

Februar 2016

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Nationalpark-Partner | Porträt
Ferienhaus Am Osterbrunnen

Regionalvermarkter | Porträt
LANDSPROSSE

Nationalpark | Aktiv
**Treffen der Aktionsgruppe „Fahrtziel Natur“
Fahrplan 2016 und „Steinlinie“**

Kulinarik | Aktiv in der Region
**Gemeinsamer Messestand auf der
Internationalen Grünen Woche Berlin**

Nationalparkregion | Aktiv
**Chronik für Kurort Gohrisch
fertiggestellt**

regional | aktuell | weltoffen

Inhalt

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 4 | Nationalpark-Partner Porträt
Ferienhaus „Am Osterbrunnen“ | 12 | Kulinarik Aktiv in der Region
Gemeinsamer Messestand auf der IGW Berlin |
| 6 | Regionalvermarkter Porträt
LANDSPROSSE | 13 | Sushi vom Langburkersdorfer Bachsaibling im Spinatmantel zur IGW in Berlin |
| 8 | Nationalpark Aktiv
Treffen der Aktionsgruppe „Fahrziel Natur“ | 14 | Nationalparkregion Aktiv
Chronik für Kurort Gohrlich fertiggestellt |
| 9 | Fahrplan 2016 und „Steinlinie“ | 15 | Rezept des Monats
Krautwickel |
| 10 | Der Feuersalamander – Lurch des Jahres 2016 | 16 | Termine und Veranstaltungen |
| 11 | In Fischbrutkästen schlüpfen zehntausend Lachse | | |

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 den Zirkelstein, Foto: Jörg Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“
71. Ausgabe, Februar 2016
Redaktion: Jörg Weber, Kathleen Krenz
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, L. Dietrich, S. Schulze, M. Förster, F. Höppner, S. Großer, J. Kühnel, T. Salov, K. Krenz, Heimrich & Hannot GmbH, Heimatverein Gohrlich
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

Schönheit empfindet man nur als schön, wenn man auch den Kontrast dazu wahrnimmt.

Anne-Sophie Mutter (Dt. Violinistin, * 1963)

Kürzlich eröffnete der Maler Jochen Fiedler aus Cunnersdorf bei Hohnstein seine Ausstellung im Stadtmuseum Neustadt/Sachsen. Nun ist nicht Jedem vergönnt, seine Natur- und Landschaftsbeobachtungen auf diese Art festzuhalten. Auch der Fokus auf das, was der Betrachter als „festhaltenswert“ empfindet, ist ganz verschieden, aber genau das macht die Vielfalt und Schönheit von Kunst und Naturlandschaft aus! Manchmal inspiriert der Blick in Nachbars Garten schon, zu Pinsel oder Fotoapparat zu greifen. Schauen Sie mal rein in die kleine Ausstellung in Neustadt/Sachsen oder entschließen Sie sich zu einem Atelierbesuch bei Jochen Fiedler in Hohnstein oder Dresden. Sicher wird Ihnen das eine oder andere Motiv als Kenner der Region bekannt vorkommen.

Nach Neustadt gelangt man übrigens auch unkompliziert mit der Regionalbahn (SB 71) der Städtebahn Sachsen von Pirna aus! Erst kürzlich war wieder von der Strecke die Rede – die Abbestellung droht ab 2017. Nicht ohne Grund, da schlichtweg Fahrgäste fehlen, wie in manch anderer öffentlichen Linie auch. Wenn wir bei der Malerei bleiben, dann heißt es jetzt „Farbe“ zu bekennen, denn diese Strecke gehört als ehemaliger Sächsischer Ring in den Fahrplan. Im Mix der ÖPNV – Angebote ist diese Strecke eine Alternative zum täglichen Individual-



verkehr, wenn es genügend Auslastung gibt. Werten wir es als unseren regionaler Beitrag zur Reduzierung der Stickoxide und somit als einen Teil der Umsetzung des historischen Klimaschutzabkommens vom 13.12.2015 in Paris.

