

Juni 2016

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Nationalpark-Partner | Porträt
**Gaststätte & Pension
Schrammsteinbaude**

Regionalvermarkter | Porträt
Maienhof in Kleingießhübel

Nationalpark | Aktiv
**Von Schweiz zu Schweiz!
Neuer Wurzeltunnel
Neue Brücke bei Grundmühle**

Kulinarik | Aktiv in der Region
**Theaterfest im Kurort Rathen
Regionalregal in der „Brückenschänke“
Tourismusprofis Sächsische Schweiz**

regional | aktuell | weltoffen

Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt
Gaststätte & Pension Schrammsteinbaude
- 6 Regionalvermarkter | Porträt
Maienhof in Kleingießhübel
- 8 Nationalpark | Aktiv
Von Schweiz zu Schweiz! Neuer Wurzeltunnel
- 9 **Neue Brücke bei der Grundmühle (Dolský mlýn)**
- 10 Nationalparkregion | Aktiv
Regionale Küche vor 300 Jahren auf Burg Stolpen
- 11 **Täglich frische Milch aus Reinhardttsdorf | Geopfad Goßdorf**

Impressum

Eine Gemeinschaftsinitiative von:

Staatsbetrieb Sachsenforst
Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz
An der Elbe 4, 01814 Bad Schandau
Ansprechpartner: Jörg Weber
Tel. 035022 – 900613, Fax 035022 – 900666
joerg.weber@smul.sachsen.de
www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

Verein Landschaft(f) Zukunft e.V.
Regionalmanagement Sächsische Schweiz
Ansprechpartner: Kathleen Krenz
Siegfried Rädels Str. 9 01796 Pirna
Tel. 03501 4704873, Fax 03501 5855024
kathleen.krenz@re-saechsische-schweiz.de
www.re-saechsische-schweiz.de
www.gutes-von-hier.org

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

- 12 Kulinarik | Aktiv in der Region
Theaterfest im Kurort Rathen Regionalregal in der „Brückenschänke“ Sebnitz
- 13 **Tourismusprofis Sächsische Schweiz Regionaler Weißkohl für den Krautwickel**
- 14 Nationalparkpartner | Aktiv
Netzwerk mobil Neue Nationalparkpartner
- 15 Rezept des Monats
Ziegenkäse-Spargel-Quiche
- 16 **Termine und Veranstaltungen**



Bild Titelseite:

Blick auf den Kurort Rathen von der Aussicht am Tiedgestein unterhalb der Bastei. Foto: J. Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“
75. Ausgabe, Juni 2016
Redaktion: Jörg Weber, Kathleen Krenz
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, M. Ziegler, K. Krenz, S. Triebis, M. Böttger, T. Salov, Archiv Burg Stolpen, H. Schultz, J. Oswald, M. Förster, VVO, OVPS
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

„Wohin die Reise auch geht, hängt nicht davon ab, woher der Wind weht sondern wie man die Segel setzt.“

Irisches Sprichwort

... das fragt sich momentan auch so mancher Gastronom in unserer Region. Wer möchte denn gerne bedient werden, an den vielen freien Tischen auf meiner Terrasse? Nicht wenige gehen vorbei, fragen eventuell nach dem bekannten „Örtchen“. Was ist hier bloß los? Leben denn zunehmend mehr Menschen nur noch aus dem Rucksack? Man könnte denken - ja! Nicht, dass es an der Freundlichkeit liegt, sicherlich mehrheitlich nicht. Hier sorgt noch ein ganz anders Problem für Unmut bzw. Zukunftsangst - der Fachkräftemangel!

Wie können wir denn wieder Lust auf diese bodenständigen Berufe machen, die anscheinend so „aus dem Trend“ geraten ist? Der kürzlich tagende Vergaberat der Nationalparkpartner sprach offen auch über dieses Thema. Man war sich einig, dass dem potenziellen Berufsnachwuchs hier so zeitig wie möglich, gerne auch schon im Kindergarten, interessante Berufsbilder und die Menschen, die dahinter stehen, vorgestellt werden müssen! So lassen sich am besten eigene Interessen entwickeln. Warum nicht wieder die gute alte „Patenbrigade“ neu und zeitgemäß beleben?

