



Januar 2017

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Nationalpark-Partner | Porträt
**Neue Sonderausstellung auf der
Festung Königstein ab April 2017**

Regionalvermarkter | Porträt
Schlossküche Reichstädt

LEADER | Aktiv in der Region
**Neuer Glanz für alten Bahnhof mit
LEADER-Fördermitteln**

Nationalpark | Aktiv
**Der Waldkauz –
Vogel des Jahres 2017**

regional | aktuell | weltoffen



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt
Neue Sonderausstellung auf der Festung Königstein ab April 2017
- 6 Regionalvermarkter | Porträt
Schlossküche Reichstädt
- 8 LEADER | Aktiv in der Region
Informationen zum Vermarktersiegel
- 10 Nationalpark | Aktiv
Der Waldkauz – Vogel des Jahres 2017
- 11 Nationalpark-Partner | Porträt
Letzter Eingriff auf dem Weg zum naturnahen Wald im Nationalparkrevier Hohnstein
- Aktiv in der Region
12 **Neuer Klimaschutzmanager in Pirna**
- 13 **Atlas der Fische Sachsens wird neu verlegt**
- LEADER | Aktiv in der Region
14 **Neuer Glanz für alten Bahnhof mit LEADER-Fördermitteln**
- Rezept des Monats
15 **Sellerie-Schnitzel**
- Nationalpark-Partner | Aktiv
16 **1. Winterdorf öffnet seine Tore**

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:

Blick auf die Festung Königstein, Foto: F. Höppner

Newsletter „SandsteinSchweizer“
82. Ausgabe, Januar 2017
Redaktion: Jörg Weber, Kathleen Krenz
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Fiedler, Festung Königstein, K. Krenz, J. Oswald, F. Wagner, A. Heiland, T. Gockel, Y. Bergmann, U. Zoher, Albergo GmbH
Druck: Ideenwerkstatt Päßler, Neustadt i. 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

**Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne,
der uns beschützt und der uns hilft, zu leben.**

Hermann Hesse

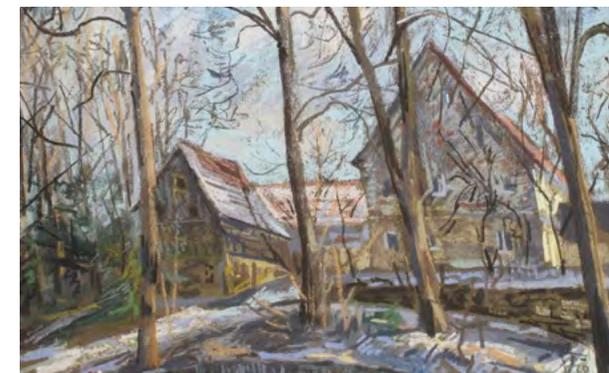
Noch hat das Jahr nicht viele Nächte erlebt und so ist die Zeit für einen (Neu)Anfang günstig. Vorsätze? Veränderungen?

"Das Beste, aber auch anspruchsvollste ist sicher, selbst die Veränderung zu sein, die man sich wünscht." M. Ghandi

In jedem Fall scheint sich Frau Holle etwas vorgenommen zu haben - endlich mal wieder das Gefühl von Winter zu vermitteln, es unter den Sohlen knirschen zu lassen und alles in ein weißes Winterkleid zu hüllen. So kann es zur Freude unserer Wintersportorte, der Touristiker, Kinder und ambitionierten Wintersportler gerne bis nach den Winterferien bleiben!

Auch wer sich nicht so viel oder Spektakuläres vorgenommen hat, kommt nicht umhin, das neue Jahr zu gestalten - sei es privat oder im Arbeitsleben. Also, gibt es einen Plan? Bestimmt, denn mit dem neuen Jahr fängt nicht alles neu an - wichtige Dinge aus 2016 wollen weiterentwickelt oder zu Ende gebracht werden. Neues kommt parallel dazu und schon sind wir nicht mehr planlos!

Interessante Projekte und Aktionen stehen am Start. So widmet sich aktuell ein ganzes Dorf dem Thema Wintertourismus. Urlaub in Schmilka machen, wenn andere arbeiten. Das



Bauerhof im Dezember, Pastell 2016 (Jochen Fiedler, Cunnersdorf bei Hohnstein)

klingt interessant und erfordert Ideenreichtum. Ein winterliches Entschleunigungsevent ist nach den strapaziösen Feiertagen eine willkommene Abwechslung, die sicher gut tut. Froh kann derjenige sein, welcher diese zu nutzen weiß.

