



Sächsisch-Böhmische
SCHWEIZ

seit 2009

SANDSTEIN

Post für Partner

SCHWEIZER

November 2020 | 128. Ausgabe



regional | aktuell | weltoffen



Nationalpark
SÄCHSISCHE SCHWEIZ

Inhalt

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 4 | Nationalpark-Partner Porträt
Bio- & Nationalpark Refugium Schmilka | 11 | Mehr Verkehr in der Sächsischen Schweiz – die Region wird überfahren |
| 6 | Regionalvermarkter Porträt
Die Forellen- und Lachszucht Ermisch | 12 | Mobilität gestalten – Auftaktveranstaltung |
| 8 | Nationalpark Aktiv
Haliaeetus albicilla – der Seeadler | 13 | Castrum Wylin |
| 9 | Kurznachrichten | 14 | Hohnsteiner Kasper – altes Handwerk wird wieder erlebbar. |
| 10 | Region Aktiv
LEADER-Förderperiode erfolgreich abschließen | | Rezept des Monats |
| | | 15 | Gefüllte Paprika |
| | | 16 | Natur Natur sein lassen! |

Impressum

Eine Gemeinschaftsinitiative von:

**Staatsbetrieb Sachsenforst
Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz**
An der Elbe 4, 01814 Bad Schandau
Ansprechpartner: Jörg Weber
Tel. 035022 – 900613, Fax 035022 – 900729
joerg.weber@smul.sachsen.de
www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

**Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.
Ulrike Roth 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.gutes-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:

Kippfahraussicht mit Blick zur Kaiserkrone und nach Reinhardtsdorf-Schöna,
Foto: Jörg Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“
128. Ausgabe, November 2020
Redaktion: Jörg Weber
Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, Schmilka.de, J. Oswald, K. Krenz, Y. Bergmann, A. Tänzer und K. Ujhelyi
Auflage: 2.500 Stück
Druck: Ideenwerkstatt Päßler Neustadt / Sa.
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

„Betrachte jede Schwelle nicht als Hindernis, sondern als Punkt zum Innehalten.“

Lilli U. Kreßner

Für gewöhnlich ist der November der Monat, in dem sich die Sonne ziemlich rarmacht. Nach dem wonniglichen Oktober mit seinem warmen Farbenzauber läutet das Fallen der Blätter nun die eher triste Zeit des Jahres ein, bevor der Advent beginnt. Manch Einer hatte sich schon in wärmeren Gefilden gesehen – nun hat uns die Pandemie schon das zweite Mal in diesem Jahr einen dicken Strich durch die Rechnung gemacht! Damit umzugehen fällt keinem leicht – am wenigsten den direkt oder auch indirekt betroffenen Menschen, die ihr Gewerbe abermals schließen mussten und mit Sorge in die Zukunft sehen!

Von dem turbulenten Getümmel in der Nationalparkregion ist nichts mehr zu spüren. Wie von Geisterhand zog nun auch der letzte Caravan über Nacht von dannen. Zelt- und Parkplätze so leer wie lange nicht mehr. Kein Gast ist mehr in Hotels und Pensionen. Diese Art von „Stille“ ist eher unheimlich und so macht sich der Novemberblues in vielen von uns breit.

Freizeitgestaltungen, ob kulturell oder auch sportlich, werden fast alle auf Null gefahren. Das nahe Wohnumfeld erneut zu erkunden, die Sinne dabei schärfen,



Rettungsmittel sind immer nur für den Notfall gedacht und kommen dann doch recht selten zum Einsatz – zum Glück. Bleiben wir also alle recht vorsichtig!

um hoffentlich etwas Neues zu sehen, was im Frühjahr noch nicht da war, ist derzeit unsere Hoffnung auf Abwechslung.

