

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Januar 2018

Nationalpark-Partner | Porträt
Festung Königstein

Regionalvermarkter | Porträt
Landhandel Cotta

Region | Aktiv
Regionale Produkte „on tour“

Nationalpark | Aktiv
**Gerade geschlüpft, doch bald
verhungert!**

regional | aktuell | weltoffen



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt
Festung Königstein
- 6 Regionalvermarkter | Porträt
„Gutes von Hier.“ auch im Landhandel Cotta
- 8 Nationalpark | Aktiv
Gerade geschlüpft, doch bald verhungert!
- 9 **Die Brutzeit 2017 ist zu Ende**
- 10 **Commerzbank-Praktikum im Nationalpark**
- 11 **Wander- und Forstweg nach Kopec saniert**
Der Nationalpark Böhmisches Schweiz

- Region | Aktiv
12 **Regionale Produkte „on tour“**
- 13 **Kirche Maxen stellt zweiten LEADER-Antrag**
- Nationalpark-Partner | Aktiv
14 **Yogaurlaub in der Sächsischen Schweiz**
Mit dem Kleinbus bequem durch die City
- Rezept des Monats
15 **Winterliche Teichfischer- Suppe**
- 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:

Blick vom Gamrig zu den Gansfelsen bei Rathen;
Foto: Sina Klüßner

Newsletter „SandsteinSchweizer“
94. Ausgabe, Januar 2018
Redaktion: Jörg Weber
Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: P. Reuße, J. Drozd, Festung Königstein, U. Augst, T. Salov, Y. Bergmann, K. Krenz,
Landesbühnen Sachsen
Druck: Ideenwerkstatt Päßler, Neustadt i. Sa.
Auflage: 2.000 Stück
Gedruckt auf Circle matt White.



Diese Veröffentlichung wird finanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.

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.

Editorial

Das Geheimnis des Wandels

„Konzentriere nicht all deine Kraft auf das Bekämpfen des Alten, sondern darauf, das Neue zu formen.“

Sokrates

Ein neues Jahr ist immer Anlass, Dinge auf den Prüfstein zu stellen. Es ist die Zeit der Versprechen und Vorsätze mit sicherlich unterschiedlichen Laufzeiten.

Wir formulieren für uns konkrete Ziele, die auf Wünschen und Bedürfnissen basieren, immer in der Hoffnung, diesmal schaffen wir es. Manchmal nur für uns oder auch für die Familie oder das Arbeitsteam. So startet auch in diesem Jahr manches wie immer und anderes neu. Es liegt an jedem selbst, welchen Teil er dazu beizutragen möchte.

Was haben wir uns vorgenommen? Wir werden weiter am „Schweizer“ arbeiten, immerhin steht bald die 100. Ausgabe ins Haus! Wir wollen in unserer Region weiter zukunftsorientierte Projektideen initiieren, unterstützen und begleiten. Die Region so zu gestalten, dass sich auch unsere Enkel hier wohl fühlen und zuhause sein wollen, ist eine echte Herausforderung in einer Zeit mit so viel Dynamik und ständiger Veränderung. Stabile Werte für Mensch und Region zu definieren, wird immer schwieriger – eine komplexe Aufgabe für ein starkes Team von engagierten Menschen. Es ähnelt einer Bergbesteigung, die Seilschaft agiert Hand in Hand um erfolgreich das Ziel zu meistern.



Pastell Polenztal im Eis und Schnee von Jochen Fiedler (Cunnersdorf bei Hohnstein 2017)

Sachsens einziger Nationalpark geht in sein 28. Jahr. Das Schutzziel, die Natur ihren Freiraum im Nationalpark selbst gestalten zu lassen, ist unsere wichtigste Aufgabe. Wohl wissend, dass dies in den von Besuchern, Wanderern und Kletterern so beliebten und hochfrequentierten Sandsteinfelsen eine echte Herausforderung ist. Klima, Flora und Fauna tragen ihren Teil dazu bei, diese „Freiräume“ in eigener Regie zu formen.

