

Oktober 2016

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Nationalpark-Partner | Porträt
Die Ziegelscheune – das Haus am Fluss

Regionalvermarkter | Porträt
Lugsteinhof – das Hotel auf dem Berg

Nationalpark | Aktiv
Schweizerischer Nationalpark – in der echten Schweiz
20. Naturmarkt Sächsische Schweiz
2016 – kein gutes Jahr für Wanderfalke, Uhu und
Schwarzstorch

LEADER | Aktiv in der Region
Osterspaziergang oder Naturmarkt
Wehlen?

regional | aktuell | weltoffen



Sächsische
České

Schweiz
Švýcarsko

Inhalt (alt)

- | | |
|--|---|
| <p>4 Nationalpark-Partner Porträt
Die Ziegelscheune – das Haus am Fluss</p> <p>6 Regionalvermarkter Porträt
Lugsteinhof – das Hotel auf dem Berg</p> <p>8 Nationalpark Aktiv
20. Naturmarkt Sächsische Schweiz</p> <p>10 Bundesfreiwillige gesucht
Gewinnspiel zum 15. Geburtstag von Fahrtziel Natur</p> <p>11 Schweizerischer Nationalpark – in der echten Schweiz</p> | <p>LEADER Aktiv in der Region
12 Osterspaziergang oder Naturmarkt Wehlen?</p> <p>13 Milchhof Fiedler</p> <p>Nationalpark Aktiv
14 2016 – kein gutes Jahr für Wanderfalken, Uhu und Schwarzstorch</p> <p>Rezept des Monats
15 Obazda vom Ziegenkäse</p> <p>16 Termine und Veranstaltungen</p> |
|--|---|



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.“

Bild Titelseite:

Sonnenuntergang auf dem Gohrisch
Foto: J. Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“
79. Ausgabe, Oktober 2016
Redaktion: Jörg Weber, Kathleen Krenz
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: M. Förster, J. Weber, Fa. Adam, E. Kamprath, Lugsteinhof, J. Oswald, Schweizer Nationalpark, V. Sojka
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

Der Frühling ist zwar schön; doch wenn der Herbst nicht wär', wär' zwar das Auge satt, der Magen aber leer.

(Friedrich Freiherr von Logau)

Auch wir haben unsere „Wiesn“!

In Bayern gibt es derzeit nur ein Thema – „die Wies`n“. Nun sind wir hier in Sachsen und reden von ganz anderen „Wies`n“, ohne Dirndl und teuren Maß. Hier geht es um Generhalt und Blütenpracht, um Mahdtermine und Heuverwertung. Die Besitzer arbeiten meist im Verborgenen und mühen sich redlich. Wiesen zu erhalten bedeutet immer auch aktiv zu sein.

Jedes Jahr Mitte September ist, wieder auch fast wie in München, unser „Wiesenfest“. Hier, leider dieses Jahr bei Nieselregen, werden nach intensiver Prüfung, die „Wiesenmeister“ gekürt. Gold, Silber und Bronze für die besten Wiesenpfleger. Die Jury reist im Mai/Juni durch die Böhmisches und Sächsische Schweiz und begutachtet die Wiesenflächen. Eine schöne Tradition, da sie die meist beschwerliche Arbeit, wenn auch nur für kurze Zeit, in die öffentliche Wahrnehmung bringt. Auch wir gratulieren den diesjährigen Siegern herzlich.

Damit lässt sich auch gut der Bogen schlagen zu einem weiteren Jubiläum – 60 Jahre Landschaftsschutzgebiet Sächsische Schweiz, welches seit dem 01.09.1956 existiert. Wir verbinden damit auch viel ehrenamtliches Wirken, von der Pflege einer Streuobstwiese bis zur Sicherung eines Fledermausquartiers. Den vielen hier nicht Genannten wollen wir



