze häufig als Stubenvögel gehalten.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalpark Sächsische Schweiz

Holzwirtschaft



Bei Hinterhermsdorf prüfen Uwe Hofmann (r.) und Peter Endler (m.) von der Maschinenstation des Staatsbetriebes Sachsenforst mit dem Leiter der Nationalparkverwaltung Dr. Dietrich Butter die Reifenbreite der im Nationalpark eingesetzten Forstmaschine. 70 cm breite Reifen sollen den Bodendrucks erheblich reduzieren.

Frost, nicht zu viel Schnee und tragfähige Wege bieten zur Zeit gute Bedingungen für die Waldpflegearbeiten im Nationalpark Sächsische Schweiz.

Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

Felssturz am Rauenstein



Die Arbeiten gehen gut voran, um die für dieses Jahr geplante Fläche des aktiven Umbaus zu naturnäheren Wäldern in dem im Nationalpark vorgeschriebenen Zeitfenster bis Mitte März zu schaffen.

Trotz der langen Nässeperiode mit aufgeweichten Böden haben es die Firmen geschafft, mit größtmöglicher Schonung der Waldböden die oft tonnen schweren Stämme aus den Wäldern heraus zu bringen. Vor allem die aufgrund früherer Forstwirtschaft vorherrschende Fichte, sowie gebietsfremde Baumarten Roteiche, Douglasie, Lärche und Weymouthskiefern werden entnommen.

Gelitten haben unter der Nässe die befestigten Wirtschaftswege im Wald und die sogenannten Rückegassen, also die Trassen, auf denen die gefällten Bäume aus den Waldbeständen heraus transportiert werden.

Unsere Felsen können auch in Bewegung geraten. Die Jahreszeit ist dafür geeignet, bedingt durch den Wechsel von Frost und Sonnenschein, manchen als sicher geglaubten Felsen, zum Absturz zu bringen. So geschehen am 10. Januar am Rauenstein oberhalb vom Kurort Rathen. Fast 30 Kubikmeter sind abgebrochen. Der Dresdner Kabarettist Tom Pauls war ungewollter Augenzeuge. Glück gehabt!

Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V.

Tourismusverband bekennt sich zu Weltoffenheit, Toleranz und Gastfreundschaft

Beschluss durch die Mitgliederversammlung des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz e.V. am 07.12.2015

„Es geht um unsere Zukunft“

Erklärung der Mitglieder des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz e.V. zu Weltoffenheit, Toleranz und Gastfreundschaft

Die Mitglieder des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz e.V. erklären ihre Entschlossenheit, die Sächsische Schweiz als eine Region zu erhalten und zu entwickeln, in der sich alle Menschen guten Willens unabhängig von ihrer Nationalität, Ethnie und Religion willkommen fühlen. Das gilt für Touristen und Gäste ebenso wie für Asylsuchende und Flüchtlinge.

Wir stellen uns entschieden gegen jeden Versuch, Menschen gegeneinander aufzuhetzen. Achtung, Respekt und Solidarität sind Voraussetzungen für jedes gemeinsame Gelingen in einem Gemeinwesen. Für die Tourismusbranche, die mehr als jeder andere Wirtschaftszweig, Frieden, Freiheit und Neugier braucht, sind es Existenzbedingungen.

Unser Handeln in der Kulturlandschaft des Elbsandsteingebirges ist geprägt vom grenzüberschreitenden Miteinander. Dennoch wurden auch hier Akte der Fremdenfeind-

lichkeit begangen. Das ist die unangenehme Realität, mit der wir uns auseinandersetzen haben. Wir werden alles uns Mögliche tun, um die Ursachen von Demokratie- und Fremdenfeindlichkeit zu bekämpfen. Und wir rufen unsere Mitglieder, Partner und alle Menschen der Region auf, sich uns in dieser wichtigen Mission anzuschließen.

Begegnen wir Fremdenfeindlichkeit mit Gastfreundschaft und Angst mit Aufklärung. Es geht um mehr als den guten Ruf unserer Region. Es geht um unsere Zukunft. Wir werden nicht zulassen, dass diese, von wem auch immer, gefährdet wird.

Die Mitglieder des Tourismusverbandes

Die Annahme des Beschlusses erfolgte unter dem Beifall aller Anwesenden. (A.d.R.)



Kontakt

Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V.
Bahnhofstr. 21
01796 Pirna
Geschäftsführer: Tino Richter
Tel. +49 (0) 3501 47 01 47
Fax +49 (0) 3501 47 01 48
info@saechsische-schweiz.de
www.saechsische-schweiz.de

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

Krautwickel als kulinarisches Markenzeichen der Sächsischen Schweiz



Chefköche der Region sind stolz auf das neue kulinarische Markenzeichen.