Wenn wir jetzt mit unseren Plänen und neuen Ideen durch den Schnee laufen, hinterlassen wir Spuren. Das wollen wir auch. Sie sollen Unterstützern und Netzwerkern zeigen, wo wir hin wollen. Vielleicht begleiten Sie uns auch auf dem Weg.

So ein Begleiter können auch SIE sein- wir freuen uns auf ein neues Jahr voller Aktivitäten mit Ihnen zusammen - also immer den Spuren nach, wir laufen gern gemeinsam!

Bleiben Sie auch 2017 schön aktiv, neugierig und aufmerksam!

Ihre

Alte Familie J. Weber

Dr. Angelika Taube und Silke Franze, Festung Königstein gGmbH

Neue Sonderausstellung auf der Festung Königstein ab April 2017



Die Bergfestung im Herbst

Die Stadtmauer von Nanjing – Schutzwall der Ming-Kaiser

Unter dem Titel „Die Stadtmauer von Nanjing – Schutzwall der Ming-Kaiser“ wird die Festung Königstein ab 7. April 2017 ihre neue Sonderausstellung in der Magdalenenburg präsentieren. Die Ausstellung ist ein Gemeinschaftsprojekt der Festung Königstein und des Stadtmauer-museums von Nanjing im Osten Chinas.

Seit Mai 2016 sind die Festung Königstein gGmbH und das Stadtmauermuseum von Nanjing Partner. Nanjing gehört zu den ältesten Städten Chinas, war im Laufe seiner über 2000-jährigen Geschichte mehrmals Hauptstadt des Reiches der Mitte und ist heute mit 8 Millionen Einwohnern eine der größten Städte in China.

Im Jahr 1366 ließ der erste Ming-Kaiser Hongwu Nanjing von ca. 200.000 Arbeitern zur größten Stadt der damaligen Welt mit einer geschätzten Einwohnerzahl von 1 Million ausbauen. Aus dieser Zeit datiert die mit 25 Kilometern heute noch weitgehend erhaltene längste Stadtmauer der Welt.

Das Stadtmauermuseum von Nanjing widmet sich dem Erhalt und der Erforschung der historischen Stadtmauer sowie der Vermittlung von Geschichte und Kultur. Dabei blicken die chinesischen Museumsmacher gern auch einmal „über den Tellerrand“ und suchen weltweit nach Partnern, die mit ähnlich mächtigen Mauern aufwarten können.

So reiste Prof. Guoqing Yang, ein namhafter Wissenschaftler des Museums, im

Februar 2015 auf der Suche nach alten Wehrmauern quer durch Europa und machte auch einen Abstecher auf den Königstein. Er war begeistert von den Festungsmauern, Verteidigungsanlagen und Kanonen. Beeindruckt von den Ausstellungen zur Geschichte, lud er die Geschäftsführung zur Zusammenarbeit ein.

Im Mai 2016 flog eine kleine Delegation der Festung nach Nanjing, um das Museum zu besuchen und sich vor Ort ein Bild von der Stadtmauer zu machen. Besonderes Interesse fanden die Ziegel, aus denen die Mauer gebaut ist. Jeder einzelne ist mit einer Aufschrift des Herstellers versehen und erinnert entfernt an die Steinmetzzeichen, die auf der Festung Königstein zu finden sind. Diese Besonderheit und die riesigen Dimensionen der Wehranlage überzeugten die Festungsdelegation, das Angebot zur Zusammenarbeit anzunehmen. Am Ende des Aufenthaltes wurde eine Erklärung unterschrieben, in der Absprachen zur Vorbereitung gegenseitiger Sonderausstellungen festgehalten wurden.

Festungsbesucher dürfen sich nun also auf ein ganz besonderes Erlebnis freuen. Anhand von musealen Objekten und zahlreichen multimedialen Stationen wird die Ausstellung Vergangenheit und Gegenwart des gewaltigen fernöstlichen Schutzwalls in die Sächsische Schweiz holen.