Es bleibt also die Zeit der Überraschungen. Wenn es uns gelingt, dieses „fremde“ Tun mit der nötigen Gelassenheit zu begleiten, können wir gemeinsam die Glücklichen sein. Für 2018 wünschen wir unseren Lesern des SandsteinSchweizers ein friedvolles und gesundes Jahr.

„Jeder Mensch mit einer neuen Idee ist ein Spinner, bis die Idee Erfolg hat.“ *Mark Twain*

Sein Sie mit dabei und bleiben Sie schön neugierig – auf ein Neues,

Ihre

Ulrike Funke J. Weber

Kerstin Keil, Leiterin Medien- & Öffentlichkeitsarbeit Festung Königstein
Festung Königstein



Festung Königstein - Brunnenhaus bald mit Tretrad!

Nicht ohne Grund ist die Festung Königstein eine Hauptattraktion der Sächsischen Schweiz. Ihre Lage auf dem Tafelberg, ihre bis ins Mittelalter zurückreichende Geschichte und zahlreiche Bauwerke mit Superlativ-Status machen die nie bezwungene Festung einzigartig und spektakulär. Zu ihren wichtigsten Anziehungspunkten gehört der 152,5 Meter tiefe Brunnen – der tiefste seiner Art in Sachsen und der zweittiefste Deutschlands. Seine Abteufung zwischen 1563 und 1569 war von Kurfürst August veranlasst worden, um die Wasserversorgung der künftigen Festung zu sichern. Erzgebirgische Bergleute unter Leitung des Bergmeisters Martin Planer

verrichteten diese Arbeit. Die Spuren ihrer Meißel sind noch heute im Schacht sichtbar. Nach Fertigstellung des Brunnens wurde das Wasser durch ein von Pferden betriebenes Göpelwerk nach oben befördert, wie es aus dem Bergbau bekannt war. Im 17. Jahrhundert trat an seine Stelle ein Tretrad von 7 Metern Durchmesser. Vier Fronarbeiter oder Soldaten mussten in ihm täglich 28.000 Schritte gehen, um die mit Wasser gefüllte Tonne 36 Mal nach oben zu holen. Später brachten eine Wanddampfmaschine (ab 1871) bzw. ein Elektromotor (ab 1911) die für die Wasserförderung nötige Kraft auf.

Ab dem 9. Februar 2018 wird sich die Ausstellung im barocken Brunnenhaus, in dem ein bis zu 4 Meter starkes Sandsteingewöl-

be den Brunnen und die Hebetechnik schützt, neu präsentieren. Neben moderner Medientechnik und mehrsprachigen Informationstafeln, veranschaulicht ein Modell im Maßstab 1:100, wie der Brunnen im 16. Jahrhundert abgeteuft wurde. Beeindruckend ist auch die Nachbildung des Tretrades in seiner ursprünglichen Größe und ein Trickfilm, der dessen Funktionsweise demonstriert.

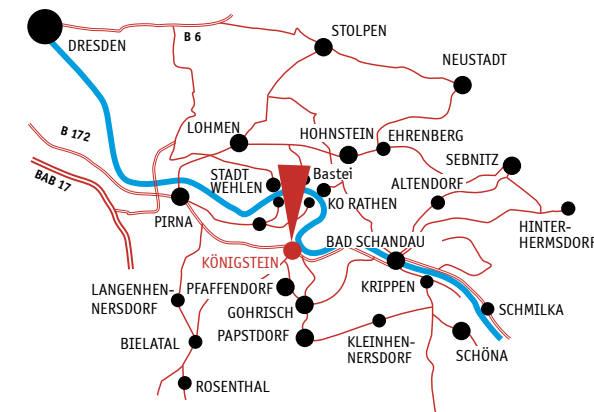


Blick in den 152,5 m tiefen Festungsbrunnen

Die Festung Königstein ist im Winter täglich von 9 bis 17 Uhr geöffnet. Allerdings ist vom 8. bis 28. Januar die Dauerausstellung „In lapide regis – Auf dem Stein des Königs“ wegen Reinigungs- und Pflegearbeiten geschlossen. In dieser Zeit zahlen alle Besucher den ermäßigten Eintritt von 6 €, Kinder bis 16 Jahre sind frei.