Auszeichnung zum Bergwiesenfest 2016: der 2. Platz in Sachsen geht an Karl Heymann (links) aus Cunnersdorf bei Hohnstein für seine „Magere Rotschwingel-Wiese in Cunnersdorf“ und 1. Platz in Böhmen an Martin Ruzova, aus Arnoltice (Wiese am Hutberg in Ruzova)

an dieser Stelle herzlich Danke sagen. Danke für die Zeit, die der Landschaft nicht geopfert, sondern geschenkt wird. Diese „Nimmermüden“, die es zum Glück überall gibt, sind das ehrenamtliche Rückgrat. Unsere Aufgabe ist es, diesen „Kümmerern“ Mut zu machen, sich für den Erhalt von Natur- und Kulturlandschaft mit ihrer wertvollen Flora und Fauna weiterhin einzusetzen.

Was erwartet Sie noch in der 79. Ausgabe: Dieses Mal gleich zwei Beherbergungsunternehmen: Ein charmanter Gasthof an der Elbe – die Ziegelscheune und das höchstgelegene Hotel unserer Region, der Lugsteinhof bei Altenberg.

Uns bleibt nur noch, Ihnen alles Gute zu wünschen und auf den nächsten Schweizer zu warten.

Ihre  J. Weber

PS: Im November werden wir 80!

Christine Strohbach & Roman Strohbach-Knaller

Die Ziegelscheune – das Haus am Fluss



Hier sollte der Elberadfahrer nicht nur langsam fahren, wir empfehlen dringend eine Pause einzulegen und auf der Terrasse Platz zu nehmen. Die frisch zubereiteten Speisen gepaart mit dem Schrammsteinblick überzeugen jeden Gast.

Schon C.-D.-Friedrich zeichnete während seiner Krippner Aufenthalte 1802 unser Gasthaus und nannte das Bild „Der Hof an der Elbe“. Eine Kopie des Originals findet man in unserem Wintergarten. Ein weiterer Hinweis auf die alte Tradition unseres Hauses ist eine Urkunde aus dem Jahr 1799 – die besagt, dass schon zu dieser Zeit Bier an Fremde ausgeschenkt wurde. Eine Ziegelei, in der Lehmstrichziegel handgefertigt wurden, gab unserem Gasthaus seinen Namen.

Was ist die Ziegelscheune heute? Eine Terrasse unter einer alten Linde direkt an der Elbe, ein Wintergarten mit Blick

auf das romantische Postelwitz mit den berühmten Schrammsteinen und ein historisches Gastzimmer in stilvollem Ambiente.

Auf der Speisekarte unsres Hauses finden Sie typisch regionale Gerichte, fantasievoll umgesetzt. Die Zutaten dazu finden wir auf den Bauernhöfen in unserer Umgebung. Nachhaltigkeit und Regionalität sind für uns als Nationalparkpartner selbstverständlich. Ein guter Tropfen aus Meißen, hausgebackener Kuchen und heimische Biere runden das Angebot ab. Die Wirtin serviert Ihnen gerne zu einem besonderen Anlass

ein festliches Menü auf der Elbwiese direkt vorm Haus – ein traumhafter Blick und ein herrlicher Sonnenuntergang am Lilienstein inklusive.

Seit 100 Jahren fühlt sich die Familie Strohbach dem Wohl ihrer Gäste verpflichtet, Gastfreundschaft leben ist unser Credo. Das Leben am Fluss birgt Risiken aber auch viel schönes. Morgenebel auf der Elbe oder ein Sonnenuntergang, der sich im Wasser spiegelt, gehören zu den romantischen Momenten.

Natürlich sind Übernachtungsgäste in der Ziegelscheune herzlich willkommen. Vier liebevoll eingerichtete Gästezimmer erwarten Sie als Genießer, Wanderer oder Radfahrer – besonders praktisch, da die Ziegelscheune direkt am Elberadweg liegt.

Im Jahr 2012 haben wir ein weiteres Haus eröffnet – im Fährmannhaus nahe der Krippler Fähr, erwarten 6 stilvolle, moderne Apartments unsere Gäste. Lassen sie sich einfangen von der familiären und individuellen Atmosphäre eines Hauses, dass sich bereits in dritter Generation dem Wohl seiner Gäste verpflichtet fühlt. Das Team der Ziegelscheune freut sich auf Sie.



