



Sächsisch-Böhmische  
SCHWEIZ

seit 2009

# SANDSTEIN

Post für Partner

# SCHWEIZER

November 2019 | 116. Ausgabe



regional | aktuell | weltoffen



Entwicklungsprogramm  
für den ländlichen Raum  
in Sachsen  
2014 - 2020

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des  
ländlichen Raums. Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



Nationalpark  
SÄCHSISCHE SCHWEIZ

## Inhalt

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| 4  | Nationalpark-Partner   Porträt<br><b>40 Jahre Panoramarestaurant Bastei</b>  | 12 | Region   Aktiv<br><b>Workshop "Entwicklung unserer Kulturlandschaft"</b>                                   |
| 6  | Regionalvermarkter   Porträt<br><b>Spitzberg-Imkerei Leuner</b>  | 13 | <b>Der Landschaf(f)t Zukunft e. V. wählt seinen Vorstand neu</b>   |
| 8  | Nationalpark   Aktiv<br><b>Vom Schwarzspecht im Nationalpark Sächsische Schweiz</b>                                  | 14 | <b>Herbstfest mit 1. Vogelscheuchen-Wettbewerb in Sohra „Schaufischen“ am Mühlteich in Langburkersdorf</b> |
| 9  | <b>Oberschule Königstein wird erste Nationalpark-Schule Sachsens Die Hütte ist voll oder: Wer schön ist, leidet.</b> | 15 | Rezept des Monats<br><b>Wildsauragout mit Steinpilzen</b>  |
| 10 | <b>Nationalpark nach dem Borkenkäferjahr 2019</b>  | 16 | <b>Veranstaltungen und Termine</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 Landschaf(f)t Zukunft e. V.**  
**Ulrike Funke Geschäftsführung**  
 Regionalmanagement Sächsische Schweiz  
 Ansprechpartner: Kathleen Krenz  
 Siegfried-Rädel-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:

Die Herkulesssäulen im Bielatal,  
 Foto: Jörg Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
 116. Ausgabe, November 2019  
 Redaktion: Jörg Weber  
 Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.  
 Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
 Fotos: J. Weber, K.Krenz, C. Mai, U. Leuner, M. Hörenz, M. Förster, Dr. D. Butter, M. Hoffmann Y. Bergmann  
 Auflage: 2.500 Stück  
 Druck: Ideenwerkstatt Päßler Neustadt / Sachsen  
 Gedruckt auf Circle matt White.

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

Mit freundlicher Unterstützung der Ostsächsischen Sparkasse Dresden und des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz e. V.  
 Für den monatlichen Onlineversand kann man sich anmelden unter:  
[www.sandsteinschweizer.de](http://www.sandsteinschweizer.de)



## Editorial

**Vermutlich steckt der Klimawandel hinter der Tatsache, dass es schon im Sommer Lebkuchen und im Herbst Ostereier zu kaufen gibt.**

Bitte mal ein Handzeichen, wer sich schon von Lebkuchen oder Dominosteinen verführen lassen hat in diesem Herbst – viel zu früh natürlich? Der Handel suggeriert, es jetzt schon haben zu müssen.

Kann man unsere Geschmacksknospen so einfach manipulieren, an all den herbstlich-heimischen Köstlichkeiten wie Apfelstrudel, Karottentorte oder Kürbismarmelade vorbei gleich zu den Weihnachtsnaschereien zu greifen?

Scheinbar schon, sonst würden sich die gut platzierten Kartons in den Supermärkten wohl nicht leeren. Wie kann man das eigentlich deuten? Ist das ungestüme Vorfreude auf den Advent oder lassen wir uns und unsere Gewohnheiten – ja sogar Traditionen zunehmend „fremdsteuern“? Unsere Großmütter versteckten Stollen und die mit viel Akribie verzierten Weihnachtsplätzchen immer bis zum ersten Adventssonntag. Erst dann wurde die Kaffeetafel feierlich gedeckt mit diesem besonderen Backwerk – damit begann bei uns der Advent!

Nun würde man niemandem unterstellen wollen, nicht traditionell oder gar unsensibel zu sein, nur weil die Lust auf Stollen oder Lebkuchen ihn plötzlich und unerwartet überkommen hat. Allerdings trägt



Einwecken von Lebensmitteln könnte wieder modern werden, wenn wir uns an den Tugenden unserer Großmütter orientieren.

das leidige "Zu-viel-und-(fast-)immer-da" schon dazu bei, dass nicht nur besondere Wetterlagen, sondern auch wir selbst die Jahreszeiten untereinander verschwimmen lassen.

