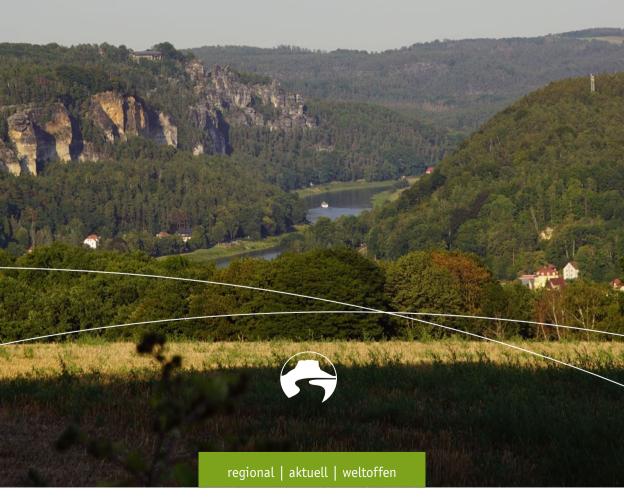


seit 2009

SANDSTFIN SCHWEIZER

September 2020 | 126. Ausgabe













Inhalt

Nationalpark-Partner | Porträt

Wachbergbaude Saupsdorf

Regionalvermarkter | Porträt

- Der Schafhof Großsedlitz & BrotZeitTour
- 8 Region | Aktiv Das visualisierte Ergebnis zum Thema "Regionale Wertschöpfung"
- Arbeitsgespräch mit 10 Staatsminister Wolfram Günther
- 11 Vielen Dank, Kathleen.

- Nationalpark | Aktiv Vorstudie zur Erforschung der Waldentwicklung nach dem Borkenkäfer hat begonnen
- Erfahrungsaustausch zur Förderung artenreicher Wiesen und Weiden
- 30 Jahre Nationalparkprogramm im Osten Deutschlands

Rezept des Monats

- 15 Brauhausgulasch
- 16 Termine

Impressum

Eine Gemeinschaftsinitiative von:

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

www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

Verein Landschaf(f)t Zukunft e.V. Ulrike Funke Geschäftsführung

Regionalmanagement Sächsische Schweiz Ansprechpartner: Yvonne Bergmann Schlosspark 8, 01796 Pirna Tel. 03501 4704872, Fax 03501 5855024

yvonne.bergmann@re-saechsische-schweiz.de www.re-saechsische-schweiz.de www.qutes-von-hier.org

"Zuständig für die Durchführung der ELER-Förderung im Freistaat Sachsen ist das Staatsministerium für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL), Referat Förderstrategie, ELER-Verwaltungsbehörde."

Bild Titelseite:

Blick von Dorf Wehlen ins Elbtal mit den Weißen Brüchen und den Basteifelsen zwischen Stadt Wehlen und dem Kurort Rathen, Foto: Jörg Weber

Newsletter "SandsteinSchweizer" 126. Ausgabe, September 2020 Redaktion: Jörg Weber Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna Fotos: J. Weber, H. Frei, K. Krenz, C. Arnold, R. Schimke, E. Uhlmann, R. Goldberg, Auflage: 4.000 Stück Druck: Ideenwerkstatt Päßler Neustadt / Sa.

126. SandsteinSchweizer | September 2020

Gedruckt auf Circle matt White.

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

Für den monatlichen Onlineversand kann man sich anmelden unter: www.sandsteinschweizer.de

Editorial

"Aus den Träumen des Sommers wird im Herbst Marmelade gemacht"

enalische Gartenweisheit

Es ist, wie es ist: Der Wille zur Normalisierung des allgemeinen Lebens bewegt jeden von uns. Die Zeit der abgesagten öffentlichen Veranstaltungen ist noch nicht vorbei; zaghaft versucht man Alternativen zu planen. Abstand halten ist das Gebot der Stunde. Wo kann man das am besten? In der Natur: also raus in die Sächsische Schweiz. Aber das ist in der Realität nicht so einfach. Hier wird mancher Ort zum maximal verdichteten Hotspot. An solchen Orten kommt Besucherlenkung an ihre Grenzen. Dies erinnert an das Phänomen Stau: Es sind Dinge, die sich nicht regeln lassen. Fragwürdig auch manche Posts von unsicheren und auch geheimen Orten. Am Ende will es jeder sehen oder gesehen werden.

