

April 2018

# Sandstein Schweizer

*Post für Partner.*

Nationalpark-Partner | Porträt  
**HOFKULTUR Lohmen**

Regionalvermarkter | Porträt  
**Landfleischerei Marcus Lieber**

Region | Aktiv  
**Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor  
im Tourismus**

Nationalpark | Aktiv  
**Willkommen auf dem Forststeig  
Elbsandstein**

regional | aktuell | weltoffen



Sächsische Schweiz  
České Švýcarsko

## Inhalt

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 4  | Nationalpark-Partner   Porträt<br><b>HOFKULTUR Lohmen</b>                 | 11 | <b>Tourismus-Treff „Regionale Spezialitäten Wehlen/Lohmen/Mühlsdorf</b>  |
| 6  | Regionalvermarkter   Porträt<br><b>Landfleischerei Marcus Lieber</b>      | 12 | Nationalpark   Splitter<br><b>Von Frankreich in den Bahnhof Krippen</b>  |
| 8  | Nationalpark   Aktiv<br><b>Willkommen auf dem Forststeig Elbsandstein</b> | 14 | Nationalpark-Partner   Aktiv<br><b>Herzlich Willkommen in Sebnitz – der Wanderhauptstadt der Sächsischen Schweiz</b> |
| 9  | <b>Nationalpark-Informationsstellen</b>                                   | 15 | Rezept des Monats<br><b>Kalbsbraten</b>  |
| 10 | Region   Aktiv<br><b>Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor im Tourismus</b>    | 16 | <b>Termine und Veranstaltungen</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 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@landschaftzukunftev.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:

Märzbecherwiesen im Polenztal  
Foto: Kathrin Jäpelt

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
97. Ausgabe, April 2018  
Redaktion: Jörg Weber  
Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.  
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
Fotos: St. Engelbrecht, St. Oettel, K. Krenz, Archiv NLPV, L. Neumann, S. Großer, Landschaft(f)t Zukunft e.V., Y. Bergmann, A. Krone, AP Struppen, H. König  
Druck: Ideenwerkstatt Päßler, Neustadt i. Sa.  
Auflage: 4.000 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.  
[www.sandsteinschweizer.de](http://www.sandsteinschweizer.de)

## Editorial

### „Die Welt lebt von Menschen, die mehr tun als ihre Pflicht.“

Ewald Balsler

Mitmachen ist wieder im „Trend“ – außerdem tut es gut, an einem Ziel oder einer Vision zu arbeiten und kleine oder auch größere Erfolge gemeinsam zu feiern! Da geht es oft nicht nur um Aktionen oder „Eintagsfliegen“; die Mühe, die investiert wird, soll in die Zukunft reichen – halten – oder wie derzeit gern beschrieben, „nachhaltig“ sein!

In der Frühlingsausgabe einer großen Outdoorzeitschrift spricht man von der „Mission grüne Horizonte“, erklärt seine Verantwortung und bezieht sich auf seine DNA der Nachhaltigkeit. Schön, wenn „Bewusstsein“ zu einer Bewegung führt, die VIELE mitgehen wollen.

Wir sind hier schon mittendrin, statt nur dabei – in der Nachhaltigkeit! Vorgestellt wurde sie erst am vergangenen Samstag zur gut besuchten Tourismusbörse in Bad Schandau – übrigens die 15. Ausgabe – alles andere als eine Eintagsfliege also!

Dass aus „Spinnstunden“ auch gut organisierte Reiseketten werden können, zeigt der jährlich zur Börse fertiggestellte Nahverkehrsfahrplan für die Sächsisch-Böhmische Schweiz. In ambitionierter Teamarbeit erfolgt die Ausgabe seit Jahren zweisprachig und zeigt auf eindrucksvolle Weise, dass Nachhaltigkeit auch ein Gesicht haben kann!



Der neue touristische Fahrplan 2018 ist ab sofort in der Region erhältlich.

Besonderes Engagement beweisen auch die kreativen und ambitionierten Vorhaben im Bahnhof Krippen – hier stellt die Familie Mathy ganz selbstverständlich einen Teil des Bahnhofsgebäudes für die Öffentlichkeit zur Verfügung, damit der Bahnhof auch seiner Funktion als Ort der Begegnung Reisender gerecht bleiben kann! Nebenbei entstehen eine Töpferwerkstatt sowie Unterkünfte.