Die oft fernab von Straßen führende Trasse bringt auch für Einheimische ganz neue Blickbeziehungen und bei Krummhermsdorf liegt einem die Sächsisch-Böhmische Schweiz regelrecht zu Füßen. Neugierig geworden? Steigen Sie doch bald ein!

Was erwartet Sie noch im Februarschweizer: Diesmal aus der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf das Haus „Osterbrunnen“. Im denkmalgeschützten Umgebendehaus werden hier nette Ferienwohnungen angeboten. Aus einer ganz anderen Richtung, dem Westen bei Lichtenau, stellt sich die Firma „Landsprosse“ mit leckeren Kräutern vor.

Blieben sie weiterhin schön neugierig und aufmerksam.

Ulrike Funke J. Weber

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

Wildkräuter in und aus Sachsen



Dieses Jahr dauert es noch etwas, bis solche Bilder gemacht werden können. 150 essbare Pflanzenarten sind im Kräuterhof in Garnsdorf über das Jahr zu erwarten.

Auf dem Tisch im Kräutergewölbe stehen Birkensaft, Wildkräuter-Salat mit bunten Blüten. Backkartoffeln mit wildem Dost kommen aus dem Solarofen. Die Suppe schmeckt nach Knoblauchrauke. Es gibt Brennnessel-Pesto oder Spinat vom Hirschhornwegerich. Smoothie-Fans und die, die es werden wollen, finden Rote-Melde-Smoothie vor. Die Eierkuchen haben eine Füllung aus Walderdbeeren. Gartenfrüchte sind zum Dessert verarbeitet.

Was nach einem Essen in einem Feinschmeckerlokal klingt, sind die Gerichte zum Wildkräuter-Brunch auf Hof LANDSPROSSE. Der Hof liegt in einer

Landschaft Mittelsachsens, die mit Einfachheit und Naturschönheit lockt. Hier entdeckt man die Reste eines ehemaligen Vierseithofes aus dem Jahre 1824, auf einem Hügel oberhalb Garnsdorf, einem Ortsteil der Gemeinde Lichtenau - unweit der mittelalterlichen „Alten Salzstraße“, die von Halle kommend ins Böhmisches führte.

Diese Hofstelle mit Naturgarten wird seit 8 Jahren von Sonja Schulze zum Kräuterhof LANDSPROSSE aufgebaut. Die Flächen um den Hof bewirtschaftet Sonja Schulze extensiv und biologisch. Die meisten der Kräuter sammelt sie tatsächlich wild.

Das Angebot des Hofes richtet sich an Gastronomen mit Sinn für das Besondere und an Bioläden, die in Chemnitz, Leipzig und Dresden direkt oder per DHL beliefert werden.

Sonja Schulze erfreut damit gern und kenntnisreich neugierige Menschen, die zu ihren Veranstaltungen oder als Feriengast auf den Hof kommen, um Ruhe zu genießen und die Faszination der Natur mit ihrer Vielfalt an essbaren Pflanzen neu zu entdecken. Vor dem Brunch ist allerdings Handarbeit angesagt. Gemeinsam werden Wildkräuter gesucht und gesammelt. Dabei erhält man Kenntnisse zu Wildpflanzen und deren Verwendung entlang schöner Wanderwege, auf naturbelassenen Flächen rund um den Hof sowie im Garten.

Etwa 150 essbare Pflanzenarten stehen hier im Jahreslauf zur Verfügung. Viele, aber längst nicht alle, können als Salat oder wunderbares Gericht verspeist werden. Oft dienen die Wildkräuter als Gewürz. Dann aber überrascht die Fülle und Stärke ihrer Aromen. Eine Auswahl der geernteten und verarbeiteten Kräuter kann man im Hofladen kaufen.



Wohl bekomm 's! Besuchen Sie den Hofladen samstags nach den Veranstaltungen!

