

November 2016

# Sandstein Schweizer

*Post für Partner.*

Nationalpark-Partner | Porträt  
Das Winterdorf Schmilka

Regionalvermarkter | Porträt  
Erzgebirgsforelle & Räucherspezialitäten

LEADER | Aktiv in der Region  
Tag des traditionellen Handwerks

Nationalpark | Aktiv  
Naturschutzgebiet  
Königsbrücker Heide

regional | aktuell | weltoffen



Sächsische Schweiz  
České Švýcarsko

## Inhalt

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 4  | Nationalpark-Partner   Porträt<br><b>Das Winterdorf Schmilka</b>   | 12 | Nationalpark   Aktiv<br><b>Naturschutzgebiet<br/>Königsbrücker Heide</b>   |
| 6  | Regionalvermarkter   Porträt<br><b>Erzgebirgsforelle &amp; Räucherspezialitäten „Fisch Richter“</b>                | 14 | Nationalparks   International<br><b>Das Dreiländereck<br/>Aussichtsturm auf dem Hohen<br/>Schneeberg wieder geöffnet</b> |
| 8  | LEADER   Aktiv in der Region<br><b>Tag des traditionellen Handwerks</b>  |    | Rezept des Monats<br><b>15 Schweinsbraten mit Kürbis</b>   |
| 10 | Nationalpark   Aktiv<br><b>Beeren als Vogelnahrung</b>   | 16 | <b>Termine und Veranstaltungen</b>   |
| 11 | <b>Historische Wegesäule kehrt an<br/>alten Platz zurück<br/>Gemeinsame Betriebsfahrten<br/>schaffen Vertrauen</b> |    |  |

## Impressum

### Eine Gemeinschaftsinitiative von:

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

Verein Landschaf(f)t 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:

Blick von der Festung Königstein  
Foto: J. Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
80. Ausgabe, November 2016  
Redaktion: Jörg Weber, Kathleen Krenz  
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
Fotos: M. Förster, J. Weber, Albergo GmbH, K. Krenz, U. Augst, P. Jäger, D. Synatzschke, K. Stein, P. Bauer,  
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

*Jetzt sind die guten alten Zeiten, nach denen wir uns in zehn Jahren zurücksehnen.*

*Peter Ustinov*

Wofür haben wir eigentlich Zeit?

Sicherlich beherrscht unser Leben auch eine gewisse Geschwindigkeit. Ganz verteufeln sollten wir es nicht und ohne etwas Hektik geht es heutzutage wohl auch nicht. Doch ab und zu auf Entschleunigung zu setzen und sich Zeit nehmen, das sollten wir nicht verlernen.

Am letzten Oktoberwochenende wird uns eine Stunde geschenkt, freilich, man hat sie schon mal abgegeben. Gefühlt ist es aber schöner, die Uhr zurückzustellen – oder?

Wer jetzt sofort daran denkt, was in dieser Stunde man alles machen könnte, sollte es sich noch einmal überlegen. Freilich werden die Tage kürzer, die Novembertage sind halt so. Doch kann man es nicht auch nett finden, diese Zeit zum eigenen „Nichtstun“ zu nutzen?

Wir wollen Ihnen hiermit empfehlen, das schneller – höher – weiter hinten an zu stellen und die ruhigen Momente zu genießen. Das geht wohl und wer hat es nicht nötig. Wenn wir es uns gönnen, dann gönnen wir es auch der Natur. Sie hat es sich auch verdient. So ein Nationalpark mit fast 3 Millionen Besuchern muss da schon ganz schön was aushalten. Somit ist es auch sein gutes Recht, in die „Winterruhe“ zu gehen. Ist ja nicht für immer!



*Auch ein Ort zum Entschleunigen – die Raddampfer der Sächsischen Dampfschiffahrt auf der Elbe.*

Einige gute Tipps zur Anregung entdecken Sie im 80. Schweizer. Wir haben es also geschafft, seit 80 Monaten diesen Newsletter zu fertigen. Dazu an dieser Stelle herzlichen Dank an alle Autoren, Fotografen, Gestalter sowie Drucker und sonstige Ungenannte für diese Ausdauer. Es ist nicht selbstverständlich, dass eine so kleine Region sich monatlich in dieser Bandbreite darstellt als Botschafter einer Landschaft und auch für die Menschen hier.

Im Schweizer erwartet Sie ein Dorf im Weihnachtsmodus mit „Entschleunigungsangeboten“ sowie eine Fischzucht der besonderen Art.

Wir möchten Ihnen an dieser Stelle alles Gute wünschen. Bleiben Sie wie immer schön neugierig und wachsam.