Zwei Partnerbetriebe erklärten sich spontan bereit, Grundschulkindern aus umliegenden Schulen einzuladen, um hinter die Kulissen eines Hotels bzw. Gasthofes zu schauen. Eine auf Nachhaltigkeit gebaute Idee, denn die inzwischen zahlreich angebotenen regionalen



Produkte sollen in den Küchen unserer Gastronomen zu leckeren, saisonalen Gaumenfreuden mit Wiedererkennungscharakter für unserer schöne Region verarbeitet werden. Die Stärken der Regionen sind die Regionen selbst. Die Produkte ihrerseits verkörpern Identität und Einfallsreichtum der kreativen Küchenkünstler.

So können wir unseren Teil dazu beitragen, dieses kostbare regionale Gut an den Kunden zu reichen und durch bodenständige Kulinarik die Tische der Häuser und Biergärten mit gut gelaunten Gästen zu füllen. Wo Leute sitzen, hockt man sich gerne mit dazu!

Dass es funktioniert, zeigt der Maienhof in Kleingießhübel. Ein traditioneller Umgebendehof mit Selbstgemachtem auf der regionalen Karte macht Lust zum Längerbleiben. Auch beim neuen Nationalparkpartner „Schrammsteinbaude“ ist gute, regionale Küche Programm.

Die langen, sommerlichen Tage machen Lust auf Genuss – gönnen Sie sich wieder was! Wir wünschen Guten Appetit!

Alwin Frenke J. Weber

Marcus Ziegler, Betreiber der Schrammsteinbaude

Gaststätte & Pension Schrammsteinbaude



Die Gaststätte und Pension Schrammsteinbaude wurde 1905 vom Talwirt Otto Hering im Zahnsgrund zwischen Postelwitz und Ostrau als Herberge und Gastwirtschaft errichtet. Wegen ihrer zentralen Lage direkt an den Schrammsteinen und in unmittelbarer Nähe zu Bad Schandau gehörte das Haus schon bald zu den beliebtesten Ausflugszielen in der Sächsischen Schweiz.

Durch die ideale Lage als Ausgangspunkt für Wander- und Klettertouren entwickelte sich die Schrammsteinbaude schnell zu einer beliebten Adresse für Stiftungsfeste und Geselligkeiten. So hielt der Kletterclub Empor, dem

Kletterlegenden wie Rudolf Fehrmann und Oliver Perry-Smith angehörten, 1907 hier sein erstes Stiftungsfest ab. In dieser Zeit wurde auf der Fläche des jetzigen oberen Parkplatzes ein Saal für 600 Personen errichtet.

In den 20er Jahren war die Schrammsteinbaude allerdings nicht vom Glück begünstigt. Das Hauptgebäude fiel einem Brand zum Opfer. Es wurde aber bald neu aufgebaut und um ein Stockwerk erhöht.

Im Jahr 1951 ist die Schrammsteinbaude vom VEB Braunkohle Espenhain als Erholungsheim für Bergleute übernom-

men worden. Im Winter fanden Schulungen und Lehrgänge statt. 1957 musste der Saal wegen Baufälligkeit abgerissen werden.

Das Erholungs- bzw. Ferienhaus wurde bis 1991 betrieben. Anschließend stand das Haus leer und war dem Verfall preisgegeben. Erst die neuen Eigentümer, Familie Stephan, erweckte es wieder und sanierte es grundlegend. Am 1. Mai 1997 wurde die Schrammsteinbaude wiedereröffnet. Seit dem 1. März 2014 betreibt Marcus Ziegler mit seinen Mitarbeitern die Gaststätte und Pension und ist seit Mai 2016 Nationalpark-Partner.