Leider bleiben nun nicht nur unsere kulinarischen Wochen fast komplett auf der Strecke. Auch die regionalen Produkte kann man jetzt nur in der eigenen Küche verwenden. Für einen Monat geht das sicherlich, danach muss aber auch wieder der Gastronom besucht werden können und die Kinos und Theater brauchen „warme Sitze“. Versuchen wir uns in dieser Zeit der Stagnation auf das Wichtige zu konzentrieren. Dazu gehört eben auch das Verständnis für die besondere Situation. Abstand zueinander ist das eine, aber bitte vergessen wir trotzdem nicht das Miteinander, die gegenseitige Achtung. Trotz geänderter Kommunikationsformate ist Zusammenhalt, Teamarbeit und ein respektvolles Miteinander jetzt wichtiger denn je! Beiben Sie alle gesund!

Ihre



Livia Thiele, Marketing Bio- & Nationalpark Refugium Schmilka

Bio- & Nationalpark Refugium Schmilka



Mühlenhof | Glühweinplausch am Kamin

Die Tage werden kürzer, der Himmel grauer und die Temperaturen immer niedriger, doch die Natur dreht noch einmal richtig auf. Eine rot-gelbe Farbenpracht erstreckt sich über die Hänge des Nationalparks Sächsische Schweiz und verzaubert Anwohner, Wanderer und Passanten. Der Herbst taucht auch das ökologische Urlaubsrefugium Schmilka in ein besonderes Licht.

Wenngleich dieses Jahr mit dieser außergewöhnlichen Situation derzeit die zweite Totalschließung der Urlaubshotellerie fordert, werden hier nicht die Köpfe in den Sand gesteckt. Längst krisenerprobt, nicht zuletzt auch durch regelmäßig

wiederkehrende Hochwasser, schauen Geschäftsführer und Mitarbeiter optimistisch in die Zukunft.

Seit Anfang des Jahres wurde das Biohotel Helvetia, insbesondere der Bereich des Restaurant StrandGut einer umfassenden Sanierung unterzogen. Der Keller wurde von altem Hochwasserschutt befreit, die Küche erweitert sowie Innenbereich, Terrasse und Fassade erneuert.

Einmal mehr beweist Geschäftsführer Sven-Erik Hitzer damit, dass Nachhaltigkeit und Ökologie sowie authentisches Design eine ideale Symbiose eingehen können. So stammen etwa die aufwendig

mundgeblasenen Lampen aus der altböhmischen Glashütte BOMMA, designt von Ota Svoboda, Stühle und Tische von der ebenfalls böhmischen Firma Ton, welche die Tradition der Herstellung von Bugholz Möbeln bewahrt, beständig weiterentwickelt und damit zu Recht schon internationale Preise wie den Red Dot Design Award oder den German Design Award erhielt.

Während die Handwerker die letzten Feinarbeiten an der Inneneinrichtung durchführen, holen die Hausmeister in Vorbereitung auf die ihnen bevorstehende Wintersaison den Kamin aus dem Sommerlager, schleppen kubikmeterweise feinstes Buchenholz heran, um es im Mühlenhof zu stapeln und schmücken den ganzen Ort nun schon zum 5. Mal in Folge mit Laternen, bunten Lichtern und duftenden Nadelhölzern um es zu der mittlerweile weithin bekannten heimeligen Winter-Oase, dem Winterdorf Schmilka zu verwandeln.

Sobald die Urlaubshotellerie wieder starten darf, steht das Team des



Die Hochwassersanierung ist bald beendet. Wir hoffen dann auf ersten Sonnenstunden im Frühjahr 2021.

Winterdorfes bereit: für Wanderer, Ausflügler und Urlauber.

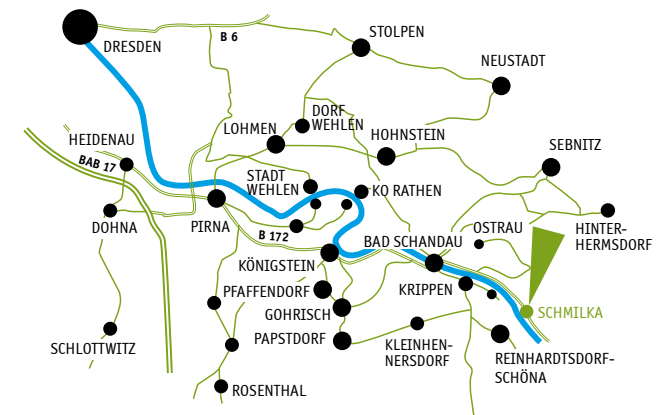
Die Bio-Bäckerei ist aktuell **täglich 8 – 15 Uhr**, der Ausschank im Mühlenhof **samstags und Sonntag 11 – 18 Uhr** geöffnet.