Wenn Gemütlichkeit auf einer Skala messbar wäre, dann müsste man hier die Note 1 vergeben. An kühlen Herbst- und Wintertagen lodert dann auch mal der Kamin.



Die Lage an der Elbe ist manchmal Fluch, denken wir an die Hochwasser 2002 und 2013, aber auch Segen, schwelgen bei untergehender Abendsonne inkl. Liliensteinblick.

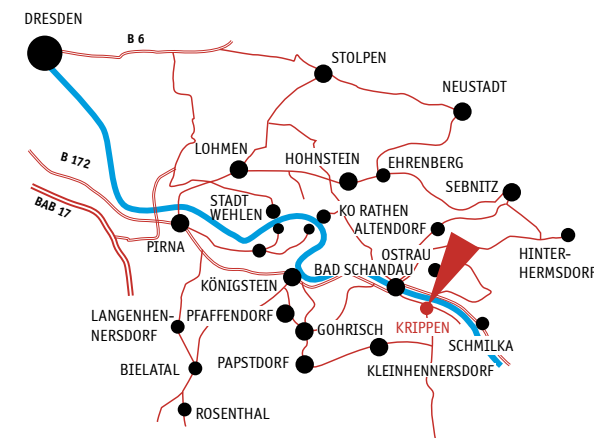
Aktuelles: Diesjähriges Herbstculinarium findet in der Zeit vom 1.10.-1.11. 2016 statt.



Kontakt

Landgasthaus Ziegelscheune Krippen
Fam. Strohbach-Knaller
Elbweg 22
01814 Bad Schandau/OT Krippen
Tel.: 035028/80437
Fax 035028/85869
ziegelscheune@t-online.de
www.ziegelscheune.de

In der Saison (20.3. – 1.11.)
täglich ab 10.00 Uhr geöffnet.



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

Lugsteinhof – das Hotel auf dem Berg



Der Lugsteinhof ist im Winter ein idealer Ausgangspunkt für kurze und auch längere Langlauf Touren auf dem Erzgebirgskamm.

Das Sport- und Familienhotel Lugsteinhof liegt fast 900 m über dem Meeresspiegel und ist damit das höchstgelegene Hotel im Osterzgebirge.

Auf dem Gelände des ehemaligen bekannten Gebirgshotels „Lugsteinhof“ wurde 1978 dieses Ferienhotel eröffnet. Heute verfügt das Hotel über 101 modernisierte Zimmer und das Team ist stolz, dass es auch in diesem Jahr die DEHOGA Klassifizierung als „3-Sterne Superior“ wieder erfolgreich verteidigen konnte. Ein umfangreicher Freizeitbereich, von Schwimmhalle mit Whirlwanne und Babybecken, einer Finnischen- und Softdampfsauna, einer Finnischen Block-

haussauna, Infrarotkabine, Hydro Jet Massagebett, Solarien, Salzgrotte sowie Kegelbahn, Billard, Verleih von Fahrrädern, E-Bikes und natürlich Ski und Schlitten, bieten für alle Gäste beste Voraussetzungen für einen aktiven & erholsamen Urlaub auf dem Erzgebirgskamm. Zur Wanderung oder auf die Skitour kann man direkt ab Hotel beginnen.

Zusätzlich zum Hotel gehört auch die Bergbaude „Lug ins Land“. Mit 11 Mehrbettzimmern, einfacher Ausstattung und Doppelstockbetten, wird diese sehr gern von Wander- und Schülergruppen, aber auch für Familienfeiern genutzt.

Erzgebirgische Gastlichkeit und regional typische Gerichte – im Lugsteinhof kommen viele Produkte direkt aus der Region.