Räuchermischungen tragen den Duft der Erinnerung an entspannte und verpflichtungsfreie Stunden in das eigene Zuhause, Teemischungen Ruhe in den Alltag. Die Erzeugnisse des Gartens, Saatgut und einige Wildpflanzen runden das Angebot ab.

Der Hofladen ist nur samstags vor und nach den Veranstaltungen geöffnet. Die Bedeutung der Wildkräuter in der Ernährung erfahren Sie bei einem Hofbesuch. (Anmeldung erforderlich)

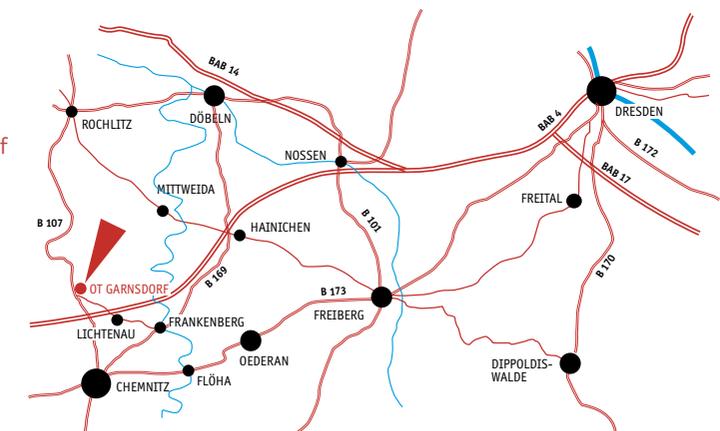


Kontakt

LANDSPROSSE
Sonja Schulze
Garnsdorfer Hauptstraße 42
09244 Lichtenau / OT Garnsdorf

Tel./Fax: 03 72 08 88 39 31
Mobil: 01 51 52 58 06 16
mail@landsprosse.de
www.landsprosse.de

www.gutes-von-hier.org



Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

Treffen der Aktionsgruppe „Fahrziel Natur“



Festhalten für eine gute Idee – die Mitglieder der Aktionsgruppe haben ein festes gemeinsames Ziel: Die Stärkung des öffentlichen Nahverkehrs!

Erlebnis Wandern ab Haltestelle – nachhaltige Mobilitätsangebote nutzen! Die Sächsische Schweiz ist seit 2003 Mitglied in der Kooperation „Fahrziel Natur“. Insgesamt beteiligen sich derzeit 22 Schutzgebiete, auch aus der Schweiz und Österreich. Das Projekt wird als Kommunikationsplattform in jedem Schutzgebiet auf seine Art betrieben.

Wir hier in Sachsen und Böhmen profitieren von den ausgezeichneten und im steten Ausbau befindlichen Angeboten auf Schiene, Straße und zu Wasser, auch grenzüberschreitend.

Die schätzungsweise 5 -7 Mill. Gäste der Region sollen überzeugt werden, auch mal ihrem Auto Urlaub zu gönnen. Dies kann jedoch nur gelingen, wenn die Angebote im ÖPNV sowie die Reiseketten attraktiv gestaltet sind. Schließlich

reisen nur ca. 7-10 % mit dem Zug an. Dass das nicht so bleiben muss, waren sich die Teilnehmer einig. Doch auch die vielen Tagesgäste sollen mehr auf die Angebote des ÖPNV hingewiesen werden. Um allumfassend diese Aktivitäten zu kommunizieren, lädt die Nationalparkverwaltung jährlich zum Treffen der Aktionsgruppe ein.

Diesmal waren 24 Mitglieder aus Sachsen und Böhmen der Einladung gefolgt, um über die Aktivitäten im Jahr 2016 zu berichten. Dieses Forum arbeitet seit 2011.

Neu ab der Saison 2016 ist z.B. die „Steinlinie“ (siehe Text S. 9). Aus Böhmen war zu berichten, dass die Buslinie 434 von Děčín nach Krásná Lípa über Hřensko stündlich fährt. Einige Fahrten auch mit Radhänger. Eine sehr positive Auslastung kann die Nationalparkbahn (U 28) verzeichnen.