Als „Gegenmaßnahme“ lassen uns die traditionellen Erntedank-, Fischerei- und Herbstfeste mit ihren individuellen Besonderheiten und kulinarisch heimischen Leckereien Appetit und Vorfreude auf den bevorstehenden Winter bekommen. Honig und Aroniasaft, Fisch und feine Brotaufstriche aus Hagebutte, Zwetschke oder Quitte stehen als Ideengeber, um gesund durch die kalte Jahreszeit zu kommen!

Als einer unserer Partner stellt sich das Panoramarestaurant Bastei vor, außerdem ein regionaler Erzeuger von Honig-Produkten.

Guten Appetit – bleiben Sie schön gesund und natürlich neugierig auf den nächsten, unseren Weihnachtsschweizer.

Ihre Ulrike Funke und Jörg Weber

Corina Mai, Marketing Bastei GmbH

## 40 Jahre Panoramarestaurant – mehr als 200 Jahre Gastfreundschaft auf der Bastei



Was für eine Aussicht! – 194 Meter über der Elbe eignet sich das Panoramarestaurant Bastei auch für große Gruppen.

Die Bastei mit ihrem 800 Hektar-Areal zählt heute mit jährlich 1,5 Millionen Besuchern zu den meistbesuchten Destinationen in Deutschland. Daraus ergibt sich eine hohe Verantwortung, die auf den Geschäftsführern Petra Morgenstern und Kai Reißer sowie ihren Mitarbeitern lastet. Für jeden Bastei-Besucher ist das Team als Vertreter der Gastronomie- und Beherbergungsbranche Aushängeschild für die Sächsische Schweiz. Und die Lage im Kerngebiet des Nationalparks Sächsische Schweiz mit ihrer Verantwortung für Umwelt und Natur macht die Aufgabe nicht leichter.

Doch zurück auf Anfang: Zum Pfingstfest 1812 bewirtete der Lohmener Fleischer Pietzsch erstmals Besucher der Bastei mit Speisen und Getränken in eigens dafür errichteten Rindenhütten. Dieses Geschäft erwies sich als so einträglich, dass der

Fiskus im Jahr 1826 durch den Dresdner Hofbaumeister Thormeyer ein massives Gasthaus errichten ließ, das man 1884 erweiterte. Hier wurden über viele Jahre Gäste begrüßt, regelmäßig rauschende Feste wie das Winterfest, das Kostümfest oder die Prunksitzung mit dem Elferat zelebriert sowie leckere Backwaren und Köstlichkeiten in der hauseigenen Konditorei nicht nur für den Eigenbedarf, sondern auch für die HO-Gaststätten der Umgebung produziert. Mitte der 70er Jahre des vergangenen Jahrhunderts erfolgte dann der Abriss des alten und Bau des neuen Panoramarestaurants nach Plänen der Architekten Witter und Antelmann.

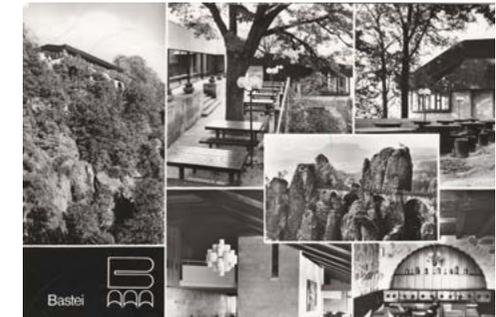
Seit dem 7. Oktober 1979 werden hier wieder Gäste begrüßt und bewirtet. Die Wiedereröffnung der Restauration jährte sich vergangenen Monat zum 40. Mal. Grund für das Team, alte Speise-

karten zu Rate zu ziehen und nachzuko-chen sowie Fotos und Erinnerungsstücke auszustellen. Zu beiden erhielt Kai Reißer viele positive Rückmeldungen, so dass die Idee geboren wurde, weitere Aktionen dieser Art anzubieten. Außerdem empfiehlt das Bastei-Team seinen Gästen einen Blick in den kulinarischen Kalender, der mit zahlreichen saisonalen Spezialitäten Lust auf einen Besuch des Panoramarestaurants macht.

Internationale und regionale Küche wird im Panoramarestaurant und der Außen-gastronomie serviert. Fast 500 Personen finden allein im Hauptraum Platz und können bei gutem Wetter auf den Bärenstein, die Festung Königstein und sogar bis nach Tschechien blicken. Die Basteiklausen mit herrlicher Sicht auf die Elbe kann für Familienfeiern und Trauungen gebucht werden, ebenso wie die Freischützstube.