Herzliche Novembergrüße aus den Sandsteinfelsen an der Elbe

Ihre

*Alwin Förster* *J. Weber*

Paul Tittel, Marketing Albergo GmbH

## Das Winterdorf Schmilka



Schon fast nicht mehr denkbar - Schnee in Schmilka!

Vom 1. Januar bis 31. März 2017 inszeniert Schmilka für seine Gäste ein einzigartiges AusZeitErlebnis. Unter den Begriffen Entspannung, Erinnerungen, Gemütlichkeit, Wohlfühlen und vor allem BIO sollen die Gäste eine unvergessliche Auszeit im Winterdorf Schmilka erleben.

Nach einer entspannten Anreise, z. B. mit der Bahn aus Richtung Dresden setzt die Fähre vom Haltepunkt Schmilka zum anderen Elbufer über. Von hier kann man einen ersten Blick auf die liebevoll restaurierten und baubiologisch sanierten Häuser an der Elbe und den Mühlenkomplex im Ortskern von Schmilka werfen. Zur **Entspannung** tragen neben den Zimmern und Apartments, die mit unbehandelten Hölzern und Lehmwandheizungen

ausgestattet sind, auch die Naturlatexschlafsysteme bei, die in den elektromogfreien Unterkünften einen gesunden Schlaf garantieren.

Ein umfangreiches Kultur- und Aktivprogramm im **Winterdorf Schmilka** macht aus tollen Erlebnissen unvergessliche **Erinnerungen**. Seien es Wanderungen zu den Kraftorten des Elbsandsteingebirges, interessante Vorträge und Seminare, musikalische Highlights am Abend oder spannende Spielrunden; das Unterhaltungsangebot ist reichhaltig.

Wenn die Sonne langsam hinter den Felsen untergeht, erwacht der Mühlenhof zum Leben. Neben knisterndem Lagerfeuer und dem klappernden Mühlrad der

Schmilkaer Mühle findet täglich ein Glühweinplausch statt, dessen Szenerie an Gemütlichkeit kaum übertroffen werden kann.

Stündlich ruft der Bademeister in der Bio- oder klassisch finnischen Sauna zum Kräuter-aufguss. Auf einer der wohligen Wärmeliegen der ausschließlich aus Naturmaterialien gefertigten Panoramasauna, kann man herrlich die Seele baumeln lassen oder man bucht sich beim dorfeigenen Naturheilpraktiker Norbert Schützner eine professionelle Anwendung hinzu.

Am Abend verwöhnt das Küchenteam die „Winterdörfler“ mit einem mehrgängigen Abendmenü. Dabei wird darauf geachtet, dass alle Zutaten aus zertifizierter Bio-Herkunft stammen. Hierbei darf natürlich das selbstgebraute Schmilkaer Bio-Bier nicht fehlen, dass in der Region schon fast einen Kultstatus erreicht hat. Das kulturelle Abendprogramm läutet dann das Ende eines Tages ein, den die Bewohner des Winterdorfs Schmilka wohl nicht so schnell vergessen werden.

Das Winterdorf Schmilka ist im Zeitraum vom 1. Januar bis 31. März 2017 auf [www.winterdorf.schmilka.de](http://www.winterdorf.schmilka.de) zeitlich flexibel buchbar.



Die neue Saunalandschaft lässt keine Wünsche offen.



Hier wird der Backofen noch mit Holz befeuert.

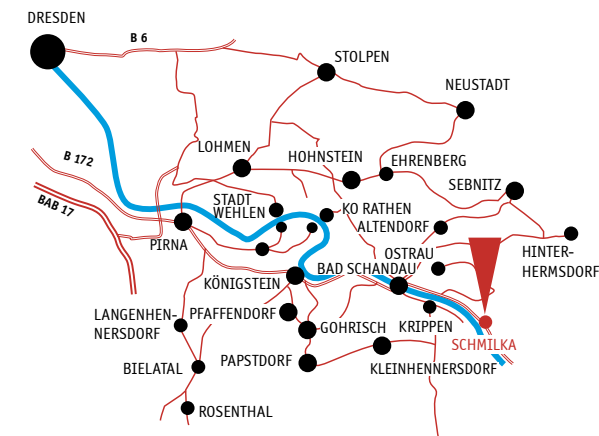
**Unsere Empfehlung:** 2 Übernachtungen (Freitag – Sonntag) im Doppelzimmer, inkl.: Bio-Langschläferfrühstück, täglichem Glühweinplausch am Lagerfeuer, täglicher Saunanutzung mit Aufgüssen und Grandwasser, täglichem Kultur- und Aktivprogramm und täglichem 4-Gang BIO-Verwöhndinner für **238 €** pro Person