Nicht erst seit dem wird der Fokus stärker auf die Verwendung von regionalen Produkten gesetzt. Ganz besonders von den Pensionsgästen der Schrammsteinbaude wird geschätzt, wenn sie sich zum Frühstück mit frischen Biobrötchen von der Bäckerei Förster aus Bad Schandau, regionalem Honig, Käse vom Bauernhof Steinert und Ziegenhof Lauterbach für die Wanderungen im Nationalpark stärken können.



Der helle und freundliche Gastraum wird dem Baudencharakter voll gerecht.

Seit März 2015 können in der Gaststätte und Pension Schrammsteinbaude auch regionale Produkte zum Mitnehmen von den Gästen erworben werden. Der Start war etwas zögerlich, aber nun wird dieses Angebot gut genutzt. Besonders der Honig von der Imkerei Schmidt aus Dippoldiswalde und die Nudeln von Pasta-Lucia sind gefragt. Aber auch das Wein- und Saftangebot von Gut Pesterwitz und die Spirituosen von der Altenberger Likörfabrik werden gut angenommen.



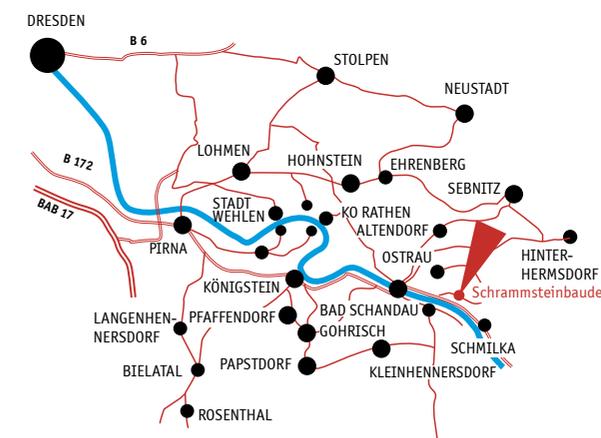
Die Schrammsteinbaude im Zahnsgrund ist auch gut mit dem Wanderbus 252 erreichbar.



Kontakt

Gaststätte & Pension
„Schrammsteinbaude“
Zahnsgrund 5
01814 Bad Schandau

Tel.: 035022/50200
Fax: 035022/502010
post.schrammsteinbaude@t-online.de
www.schrammsteinbaude.de



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



Das Hofcafé ist nicht nur an den Wochenenden geöffnet.

Im Herbst 2010 kaufte Dörte Wolf gemeinsam mit ihrem Mann den Maienhof in Kleingießhübel. Seither ist viel geschehen auf dem Hof, denn schließlich gehören ca. 5 ha Land mit zum Anwesen und diese gilt es zu bewirtschaften. Mit viel Liebe und Mühe werden aus den handverlesenen Kräutern und Früchten Gelees, Liköre, Chutneys, Senf und andere regionale Köstlichkeiten hergestellt. Diese können im kleinen Laden auf dem Hof oder über das Internet erworben werden. Zu Feiertagen, wie z.B. Weihnachten und Ostern werden besondere Maienhofpräsente gefertigt, wobei auch hier viel Wert auf die Verwendung natürlicher Materialien gelegt wird. Pfingsten 2015 wurde das Hofcafé eröff-

net. Ursprünglich war die Öffnung nur an Wochenenden und bei schönem Wetter vorgesehen. Aber sehr schnell hat sich diese gemütliche gastronomische Einrichtung herumgesprochen und des Öfteren kommen nun auch Anfragen von Gruppen, die sich gern hier niederlassen und die Ruhe, das gemütliche Ambiente und vor allem die liebevoll zubereiteten regionalen Produkte genießen möchten. An der kleinen Speisekarte sind die selbstgemachten Suppen und die Kuchen besonders beliebt. Alle Zutaten kommen zum großen Teil aus dem eigenen Garten oder werden möglichst regional und in Bio-Qualität dazu gekauft. Jedes Jahr zum „Tag des offenen Um-

gebäudehauses“ findet ein Hoffest statt. An diesem Tag können Besucher auch Teile des Hauses besichtigen. Die typische Blockstube haben die Besitzer im letzten Jahr jedoch generell für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht. So kann man also auch bei schlechtem Wetter und zum Adventscafé im Winter die Köstlichkeiten auf dem Maienhof genießen.