So zum Beispiel von folgenden Erzeugern:

- Forsthof Lothar Göbel, Obercarsdorf
- Limousinhof Klemm, Hartmannsdorf
- Fleischerei Jäpel/Steffen Büttner, Geising
- Mühle und Bäckerei Bärenhecke Raiffeisengenossenschaft eG, Glashütte
- Bäckerei Anja Tannenbaum-Degenkolbe, Schlottwitz
- Forellenzucht am Lachsbach, Rathmannsdorf
- Jagdpacht Geising, Geising
- Gärtnerei Adam Dresden
- Liköre aus Lauterbach/Erzgebirge und Altenberger Kräuterliköre
- Rechenberger Bier, Margon Mineralwasser und Radeberger Bier
- Imkerei Bertholdt, Beerwalde
- Weingut Pesterwitz

Einige Produkte kann man auch vor Ort kaufen und mit nach Hause nehmen.



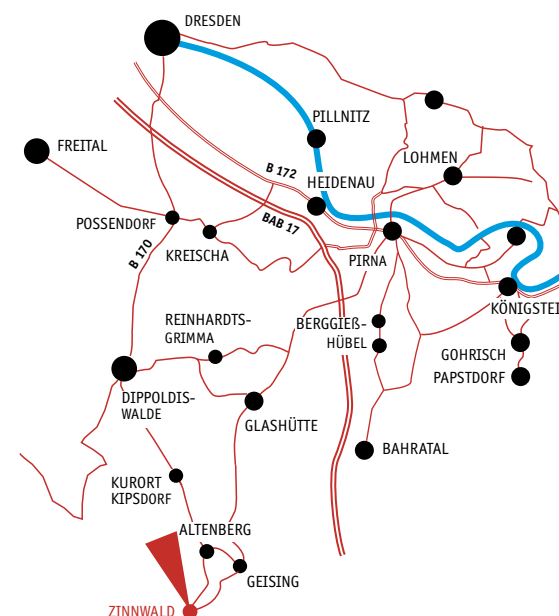
Das Kräuterbeet hinter dem Hotel liefert frische Zutaten.



Kontakt

Hotel Lugsteinhof
Inh. Konrad Kadletz e. K.
Neugeorgensfeld 36
01773 Altenberg, OT Zinnwald-Georgenfeld
Tel. 035056 3650
Fax 035056 36555
www.lugsteinhof.de
info@lugsteinhof.de

www.gutes-von-hier.org



Marko Förster & Jörg Weber

20. Naturmarkt Sächsische Schweiz

Wer weiter denkt kauft näher ein - unser jährliches Motto für den Naturmarkt!

Ein Fest der regionalen Genüsse ist es jedes Jahr. Und das Interesse ist ungebrochen, auch manchmal bei Regen. Da es aber ein „NATURMARKT“ ist, haben es alle tapfer bis in die Abendstunden ausgehalten. Herzlichen Dank an alle Mitorganisatoren, Händler, Musiker und Gäste.



Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalpark Sächsische Schweiz

Bundesfreiwillige gesucht – Aktiv für die Natur der Region:



Ab sofort läuft die Bewerbungszeit zum Bundesfreiwilligendienst in der Nationalparkverwaltung Bad Schandau – zwei Stellen sind zu besetzen: In der Öffentlichkeitsarbeit sowie bei der Nationalparkwacht. Engagierte Menschen über 26 Jahre mit

Schulabschluss, die Interesse haben, sich für Natur und Landschaft der Region einzusetzen, können sich für das Jahr bewerben. Bereits vorhandene Gebietskenntnisse sind dafür natürlich von Vorteil, aber keine Bedingung.

Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

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 großen deutschen Umweltverbänden BUND, NABU und VCD sowie der Deutschen Bahn aus der Taufe

gehoben. Aktuell sind 22 Nationalparks, Naturparks und Biosphärenreservate in Deutschland, Österreich und der Schweiz Partner dieser Kooperation. Der Nationalpark Sächsische Schweiz bringt sich seit 2002 aktiv in diese Partnerschaft ein.

Zum 15. Geburtstag von „Fahrtziel Natur“ bildeten nun je zwei Schutzgebiete ein „Tandem“ und schrieben ein gegenseitiges Gewinnspiel für die Bewohner ihres Schutzgebietes aus. Die zwei Gewinner – ein Paar aus Pirna – dürfen nun, natürlich per Bahn – für ein paar Tage in das Engadin reisen. Die Preisübergabe erfolgte am 04.09.16 zum 20. Naturmarkt Sächsische Schweiz.