Dagegen ist die hohe Nachfrage für unsere Hoteliers und Gastronomen ein Segen, denn das ist gut fürs Geschäft - nur so kann das Jahr 2020 für unsere touristischen Leistungsträger ein versöhnliches Ende finden. Damit wir auch nächstes Jahr das ein oder andere regionale Produkt köstlich zubereitet genießen können, müssen alle auch nach dem Winter 2020/21 wieder am Start sein.

Gerade regionale Projektarbeit lebt von Nähe und Netzwerkpflege. Da spielt gegenseitiges Vertrauen eine große Rol-



Nach voll kommt voller! Bald ist auf der Bastei mit Einschränkungen zu rechnen. Die Vorarbeiten für die neue Plattform beginnen.

le, wenn die regionalen Räder ins Rollen gebracht und am Laufen gehalten werden wollen. Für Sachsen ist die Sächsische Schweiz ein Vorreiter für derartige, nachhaltige Ansätze. Nicht umsonst plant das sächsische Umweltministerium zusammen mit den Netzwerkern aus den Sandsteinfelsen eine neue Initiative, sucht Ansätze für mehr Regionalität - ein thematischer Dauerbrenner, welcher uns jetzt über 20 Jahre begleitet.

Dieser September ist seit 24 Jahren der erste ohne Naturmärkte und Wiesenfeste. Wir geben nicht auf und schauen positiv in die Zukunft; 2021 sind wir alle wieder mit dabei!

"Aus jeder Krise geht man gestärkt hervor." In diesem Sinne übergeben wir Ihnen die 126. Schweizerausgabe.

Bleiben Sie wachsam und uns weiterhin gewogen.

Thre

Merit fruite V. Weller



Helmar Frei, Gastronom der Wachbergbaude

Uriges Gasthaus mit Panoramablick. Biergarten und gemütlichen Zimmern



Weite Blicke übers Land! Bei guter Fernsicht sind die Gipfel des Osterzgebirges zu erkennen. Ein toller Ort auch für mobilitätseingeschränkte Besucher.

Die urige Bergbaude steht seit 1851 auf dem Gipfel des Wachberges (496 Meter hoch) über Saupsdorf. Im weiten Halbrund reicht der Blick vom Zittauer Gebirge und dem Böhmischen Mittelgebirge über das Elbsandsteingebirge bis hin zum Osterzgebirge.

Genießen Sie die grandiose Aussicht auf die umgebende Bergwelt, die je nach Jahreszeit, Licht und Wetter mit faszinierenden Stimmungen aufwartet. Entdecken Sie markante Berge und Felsmassive wie die Lausche, den Rosenberg, den Großen Zschand mit Kanstein und Teichstein, die Affensteine mit dem herausragenden

Bloßstock oder die Schrammsteine. Auch die Festung Königstein, der Lilienstein und selbst der Erzgebirgskamm sind bei klarem Wetter gut zu erkennen. Vielleicht sehen Sie von hier aus bereits Ihr nächstes Ausflugsziel?

Am Fuße des Wachberges liegt der malerische Ort Saupsdorf, eingebettet in weitläufige Felder, Wiesen und Wälder. Schmucke Fachwerk- und liebevoll erhaltene Umgebindehäuser bestimmen das Ortsbild.

Der Dr.-Alfred-Meiche-Weg führt durch Wald und Flur westwärts nach Sebnitz,





dann weiter als Panoramaweg bis nach Altendorf – oder in östlicher Richtung nach Hinterhermsdorf. Vom Wachberg aus lassen sich alle Ziele im Elbsandsteingebirge, der Böhmischen Schweiz und der Oberlausitz gut erreichen.

Unsere gutbürgerliche Küche überrascht mit saisonalen Köstlichkeiten, frisch zubereitet mit Produkten von regionalen Erzeugern. Ob Familienfeier oder Firmenevent in der Weihnachtszeit – jeder Anlass wird bei uns zum unvergesslichen Erlebnis.