### Ausflugstipp:

3. Bastei-Hochzeits- und Veranstaltungsmarkt mit mehr als 20 Ausstellern am 10. November 2019 von 10 bis 16 Uhr im Panoramarestaurant Bastei | **Eintritt frei.**



Ansichtskarte aus dem Eröffnungsjahr des Panoramarestaurants von 1979

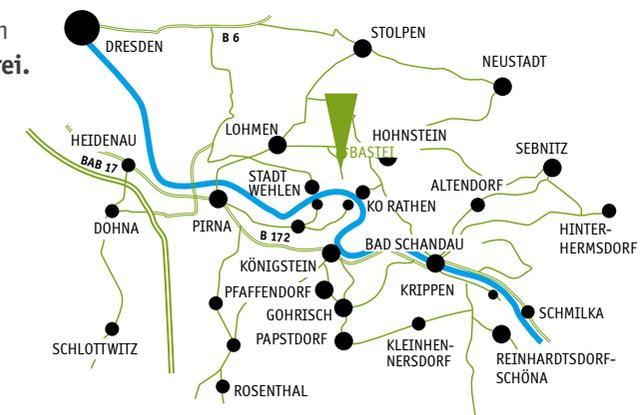


In der Basteiklausen des Panoramarestaurants sind seit dem Jahr 2004 auch standesamtliche Trauungen möglich. Besuchen Sie den 3. Hochzeits- und Veranstaltungsmarkt am 10. November 2019!

K

### Kontakt

Berghotel Bastei GmbH  
01847 Lohmen/Bastei  
Telefon: +49 (0)35024 779-0  
Telefax: +49 (0)35024 779-481  
info@berghotel-bastei.de  
www.berghotel-bastei.de



Kathleen Krenz, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## Spitzberg-Imkerei Leuner



Die Löwenzahnblüten auf den Wiesenflächen der Umgebung bilden die Grundlage für die Sorte "Frühjahrsblüte".

Vom Leben auf dem Lande und der Landwirtschaft war Uwe Leuner schon als Kind recht angetan. Gern fuhr er in den Schulferien zu seinen Großeltern, die einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Milchkühen führte und war begeistert, wenn er dabei sein durfte, Grünfütter, Heu usw. mit dem Pferdewagen einzufahren. Zudem hatte sein Opa eigene Bienenvölker, so dass Uwe Leuner schon in seiner Kindheit erste Erfahrungen mit der Imkerei sammelte. Er interessierte sich dabei nicht nur für die Produktion von leckerem süßen Honig, sondern ihn begeisterten vor allem Haltung, Vermehrung und Züchtung der Honigbienen. Ihm imponiert immer wieder die perfekte Koordination eines Bienenvolkes, was nur durch die permanente Kommunikation der Bienen untereinander möglich ist.

Als Uwe Leuner mit seiner Frau das Anwesen in Cotta B erwarb, übernahm er zugleich die Bienenvölker der Vorbesitzerin. Diese bildeten die Grundlage für den Aufbau seiner Imkerei im Nebenerwerb. Gegenwärtig besitzt er 21 Bienenvölker. Mit einigen davon geht er auch auf Wanderschaft. Sinnvoll sind diese Wanderungen mit Bienen zur Sicherung der Bestäubung von Pflanzen sowie zur Steigerung des Honigertrags durch die Nutzung verschiedener Trachten (Pollen- und Nektarangebote).

Im Angebot des Imkers sind folgende Honigsorten: Frühjahrsblüte, Waldhonig, und Sommerblüte. Die durch die Bienenwanderungen erzielten Honigsorten sind abhängig von dem in der Region vorkommenden aktuellen (Nutz-)Pflanzenangebot.

Kaufen kann man bei Leuners auch Propolis. Das ist eine von Bienen hergestellte harzartige Masse mit antibiotischer, antiviraler und antimykotischer Wirkung. Propolis ist für die Bienen einer der wichtigsten Wirkstoffe gegen Infektionen. Gern wird Propolis in der alternativen Medizin als wirkungsvolles natürliches Heilmittel verwendet, das äußerst vielseitig eingesetzt werden kann.

Bei einem Besuch der Imkerei fallen einem sofort die vielen selbst gezogenen Pflanzen auf, so z.B. die Bienenbäume (Euodia und Tetradium), die durch ihre Blüten besonders viel Nektar für die Bienen spenden.

Alle o. a. Produkte kann man direkt bei Imker Leuner in Cotta B kaufen. Zudem erhält man seine Honigprodukte bei der Feinbäckerei Sachse in Dohna, Blumenfreuden Annett Keil in Pirna Neundorf, im Hofladen der Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz e.G. sowie die Bienenbäume beim Berufskollegen Imker Schmidt in Naundorf (Ortsteil der Stadt Dippoldiswalde).