Der Tandempartner des Nationalparks Sächsische Schweiz ist der Schweizerische Nationalpark, ganz nach dem Motto „Von Schweiz zu Schweiz!“

Stefan Trieb, Mitarbeiter Kommunikation Schweizerischer Nationalpark

Schweizerischer Nationalpark – in der echten Schweiz

Überall, wo es schöne Landschaften gibt, wird quasi als Gütesiegel für Naturschönheit, das Wort „Schweiz“ hinzugefügt. So existieren unzählige „Schweizen“ aber nur eine davon ist das Original. Ein ganz besonderes Stück Schweiz ist der Schweizerische Nationalpark (SNP)

Mit seinem Gründungsjahr 1914 ist der SNP nicht nur der erste Nationalpark im Alpenraum und Mitteleuropa, sondern auch der am besten geschützte. Die damaligen Naturschutzpioniere hatten sich zum Ziel gesetzt, ein Stück Schweizer Gebirgslandschaft vollständig ihrer natürlichen Entwicklung zu überlassen und die sich daraus ergebenden Veränderungen zu erforschen. Daraus wurde alpenweit eines der bedeutendsten „Freiluftlaboratorien“.



Von Beginn an war es den Promotoren ein Anliegen, die Öffentlichkeit über den Nationalpark und seine Entwicklung zu informieren. Mittlerweile hat sich der SNP zu einem naturpädagogischen Zentrum entwickelt, das allen Interessierten Natur und Wildnis näher bringt.



170 km² unberührte Natur im Schweizerischen Nationalpark

Im „Wilden Osten“ der Schweiz

Der SNP befindet sich im Kanton Graubünden, in der östlichsten Ecke der Schweiz, an der Grenze zu Italien. Seit der Parkgründung sind menschliche Eingriffe im SNP nicht mehr gestattet, so dass natürliche Prozesse frei wirken können. Es werden weder Tiere gejagt, Bäume geschlagen noch Wiesen gemäht. Wie nirgendwo können Sie bei uns auf 80 km bestens markierten Wegen durch unberührte Naturlandschaften wandern und dabei Steinböcke, Gämsen, Bartgeier, Steinadler oder Murmeltiere sowie eine vielfältige Alpenflora beobachten. Ob auf eigene Faust, ausgerüstet mit unserer App oder mit einer unserer maßgeschneiderten Exkursionen – für jeden Geschmack halten wir ein Angebot bereit. Neben diversen Erlebnispfaden vermittelt das moderne Nationalparkzentrum in Zernez überraschende Einblicke in neue Dimensionen.

www.nationalpark.ch

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

Osterspaziergang oder Naturmarkt Wehlen?



Herr Oswald (Leadermanager) informierte den ganzen Tag über das Regionalsiegel „Gutes von hier“.

„Aus dem hohlen finstern Tor dringt ein buntes Gewimmel hervor.“

Unwillkürlich fielen einem beim Eintreffen der Menschenmengen am 4.9.16 zum Naturmarkt in Stadt Wehlen Goethes Worte aus dem Osterspaziergang ein. Aus allen Richtungen strömten Groß und Klein, Jung und Alt. Gut beraten waren diejenigen, die sich zu Fuß oder mit dem Drahtesel zum Ort des Geschehens aufmachten.