Die Wachbergbaude ist der höchstgelegene Ausschank von Meißner Schwerter Bieren, der ältesten Privatbrauerei Sachsens. Frisch vom Fass – immer ein Genuss!

Bei uns gibt es weder Industrieanlagen noch Verkehrslärm. Hier, am Rande des Nationalparks Sächsische Schweiz, finden Sie Ruhe und Entspannung vom Alltag, atmen frische Bergluft. Bitte achten auch Sie darauf, dass dieses bezaubernde Fleckchen Heimat so erhalten bleibt.



Ankommen - Entspannen - Genießen

Gasthaus mit Ausblick:

- südseitiger Panoramablick
- ganzjähriger Abenteuerspielplatz
- Anfahrt bis zur Baude möglich
- kostenloser Waldparkplatz an der Baude

Öffnungszeiten Sommerhalbjahr (1.4.-31.10.): täglich 11 – 21 Uhr geöffnet, Mittwoch Ruhetag

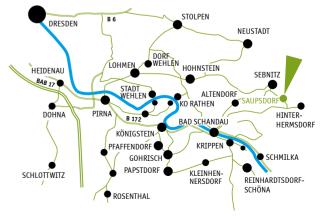
Öffnungszeiten Winterhalbjahr (1.11.-31.3.): Freitag - Sonntag 11 - 21 Uhr geöffnet

Bei guten Wintersportverhältnissen bitte anrufen! (12 km Langlauf-Höhenloipe gespurt)



Kontakt

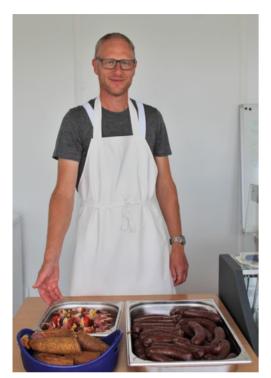
Wachbergbaude Saupsdorf GF Angelika Ennen Wachbergstraße 66 01855 Sebnitz OT Saupsdorf Telefon: +49 35974 / 50330 info@wachbergbaude.de www.wachbergbaude.de





Der Schafhof Großsedlitz





Hier wird echtes Fleischerhandwerk groß geschrieben. Das Auge isst mit! Regionale Produkte überzeugen durch Quali-

Begonnen haben wir mit den drei Schafen Käthe, Bärbel und Schlitzi, die die Wiesen in unserem Garten abweiden sollten. Einmal wollten wir die Schafe zulassen und Lämmer haben. Mittlerweile ist zumindest Käthe 4-fache Mutter!

Im Jahr 2017 gründeten wir dann den Schafhof Großsedlitz. Unser Anspruch war es von Beginn an, bestehende regionale Kreisläufe zu nutzen und neue aufzubauen. Aus dem ursprünglichen Gedanken der Selbstversorgung, den wir inzwischen tatsächlich bezüglich der Fleisch - und Wurstwaren umsetzen können, ist der Wunsch gewachsen, den Menschen in der "Nachbarschaft" Produkte anzubieten, die direkt vor Ort entstanden, gewachsen, sinn- und maßvoll verarbeitet und verbraucht werden.

Die Tiere weiden von Mitte April bis kurz vor Weihnachten auf Grünlandflächen und Streuobstwiesen rund um Großsedlitz. Den Winter verbringen sie im hofeigenen Offenstall. Zurzeit hat die Herde eine Größe von ca. 200 Mutterschafen, bestehend aus den Rassen Coburger Fuchsschaf, Merinofleischschaf und bayrisches Bergschaf.

Ende 2018 nahmen wir unser EU-zertifiziertes Schlachthaus in Betrieb. Seitdem beliefern wir lokale Fleischereien mit frischem Lammfleisch und verkaufen die Produkte ebenfalls über unseren Hofladen, der einmal im Quartal geöffnet hat.

Kontakt

Schafhof Großsedlitz Neubauernweg 9 01809 Heidenau Tel. 0172 7943620 nick.mende@web.de



BrotZeitTour - Regional. Wandern. Genießen in der Sächsischen Schweiz



"BrotZeitTour - Regional. Wandern. Genießen" bringt das Wandern mit gutem Essen aus der Region zusammen. Im Fokus stehen zünftige BrotZeitTouren, bei denen wir mit viel Zeit und an eindrucksvollen Aussichtspunkten ein Picknick aus dem Rucksack genießen.

