

März 2017

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Nationalpark-Partner | Porträt
Herrenhaus Orangella

Regionalvermarkter | Porträt
Bio Bäckerei Spiegelhauer

LEADER | Aktiv in der Region
Neues Leben im vielseitigen Vierseithof

Nationalpark | Aktiv
Wasservögel in der Sächsischen Schweiz

regional | aktuell | weltoffen

Inhalt

- | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | Nationalpark-Partner Porträt
Herrenhaus Orangella | 12 | Aktiv in der Region
Fahrtziel Natur Sächsisch-Böhmische Schweiz – Sandstein mobil! |
| 6 | Regionalvermarkter Porträt
Bio Bäckerei Spiegelhauer | 13 | Neues Leben im vielseitigen Vierseithof |
| 8 | Nationalpark Aktiv
Wasservogel in der Sächsischen Schweiz | 14 | Neues Leben im Bahnhof
Biobahnhof Dresden-Klotzsche – Großer Bahnhof für gutes Essen |
| 9 | Nachruf Oberforstmeister Dietrich Graf | 15 | Rezept des Monats
Burger vom Stolpener Landrind |
| 10 | LEADER Aktiv in der Region
Neues aus der Regionalentwicklung | 16 | Termine und Veranstaltungen |

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)t Zukunft e.V.
Ulrike Funke Geschäftsführung
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:

Nach dem Schnee – Blick vom Pfaffenstein hinüber ins Rathener Gebiet und zum Lilienstein, Foto: J. Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“
84. Ausgabe, März 2017

Redaktion: Jörg Weber

Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: N. Kaiser, K. Helling, K. Krenz, A. Heiland, D. Butter, M. Förster, M. Schindler, G. Probst

Druck: Ideenwerkstatt Päßler, Neustadt i. Sa.

Auflage: 2.500 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

„Ich habe keine Zeit, mich zu beeilen“.

Igor Strawinsky

„Unser wichtigster Rohstoff ist die Zeit“, werden Sie im Innenteil lesen. Aufgeschrieben beim Besuch einer Bäckerei in Pirna. Wir machen diesen Ausspruch gerne zu unserem Motto!

Wo ist nur die Zeit geblieben? Ein fast täglich gehörter Spruch. Es ist keine Hexerei, der Tag hat nicht mehr oder weniger – eben genau 24 Stunden. Für manchen eine Ewigkeit und für andere immer eine Stunde zu wenig! Das gesunde Mittelmaß zu finden und nicht nur auf der Überholspur zu sein, das wäre die hohe Kunst der Balance des Lebens. Unsere Regionalentwicklung unterliegt diesen Zwängen genauso wie auch die Waldentwicklung in unserem Nationalpark. Ziele zu setzen und mit Zeitachsen zu unterlegen ist für uns alle wichtig, um uns im Täglichen nicht zu „verzetteln“. Manchmal fällt es schwer zu definieren, was ist wichtig? Dazu hilft uns, einmal inne zu halten und den ständigen Druck auszublenden.

„Die nötige Disziplin zu finden, ist der wichtigste Teil des Erfolgs.“ – meinte Truman Capote (1924–84).

Dies lässt sich freilich leichter schreiben als umsetzen. Ein guter Zeitpunkt, es anzugehen, ist der Start in die Saison 2017.



Zurück zum Bäcker: Hier reden wir noch vom echten Handwerk vor unserer Haustür, auf das wir direkten Einfluss haben mit unserer Kaufentscheidung. Je näher wir am Produkt sind, umso authentischer ist für uns der Erzeuger. Diese wertvolle Chance gibt uns das Netzwerk „Gutes von Hier“. Regional heißt also nicht nur langsam, sondern mit Bedacht hergestellt und verpackt. Somit lassen sich Marktnischen erschließen und auch nachhaltig füllen.

Im Inneren des Schweizers zeigt eine beharrlich am Thema arbeitende Bäckerei, wie es funktionieren kann. Fair muss es zugehen, dann kommt die Kundschaft.

Das „Herrenhaus Orangella“ an der Elbe bei Stadt Wehlen vermittelt ebenfalls Authentizität. Hier steht alles am richtigen Fleck.

Wir freuen uns über Sie als Leserschaft! Bleiben Sie gesund und weiterhin neugierig. Ihre

Ulrike Funke *J. Weber*

Karen Helling

Das Herrenhaus Orangella & Drei Bunte Stübchen – das historische Haus am Malerwinkel



Herrschaftlich thront das „Herrenhaus“ über der Elbe. Die „bunten Stübchen“ befinden sich dahinter.