Im Schweizer stellt sich noch eine kleine neue Hofbrauerei vor, welche ebenfalls das Thema Nachhaltigkeit ganz hoch angesetzt hat. Da kann Ostern kommen!

Wir wünschen Ihnen keine weißen Feiertage, genießen Sie die freien Tage!

Viel Spaß beim Lesen und Frohe Ostern!

Herzlich grüßen

Ihre



Andrea Keßner-Oettel und Stefan Oettel  
**HOFKULTUR Lohmen**



*Ein verführerischer Ort, um den Abend mit einem schmackhaften selbstgebrauten Bier zu beginnen.*

Wir, Andrea Keßner-Oettel und Stefan Oettel, bewohnen einen 200 Jahre alten denkmalgeschützten Bauernhof in Lohmen, den wir 2001 kauften. 2005 und 2006 bauten wir den ehemaligen Kuhstall mit altem Kreuzgewölbe zu einem Veranstaltungs- und Feierraum (ca. 100 qm) mit Parkett, Lehmofen und Küchenbereich aus. 2010 bis 2012 erfolgte der umfassende Umbau der großen Fachwerkscheune zu einer Ferien- und Seminarscheune (und zur selbstgenutzten Wohnhaushälfte). Wir können 11 Betten, einen großen Matratzenraum (9) und einen Aufenthaltsraum (80 qm) mit Lehmofen und Küche zur Verfügung stellen. Bei der Sanierung

legten wir großen Wert auf baubiologische Baustoffe: So wurden als Dämmung im Fußboden ausschließlich Schaumglasschotter und im Dach- und Wandbereich Holzweichfaserplatten verwendet. Altes Holz der Scheune wurde erhalten, sensibel ergänzt, typisch mit Lehm geputzt und gestaltet und mit Kalkfarben gestrichen. Die Zimmer sind mit Dielen und restaurierten oder selbst gebauten Vollholzmöbeln liebevoll einfach ausgestattet. Bei uns sind vor allem Gruppen willkommen, die für Seminare, Feiern, Wanderungen und Familientreffen die Scheune und den Saal im ehemaligen Kuhstall getrennt oder kombiniert mieten.

Auch Schulklassen sind in der Woche zu Gast. Durch Geschichten, Lieder und eigenes Tun erleben die Kinder:

- „Der Apfelbaum im Jahreskreis“ – Apfelsaft pressen
- „Unser täglich Brot“ – Aus Korn wird warmes Brot
- „Spinnst Du?“ – Vom Schaf zum Wollfaden.

Oft finden Wochenendseminare zu ökologischen, musischen und spirituellen Themen und kulturelle Veranstaltungen statt. Die Räume stehen auch für Ihr eigenes Seminar zur Verfügung.

**Andrea Keßner-Oettel** unterrichtet an drei Tagen der Woche InstrumentalschülerInnen in den Fächern Klavier und Blockflöte.

**Stefan Oettel** vermarktet Apfel-, Birnen- und Quittensaft von ungespritzten Streuobstwiesen der Sächsischen Schweiz. Damit bin ich auch Mitglied der Regionaldatenbank „Gutes von hier“. Ich beliefere jeden Herbst Kunden im Raum Pirna-Dresden-Radebeul.



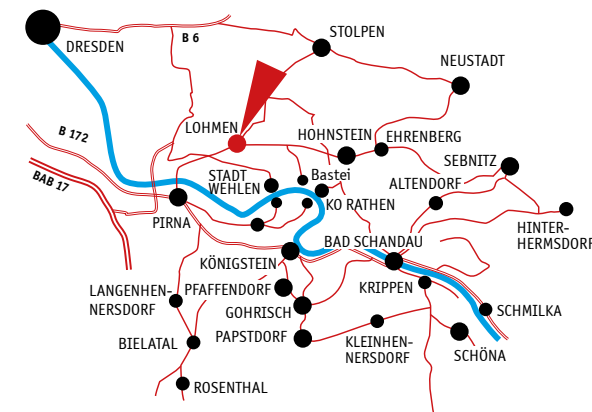
*Für Seminare sehr gut geeignet, der geräumige Gewölberaum im Haupthaus.*

Seit drei Jahren braue ich mit einer kleinen Brauanlage auf unserem Hof Bier, das ich auf Stadtfesten, Mittelalter- und Naturmärkten auschenke. 2018 wird die neue „Lohmener Hofbrauerei“ in Betrieb genommen. Ab Mai 2018 verkaufe ich Bier in Flaschen und Fässern ab Kühllager Lohmen, Kastanienallee 2 / ehem. Alte Schäferei. Zweimal im Jahr wird es einen Tag der offenen Brauerei geben (Basteistr. 80).