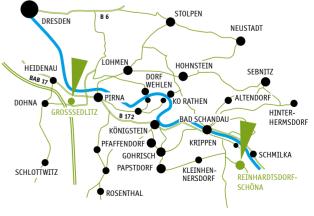
Die Zutaten stammen dabei zu 100 % von Produzenten aus der Sächsischen Schweiz. deren Handwerk und Geschichte auf ihre Art besonders sind. Hinter jedem Käse, jedem Brot, jeder Wurst verbirgt sich ein meist inhabergeführter Handwerksbetrieb, dessen Liebe zum Produkt man bei iedem Biss schmeckt und dessen Geschichte auf der Tour erzählt wird.

Die Touren richten sich an Genusswanderer, die unsere wunderschöne malerische Felsenwelt entspannt mit allen Sinnen über leichte bis mittelschwere Panoramawege erkunden möchten. Als Highlight jeder Tour lässt das liebevoll zusammengestellte Picknick schnell unbeschwertes Urlaubsfeeling aufkommen.

Bilder, die überzeugen und zugleich Appetit machen. So überlebt man bestens eine Brotzeittour.

Kontakt

BrotZeitTour Sächsische Schweiz Regional. Wandern. Genießen Hauptstraße 22 01814 Reinhardtsdorf Tel. 035028 829533 www.brotzeittour.de info@brotzeittour.de



Das visualisierte Ergebnis zum Thema "Regionale Wertschöpfung"

In einem Arbeitsgespräch diskutierte Herr Wolfram Günther, Staatsminister für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL), mit größeren und kleineren Produzenten, Logistikern, dem Einzelhandel und Gastronomen zum Thema Vermarktung regionaler sowie ökologisch erzeugter Produkte. Alle Ideen und Vorschläge wurden aufgenommen

und in das unten stehende Bild eingearbeitet. In dieser Übersicht spiegeln sich sehr komplex und unterhaltsam die unterschiedlichen Interessenlagen und Erwartungen wider.

Nun muss geprüft werden, was sich kurz- und mittelfristig umsetzen lässt und welche Ideen noch weiter reifen

müssen. Ein übersichtliches und nutzerfreundliches Informationsangebot rund um regionale Lebensmittel und Spezialitäten ist das Ziel. Mit der Bündelung und Vernetzung regionaler Aktivitäten sowie der Präsentation von Unternehmen mit ihren Produkten und Angeboten können weitere Ressourcen erschlossen werden. Die Möglichkeit der Stärkung regionaler

Wirtschaftskreisläufe durch Vermarktung regional erzeugter Produkte soll dabei im Vordergrund stehen. Der Erhalt und Aufbau regionaler Wirtschaftskreisläufe für eine hohe Wertschöpfung in den Regionen und eine weitgehende Unabhängigkeit von globalen Handelsstrukturen sind Voraussetzung für eine zukunftsträchtige, krisenfeste Daseinsvorsorge.





nationalpark-saechsische-schweiz.de

Ulrike Funke. GF Landschaf (f) t Zukunft e. V.

Arbeitsgespräch mit Staatsminister Wolfram Günther



Beim Nationalparkpartner und zugleich regionalen Erzeuger Hofkultur Lohmen (Stefan Oettel, rechts) probierte Sachsens Umweltminister Wolfram Günther den "Bierstich" mit dem Kellerbier. Besser kann Landschaft nicht schmecken.

Arbeitsgespräch mit Staatsminister Wolfram Günther (SMEKUL) am 24.07.2020 in Lohmen

Zu diesem Arbeitsgespräch hat Herr SM Günther regionale "Player" rund um das Thema Vermarktung regionaler sowie ökologisch erzeugter Produkte in die "HofKultur Lohmen" eingeladen. Ziel des Arbeitsgesprächs war es, mit größeren und kleineren Produzenten, Logistikern, dem Einzelhandel und Gastronomen zu den Möglichkeiten der Steigerung der Produktion in dieser "Nische" zu diskutieren.