In der Garnisonkirche finden in den Sommermonaten wieder Konzerte statt.



Kontakt

Festung Königstein gGmbH
 Telefon 035021 64607
info@festung-koenigstein.de
www.festung-koenigstein.de

Kristin Weisbach (M.A.) Vorstand Trocknungsgenossenschaft Cotta e.G.
 „Gutes von Hier“ auch im Landhandel Cotta



Es wird langsam zum Trend: die Milchtankstellen auf dem Land, eine schöne Erfindung.

Im Herbst des vergangenen Jahres wurde der Landhandel Cotta in die Datenbank des Landschaft(f)t Zukunft e. V. „Gutes von Hier“ aufgenommen. Neben selbstproduzierten Futtermitteln, Hof- und Weidematerial befinden sich jetzt auch regionale Produkte verschiedener Erzeuger o.a. Initiative im Angebot.

Der Landhandel Cotta hat eine kleine Metamorphose durchgeführt. Mit der Übergabe des Landhandels und der Trocknungsgenossenschaft Cotta e.G. im Jahr 2015 in jüngere Hände, hat sich bis zum heutigen Tage einiges getan. Der Landhandel Cotta wirkt etwas „aufgepeppt“ und auch das Verkaufspersonal hat andere Gesichter. Zwei Verkäuferinnen und ein Verkäufer bedienen von Montag bis Samstag Kunden rund um die Themen Futtermittel, Weidematerial und regionale Lebensmittel.

Gerade bei den selbstproduzierten Futtermitteln, wie der Ladenmischung und dem Mischfutter 18/III wird gerne auf die gentechnikfreien Inhaltsstoffe hingewiesen. Produziert und abgepackt wird gleich auf dem Betriebsgelände hinter dem Landhandel, in der Trocknungsgenossenschaft Cotta e.G.

Seit dem Sommer 2016 gibt es auch eine Milchtankstelle im Landhandel Cotta. Direkt vom Erzeuger, der Agrar-genossenschaft Pirna-Cotta e.G., wird tagtäglich frische Rohmilch geliefert. Neben dem bestehenden Honigangebot der Imker Kößling und Sorgenfrey, können auch hier die verschiedenen Milchprodukte von der Wehler Hof-molkerei erworben werden. Käseliebhaber und Schokopuddingverehrer finden im Kühlregal alles, was das Herz höher schlagen lässt.

Über das Netzwerk „Gutes von Hier“ haben im Landhandel zudem die Teigwaren von Pasta Lucia aus Wehlen ihren Platz im Regionalregal gefunden. Von den Wehlnudeln bis hin zur Steinpilz-Pasta ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Dauerhaft im Sortiment sind neben Eiern vom „Geflügelhof Bahratal“ auch verschiedene Mehlsorten von der Schlossmühle Weesenstein. Ein Verkaufs-Highlight seit September sind die Speisekartoffeln von der Agrar-genossenschaft „Oberes Elbtal“ Reinhardtsdorf e.G. und „im Test“ befinden sich derzeit die regionalen Speiseöle der Porschendorfer Mühle sowie Kräutertee von Adams Gärtnerei aus Mobschatz.

Schauen Sie doch mal vorbei!
 Von Montag bis Freitag von 8.30-12.00 Uhr und 12.30 -17.00 sowie am Samstag von 8.30 bis 11.00 Uhr ist der Landhandel für Sie geöffnet.



Selbstproduzierte gentechnikfreie Futtermittel stehen hoch im Kurs.



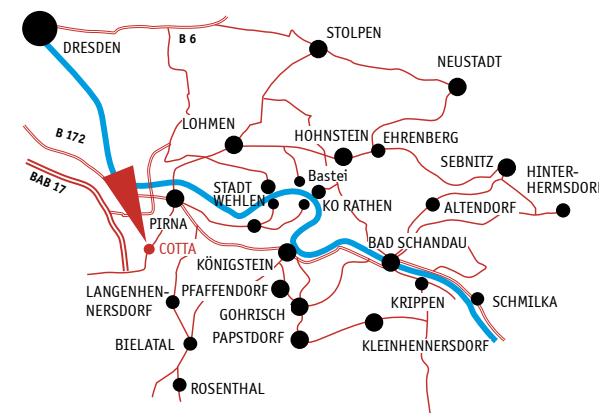
Der „Tante Emma Laden“ auf dem Lande vom Landhandel Cotta hat das, was der Kunde braucht.