#### Kontakt

**HOFKULTUR Lohmen**  
 Basteistr. 80  
 01847 Lohmen  
 03501-582894  
[info@hofkultur-lohmen.de](mailto:info@hofkultur-lohmen.de)  
[www.hofkultur-lohmen.de](http://www.hofkultur-lohmen.de)





Kathleen Krenz, MA Landschaft(f)t Zukunft e. V.  
**Landfleischerei Marcus Lieber**



Mutterkühe von Marcus Lieber auf der Weide in Obercarsdorf

Landwirt und Fleischer in einem – das ist Marcus Lieber aus Obercarsdorf, einem Ortsteil von Dippoldiswalde. In seinem Unternehmen stellt er Wurst- und Fleischwaren selbst her – und das mit viel Muskelkraft. Die Rindprodukte stammen weitestgehend von den Tieren seiner eigenen Herde, die das ganze Jahr über auf den, an die Fleischerei angrenzenden Grünlandflächen weiden.

Stundenlanger Transportstress bleibt ihnen somit erspart.

Auch bei der Auswahl weiterer Fleischsorten wie Geflügel, Kaninchen, Schaf und Wild liegt ihm seine Philosophie „Weil es wichtig ist, zu wissen, wo es herkommt!“ sehr am Herzen. Er bezieht auch diese Ausgangsprodukte aus der Region – von Tierhaltern, die er kennt. Marcus Lieber ist unter den privaten Viehhaltern eine „bekannte und gute Adresse“. So übernimmt er Lohnschlachtungen für Tierhalter, die ihre Kleintiere wie Geflügel und Kaninchen lebend anliefern und geschlachtet abholen möchten. Bei Schafen, Schweinen und Rindern ist es selbstverständlich, dass Lieber fachgerecht „Hand anlegt“. Er bietet Hausschlachtungen an, die wieder an Nachfrage zunehmen. Traditionelle hausschlachtene Erzeugnisse werden nach alten Rezepturen hergestellt: so z.B. Hausmacher Leber- und Blutwurst, Wurstbrühe, Wellfleisch, gekochter Schweinskopf sowie verschiedener hausgemachter Schinken.

Konservierungsstoffe kommen bei Marcus Lieber nicht zum Einsatz. Er beschränkt sich weitestgehend auf „klassische“ Grundgewürze. Als kleiner Familienbetrieb (2 Personen) stellt er keine „Massenwaren“ her, sondern legt sehr viel Wert auf regionale Qualität.

Bekannt in der Region ist auch sein umfassender Party- & Cateringservice. Mit

viel Liebe und Kreativität werden genüssliche Buffet- und Menüvariationen zubereitet.

Man kann den Obercarsdorfer aber auch zu Feiern und Festen buchen und ihm dabei das Grillen vor Ort von Haus- oder Wildschweinen sowie Ochsen und Schafen überlassen.

Zu kaufen gibt es die Obercarsdorfer Fleisch- und Wurstwaren im firmeneigenen Verkaufsauto:

- Di:** 14.30 - 16.30 Uhr Obercarsdorf, Dorfplatz (Bäckerei Müller)
- Mi:** 10.00 - 13.30 Uhr Kreischa, am Diska Markt
- Do:** 10.00 - 13.00 Uhr Markt Lauenstein  
14.00 - 16.30 Uhr Markt Bärenstein
- Fr:** 09.30 - 15.00 Uhr Schlottwitz, (Konsum Ortsmitte)
- Sa:** 07.00 - 9.30 Uhr Obercarsdorf, Dorfplatz (Bäckerei Müller)

Bei größerer Mengenabnahme ist nach Absprache auch eine Anlieferung möglich.



Auch im Winter haben die Kühe von Marcus Lieber ausreichend Auslauf.