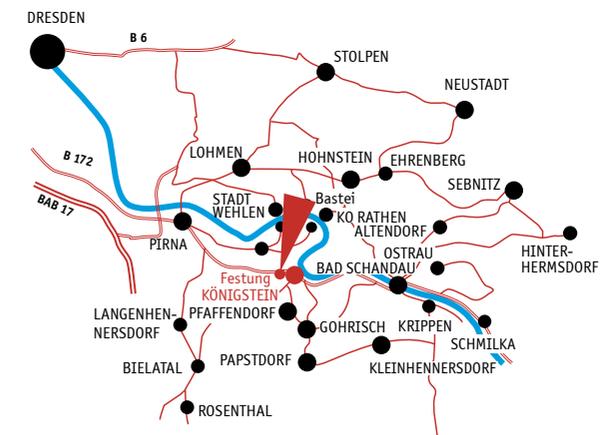


Abschnitt der Stadtmauer mit Skyline von Nanjing



Das Xuanwu Tor

Im Gegenzug wird die Festung Königstein voraussichtlich im Jahr 2018 eine Ausstellung über die Bergfestung in der Sächsischen Schweiz im Neubau des Stadtmauer-museums in Nanjing gestalten.



Kontakt

FESTUNG KÖNIGSTEIN gGMBH
D-01824 Königstein
Tel: +49 (0)35021 64-605
Fax: +49 (0)35021 64-602
info@festung-koenigstein.de
www.festung-koenigstein.de

Kathleen Krenz, LEADER-Region Sächsische Schweiz
Schlossküche Reichstädt



Leckereien aus der Schloßküche zum Catering im Advent 2016.

Seit 2011 betreibt Jana Grotheer die Schlossküche Reichstädt. Mit einem Feld auf dem Gelände des Schlosses begann die Produktion von Gemüse. Doch schnell erwachte der Gedanke, dieses selbstgezogene Gemüse direkt vor Ort zu verkochen. Gesagt, getan! Neben der Verwendung eigener Produkte werden für die Zubereitung der Gerichte bevorzugt Lebensmittel aus ökologischer Erzeugung verarbeitet. Mit vielen Erzeugern der Region sind bereits freundschaftliche Geschäftsbeziehungen entstanden. Alle Produkte sind nicht in Bio-Qualität zu bekommen. Aber wenn man die Erzeuger persönlich kennt, Vertrauen besteht, sind deren Produkte eine gute Ergänzung und passen zur

Geschäftsphilosophie des Unternehmens – keine Zusatzstoffe und Fertigprodukte. Das Catering der Schlossküche ist eine Augen- und Gaumenweide aus überwiegend frischen, ökologischen und regionalen Zutaten. Gekrönt wird das Ganze während der Saison von einer bezaubernden Blütendekoration aus dem eigenen Garten. Auch das vegetarische Buffet ist sehr vielfältig. Speisen, die nicht warm gehalten werden müssen, liefert Jana Grotheer in handgetöpfernten Gefäßen, angefertigt von der ortsansässigen Töpferin. Seit 2012 erhält das Evangelische Gymnasium in Tharandt seine Mittagversorgung aus Reichstädt, ca. 180 Essen pro Tag. Bis 11:00 Uhr läuft somit das

Tagesgeschäft auf Hochtouren. Bezüglich Anfragen und Bestellungen sollte man sich also nach 11:00 Uhr an das Team wenden. Ein echter Geheimtipp sind die Tees von Jana Grotheer. Ehe die fertige Teemischung zum Verkauf bereit liegt, ist viel mühevoller Handarbeit gefragt. Um die Farbenpracht der Blüten auch im getrockneten Zustand zu erhalten, werden die Blüten handgepflückt und anschließend schonend, unter ständiger Kontrolle, getrocknet. Aber auch Lagerung, Mischen, Abfüllen, Etikettieren und Verpacken sind anspruchsvolle Arbeiten für ein qualitativ hochwertiges Produkt. Und die gesamte Saison über begleiten Jana Grotheer die Gedanken, ob die Mengen der einzelnen Sorten für die Teemischungen ausreichen. Alle Jahre wieder eine große Herausforderung. Wenn dann jedoch der Tee abgepackt für den Verkauf bereitsteht, sind die Reichstädter zufrieden mit dem Geschaffenen und die viele Fleißarbeit gerät (ein bisschen) in Vergessenheit. Die Nachfragen nach dem Tee nehmen zu. Alle Wünsche können leider nicht erfüllt werden. Im Sortiment befinden sich derzeit 4 verschiedene Mischungen - Allerliebste, Rabauke, Träumerei und Märchengarten.



Vier Teemischungen sind im Angebot.



Säckeweise Blüten: Hier ist Tee noch reine Handarbeit.