Einige Beuten stehen das ganze Jahr über auf dem Wohngrundstück des Imkers.

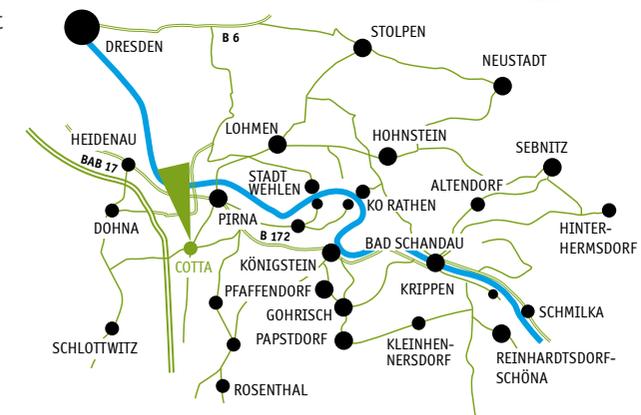


Der Honig wird manuell in unterschiedlich große Gläsern abgefüllt.



### Kontakt

Spitzberg-Imkerei Leuner  
Uwe Leuner  
Cotta B, Nr. 2a  
01796 Dohma  
Tel: 035032 489984  
Mobil: 015227609086  
u.leuner@freenet.de



Ulrich Augst, MA Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

## Vom Schwarzspecht im Nationalpark Sächsische Schweiz



Ein Schwarzspecht auf Wohnungssuche im Nationalpark – der Einzug kann beginnen!

In den Jahren 2018 und 2019 wurde im Nationalpark Sächsische Schweiz ein SPA\*-Monitoring Europäischer Vogelschutzgebiete durchgeführt, welches sich hier auf 20 potenzielle Brutvogelarten bezog. Unter diesen Arten waren auch Raufußkauz und Schwarzspecht. Dazu war es nötig, die Bäume mit Schwarzspechthöhlen zu erfassen, was bereits im Herbst 2017 begann. So wurden bis Ende des ersten Monitoring-Jahres 529 Höhlenbäume kartiert. Im Jahr 2019 erhöhte sich deren Anzahl dann auf 572, doch mussten wir auch ein paar Abgänge verzeichnen.

In diesen Höhlenbäumen fanden wir 32 Schwarzspecht- und 95 Hohлтаubenbruten. Letztere war eher ein „Nebenprodukt“, da diese Art nicht für das SPA-Monitoring erfasst wird. Auch Kleiber und Eichhörnchen hatten einige der

kartierten Höhlen belegt. Im folgenden Jahr waren es dann elf Raufußkauz- und 47 Schwarzspechtbruten sowie 85 Bruten der Hohлтаube. Wie aber kam es zu einer derartigen Erhöhung der Schwarzspechtbruten? Selbst wenn uns im Vorjahr ein paar derer verborgen geblieben waren, sind doch 15 Bruten mehr wohl nur durch optimale Ernährungsbedingungen zu begründen. Schon im Jahre 2017 war aufgefallen, dass man bis zu zehn Schwarzspechte, nahrungssuchend auf kleinem Raum, in den frisch vom Borkenkäfer befallenen Beständen beobachten konnte. So ist es wohl als sicher anzusehen, dass der Schwarzspecht von der explosionsartigen Zunahme des Borkenkäfers so stark profitierte, dass es zu einer solchen Bestandserhöhung kam. In den Jahren vor dem Ausbruch der Borkenkäfer-Kalamität schätzten wir für den Nationalpark nur 20 bis 25 Schwarzspechtpaare.

Weiterhin profitieren neben den bereits genannten Arten auch weitere Vogel- und verschiedene Fledermausarten, Baumarder und Siebenschläfer sowie die unterschiedlichsten Insekten, unter anderem Wildbienen, Wespen und Hornissen vom Totholz und dem Schwarzspecht-Höhlen-Reichtum unseres Nationalparks.

\* SPA-Gebiet: Special Protection Areas (Europäisches Vogelschutzgebiet)

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz



## Oberschule Königstein wird erste Nationalpark-Schule Sachsens

Die Oberschule Königstein hat nach einem intensiven zweijährigen Programm als erste Schule Sachsens das Zertifikat am 10.10.2019 erhalten.

Die Kriterien für Nationalpark-Schulen wurden von mehreren Nationalen Naturlandschaften in Deutschland entwickelt und sind bundesweit bei EUROPARC Deutschland e.V. organisatorisch angebunden.