Das Herrenhaus Orangella liegt direkt in einer gewachsenen Natur- und Kulturlandschaft an der Elbe. Von hier schweift der Blick des Betrachters über das weite Tal des Flusses bis zur Bastei.

Nach dem Hochwasser 2002 entdeckte ich – Karen Helling – das alte Haus. Es war Liebe auf den ersten Blick. Der Name Orang(b)ella spiegelt die vielen Orangenbäume auf der Freitreppe wieder, denn „...hier ist es wie in der Toskana“.

Die Sanierung erfolgte nach baubiologischen Richtlinien. Heute befindet sich im Herrenhaus eine exklusive Ferienwohnung im Biedermeier Stil. Gäste sagen, es handelt sich um ein museales Ambiente zum Anfassen und Erleben. Ein Schwerpunkt meiner Arbeit ist es,

die Gäste für die Bewahrung unseres übernommenen Erbes an historischer Architektur und wundervoller Natur zu sensibilisieren. Und natürlich möchte ich unseren Gästen ein Lächeln auf das Gesicht zaubern. Sei es beim Anblick meines liebevoll zubereiteten Frühstücks, für welches ich persönlich die vegetarischen/ veganen Brotaufstriche und Salate kreiere und Lebensmittel aus regionaler und Öko zertifizierter Landwirtschaft verwende. Oder beim Picknick auf der Elbwiese oder dem Frühstück mit Elbblick im kleinen Barockgarten.

Und übers Jahr sammle ich frische Kräuter für das Buffet. Übrigens bieten wir u.a. Kurse zum veganen Kochen, zur Kraft der Pflanzen und zur gewaltfreien Kommuni-

kation u.a. an. Kommen Sie zahlreich, dann können wir alle Hand in Hand im Kreis auf der Wiese in der Sonne tanzen.

Gegenüber vom großen Haus liegt das Bunte Haus. In diesem befinden sich die fröhlichen Bunten Stübchen. Es handelt sich um kleine, feine und gemütliche Zimmer. Die Stübchen bieten dem Wanderer und Radler (Bett & Bike) eine „mal etwas andere“ Unterkunft an. Wenn am Abend die Beine und der Körper erschöpft sind, können sie sich auf unserer Schumann Platte auf einen neuen entspannten Tag einschwingen. Mit Hilfe einer spiraldynamisch in der Schumann-Frequenz von 7,83 Hz (Herzfrequenz) schwingenden Platte unterstützen wir die Eigenregulation unseres Körpers. Oder sie regen mit unserem BEMER-Therapie Gerät die Mikrozirkulation ihres Blutkreislaufes an. So hat der Muskelkater weniger Chancen.

Gern teilen wir unseren kraftvollen Platz, ein Platz der Stille und Entschleunigung. Sie sind herzlich willkommen.

Nächste Termine:

8. März 2017

Atemsituation „Verbundener Atem“

19. – 21. Mai 2017

Seminar „Gewaltfreie Kommunikation“



Kontakt

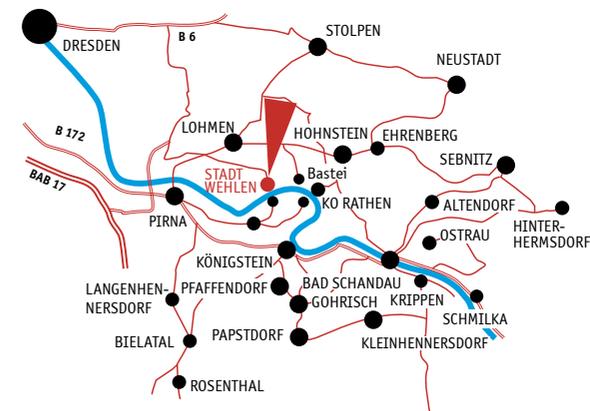
Karen Helling M.A.
Pirnaer Straße 163
01829 Stadt Wehlen
Tel./Fax: 035024-79392
Mobil: 01577-4136364
www.herrenhaus-orangella.de
bellaorangella@t-online.de



Radfahrer sind herzlich willkommen auch für eine Nacht.



Herrschaftlich auch das Innenleben im Herrenhaus mit Blick auf die Elbe.



Kathleen Krenz, LEADER-Region Sächsische Schweiz
Bio Bäckerei Spiegelhauer



Ein Besuch lohnt sich nicht nur wegen der Produkte. Ein richtig schöner Bäckerladen mitten in Pirna.

Brot ohne Zusatzstoffe aus regionalem Getreide - geht das überhaupt?