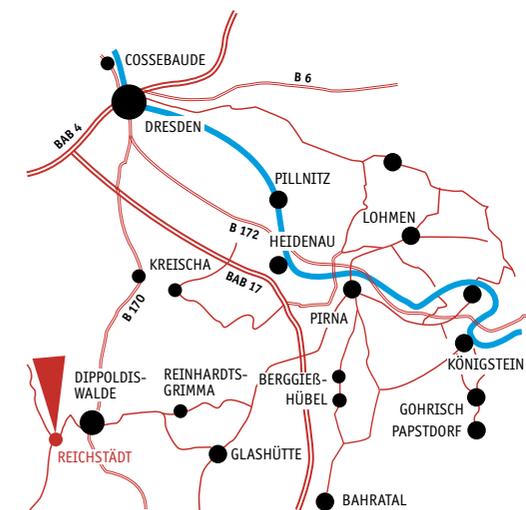


Kontakt

Schlossküche Reichstädt
 Jana Grotheer
 Am Schloss 1
 01744 Dippoldiswalde OT Reichstädt
 Tel.: 03504/6297757
 mail@schlossküche-reichstädt.de
 www.schlossküche-reichstädt.de



www.gutes-von-hier.org



Informationen zum Vermarktersiegel

„Frischekur“ für den Hofladen

Die Agrarprodukte Struppen GmbH, eine 100 %ige Tochtergesellschaft der Agrarproduktion Struppen, stemmte in kurzer Zeit den Umbau des Hofladens in Struppen bei laufendem Betrieb. Der Verkauf der eigenen Produkte wurde in dieser Zeit über einen Verkaufswagen



Geschäftsführerin Ines Senger kann stolz sein auf das Geschaffene.



Der Struppener Laden kann sich sehen lassen.

abgedeckt. Eine große Herausforderung für Ines Senger und ihr Team. Seit Ende Oktober ist die erste Etappe einer umfangreichen Baumaßnahme gemeistert. Der „neue Laden“ kann sich sehen lassen. Wir können sehr darauf gespannt sein, was noch folgt. Wir halten Sie auf dem Laufenden.

Wiederholung gewünscht

Zum 3. Mal „wanderten“ unsere regionalen Produkte in die Töpfe und Pfannen des Q-LINAR Catering – Teams in der Cafeteria der Sparkasse auf dem Güntzplatz in Dresden. Zwei Wochen lang gab es täglich ein leckeres regionales Gericht. Wer es genießen wollte, musste sich meist für ein zeitiges Mittagessen entscheiden. Nicht immer reichte es für alle Interessenten bzw. Feinschmecker. Für einige Erzeuger könnte sich mit den Dresdnern eine dauerhafte Geschäftsbeziehung entwickeln, denn die Produkte haben auch das Küchenteam überzeugt. Weitere Er-



An den Ständen Imker Berthold aus Beerwalde und Frau Krenz vom Landschaft(f)t Zukunft e. V.

zeuger präsentierten ihre Produkte an einem Stand vor Ort. Am Stand des Landschaft(f)t Zukunft e. V. gab es ein „Sammelsurium“ an Produkten. In Abstimmung mit dem Inhaber von Q-LINAR Catering kann es auch eine 4. Ausführung von „Regionale Produkte on tour“ geben. Geplant 2017. Erste Gespräche dazu werden schon Anfang des Jahres geführt.

Klein, aber fein

Im Dezember fand eine Vielzahl an kleinen bzw. kleineren regionalen Weihnachtsmärkten statt, so z.B. der Weihnachtsmarkt bei „Steinreich“, auf dem Maienhof von Dörte Wolf in Kleingießhübel, auf dem Dreiseithof

der Früchteverarbeitung Sohra, das Hoffest mit Weihnachtsbaumverkauf auf dem Land- und Forsthof Göbel in Obercarsdorf, Imkerei Schmidt in Schmiedeberg... Diese erfreuen sich zunehmend großer Beliebtheit. Hier trifft man in gemütlicher Runde auf Freunde und Nachbarn. Beschäftigungsangebote für Kinder kommen immer sehr gut an. Wenn sich die Kinder wohl fühlen, können auch Eltern und Großeltern hervorragend entspannen.

Selbst das Auge war gefragt und konnte sich an den liebevollen Details erfreuen - Lichter in Formen und Farben sowie zur Nachahmung anregende nette Weihnachtsdekorationen.



Prof. Dr. Scharff zur Eröffnung des 2. Weihnachtsmarktes auf dem Dreiseithof in Sohra.