**Schmilka**  
Bio und Nationalpark Refugium



### Kontakt

Bio und Nationalpark Refugium Schmilka  
Albergo GmbH  
Schmilka Nr. 11  
D-01814 Bad Schandau OT Schmilka  
Telefon: +49 (0)35022 92230  
Fax: +49 (0)35022 922311  
[info@schmilka.de](mailto:info@schmilka.de)  
[www.winterdorf.schmilka.de](http://www.winterdorf.schmilka.de)



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

## Erzgebirgsforelle & Räucherspezialitäten „Fisch Richter“



*Frisch geschlachtet und ausgenommen werden die Forellen verkauft. Die Kundschaft von Matthias Richter schätzt die Frische der Ware sehr.*

Matthias Richter interessiert sich schon seit seiner Kindheit für die Fischzucht. Mit dem Jugendfischereischein in der Tasche zog er mit anderen Anglern an die Talsperren der Region. Als Inhaber einer Baufirma blieb ihm für dieses Hobby leider keine Zeit mehr. Ende der 1990-er Jahre gab er sein Baugeschäft auf und wechselte den Beruf. Er baute eine Scheune zur Bowlingbahn mit großem Gastraum um. Anfänglich arbeitete er mit einem ortsansässigen Gastronomen eng zusammen, aber Stück für Stück ergänzte er das Catering mit eigenen Angeboten. Und so kam es, dass er sich wieder intensiver der Forellenzucht widmete. Als Setzlinge erworben,

wuchsen die Fische in Teichen der näheren Umgebung heran und landeten, von ihm selbst zubereitet, auf dem Teller des Gastes. Dies sprach sich schnell herum und die Gäste nahmen dieses Angebot sehr gern in Anspruch.

Der ehemalige Hof seines Bauunternehmens befindet sich direkt neben dem Pöbelbach. Die Umsetzung seines Planes, auf dem Grundstück Fischbecken zu errichten, war mit vielen Schwierigkeiten verbunden. Diese sind nun Vergangenheit. 2015 konnten die ersten Fische eingesetzt werden. Inzwischen hat sich für Matthias Richter ein neuer Berufs-Alltag etabliert. Die Fischzucht mit Verkauf ist

zu seinem Haupterwerb geworden. Täglich zieht er seine Runden auf dem Hof und kontrolliert, ob das Wasser in Ordnung ist und die Abdeckungen der Becken stabil sind. Auch in Schmiedeberg lauern Graureiher und Fischotter und jede „Lücke“ wird genutzt, sich am Fischbecken zu bedienen.

Als gelernter Baufachmann baute Matthias Richter Büro und Lager seiner ehemaligen Firma in Räucherei, Schlachtraum, Sanitäranlagen und Hofladen um. Neben frischen gibt es in Niederpöbel ganzjährig auch geräucherte Forellen. Frisch zugekauft werden sächsische Karpfen sowie nach Bedarf Seefische. Als geräucherte Ware kann man diese im Laden kaufen. Diese Fischvielfalt ermöglicht es auch, für Feiern ein leckeres Fischcatering anzubieten. Matthias gehen die Pläne nicht aus. Nimmt man sich Zeit zum Plaudern mit ihm, kommt er schnell ins Schwärmen, was man noch alles in Angriff nehmen könnte. Man kann also gespannt sein.

### Laden – Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag: 9:00 – 18:00 Uhr und  
Samstag 7:00 – 14:00 Uhr



*Nicht nur eine Handvoll Jungfische kauft Matthias Richter jährlich zu. In verschiedenen Becken und Teichen wachsen sie zu stattlichen Forellen heran, ehe sie über den Ladentisch zum Kunden gelangen.*



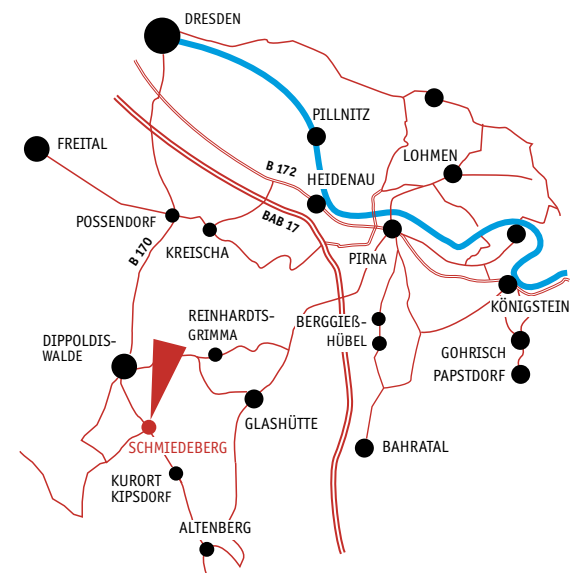
*Als geräucherte Ware werden neben den eigenen Forellen auch Karpfen und Seefische angeboten.*