Die Schrammsteintour der Sächsischen Dampfschiffahrt hat ihr Angebot an nunmehr zwei Tagen (Fr./Sa.) auf die besucherfreundliche Abfahrt 17:00 Uhr Anleger Bad Schandau gelegt. All diese Neuerungen wird die Nationalparkverwaltung im zu Saisonbeginn erscheinenden „touristische Fahrpläne 2016 Sächsisch-Böhmische Schweiz“ veröffentlichen.

Diese Beratung hat erneut zur Stärkung des Netzwerkes beigetragen. Wir danken allen Mitstreitern herzlich.

Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

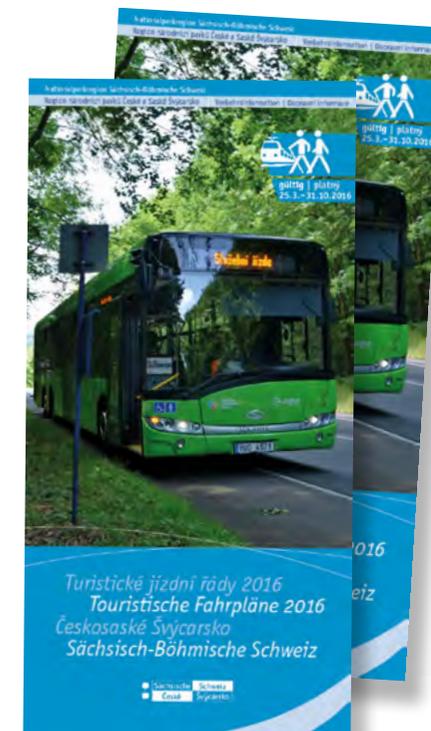
Fahrplan 2016 und „Steinlinie“

Wo auch immer in letzter Zeit man sich zu Themen des ÖPNV in der Region verständigt hat, aus Visionen wurden handfeste Ideen und aus diesen meist gute Projekte.

In einer Reihe stehen da: Nationalparkbahnhof Bad Schandau, Nationalparkbahn U 28, grenzüberschreitender Liniennetzplan, Wanderbusse, Bahnhofsgespräche, Linienverdichtungen und nun – die neue „Steinlinie“!

Die Region möchte den linkselbischen Teil attraktiver anbinden. Dazu ist ein umfassendes Maßnahmebündel entwickelt worden. Ein Teil davon ist die „Steinlinie“ der OVPS - Wanderbus 244! Dieser wird in der touristischen Hauptsaison ab Ostern bis Ende Oktober an den Wochenenden im Stundentakt ab Nationalparkbahnhof Bad Schandau die linkselbischen Orte verbinden. Frühe und späte Fahrten sollten die Wanderherzen erwärmen. Zu den Hauptzeiten führt die Linie bis Kleingießhübel. Von dort sind z.B. die Zschirne gut erreichbar!

Herzlich bedanken möchten wir uns bei der OVPS und dem VVO, welche die Idee aktiv unterstützt haben. Es liegt nun an uns Nutzern, ob sich dieses neue Angebot auch wirtschaftlich darstellen kann. Der „Touristische Fahrplan 2016“ enthält die Fahrplandaten!



Zur 13. Tourismusbörse am 19. März im Nationalparkzentrum Bad Schandau können die ersten Exemplare mitgenommen werden.



Der Feuersalamander – Lurch des Jahres 2016



Die Farbgebung könnte nicht prächtiger sein!

Stellvertretend für die am schnellsten schwindende und am stärksten bedrohte Wirbeltiergruppe, die Amphibien, wurde der Feuersalamander zum Lurch des Jahres 2016 gekürt.