Mit einem kurzen Resümee zur Initiative "Gutes-von-hier.org" konnte der Landschaf(f)t Zukunft die gemeinsame Diskussion anregen.

Hintergrund ist die Gründung des neuen Referates "Regionale Wertschöpfung, Ökolandbau" im SMEKUL mit dem Ziel, diese Thematik strategisch so zu entwickeln. dass sie aus der "Nische" heraus zu einem wertschöpfenden und wirtschaftlich tragfähigen Standbein für die Produzenten und Vermarkter sowie deren Multiplikatoren werden kann. Außerdem spielen regional erzeugte und vermarktete Produkte eine zunehmend wichtige Rolle im Verständnis der Menschen, wenn es um bewussten und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln geht. Nicht zuletzt bilden regionale Produkte die geografischen und traditionellen Besonderheiten einer Region für ihre Besucher und auch für die Menschen in der Region ab.

Ergebnis der Diskussion war letztlich, eine bessere Wertschöpfung mit bewussterer Wertschätzung in der Region voranzubringen. Dafür müssen Produzenten, Vermarkter, Einzelhandel, Logistik sowie Gastronomie und Tourismus an einem Strang ziehen!

126. SandsteinSchweizer | September 2020

Ulrike Funke. GF Landschaf(f)t Zukunft e. V.

Vielen Dank, Kathleen.



"Nicht der Platz ist wichtig, den wir einnehmen, sondern die Richtung, in welcher wir uns vorwärtsbewegen."

Oliver Wendel Holmes

Zehn Jahre lang war Kathleen Krenz bei uns im Landschaf(f)t Zukunft e.V. neben Joachim Oswald (Regionalmanager LEA-DER – Regionalmanagement Sächsische Schweiz) "Das Gesicht" für unsere Wertschöpfungsinitiative regional produzierter und vermarkteter Produkte.

Mit der Entwicklung der Produzentendatenbank - Gutes-von-hier.org wurde dazu für die Region ein Portal geöffnet, in dem sich von Jahr zu Jahr mehr Produzenten und Initiativen präsentieren.

Dieses Portal hat Kathleen Krenz aktiv "bespielt" und die Akteure, die Lust und Interesse an Vernetzung mit anderen Partnern hatten, zum Vorteil aller "zusammengebracht". Das geschah sowohl im Rahmen zahlreicher Veranstaltungen als auch zu diversen anderen, wertschöpfenden Aktionen.

Mit dem Projektende stand nun vor uns allen die Aufgabe der Neuorientierung für Kathleen K. persönlich und für uns als Verein die Herausforderung, aus der WERT-SCHÖPFUNG, die diese besondere "Nische" der Region bietet, den Weg zu ehrlicher WERTSCHÄTZUNG neu zu definieren.



Kathleen Krenz war über zehn Jahre die Verantwortliche für unser "Gutes von Hier".

Kathleen K. wird ihren neuen Weg ab September 2020 mit dem beruflichen Start im Referat "Regionale Wertschöpfung, Ökolandbau" des Sächsischen Ministeriums für Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft beschreiten. Dafür wünschen wir ihr ganz viel Glück und jede Menge gute Ideen, die sie ganz sicher aus ihrer ambitionierten Tätigkeit hier einbringen kann und bedanken uns gleichzeitig für zehn engagierte und bunte Jahre mit der Initiative "Gutes von hier"!



Ronny Goldberg, Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

Vorstudie zur Erforschung der Waldentwicklung nach dem Borkenkäfer hat begonnen



Wie wird dieser Wald in 10, 20 oder 100 Jahren aussehen? Dr. Jana Chmieleski und ihr Team beginnen mit ihrer Arbeit.

Veränderungen im Wald, die durch großflächigen Fichtenanbau, die vergangenen sehr trockenen Jahre und den nachfolgenden Borkenkäfer-Befall verursacht wurden, sind überall in Mitteleuropa überdeutlich. So starben auch im Nationalpark Fichten großflächig und in einer vor wenigen Jahren nicht vorstellbaren Geschwindigkeit ab. Hier dürfen sich die Wälder aber trotz des rasanten Wandels auf großer Fläche weitgehend ohne menschliche Eingriffe entwickeln.