Viele Ideen möchte Dörte Wolf noch umsetzen. So wird die Palette der zu verarbeitenden Früchte stetig erweitert, neue Rezepte ausprobiert und es sollen Workshops angeboten werden. Das Arbeiten mit Naturprodukten (Wolle, Holz, Leder, Ton ...) steht dabei im Vordergrund. Und da man nicht alles selber machen kann, liegt ihr außerdem die Kooperation mit regionalen Partnern sehr am Herzen.

Tipp

An den Wochenenden verbindet die „Steinlinie“ 244 den Nationalparkbahnhof Bad Schandau mit Kleingießhübel. Nach einer Wanderung zu den Zschirnsteinen ist ein Kännchen im Maienhof ein Muss!



Frau Wolf ist zu Recht stolz auf ihre regional erzeugten Produkte.



Ein Besuch lohnt sich immer im Maienhof. Bringen Sie etwas Zeit mit, um das Ambiente zu genießen.

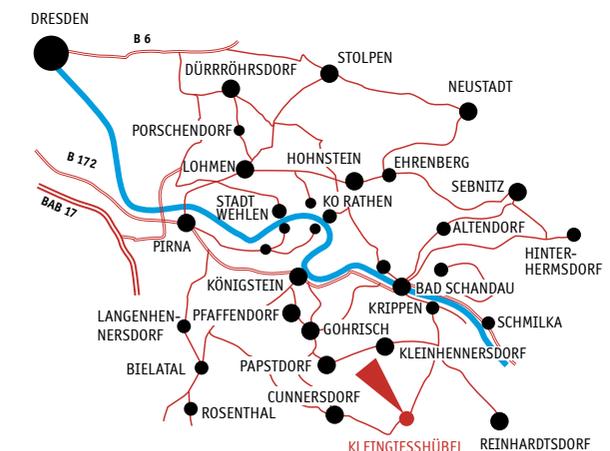


Kontakt

Maienhof
 Dörte Wolf
 Rundweg 3, OT Kleingießhübel
 01814 Reinhardtsdorf-Schöna

Tel.: 0171 7902384
 info@maienhof.net
 www.maienhof.net

www.gutes-von-hier.org



Stefan Trieb, Schweizerischer Nationalpark, Engadin
Von Schweiz zu Schweiz!



Das Engadin ist der einzige Schweizer Nationalpark. 2015 feierte man das 100-jährige Bestehen.

Gewinnspiel zum 15. Geburtstag von „Fahrtziel Natur“

Seit 15 Jahren setzt sich Fahrtziel Natur für eine nachhaltige Mobilität im Zusammenhang mit Schutzgebieten ein. Die Kooperation wurde 2001 von den drei deutschen Umweltverbänden (BUND, NABU und VCD) sowie der Deutschen Bahn aus der Taufe gegründet. Aktuell sind 22 Nationalparks, Naturparks und

Biosphärenreservate in Deutschland, Österreich und der Schweiz Partner dieser Kooperation. Der Nationalpark Sächsische Schweiz bringt sich seit 2003 aktiv in diese Partnerschaft ein. Zum 15. Geburtstag bilden nun je zwei Schutzgebiete ein Tandem und schreiben ein gegenseitiges Gewinnspiel für die Bewohner ihres Schutzgebietes aus. Die Gewinner dürfen – selbstverständlich per Bahn – für ein paar Tage in das jeweilige Partnergebiet reisen. Der Tandempartner des Nationalparks Sächsische Schweiz ist der Schweizerische Nationalpark ganz nach dem Motto „Von Schweiz zu Schweiz!“

Link für Einwohner der NLP Region:
 Sächsische Schweiz: www.nationalpark-saechsische-schweiz.de/wir-ueber-uns/netzwerk/fahrtziel-natur/

Tipp:

Hilfreiche Informationen finden unter: www.nationalpark.ch/



Im forstgeschichtlichen Freigelände (Waldhütte in Hinterhermsdorf) wird anhand konkreter Beispiele die Waldbewirtschaftung früher

und die Waldpflege heute gezeigt. Dabei können Sie viel über die Entwicklung des Waldes erfahren. Der spannende Rundgang ist besonders für Familien geeignet. In dem 60 ha großen Waldfreigelände des Nationalparks befinden sich auch zwei anschauliche Informationsstellen. Da wie alles nicht für die Ewigkeit gebaut ist, sind jährlich Reparaturarbeiten notwendig, wie beispielsweise die Neugestaltung des Wurzeltunnels.