Seine schwarz-gelben Warnfarben machen den Feuersalamander unverwechselbar. Männchen und Weibchen sind äußerlich nicht zu unterscheiden und können bis 20 cm lang werden. Feuersalamander leben in feuchten, reich strukturierten Laub- und Mischwäldern. Sie sind überwiegend nachtaktiv, man kann ihnen aber nach langem Regen auch am Tag begegnen. Sie ernähren sich von Spinnen, Insekten, Würmern sowie Schnecken und erreichen ihre Geschlechtsreife mit etwa drei Jahren. Als Besonderheit unter den Amphibien findet die Paarung nicht im Wasser statt. Die trächtigen Weibchen wandern im Frühjahr zu den Laichgewässern: kühle, nährstoffarme aber sauerstoffreiche Fließgewässer. Aber auch kleine

Teiche und Tümpel, sogar wassergefüllte Wagenspuren im Schlamm, werden angenommen. Der Geburtsvorgang zieht sich oft mehrere Tage hin und es werden dabei 30 - 70 Larven, mit einer Größe von 25 bis 35 mm Länge ins Wasser gegeben. Sie sind bräunlich gefärbt, besitzen äußere Kiemenbüschel und unterscheiden sich von Molchlarven durch je einen gelben Fleck am Beinansatz. Im Laufe ihres Wachstums werden die Larven dann immer dunkler. Das gelbe Muster wird deutlicher. Mit zwei bis sechs Monaten treten sie in die Metamorphose ein, um zum Landleben überzugehen. Bei schlechter Nahrungsbasis kann es vorkommen, dass Larven bis ins Folgejahr im Gewässer überwintern. Die Vorkommen in Sachsen konzentrieren sich auf die Zuflüsse der oberen Elbe zwischen der Grenze zu Böhmen und Meißen, die Sächsische Schweiz, die Dresdner Elbtalweitung und das sächsische Hügel- und Bergland mit dem Erzgebirge und dem Vogtland. Ein kleines Vorkommen existiert an der Neiße bei Ostritz.

Feuersalamander können in freier Natur gut 20 Jahre alt werden. Im Elbsandsteingebirge sieht man die „Regenmännel“ mit etwas Glück noch in Schluchten, Tälern und bodenfeuchten Wäldern. Der Bestand ist stets rückläufig. Auch das zunehmende Austrocknen von Wasserläufen und Quellen im Sommer schädigt gravierend das Fortpflanzungsgeschehen. Einer der größten Feinde bleibt der Straßenverkehr.

In Fischbrutkästen schlüpfen zehntausend Lachse



Ende Januar brachten Experten des Tschechischen Fischereivereins im Auftrag der Nationalparkverwaltung Böhmisches Schiefergebirge 10.000 Lachseier im Fluss Kamenice aus. Schon seit 2008 läuft dieses Projekt und geht dabei jetzt auch neue Wege.

Sicher vor Fressfeinden liegen die Eier in sogenannten Inkubatoren, also speziell für diesen Zweck konstruierte Brutkästen aus Edelstahl, bis im März die jungen Lachse sicher schlüpfen.

„Wir bereichern jährlich die Lachspopulation und sind davon überzeugt, dass in Zukunft, die Lachse auch in größtmöglicher Zahl zurückkehren werden,“ sagte Pavel Benda, Leiter der Verwaltung des Nationalparks Böhmisches Schiefergebirge und er fügte hinzu: „Die Ausrottung des Lachses dauerte nur wenige Jahrzehnte. Seine Wiedereinführung ist nicht einfach, denn sie erfordert einen intakten Lebensraum, Geduld und Ausdauer. Wir danken unseren Partnern, Freiwilligen und Adoptiveltern der Lachse für die langfristige Unterstützung.“

Adoptiveltern? Unter diesem Schlagwort beteiligt die böhmische Nationalparkverwaltung die Öffentlichkeit seit 2009 am Wiedereinbürgerungsprojekt. Jedermann kann per SMS und kleiner finanzieller Beteiligung junge Lachse adoptieren. Später können sich die Adoptiveltern am Aussetzen der Fische beteiligen.