Aktuelle Öffnungszeiten findet man unter www.schmilka.de/oefnungszeiten.

K

Kontakt

Bio- & Nationalpark Refugium Schmilka
Albergo GmbH
Schmilka Nr. 11
D-01814 Bad Schandau OT Schmilka
Tel. 035022 913 0
Fax: 035022 913 1190
info@schmilka.de
www.schmilka.de



Ulrike Junker, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

Die Forellen- und Lachszucht Ermisch – Mitglied im Netzwerk Gutes von hier



Gunther Ermisch bietet auch aus eigener Herstellung verkaufsfertigen, frisch geräucherten Fisch an.

Eingebettet zwischen der Sächsischen Schweiz und dem Lausitzer Bergland befinden sich am Fuße des Ungerberges, gespeist vom frischen Quellwasser des Ottergrundbaches, die Teiche und fischereitechnischen Anlagen der Lachs- und Fischzucht Ermisch. In den Teichen werden Karpfen, Schleien, Hechte, Zander, Störe und Kleinfischarten gezüchtet. Die Forellen- und Lachszucht Ermisch wurde 1994 von Fischerei-Ingenieur Hans Ermisch in Neustadt in Sachsen gegründet. Bereits im ersten Jahr erhielt das Unternehmen den Zuschlag für einen

Dienstleistungsauftrag des Freistaates Sachsen. Dabei ging es um die Wiederansiedlung der sächsischen Elblachse. Seit 1998 kommen jährlich mehrere laichbereite Lachse zurück in ihre „Kinderstube“.

In den darauffolgenden Jahren wurden Gebäude und Teiche gekauft. Die Gewässer haben eine teils über 500-jährige Geschichte und wurden in ihrer Art kaum verändert. Nach und nach wurde das Unternehmen modernisiert und für die aktuellen Anforderungen der Märkte aufgestellt.

Im Jahr 1999 übernahm Sohn Gunther Ermisch den Familienbetrieb. Er ist Fischwirtschaftsmeister und Mitglied im Präsidium des Sächsischen Fischereiverbandes.

Täglich wird eine große Palette an fangfrischem Fisch und geräucherten Fischprodukten bereitgehalten. Die Nutzung



Anlässlich eines Besuches von finnischen LEADER-Partnern gab es vom Chef selbst gekochte Fischsoljanka.



Der Verkaufswagen ist die mobile Verkaufsstätte der Firma und bringt, wie hier auch, Fischbrötchen zum Naturmarkt in Wehlen.

des frischen Quellwassers geben Forelle, Saibling, Karpfen und Schleie hervorragende Geschmackseigenschaften.

Mittlerweile werden noch zusätzlich Sachsens größte Talsperre (Quitzdorf) und ca. 260 Hektar Teiche in der Lausitz bewirtschaftet.

Zurzeit sind zwei Lehrlinge an der Berufsschule Königswartha in Ausbildung zum Fischwirt.



Das sind die Teichanlagen der Firma im OT Anbau, Neustadt in Sachsen

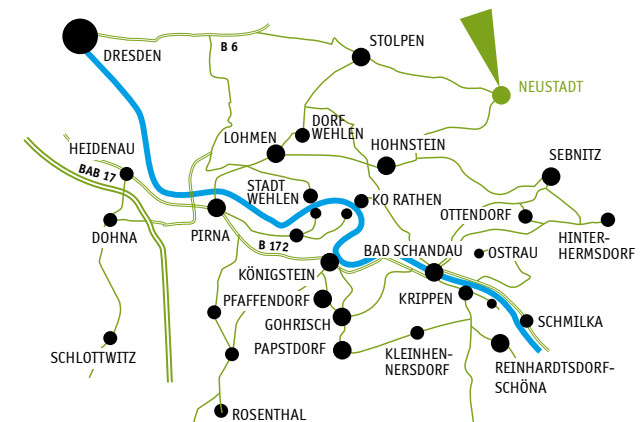
Der Hofladen im Standort Neustadt in Sachsen, OT Anbau, Nr. 66 hat wie folgt geöffnet:

Montag bis Donnerstag: 9 - 16 Uhr
Freitag: 9 - 18 Uhr
Sonnabend: 9 - 12 Uhr



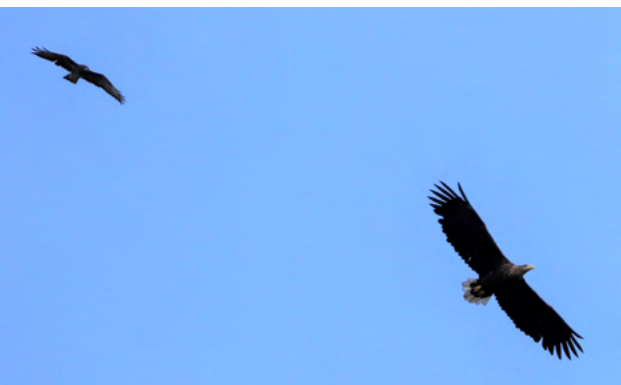
Kontakt

Forellen- und Lachszucht Ermisch
 Anbau 66
 01844 Neustadt in Sachsen
 Tel. 03596 603136
 Fax 03596 509447
 kontakt@fischzucht-ermisch.de
 www.fischzucht-ermisch.de



Ulrich Augst, MA Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

Haliaeetus albicilla – der Seeadler



Gut erkennbar sind Seeadler an den breiten, brettartigen Flügeln und dem keilförmigen, kurzen Schwanz – hier im unmittelbaren Größenvergleich mit einem Mäusebussard. Ein ganz besonderer Schnappschuss!

Über 50 Jahre ist es her, dass ich hier in der Sächsischen Schweiz meinen ersten Seeadler gesehen habe. In den 1960er Jahren siedelten sich die ersten Adlerpaare in der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft an, nachdem es in den vorangegangenen Jahrzehnten schon zu ein paar Brutversuchen gekommen war. Futter gab und gibt es heute noch genug in den zahllosen Teichen dort. Im vergangenen Jahr waren allein in Ostsachsen knapp 80 besetzte Seeadlerreviere bekannt.

Und nun ist die Art auch Brutvogel im Herzen der Sächsischen Schweiz. Schon im Vorjahr wurde ein erwachsenes Seeadlerpaar ganzjährig im Gebiet gespürt, ihr Brutplatz aber erst im letzten Frühjahr entdeckt.

Seeadler sind unsere größten Greifvögel. Sie können eine Länge von bis knapp einen Meter und eine Flügelspannweite

bis 2,40 Meter erreichen. Ihr Gewicht liegt zwischen vier und knapp sieben Kilogramm. Die Weibchen sind größer und somit auch schwerer als die Männchen. Diese Unterschiede bestehen bei allen Greifvögeln, Eulen und Falken. Die Grundfärbung des Gefieders ist braun, in den verschiedenen Kleidern mehr oder weniger fleckig und im Alter immer heller werdend, besonders am Kopf. Dann haben Seeadler auch einen gelben Schnabel und einen weißen Schwanz.

Seeadler bauen schon im Herbst ihre großen Nester auf starke hohe Bäume, oft Kiefern oder Buchen. Oft beginnt bereits im Februar die Brutzeit. Die zwei weißlichen Eier, seltener sind es drei oder nur eins, werden etwa 38 Tage lang hauptsächlich vom Weibchen bebrütet. Nach gut zehn Wochen verlassen die jungen Adler das Nest, werden aber von den Eltern noch zwei bis drei Monate mit ständig größer werdendem Aktionsradius betreut.

Seeadler erbeuten Fische, Vögel bis zur Größe einer Gans und Säugetiere bis Fuchsgröße. Vor allem im Winter stellt Aas eine wichtige Nahrungsquelle dar.

Hier in der Sächsischen Schweiz konnten die Adler öfter Fische fangend an der Elbe beobachtet werden. Zwei Jungvögel verließen im Sommer das Nest und wurden noch im Oktober zusammen an der Elbe gesehen. Die unterschiedliche Größe zeigt uns, dass es Bruder und Schwester sind.