„Koof das vertraute Zeusch!“ (Zitat aus Ilse Bähner's Lied)

Darum war das „bunte Gewimmel“ nach Stadt Wehlen gepilgert - viele „Wiederholungstäter“, die gezielt ihre Produzenten aufsuchten. Das 20. Jubiläum war Anlass genug, sich etwas Besonderes einfallen zu lassen. Aus diesem Grund hatte der Landschaft(f)t Zukunft e. V. gemeinsam mit Mitgliedern der Datenbank

für regionale Produkte zwei Gewinnspiele vorbereitet. Ein Stempelspiel für die Jüngsten – vor Ort mussten alle mit dem Regionalsiegel gekennzeichneten Produzenten gefunden werden. 75 Kinder suchten und fanden. Das Familienquiz war schon etwas kniffliger. Im Gespräch mit Produzenten und Mitarbeitern des Vereins wurde aber so manche „Fangfrage“ bewältigt. So fand der 1. Naturmarkt nicht 1996, sondern 1997 statt, die Tierart, die alljährlich zur Fortpflanzung in unserer Region zurückkehrt, ist der Lachs, für ein 500 mg Glas muss eine Biene 3,5 Mal um die Erde fliegen und Gerste fällt dem Mähdrescher alle Jahre wieder als Erstes zum Opfer.

Die Bereitschaft, Preise zu sponsern, war beeindruckend. Es konnten tolle Präsente verlost werden, die Glücksgöttin „Fortuna“, vertreten durch Bürgermeister Klaus Tittel, an die Gewinner übergab. Leider waren uns nicht alle Götter wohl gesonnen. Pünktlich zur Verlosung präsentierte Wettergott „Petrus“ seine „kalte“ bzw. „nasse“ Schulter. Trotz alledem wieder ein gelungener Markt!

Vielen Dank an die Sponsoren:

AG Niederseidewitz e. G., Bauernhof Fröde, Bauernhof Steinert, Bäckerei Bohse, Bäckerei Sachse, Bäckerei Tonis Bäckerladen, Brauerei Rechenberg, Carstens Fischerei, Forellen- und Lachszucht Ermisch, Früchteverarbeitung Sohra, Gasthof Bärenfels, Hofkultur Lohmen, Hotel Lugsteinhof, Imkerei Schmidt, Imkerei Häntzschel, Kräuterlikörfabrik Altenberg, Maienhof Kleingießhübel, Obsthof Rüdiger, Porschendorfer Mühle, Sächsisch Böhmisches Bauernmarkt

Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

Milchhof Fiedler GbR

Frische Kuhmilch gewünscht: 24 Stunden am Tag! Milchautomat und neue Käseproduktion in Dorf Wehlen am 04.09.16 eröffnet

Die „Milchhof Fiedler GbR“ unter der Geschäftsleitung von Kati und Heiko Jaensch eröffnete anlässlich des 20. Naturmarktes Sächsische Schweiz seine neue Milchtankstelle. Aus der gekühlten Tankstelle ist rund um die Uhr das Abfüllen von frischer Milch möglich. Auch gibt es inzwischen selbst gemachten Käse wie Camembert, Bergkäse, Gouda und Frischkäse.

Betriebsdaten:

150 ha Feldfrüchte mit Winterweizen, Wintergerste, Sommerbraugerste, Hafer, Luzerne und Mais werden bearbeitet. Darunter befinden sich ca. 28 ha Grünland, teilweise im Nationalpark.



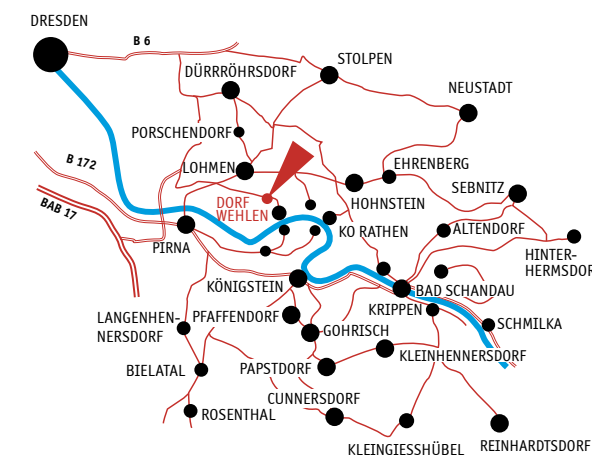
Milchtankstelle: Marco (9) und Schwester Sophie (11) mit Milch und Kuhmilchkäse (Bärlauch) in der Milchtankstelle mit Mutti Kati Jaensch (37)

Der Tierbestand besteht aus 150 Rindern, davon 60 Kühe mit einer Milchleistung von ca. 10.500 kg. An einem Tag werden 1.800 Liter Milch produziert. Davon sind ca. 70 Liter für den Direktverkauf an der Tankstelle bestimmt.