Kontakt

Landhandel Cotta
 Cotta A Nr. 3 f
 01796 Dohma
 Tel: 035032 76904

trogeno@agrar-cotta.de



Ulrich Augst, MA Nationalpark Sächsische Schweiz
Gerade geschlüpft, doch bald verhungert!



Leider ein sehr seltener Anblick: ein Rebhuhn am Feldrain.

Schlecht geht es dem Rebhuhn in Europa, sehr schlecht. Neuste Studien belegen einen Rückgang der Brutpopulationen um über 90%! Wie aber konnte es dazu kommen?

Vor allem junge, eben geschlüpfte Küken ernähren sich als Nestflüchter von tierischem Eiweiß und das finden sie vorwiegend in Ameisenpuppen. Ameisen aber brauchen zum Leben lichte, sonnige Bodenstellen in den Feldern und an den Wald- und Wegrändern. Durch die immer intensivere Landwirtschaft gibt es diese quasi nicht mehr. Die Felder enden fast immer im Straßengraben, an den ersten Bäumen der Wälder oder

an den Feldwegen. Waldrandsäume und Feldraine sind so gut wie verschwunden und eine Acker- oder Wiesenfläche ist homogen und oft sehr viele Hektar groß. Auch der sehr starke Rückgang der Insekten – viele Ameisenarten ernähren sich von ihnen – bringen sie an den Rand des Aussterbens.

In Sachsen zählte man um 1980 noch etwa 4000 Brutpaare und die Art war fast im gesamten Land verbreitet. Bei der letzten Brutvogelkartierung in den Jahren 2004 – 2007 konnten nur noch 300 Paare festgestellt werden und dieser Rückgang hat sich weiter fortgesetzt.

Ich erinnere mich noch gut, als in den kalten Wintermonaten die Rebhühnvölker unter Beeresträuchern in den Gärten am Rande der Dörfer Zuflucht gefunden hatten. Das letzte rechtselbische Rebhuhnpaar beobachtete ich im Frühjahr 1975 bei Ottendorf und die mir bekannte letzte Sichtung aus dem linkselbischen Gebietsteil stammt von 1993. Auch um die Jahrtausendwende durchgeführte Aussetzungen hunderter gezüchteter Rebhühner durch Jäger im Raum um Dorf Wehlen hatten keinen Erfolg und die Beobachtungen von Rebhühnern dort verebten schon kurz darauf.

Ulrich Augst, MA Nationalpark Sächsische Schweiz
Die Brutzeit 2017 ist zu Ende

Nur beim Wespenbussard sitzen zu dieser Zeit noch Jungvögel im Nest. Dieser brütet auf Bäumen, ist relativ selten hier und recht heimlich und zählt nicht zu den Arten, für welche die Felsenwelt unserer Nationalparkregion ein Eldorado wäre.

Zwei der 19 in der Sächsischen Schweiz bestätigten Paare der Wanderfalken begannen überhaupt nicht mit einer Brut, weil einer der Partner erst einjährig war. Von den 17 Brutpaaren hatten neun Brutverlust. Über einige Verlustursachen kann nur spekuliert werden und es ist zu hoffen, dass menschlicher Einfluss nicht stattgefunden hat. Insgesamt verließen 18 Jungfalken ihr Nest. Auffallend ist, dass an keinem Platz die optimale Anzahl von vier Jungvögeln festgestellt werden konnte. Dieses ist wohl die Folge der sich spürbar verschlechternden Nahrungsgrundlage. Der Rückgang vieler Vogelarten, vor allem von Singvögeln, ist nicht zu übersehen!