„Hier bekommen Sie Handwerksbackwaren. Wir können auch ohne Weizen!“ Das ist die Philosophie des Unternehmens. 1991 übernahm Bäckermeister Olaf Spiegelhauer mit seiner Frau die Bäckerei Eberhardt in der Bahnhofstraße in Pirna. Seit 2012 arbeitet auch Sohn Erik im Unternehmen mit. Spiegelhauers stellen ihre Backwaren selbst her. Sie verzichten auf sämtliche Zusatzstoffe, Emulgatoren und Stabilisatoren. „Wir setzen damit ein klares Zeichen gegen den Werteverfall des Handwerks und für eine nachhaltigere Brotkultur. Mehl, Wasser, Hefe und Salz reichen zum Backen eines leckeren Brotes aus.

Wir wollen unsere Produkte mit gutem Gewissen verkaufen.“ so die Begründung der Spiegelhauers.

Mit etwas mehr Arbeit kann man auf diese Zusatzstoffe verzichten. Der wichtigste Rohstoff in der Bäckerei ist Zeit. Leider nehmen sich diese die wenigsten Bäcker heutzutage. Deshalb ist die Bäckerei Spiegelhauer auch Unterstützer des Slowfood e.V. . Selbst einfachste Rohstoffe sollen so naturbelassen wie möglich sein. In der Bäckerei Spiegelhauer wird nur Meersalz verwendet, ohne Rieselhilfen, Fluor und Jod. Seit Mai 2013 spezialisieren sich Spiegelhauers zunehmend auf die Herstellung von Bio-Produkten und sind heute nach

den Demeter-Richtlinien zertifiziert. Für diese Produkte verwenden sie nur Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Warum betreiben sie diesen Aufwand? „Mit den Preisen der Discounter können wir nicht mithalten, deshalb bieten wir allerbeste Qualität zu fairem Preis.“

Regionalität ist für Spiegelhauers nicht nur eine „Floskel“, sondern wird mit dem Bezug von Roggen, Weizen und Nacktgerste des Struppener Schellehofes in die Tat umgesetzt. 2017 sind noch Waldstaudenroggen und Dinkel geplant. Eier liefert Gut Gamig, Quark und Milch Bauernhof Steinert. Die gute Qualität schmeckt man deutlich, so z.B. in der Eierschecke, bei der auf die typischen „Bäckergewürze“ Zitrone und Vanille verzichtet wird.

Für die „Bäcker“ zu Hause bieten Spiegelhauers Mehl, Schrot und Korn zum Kauf an. Sie haben sich auch der Zeit angepasst und für ihre Kunden einen Online-Shop eingerichtet. Unter www.baeckerei-spiegelhauer.de können Sie sich informieren oder Sie schauen direkt auf der Bahnhofsstraße in Pirna



Nacktgerste ist eine besondere Gerstenzüchtung und dadurch ein nahezu spelzenfreies Getreide. Sie hat, da bei der Verarbeitung der mechanische Schälungsprozess entfällt, einen besonders hohen Gehalt an wichtigen Nährstoffen.

vorbei. Seit kurzem beliefert die Bäckerei Spiegelhauer auch die Food Assembly, eine Art Markt mit regionalen Erzeugern. Verkauft wird jeden Donnerstag in Dresden. Probieren Sie das Brot der Bäckerei Spiegelhauer - Sie werden begeistert sein!

Öffnungszeiten:

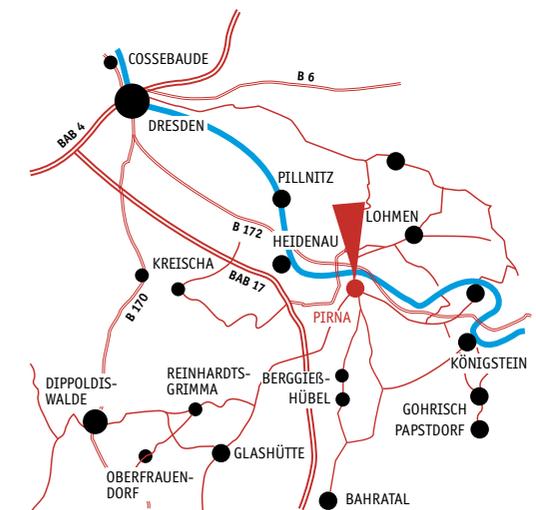
Mo. bis Fr. 7.00 bis 18.00 Uhr
 Sa. 7.00 bis 11.00 Uhr



Kontakt

Olaf Spiegelhauer
 Bio Bäckerei Spiegelhauer
 Bahnhofstraße 17
 01796 Pirna
info@baeckerei-spiegelhauer.de
www.baeckerei-spiegelhauer.de

www.gutes-von-hier.org



Es werden immer weniger



Der Brutbestand der Tafelente, vorn ein prächtiger gefärbtes Männchen, erlebt seit etwa 25 Jahren einen drastischen Rückgang in Sachsen.