Tobias Kummer, Bürgermeister Königstein, Rudi Krebs, Schülersprecher der Oberschule Königstein, Dr. Dietrich Butter, Leiter Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz, Heinz-Bernd Bettig, Referatsleiter Nationale Schutzgebiete im SMUL, Frau Muschalik, stellv. Schulleiterin Oberschule Königstein und Herr Hanitzsch, Elternsprecher OS Königstein mit der Plakette Nationalpark-Schule Sächsische Schweiz

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

## Die Hütte ist voll oder: Wer schön ist, leidet.

Sobald die Wetterberichte gute Aussichten versprechen, geht es los, auf in die Natur und in die Felsenwelt. Obwohl es beste Zugverbindungen und vor Ort ein dichtes Busnetz gibt, rollt die Autokarawane beständig hinein in die Nationalparktäler. Schon bald am frühen Morgen sind die offiziellen Parkkapazitäten erschöpft, die verbotenen Alternativen werden zugestellt und dann ist Parken nicht mehr möglich. Ein alltäglicher Ablauf bei Sonne satt.

Ein Phänomen ist es schon, wie schnell beliebte Naturorte, aber auch Städte vor dem Kollaps stehen können.

Es ist schnell gesagt, die Hütte ist voll, doch was tun, wenn es keinen Platz mehr gibt. Wir werden noch viele Gespräche und kluge Ideen benötigen, um letztendlich angemessen gemeinsam zu reagieren.



## Nationalpark nach dem Borkenkäferjahr 2019



Wie im Nationalpark Böhmisches Schweiz wurde auch in unserem Nationalpark versucht, im Pflegebereich den Borkenkäfer zu bekämpfen, um durch Fällen und Abtransport der betroffenen Bäume die weitere Ausbreitung des nur 5 mm großen Käfers einzudämmen. Leider ohne Erfolg. Die Fichten rechts im Bild wurden inzwischen auch vom Borkenkäfer befallen und bleiben jetzt stehen. Ihr Holz wird zu Humus für die nächste Waldgeneration.

Die langanhaltende Dürre und Hitze 2019 hat nicht nur in den Fichtenwäldern Sachsens, in anderen Bundesländern und Tschechien erhebliche Schäden verursacht und den Borkenkäfer begünstigt, sondern auch im Nationalpark tief greifende Veränderungen im Wald bewirkt. Anfang 2018 machte die Fichte trotz der langjährigen Waldpflegemaßnahmen immer noch die Hälfte aller Bäume im Nationalpark aus. Mehrere Winterstürme und die klimatischen Auswirkungen sowie die extreme Borkenkäferentwicklung haben die Fichte weiter reduziert. Sie macht jetzt noch rund ein Drittel aller Bäume im Nationalpark aus. Genauere Zahlen dürften erst

im April nächsten Jahres vorliegen – erst dann ist nach forstlichen Maßstäben das Borkenkäferjahr vorbei. Noch gravierender ist die Entwicklung im benachbarten Nationalpark Böhmisches Schweiz, da dort ursprünglich noch mehr Fichten standen, die in noch größerem Umfang abgestorben sind oder entnommen werden mussten. Die größte Kahlschlagfläche, die dort wegen der Bekämpfung des Käfers erzeugt wurde, hat eine Größe von 37 ha. Das entspricht 51 Fußballfeldern. Trotzdem ist der Befall durch Borkenkäfer weitergegangen, so dass die Kollegen die Bekämpfung bis auf wenige andere Areale inzwischen eingestellt haben.

Trotz des Grundsatzes „Natur Natur sein lassen“ stellt die Borkenkäferentwicklung also auch im Nationalpark die Revierleiter, Waldarbeiter und die beauftragten Firmen vor erhebliche Herausforderungen.

Nach wie vor richtet sich der Fokus der Bekämpfung auf befallene Fichten, die benachbart zu privaten Waldeigentümern stehen. Im Rahmen der begrenzten Möglichkeiten versuchen die Revierleiter auch private Waldbesitzer zu beraten und zu helfen, wo sie können. Geringe verfügbare Maschinenkapazitäten auf dem Markt der Waldarbeitsfirmen und massiver Verfall der Holzpreise machen es für private Waldbesitzer sehr schwer, angemessen und schnell auf Borkenkäferbefall zu reagieren.



Ohne Ansaat und Bestandspflege wachsen – wie hier am Reitsteig am Kleinen Winterberg – schon wenige Jahre nach Borkenkäferbefall mindestens vier Baumarten und erreichen erstaunlich schnell große Höhen, obwohl teilweise deutlich Wildverbiss erkennbar ist.

Verkehrssicherungsmaßnahmen entlang öffentlicher Straßen werden in den nächsten Jahren einen weiteren Schwerpunkt der Arbeiten bilden.