Beim Uhu wurden im Frühjahr sechs Paare bestätigt und bei vieren eine Brut beobachtet. Zwei Paare erlitten Brutverlust. Bei der weltgrößten Eule ist neben der Witterung im Frühjahr vor allem die Erreichbarkeit der Nahrung in unseren Regionen der ausschlaggebende Faktor, ob eine Brut erfolgreich ist oder nicht. In einem der beiden erfolgreichen Nester wurden sogar drei Junguhus großgezogen. Das gab es in der Sächsischen



Ein junger Uhu im Schutz des Horstes

Schweiz nachweislich letztmalig im Jahre 1934! Was haben diese Uhus wohl für eine Nahrungsquelle angezapft?

Bei den drei gefundenen Schwarzstorchbrutpaaren in der Sächsischen Schweiz verschwand eins nach dem Nestaufbau und siedelte sich wohl in einiger Entfernung unentdeckt neu an, zumindest wurde es in der Umgebung immer wieder mal gesehen. Die zwei anderen Paare brachten zwei bzw. drei Jungvögel zum Ausfliegen.

Margitta Jendrzewski, Leiterin Jugendbildung Nationalpark Sächsische Schweiz Commerzbank-Praktikum im Nationalpark



Offizieller Partner

Umwelt-
praktikum

COMMERZBANK

Haben Sie Interesse, Kindern und Jugendlichen die Natur näher zu bringen? Sind Sie Student/in und wollen gemeinsam mit

anderen jungen Leuten im Nationalpark Praktikumserfahrung sammeln? Bis zum 20. Januar 2018 läuft noch die Bewerbungsfrist für das Commerzbank-Umweltpraktikum! Also schnell informieren und bewerben – alles Wissenswerte und den Bewerbungslink finden Sie hier.

Seit 1990 unterstützt die Commerzbank Studierende unterschiedlichster Fachrichtungen finanziell bei der Durchführung eines Praktikums im Bereich des Umwelt- und Naturschutzes. Durch die Kooperation mit Nationalparks, Naturparks und Biosphärenreservaten bietet

sich jedes Jahr für rund 60 Studierende die Möglichkeit, einen Einblick in ein spannendes und zukunftsreiches Berufsfeld zu bekommen.

Übrigens – so hat Larissa Willing, die das Praktikum 2017 absolvierte, ihre Aufgaben im Nationalpark erlebt: „Für ein paar Stunden kann man die Kinder aus ihrem Alltag herausholen und mit ihnen durch den Wald toben. Und nicht nur für sie ist das eine schöne Abwechslung, auch ich freue mich immer aufs Neue auf die gemeinsame Zeit, zum Beispiel mit den ‚Junior Rangern‘.

Die Abwechslung zwischen Büroarbeit und der Zeit mit Kindern empfinde ich als äußerst angenehm und all das bietet einem sehr viele Möglichkeiten, neue Erfahrungen zu machen. Ich bin sehr froh, Teil dieses Projektes zu sein!“



Das Gemeinschaftswerk deutscher Großschutzgebiete mit EUROPARC Deutschland e.V. – das Freiwilligen-

programm – ist zum dritten Mal als Projekt der UN-Dekade Biologische Vielfalt ausgezeichnet worden. **Allen Freiwilligen gilt diese Anerkennung!**

Das Projekt „Ehrensache Natur“ macht die Bedeutung der Biodiversität für unser Leben bewusst und regt zu konkretem Handeln an. Nach den vorausgegangenen Auszeichnungen hat sich „Ehrensache Natur“ mit Bezug zur biologischen Vielfalt sehr positiv weiterentwickelt – eine Voraussetzung für die Wiederauszeichnung.

Auch im Nationalpark Sächsische Schweiz laufen Projekte sehr erfolgreich über Freiwilligenarbeit.

Tomáš Salov, Pressesprecher, Nationalpark Böhmisches Schweiz

Wander- und Forstweg nach Kopec saniert



Im November 2017 wurde die Sanierung des Forst-, Rad- und Wanderwegs aus dem Khaatal (Kyjovské údolí) nach Hemmehübel (Kopec) im NLP Böhmisches Schweiz vollendet. Der Weg, der früher im Eigentum des Bezirks Ústecký kraj war, wurde im Jahr 2015 unentgeltlich an den Nationalpark übertragen. Unter Aufwendung von mehr als 3 Mio. Kronen wurde auf einem 3050 Meter langen Abschnitt eine neue Schotteroberfläche aufgetragen, gleichzeitig wurden drei Brücken und ein Wasserdurchlass repariert.