Seit dem Jahre 2000 führt die Nationalparkverwaltung Zählungen der überwinternden Wasservögel an der Elbe zwischen der Staatsgrenze zu Tschechien und Pirna durch. Diese erfolgen immer in längeren Kälteperioden, wenn fast alle stehenden Gewässer der näheren und weiteren Umgebung zugefroren sind. Und die Entwicklung der Winter-Rastbestände sollte uns nachdenklich machen.

Zählten wir im Jahre 2000 noch etwa 3.500 überwinternde Enten, Säger, Zwergtaucher, Kormorane und Blässhühner, schwankt deren Zahl ab 2005 jährlich nur noch zwischen 400 und 900. Natürlich waren da auch ein paar milde Winter darunter. Aber auch in diesem sehr winterlichen Januar zählten wir wieder nur 653 Wasservögel an der Elbe. Allein schon bei unserer häufigsten

Ente, der Stockente, sanken die Überwinterungszahlen von 2000 bis 2005 von 2731 auf rund 500 Tiere und das hält sich mit leichten Schwankungen bis heute. Von der Tafelente zählten wir in den drei Jahren von 2000 bis 2002 jährlich knapp 100 Überwinterer, 2003 noch fünf und dann gab es hier keine Nachweise mehr. Auch vom Blässhuhn sanken die Beobachtungszahlen von rund 200 Tieren in den Anfangsjahren auf nur etwa fünf Prozent ab 2005. Die einzigen beiden Arten, bei denen sich die beobachteten Winterastbestände hier an diesem Abschnitt der Elbe über alle Jahre etwa gleich hielten, sind der Kormoran mit jährlich ca. 65 beobachteten Exemplaren und der Zwergtaucher mit etwa zehn Tieren.

Die in Sachsen 1978-82, 1993-96 und 2004-06 durchgeführten Brutvogelkartierungen brachten ans Licht, dass es bei den meisten Entenarten rückläufige Brutvogelbestände gibt. So sank der Brutbestand der Stockente von etwa 20.000 Paaren im ersten Kartierungszeitraum auf rund 12.000 Paare in der letzten Periode. Bei der Tafelente betragen die betreffenden Werte etwa 1.600 bzw. nur noch 600. Lediglich bei Reiher- und Schellente nahmen die Brutbestände während der drei Kartierungszeiträume zu, was sich aber in unseren Winterzählungen nicht bemerkbar machte. Auch hier ist an der Elbe im Winter eher ein weiterer negativer Trend zu erkennen.

Nachruf Oberforstmeister Dietrich Graf



Am 16. Januar 2017, 3 Tage vor seinem 81. Geburtstag, ist der verdienstvolle Forstmann, Naturschützer und Heimatforscher, Dietrich Graf, nach schwerer Krankheit in Pirna verstorben.

Aufgewachsen ist Dietrich Graf in Lohmen. Nach Kriegskindheit, Schulbesuch und kurzer Tätigkeit als Waldarbeiter studierte er von 1955 - 59 Forstwissenschaften in Tharandt. Als Diplom-Forstingenieur kehrte er in seine Heimat zurück. Von 1962 - 1990 leitete er die Oberförsterei Hohnstein, aus der 1991 das Forstamt Lohmen hervorging, das er bis 1998 führte. Sein forstliches Tun in dieser Zeit ist untrennbar mit seinem Wirken als Kreisnaturschutzbeauftragter von Sebnitz (1961 - 1992) sowie als langjähriger Leiter des Naturschutzbeirates verbunden.

Beim Umgang mit der Natur ging er stets von der Einheit zwischen Nutzung und Schutz aus. Er verstand Forstwirtschaft und Naturschutz in Einem und schloss das Ehrenamt als Naturschutzbeauftragter in das Berufsbild des Försters ein. Als Exkursionsleiter, Vortragender und Ratgeber war er gefragt und hoch geachtet. Er hat jahrzehntelang mit tschechischen Forst- und Naturschutz-Kollegen eng zusammengearbeitet. Dabei waren ihm ein gutes nachbarschaftliches Verhältnis und sein Verständnis vom Elbsandsteingebirge als eine Landschaft stets besonders wichtig. Die Gründung des Nationalparks hat er von Anfang an konstruktiv und kritisch begleitet. Sein landschaftsgeschichtliches Fachwissen, seine jahrzehntelange naturschutzpraktische Erfahrung und sein beharrliches und konsequentes Eintreten für den Schutz der von ihm betreuten Natur und Landschaft waren

der Grund für sein erfolgreiches Wirken. 2008 wurde er Ehrenbürger der Stadt Hohnstein.