Ulrich Augst, MA Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz
Der Waldkauz – Vogel des Jahres 2017



Der Waldkauz braucht recht große Höhlen zur Brut oder als Ruheplatz.

Stellvertretend für alle Eulenarten wählten der Naturschutzbund NABU und der bayerische Landesbund für Vogelschutz den Waldkauz zum Jahresvogel 2017. Durch seine Wahl soll für den Erhalt alter und höhlenreicher Bäume in den verschiedensten Lebensräumen Aufmerksamkeit in der Öffentlichkeit geweckt werden. In Sachsen leben etwa 1.800 bis 3.200, in der Sächsischen Schweiz etwa 40 bis 50 Brutpaare.

Hier im Elbsandsteingebirge leben Waldkäuze vor allem in recht dichten, fichtengefüllten Felsschluchten sowie auf den laubholzbestandenen Basaltbergen. Sie brüten oft in versteckten Felsspalten, aber auch in hohlen Bäumen

oder in wenig frequentierten Gebäuden. Bleibt der Lebensraum unverändert, dann leben oft Generationen am selben Platz.

Der Waldkauz ist etwa taubengroß, erscheint aber durch sein lockeres Gefieder größer. Auf Grund seines kryptisch gemusterten Federkleides ist er gut getarnt. Waldkäuze kommen in einer grauen und rotbraunen Variante mit allen möglichen, dazwischenliegenden Übergängen vor.

Schon im Herbst beginnt die Balz. Der Ruf des Männchens klingt wie „huhuh.....huhuhuhuh“, das Weibchen antwortet mit gellendem „kjuwick“. Waldkäuze beginnen oft sehr zeitig im Jahr mit der Brut. Wie alle Eulen baut auch der Waldkauz kein Nest. Die zwei bis sechs weißen, kugeligen Eier liegen nur in einer ausgekratzten Mulde und werden vom Weibchen allein ausgebrütet. Nach knapp dreißig Tagen schlüpfen die Jungvögel, welche das Nest oft schon verlassen, bevor sie fliegen können. Landen sie dann am Boden, versuchen sie flatternd, unter Zuhilfenahme von Schnabel und Krallen, wieder an Höhe zu gewinnen oder sie drücken sich in Deckung.

Waldkäuze erbeuten überwiegend Kleinsäuger, nicht unerheblich aber auch Vögel. Doch auch der Waldkauz hat Feinde – der Habicht erbeutet ihn, mehr noch der Uhu.

Letzter Eingriff auf dem Weg zum naturnahen Wald im Nationalparkrevier Hohnstein



Aktuell hat Nationalparkrevierleiter Frank Wagner im Bereich Waitzdorf/Ochel eine weitere Etappe der Waldpflege eingeleitet, mit dem Ziel, die ihm anvertrauten Wälder im Nationalpark naturnäher zu gestalten. Der rund 30 Hektar große Waldteil um Waitzdorf, Ochel und Hübelteichwiese wird im Winterhalbjahr 2017 nach Kriterien der Waldentwicklungsplanung im Nationalpark zum letzten Mal durchforstet. Benachbarte Wälder brauchen noch mehrere Eingriffe. Waldarbeiter der Nationalparkverwaltung und der Firma Nagel aus Schmölln-Putzkau fällen vor allem gebietsfremde Baumarten wie Lärche und Roteiche sowie nicht standortsgerechte Fichte. Ziel der Arbeiten ist es, den hier vor allem die unterhalb der Altbäume schon recht zahlreich vorkommenden heimischen Laubbaumarten wie Rotbuche, Stieleiche und Winterlinde ebenso wie der Weißtanne bessere Entwicklungsmöglichkeiten zu geben.

Besonders die Eiche liegt Frank Wagner am Herzen. Sie ist selten im Nationalpark. Die Kronen der Eichen brauchen Platz um zu wachsen. Nur ausreichend große Eichenkronen produzieren Eicheln, die den Fortbestand der Bäume für die Zukunft garantieren. Deshalb wird der Nationalparkrevierleiter auch einige benachbart stehende Roteichen, Rotbuchen und selbst Eichen entnehmen lassen. Damit erreicht er, dass sich die Baumkronen der heimischen Eichen besser entwickeln und künftig mehr Eicheln produzieren.



Für die im Vordergrund stehende junge Weißtanne müssen im Nationalpark die gebietsfremden Roteichen weichen. Tannen sind sachsenweit sehr selten und werden im Nationalpark besonders gefördert. Außerhalb des Schutzgebiets hätte die Tanne diese Chance vielleicht nicht erhalten.