### Kontakt

Erzgebirgsforelle & Räucherspezialitäten  
Matthias Richter  
Pöbeltalstraße 23  
OT Schmiedeberg  
01744 Dippoldiswalde

Tel.: 03 50 52 12 72 66

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



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

## Oktoberfeste

**Streuobsttag, Schlachtfest, Abfischen, Tag des traditionellen Handwerks – auch in unserem Landkreis wurde im Oktober F(f)este gefeiert.** Die Angebote waren vielfältig. Der Landschaf(f)t Zukunft e. V. begleitete einige Veranstaltungen, an denen Mitglieder der Datenbank für regionale Produkte teilnahmen.



Anke Eichler vom TV Erzgebirge e.V. moderierte den Kochwettbewerb „Alles aus einem Topf“ und präsentiert hier den Kräutersalat von Veit Adam, Inhaber einer Gärtnerei in Dresden-Mobschatz.



Petra Keller-Hering aus Kleingießhübel war erstmals zum Tag des traditionellen Handwerks mit einem Stand im Hotel Lugsteinhof vertreten.



### Abfischen am Mühlteich in Langburkersdorf

Zum 2. Mal präsentierte der Verein zum Fischerfest der Forellen- und Lachszucht Ermisch am 16.10.2016 die Vereinsarbeit rund um das Thema Regionale Produkte. Neben Fisch in den verschiedensten Varianten gab es Backwaren von der Bäckerei Mehnert aus Dürrröhrsdorf, Öle von der Porschendorfer Mühle sowie Wurst und Kürbisse vom Bauernhof Fröde aus Ulbersdorf. Auch der Verein war mit einer kleinen Auswahl an leckeren Köstlichkeiten im Gepäck vor Ort. Dank des schönen Wetters hatten sich viele Einheimische und Gäste aufgemacht, das Fest zu besuchen.

Beim Abfischen war immer großer Trubel. Auch Maskottchen August – ein Prachtexemplar von einem Fisch! – ging ins Netz und wurde anschließend wieder in sein Winterquartier eingesetzt.

### 17. Tag des traditionellen Handwerks

Auch an dieser Veranstaltung nahmen Mitglieder der Datenbank für regionale Produkte teil. Erste Station der kleinen Osterzgebirgs – Rundfahrt war das Hotel Lugsteinhof in Zinnwald. Die Zinnwalder arbeiten schon viele Jahre mit regionalen Produzenten zusammen. Einige von ihnen präsentierten sich am 16.10. ebenfalls vor Ort. Für Kräuter – Interessierte war der vom TV Erzgebirge e. V. organisierte Kochwettbewerb ein High-

light – mit dabei Veit Adam von der Gärtnerei in Dresden/Mobschatz, der einen wunderbaren Salat zauberte. Auf Wunsch servierte er auch frisch zubereitete Kräutertees. Im Foyer des Hotels hatten Petra Keller-Hering aus Kleingießhübel und Imker Berthold aus Beerwalde ihre Stände aufgebaut und verkauften regionale Produkte.



Honig vom Imker Berthold können Einheimische und Gäste jederzeit im Hotel Lugsteinhof kaufen. Neu: Jetzt ist das Regionalsiegel auf den Etiketten platziert. Super!

Die nächste Station – Bäckerei Bärenhecke. Das Kuchenangebot war wieder überwältigend. Bei herrlichstem Sonnenschein konnten die Gäste vor der Bäckerei im Freien Kaffee und Kuchen bzw. Torten sowie Hausmacher Bratwurst und Kräutersteaks genießen. Mühlenführungen vermittelten viel Wissenswertes über das Müllerhandwerk. Im Café konnte man zudem Schnitzer und Klöppler über die Schulter schauen.

An der Schäferei und Spinnstube Drutschmann in Reichstädt wechselten ständig die Autos auf dem Parkplatz. Einheimische, Freiberger, Dresdner... gehörten zu den Gästen. Im Hofladen konnte man Produkte der Schäferei und weiterer regionaler Anbieter erwerben. In der rustikalen Spinnstube gab es einen Mittagsimbiss, Kaffee und Kuchen



Das Team der Bäckerei Bärenhecke präsentierte neben verschiedenem handwerklichen Können seine vielen leckeren Kuchen und Torten.

und viel Wissenswertes rund um das Schaf. Wer sich gern mal im Trockenfilzen ausprobieren wollte, hatte dazu hier eine gute Gelegenheit.