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

Kurznachrichten



- Die Informationsstellen des Nationalparks sind nur noch in Hinterhermsdorf geöffnet. Alle an die Gastronomie gebundenen, wie Brandbaude und Basteihotel, sind derzeit geschlossen.
- Um eine Ausbreitung der Afrikanischen Schweinepest (ASP) in Sachsen zu verhindern, hat der Freistaat eine Allgemeinverfügung erlassen. Diese gilt aktuell für den Landkreis Görlitz. Auch für die Sächsische Schweiz gilt, dass für verendete Wildschweine eine Anzeigepflicht besteht. Für Hundehalter und ihre Tiere gilt ein Leinenzwang. Unsere Botschaft: Bitte lassen Sie keine Essensreste im Wald zurück!



Klare Botschaft: Wanderparkplatz für PKW und Krad von 06 - 22 Uhr!

- Klarheit im Wald - Alle 13 Parkplätze, welche sich in Betreuung der Nationalparkverwaltung befinden, wurden im Oktober 2020 neu beschildert. Damit ist ab sofort das Parken von Caravans nicht mehr gestattet. Dafür haben die Gemeinden spezielle Flächen zur Verfügung gestellt, um

außerhalb des Schutzgebietes das Parken auch über Nacht anzubieten. Diese Maßnahmen waren nötig, da es zu problematisch wurde im diesjährigen Coronasommer. Zugestellte Parkflächen durch überdimensionierte Caravans verhinderten das normale PKW-Parken. Von den Hinterlassenschaften ganz zu schweigen.

- Tipp: Der ÖPNV ist bei uns mit ausreichenden Angeboten unterwegs. Am Sommerfahrplan wird bereits gearbeitet. Fahrt mal wieder Bus und Bahn.

Feuer im Wald



- Mitten im Nationalpark, in schwer zugänglichem Gebiet, wurde ein schwelender Waldbrand entdeckt. Ein Hubschraubereinsatz kam nicht in Frage. Sehr aufwendig wurde das Ausbreiten des Brandes verhindert, letztendlich half ein Tiefdruckgebiet. "Warum macht man da Feuer?", fragen sich Feuerwehr und Nationalpark.



Yvonne Bergmann, Regionalmanagerin Sächsische Schweiz

LEADER-Förderperiode erfolgreich abschließen



multifunktionale Sportfläche im Zirkelstein Resort



Ferienheim am Kuckuckswinkel Schöna

Am 5. Oktober 2020 fand eine Exkursion zu fertiggestellten LEADER-Projekten in der Region Sächsische Schweiz statt. Das Regionalmanagement konnte eine breite Palette von Maßnahmen vorstellen, zum Beispiel die Schaffung von Beherbergungsmöglichkeiten, den Erhalt von Kirchengebäuden und Kulturdenkmälern, die Schaffung von Freizeitflächen und eine Nutzungsintensivierung von Umgebendehäusern.

Stationen waren unter anderem das „Hammergut“ in Bielatal, wo fünf Ferienwohnungen und eine Einliegerwohnung geschaffen werden konnten. Weitere Meilensteine: Die erfolgreiche Sicherung des Hochofens Brausenstein und die Außensanierung der Kirche Rosenthal. Die Mittagversorgung übernahm Dörte Wolf vom Maienhof Kleingießhübel, einem Dreiseithof mit großem Umgebendehaus. Frisch

gestärkt ging es dann zum Zirkelsteinresort nach Schöna, wo die Errichtung einer multifunktionalen Sportfläche gefördert wurde. Zum Abschluss wurde noch am neugestalteten Ferienheim Kuckuckswinkel im Hirschgrund Schöna bei Familie Vogt Halt gemacht. Wir bedanken uns bei allen Vorhabenträgern für die Präsentation ihrer Projekte und wünschen ihnen auch in Zukunft viel Erfolg bei der Verwirklichung der Ideen für unsere Region.