Sind die Arbeiten erledigt, ergibt sich für private Waldbesitzer die Frage, was nun aus den kahlen Flächen wird. Welche Baumarten soll man pflanzen? Welche werden mit den künftigen klimatischen Bedingungen zurechtkommen? Und wie wird sich das Klima entwickeln? Auch hier kann ein Blick in den Ruhebereich des Nationalparks Zuversicht geben. Vielerorts haben sich Bäume aus eigener Kraft angesiedelt und sind nach wenigen Jahren bereits hoch herangewachsen. Zunächst meist Birken und Ebereschen, aber auch Kiefern, Buchen und Eichen sind

bereits in diesen zukünftigen Wäldern zu finden. Auch junge Fichten sind noch zahlreich vertreten. Welche Bäume sich letztlich durchsetzen, entscheidet im Nationalpark der Konkurrenzkampf der Bäume untereinander.

Im Privatwald kann der Waldbesitzer steuernd eingreifen und einzelne der von alleine heranwachsenden Bäume fördern, andere zurückdrängen und Dritte nachpflanzen. Auf jeden Fall bieten ihm die heranwachsenden Bäume Schutz vor der Erosion des Waldbodens durch Niederschläge oder Wind, sie verdrängen Brombeeren und Gras und sie bieten ein günstiges Bestandsklima, so dass nachgepflanzte Bäume günstiger anwachsen können.



Grit Praß, Kulturlandschafts Koordinatorin Sächsische Schweiz

## Workshop "Entwicklung unserer Kulturlandschaft"



Trotz aller medialen Möglichkeiten sind Gesprächsrunden immer noch die beste Variante Ideen zu schmieden.

**Jeder hat eine Stimme und kann mit seiner Meinung etwas bewirken.** Unter diesem Motto trafen sich am 19.09.2019 Gemeindevertreter, Partner der regionalen Entwicklung, Bewirtschafter, Anwohner und Interessierte in dem kürzlich neu eröffneten Gemeindehaus Lohmen. Im Fokus der Veranstaltung stand der Gedankenaustausch sowie die Findung von gemeinsamen Ansatzpunkten zum Thema Hochwasserschutz und -vorsorge in der Region Lohmen/Wehlen.

Um unsere heutige Situation in der Landschaft zu verstehen, muss die Vergangenheit betrachtet werden. Die Darstellung unseres historischen Landschaftsbildes anhand von alten Plänen wurde durch einen Masterstudenten der HTW Dresden vorbereitet.

Die darauf folgenden angeregten Diskussionen über Ziele und weitere mögliche umsetzbare Maßnahmen für das Gebiet brachten viele gute Ansatzpunkte hervor. Die entstandenen Ideen werden durch die Kulturlandschafts Koordinatorin Grit Praß (Landschaft(f)Zukunft e.V.) sowie die Projektmitarbeiterin Dörte Ackermann (Sächsische Landesstiftung für Natur und Umwelt) gesammelt und weiterentwickelt. Eine Fortsetzung der Veranstaltung ist bereits geplant.

### Haben sie Anregungen oder Fragen?

#### Kontakt:

Regionalmanagement Sächsische Schweiz  
Kulturlandschafts Koordinatorin Grit Praß  
Telefon: 03501 4704875  
grit.prass@re-saechsische-schweiz.de



Ulrike Funke, Geschäftsführerin Landschaft(f)t Zukunft e.V.

## Der Landschaft(f)t Zukunft e.V. wählt seinen Vorstand neu

Wie doch die Zeit rennt – schon sind wieder vier Jahre vergangen und so stand laut Satzung auf der Tagesordnung der zweiten Mitgliederversammlung des Landschaft(f)t Zukunft e.V. 2019 die Vorstandswahl im Mittelpunkt! In Vorbereitung dessen waren die Mitglieder aufgerufen, sich aktiv im Vorstand einzubringen. Mit der erfolgreichen Wahl aller 14 Kandidaten ist der Vorstand nun um drei Mitglieder reicher und repräsentiert unsere Kommunen noch stärker.

Aus ihren Reihen wählten die neuen Vorstandsmitglieder den „alten“ Vorstandsvorsitzenden, Manfred Elsner für die nächsten vier Jahre wieder an ihre Spitze.