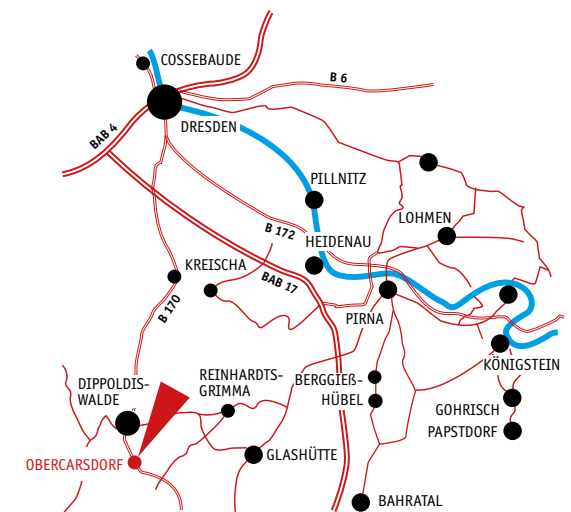
Samstag früh vor der Bäckerei Müller in Obercarsdorf



**Kontakt**

Landfleischerei Marcus Lieber  
 Dorfstraße 37, OT Obercarsdorf  
 01744 Dippoldiswalde  
 Tel.: 03504 6915354  
 Fax: 03504 6915355  
 marcus.lieber@gmx.de  
 www.landfleischerei-lieber.de

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



Uwe Borrmeister, Leiter Forstbezirk Neustadt

## Willkommen auf dem Forststeig Elbsandstein



**Trekking in der Nationalparkregion Sächsische Schweiz ist ab Ende April 2018 bei Sachsenforst im Forstbezirk Neustadt auf der Route „Forststeig Elbsandstein“ möglich.**

Von Schöna aus startet der gelb markierte Pfad an der Elbe, führt über 100 Kilometer über Stock und Stein auf Naturpfaden und forstwirtschaftlichen Arbeitsgassen durch die grenznahen Wälder der Sächsisch-Böhmischen Schweiz, überquert dabei 13 Tafelberge und endet in Bad Schandau wieder am Fluss – Natur pur mit Möglichkeiten zur Waldübernachtung in Trekkinghütten und auf Biwakplätzen.

Wer sich für die Tour interessiert, findet ab 28. April 2018 Informationen zum Trekkingpfad, Anreise, Übernachtungen im und außerhalb des Waldes unter:

[www.forststeig.de](http://www.forststeig.de)

Am **28. April 2018** findet die Eröffnungsveranstaltung mit Försterwanderungen auf dem Forststeig statt.

Treff ist um **10:00 Uhr** am Nationalparkbahnhof Bad Schandau. Hier wird der Trekkingpfad Forststeig Elbsandstein durch Sachsenforst und Lesy České republiky offiziell eingeweiht. Anschließend werden 9 verschiedene Försterwanderungen (jeweils ca. 7 bis 9 km)

auf dem Forststeig mit Informationen zum Trekkingpfad, Wald, Fortwirtschaft und Naturschutz aus erster Hand angeboten.

Alle Wanderer kehren gegen 17:00 Uhr mit dem ÖPNV zum Bahnhof Bad Schandau zurück. Die Verpflegung erfolgt aus dem Rucksack.

Eine verbindliche Anmeldung für die Eröffnungsveranstaltung und die Försterwanderungen ist aufgrund des zu organisierenden Shuttleverkehrs bis spätestens 4. April 2018 notwendig.

Das Anmeldeformular finden Sie unter:

[www.forststeig.de](http://www.forststeig.de)  
[www.sachsenforst.de/fob-neustadt](http://www.sachsenforst.de/fob-neustadt)



## Nationalpark-Informationsstellen



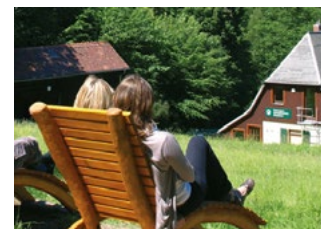
**Schmilka** – Bergsport und Naturschutz, Stützpunkt Nationalparkwacht



**Amsellfallbaude** – Schluchtwald, Totholz, Gaststätte im Amselgrund bei Rathen



**Schweizerhaus Bastei** – Malerweg, historische Kunst und Natur, ganzjährig geöffnet



**Zeughaus** – Nationalparkkernzone, Historische Jagd, Natur im Großen Zschand



**Beizehaus** – Nationalpark und Waldumbau in Hinterhermsdorf, Stützpunkt NLP-Wacht



**Blockhaus Brand** – Schutzgebiete und Lebensräume der Sächsischen Schweiz



**„Waldhusche“ Hinterhermsdorf** – Walderlebnisgelände für Familien – frei zugänglich

Die Infostellen im Nationalparkgebiet sind ab Ostern wieder geöffnet und in vielen Fällen sehr gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln und durch einen kurzen Spaziergang zu erreichen.