Brutkästen für den Artenschutz: Eine Fischexperte stellt einen Inkubator mit Rogen des Atlantischen Lachses in das Flussbett der Kamenice im Nationalpark Böhmisches Schiefergebirge.



Die Eier des Atlantischen Lachses haben ihre erste Entwicklungsphase in der Forellen- und Lachszucht Ermisch in Langburkersdorf verbracht.

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

Gemeinsamer Messestand auf der IGW, Berlin



Alle Zutaten zurecht gelegt. Das Showkochen kann beginnen.

Gemeinsam mit dem TV Sächsische Schweiz e. V., dem DEHOGA SACHSEN e.V., Hoteliers und Produzenten nahm der Landschaft(f)t Zukunft e. V. an der Internationalen Grünen Woche in Berlin teil. Gemeinsam wurde die Region „Sächsische Schweiz“ präsentiert. Das Interesse der Gäste war sehr groß. Einen wichtigen Beitrag leisteten die am Stand gebotenen kulinarischen Kostproben. Dabei kam man in lockerer Atmosphäre mit so manchen in gute Gespräche. Die Sächsische Schweiz war für die meisten Besucher eine bekannte Region. Viele konnten bereits über schöne Erlebnisse berichten und stellten konkrete Fragen.

Am 21.01.2016 gestaltete die Region „Sächsische Schweiz“ das Showprogramm in der Sachsenhalle. Unter anderem präsentierten die Köche des Romantik Hotels Deutsches Haus aus Pirna Krautrouladen - das zum kulinarischen Markenzeichen für die Sächsische Schweiz ernannte Gericht. Katja Riedel begleitete das Showkochen mit Erläuterungen und warb gleichzeitig für einen Besuch in unserer Region. Auch Tino Richter, Geschäftsführer des TV Sächsische Schweiz e. V., nahm auf der Showbühne die Gelegenheit wahr, die Highlights unserer Region zu vermitteln.

Hoffen wir, dass ein Großteil der Interessenten sich die Zeit nimmt, unserer Region einen Besuch abzustatten.

Das erste große regionale Lebensmitteltevent findet mit dem Hoffest der Agrarproduktion Struppen am 23. April 2016 in Struppen statt. www.landschlachthof.de

Die Produkte aus Struppen sind auch mit dem Regionalsiegel ausgezeichnet worden. In mehr als 3 Läden in der Region werden diese sehr erfolgreich vermarktet.



www.gutes-von-hier.org

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

Sushi vom Langburkersdorfer Bachsaibling im Spinatmantel zur IGW in Berlin



Am 17.01.2016 kochten Gunther Ermisch aus Neustadt und sein Freund aus Radebeul, die Gewinner für die „Sächsische Schweiz“ des vom Sächs.

Ministerium für Umwelt und Landwirtschaft ausgerufenen Kochwettbewerbs „Ran an den Herd!“ 2016 auf der IGW in Berlin vor einem Live-Publikum sowie dem Sternekoch Biedlingmaier. Mit viel Enthusiasmus starteten sie ins Finale, kommentierten ihr Vorgehen und überzeugten die Anwesenden einschl. Jury von ihren Kochkünsten. Doch die Jury hatte die Qual der Wahl. Gewonnen hat mit geringem Vorsprung das Team „Der erzgebirgischen Food Fighters“ mit dem Gericht: „Trilogie vom Schweinefilet an einer Madeira-



Den Sieg nur knapp verfehlt. Gunter Ermisch mit Kochfreund Matthias.

soße mit Wildkräuter-Kartoffelstampf, dazu gefüllte Tomaten mit Wildkräuter-Käsecreme und Mirabellen Chutney“.

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

1. Genießerfrühling in der Sächsischen Schweiz

In der Zeit vom 01.04. bis 01.05.2016 bieten Ihnen eine Vielzahl von Hotels und Restaurants leckere Speisen und Getränke, hergestellt aus frischen regionalen Produkten, an.