Die Angebote am 16.10. waren sehr vielfältig. Einheimische und Gäste hatten die Qual der Wahl. In Vorbereitung und Durchführung aller Veranstaltungen wurden viel Mühe und Herzblut investiert.

Das beste Dankeschön an die Veranstalter sind immer viele Besucher – und viele Besucher waren an dem Tag unterwegs. Auf diesem Weg auch ihnen ein herzliches Dankeschön.



Besucher schauen Karin Drutschmann immer wieder gern beim Spinnen zu. Dabei erzählt sie in ihrer ruhigen Art gern von ihrer Arbeit.

## Ulrich Augst, MA Nationalpark Sächsische Schweiz Beeren als Vogelnahrung



*Entgegen der weitverbreiteten Annahme sind die Früchte der Eberesche ungiftig.*

Derzeit präsentieren sich viele Bäume und Sträucher im herbstlichen Glanz, was nicht nur ihrer Laubfärbung zu verdanken ist. Aus den mitunter unscheinbaren Blüten haben sich prächtige Beeren in unterschiedlichen Farben und Formen entwickelt. Diese wiederum sind Nahrung für die verschiedensten Tiere, vor allem für Vögel und helfen so mancher Art zur Erhaltung oder Erhöhung ihrer Energiebilanz vor dem Abzug nach Süden oder dem Zug durch unsere Heimat. Sie sichern aber auch verschiedenen, in unseren Breiten überwinterten Vögeln eine Ernährungsgrundlage, um die, mitunter recht langen, Winter zu überstehen. Oft haben die Bäume und Sträucher schon ihr Blattwerk verloren, so dass die Früchte auffällig wirken und weithin sichtbar sind.

Die orangeroten Früchte der Eberesche, im Volksmund auch Vogelbeere genannt, locken vor allem Drosseln an. Treffen im

Herbst dann die Schwärme der Wacholderdrosseln, unter denen sich oft auch Rotdrosseln befinden, ein, sind die Bäume rasch abgeerntet. Bleiben ein paar Beeren übrig, so ziehen die Gimpel und überwinternde Seidenschwänze an. Letztere verzehren gern auch die andernorts oft massig vorkommenden weißlichen Mistelbeeren. Ebenfalls rot sind die Früchte der Eibe. Amsel und andere Drosselarten verzehren die Beeren des in unseren Gärten zur Zierde gepflanzten Nadelgehölzes.

Die größeren, orangeroten Früchte der Hagebutte und anderer Wildrosenarten verzehren vor allem Drosseln und der Seidenschwanz.

Die violett-schwarzen Beeren des Schwarzen- und die roten des Hirschholunders werden gern von Staren und Drosseln, aber auch von Rotkehlchen, Hausrotschwanz und Mönchsgrasmücke gefressen.

Mit ihrem kräftigen Körnerfresserschnabel halten sich Gimpel und Kernbeißer an die „geflügelten“ Samen von Ahorn, Esche und Hainbuche.

Am längsten in den Winter hinein sind die roten Früchte vom Gemeinen Schneeball und die schwarzen vom Liguster an den Zweigen zu finden. Möglicherweise brauchen diese erst den Frost, um „schmackhaft“ zu werden. Verschiedene Drosselarten, Seidenschwänze und Gimpel fressen dann die letzten derer und fliegen weiter von Strauch zu Strauch, von Hecke zu Hecke und verbreiten damit die Samen.

Peter Jäger, Nationalparkwacht Sächsische Schweiz

## Historische Wegesäule kehrt an alten Platz zurück

Oberhalb des Polenztales weist sie Wanderern jetzt wieder die Richtung: Kürzlich konnte die Nationalparkverwaltung eine altherwürdige Wegesäule wieder an ihrem angestammten Fleck aufstellen. Ihre Restaurierung verdankt die Säule dem zu früh verstorbenen Experten für Kleindenkmale und Heimatpfleger René Prokoph aus Gohrlich, der sie aufwendig erneuerte. Die Steinsäule, deren Aufschriften Richtung Rathen, nach Waltersdorf und nach Hohnstein weisen, war einst zum Verkehrsopfer geworden. Ein deutlicher Riss an ihrem Sandsteinsockel erinnert noch daran. René Prokoph, der früher als Vorsitzender der „Heimatsfreunde Kurort Gohrlich“ fungierte, hatte sich der abgebrochenen Säule angenommen. Seitdem war einige Zeit vergangen.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalpark Sächsische Schweiz