Kontakt

Milchhof Fiedler GbR
Pirnaer Str. 19
01829 Dorf Wehlen



Ulrich Augst, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

2016 – kein gutes Jahr für Wanderfalke, Uhu und Schwarzstorch



Hier ist klar, wem die Beute gehört! Der Wanderfalke fängt seine Beute meist in der Luft.

Nachdem es keinen langen und strengen Winter gab, hofften wir auf gute Brutergebnisse bei unserem Vogeljäger Wanderfalke. Aber es kam alles ganz anders. Mehrere Paare setzten, warum auch immer, mit ihrer Brut aus. Von den 18 im Frühjahr festgestellten Wanderfalkenpaaren begannen nachweislich nur 14 mit der Brut oder sie hatten diese sehr zeitig verloren und zeitigten kein Nachgelege. Nur die Hälfte der begonnenen Bruten war erfolgreich.

Über die Verlustursachen kann nur spekuliert werden und es ist zu hoffen, dass menschlicher Einfluss nicht stattgefunden hat. Nur 17 junge Wanderfalken flogen aus, im böhmischen Gebietsteil waren es mindestens 22 bei elf reproduzierenden Paaren.

Der Uhu, das Gipfeltier hier im Elbsandsteingebirge, ist nach wie vor überall präsent, auch wenn in der Sächsischen

Schweiz heuer nur zwei ausgeflogene Junguhus beobachtet werden konnten. Im böhmischen Gebietsteil wurden zwölf besetzte Reviere bestätigt. Hier ist allerdings nicht klar, ob auch in allen Revieren Paare anwesend waren. Vielleicht konnte durch Beobachtermangel keine Brut bestätigt werden. Bei der weltgrößten Eule ist die Erreichbarkeit der Nahrung in unseren Regionen der ausschlaggebende Faktor, ob eine Brut erfolgreich ist, oder, wie viel öfter, nicht. Seit Jahren beobachten wir ein Verwaisen der zentral im Fels-Wald-Gebiet gelegenen Brutplätze, sicher auch ein Indiz für Nahrungsengpässe.

Bei den drei gefundenen Schwarzstorchbrutpaaren in der Sächsischen Schweiz flogen nur an einem Platz drei Jungvögel aus. Ein Horst wurde zu Beginn der Brutzeit aufgegeben und in einem anderen Felsenhorst lagen Ende Juni die drei schon recht großen Jungstörche tot. So etwas beobachteten wir schon in den Jahren 2009 und 2012. War es Gift? Im böhmischen Gebietsteil brachten zwei Schwarzstorchpaare drei bzw. vier Jungvögel zum Ausfliegen.

Dafür konnten wir aber zum ersten Mal in der Sächsischen Schweiz die erfolgreiche Aufzucht eines Kranichkükens dokumentieren. Seit dem Jahr 2014 ist das Paar am Platz, war aber vielleicht noch zu jung bei seiner Ansiedlung um schon in den ersten Jahren zu brüten.

Uwe Zocher, Küchenchef Brandbaude

Rezept des Monats

Obazda vom Ziegenkäse

Das wird ein strenger Winter! Mein Freund, der Jäger ist, brachte kürzlich einen Keiler zur Strecke, der 130 Kilo auf die Waage brachte. Dickes Fell und dicker Speck sind die Vorzeichen, die auf einen strengen Winter deuten. Für mich bedeutet das, dass es wieder einmal leckere Wildsülze auf dem Brand gibt. Schön mit Pilzsalat und feinen Bratkartoffeln.

Doch ehe wir an den Winter denken, wollen wir den goldenen Oktober genießen. Dazu gibt es das Oktoberfest! Trunkig über die Wies'n stracheln ... Schön!