In seinem Schlusswort bedankte sich Manfred Elsner für die aktive und ambitionierte Arbeit im Verein und das ihm wiederum entgegen gebrachte Vertrauen. Er zeigte sich sehr zuversichtlich, die anspruchsvollen Themen und Aufgaben zur ländlichen Entwicklung auf der Grundlage der guten Ko-



Der neue Vorstand: v.l.n.r: R. Straßberger, C. Jost, R. Stiehl, B. Kusche, A. Penther, A. Reichel, T. Paul, M. Elsner, T. Kunack, J. v. Korff, T. Schreckenbach, H. Schultz, (nicht im Bild: T. Richter, M. Otto)

operationen und professionellen Netzwerke des Vereins zukunfts-fähig zu gestalten.

Er lud alle Mitglieder herzlich für den 5. Dezember zur Regionalkonferenz 2019 nach Höckendorf in das „Erbgericht“ ein, um sich zu den zahlreichen Projekten und Aktivitäten, sowie zum Fortgang von LEADER in 2020 und darüber hinaus zu informieren.

### 2. Marmeladenwettbewerb „Heimat im Glas“

Stattliche 66 leckere Fruchtaufstriche wetteiferten am 20.10.19 um die Gunst der zahlreichen Besucher zum diesjährigen Marmeladenwettbewerb anl. des Tages des traditionellen Handwerks im Zinnwalder Lugsteinhof. Gewonnen hat der Zucchini-Apfel-Minze-Aufstrich von K. Träger aus Ruppendorf. Über Platz 5 freuten sich die Kinder von der Bürgerhilfe Sachsen. Ihnen gehört für eine kleine „Auszeit“ die Kegelbahn im Lugsteinhof. Vielen Dank an alle Marmeladenköche, Besucher bzw. Tester sowie Organisatoren vor und hinter den Kulissen.



Kathleen Krenz, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## Herbstfest mit 1. Vogelscheuchen-Wettbewerb in Sohra



Die „Dame“ in der Mitte des Fotos hat den Wettbewerb gewonnen.

Der 1. Vogelscheuchen-Wettbewerb anlässlich des Herbstfestes auf dem Dreiseithof der "Früchteverarbeitung Sohra GmbH" ist Geschichte. Zehn Prachtexemplare standen zur Auswahl. Das LEADER-Regionalmanagement "Silbernes Erzgebirge" unterstützte den Wettbewerb durch umfangreiche Werbemaßnahmen. Zudem steuerten die Mitarbeiter regionale Produkte für die Preise bei – eine gute Gelegenheit, um auf die Regionalinitiative "Gutes von hier." aufmerksam zu machen.

Kathleen Krenz, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## „Schaufischen“ am Mühlteich in Langburkersdorf



Ein emotionaler Moment war es für Gunther Ermisch, als sein repariertes Riesen-Maskottchen auf dem Schauplatz einrückte. Vergangenen Dezember hatten es Unbekannte am Abzweig Sebnitzer Straße/Kirschallee gesprengt.

Hinter der „Forellen- und Lachszucht Ermisch“ in Langburkersdorf steckt mittlerweile eine 25jährige Familiengeschichte. Darin fest integriert: das jährlich stattfin-

dende „Schaufischen“ am Mühlteich. Am 13.10. fand es zum 21. Mal statt. Ob Räucherfisch, Backfisch, Fischsemmeln, Fischsuppe – in langen Schlangen warteten die Besucher, um ihren „Favoriten“ zu kaufen, obwohl das Unternehmen viele Helfer aus dem Familien- und Bekanntenkreis gewinnen konnte. Es wurden aber auch noch weitere Produkte der Region angeboten. So verkauften die Bäckerei Mehnert aus Dürrröhrsdorf Kuchen, die Porschendorfer Mühle kaltgepresste Öle, Kathleen Dittrich aus Hinterhermsdorf Fruchtaufstriche und die Mitarbeiter des Landshaf(f)t Zukunft e. V. präsentierten das Netzwerk „Gutes von hier.“, in dem alle o.a. Unternehmen wichtige Partner sind.

Uwe Zocher, Koch auf der Brand-Baude

## Rezept des Monats

### Wildsaurgout mit Steinpilzen

Der Esel ist ein dummes Tier, der Elefant kann nichts dafür... Die Wildsau auch nicht, doch im Herbst ist sie dran – die Sau! Da hallen die Schüsse durch das Morgenrauen und schwupps liegt sie da.

Auf dem Weg zu seiner Beute findet der Jäger in diesem Jahr Pilze über Pilze. Auch Steinpilze sind dabei! Das Praktische an diesen ist, dass man sie nicht schießen muss. Sie stehen einfach nur so herum.

Es bietet sich nun an, das Wildbret in seiner Zubereitung mit den Steinpilzen zu kombinieren. Also machen wir Wildragout.