## Gemeinsame Betriebsfahrten schaffen Vertrauen

Seit 25 Jahren praktizieren dies die Schutzgebietsverwaltungen der Sächsisch-Böhmischen Schweiz und bilden damit eine Basis für die grenzüberschreitende Zusammenarbeit. Die Mitarbeiter investieren jeweils einige Urlaubstage für hochkarätige Exkursionen in tschechische oder deutsche Schutzgebiete, wie kürzlich in den Müritz Nationalpark. Weltnaturerbe Serrahner Buchenwälder und das Ende der Waldpflege im Müritz Nationalpark waren besondere Eindrücke.



*Wieder da: Die altherwürdige Wegesäule am Mühlberg konnte nach ihrer Restaurierung neu aufgestellt werden.*

„Mit technischer Unterstützung der Stadt Bad Schandau durch Jörg Hache konnten wir das historische Stück jetzt wieder an Ort und Stelle versetzen“, sagte Peter Jäger von der Nationalparkwacht Lohmen, der für das Vorhaben auch die Genehmigung beim Landratsamt einholte.



*Infozentren anderer Schutzgebiete sind fester Bestandteil der grenzüberschreitenden Fachexkursionen. Für den persönlichen Kontakt sehr förderlich: viele Mitarbeiter bringen auch ihre Familie mit.*

Cornelia Schlegel, NSG-Verwaltung Königsbrücker Heide

## Naturschutzgebiet Königsbrücker Heide



Das ehemalige Flugfeld - Wagnis Wildnis im Naturschutzgebiet Königsbrücker Heide (2009)

### Das erste Wildnisgebiet der Nationalen Naturlandschaften Deutschlands stellt sich vor.

Mehr Wildnis als im Nationalpark Sächsische Schweiz findet man im 70 km<sup>2</sup> großen NSG Königsbrücker Heide. In der zurzeit zu überarbeitenden Naturschutzgebietsverordnung werden dafür mehr als 80% der Fläche vorgesehen sein. Und damit ist das NSG auf dem Weg zum ersten international anerkannten Wildnisgebiet Deutschlands (Kategorie Ib der IUCN). Bereits 2016 wurde die Heidelandschaft als erstes Wildnisgebiet der Nationalen Naturlandschaften von EUROPARC Deutschland ernannt.

Dabei hätte vor 25 Jahren kaum einer daran geglaubt. Damals noch zerfurchten Panzer der GUS-Streitkräfte die Landschaft zwischen Pulsnitz und Otterbach und hinterließen wüstenähnliche Zustände.

1992, bei Abzug des Militärs, blieben etwa 80% Offenland zurück. Wälder und Forsten bildeten als Lärm- und Sichtschutz am Rand des Truppenübungsplatzes Königsbrück nur einen schmalen Saum. Einzig die Bachauen waren bis auf wenige Ausnahmen unberührt. In 85 Jahren seit der militärischen Nutzung gewannen sie immer mehr an Naturnähe. Die sie begleitenden Weich- und Hartholzauen zählten als Rarität. Das Offenland präsentierte sich in vielfältigen Lebensräumen, wie Binnendünen, Trocken- und Feuchten Heiden sowie Magerrasen und Flachland-Mähwiesen. Diese sind in Sachsen selten und bis auf Magerrasenflächen auch als FFH-Lebensraumtypen schutzwürdig. Europäischen Schutz beanspruchen zudem Waldkiefern-Moorwälder, Eichenwälder auf Sandebenen, Erlen- Eschen- und Weichholzauenwälder, sowie Hartholzauenwälder und Übergangs- und Schwingrasenmoore.

Ferner wurden in der wasserreichen Heide oligo- bis mesotrophe, eutrophe und dystrophe Stillgewässer und Fließgewässer mit Unterwasservegetation kartiert. Reichlich 15 % der in Deutschland vorkommenden Lebensraumtypen nach Anhang I der FFH-Richtlinie sind hier zu finden - 14 an der Zahl. Deshalb ist die Königsbrücker Heide ein europäisches NATURA 2000-Gebiet, auch wegen der 13 Pflanzen- und Tierarten der Liste der Anhang II-Arten, wie Froschkraut, Bachneunauge, Schlammpeitzger, Steinbeißer und die Libelle Große Moosjungfer.

