







März 2013

Editorial

Man ist, was man isst ...

Unser "täglich Brot" sollte kein Etikettenschwindel sein, schließlich haben wir alle unsere kulinarischen Vorlieben und Geschmäcker und freuen uns auf ein leckeres Frühstück. Umso unerfreulicher ist es dann, aus den Medien zu erfahren, dass uns "unser" vermeintliches Lieblingslebensmittel – zumindest zu Teilen, als gemeines Trugbild verkauft wird!

Kritik qibt es inzwischen genug in den gängigen Medien, die Karikaturisten haben Hochkonjunktur und so manches arme Huhn oder Pferd gerät völlig zu Unrecht in die verbalen Fänge diverser Meinungsmacher! Der Lebensmittelmarkt ist globaler geworden, um die skurrilen Wünsche mancher Feinschmecker an 365 Tagen im Jahr befriedigen zu können. Die Kassen der Marktführer sollen dabei klingeln, koste es was es wolle! Lebensmittelerzeugung ist neben dem verständlichen marktwirtschaftlichen Aspekt eben etwas, was auch mit Ehre und Gewissen zu tun hat.

Billig und gut kann nicht wirklich funktionieren. Ein fachgerecht erzeugtes Produkt braucht seine Zeit und hat somit seinen Preis. Da lohnt doch die Überlegung, zumindest einmal pro Woche Zeit für den Regionalladen, den Marktplatz oder den Hofladen im Nachbardorf zu investieren – dabei noch ins Gespräch zu kommen und selbst nachfragen zu können oder Neues zu entdecken.

"Gutes von hier" für Transparenz und Regionalität - in diesem Sinne stellt sich die Likörfabrik aus Altenberg/Osterzgebirge vor. Kein Grundnahrungsmittel, aber durchaus ein Genussmittel aus heimischen Kräutern in traditioneller Rezeptur!

Im Partnerbetrieb Ferienhof "Zum Festungsblick" bekommen Sie nicht nur ein gemütliches Bett zur Nacht, sondern auch in traumhafter Umgebung regionale Produkte. Wollschweine, Auerochsen, Federvieh und seit letztem Jahr Alpakas machen die Hofidylle mit Blick auf die Festung Königstein unvergesslich!

Bleiben Sie alle weiterhin schön wachsam und auf uns neugierig! Sonne und einen schönen Frühling wünschen Ihnen Ihre

Militariule V. Weller



"Winter adé" kann 2013 offensichtlich noch eine Weile dauern! - Blick über die verschneite Schrammsteinkette

Termine

16. März 2013 Tourismusbörse in Bad Schandau

19. März 2013 Vorstellung der Ergebnisse einer Akzeptanzuntersuchung "Befragung der einheimischen Bevölkerung zur Nationalparkregion Sächsische Schweiz" im Nationalparkzentrum Bad

23. März 2013 Tag des Wassers im Geibeltbad Pirna

Online



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 (siehe nebenstehender QR-Code).



Diese Publikation wird im Rahmen des "Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013" unter Beteiligung der Europäischen Union und dem Freistaat Sachsen, vertreten durch das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft durchgeführt.

E - 1 I I I C

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete. EPLR Envisidungsrogzumu für den Indilizen Raum im Freisrart Sichsen 2007-2015

www.eler.sachsen.



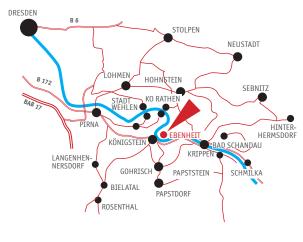




Ein Hof zum Träumen mit Blick auf die Festung Königstein



Ohne Worte.



Ferienhof Zum Festungsblick

Familie Lehmann
Ebenheit 13
01824 Königstein
Herr Thorsten Lehmann
Telefon: 035022-50670
thorsten-lehmann@gmx.info
www.ferienhofzumfestungsblick.de

Vorstellung Nationalparkpartner

Ferienhof "Zum Festungsblick"

Ein Bauernhof inmitten einer traumhaften Natur! Am Fuße des Liliensteins mit Blick zur Festung Königstein gelegen, ist unser Ferienhof der ideale Ort für einen Familienurlaub auf dem Land.