In der Zeit von 2014 bis 2020 wurden in der LEADER-Region Sächsische Schweiz 21 Aufrufe gestartet. Insgesamt sind 250 Vorhaben durch den Koordinierungskreis gevotet und damit 20,44 Mio. Euro LEADER-Mittel in die Region geflossen. Das entspricht einer Budgetauslastung von 99,5 Prozent. Mit diesem Geld wurden mehr als 40,5 Mio. Euro im ländlichen Raum der Sächsischen Schweiz investiert.

Sten Eibenstein, Mobilitätsmanagement Sächsische Schweiz

Mehr Verkehr in der Sächsischen Schweiz – die Region wird überfahren



Nach dem Corona-Lockdown Anfang des Jahres hat sich der Tourismus in der Sächsischen Schweiz positiv entwickelt. Ein Übernachtungsplus im Juli von 14 Prozent im Vergleich zum Vorjahr zeigt die große Beliebtheit der Region. Auch Busse und Bahnen verzeichnen steigende Fahrgastzahlen. Diese Fakten sind mit Blick auf andere Urlaubsregionen in Deutschland fast schon einzigartig.

Doch wie sieht es auf der Straße aus? Volle Parkplätze, auch unter der Woche, Staus auf den Hauptzufahrtstraßen und Wohnmobilbesitzer, die verzweifelt einen Stellplatz suchen, spiegeln die negativen Folgen wider. Die automatischen Verkehrszählstellen an der B172 in Königstein sowie an der Zufahrt zum Kirnitzschtal machen eindeutige Aussagen: Der Verkehr nimmt weiter zu. So passierten im Juli 2020 durchschnittlich 10.557 Kfz die Zählstelle in Königstein. Das sind knapp zehn Prozent mehr als im Vorjahr.

Ähnlich sieht es an der Zählstelle im Kirnitzschtal aus. Dort waren es mit durchschnittlich 2878 Kfz pro 24 Stunden 13 Prozent mehr Fahrzeuge. Bedenkt man, dass die Verkehrszahlen im Jahr zuvor lediglich eine Steigerung im unteren einstelligen Bereich erfuhren, dann ist diese Entwicklung äußerst alarmierend.



Ausgelasteter Parkplatz am Lilienstein

Des steigenden Verkehrs Herr zu werden, muss das oberste Ziel für die kommenden Jahre sein. Neben der Ausweitung der „Gästekarte mobil“ in weiteren Kommunen der Sächsischen Schweiz müssen Schlüsselprojekte umgesetzt werden. „Hierbei spielt das sich derzeit in konzeptioneller Erarbeitung befindliche dynamische Verkehrs- und Parkleitsystem eine entscheidende Rolle. Parallel müssen zentrale Auffangparkplätze entwickelt werden, von denen die Besucher zu den Wandereinstiegen befördert werden“, so Mobilitätsmanager Sten Eibenstein.

Tipp

Auch in der Wintersaison fahren Busse und Bahnen. Die Kirnitzschtalbahn fährt auch in der Nebensaison. Dem Tal tun weniger Autos immer gut!



Sten Eibenstein, Mobilitätsmanagement Sächsische Schweiz

Mobilität gestalten – Auftaktveranstaltung im Geopark „Sachsens Mitte“ in Dorfhain

Am 9. Oktober 2020 trafen sich Vertreter des Landratsamtes Sächsische Schweiz, Regionalmanagement Silbernes Erzgebirge, RVSÖE, VVO und Mobilitätsmanagement Sächsische Schweiz im GEORADO Dorfhain.

Ziel war die Erörterung einer besseren Anbindung des Geoparks an den ÖPNV. Neben zahlreichen längerfristigen Ideen wurden auch kurzfristige Marketingmaßnahmen vereinbart. Aus Sicht des Mobilitätsmanagers der Sächsischen Schweiz,

Sten Eibenstein, ist es wichtig, dass im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge neue Ausflugsziele entwickelt werden, um Alternativen zur derzeit stark frequentierten Sächsischen Schweiz anbieten zu können. Diese Regionen sind perspektivisch in das dynamische Verkehrs- und Parkleitsystem einzubinden, das sich derzeit in der konzeptionellen Erarbeitung befindet. Hierzu stellte Herr Tänzer, Projektkoordinator beim Landschaft(f) Zukunft e.V., das geplante System den Anwesenden vor.

besondere Vorsicht geboten. Nicht ohne Grund ist auf weiten Strecken eine „50“ vorgegeben. Wer schnell unterwegs sein möchte, sollte es nicht hier versuchen.