Die Waldarbeiter nutzen für diese Arbeiten nur Motorsägen. Aufgrund der großflächig vorhandenen Verjüngung von Laubholz und Weißtanne entschied der Nationalparkrevierleiter hier keinen Harvester einzusetzen. Zum Transport der schweren Stämme aus dem Wald kommt ein Forwarder zum Einsatz.

Besucher müssen sich aus Sicherheitsgründen noch bis Mitte März 2017 auf kurzzeitig gesperrte Waldwege und Behinderungen durch Reisig sowie Wegeschäden durch die Holzurückung einstellen. Den Anweisungen der Waldarbeiter und des Forstpersonals vor Ort bitten wir dringend Folge zu leisten. Das bei der Waldpflege anfallende Holz wird entlang des Mühlweges und Waldtorweges aufgestapelt. Die Nationalparkverwaltung wird sich dafür einsetzen, dass die Sägewerke das Holz zügig abtransportieren.

Thomas Gockel, Leiter Öffentlichkeitsarbeit Stadt Pirna

Neuer Klimaschutzmanager in Pirna

Thomas Freitag ist Ansprechpartner in Sachen Klimaeffizienz

In der Pirnaer Stadtverwaltung hat seit Oktober ein neuer Klimaschutzmanager seine Tätigkeit aufgenommen. Der 30 Jahre junge Thomas Freitag ist in der Oberlausitz geboren, lebt derzeit in Dresden und hat an der Technischen Universität sein Studium der Verfahrenstechnik abgeschlossen. Seit 2012 ist er beruflich überwiegend in der Energieberatung tätig gewesen.

Für die Stadt Pirna soll er vor allem an internen Prozessen mitwirken, das Klimaschutzkonzept fortschreiben und vor allem auch für interessierte Bürger ein Ansprechpartner in Sachen Energieeffizienz sein.

Pirna hat in den letzten Jahren zahlreiche Klimaschutzprojekte und -prozesse initiiert und umgesetzt. So wurde zum Beispiel ein integriertes Klimaschutzkonzept als strategisches Planungsinstrument erarbeitet.

Die Aufgabe des neuen Ansprechpartners ist es nun, die nächsten Maßnahmen aus dem integrierten Klimaschutzkonzept umzusetzen, um die Treibhausemissionen und Energieverbräuche im Stadtgebiet weiter zu reduzieren und letztlich auch Energieverbrauchskosten kommunaler Gebäude einzusparen. Dabei sollen insbesondere Akteure aus den Bereichen private Haushalte und Wirtschaft in die Klimaschutzarbeit einbezogen werden, was mittelbar auch zu Wertschöpfungseffekten vor Ort führen soll.



Thomas Freitag ist Ansprechpartner in Sachen Klimaeffizienz in der Stadtverwaltung Pirna

Kontakt

Stadtverwaltung Pirna
Thomas Freitag
Klimaschutzmanager
Am Markt 1/2
01796 Pirna
Tel.: 03501 556-277
klimaschutz@pirna.de

Seit 1997 arbeitet eine Gruppe der Lokalen Agenda 21 Pirna an nachhaltigen Projekten für die Stadt.

Kontakt

Agendabeauftragter Norbert Kaiser
Am Markt 1/2
01796 Pirna
Tel. 03501 556 265

Gert Füllner, Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie

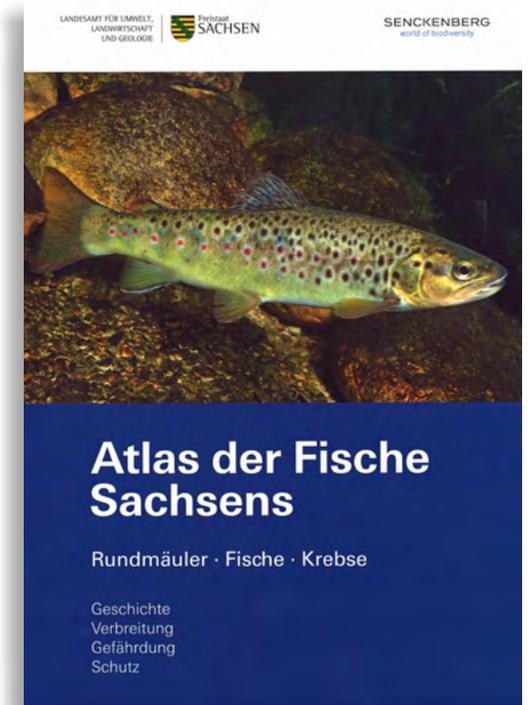
Atlas der Fische Sachsens ist neu verlegt