In drei liebevoll eingerichteten Ferienwohnungen, die ausgestattet sind mit Schlafzimmer, Wohnstube, Küche und Badezimmer, können sich unsere Gäste wie zu Hause fühlen. Der Frühstücks-/Aufenthaltsraum gibt auch größeren Familien und Gruppen eine Möglichkeit, gemeinsam zu verreisen und einfach nur bei schlechtem Wetter zusammen zu sein.

Die Ruhe fernab des Verkehrs und der Blick auf eine traumhafte Natur ziehen Erholungssuchende immer wieder in ihren Bann. Unser Innenhof mit Blick zur Festung Königstein lässt den Urlauber nur einen kleinen Teil dessen erahnen.

Bei uns können Kinder und Erwachsene gleichermaßen auf Entdeckungsreise gehen - sei es beim Füttern der Tiere oder beim Wandern mit Alpakas.

Zu diesen Alpakatouren, die ein besonderes Erlebnis nicht nur eines jeden Familienurlaubes sind, kann man sich bei uns im Ferienhof anmelden. Bei den Wanderungen mit den possierlich und zum Verlieben dreinschauenden Tieren geht es im gemächlichen Alpakatempo rund

um den Lilienstein. Bei der etwa zweistündigen geführten Wanderung wird Interessantes über die Tiere und Wissenswertes zur Landschaft zwischen König- und Lilienstein erzählt.

Gern angenommen wird dieses Angebot zu Kindergeburtstagen oder anderen Gruppen- oder Familienfeiern.

Seit neuestem steht für Wanderund Kletterfreunde ein einfaches rustikales Heulager als Übernachtung zur Verfügung. Nach einem stärkenden Frühstück kann von uns aus jede Wanderung in die nähere und weitere Umgebung begonnen werden. Direkt vor unserer Tür beginnt der Nationalpark Sächsische Schweiz, dessen Angebote, u.a. auf der Sellnitz, in nur ca. 25 Minuten zu Fuß zu erreichen sind.

Wissenswertes zur Region, Wandertipps und Kulturangebote erhalten unsere Gäste von uns aus erster Hand.

Ein besonderes jährliches Highlight ist unser Hoffest anlässlich des Bergwiesenfestes auf der Ebenheit.



Die Landwirtschaft auf dem Hof ist jetzt biozertifiziert.

Regionalvermarkter

Tradition und Moderne – das Charakteristikum der Region

Altenberger Kräuterlikörfabrik seit 1842 Firmengeschichte

Der Kräutermann hat schon so einiges im Laufe der vielen Jahrzehnte erlebt. Ungeachtet jedweder Marktoder Politsituation, ob Kriege oder Naturkatastrophen, das Firmenlogo marschiert stets aufrecht und guter Dinge in die Zukunft.



Bereits seit fünf Generationen wird in der kleinen Altenberger Manufaktur der so wohltuende und beliebte Gebirgsbitter hergestellt. Es handelt sich um eine außergewöhnliche Komposition aus 33 verschiedenen Kräutern, Blüten, Blättern, Wurzeln und Beeren. Damals wie auch heute werden die einzelnen Essenzen sorgsam und in mühevoller Handarbeit gewonnen. Der Grundstoff muss zunächst 6 - 9 Monate in irdenen Fässern reifen. Die streng gehütete Geheimrezeptur bestimmt die sorgsame Zusammenstellung dieses ganz besonderen Kräuterlikörs.

Weitere beachtliche Produkte, wie der Altenberger Vogelbeerlikör, der Kalmus-Trinkbrandwein, oder das Knappenfeuer sind u. a. spezifisch für die Region und aus dem Angebot nicht wegzudenken. Entscheidend für Geschmack und Qualität steht jedoch generell die traditionelle Gewinnung der Extrakte.