Mehrere Spitzenköche unserer Region haben offiziell am 21.12.2015 die Krautroulade zum kulinarischen Markenzeichen für die Sächsische Schweiz ernannt.

Dabei sind der Kreativität der Köche keine Grenzen gesetzt: Ob mit Kalbsfilet, Wildfleisch, Hackfleisch oder vegetarisch mit Ragout (aus Maisrübchen und Spargel bestehend) gefüllt, die Krautwickel waren für alle ein Gaumenschmaus. Bald sollen in einer Vielzahl von gastronomischen Einrichtungen leckere Varianten des Krautwickels angeboten werden. Sie können gespannt sein. Krautwickel ist nicht gleich Krautwickel.

Wissen, wo es „Gutes“ gibt!

In der Datenbank „Gutes-von-hier.org“ sind aktuell 70 Produzenten, vorrangig aus dem Lebensmittelbereich, gelistet. Die klare Darstellung im Internet ermöglicht ein schnelles Finden.

Nicht nur den Gastronomen soll dadurch eine Unterstützung gegeben werden, auch für Einheimische und Gäste sind die Informationen interessant. Die AG „Direktvermarktung“ beim Landschaf(f)t Zukunft e.V. hat sich auf ihrer letzten

Sitzung Mitte Januar auf einen engeren Abstimmungsrythmus verständigt.

Kontakt:
kathleen.krenz@landschaftzukunftev.de



www.gutes-von-hier.org

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

Ran an den Herd! 2016 - Sushi vom Langburkersdorfer Bachsaibling im Spinatmantel



Am 15.12.2015 erreichte Herrn Gunther Ermisch aus Neustadt die Nachricht, dass er den vom Sächs. Ministerium für Umwelt und Landwirtschaft ausgerufenen Kochwettbewerb „Ran an den Herd!“ 2016 für die Region „Sächsische Schweiz“ gewonnen hat.

Am 17.01.2016 hatte er die Gelegenheit, auch auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin ein Live-Publikum sowie den Sternkoch Benjamin Biedlingmaier von seinem Gericht zu überzeugen.



Überschaubar angeordnet und doch Gewinner: Das Langburkersdorfer Sushi.

Neueröffnung Regionalmarkt in Dresden - Weißig, Bautzner Landstraße 291

Am 01.12.2015 eröffnete das Ehepaar Rüdiger, seit 1972 Betreiber des Obsthofes bei Stolpen, einen neuen Regionalmarkt in Dresden Weißig. Neben bewährtem Obst und Gemüse aus eigenem Anbau findet der Kunde nun auch Produkte der Forellen-Lachszucht Ermisch (Langburkersdorf), Käse, Jogurt und Quark der Hofkäserei Vetter (Wehrsdorf), Speiseöle der Agrarproduktion Clausnitz, Honig vom Imker Häntzschel (Dobra) sowie Wurstspezialitäten, Eier, Nudeln und Liköre,

ausgewählte Weine von der Winzergenossenschaft Meißen.

In rustikalem Stil, sehr liebevoll eingerichtet, finden Sie die Produkte angeordnet. Um jedes Detail zu erfassen, müssen Sie sich schon ein bisschen Zeit nehmen. Es lohnt sich.

Alles Gute und viel Glück - Ihnen und Ihrem Team, liebe Familie Rüdiger.

www.obsthof-ruediger.com

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung

Nationalpark-Partner werden!



Für 2016 besteht wieder die Möglichkeit, sich dem Nationalparkpartnerprojekt anzuschließen. Die Anträge

Petra Grubitzsch, Landesbühnen Sachsen GmbH

Kultur im Kurort

Rathen startet durch im kommenden Winter! Eine Kooperation zwischen Gemeinde, Hotels und Landesbühnen Sachsen.

Mit kabarettistischen Programmen in Verbindung mit Hotel- Arrangements in den Hotels „Amselgrundschlösschen“ und „Elbiente“ möchten wir Gäste und Besucher für den Kurort gewinnen.

stehen auf der Internetseite des Nationalparks.

Mittels einer 3-jährigen Vereinbarung verständigen sich Nationalparkverwaltung und Partnerbetrieb über konkrete inhaltliche Vorgaben. Im Fokus steht dabei immer die Nachhaltigkeit.

Antragsfrist ist der 31. März 2016. Die Bewerbungen sind schriftlich an die Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz, An der Elbe 4, 01814 Bad Schandau zu senden.