Oberforstmeister Dietrich Graf bei einem Waldbegang 2009 im Polenztal.

7 Denkansätze erstellte Dietrich Graf (2003) anlässlich der vor 75 erschienenen Denkschrift über die Sächsische Schweiz von Oberforstmeister Bernhard Feucht (Bad Schandau 1928).

1. Natur ist das Unwiederbringliche, das Nieerfindbare. Diese Erkenntnis führt zu den ethischen Wurzeln allen Naturschutzes. Uns Menschen ist Naturerbe anvertraut.
2. Natur ist für den Menschen weniger Umwelt als vor allem Mitwelt. Der Mensch steht immer noch mittendrin, nicht daneben oder gar darüber.
3. Naturgeschehen bedeutet ein ständiges Werden und Vergehen. Wildnis heißt nicht verwildert, sondern nach Naturabläufen in Raum und Zeit geordnet.
4. Die Natur kennt weder nützlich noch schädlich, alles hat seinen Platz im Naturhaushalt.
5. Naturschutz ist immer eine Haltungsfrage. Naturschutzarbeit beginnt im Kopf und braucht erst recht das ganze Herz.
6. Nur wer weiß, was war, versteht auch, was ist und was sein wird. Erfolgreicher Naturschutz fußt auf solider Naturdokumentation.
7. Bei allem Naturschutz muss die Heimat für den Menschen erlebbar bleiben, sonst wird der Schutzauftrag von der Bevölkerung nicht angenommen. Das erfordert in Schutzgebieten eine behutsame Besucherlenkung, sie erschließt und begrenzt zugleich. Wer sich aber selbst beschränkt, ist letztlich auch frei.

Neues aus der Regionalentwicklung



Kräutervielfalt riechen, schmecken und genießen



Sämlinge des Schwarzen Senfs

Mehr als 190 verschiedene Heil-, Duft- und Gewürzkräuter gehören derzeit zum ständig wachsenden Produktionssortiment von Gärtnermeister Veith. Die Dresdner Gärtnerei hat sich auf den Anbau von Kräutern spezialisiert, darunter auch bisher weniger bekannte Kräuter und Kräuter-Kreationen und ergänzend Gemüsesorten. In dieser Saison gehören Sämlinge, z.B. von Mangold, Schwarzem Senf, Radies oder Weizengras dazu. Diese kleinen Vitaminbomben – insbes. C, B1, B2 und E – sind darüber hinaus reich an Ballaststoffen und Eiweißen. In Adams Gärtnerei werden sie in einem speziellen Granulat gezogen, welches eine kontinuierliche Feuchtigkeitsaufnahme gewährleistet, hygienisch einwandfrei ist und eine sehr gute Pflanzenqualität liefert. Es garantiert die frische Ernte über einen längeren Zeitraum. In kleinen Plastikschalen können bis zu vier verschiedene Sämlingssorten gleichzeitig gezogen werden. Sie finden bequem Platz auf jeder Fensterbank und

stehen sofort zur Verwendung bereit. Die überzeugenden Vorteile bieten eine Alternative zu Schnittware oder Topfkultur. Damit sind sie ebenfalls interessant für die Gastronomie.

Es gibt ihn wieder - den Lauterbacher

Mit der Lammzeit zieht auch wieder Leben in der Hofkäserei der Familie Seim in Lauterbach, einem Ortsteil der Stadt Stolpen, ein. Das komplette Angebot gibt es aber erst ab Mitte März, wenn die kleinen Zicklein abgesetzt sind. Dann wird wieder das gesamte Milchaufkommen zu hochwertigen Käsespezialitäten, ohne Zugabe von Konservierungs- und Aromastoffen verarbeitet. Beigefügt werden Steinsalz, Milchsäure- und Reifungskulturen und natürliches Kälbermagenlab. Zutaten, wie Kräuter, Früchte und Nüsse, stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Öffnungszeiten Hofladen:

Dienstag und Freitag 14:00 - 18:00 Uhr



Doreen Seim freut sich auf ihre Kundschaft

Gesundheit durch und mit Alpaka-Wolle

Alpaka-Wolle ist ein natürlicher, sich immer wieder erneuernder Rohstoff. Alpakas sind sozusagen eine vollökologische „Faser-Fabrik“, die rund um die Uhr produziert. Der Faser sagt man eine heilende Wirkung nach. Sie ist aber auch eine weiche, seidig-glänzende Naturfaser. In der Faser befindet sich kein Lanolin (Wollfett), in dem sich Staub und Bakterien festsetzen. Familie Grüttner aus Langenwolmsdorf kann Ihnen dazu lange und ausführlich berichten. Sie werden dabei viel Neues und Interessantes erfahren. Die Wolle von ihren Tieren wird in der Lausitz verarbeitet. Das fertige Produkt, aber auch Rohwolle, können Sie im Hofladen der Grüttners erwerben.