Weniger ist eben doch mehr!
Jährlich überzeugen sich rund
50.000 Besucher ganz persönlich
von der traditionellen Herstellung.
Bei einer Betriebsbesichtigung mit
anschließender Verkostung in historischen Gewölben geraten die
Gäste gern ins Schwärmen.

Heimatverbundenheit wird im erzgebirgischen Liederbuch (2009 im Eigenverlag herausgegeben) eindrucksvoll präsentiert. Längst vergessene Liedpostkarten und Texte der beiden Heimatsänger Max Nacke und Anton Günther wurden in dem Büchlein wieder aufbereitet. Besuchern und Urlaubern wünschen wir einen angenehmen und eindrucksvollen Aufenthalt in einer Region mit viel Bewusstsein für Tradition und Geschichte.

Erleben Sie die attraktive und aktive Stadt Altenberg rundherum mit ihren vielen Gesichtern und Möglichkeiten.

Sie werden spüren – die Zeit reicht nicht. Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

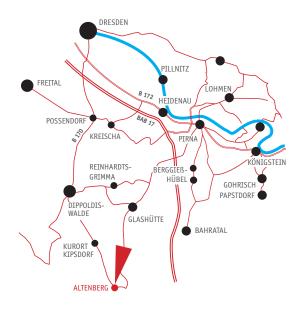




Reifekeller



In der Manufaktur





Produzenten-Datenbank unter www.landschaftzukunftev.de

Kontakt:

Kräuterlikörfabrik Altenberg Rathausstraße 27 Geschäftsführerin: Christine Baeseler 01773 Altenberg

Tel.: 035056 32305 Fax: 035056 32374

info@altenberger-kraeuterlikoer.de www.altenberger-kraeuterlikoer.de





Bei frostigen Schneelagen können Waldpflegearbeiten am schonendsten ausgeführt werden



Die Fa. Eschenbach aus Hinterhermsdorf bei der Holzrückung im Waldteil Großer Winterberg

Nationalpark aktiv

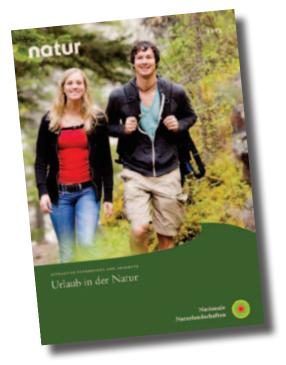
Waldpflege im Winter

Zur Zeit führen die Waldarbeiter der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz Waldpflegemaßnahmen durch. Waldpflege, so heißen im Nationalpark Sächsische Schweiz die Durchforstungsarbeiten, die zum Ziel haben, naturferne Wälder, die es noch aus den Zeiten vor dem Nationalpark gibt, in naturnähere Wälder umzubauen. Die Bäume werden mit der Motorsäge gefällt und später mit einer Holzrückemaschine aus dem Wald transportiert.

Nach dem Motto "Natur Natur sein lassen" fordern internationale Richtlinien, dass auf 75 % der Fläche eines Nationalparks keine Waldpflegemaßnahmen mehr durchgeführt werden. Im Nationalpark Sächsische Schweiz wird dieser Wert vorrausichtlich 2030 erreicht. Gegenwärtig werden auf 54 % der Fläche des Nationalparks keine Waldpflegemaßnahmen mehr durchgeführt, weil diese Wälder überwiegend sehr naturnah und stabil sind. In den restlichen Bereichen findet noch Waldpflege statt. Diese findet jährlich auf rund 350 ha oder rund 4 % der Nationalparkfläche statt.

Im Nationalpark fallen dabei jährlich rund 25.000 m³ Holz an. Dieses wird verwertet, d.h. über den Staatsbetrieb Sachsenforst verkauft. Das Holz ist im Nationalpark sozusagen das Nebenprodukt einer Naturschutzmaßnahme.