Eine der neuen Brücken und die neue Oberfläche des Forst-, Rad- und Wanderwegs aus dem Khaatal (Kyjovské údolí) nach Hemmehübel (Kopec) im NLP Böhmisches Schweiz.

Nationalparkverwaltung Böhmisches Schweiz

Der Nationalpark Böhmisches Schweiz

Der Nationalpark Böhmisches Schweiz mit einer Fläche von 80 km² wurde am 1. Januar 2000 gegründet und ist somit der jüngste Nationalpark der Tschechischen Republik. Entlang der Staatsgrenze zur Bundesrepublik Deutschland schließt er unmittelbar an den Nationalpark Sächsische Schweiz an, der bereits im Jahr 1990 auf einer Fläche von 93 km² errichtet wurde. In Böhmen und Sachsen sind beide Nationalparks von Landschaftsschutzgebieten umgeben und zusammen umfassen sie auf rund 700 km² das Elbsandsteingebirge.

Im Nationalpark Böhmisches Schweiz stehen sowohl die wertvolle Wald- und Felsenlandschaft mit ihren bizarren Felstürmen- und Massiven, die tiefen Klammern

der Kamnitz, das Gebiet um den Vulkanberg Rosenberg als auch das einzigartige Prebischtor unter Schutz. Dieses größte Sandsteintor Europas ist das Symbol des Nationalparks.

Der Name Böhmisches Schweiz entstand in Anlehnung an die Sächsische Schweiz, als im 18. Jahrhundert die Schweizer Künstler Adrian Zingg und Anton Graff sich vom Elbsandsteingebirge an ihre Heimat erinnert gefühlt haben.

Der Nationalpark liegt im Bezirk Děčín (Tetschen) zwischen den Orten Hřensko (Herrnskretsch), Chřibská (Kreibitz) und Brtínky (Zeidler). Der Sitz der Nationalparkverwaltung befindet sich in Krásná Lípa (Schönlinde).

Kathleen Krenz, LEADER-Region Sächsische Schweiz Regionale Produkte „on tour“



Preise für das Gewinnspiel

Seit 2014 „reisen“ unsere „Gutes von hier.“ – Produkte einmal im Jahr in die Cafeteria der Ostsächsischen Sparkasse auf den Güntzplatz in Dresden. Vom Q-Linar Catering-Team werden sie zu leckeren Gerichten in der Mittagsversorgung verarbeitet. Die Gäste können täglich zwischen 5/6 Gerichten wählen. Dabei ist das regionale Angebot immer sehr beliebt und meist zuerst „vergriffen“. Zusätzlich werden eine Woche lang durch Mitarbeiter des Landschaf(f)t Zukunft e. V. sowie regionale Erzeuger/Vermarkter/Mitstreiter zusätzlich „Gutes von hier.“- Erzeugnisse zum Kauf angeboten. Insgesamt dient diese Aktion dazu, die Initiative bei den Dresdnern stärker bekannt zu machen bzw. sie für die gesunden und leckeren Produkte zu sensibilisieren. Denn nur was man kennt, kann einen überzeugen. „Gefördert“ wurde der Verkauf insbesondere durch die Aktion, beim Einkauf im Warenwert von

10€, einen tollen Preis zu gewinnen. Die meisten Käufer achteten darauf, diesen Wert zu erreichen. Manche kauften auch mehrmals ein, um ihre Gewinnchancen zu erhöhen.