Derzeit tragen 43 Betriebe den Titel „Nationalparkpartner“.

Sa., 23.01., 20.00 Uhr
Amselgrundschlösschen
„Das Schönste liegt noch vor dir?“
Ein kabarettistischer Solo-Abend mit Peter Kube

Sa., 06.02., 20.00 Uhr, Elbiente
„Knigge 2000 - Rapsodie des guten Benehmens“ mit Jürgen Haase und Ralf Herzog

Uwe Zocher, Küchenchef Brandbaude

Rezept des Monats



Haindorfer Quark-Nocken

Nun ist der Winter doch noch über uns gekommen. In der Brand-Baude knistert der Ofen. Der Blick von der Aussicht ist derselbe wie im Sommer. Nur die Farben haben sich geändert. Weiß dominiert.

Wer nicht kommen kann, dem empfehle ich die DVD „Kaminfeuer“ und ein Gericht für 100% Hüttenfeeling zu Hause — die Haindorfer Quarknocken.

Für 4 Personen verrührt man 500 Gramm Quark mit 50 Gramm weicher Butter, 3 Eiern und einer Prise Salz. Man gibt 50 Gramm Mehl, sowie 25 Gramm Semmelmehl hinzu und verrührt alles zu einem geschmeidigen Teig.

Nun zur Kunst des Nocken-Abstechens: Mit 2 immer wieder in kaltes Wasser getauchten Esslöffeln mit guter Ausformung gelingt dies am besten. Mit dem einen Löffel sticht man von der Nockenmasse eine Portion ab, mit dem anderen Löffel formt man auf dem Löffel 1 eine Nocke und lässt diese in leicht wallendes Wasser gleiten. Die Nocken sollten so ca. 10 Minuten sieden. Wenn sie oben schwimmen, werden die Nocken mit einem Schaumlöffel herausgenommen und gut abgetropft in einer heißen Pfanne in Butter geschwenkt. Nun noch etwas Zimt-Zucker darüber streuen und genießen. Mir schmeckt ein Pflaumenkompott dazu, das ich mit etwas Rotwein und Zimt gekocht habe.

Wem das Nocken-Abstechen nicht gelingt, der kann ja auf eine Unterweisung vorbei kommen. Wir sind auch im Winter jeden Tag für unsere Gäste da. Nur den Rotwein nicht vergessen! Für das Pflaumenkompott ... Quark habe ich genug!

Tipps

Hüttenflair in der Sächsischen Schweiz gesucht? In der Brandbaude wird noch mit Holz geheizt. Gemütlicher geht es kaum!

Anschrift

Brand-Baude
Brandstraße 27
01848 Hohnstein
Telefon: 035975-84425
info@brand-baude.de
www.brand-baude.de

An dieser Stelle wollen wir uns sehr herzlich bei Herrn Uwe Zocher für die beständige monatliche Rezeptlieferung bedanken. (Anm. d.Red.)

Veranstaltungen

23. Januar 2016, 19 Uhr

„**Die 13 Monate**“ von Erich Kästner,
vertont von Manfred Schmitz,
HOFKULTUR Lohmen, Basteistr. 80,
01847 Lohmen
www.hofkultur-lohmen.de

30. Januar 2016 19 Uhr

„**Indien – Paradies der Farben**“
Dia-Vortrag mit Frank Bienewald aus
Dresden mit Erzählungen, brillanten
Fotos und eigenen Tonaufnahmen
Ottendorfer Hütte
www.klettern-sachsen.de

7. Februar 2016 von 10 – 16 Uhr

1. Bastei-Hochzeitsmarkt
Berghotel Bastei
www.bastei-berghotel.de

27. Februar 2016, 20 Uhr

„**Ein Winter unterm Tisch**“
Komödie von Roland Topor in einer
Inszenierung der Landesbühnen Sach-
sen aus Radebeul im Q 24 in Pirna
www.q24pirna.de



LANDSCHAFTEN

Einladung

Das Stadtmuseum Neustadt zeigt Ölbilder und Pastelle des Malers Jochen Fiedler. Die Ausstellung wird am Samstag, den 30. Januar 2016, um 17 Uhr eröffnet.

Herr Fiedler wohnt in Cunnersdorf bei Hohnstein, eher am Rande der Sächsischen Schweiz. Auch die nicht so spektakulären Felsen können zur Inspiration beitragen.

Stadtmuseum Neustadt
Malzgasse 7
01844 Neustadt i. Sa.
03596/505506
www.stadtmuseum-neustadt-sachsen.de
www.jochenfiedler-dresden.de

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

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Fahrtziel *natur*