Die Waldpflege findet nur außerhalb der Vegetationszeit vom 15.08. bis 15.03. eines Jahres statt. Dies ist ein wichtiger Unterschied zu anderen Forstbezirken, die ganzjährig Waldpflege und Holzeinschlag betreiben.



Urlaubskatalog für Naturbegeisterte - der Nationalpark Sächsische Schweiz ist dabei

Sechs Hotels und die OVPS stellen ihre Leistungen in einem bundesweit verteilten Urlaubskatalog vor, der sich insbesondere an Liebhaber von Nationalparks richtet. Zusammen mit der Zeitschrift Natur, EUROPARC Deutschland und fünfzehn anderen großen Schutzgebieten schuf die Nationalparkverwaltung die Plattform für diese attraktive Infoschrift, von der 70.000 Stück in ganz Deutschland verteilt werden.

Dem Meer beim Wandern zusehen, das Grün alter Buchenwälder einatmen oder die warme Sonne auf uralten Felsen spüren – Deutschland ist reich an Naturschätzen: Orten, an denen sich faszinierende Landschaften erleben, seltene Tiere und Pflanzen beobachten lassen. Der neue Reisekatalog stellt die Schutzgebiete vor und präsentiert eine große Auswahl attraktiver Reisepakete und Touren-Tipps in Zusammenarbeit mit den Partnerbetrieben der Nationalen Naturlandschaften.

Nationalpark aktiv



Pünktlich zur 10. Tourismusbörse wurde die aktuelle Broschüre "Wanderfahrpläne Sächsisch -Böhmische Schweiz" fertiggestellt.

Erstmals ist es gelungen, einen grenzüberschreitenden und verbundunabhängigen Streckennetzplan zu erstellen. Alle öffentlichen Verkehrsmittel wurden entsprechend dargestellt. Verschaffen Sie sich selbst einen Eindruck, welche Möglichkeiten es gibt, ohne Auto in der Region unterwegs zu sein.

Die 52 - seitige Broschüre ist unter der Redaktion der Nationalparkverwaltung entstanden und stellt ein grenzüberschreitendes Gemeinschaftswerk der ÖPNV- Anbieter dar. Die Fahrpläne sind nur touristisch relevante Auszüge und sollen Lust auf den Umstieg verbreiten.

Vielleicht ist der VVO Entdeckertag am 5. April 2013 eine gute Möglichkeit, die Angebote gleich ganz in Familie zu testen.



Tipps

19. März (Di), 10:30 Uhr, NationalparkZentrum Bad Schandau

Vorstellung der Ergebnisse einer Akzeptanzuntersuchung "Befragung der einheimischen Bevölkerung zur Nationalparkregion Sächsische Schweiz"

Leipziger Forscher befragten Ende vergangenen Jahres 1.500 Haushalte in der Sächsischen Schweiz zu ihrer Einstellung zur Nationalparkregion. Was wissen die Einheimischen über das Schutzgebiet? Welche Einstellungen haben sie zu einzelnen Naturschutzmaßnahmen? Wie kommt die Arbeit der Nationalparkverwaltung an?

Mit der Beantwortung dieser und anderer Fragen wird es möglich, Stärken und Schwächen aufzudecken und zugleich Trends festzustellen, ob sich Einstellungen in den sechs Jahren seit der letzten Befragung verändert haben.

In der öffentlichen Veranstaltung werden die Ergebnisse der Untersuchung durch die Befrager präsentiert.

Nationalparkwoche in Hinterhermsdorf: 15. -23. Juni 2013 (Programm steht ab April im Internet)

Alle Informationsstellen des Nationalparks werden ab Ostern geöffnet sein mit allerdings einer Ausnahme.

Die Infostelle "Eishaus" auf dem Winterberg ist noch aufgrund der winterlichen Bedingungen nicht zugänglich. Wir empfehlen dafür den Besuch des Infopunktes in Schmilka zum Thema Bergsport und Naturschutz.