Freundlich und immer neugierig – die Alpakas der Familie Grüttner

Nähere Informationen zu den Unternehmen finden Sie auf der Internetseite www.gutes-von-hier.org.

Kurze Wege, langer Genuss – Vermarktung regionaler Produkte



Unterstützung des Landschaf(f)t Zukunft e. V. bei der Umsetzung verschiedener Vermarktungsinitiativen

Der Landschaf(f)t Zukunft e. V. lädt recht herzlich zum Fachworkshop „Vermarktung regionaler Produkte“ – eine LEADER-Initiative – ein.

16.03.2017, 13:00 – ca. 15:30 Uhr
Landgasthof Heidekrug Cotta

1. Begrüßung
2. Lockere Vorstellungsrunde
3. Regionalsiegel - Wozu? Was bringt uns das?
4. Was bisher geschah – Rückblick auf bisherige Aktivitäten des Vereins zur Unterstützung der Vermarktung regionaler Produkte
5. Neue Möglichkeiten - wie kann es weitergehen?
6. Schlusswort

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz
**Fahrtziel Natur Sächsisch-Böhmische
 Schweiz – Sandstein mobil!**



Die Trägergruppe traf sich am 3.2.2017 im neu eröffneten Nationalparkbahnhof Sebnitz, um sich gegenseitig über die ÖPNV-Projekte zu informieren.

Tag der Nationalparkbahn - vernetzt in alle Ecken!

Anfang Februar traf sich im neu eröffneten „Nationalparkbahnhof Sebnitz“ die Trägergruppe „Fahrtziel Natur Sächsisch-Böhmische Schweiz“ zu ihrem Jahrestreffen 2017. Es waren 43 Teilnehmer zugegen, um sich grenzüberschreitend zu den Nahverkehrsangeboten für die Saison 2017 zu informieren und abzustimmen.

Der „Tag der Nationalparkbahn“ war der Anlass, auch den neu gestalteten Triebwagen auf der Strecke der Nationalparkbahn U 28 sowie den 2. Nationalparkbahnhof Sebnitz in unserer Region feierlich einzuweihen.

Ziel der jährlichen Tagung war es, auch über neue Projekte zu informieren. Eine

wichtige Neuerung auf deutscher Seite ist die Schaffung einer Projektstelle für ein „nachhaltiges Mobilitätsmanagement Sächsische Schweiz“ beim Landschaf(f)t Zukunft e.V. Geschäftsführerin Ulrike Funke ist zuversichtlich: „Mit der Projektstelle Mobilitätsmanagement Sächsische Schweiz kann durch eine noch bessere Vernetzung von Bussen und Bahnen für die Gäste ein wirksamer Beitrag zur Entlastung von Verkehr und Abgasen organisiert werden.“

Eine unerwartete Würdigung konnte die Trägergruppe von der DB aus Frankfurt entgegennehmen. „Als verantwortliche Trägergruppe ist diese für Deutschland einmalig!“ sagte Fr. Dr. Bürglen von Fahrtziel Natur/Frankfurt/M. Dies ist Ansporn genug, weiter am Thema „Sanfte Mobilität“ gemeinsam aktiv zu arbeiten. Seit vielen Jahren arbeiten wir dazu grenzüberschreitend. Mit der Linienöffnung der Nationalparkbahn im Sommer 2014 bekam das grenzenlose Reisevergnügen vor drei Jahren einen neuen Schub.

Die Nationalparkverwaltung dankt allen Mitstreitern für ihre Teilnahme an der konstruktiven Arbeitstagung. Möge uns allen der „Umstieg“ gelingen! Auf dass wir uns wiedertreffen in Bussen und Bahnen. Es sind noch Plätze frei. Das Netzwerk „Fahrtziel Natur Sächsisch-Böhmische Schweiz“ dankt es Ihnen.

Marina Schindler, Schindlerhof Nentmannsdorf
**Ein Vierseithof wird zu neuem
 Leben erweckt**



Als kleines Kind bin ich immer bei unserem Bauern im Traktor mitgefahren. 2011 musste er in ein Heim in Pirna. Wir durften unsere Pferde, Hühner, unser Schwein und unseren Hund Bodo auf seinem Hof unterbringen.