Im Rahmen des Monitorings, also der Beobachtung und Dokumentation von Umweltveränderungen, soll exemplarisch auf einigen Flächen die Waldentwicklung nach diesen drastischen Veränderungen intensiv erfasst und begleitet werden. Dafür wurde im August mit einer Vorstudie begonnen. In diesem Rahmen werden verschiedene Methoden für die

Erfassung der Pflanzen und Totholzstrukturen ausprobiert und verglichen. Die besonderen landschaftlichen Gegebenheiten im Elbsandsteingebirge mit starken Reliefunterschieden und hohem Felsanteil erfordern eine sorafältige Auswahl der Erfassungsmethoden, um am Ende zu aussagekräftigen Ergebnissen zu kommen.

Die Vorstudie wird von Dr. Jana Chmieleski von der Professur für Landschaftskunde an der Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde und ihren Mitarbeitern bearbeitet. Sie besitzt bereits langjährige Erfahrungen mit dem Monitoring im Nationalpark "Unteres Odertal".

Auf wenigen kleinen Flächen im Nationalpark erfolgte schon vor Jahren exemplarisch keine Borkenkäferbekämpfung oder Neuaufforstung, sondern eine natürliche Entwicklung. Diese Flächen sind für uns heute besonders wertvoll. können sie doch helfen, eine Vorstellung von den zu erwartenden Vegetationsveränderungen zu entwickeln. Wie der Wald sich nach dem großflächigen Absterben der Fichte und ohne menschliche Eingriffe entwickelt, werden wir mit Spannung und großem Interesse verfolgen und dokumentieren.

Ronny Goldberg, Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

Erfahrungsaustausch zur Förderung artenreicher Wiesen und Weiden



Mitte August besuchten fünf tschechische Kolleginnen und Kollegen von der Agentur für den Schutz von Natur und Landschaft und mehreren Schutzgebieten die Sächsische Schweiz. Sie waren im Auftrag der Ministerien für Landwirtschaft und Umwelt der Tschechischen Republik unterwegs. Ihr Interesse galt der Förderung von Naturschutzmaßnahmen in der Landwirtschaft. Besonders im Fokus stand dabei die sog. "ergebnisorientierte Honorierung artenreichen Grünlandes" und die sächsischen Erfahrungen damit. Dieser Förderansatz wurde in den 1990er Jahren in der Schweiz und Baden-Württemberg entwickelt und wird seit 2014 auch in Sachsen angeboten. Er soll den Erhalt artenreicher Wiesen und Weiden unterstützen, die sich in starkem Rückgang befinden.

Dabei gibt es fast keine starren Vorgaben zur Bewirtschaftung, sondern eine große Flexibilität. Mit welcher konkreten Bewirtschaftung die Artenvielfalt erhalten oder sogar erhöht werden kann, liegt in der Verantwortung des Landwirts. Feste Schnitttermine oder Vorgaben zur Düngung existieren nicht. Was zählt, ist die Artenvielfalt. Diese wird anhand des Vorkommens bestimmter Pflanzenarten oder Artengruppen "gemessen". Diese Arten sind typisch für artenreiche Wiesen und Weiden. Darüber hinaus sind sie leicht erkennbar und das auch weitgehend ohne Blüten.



Der Erhalt bunter, artenreicher Wiesen und Weiden ist ein wichtiges Ziel der Naturschutzförderung

Neben Hintergrundinformationen wie der Erstellung der Artenliste und der Etablierung der Maßnahme in Sachsen, zeigte uns ein Landwirt eine Wiese und die praktische Herangehensweise bei der Erfassung von Pflanzenarten.

Die Planungen für die nächste Förderperiode laufen derzeit in allen EU-Mitgliedsländern und so auch in Tschechien und Sachsen. Ich hoffe, dass wir gegenseitig von den Erfahrungen lernen können und dass auch in Zukunft die Umsetzung vielfältiger Maßnahmen zum Erhalt unserer biologischen Vielfalt möglich sein wird!