Bild 1) Maschinelle Holzernte im Bestand



Bild 2) Gelichteter Fichtenforst mit Neupflanzungen



Bild 3) Kräftiges Unterholz nach 5 Jahren



Partner aktiv

Nationalparkpartner Helvetia unter den Top 20 Bio-Hotels

Das Bio- und Nationalparkhotel Helvetia in Schmilka wurde unter die Top 20 der beliebtesten europäischen Bio-Hotels gewählt. Jury waren die Gäste selbst, die ein Jahr lang unter allen 75 Häusern abstimmen konnten. 2.500 Einsendungen verzeichnete der Verein "Die Bio-Hotels" insgesamt.

Die Redaktion gratuliert herzlich.

Blick über die Grenzen Tomas Salov, Pressesprecher NP Böhmische Schweiz

Waldumbau im Nationalpark Böhmische Schweiz

Eine Begegnung mit Forstmaschinen im Nationalpark ist für manchen Besucher überraschend und sorgt oftmals auch für Aufregung. Wie ist es also mit forstlichen Maßnahmen im Nationalpark? Muss das wirklich sein?

Bild 1)

Auch in diesem Jahr können Sie im Nationalpark Böhmische Schweiz Forstmaschinen antreffen. Denn das Problem ist, dass die hiesigen Wälder Jahrhunderte lang von den Menschen gestaltet wurden und von einer dauerhaften Pflege durch den Menschen abhängig wurden.

Mehr dazu finden Sie auch hier: http://www.npcs.cz/de

Bild 2)

Über Holzeinschläge und eventuelle Pflanzungen wandeln wir die Wälder von Monokulturen in Mischwälder so um, dass in diesen zukünftig überhaupt nicht mehr eingegriffen werden muss. Dies ist ein Bestand etwa ein Jahr nach dem Eingriff (Bild aus dem Jahr 2007).

In die Wälder dringt nun mehr Licht ein, welches die Laubbäume und eventuell auch Tannen im Unterholz benötigen.

Bild 3)

Dies ist derselbe Bestand im Jahr 2012. Im Unterholz entfalten sich kräftig neue Buchen; die Grundlage für einen natürlichen Wald ist gelegt. Das, was mit einem Harvester begonnen hat, übernimmt die Natur wieder und der Mensch wird hier nicht mehr eingreifen müssen.

Der Vorteil dieses Ansatzes ist, durch den anfänglichen Eingriff reduzieren wir die Gefährdung für Waldkatastrophen, wie z.B. Borkenkäferkalamitäten. Der Wald bleibt über die ganze Zeit des Waldumbaus hinweg grün.

Wissensquiz



Kennst Du die Sächsisch-Böhmische Schweiz?

Thema: "Die Säugetiere der Nationalparke"

Kennst Du die Sächsisch-Böhmische Schweiz? Teste Deine Kenntnisse in unserem Wissensquiz zum Thema: "DIE SÄUGETIERE DER NATIONALPARKE". Die zehn Fragen des Wettbewerbes kannst Du direkt auf dieser Seite oder auf dem beigelegten Quizbogen beantworten. Einsendeschluss ist der 31. Mai 2013.

Teilnehmer, die alle Fragen richtig beantworten, kommen in die Endverlosung, bei der es interessante Preise zu gewinnen gibt. In beiden Ländern (Sachsen, Böhmen) und in jeder Kategorie (bis 11, bis 15, bis 19 und ab 19 Jahren) werden drei Gewinner ausgelost. Insgesamt gibt es also zwölf Gewinner in Böhmen und zwölf Gewinner in Sachsen. Die Ergebnisse werden am 10. Juni 2013 bekannt gegeben.

www.nationalpark-saechsischeschweiz.de

Lokales

Holzköpfe an die Macht!