Wir informieren über Themen von Natur bis Kultur, über Waldbewirtschaftung von gestern und heute sowie über die Entwicklung der Kulturlandschaft. Der Eintritt ist frei!

Neben diesen externen, im Gelände befindlichen Informationsmöglichkeiten stehen 110 Info-Tafeln an den Zugängen zum Nationalpark zu Ihrer Orientierung bereit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen frohe Ostertage. Bitte beachten Sie die Wegeinformationen vor Ort. Noch ist Winter in den Felsen!



Yvonne Bethage, Nachhaltigkeitsmanagement, Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V.

## Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor im Tourismus



Die einzigartige Natur ist das Alleinstellungsmerkmal der Sächsischen Schweiz. Sie zu sehen und zu erleben ist die wichtigste Motivation für Menschen, unsere Region zu besuchen. Durch eine nachhaltige Tourismusentwicklung können wir dieses Alleinstellungsmerkmal schützen und bewahren. Doch wie sieht so etwas konkret aus? Was habe ich als gastgewerblicher Betrieb davon, mich mit dem Thema Nachhaltigkeit zu beschäftigen? Haben wir nicht viel drängendere Probleme?

Rede und Antwort steht Ihnen hierzu Yvonne Bethage, die Nachhaltigkeitsmanagerin des Tourismusverbandes. Sie ist Ihre Ansprechpartnerin, wenn auch Sie schon einmal darüber nachgedacht haben, wie Sie Ihren Betrieb erfolgreich für die Zukunft aufstellen können. Denn um einen langfristig wirtschaftlichen Erfolg zu sichern, sollte jeder Unternehmer in der Sächsischen Schweiz ganzheitliche Überlegungen anstellen:

„Was kann ich tun,

- um die einzigartige Natur und damit den Hauptreisegrund unserer Gäste

- zu schützen, damit auch in vielen Jahren noch Gäste kommen?
- damit es der Region, in der ich lebe und arbeite, gut geht?
- damit das Urlaubsziel Sächsische Schweiz, individuell, abwechslungsreich und interessant für den Gast bleibt?
- um Ressourcen und damit Kosten einzusparen?
- damit sich meine Mitarbeiter bei mir wohlfühlen?“

Die Antworten auf diese und ähnliche Fragen sind ganz individuell und manchmal einfacher, als Sie denken. Mit kleinen Maßnahmen können Sie Gutes für sich und unsere Region bewirken. Und genau das sollten Sie dann auch kommunizieren, getreu dem Motto: Tue Gutes und rede darüber! Denn Gäste nehmen Ihr Engagement sehr wohlwollend wahr - wenn Sie davon erfahren.

Ihr Tourismusverband Sächsische Schweiz unterstützt Sie gern dabei, mit Ihrem Betrieb in das Thema Nachhaltigkeit einzusteigen oder Ihre bisherigen Maßnahmen auszubauen. Gemeinsam für die Zukunft unserer Destination!

### Kontakt

Yvonne Bethage | Nachhaltigkeitsmanagement  
Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V.  
Bahnhofstraße 21, 01796 Pirna  
Tel.: 03501 470143  
y.bethage@saechsische-schweiz.de  
<https://verband.saechsische-schweiz.de>

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

## Tourismus-Treff „Regionale Spezialitäten Wehlen/Lohmen/Mühlstdorf“

Am schönsten Tag der Woche ging es für die Teilnehmer der Exkursion Tourismus Profis mit dem Wanderbus 238 nach Dorf Wehlen. Dort besuchten die 15 Teilnehmer den Milchhof Fiedler sowie die Wehlener Hofmolkerei.

Anschließend ging es schnellen Schrittes nach Lohmen. Dort wartete ein liebevoll gedeckter Tisch mit regionalen Produkten auf seine Gäste. Herr Oettel und seine Frau berichteten, wie sich ihr Hof in den vergangenen Jahren entwickelt hat, aber auch darüber, welche Pläne ihnen noch am Herzen liegen.

Gestärkt ging es weiter zu Fuß nach Mühlstdorf. Frau Förster von Natur – Kultur – Genuss hatte bereits eine Käseverkostung vorbereitet. In Käserei und Reiferaum durften die Exkursions-Teilnehmer aus hygienischen Gründen „nur“ von außen einen Blick werfen. Insgesamt war es wieder eine gelungene Veranstaltung mit interessierten Teilnehmern sowie enthusiastischen regionalen Produzenten.