30 Jahre Nationalparkprogramm im Osten Deutschlands - 12. September 1990 - 2020!

Das Tafelsilber der Wiedervereinigung. damit prägte Klaus Töpfer einen bleibenden Begriff für die ostdeutschen Naturlandschaften. Glück war es, das zum richtigen Zeitpunkt die richtigen Personen handelten. Viel Zeit war nicht zur Verfügung. Echte Naturschützer aus der ehemaligen DDR um Michael Succow haben in den Wendemonaten 1989/90 zweifellos Großes geleistet. Zum Schluss hing es ausgerechnet an der Müllabfuhr, deren Streik die letzte Sitzung des DDR-Ministerrats fast platzen ließ. Aber nur fast, und so wurde am 12. September 1990 das Nationalparkprogramm verabschiedet. Nach weniger als einem Jahr Vorarbeit sind 5.000 Quadratkilometer unter Schutz gestellt. Eine Meisterleistung, welche heute noch unsere Hochachtung verdient.

Frühere Anläufe, Schutzgebiete zu fordern, starteten schon 1953. Die Versuche scheiterten, etwa bei uns im Elbsandsteingebirge oder auf dem Darß. So hatte am Ende Bayern 1970 mit dem Bayerischen Wald den ersten deutschen Nationalpark.

Das Nationalparkprogramm der DDR als Baustein für ein europäisches Haus entstand 1989/90 in mehreren Stufen. Es enthielt zunächst fünf Nationalparks - Vorpommersche Boddenlandschaft, Jasmund auf Rügen, Müritz, Hochharz und Sächsische Schweiz -, sechs Biosphärenreservate sowie 16 Naturparks. Damit waren rund

4.5 Prozent des DDR-Territoriums gesichert und per Einheitsvertrag in das vereinte Deutschland übernommen.

Jetzt, im Herbst 2020, kämpfen Schutzgebietsverwaltungen um ihre Grundrechte. Besucherdruck, vollgestopfte Aussichten, zugestaute Zufahrtsstraßen und caravanlastiger Naturtourismus. Kein Einheitsmüll, der Einwegmüll erobert leider wieder die Natur. Taschentücher und Masken verzieren die Landschaft. Der Deutschlandtourismus zeigt erste Wirkungen. Die Hüter des Tafelsilbers rüsten auf, stellen neue Schilder, erlassen Naturknigge als Hausordnungen und versuchen mit Rangern Besucher zu informieren. Jedes Gebiet kämpft mit seinen speziellen Themen, um nicht zu viel opfern zu müssen. Besucherlenkung und die tägliche Frage, wieviel Mensch kann Natur aushalten, stehen auf der Agenda.

Fakt ist, Regeln machen nur Sinn, wenn Kontrolle garantiert ist. Dafür setzen wir uns ein.

Der Appell an alle Naturgäste: Habt Respekt und versucht keine Spuren zu hinterlassen. Bleibt auf Abstand und auf dem Weg, das haben wir ja jetzt gelernt, auch Tiere können sich darüber freuen, und manche Orte müssen nicht besucht werden. Jenseits der Wege ist Tierland!

Uwe Zocher, Koch auf der Brand-Baude

Rezept des Monats

Brauhausgulasch

Als Tourist reiste man einst um die Welt. prahlte später daheim mit den erlebten Abenteuern und traf sich zur Dia-Schau im abgedunkelten Wohnzimmer, Heutzutage ist Urlaub in Deutschland angesagt! Die Abenteuer halten sich im wohl strukturierten Deutschland in Grenzen und den Diaprojektor hat längst etwas Digitales abgelöst. Aber der Reiz unserer schönen Landschaft bleibt!

Und so lockt es zahlreiche Touristen ins schöne Sachsenland und deren "Schweiz" genannten Nationalpark. Die Urlauber bringen natürlich auch Hunger und Durst mit. Was mich dabei verwundert, ist, dass bei der Einkehr in die knapp bemessenen Verpflegungsstützpunkte der gemeine Gulasch ganz oben auf der Wunschliste steht. Ich hoffe nur, nicht mit dem Arqument "da kann man wenigstens nix falsch machen"!