Eines gilt auf den ersten 8 Kilometern immer: Die Bahn hat Vorfahrt! Da ist Vorsicht und Rücksichtnahme ein guter Begleiter.

Auch wild abgestellte PKW im unmittelbaren Bahnbereich sind nicht selten anzutreffen. Da der Parkraum im Tal begrenzt ist, raten wir dazu, an den Wochenenden lieber auf den ÖV umzusteigen. Das vermeidet nicht nur bei den Lenkern der Straßenbahn viel Kummer. Danke an alle!



Eine Straßenbahn im Wald ist schon eine Rarität und etwas Besonderes. Im romantischen Kirnitzschtal, wo sich die unterschiedlichsten Straßenbenutzer den wenigen Straßenraum teilen, ist

Burgfreunde Wehlen

Castrum Wylin

Eine Burgruine hoch über Stadt Wehlen, unmittelbar am „Malerweg“ durch die Sächsische Schweiz gelegen

Zum Ausgang des Mittelalters wurde die drittälteste mittelalterliche Burg in Sachsen als eine der schönsten Burgen im Land bezeichnet. 1885 veranlasste der damalige Besitzer die Freilegung einer Anzahl von verschütteten Burgkellern. Die Beräumung der Keller war so weit fortgeschritten, dass im Jahr 1906 ein ausgiebiges Burgfest mit Festspiel auf und in der Burgruine stattfinden konnte. Der Zustand der Keller blieb so, bis einige Stadtväter in den 1960er Jahren der Meinung waren, die mühevoll freigelegten Kellerräume wieder verfüllen zu lassen.

2017 gründete sich die Interessengemeinschaft „Burgfreunde“ in unserer Stadt mit dem Schwerpunkt Instandsetzung des Burgberges und Wiederherstellung der Burgkeller zum Stand von 1885 und noch besser. Im vergangenen Sommer konnten wir 750 Jahre Burg Stadt Wehlen mit einem großen Fest begehen.

Als Besucher, der den Malerweg bewandert, sollten Sie nicht um die Burgruine herumgehen, sondern den Weg über die Burg nehmen. Auf dem Burgplateau werden Sie mit einer grandiosen Aussicht, zahlreichen Informationen zur Geschichte der Burg und einem Modell der einstigen Anlage belohnt.



Hoch über Stadt Wehlen thront gut erkennbar die Burgranlage.



Schon sehr viele ehrenamtliche Stunden wurden bei der Sanierung der Burgranlage investiert. Danke den unermüdeten Helfern.

Auf Anfrage bieten die Burgfreunde geführte Besichtigungen der Burgranlage einschließlich der bisher freigelegten Keller an.

www.burg-stadt-wehlen.de
info@burg-stadt-wehlen.de

Yvonne Bergmann, Regionalmanagerin LEADER-Region Sächsische Schweiz

Hohnsteiner Kasper – altes Handwerk wird wieder erlebbar



Wie eine Märchenburg thront Hohnsteins Burg über der Stadt. Gut vorstellbar, dass da auch Kasper leben.

Die Stadt Hohnstein hatte sich beim 2. „Simul+“-Wettbewerb mit ihrer Idee „Der Hohnsteiner Kasper belebt das Land“ erfolgreich beworben. Neben dem Preisgeld von 200.000 EUR, das zur Umsetzung der Idee eingesetzt werden soll, entstand ein Film über Hohnstein und seinen Kasper – beim Filmdreh durften wir hautnah dabei sein. Neben der Burg, dem Max-Jacob-Theater und dem Kasperspielplatz stand auch das sogenannte Gewandhaus, welches als Kasperwerkstatt wiederbelebt werden soll, als Filmkulisse zur Verfügung.

Die junge Puppenschnitzerin Paula Streit eröffnet in Kürze hier ihre Schauwerkstatt mit Ausstellung. Für alle interessierten Einwohner und Gäste der Region macht sie das alte Handwerk der Puppenherstellung wieder erlebbar.