Im Jahr 2005 erschien die erste Auflage des „Atlas der Fische Sachsens“. Die 2.000 Exemplare des Buches waren rasch vergriffen und von vielen Interessenten wurde immer wieder eine Nachauflage angemahnt. Weil das Wissen um Sachsens Fische stark angewachsen ist, war ein einfacher Nachdruck nicht empfehlenswert. Nach mehr als 10 Jahren erscheint nun eine komplett überarbeitete Neuauflage. Das Buch entstand in bewährter Zusammenarbeit eines Autorenkollektivs des Sächsischen Landesamts für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie und der Senckenberg Gesellschaft für Naturforschung Frankfurt am Main. Es gibt einen aktuellen Blick auf den Zustand der Fischbestände in unseren sächsischen Gewässern, beinhaltet einen umfassenden Bestimmungsschlüssel für alle in Sachsen vorkommenden Fischarten und beschreibt Biologie, Verbreitung und Gefährdung der einzelnen Fischarten.

Der Atlas der Fische Sachsens ist sicher für viele Angler ein empfehlenswertes Geschenk.

Der Druck des Atlas wurde aus Mitteln der Fischereiabgabe des Freistaates Sachsen finanziert.

Das Buch kann ab sofort beim Sächsischen Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie unter Angabe der Lieferadresse und der gewünschten Stückzahl bestellt werden:



Per Post: Sächsisches Landesamt für Umwelt,
Landwirtschaft und Geologie
Postfach 1140, 02697 Königswartha
Telefonisch: 035931-29610
Per Fax: 035931-29611
Per E-Mail: baerbel.schlotze@smul.sachsen.de

Der Versand erfolgt mit Rechnung über eine Schutzgebühr von 30,00 € pro Exemplar plus Porto.

(Füllner, G., Pfeifer, M., Völker, F., Zarske, A. (2016): Atlas der Fische Sachsens. Rundmäuler, Fische, Krebse. Geschichte, Verbreitung, Gefährdung, Schutz. Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie/Senckenberg Naturhistorische Sammlungen Dresden. 408 Seiten. ISBN 978-3-9812792-5-2)

Yvonne Bergmann, LEADER-Management Sächsische Schweiz

Neuer Glanz für alten Bahnhof mit LEADER-Fördermitteln



Das Bahnhofsgebäude von Goßdorf-Kohlmühle vor (oben) und nach (unten) der Sanierung

Geschafft!

Mit viel Schweiß, Muskelkraft, tatkräftigen Fachfirmen und LEADER-Fördermitteln haben die Vereinsmitglieder des Schwarzbachbahn e.V. ihrem Bahnhof Kohlmühle ein neues Dach und einen neuen Außenanstrich gegeben. Der Schriftzug mit dem Ortsnamen „Goßdorf-Kohlmühle“ ist jetzt wieder für alle weithin sichtbar!

Etwa 40.000 € wurden investiert, wovon etwa die Hälfte der Summe der Schwarzbachbahn e. V. selbst auf brachte. Die andere Hälfte wurde durch Fördermittel aus dem Budget der LEADER-Region „Sächsische Schweiz“ gedeckt. Pünktlich zum traditionellen Saisonabschluss konnte die Fertigstellung ordentlich gefeiert werden. Bei Bratwurst, Bier und Wein konnten die Besucher den Bahnhof, mit all seinen liebevoll wiederhergestellten Details aus längst vergangenen Zeiten, erkunden.

Die bewegte Geschichte des Bahnhofes ist an vielen Stellen sichtbar. Sie beginnt mit der Eröffnung der regelspurigen Bahnlinie Bad Schandau – Sebnitz – Neustadt/Sa. – Neukirch im Jahre 1877. Bereits wenige Jahre später 1896/1897 wurde das Gebäude erweitert und bis 1990 genutzt. 2010 erwarb der Schwarzbachbahn e. V. das Haus und hauchte diesem neues Leben ein. Zur Freude über das neu gewonnene Vereinsheim kam die große Aufgabe, das Gebäude zu erhalten und wieder in einen ansehnlichen Zustand zu versetzen. Mit der Sanierung der Außenfassade und des Daches ist nun der Anfang gemacht.

www.schwarzbachbahn.de

Anmerkung: Der Bahnhof liegt an der Bahnstrecke der Nationalparkbahn U 28 von Děčín nach Rumburk.