In den letzten Tagen ist dieser wieder neu fertiggestellt worden. Trauen Sie sich, die Erde von unten zu begutachten.

Tomaš Salov, Pressesprecher Nationalpark Böhmisches Schweiz
Neue Brücke bei der Grundmühle (Dolský mlýn)



Über eine neue Brücke über den Kamnitzbach (Kamenice) können ab Ende April Wanderer zur Grundmühle aus Richtung Hohenleipa (Vysoká Lípa) gelangen. Ihre Vorgängerin musste aus Sicherheitsgründen nach 5 Jahren abgerissen und ersetzt werden.

Die Brücke ist derzeit der einzige Verbindungsweg zwischen Hohenleipa und Zielen am linken Ufer der Kamnitz, d. h. Dittersbach (Jetřichovice), Kamnitzleiten (Kamenická Stráň), Rosendorf (Růžová), Rosenberg (Růžovský vrch), bzw. auch Windischkamnitz (Srbská Kamenice). Der gelb markierte Wanderweg am rechten Ufer der Kamnitz in Richtung Dittersbach ist



Solide Zimmermannsarbeit - die neue Grundmühlenbrücke über die Kamnitz

nach einem Waldbrand wegen Unfallgefahr gesperrt. Der Umgehungsweg ist um etwa 200 Meter länger und um 100 % sicherer.

Jiří Rak, Destinationsmanager Böhmisches Schweiz

116. Deutscher Wandertag 2016 vom 22.-27.06. in der Sächsischen Schweiz

Die Idee, eine Wanderung ab Haltestelle zu beginnen, wird Ihnen allen nicht fremd sein. Die Tourenplanung ist gleich eine ganz andere, muss man nicht zum gleichen Parkplatz zurückkommen.

Deswegen an dieser Stelle die Empfehlung, auf keinen Fall in der Wandertagswoche das Sonderangebot der Nationalparkbahn zu verpassen – die tägliche Verbindung der heimlichen „Nationalparkhauptstädte“ – Krásná Lípa und Bad Schandau zu nutzen. An den Wochenenden wird diese schon mit Umstieg im Mikulášovice bedient.



Sonderzug der Nationalparkbahn
 in den Tagen 22. - 27. 6. 2016

Täglich mit dem Sonderzug der Nationalparkbahn in die Hinterer Böhmisches Schweiz:
 nach Mikulášovice, Brtnitz und Krásná Lípa
 Ziele: Khaatal, Wolfsberg, Haus der Böhmisches Schweiz usw.

Děčín	9:30	Krásná Lípa	16:49
Bad Schandau	9:52	Sebnitz	17:38
Sebnitz	10:16	Bad Schandau	18:05
Krásná Lípa	11:04	Děčín	18:27

České Sächsische
 Švýcarsko Schweiz

Bernd Kara, Burg Stolpen

Regionale Küche vor 300 Jahren auf Burg Stolpen



Der Coselturm ist schon vom Weitem als Wahrzeichen der Burgstadt zu erkennen.

Die Gräfin Cosel verstand sich als hochadelige Standesperson, als die Frau des Königs. Zum fürstlichen Selbstverständnis und Repräsentieren gehörte eine abwechslungsreiche und üppig gefüllte Tafel. Alle Speisen wurden gleichzeitig aufgetragen. August der Starke ließ der von ihm angebeteten Freifrau von Hoym, der späteren Gräfin Cosel, fürstliche Aufmerksamkeiten zukommen. Im lau-

fenden Jahr erhielt sie die beträchtliche Anzahl von mehr als 30 Stück Großwild wie Hirsch, Reh und Wildschwein, sowie 388 Stück Niederwild. Dabei handelte es sich vor allem um 66 Hasen und Feder- und Auerhühner, Rebhühner, Fasan, Wildenten, Schnepfen, Haselhühner und Birkhähne.