Hier die Gewinne:

- Gutschein für eine Übernachtung für "Spontane" im Winterdorf Schmilka für 2 Personen
- Haamit – Kist`l vom Tourismusverband Erzgebirge e.V.
- Weihnachtsstollen von der Bäckerei Mehnert aus Dürrröhrsdorf
- Saiblingscreme vom Fischhof Ermisch aus Langburkersdorf
- Tee von Adams Gärtnerei aus Dresden/Mobschatz
- Salami und Schinken vom Landwirtschaftsbetrieb Bourgeois aus Hartmannsdorf-Reichenau
- Fruchtaufstrich von Dörte Wolf - Maienhof - aus Kleingießhübel
- festliches 3 - Gang - Menü im Lugsteinhof Zinnwald.
- Einkaufsgutschein Landwirtschaftsbetrieb Hubert Bourgeois Hartmannsdorf-Reichenau
- Wellness im Lugsteinhof in Zinnwald
- Kalender 2018 vom Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V.

Wir wünschen den Käufern viel Freude beim Genießen der Produkte sowie den Gewinnern mit ihren Präsenten und den Sponsoren ein großes Dankeschön für die Freude, die sie mit ihren Preisen bereitet haben.

Yvonne Bergmann, Regionalmanagement Sächsische Schweiz e.V. Kirche Maxen stellt zweiten LEADER-Antrag



Über viele Jahrzehnte fehlte das Geld für die Instandsetzung des Kirchengebäudes in Maxen. Die letzte Sanierung erfolgte noch zu DDR-Zeiten 1964 mit den damals zur Verfügung stehenden Baumaterialien.

Hier wurde jedoch keine Trockenlegung vorgenommen, so dass zu den Schäden am Dach und den Fenstern noch erhebliche Feuchteschäden am Gebäude kamen. Doch die Kosten für die Sanierung waren von der Kirchgemeinde allein nicht zu stemmen. Somit entschloss sich der Kirchenvorstand, LEADER-Fördermittel zu beantragen.

Pünktlich zum ersten Aufruf der LEADER-Region Sächsische Schweiz in 2015 wurde der erste Fördermittelantrag zur Sanierung des Daches, Dachstuhles sowie der Trockenlegung des Gebäudes gestellt und genehmigt. Somit konnte der erste Bauabschnitt zügig realisiert werden.

Im November diesen Jahres hat die Kirchgemeinde Maxen einen erneuten Fördermittelantrag im Regionalmanagement „Sächsische Schweiz“ gestellt und durch das Entscheidungsgremium der Region befürwortet bekommen. Jetzt können im 2. Bauabschnitt die historischen Bleiglasfenster restauriert und die Kirchentüren instand gesetzt werden. Die Mitglieder der Kirchgemeinde verwandeln das Gebäude in einen für jedermann offenen Ort mit vielen Angeboten und Veranstaltungen. Die Kirche – als weithin sichtbares Schmuckstück im Ort – bleibt mit seiner langen Geschichte



Die Kirche zu Maxen



Im schlichten romanischen Kirchenschiff befindet sich die Kanzel aus dem Jahr 1631.

auch für die nachfolgenden Generationen erhalten. Dafür ein herzliches Dankeschön allen fleißigen Helfern.

Annegret Herschel, Parkhotel Bad Schandau
Yogurlaub in der Sächsischen Schweiz


Endlich Auszeit – Endlich Loslassen

Für alle, die aus ihrem Alltag aussteigen wollen und nach Entschleunigung im naturnahen Ambiente suchen!
 Genießen Sie eine Yogawoche mit Gleichgesinnten im Parkhotel Bad Schandau.

- eine intensive – auch individuell angepasste Yogapraxis wird jeden Vormittag ausfüllen

- inklusive: - Naturbetrachtungen - Achtsamkeitsübungen - eine Meditationsstunde am Abend

Dieser Kurs ist zertifiziert!

Weitere Informationen unter:
www.energierraumgeben.de
www.pura-hotels.de/angebot/yoga-intensivwoche.html

Pressestelle Stadt Pirna

Mit dem Kleinbus bequem durch die City


Seit dem letzten Jahr rollt der CityBus durch die Pirnaer Altstadt. Er verbindet den Bahnhof mit der historischen Innenstadt.

Neu ab 2018:

Fahrgäste, die ausschließlich den CityBus nutzen, können das Tagesticket für 1,50 Euro (ermäßigt für 1,00 Euro) beim Busfahrer ebenso erwerben wie die VVO-Fahrkarten. Das Tagesticket gilt im Laufe eines Tages für beliebig viele Fahrten.