Der Regionalverband der DEHOGA richtet dieses Jahr erstmalig im Frühjahr den „Ge-

nießerfrühling“ aus. Neben zahlreichen regionalen Spezialitäten auf den Speisekarten werden auch in jedem teilnehmenden Hotel und Restaurant Highlights geboten.

Weitere Informationen im nächsten Schweizer und unter www.dehoga-ssw.de.

Jürgen Schmieder, Gebirgsverein Heimatfreunde Kurort Gohrisch e.V.

Chronik für Kurort Gohrisch fertiggestellt



Zufriedene Gesichter bei Klaus Schneider, Achim Herold, Jürgen Schmieder, Walter Großler, Helmut Cedra und Wolfgang Günther (von links)

fel auf der WEB-Seite der Gemeinde) vor. Die ersten Grundlagen ermittelte neben Hans Kotte auch René Prokoph, der ehemalige Vorsitzende unseres Heimatvereins. Nach dessen plötzlichem Tod lag die Verantwortung in den Händen von 6 Vereinsmitgliedern. Wichtige Beiträge lieferte v. a. Achim Herold, der auch das Archiv seines Vaters nutzen konnte.

Seit 2012 und besonders in der heißen „Endphase“ war Helmut Cedra als Lektor und treibende Kraft ein Garant für das Gelingen des auf stolze 303 Seiten angewachsenen Werkes. Immerhin ist es die erste Chronik des Ortes. Wir hoffen nun, dass die Besitzer dieser Chronik Freude daran haben, viel Interessantes vorfinden, aber auch mit Hinweisen nicht sparen.

Die Chronik ist ab sofort in der Tourist-Information (im Gemeindeamt Gohrisch) von Montag bis Mittwoch in der Zeit von 9 - 12 Uhr zum Preis von 25.- € erhältlich.

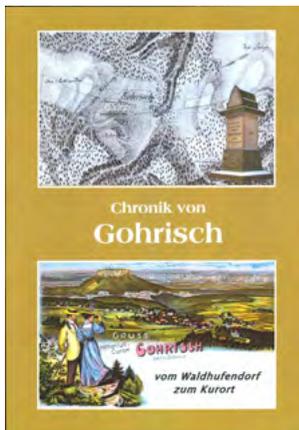
Tipp:

Ab Ostern ergeben sich mit einem neuen Fahrplan der Steinelinie für die linkselbische Region neue Wandermöglichkeiten mit dem ÖPNV. Ab Nationalparkbahnhof Bad Schandau fahren täglich 8 Busse an den Wochenenden auch nach Gohrisch.
www.gohrisch.de

Anlässlich der Weihnachtsfeier des Gebirgsvereins Heimatfreunde Kurort Gohrisch e. V. am 05.12.2015 konnte die Ortschronik „Gohrisch - Vom Waldhufendorf zum Luftkurort“, auf die viele schon lange mit großer Spannung gewartet hatten,

ausgeliefert werden. Damit wurde sie noch rechtzeitig im 25. Jahr der Vereinsgründung fertiggestellt.

Jahrelang wurden Unterlagen gesichtet und Fakten zusammengestellt. Bereits 2008 hatte Hans Kotte mit dem Sammeln begonnen, und am 17.12.2010 lag der erste Grobentwurf einer Kurzchronik (vergl. die Zeitta-



Uwe Zocher, Küchenchef Brandbaude

Rezept des Monats

Im letzten SandsteinSchweizer war zu lesen, dass sich mehrere Spitzenköche der Region mal endlich um den Krautwickel kümmern. Und das ist gut so. Klar! Den gemeinen Krautwickel kann man aus Dingen herstellen, die in unserer Region wachsen und gedeihen. Und auch das ist gut so.

Um dem Wetteifern um den Krautwickel aber gleich einmal einen Dämpfer zu verpassen: Oma's waren die Besten!!! So! Die Oma hat nicht experimentiert, sie hat gekocht.