Gulasch ist schon etwas Feines und dessen Verzehr ein Muss beim Besuch in der angrenzenden Region, der Böhmischen Schweiz. Die Besonderheit des dortigen Gulaschs ist das Verhältnis von Soße und Fleisch, welches man in einem Teller voll Soße, unter einem Berg von gehackter Zwiebel oftmals vergeblich sucht. Also nichts für Raubtiere!

Bei mir dagegen kommt Fleisch in den Gulasch! Rind, Kalb oder Schwein - das

kommt ganz darauf an, wonach es einen gelüstet. Der Brauhausgulasch wird aus Schwein gemacht!

Ich nehme dafür das magere Fleisch aus der Schulter. Man gibt das gewürfelte Fleisch in einen Schmortopf, in dem schon reichlich Zwiebeln vor sich hin schmurgeln und schmort es an, würzt es mit Salz, Kümmel, Chili und Knoblauch, löscht den Gulasch mit dunklem Rechenberger Bier ab und lässt alles aufkochen. Nach einer Weile des Dahin-Köchelns stäube ich edelsüßes Paprikapulver ein und würze mit Majoran. Falls nötig, binde ich den Gulasch mit Stärke ab. Nun wird noch Paprikapulver in heißem Öl angeschwitzt und zum Gulasch gegeben. Das gibt besonderen Geschmack und Farbe!

Der Gulasch ist nun fertig und kann gegessen werden ...von den Touristen, welche, wenn sie wieder heimfahren, von ihren Abenteuern berichten und davon. dass sie Gulasch gegessen haben - in der Sächsischen Schweiz...

Anmerkung: Obwohl ich weiß, dass es eigentlich "das Gulasch" heißt, habe ich mit Absicht "der Gulasch" geschrieben – denn das sagt man hier so. Viel Freude bereitet mir auch immer die Mehrzahl von Gulasch. Ich hörte schon "Gulasche", "Gulaschs" etc. ...egal! Hauptsache, Bier ist drin und schmecken tut es!

www.brand-baude.de







14



Veranstaltungen und Termine



Zu allen Veranstaltungen bitten wir um Anmeldung unter: 035022-50242

SAMSTAG, 12. SEPTEMBER, 17 UHR, JUBILÄUMSKONZERT

Deutschland-Premiere eines Naturklang-Projekts in der Kirche Lohmen "Wenn das Moos Marimbaphon spielt" – Weltmusik trifft Natursounds aus allen 16 deutschen Nationalparks

SONNTAG, 13. SEPTEMBER, 9 - 18 UHR

Tag des offenen Denkmals®

Freier Eintritt in das denkmalgeschützte Gebäude des NationalparkZentrums in Bad Schandau

SAMSTAG, 19. SEPTEMBER, 19 UHR

Der Berg rockt II

Handmade Irish Folk mit JEFF COLLINS

Anmeldung nötig: 035974/50330 oder info.wachbergbaude.de Mit Namen und Anschrift. Wachbergbaude Saupsdorf

SAMSTAG, 19. SEPTEMBER, ganztags

Alles muss raus aus den Felsen!

Aktiver Beitrag zum "World Cleanup Day" "Sauberes Gebirge 2020" auf Eigeninitiative

MONTAG. 5. OKTOBER

Exkursion zu LEADER Projekten in der Sächsischen Schweiz. Anmeldung unter: www.re-saechsische-schweiz.de

Mobilitätshinweis:

Sperrung der Zugstrecke Sebnitz – Bad Schandau durch das Sebnitztal vom 31.08. bis 17.11.20. Als Schienenersatzverkehr fahren Busse.



Wir pressen Saft aus Ihrem Obst - in Struppen

Mindestmenge: 100kg (gewaschen) Anlieferung: **Freitag 17-20 Uhr** und Samstag bis 9 Uhr

Termine 2020 (samstags): 12.09 / 26.09. / 17.10.



Voranmeldung: 0152 21801121 | simmerts.saftkiste@gmail.com

Wir sind "Fahrtziel Natur-Gebiet".



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie "Nationale Naturlandschaften".

Nationalpark Sächsische Schweiz



Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer: Oktober 2020