Eine dieser 12 Tierarten ist der Fischotter. In der Teichlausitz inzwischen nicht mehr selten lebt er im Schutzgebiet hauptsächlich an den großen und kleinen Fließgewässern, wo er sämtliche Reviere besetzt hat.

Seit 2011 ziehen alljährlich Wölfe ihre Jungen auf und etwa 30 Biberfamilien sorgen als tierische Landschaftsgestalter für schneller sichtbare Wildnis. Übrigens haben Wölfe Biber zum Fressen gern (8,5 %). Ein Drittel der Biberreviere sind seit 2011 erloschen. Die Königsbrücker Heide ist zugleich europäisches Vogelschutzgebiet. 23 der 137 nachgewiesenen Brutvogelarten zählen zur europäischen Vogelschutzrichtlinie.

Doch „In Königsbrück wird keine einzelne Art geschützt, sondern das freie Spiel der Kräfte – vielleicht ist das eine ganz gute Definition von Wildnis“ (Prof. Dr. Klaus Richter).

Naturentwicklung unter unseren heutigen natürlichen Bedingungen vom Rohboden hin zum Wald mit den entsprechenden Tieren und Pflanzen ist in der Königsbrücker Heide gut zu beobachten. So entsteht schneller Naturnähe als in mach einem Nationalpark mit vom Menschen überprägten Waldbildern.

Aus einem noch im 12. Jahrhundert vorhandenen Naturwaldstreifen zwischen Elbe und Klosterwasser wird wieder ein Stück Naturwald. Nun heißt das Motto: „Wagnis Wildnis im Naturschutzgebiet Königsbrücker Heide“. Diese Entwicklung wird auch im Besucherzentrum Königsbrücker Heide in Königsbrück und bei geführten Wanderungen und Bus-Exkursionen erläutert.

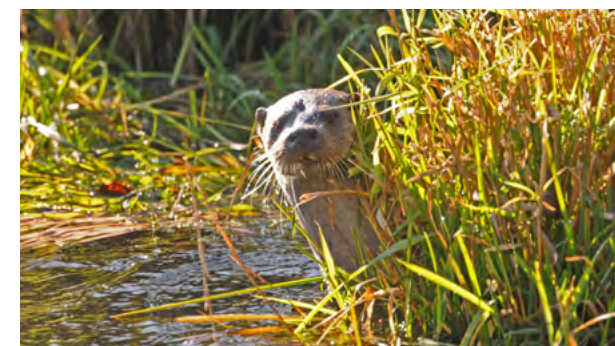
[www.koenigsbrueckerheide.eu](http://www.koenigsbrueckerheide.eu)



Wildnis-Auenbereich im heutigen Naturschutzgebiet



Wölfe im Winter am Biberstau



Fischotter am Otterbach bei Otterschütz

### Kontakt

Dipl.-Geographin Cornelia Schlegel  
Staatsbetrieb Sachsenforst  
NSG-Verwaltung Königsbrücker Heide/  
Gohrischheide Zeithain  
Weißbacher Straße 30  
01936 Königsbrück

Karel Stein, LSG Verwaltung Böhmisches Schweiz

## Das Dreiländereck



Hier unterm Hirschenstein, unweit des Bahnhofes Jedlová / Tannenber im Lautitzer Gebirge, verläuft die Grenze der Bezirke Tetschen und Böhmisches-Leipa. Diese ist identisch mit dem historischen Grenzverlauf zweier alter Herrschaften – der Mühlsteinschen, also der Herrschaft Reichstadt und der Böhmisches-Kamnitzer Herrschaft. Außerdem reichte bis hierher das Gebiet des ehem. Schleinitzer Ländchens (Herrschaft Tollenstein,

Karel Stein, LSG Verwaltung Böhmisches Schweiz

## Aussichtsturm auf dem Hohen Schneeberg wieder geöffnet

Nach vier Monaten Arbeit kann man den Turm auf dem höchsten Berg der Sächsisch-Böhmischen Schweiz wieder besteigen. Im Turm wurden die Wendeltreppe und der Rundgang renoviert, da dort Regenwasser eingedrungen war. Erneuert wurde auch der Innenputz, Türen sowie die Fenster.



später Rumburk). Als alter Zeuge dieses Dreiländereckes aus der Feudalzeit stand hier der Rest eines Grenzsteines von ungewöhnlicher Form, der leider im Jahre 1999 gestohlen wurde. Sein dreieckiger Schaft mit gewölbten Kanten hatte konkave Seitenwände, jede von ihnen war der entsprechenden ehemaligen Herrschaft zugewandt. Säule und das Steinmetzzeichen am Untersatz stammten ihrer Form nach aus der Renaissancezeit. Auf der Karte der Bezirkshauptmannschaft Tetschen aus dem Jahre 1850 wird die Säule als „3-Herren-Säule“ bezeichnet. Den Kopf der Steinsäule bildeten drei Wappen, die in das jeweilige Herrschaftsgebiet gerichtet waren. Im Jahre 2016 wurde vom Bildhauer Jan Pokorný eine Nachbildung der gestohlenen Säule angefertigt und am 20. Juni 2016 auf den erhalten gebliebenen Untersatz aufgestellt.