Das liebevoll angerichtete regionale Buffet von Stefan Oettel und seiner Frau kam bei den Exkursions-Teilnehmern sehr gut an.

### Kontakt

Landschaf(f)t Zukunft e. V.  
Siegfried-Rädel-Straße 9, 01796 Pirna  
Tel.: 03501 4704873  
Fax: 03501 5855024  
Mobil: 01512 3786635  
kathleen.krenz@landschaftzukunftev.de  
[www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)

### Tourismus Börse am 17.03.2018

Der zum 4. Mal vom Landschaf(f)t Zukunft e. V. organisierte, kleine Regionalmarkt war für Erzeuger und Besucher gleichermaßen erfolgreich. Es wurde ver(ge)kauft, gefachsimpelt und genetzwerkt – wie man das von einer guten Kontaktbörse erwartet. Ein großes Dankeschön gilt dem Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. als Schirmherrn sowie dem Nationalparkzentrum als Hausherrn für die immer wieder angenehme und unkomplizierte Zusammenarbeit.



v.l.n.r.: Petra Keller-Hering (Petras Kräuerlädchen, Kleingießhübel), Dörte Wolf (Maienhof, Kleingießhübel), Oliver Lange mit Tina Heinzmann (Saupsdorfer Soßenpate), Katrin Steinke (Buchenhainer Landernte), Madlen Riedel (Bio und Nationalpark Refugium Schmilka), Katrin Janke-Möllmert (Lebenswurzel e.V./Schellehof Struppen)

## Von Frankreich in den Bahnhof Krippen



*Das Ehepaar Mathy vor ihrem neuen Heim. Sie haben schon viel erreicht, aber auch noch sehr viel vor.*

**Familie Mathy ist vor einigen Jahren von Frankreich in die schöne Sächsische Schweiz nach Krippen gezogen. Ein kurzer Rückblick auf die bisherige ereignisreiche Zeit in Krippen.**

*Frau Mathy, was hat Sie und Ihren Mann bewogen von Frankreich in die Sächsische Schweiz zu ziehen? Und warum genau sollte es der Bahnhof Krippen sein?*

Es war purer Zufall. Wir hatten in Frankreich ein Haus und mit dem Auszug unserer drei Kinder ist uns dieses einfach zu groß geworden. Nach dem Verkauf des Hauses sind wir zur Miete in ein kleineres Objekt gezogen. Wir wollten aber für die Zukunft wieder was Eigenes haben, in dem wir wohnen und ich meine Keramikwerkstatt unterbringen konnte. Ein Dreiseithof in einem touristischen

Gebiet in den Bergen sollte es sein – gesucht haben wir europaweit. Im Internet habe ich das Bild vom Bahnhof Krippen gesehen und mir hat einfach nur das Gebäude gefallen – ohne den Kauf im Hinterkopf zu haben – habe ich dieses Bild abends meinen Mann gezeigt, das war im August 2014. Im September haben wir uns den Bahnhof vor Ort angesehen und dann ging alles sehr schnell. Der Kaufvertrag wurde genau am 09.10.2014 geschlossen und eingezogen sind wir Ende Januar 2015, nachdem wir unseren Hausstand in mehreren Touren mit unserem Wohnmobil von Frankreich nach Krippen geschafft hatten.

*Können Sie sich noch an Ihre erste Nacht in Ihrem neuen zu Hause erinnern?*

Ja klar, ziemlich gut sogar. (lacht) Es war sehr kalt und wir haben in unseren Schlafsäcken gemeinsam frierend auf dem Sofa geschlafen, unsere Betten waren noch nicht aufgebaut und die Heizung funktionierte zwar, konnte aber die ausgekühlten Räume nicht so schnell aufheizen.

*Sie haben sicher sehr viele Ideen für das Gebäude, was haben Sie denn davon bereits umsetzen können?*

Nun als erstes haben wir in unserer Wohnung die Möbel aufgestellt – zum Glück, waren die Räume gut erhalten und wir mussten nur das Bad renovieren.

Wichtig war mir, schnell meiner beruflichen Tätigkeit nachgehen zu können.

Als Erstes sanierten wir deshalb gemeinsam mit regionalen Firmen das Erdgeschoß des rechten Gebäudeteiles. Hier habe ich nun meine geräumige und funktionale Keramikwerkstatt, in der Keramikofen, Maschinen und Werkzeuge ihren Platz haben und ich gut arbeiten kann.