Beim Schnepfer-Schießen, einem Vogelschießen mit der Armbrust im Schießhaus von Dresden, war die Gräfin Cosel unter 16 hochadeligen Herren häufig die einzige Frau.

Erhalten hat sich ein Haushaltsbuch, das Auskunft über die Einkäufe der Haushälterin der Gräfin Cosel in Berlin im Jahre 1716 gibt. Der Einkauf erfolgte täglich, außer sonntags. Für die beiden warmen Mahlzeiten, mittags und abends, standen jeden Tag Fleisch, vor allem Rind und Kalb sowie Schaf und Lamm, auch Geflügel, als auch Fisch (gelegentlich Flusskrebse), eine Suppe und Salat sowie Gemüse auf dem Tisch. Alles wurde zu Brot und Semmeln gegessen. Nur sehr selten gab es Nudeln, Reis oder Erdapfel (Kartoffeln). Gekocht wurde mit Öl und Butter oder auch Speck. Die Zutaten richteten sich nach der Jahreszeit. Die Speisen wurden nicht nur mit Salz und Essig gewürzt. Gelegentlich wurde ein Kuchen gebacken.

Fazit der Redaktion: Regionales Essen spielte schon vor 300 Jahren eine wichtige Rolle!

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

Milch-Tankstelle in der Sächsischen Schweiz



Roh-Milch gibt es jetzt bei der AgrarGenossenschaft „Oberes Elbtal“ Reinhardtsdorf e. G., Schrammsteinblick 67a, in Reinhardtsdorf per Knopfdruck – an allen Tagen in der Woche und zu jeder Uhrzeit. Das Interesse der Gäste zur „offiziellen Freigabe“ war groß. Nun muss nur noch bekannt werden, dass diese Milchquelle existiert.

Also probieren, kaufen und weitersagen!

Dr. Mario Ledig

Geopfad Goßdorf

Der GEOPFAD GOSSDORF bereichert das landeskundliche Netz! Die Umgebung von Goßdorf, einem Ortsteil von Hohnstein, ist mit ihren markanten Erhebungen für das Antlitz die Nationalparkregion prägend und vereint zudem in nächster Entfernung alle wichtigen geologischen Wesensmerkmale der Landschaft. Ein paar begeisterte Leute um Dr. Mario Ledig und den Freibadverein Goßdorf e. V. haben diese Besonderheit erkannt und



Die „Milchtankstelle“ befindet sich direkt auf dem Betriebshof in Reinhardtsdorf und ist täglich geöffnet.

mit viel Einsatz und Sachkunde einen neuen Geologie-Lehrpfad gestaltet und umgesetzt. 6 Stationen wurden zu einem einladenden, ca. 7 km langen Rundgang verbunden. DANKE für dieses wertvolle Engagement tätiger Heimatliebe! www.geopfad-gossdorf.com Goßdorf ist auch per Fußweg, die Lausitzer Überschiebung querend, von Kohlmühle aus erreichbar, so dass man direkt mit der Nationalparkbahn an- und abreisen kann.

Bereits zum vierten Mal wird in den Sommermonaten in Pirna figürliche Bildhauerei in den Wehranlagen der ehemaligen Festung Sonnenstein ausgestellt. Dieses Mal konnten mit dem Gerhard-Marcks-Haus in Bremen, den Staatlichen Kunstsammlungen Chemnitz und dem Georg-Kolbe-Museum in Berlin drei bedeutende Bildhauermuseen für die Ausstellung gewonnen werden. Somit treten drei Bildhauergenerationen mit in einen nie dagewesenen Dialog. www.pirna.de