Mit Unterstützung durch Fördermittel aus dem LEADER-Topf der Region „Sächsische Schweiz“ wird der Kasperpfad erweitert. Es sollen Kasperholzfiguren entworfen und geschnitzt werden. Diese begegnen dann Einwohnern und Touristen entlang dieses Pfades an verschiedenen interessanten Orten in Hohnstein und seinen Ortsteilen – so sind zum Beispiel am Hohnsteiner Bad die Aufstellung eines Kaspers mit Schwimring oder in Lohsdorf ein Kasper in einer Dampfloch vorstellbar. Die Initiatoren wollen mit dem Themenweg die Stadt mit ihren Ortsteilen verbinden.



Uwe Zocher, Koch auf der Brand-Baude

Rezept des Monats

Gefüllte Paprika

Die Julischka, die Julischka die isst sooo gerne Paprika! Und das auch im November!

Es ist nach dem bunten Blättertreiben grau geworden im Busch. Das Grau ist zwar eine moderne Farbe, macht sie uns doch melancholisch und leitet eine triste Jahreszeit ein. À la mode eben.

Die Kneipen sind geschlossen und man kann sich nicht einmal bei Alkoholika seiner Melancholie hingeben. Auch der Brand macht eine Zwangspause. Also wie nun Freude in die Herzen zaubern? Am besten mit farbenfrohen Speisen und positiven Gedanken.

Am farbenfrohesten ist wohl momentan der Paprika-Mix "Tricolore". Und so liegt es nahe, aus Paprika etwas Farbe auf den Teller zu zaubern. Gefüllte Paprika! Herrlich! Dazu benötigt man graues Hackfleisch á la mode...natürlich nicht! Frisches Hack vom Fleischer wird benötigt, um die Schoten zu füllen!

Man bereite also eine Füllung aus frischem Hack, Zwiebelwürfeln, etwas Knoblauch, Eiern, gekochtem Reis, Senf, Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver und Majoran zu und fülle damit die entkerneten Schoten. Schön fest mit einem Löffel einfüllen. Sonst kann die Füllung beim Braten aus der Schote purzeln.

Ich brate die Schoten in ausgelassenem Speck scharf an und schichte sie dann in einen Bräter. Auch die Reste der Schoten vom Entkernen und Zwiebelwürfel brate ich separat an, lösche mit Tomatenpüree ab, fülle mit Gemüsebrühe auf und gebe diese Soße in den Bräter zu den Schoten.

Nun lasse ich alles im Backofen ca. 45 Minuten bei 180 Grad schmoren. Wer mag, kann die Soße noch mit Stärke oder Mehl abbinden.

Nun sind die gefüllten Paprikaschoten fertig und können mit Kartoffelpüree oder Reis genossen werden.

Für Liebhaber der fleischlosen Kost kann man das Hack auch durch gequollenes Getreide ersetzen.

Nach dem Essen geht es raus an die Luft; da bietet sich natürlich auch die Brandaussicht an! Denn, selbst wenn die Baude geschlossen ist, bleibt doch der unverwechselbare, schöne Ausblick. Und der macht es leichter, kleine Glücksmomente zu genießen in dieser verrückten, anderen Zeit.

www.brand-baude.de

Anm. d. Red.:

Auch wenn Koch Uwe die Küche kalt lässt: Der Balkon der Sächsischen Schweiz ist geöffnet!



NATUR NATUR SEIN LASSEN!

Wilde Natur ist auch Inspiration,
verbunden mit der Hoffnung auf das
Unerwartete. Der Wald kümmert sich nicht um
die Sicherheit der Besucher.

Lassen wir ihm im Nationalpark die Freiheit, sich
selbst zu entwickeln. Jenseits der Wege ist Tierland!
Bleiben Sie bitte auf den Wegen! Die Freude über
Ruhe und Entschleunigung kann auf beiden Seiten
groß sein.

Wir sind „Fahrtziel
Natur-Gebiet“.



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

**Nationalpark
Sächsische Schweiz**



Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer: Dezember 2020