In der Burgstadt am Fels drängen die Holzköpfe an die Macht – allen voran der Hohnsteiner Kasper. An ihm führt ab 1. März kein Weg mehr vorbei. "Kasper kauft ein Haus" heißt die erste Premiere zur Neueröffnung des Puppenspielhauses, das in den vergangenen Monaten mit Mitteln aus dem "Ziel3"-Programm der EU saniert wurde.

www.verein-hohnsteiner-kasper.de Tel. 035975 86833 oder per Mail an kultur@hohnstein.de



Puppenspieler Detlef Heinichen mit seinem Hohnsteiner Kasper

Veranstaltungstipp im Kasperhaus:

Die Bergwelt von oben und unten - Drauf schauen – Hin kommen – Oben sein

Am Samstag, 30.03.2013, 20:00 Uhr: Ein Abend mit dem Hohnsteiner Bergsteiger Bernd Arnold und Kartograf Dr. Rolf Böhm (Eintritt 12,00 / Erm. 8,00 €).

Eintrittskarten gibt es an der Tageskasse, Vorbestellungen unter Tel. 035975 86833 oder per Mail an kultur@hohnstein.de



Stellenangebot

Mir macht es Freude, wenn meine Gäste eine gute Zeit haben ...

Brand-Baude in Hohnstein sucht ab Mitte März Mitarbeiter/innen im Bereich Service und Küche in Teil- und Vollzeit. Fachliche Anforderungen sind mind. 2 Jahre Erfahrung. Voraussetzungen: eigenes Kfz und Freude am Umgang mit Menschen. Gern auch Mütter mit Kind.

Kontakt:

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail an: info@brand-baude.de oder per Post an: Brand-Baude KG Bergwirtschaft, Brandstraße 27, 01848 Hohnstein

"Die Sächsische Schweiz von A bis Z" erschienen

Werner Rump aus Rathewalde hat nicht geruht und alle ihm zugänglichen Fakten über Orts- Flur- und Wegenamen sowie Kletterfelsen, Gasthäuser, Einzelpersonen und Veranstaltungen und vieles mehr zusammen getragen. Auf 363 eng beschriebenen Seiten findet auch der Kenner tausende von Begriffen im Zusammenhang mit der Sächsischen Schweiz von A wie "Abbau vom Stock" für eine Methode des Sandsteinabbaus bis Z wie "Zyklopenmauer", der großen Felswand am Südwestrand des Neuen Wildensteins. "Seit der Jahrtausendwende habe ich an der vorliegenden Sammlung gearbeitet. Alle Bücher und Karten, die ich zu diesem schönen Stück Erde finden konnte, habe ich mit Interesse durchgesehen. Ich habe nicht geforscht sondern nur abgeschrieben." meint Rump bescheiden im Vorwort des Buches.

Das Nachschlagewerk ist zum Preis von 22,- Euro in den Bergsportläden Arnold in Hohnstein und Bad Schandau sowie in der Geschäftsstelle des SBB in Dresden erhältlich. Die erste Auflage ist bereits vergriffen und die aktualisierte Neuauflage wird zur Tourismusbörse am 16.03.2013 in Bad Schandau vorgestellt.



Der frühere Projektingenieur, Werner Rump, war zum Ende seiner Berufslaufbahn auch zwei Jahre in der Öffentlichkeitsarbeit der Nationalparkverwaltung tätia.



Partnerinformationen

Sächsische Dampfschiffahrt Landgasthaus zum Schwarz-Neues Produkt - Jahreskarten bachtal

16. März 2013, 19:00 Uhr

Das 108. literarische Menü Dres. Ulrich & Stefan Trausel zeigen Bilder Ihrer Bhutan-Wanderung

www.schwarzbachtal.de

Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats

Lauchstrudel

variabel ist.

Der Staatsbetrieb Sachsenforst hat eine Broschüre zu sächsischem Wild mit Rezeptteil herausgebracht. Ja, auch Wild gehört in die Region. In den Töpfen der Brand- Baude köchelt ein deftiges Wildschweingulasch.