MEISTERWERKE der figürlichen Plastik

1. Mai bis 25. September 2016

WAHLVERWANDTSCHAFT
Schelbe – Marcks – Grzimek – Höpfner – DietzBastionen Festung Sonnenstein
Skulpturensummer und Sandsteinausstellung

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

Theaterfest im Kurort Rathen



Ehepaar Berthold mit Bürgermeister Thomas Richter

Am 8.5.16 fand das Theaterfest im Kurort Rathen statt. 2014 wurde erstmals zu dieser Veranstaltung ein Regionalmarkt

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

Regionalregal in der „Brückenschänke“ Sebnitz



Am 29.04.2016 wurde ein weiteres Regionalregal des Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V. beim Nationalpark-Partner „Brückenschänke Sebnitz“ eröffnet. Jetzt kann man Pflanzenöle der Porschendorfer Mühle, Brotaufstriche und Wurstkonserven des Landwirtschaftsbetriebs Fröde aus Ulbersdorf, Honig von der Imkerei Protze aus Hinterhermsdorf sowie selbst hergestellte Liköre und Brotaufstriche der Brückenschänke erwerben. Eine Erweiterung des Sortiments ist bereits geplant.

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

Tourismusprofis Sächsische Schweiz



Der TV Sächsische Schweiz e. V. bietet jedes Jahr Weiterbildungsmöglichkeiten zu touristisch relevanten Themen an. Am 20.4. fand die Exkursion „Regionale Spezialitäten“ statt. Damit wollte der Landschaft(f)t Zukunft e. V. die Bekanntmachung des Markenzeichens „Krautwickel“ der Sächsischen Schweiz unterstützen. Der DEHOGA Regionalverband Sächsische Schweiz e. V. sowie der TV haben die Entwicklung initiiert.

Erste Station war der Schellehof in Struppen. Hier erfuhren die Exkursions-Teilnehmer, was die Wirtschaftsform „Solidarische Landwirtschaft“ beinhaltet. Danach ging es zum Elbhotel Bad Schandau. Das Küchenteam reichte ein leckeres Menü – als Vorsuppe Bouillabaisse auf Sächsisch (klare Fischsuppe, bestehend aus 7 heimischen Fischarten) sowie das Hauptgericht – Zweierlei vom Krautwickel. Zwischendurch berichteten das Team des Elbhoteles, Gunter Ermisch von der gleichnamigen Forellen- und Lachs-zucht



Bei der Zusammenstellung regionaler Gerichte ist bei uns Teamarbeit angesagt.

in Langburkersdorf sowie Anke Findeisen, zuständig für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit beim Forstbezirk Neustadt und Lieferant einheimischen Wildes über die Zusammenarbeit auf dem Gebiet Vermarktung regionaler Produkte.

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

Regionaler Weißkohl für den Krautwickel

Der Bezug von Weißkohl für den Krautwickel kann u.a. durch den Schellehof Struppen (Bioqualität) und der Jessener Gärtnerei Zschieschang erfolgen. Dazu ist vorab mit den Unternehmen der gewünschte Bedarf abzustimmen. Kontakte: www.gutes-von-hier.org

Kontakt

Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V.
 ILE Regionalmanagement Sächsische Schweiz
 Ansprechpartner: Kathleen Krenz
 Siegfried Rädel Str. 9 01796 Pirna
 Tel. 03501 4704873, Fax 03501 5855024
kathleen.krenz@re-saechsische-schweiz.de
www.re-saechsische-schweiz.de
www.gutes-von-hier.org

Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz
Netzwerk mobil



Seit dem Frühjahr werben die Landesbühnen Sachsen auf einer E-Lok der Linie S 1 (Meißen – Schöna) für ihr Freilichttheater im Nationalpark. Ab dieser Saison wird mit jeder gekauften Karte gleich die Anreise mit der S-Bahn erworben. Wieder ein Grund, die öffentlichen Verkehre zu nutzen.



Zum deutschen Wandertag, in der Woche vom 22. – 26. Juni, fährt wieder die Traditionsbahn im Kirnitzschtal. Als einzige Straßenbahn der Welt rattern die historischen, elektrisch betriebenen Wagen durch ein romantisches Nationalparktal. Der parallel verlaufende „Flößersteig“ bietet viele Möglichkeiten, eine Tour zu Fuß zu absolvieren.



Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz
Neue Nationalparkpartner

Der Vergaberat der Nationalparkpartner hat am 19. Mai 2016 in Königstein getagt. Neben zwei Betrieben, welche sich nicht mehr am Projekt beteiligen, wurden drei neue Betriebe aufgenommen.

Wir gratulieren herzlich dem Campingplatz am Treidlerweg Königstein, der Schrammsteinbaude in Ostrau und dem Verein „Sandsteinspiele e.V.“ aus Reinhardttsdorf.

Uwe Zocher, Küchenchef Brandbaude
Rezept des Monats



Ziegenkäse-Spargel-Quiche

Quiche-Lorraine war gestern! Heute gibt es Quiche Lauterbach mit Spargel verfeinert! Das ist doch mal was!!!

Für alle, die der Bratwurst schon überdrüssig sind, für Genießer, für alle die, die die regionalen Produkte schätzen und lieben ... Quiche Lauterbach!

Dafür einen Mürbeteig wie folgt vorbereiten: Mehl und Salz in einer Schüssel mit kaltem Wasser und gekühlter Butter zu einem Teig verarbeiten, den Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank für eine Zeit ruhen lassen.

In dieser Ruhezeit entweder dem Sekundenschlaf fröhnen oder den Belag vorbereiten.

Dabei den gewünschten Verzehrzeitpunkt beachten! Meistens empfiehlt sich, dazu Eier, Schmand und Lauterbacher Ziegenfrischkäse miteinander zu verrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun den Teig auf einem bemehlten Brett ausrollen, in eine Quicheform legen und die Ränder leicht andrücken. Auf dem Teig in Stücke geschnittenen, jungen Ziegenweichkäse und blanchierte Spargelstücke verteilen. Die Masse darüber geben und obenauf etwas geriebenen Ziegenhartkäse geben. Nun bei 170 Grad für ca. 25 Minuten backen, etwas abkühlen lassen, in Tortenstücke schneiden und nicht essen.

Ja! Nicht essen, sondern genießen... Wir leben in einer wundervollen Kulturlandschaft. Der Nationalpark bietet so viel Schönes und Genussvolles – in dieser hektischen Zeit ein kostbares Gut!

Dieses kostbare „Landschaftsgut“ um den Nationalpark begehrt in diesem Jahr sein 60-jähriges Bestehen. Unsere Nationalparkregion / Landschaftsschutzgebiet Sächsische Schweiz ist Wohnfeld für über 30.000 Menschen. Es in seiner Eigenart zu erhalten, ist ein hoher Anspruch!



1956



2016

Tipp

Der Balkon der Sächsischen Schweiz, wie die Brandaussicht auch genannt wird, ist auch gut mit dem Fahrrad erreichbar. Von Hohnstein fährt man fast eben 3 km bis zur Brandbaude. Der Rückweg ist die gleiche Strecke, da eine Weiterfahrt nicht möglich ist. Auch für Kinderwagen ist die Brandstraße gut geeignet.

Anschrift

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



Termine

8. und 19.6.2016

Märchenzeit in der Erlebniswelt Steinreich: Sonntagsbrunch und Märchen-Markt, www.steinreich-sachsen.de

8. und 19.6.2016

Geologische Exkursion Pfaffenstein
mit Nationalparkführer Rainer Reichstein
Anmeldung unter: 035022-50242
Teilnahmebeitrag: 3,50 €/2,50 €

8. und 19.6.2016

Öffentlicher Arbeitseinsatz
Mithelfen im Botanischen Garten
Bad Schandau
Leitung: Rudolf Schröder und Lutz Flöter

11. 6.2016

Hoffest im Steingut Halbestadt
www.dassteingut.de

24. -27.6.2016

7. Internationale Schostakowitschtage
in Gohrisch
www.schostakowitsch-tage.de



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

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Fahrziel *natur*