Uwe Zocher, Küchenchef Brandbaude

Rezept des Monats

Sellerie-Schnitzel

Die Zeit der Völlerei und Schlemmerei ist nun vorbei. Die Feiertage haben ihre Spuren auf den Hüften hinterlassen – bei den meisten zumindest!

Für uns hier in der Brandbaude ist es eine arbeitsreiche Zeit. Gerade im Winter sind wir ein beliebtes Wanderziel. Eine kurze Wanderung durch den Wald, auf gerader Strecke, bis hin zur Aussicht ... und zufällig, rein zufällig steht da eine urige Baude und lädt zur Einkehr ein.

Wem aber die sportliche Betätigung zur Bekämpfung des Hüftgoldes nicht langt, hier nun das Rezept:

Sellerieschnitzel: Dafür wird Knollensellerie geschält, in fingerdicke Scheiben geschnitten und in heißer Gemüsebrühe bissfest gegart. Die abgekühlten Scheiben erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zu guter Letzt in Semmelbrösel wälzen. Nun die Schnitzel in heißem Fett goldgelb ausbacken. Abtropfen lassen und servieren.

Für eine vollwertige vegetarische Mahlzeit gebe ich einen Salat aus Roter Bete und einen lauwarmen Kartoffel-Lauchsalat dazu. Und Schwupps hat man aus regionalen Saisongemüsen eine leckere Speise gezaubert. Back to the roots!



Winterstimmung an der durchgehend geöffneten Brandbaude. – Bei klarem Wetter hat man von hier aus einen herrlichen Blick über die ganze Sächsische Schweiz und nach Böhmen.

Aber bitte nicht immer wörtlich nehmen! So wird in Kanada eine Kräuterlimonade mit dem Namen Root-Beer vertrieben. Wer nun in Erwartung eines schmackhaften Gerstensaftes völlig dehydriert zum ersten Schluck ansetzt, wird wahre Wunder erleben. Geschmacksexplosionen! Und immer dieser Wurzelgeschmack. Ich hatte es schon verdrängt.

Guten Appetit!

Hinweis:

Die Nationalparkinformationsstellen auf der Bastei und auf dem Brand haben auch im Winter täglich geöffnet.

Paul Tittel, Marketing Albergo GmbH

1. Winterdorf öffnet seine Tore



Januar, Februar und März werden ganz besondere Monate in Schmilka. Das Bio- und Nationalparkrefugium veranstaltet das 1. Winterdorf und erzeugt eine Atmosphäre, die an Gemütlichkeit kaum zu übertreffen ist.

Seit 1.1. läuft es nun schon, das erste Winterdorf Schmilka und die Resonanz ist durchweg positiv. Am Lagerfeuer im Mühlenhof, neben den angeheizten Badezubern ,treffen sich Hotelgäste, Wanderer und Saunagänger nachmittags zum geselligen Glühweinplausch.

Der Bademeister ruft stündlich vom Balkon des Schmilkaer Badehauses zum Aufguss. Wer am Morgen bei frostigen

Temperaturen eine geführte Winterwanderung mitgemacht hat, wird die Wärme der Biosauna lieben.

Wenn es Abend wird im Winterdorf, erleuchten zahlreiche Lichter den Ort und weisen den Winterdörlern den Weg ins Brauhaus, wo die Küchencrew jeden Tag ein mehrgängiges Schlemmermenü für Sie zubereitet. Dass die Zutaten zu 100% BIO-zertifiziert sind, ist in Schmilka selbstverständlich.

Highlight und Abschluss eines Winterdorf-Tages ist das Abendprogramm. Sei es die Buchlesung „Unterwegs in Sachsen“ von Dieter Bellmann oder der zweiteilige Vortrag über den Jakobsweg von Armin Schmelzle, für Unterhaltung und Geselligkeit ist gesorgt.

Weitere Informationen und Angebote finden Sie unter

www.winterdorf.schmilka.de

Termine:

Samstag, 21.01.17, 20.30 Uhr,

Konzert - Band RANY, Brauhaus

Freitag, 27.01.17, 20.00 Uhr,

Unterwegs in Sachsen - Bildervortrag

Dieter Bellmann, Brauhaus

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie „Nationale Naturlandschaften“.

Nationalpark
Sächsische Schweiz