Wer hier bleiben muss oder will, wer lieber die Natur genießt, für den gibt es ein Rezept von einer Wies'n-Spezialität, die gar nicht so Bayrisch ist, wie man denkt: Der Obazda – von Vermischter oder Angebatzter abgelei-

tet, wurde erfunden, um alte Käsereste zu verwerten. Es handelt sich um einen pikanten Brotaufstrich aus Käse. In der Schweiz heißt er Gmanschter. Gemanschter könnte er auf Sächsisch heißen. Wie es die Köche auf Husum nennen wäre interessant! Und so wird er gemacht: Vollreifen Ziegencamembert mit der Gabel zerdrücken und mit weicher Butter vermischen, dass eine feinbröckelige Masse entsteht. Mit viel grob gestoßenem Kümmel, fein gehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer und reichlich edelsüßem Paprika vermengen – fertig! Am besten schmeckt eine ofenfrische Laugenbrezel dazu. Dann noch ein regionales Bier aus einer der kleinen Brauereien trinken. Geht es noch festlicher? Kleine Brauereien gibt es in Schönlinde, Schmilka und Lohmen. Den Käse gibt es in Lauterbach im Hofladen. Die Festmusik kommt auf „Bayern 3“ ... Jodeldijo

Naturschutz braucht Macher

Die Nationalparkverwaltung organisiert seit 1997 den Naturmarkt Sächsische Schweiz. Bürgermeister Klaus Tittel (l.) gratuliert dazu Jörg Weber (r.) von der NLPV für die langjährige Organisation. Der Landschaft(f)t Zukunft e. V. organisierte dazu ein nettes Dankeschön. Dieser Markt hätte nicht so lange Bestand, wären nicht die vielen Helfer auch vor Ort. Dazu zählen Birgit Peter von der Touristinfo und Horst Flössel vom Bauhof Stadt Wehlen. Schönster Lohn: mehr regionale Produzenten, Impulse für Natur und Landschaft und eine vertrauensvolle Zusammenarbeit. DANKE!





Termine und Veranstaltungen

1./2.10.2016

Dürrröhrsdorfer Schlachtfest

www.dfw24.de

30.09.2016 – 02.10.2016

Kirmes

in Dorf Wehlen auf dem Festplatz

3.10.2016

Konzert

Thomas Stelzer & Crew in der
Radfahrerkirche Stadt Wehlen

6. 10.2016, 19 bis 20:30 Uhr

Geologischer Vortrag

im Nationalparkzentrum Bad Schandau
„Die Entstehung des Elbsandsteingebirges“ mit Rainer Reichstein

8./9.10.16, 10 bis 14 Uhr

Geologische Exkursion zur Sommerwand
mit Nationalparkführer Rainer Reichstein
Anmeldung: 035022 - 50242

9.10.2016 ab 15.00 Uhr

Konzert Bergsteigerchor Sebnitz in der
Kräuterbaude Saupsdorf, Eintritt frei
www.kraeuterbaude.de

12.10.2016, 10 bis 14 Uhr

Exkursion mit der Nationalparkverwaltung
Waldpflege im Nationalpark – warum?
Anmeldung: 035022 - 50242

15. Oktober bis 13. November 2016

Kulinarische Wochen Sächsische Schweiz
26 Hotels und Gaststätten beteiligen
sich.

16.10.2016, 10 bis 17 Uhr

12. Apfelfest im Garten des
NationalparkZentrums

16.10.2016

Abfischen am Mühlenteich,
Langburkersdorf, 10:00 – 17:00 Uhr
www.fischzucht-ermisch.de

22.10.2016, 19 Uhr

141. literarisches Menü

„Und immer sind die Weiber weg“
Ein Stefan-Heym-Abend
Landgasthof zum Schwarzbachtal

29.10.2016 09:30 – 15:30 Uhr

Streuobstwieseneinsatz in Stadt Weh-
len, Anmeldung: 035022 - 50242

Wir sind „Fahrtziel
Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutz-
gebietsfamilie „Nationale
Naturlandschaften“.

**Nationalpark
Sächsische Schweiz**