2013 fragte er uns dann, ob wir seinen Hof nicht kaufen wollen. Wollen wir? Na klar, es war schon immer unser Traum mit unseren Kindern auf einem Bauernhof zu leben und dort alt zu werden. Ideen dafür waren schnell gefunden – ein Generationenwohnhof für uns und Ferienwohnungen sollten es sein.

Das Projekt wurde gestrickt, die Kosten ermittelt, die Finanzierung sichergestellt. Dann haben wir unseren Antrag auf LEADER-Förderung beim Regionalmanagement „Sächsische Schweiz“ gestellt. Am 17.06.2016 haben wir den ersehnten Fördermittelbescheid in den Händen gehalten.

In den letzten 1 ½ Jahren hat sich auf unserem Hof sehr viel getan. Umfangreiche Baumaßnahmen mussten neben Arbeit und Familie organisiert werden, was nicht immer einfach war. Wir verwandeln den Hof in ein behagliches Heim für uns und geben den Ferienwohnungen mit Kamin ein gemütliches Ambiente im Landhausstil.

Ab dem 01.08.2017 erleben unsere Gäste neben Ruhe und Entspannung einen Kräutergarten, Bauernhoftiere zum Anfassen, Grillabende und Kutschfahrten.



Viel Arbeit und Schweiß wurde investiert in den letzten Jahren! Der Wiederaufbau hat sich gelohnt.



Gewaltig thront die Hofanlage am Ortsanfang von Nentmannsdorf bei Pirna.

Kontakt

Familie Schindler
 Nentmannsdorf Nr. 12
 01819 Nentmannsdorf
 0172-3736829
info@bauernhofurlaub.de
www.bauernhofurlaub-sachsen.de

Gerhard Probst, Dresden-Klotzsche

Biobahnhof Dresden-Klotzsche – Großer Bahnhof für gutes Essen



Eine Dresdner Familie hat den seit Jahrzehnten leer stehenden Bahnhof wiederbelebt



Nach jahrzehntelanger Vernachlässigung durch den Eigentümer DB AG, weitgehendem Verfall und zahlreichen abge-sagten Investorenprojekten konnten die beiden Bahnhofsgebäude buchstäblich in letzter Minute gerettet werden. Mit viel Respekt vor der Originalsubstanz wurde das Gebäude von Familie Probst aus Dresden mit Hilfe lokaler Baufirmen denkmalgerecht saniert. Seit dem 8.12. hat der Vorwerk-Podemus-Biomarkt und die neue „Bahnhofs-wirtschaft“ am Gleis 1 geöffnet. Sie bietet Wanderern in die benachbarte Dresdner Heide genauso wie den Umstei-gern zwischen Bahn und Bus Stärkung an - vom Frühstück bis zum Mittagessen oder Kaffee und Kuchen. Mit 100% Bio-

zutaten gibt es von der bodenständigen Soljanka bis zur raffinierten vegetari-schen Suppe genug Gründe, einen Zug später zu nehmen. In der liebevoll sanierten Wartehalle bietet Vorwerk Podemus auf rund 500 m² Verkaufsfläche das volle Bio-Sortiment. Es stammt sowohl aus eigener Her-stellung und dem eigenen Anbau des Familienbetriebes aus Podemus und von vielen anderen Biobetrieben. Neben der Bewahrung des ruinösen Baudenkmals ging es auch darum, dem Reisenden wieder ein Stück Reisekultur inmitten der ansonsten eher lieblosen und vandalismusresistenten Bahnsteig-möblierung zurückzugeben: die Möglich-keit, einzukehren, beim Umsteigen nicht im Kalten zu stehen, sondern Einkäufe zu erledigen oder komfortabel warten zu können. Genauso wurde eine Car-Sha-ring-Station auf dem Bahnsteigzugang eingerichtet und eine ordentliche Wege-leitung für Wanderer und die Besucher von Klotzsche geschaffen. Aber das ist nur der Anfang auf dem Weg zum Musterbahnhof in Sachen Aufent-haltsqualität und Fahrgastinformation: Neben Hinweisen zur wechselvollen Geschichte und literarischen Zitaten soll demnächst alles, was Fahrgäste benö-tigen, um sich zu orientieren und wohl zu fühlen, unter die Lupe genommen werden. www.bahnhof-klotzsche.de

Bereits
erschienen:



Bahnhof
Goßdorf-
Kohlmühle



Bahnhof
Krüppen

Uwe Zocher, Koch auf der Brand-Baude Rezept des Monats



Burger vom Stolpener Landrind

Die Gäste lieben Streetfood - las ich neulich in einer Fachzeitung. Auch einschlägige Kochsendungen der bunten Fernsehka-näle beschäftigen sich mit dem Thema. Nun ja ... meine Überlegung ist, ob man die Wanderwege im Nationalpark auch als Street bezeichnen kann und ob die gemeine Bockwurst nicht Streetfood genug ist, um die hungrigen Wanderer zu beglücken. Eine schöne knackige Bockwurst aus Dürrröhrs-dorf! Geht da vielleicht noch mehr?