Um den Reisenden die Orientierung zu erleichtern, bieten wir Informationsmaterial zur Region Sächsische Schweiz an. Auch eine Infotafel der Nationalparkverwaltung wurde angebracht. Im letzten Jahr haben wir das Außengelände – hier besonders den Vorplatz des Gebäudes – neu gestaltet.

*Bei Ihnen wird zurzeit aber auch im Haus fleißig gebaut.*

Ja, bei einem so großen Gebäude, hat man ja genug Flächen die genutzt werden müssen. Derzeit sanieren wir das OG des

Bahnhofes in dem großzügige Familienferienwohnungen entstehen sollen und freuen uns bereits heute auf die Zeit, wenn dort Leben einzieht. Bei diesem Projekt werden wir durch das Regionalmanagement Sächsische Schweiz mit LEADER-Fördermitteln unterstützt.

*Dann sind Sie aber fertig, oder?*

Fertig ist man bei einem alten Haus doch nie und wir haben noch freie Räume. Ideen sind schon da, diese stecken aber noch zu sehr in den Kinderschuhen. Deshalb möchte ich sie noch für mich behalten. Nur so viel, wir haben schon einige Gespräche dazu geführt und sind gespannt darauf, ob wir die eine oder andere Idee umsetzen können.

**Tipp:** öffentlicher, ehrenamtlicher Verschönerungseinsatz: 14. April ab 9 Uhr.

Kontakt über Familie Mathy:  
Telefon: 0174-4737364





Tina Meinert – Marketing und Öffentlichkeitsarbeit

## Herzlich Willkommen in Sebnitz - der Wanderhauptstadt der Sächsischen Schweiz



2016 wurde Sebnitz als Wanderhauptstadt in der Region bekannt, als man hier zehntausende Wanderfreunde aus ganz Deutschland empfing.

Seit dem hat sich der hintere Teil der Sächsischen Schweiz als Wanderregion in den Köpfen der Gäste etabliert. Hier warten einmalige Panoramawege, familienfreundliche Lehrpfade und atemberaubende Aussichtspunkte darauf, entdeckt zu werden.



### Einladung zur Sebnitzer Wanderwoche

Aus diesem Grund findet in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal die Sebnitzer Wanderwoche mit 22 geführten Wandertouren und Stadtrundgängen rund um

die beliebte Seidenblumenstadt statt. In kleinen Gruppen erleben Sie die touristischen Höhepunkte der Region. Von der Kahnfahrt auf der historischen Oberen Schleuse in der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf über liebevoll heimatkundlich aufgewertete Wanderungen bis hin zur Besichtigung einer noch heute funktionstüchtigen Mühlenanlage lernen Sie die Sächsische Schweiz auf eine ganz neue Art kennen. Liebevoll aufgewertet werden die Touren durch die ganz eigenen Geschichten und Anekdoten der Wanderführer, welche sogar in einer literarischen Wanderung oder einer Rätseltour durch die Waldhusche gipfeln.

Unser Tipp: Literarische Wanderung „Auf den Spuren des Wildschützen Janslieb“ Erkunden Sie das Felsenrevier im Bereich der Kirnitzschklamm bei Hinterhermsdorf und lauschen Sie an den verschiedenen Schauplätzen den Legenden des Romanhelden.

Anmeldung und Informationen unter [www.sebnitz.de/wanderwoche](http://www.sebnitz.de/wanderwoche)

### Kontakt

Touristinformation Sebnitz  
Neustädter Weg 10  
01855 Sebnitz  
Tel: 035971-70960  
E-Mail: [touristinfo@sebnitz.de](mailto:touristinfo@sebnitz.de)

Uwe Zocher, Koch auf der Brand-Baude

## Rezept des Monats

### Kalbsbraten

Zur Abwechslung gibt es heute wieder einmal etwas Festes! Fleisch! Zum Ende der Fastenzeit belohnt sich ja der reuige Sünder gerne mit leckerem Essen! Nicht so fett soll es sein! Also kommt das kleine Kälbchen gerade recht über die Wiese gestolpert. Naja, – zur falschen Zeit am falschen Ort ... Wer kennt das nicht? Deshalb komme ich gar nicht so gerne aus meiner Küche ... Ein Bollwerk, mitten im Nationalpark! Zur Mittagszeit am richtigen Ort! Ihr könnt das auch! Wanderschuhe an und los ... Vielleicht gibt es ja leckeren Kalbsbraten?!