Nun mal ein Rezept, welches die Herstellung eines Krautwickels mit simpler Hackfleischfülle beschreibt:

Einem Weißkohlkopf wird der Strunk entfernt, um ihn dann in siedendem Salzwasser zu blanchieren. Die Blätter müssen sich danach gut lösen lassen, denn diese sollten im Ganzen ausgebreitet die Hülle des Wickels ergeben. Die harten Rippen werden V-förmig herausgeschnitten und mehrere Blätter überlappend flach auf ein Brett gelegt. Auf die Blätter nun eine Portion Hackfleischmasse so positionieren, dass man diese gut in die Kohlblätter wickeln kann.

Für die Hackmasse verwende ich gemischtes Hackfleisch, Eier, in Milch eingeweichte Semmel, Zwiebel, eine Spur Knoblauch, gehackte Petersilie und gehacktes Liebstöckel, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, Kümmel und Bautz'ner Senf.

Das Einwickeln ist mit Sorgfalt zu tun. Die Ränder werden eingeschlagen und dann werden die Kohlblätter straff um die Hackfleischmasse gewickelt. Den Wickel nun mit Küchengarn binden. Die Wickel werden in heißem Schmalz angebraten und wenn sie schön braun sind, mit dem Kohlsud vom Blanchieren aufgegossen. So lässt man sie schmoren, bis die Wickel gar sind. Diese Zeit überbrückt man am besten mit einem Glas Rotwein oder einem Spaziergang durch die Landschaft, die eben diesen Wickel zu seinem kulinarischen Markenzeichen erkoren hat.

Tipp

Auch wenn die kommenden sächsischen Schulferien eher nicht mit einer Schlittenpartie zum Brand beginnen werden, so lohnt sich ein Besuch des „Balkons der Sächsischen Schweiz“ immer wieder. Auch die Informationsstelle des Nationalparks ist zu besichtigen.

Anschrift

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

Veranstaltungen

13./14. Februar 2016, 11 – 16:30 UHR

Große **Spieleveranstaltungen** im NationalparkZentrum – mit Benjamin Blümchen im Rahmen des Spiele-Monats in der Sächsischen Schweiz: „Hier spielt sich was ab!“
www.lanu.de

5. März 2016, 19 Uhr

137. literarisches Menü

Der Autor Michael Bittner liest aus seinen satirischen Kolumnen im Landgasthof „Zum Schwarzbachtal“
www.schwarzbachtal.de

5. März 2016, 20 Uhr

„Das Faultier im Dauerstress“

Ein kabarettistischer Solo-Abend mit Peter Kube, Hotel Elbiente, Kurort Rathen
www.landesbuehen-sachsen.de

6. März 16, 19 Uhr

Lesung mit Micheal Diemetz (Berlin) „Splittergruppe Luginsland – verrückte Klettergeschichten grenzenlos“
 Ottendorfer Hütte
www.klettern-sachsen.de

18. März 2016, 19:30 Uhr

Elbsandsteingebirge- eine geologische Zeitreise - Vortrag von Rainer Reichstein; Eintritt 5,-€, Anmeldung ab 01.03. unter 035022/50978,

Porschdorfer Einkehr

19. März 2016, ab 10 Uhr

13. Tourismusbörse im Nationalparkzentrum Bad Schandau
www.lanu.de

Aktuelle Öffnungszeiten des NationalparkZentrums

Ab Februar ist das NationalparkZentrum wieder täglich (außer montags) 9 – 17 Uhr geöffnet, in den Winterferien vom 06. bis 21.02. täglich 9 – 17 Uhr.

Eintrittspreis: EW 4,- €; Ermäßigte 3,- €; Familienkarte 8,50 € sowie Kinder und Jugendliche im Klassenverband 1,- € (Begleitpersonen 2,- €)

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

Nationalpark
 Sächsische Schweiz