Die Dürrröhrsdorfer folgen dem Trend der Regionalität! So gibt es seit Kurzem auch regional produziertes Rindfleisch zu kaufen. Die Produktbezeichnung: Stolpener Land-rind. Das musste ich natürlich gleich einmal probieren. Warum nicht mal Burger?

Gedacht, getan! Die Burger waren schnell bestellt. Um es lecker werden zu lassen, wur-den noch Stolpener Landschinken, Käse vom Rößlerhof, Bäckerbrötchen von nebenan und diverses Gemüse besorgt. Frische Eier vom Bauernhof brachte mir die gute Seele der Brandbaude mit - und nun los!

Das Brötchen aufschneiden und an den Schnittseiten anrösten. Die untere Hälfte mit Burger – Mayonnaise bestreichen, etwas gepufften Salat darauf, nun das gut gegrillte Fleisch darauf, dann eine Scheibe Käse, et-was Tomate und Saure Gurke, Ketschup, eine gegrillte Schinkenscheibe sowie geröstete



"Mächtig gewaltig" thront die Burg Hohnstein über der Stadt im fast weihnachtlich weißen Gewand. Mögen sich die dunklen Wolken, welche derzeit die Zukunft der Burg vernebeln, bald auflösen.

Zwiebel, nun ein Spiegelei mit hart gebrate-nem Eigelb- Deckel darauf - Fertig!

Ein Hauch der weiten Welt mit regionalen Zutaten. Und was soll ich sagen? Es war lecker! Sage ich, sagte der Gast und sagten meine Kinder. Der Jüngste taufte sein neues Kuscheltier auf den Namen Fleischwolf – Zufall? Sicher nicht!

In eigener Sache:

Die Brandbaude ist seit 2009 Partner des Nationalparks. Partner informieren Ihre Gäste zum Nationalpark, kümmern sich um regionale Produkte in Ihren Küchen und verweisen auf die Nutzung öffentlicher Verkehre. Dies sind nur die großen Kernthemen. Die Antragsfrist für 2017 endet Ende März. Unterlagen unter: www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

Termine und Veranstaltungen

04.03.2017 ab 12.00 Uhr

Schifferfastnacht mit Festumzug

Marktplatz Stadt Wehlen

09.03.2017, 18 Uhr

Tierkundlicher Vortrag zum Vogel des

Jahres 2017 Der Waldkauz *Strix aluco* und andere Eulen des Elbsandsteingebirges mit Ulrich Augst (Ornithologe bei der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz), Nationalparkzentrum Sächsische Schweiz. Eintritt frei!

18.03.2017, 17.00 Uhr & 20.30 Uhr

„Von Alaska nach Feuerland“

Fahrradreise über 41.000 km

Multivision Show mit Thomas Meixner (10,00 € VVK, 12,00 € AK) Tickets: 035022/9223 0, Winterdorf Schmilka

25.03.2017 ab 07.00 Uhr

37. Bergtest bei Wehlen – Sportwanderung mit dem Dresdner Wander- und Bergsportverein e.V.; Bahnhofsgebäude Stadt Wehlen OT Pötzscha

25.03.2017 ab 10.00 – 15.00 Uhr

Baumpflanzaktion in Stadt Wehlen
Treffpunkt: Stadt Wehlen, Streuobstwiese unterhalb der Alten Wehlstraße, OT Schöne Aussicht

27.03.2017, 20.30 Uhr

"Der Jakobsweg"

Vortrag von Armin Schmelzle (10,00 € p.P.), Tickets: 035022/9223 0; Winterdorf Schmilka

Eine Nacht im Wald!



Ab 1. März verkauft die Oberelbische Verkehrsgesellschaft in Pirna „Trekkingtickets“. Mit der OVPS - Oberelbischen Verkehrsgesellschaft Pirna-Sebnitz mbH hat der Sachsenforst Neustadt einen weiteren Partner gewinnen kön-

nen, bei dem interessierte Waldbesucher Informationen und Tickets für die Trekkinghütten und Biwakplätze im linkselbischen Elbsandsteingebirge erhalten.

www.trekkinghuetten.de

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie „Nationale Naturlandschaften“.

Nationalpark
Sächsische Schweiz