Für den nehme ich am liebsten das Nierenstück, welches ich mit einer Marinade aus Senf (Bautzner!), weißem Balsamicoessig, Thymian und Pfeffer aus der Mühle einstreiche und ruhig über Nacht im Kühlschrank stehen lasse.

Früh nach dem Kaffee francais das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur temperieren lassen. Derweil den Backofen auf 90°C vorheizen und eine Bratpfanne mit Butterschmalz erhitzen. Darin das Fleisch rundherum anbraten und Salzen. Den Braten nun auf den Rost im Backofen setzen und für etwa 2,5 Stunden bei Niedertemperatur garen lassen.

Für die Soße zum Braten den Bratensatz in der Pfanne mit Portwein ablöschen und mit Schalotten, Lorbeer und etwas Nelken köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann wird mit eingerührtem Stärke-

mehl die Soße abgebunden und durch ein Sieb gegeben. Nun noch etwas mit kaltem Wasser verrührt, Senf dazu und mit dem Mixstab Butterflockchen einarbeiten. Die Soße darf jetzt nicht mehr kochen!

Das Fleisch portionieren und die Soße darüber geben. Dazu passt ein Kohlrabi-Möhren-Gemüse, Kartoffeln, der Ausblick auf den Nationalpark und ein Kaffee francais.



**Bauernmarkt der Agrarproduktion "Am Bärenstein" Struppen am 21.4.2018** mit Verkauf, Vorführung, Verkostung, Rundgang über den Hof und ganztägigem Rahmenprogramm

**10 + 14 Uhr** Vorführung Fleischerzerlegung, Wurstproduktion  
**11 – 16 Uhr** Unterhaltsame Hofmusik mit den Old Boys  
**16 Uhr** Verlosung eines Gutscheines für den Miniaturpark "Kleine Sächsische Schweiz"

### Ganztägig:

- Historische Traktorenausstellung der Firma Scheinert
- Betriebsführungen im Schlachthof
- Rundfahrt durch den neuen Milchhof
- Spielen und Basteln für Kinder und Erwachsene
- Ochsen-gespann mit Zebu-Rindern zum Mitfahren
- Strohrutsche
- Tiere zum Anfassen

Wir freuen uns auf Sie und haben schönes Wetter bestellt!



# Termine und Veranstaltungen



## ERLEBNISWELT STEINREICH

**1./2. April 2018**  
Sagenhafte OstereierEi

**22. April 2018 - 10 bis 14 Uhr**  
HexenBrunch  
Reservierung erbeten unter:  
[www.steinreich-sachsen.de](http://www.steinreich-sachsen.de)

## VVO-ZVON-VERBUNDRUM

**6. April 2018, VVO-Entdeckertag,**  
[www.vvo-online.de](http://www.vvo-online.de)

## STADT WEHLEN

**15. April 2018, 10:00 Uhr**  
Saisoneröffnung Radfahrerkerche  
Stadt Wehlen

**1. Mai 2018, 10:00 Uhr**  
Saisoneröffnung Wehler Kunstmeile  
und des Robert-Sterl-Hauses  
[www.wehlen-online.de](http://www.wehlen-online.de)

## GUT GAMIG

**21. April 2018**  
Frühlingsfest mit "Tag der offenen Tür"  
und Benefizkonzert am Abend  
[www.gut-gamig.de](http://www.gut-gamig.de)

## 2. SEBNITZER WANDERWOCHE

**29. April – 5. Mai 2018**  
Anmeldung und Informationen unter  
[www.sebnitz.de/wanderwoche](http://www.sebnitz.de/wanderwoche)

## PERMAHOF HOHBURKERSDORF

**30. April 2018, 20:00 Uhr**  
Tanz in den Mai mit:  
Die GREENPECKERS  
[www.permahof.de](http://www.permahof.de)

## LANDESBÜHNEN SACHSEN – FELSENÜHNE RATHEN

**12. Mai 2018, 15.00 Uhr**  
Von Einem, der auszog, das Gruseln zu  
lernen, Märchen von Manuel Schöbel  
nach den Brüdern Grimm (ab 6)  
[www.landesbuehnen-sachsen.de](http://www.landesbuehnen-sachsen.de)



Wir sind „Fahrtziel  
Natur-Gebiet“.



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

**Nationalpark  
Sächsische Schweiz**