Uwe Zocher, Küchenchef Brandbaude

## Rezept des Monats

### Schweinsbraten mit Kürbis

Das mit dem Goldenen Oktober nehme ich zurück! Das neue Gold heißt Grau ... Man könnte sich den Oktober sicherlich mit Danziger Goldwasser vergolden oder man brutzelt und köchelt etwas Schönes, um sich aufzumuntern.

Kürbis hat Saison! Diese unheimlich große und schöne Frucht! Als Zierde sieht man sie überall in den Auslagen, für Halloween wird sie missbraucht, nur in der Küche ist sie irgendwie noch nicht richtig angekommen. Vielleicht haben sich ja 2 Generationen vor uns an dem süß-sauren Kürbiskompott überspeist. Es stand ja beharrlich in den Regalen jeder DDR-Kaufhalle.

Nun ja! Ich liebe Kürbis! Er bringt Abwechslung auf den Speiseplan! So kann man seinen Sonntagsbraten auch einmal mit einem Kürbisgemüse ergänzen. Den Schweinebraten, für den ich Schweinenackenehme, schmore ich mit viel Wurzelgemüse und dunklem Bier. Gewürzt mit Kümmel und Knoblauch bekommt er eine besondere Note.

Für das Kürbisgemüse den Kürbis von den Kernen befreien und die harte Schale abschneiden. Vorsicht dabei: So ein Kürbis ist widerspenstig! Aus dem festen Fruchtfleisch schöne Würfel schneiden. Nun werden Zwiebelwürfel in Butterschmalz glasig gebraten. Jetzt die Kürbiswürfel kurz mit Anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit



*Vielleicht hält der Winter 2016/17 eine solche verschneite Landschaft noch mal für uns bereit! In der Bildmitte die verschneite Brandbaude.*

etwas Weißwein ablöschen, einkochen lassen, eine Butterflocke und etwas Sahne dazu geben, mit Mehlschwitze abbinden – fertig! Der Kürbis sollte noch etwas Biss haben.

Nach dem Mittagessen empfehle ich trotz des Wetters, doch mal die Beine zu vertreten. Was bietet sich dafür besser an, als ein Spaziergang durch den herbstlichen Nationalpark. Wo Buchen stehen, ist der Wald in ein herrliches Rot getaucht, die Nebel tanzen durch die Schluchten und verwandeln die Landschaft in eine mystische Kulisse.

Aufwärmen kann man sich in den Gasthöfen und Bauden der Region. Das Feuer lodert in unserem Ofen und spendet wohlige Wärme. Einfach Balsam für die Seele! Fehlt nur das Danziger Goldwasser! Aber es findet sich sicherlich ein Ersatz auf unserer Getränkekarte! Sicherlich ...



## Termine und Veranstaltungen

**12.11.2016, 9:30 – 14:30 Uhr**

### **Exkursion: Bergsport und Naturschutz**

Eine Veranstaltung der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz, Treffpunkt: Schmilka, Bushaltestelle am Parkplatz

**11. bis 13.11.2016**

**BERGSICHTEN** – größtes Gipfeltreffen der Outdoor- und Bergsportszene im TU-Hörsaalzentrum Dresden.  
[www.bergsichten.de](http://www.bergsichten.de)

**30.11.2016, 17:00 Uhr**

**Buchpräsentation Der neue „Atlas der Fische Sachsens“** im NLP-Zentrum Bad Schandau in Zusammenarbeit mit dem Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie sowie Senckenberg Naturhistorische Sammlungen Dresden



*Der Forstbezirk Neustadt, die OVPS und die Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz weihen den gemeinsam gestalteten Bus zur Bewerbung der „Steine-Linie“ ein. Diese Linie wurde 2016 mit dem Ziel erweitert, die linkselbischen Wanderreviere um das Gebiet der Steine besser mit dem ÖPNV erreichbar zu machen. Auch die Globetrotterfiliale Dresden engagierte sich bei diesem Gemeinschaftsprojekt.*

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie „Nationale Naturlandschaften“.

**Nationalpark Sächsische Schweiz**