Dazu schmoren wir Zwiebeln über Zwiebeln in ausgelassenem Speck und fügen dann das würfelig geschnittene Wildfleisch dazu. Nachdem dieses auch etwas geschmort wurde, würzen wir das Ganze und löschen es mit einem edlen Rotwein ab: Reduzieren, Ablöschen, Reduzieren, Ablöschen – das macht die gute Soße für's Ragout.

Beim letzten Reduzieren füge ich die geputzten kleinen Steinpilze hinzu, lösche nochmals mit Rotwein ab (falls noch etwas vom Edlen da ist). Dann wird das Ganze mit geschlossenem Deckel leise köcheln gelassen bis das Fleisch gar ist. Die vielen Zwiebeln sollten die Soße gebunden haben, so dass kein Mehl oder keine Stärke mehr nötig sind. Zum Schluss

noch etwas feiner Wilthener Weinbrand und einen Schluck Hendricks Gin hinzu. Das macht es rund!

Jetzt taucht der Herbst den Nationalpark in bunte Farben. Herrlich ist es anzuschauen – im Tale, wie auch bei uns auf dem Berg. Herbst ist eben überall! Auch auf der halben Höhe ...

[www.brand-baude.de](http://www.brand-baude.de)



### Nationalparkverwaltung erneuert Dreisteigenbrücke am Malerweg

Kürzlich erneuerten Mitarbeiter der Nationalparkverwaltung die im Kirnitzschtal eingebettete Dreisteigenbrücke am Malerweg. Nicht nur für die Wanderer auf dem beliebten Fernwanderweg ist sie die Verbindung zwischen dem Hirschwald bei Hinterhermsdorf und dem Gebiet um das Zeughaus. In der jetzigen Form existiert die Brücke seit 1993. 2010 nach dem Kirnitzschhochwasser musste sie inklusive der Widerlager grundhaft saniert werden.

Im Schnitt alle sieben Jahre muss die Nationalparkverwaltung hölzerne Infrastruktur an den Wanderwegen erneuern. Einige Arbeiten erledigen Fachfirmen aus der Sächsischen Schweiz, aber die meisten Spezialaufgaben lösen die Mitarbeiter der Nationalparkverwaltung selbst. Bei der Dreisteigenbrücke benötigten zwei Mitarbeiter vier Tage, um den Brückenbelag aus Eichenholz und die Geländer aus Fichte zu erneuern. 600 Euro Materialkosten fielen dabei an.

## Veranstaltungen und Termine

**ab 3. November 2019**

### **Feuer und Eis – Die Punschzeit beginnt!**

im Biergarten auf der Bastei

[www.berghotel-bastei.de](http://www.berghotel-bastei.de)

**9./10. November 2019, 10 bis 14 Uhr**

### **Geologische Exkursion zum Arnstein**

Spannende Suche zwischen Sandstein und Granit im Arnsteiner Gebiet nach den durch die gewaltigen Kräfte der Lausitzer Überschiebung verursachten Spuren mit Nationalparkführer Rainer Reichstein

**11. November 2019**

### **Ganz viel Gans zum Martinstag!**

Berghotel Bastei

[www.berghotel-bastei.de](http://www.berghotel-bastei.de)

**12. November 2019, 10:15 Uhr**

### **6. Tourismustag des Landkreises**

Schloss Burgk in Freital

[www.landratsamt-pirna.de/tourismustag](http://www.landratsamt-pirna.de/tourismustag)

**13. November 2019, 9 bis 16 Uhr**

### **Fachgespräch Sächsisch-Böhmische Schweiz**

Landschaft im Wandel

Nationalparkzentrum Bad Schandau

**15. – 17. November 2019**

Die Welt der Berge in den Hörsaal geholt

### **16. Bergsichtenfestival in Dresden**

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

**16. November 2019, 14 bis 17 Uhr**

### **Räuchern in der dunklen Jahreszeit**

Workshop im Kräutergarten Sebnitz  
Gemeinsame Beschäftigung mit Bräuchen der Rau(ch)nächte, mit alten Riten und Tradition rund ums Räuchern, wobei jeder seine eigene Räuchermischung aus Harzen und Kräutern selbst herstellen kann.

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

**noch bis 24. November 2019**

### **10. Kulinarische Wochen in der Sächsischen Schweiz 2019**

[www.dehoga-ssw.de](http://www.dehoga-ssw.de)

#### **In eigener Sache**

Die Redaktion nimmt gerne sachdienliche Hinweise und Themenvorschläge entgegen. Dazu reicht eine Information per E-Mail.  
Vielen Dank!

Wir sind „Fahrtziel  
Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie „Nationale Naturlandschaften“.

**Nationalpark  
Sächsische Schweiz**



Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer: Dezember 2019