Es gelten ebenfalls gelöste Fahrkarten des Verkehrsverbundes Oberelbe (VVO).



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


Winterliche Teichfischer- Suppe

Ich nehme mal zwei Karpfen... Ja so einfach sprach er aus das Wort! Und nun waren sie da!

So an die 12 Kilo, einer! Hatte ich doch Karpfen gesagt – und nicht Wal. Riesig! Was nun tun? So entsann ich mich auf eine Suppe, die ich schon oft für die Gäste gekocht hatte und die immer auf große Begeisterung stieß.

Eine Teichfischersuppe, für die man erst einmal am Vortag einen gut geräucherten Schinkenknochen, den Karpfenkopf und die Flossen mit viel Wurzelgemüse auskocht – für die Brühe – und Backpflaumen einweicht.

Gut vorbereitet startet man nun am nächsten Tag mit Wurzelgemüse putzen und in Streifen schneiden, setzt die Brühe auf den Herd und lässt diese leicht köcheln. Gewürzt mit Weißwein, Majoran, etwas Estragon und Salbei, Pfeffer und Salz ist die Brühe nun be-

reit für das geschnittene Gemüse, gewürfelte Kartoffeln und die Backpflaumen.

Wenn die Kartoffeln bissfest sind, wird das gewürfelte Karpfenfleisch hinein gegeben und die Suppe nur noch bei kleiner Hitze gehalten. Nach 10 Minuten ist sie fertig und kann mit gehackter Petersilie und gehacktem Dill bestreut verspeist werden.

Es passt ein trockener Riesling dazu und schönes, knackiges Bäckerbrot!

Die Franken waren es, die den Karpfen hierher brachten und scheinbar vergaßen – jetzt kommen sie als Touristen getarnt und tun so, als würden sie die schöne Landschaft bestaunen. Aber vielleicht suchen sie ja nur nach ihren Karpfen ... wer weiß?!

Die Oberlausitzer Teichwirtschaft hat sie, und das schon seit 750 Jahren! Gibt's auch in Bio-Qualität für die aus der Stadt! Und wer keinen Karpfen mag, trinkt eben nur Riesling! Ist auch lecker!

Dank an den „Topfgucker“:

Wir haben uns schon alle an das monatliche Rezept gewöhnt. Es ist nicht selbstverständlich, dass sich unser Partnerbetrieb „Brand-Baude“ durch seinen „Chefkoch“ Uwe Zocher jeden Monat so engagiert.

An dieser Stelle möchten wir ihm herzlich danken, dass er sich jedes Mal mit Rezept und Botschaft an uns wendet. Wir wünschen ihm weiterhin genügend Ideen für die folgenden Ausgaben.
 Im Juli 2018 dürfen wir uns auf die 100. Ausgabe freuen!

Termine und Veranstaltungen



t

6.1.2018, 20 Uhr
„HEUTE ABEND: LOLA BLAU“,
MUSICAL FÜR EINE DARSTELLERIN VON
GEORG KREISLER, eine Inszenierung der
 Landesbühnen Sachsen
 im Q 24 in Pirna

20./21.1.2018, jeweils 10 – 14 Uhr
Geologische Exkursion
„Bielatal im Winter“ mit Nationalpark-
 führer Rainer Reichstein,
 Anmeldung über das Nationalpark-
 Zentrum Bad Schandau (035022-50242)

12./19. und 26.01.2018, 19 Uhr
Dinner-Krimi „Colombo1“
 Parkcafe Gottleuba „Alter Bahnhof“

23.02.2018, 19 Uhr
Böhmisches Comedy-Dinner mit der
Jindrich-Staidel-Combo
 Parkcafe Gottleuba „Alter Bahnhof“
www.parkcafe-gottleuba.de



In eigener Sache:

Über die Wintermonate sind die Nationalpark-Informationsstellen auf der Bastei und auf dem Brand täglich geöffnet.

Das NationalparkZentrum in Bad Schandau öffnet am 6. Februar wieder seine Türen.

Wir sind „Fahrtziel
 Natur-Gebiet“.



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

Nationalpark
Sächsische Schweiz