Für 2013 werden personalisierte

Jahreskarten angeboten, gül-

tig für alle Linienfahrten: Diese

gibt es im Wert von 25,00 € als

-Karte, 100,00 € als 100%-Karte.

www.saechsische-dampfschiffahrt.de

Die Karte für 175,00 € qilt für 2

Personen, wobei die 2. Person

25 %-Karte, 50,00 € als 50 %

Wer noch ein Stück Buschfleisch ergattert hat, kann sich glücklich zu schätzen. Dem Glücklichen sei hier eine etwas andere Beilage zum Braten benannt, als Rotkohl und Klöße. Dem erfolglosen Jäger könnte es dazu dienen, sein gegenüber einmal kulinarisch zu überraschen. Nicht ganz Fleischlos bietet der Lauchstrudel eine schöne Abwechslung zur allabendlichen Leberwurstschnitte in der Werbepause.

Für 4 Portionen werden 180 Gramm Mehl, 1 Ei, ein halber Teelöffel Öl, eine Brise Salz und ein Spritzer Essig mit soviel lauwarmem Wasser verknetet, dass ein nicht mehr klebender Strudelteig entsteht. Den Teig zur Kugel formen und in Folie eingewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

Von 6 mittelgroßen Lauchstangen den hellen Teil gut waschen und jedes Teil in 4 Stücke schneiden, in Salzwasser ca. 10 Minuten dünsten und abtropfen lassen. 150 Gramm Emmentaler Käse reiben und mit 2 Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat verschlagen. Auf einem bemehlten Küchentuch den Strudelteig zunächst dünn zum Rechteck ausrollen und dann über den Handrücken ausziehen. (In meiner Lehre war Maßgabe den Teig so dünn zu ziehen, dass man Zeitung dadurch lesen kann)

Nun den Teig mit dünnen Kochschinkenscheiben auslegen, dabei den Rand ca. 3 Zentimeter frei lassen. Dann die Lauchstücke darauf verteilen und mit der Ei- Käsemasse bestreichen. Den Teig mit Hilfe des unterliegenden Küchentuchs nicht zu fest zusammenrollen, die Teigränder ausziehen, etwas andrücken und unter die Strudelrolle stecken. Nun die Rolle auf ein gebuttertes Backblech gleiten lassen, mit Eigelb bepinseln und mit reichlich Kümmel bestreut im vorgeheiztem Backofen bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen. Danach etwas abgekühlt aufschneiden und noch warm servieren.

Strudel kann man mit den verschiedensten Dingen füllen. Ob herzhaft oder süß. Das dampfende Ding aus dem Ofen wird zu jeder Jahreszeit gern gegessen.

Guten Appetit vom Koch Uwe vom Brand

Tipp



Aktion zum Tag des Wassers 2013 am 23.03.2013 im Geibeltbad Pirna

Wasser hat viele Gesichter – Es begegnet uns beispielsweise in der freien Natur als Lebensraum von Pflanzen und Tieren, läuft zu Hause aus dem Wasserhahn und fällt als Regen zur Erde Ob Mensch, Tier oder Pflanze, jeder benötigt sauberes und ausreichendes Wasser zum Leben. Dem Schutz des wertvollen Gutes ist der jährliche Tag des Wassers gewidmet.

LPV Sächsische Schweiz-Osterzgebirge e.V.

Impressum

Newsletter "SandsteinSchweizer"
38. Ausgabe März 2013
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: M. Jäger, J. Weber, T. Lehmann, Altenberger
Likörfabrik, Europarc, T. Salov, C. Müller, W. Rump
Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.
Auflage: 2.000 Stück
Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Panier

Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier, Circle matt White.



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

300 JAHRE NACHHALTIGKEIT IN SACHSEN

Verein Landschaf(f)t Zukunft e.V.

ILE Regionalmanagement Sächsische Schweiz
Ansprechpartner: Ulrike Funke
Bahnhofstr. 1
01829 Stadt Wehlen
Tel. 035020-75384
Fax 035020-75378
Mobil 0173-5628883
ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de
www.re-saechsische-schweiz.de

Der Nationalpark Sächsische Schweiz ist Mitglied bei Europarc Deutschland e. V.





