

Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

September 2013

Editorial

Buntes Markttreiben – Erntedank und Gaumenschmaus

Vermengt man heimische Kulinarik, Kultur, Phantasie und Lebenslust, so erhält man Genuss für alle Sinne! Zu haben war dies nun schon zum 17. Male auf dem Marktplatz von Stadt Wehlen. Trockenen Fußes konnten sich die vielen Besucher davon überzeugen, wie „die Wehlener“ kämpfen, um die Eindrücke des Junihochwassers immer mehr verblassen zu lassen!

Dass unsere Landschaft ein Genuss für alle Sinne ist, konnte an den eng aneinander gereihten Marktständen in jeder Form getestet werden. Geschmack, Geruch und Gehör waren auf vielfältige Weise angesprochen und so kamen „Groß und Klein“ auf ihre Kosten. Die farbenfrohe Vielfalt ist es, eingebettet in die warmen Farben des beginnenden Herbstes, die nun schon seit 17 Jahren ein Stammpublikum, Touristen und Zufallsbesucher begeistert.

Ziege, Rind und Schaf kamen - lebendig zum anfassen, gefilzt oder veredelt in der Pfanne – genauso gut an, wie die schönen, bunten Sträuße und Blumenkränze, Obst, Gemüse, Naturprodukte und bunte Noten.

So ein „kulinarisches Landschaftsfest“ ist ja im Herbst vielerorts als

„Dank“ zu verstehen, dass sich die harte Arbeit der Menschen in der Kulturlandschaft gelohnt hat und mit einer möglichst reichen Ernte belohnt wird!

Umso schöner und hilfreicher ist es für die Anbieter, wenn viele Menschen Ihr Engagement schätzen, indem Sie die Produkte mit Freude und Interesse konsumieren. Das ist – so denken wir – der schönste „Erntedank“! So lange wir diese Tradition pflegen und bewahren, wird uns die Vielfalt dieser bunten Märkte auch als lieb gewordenen Event erhalten bleiben! Kurzum: Der 17. Naturmarkt Sächsische Schweiz war wieder ein guter Tag für die Region!

Was erwartet Sie noch im 44. Schweizer: Der Sächsische Bergsteigerbund stellt eine seiner zwei Berghütten in der Sächsischen Schweiz vor. Die Saupsdorfer Hütte ist auch denkmalpflegerisch ein Schmuckstück.

Klein aber fein, die Seite 3 schmückt ein Bericht über den Demeter-Schellehof aus Struppen... und vieles mehr aus der Region!

Also: Bleiben Sie weiterhin schön neugierig! Einen bunten Herbst wünschen Ihnen

Alwin Franke J. Weber



Regional ist erste Wahl – einheimische Säfte standen in Wehlen hoch im Kurs.

Denkmalschutz und Bergsteiger, Biohof und Gemüse, Jungvögel und Waldspiel, Felssturz und lange Stricke, Regionalprodukte und lecker Essen, Schostakowitsch und Gohrisch

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).



Europäische Union

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

www.efer.sachsen.de

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.

EPLR Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013

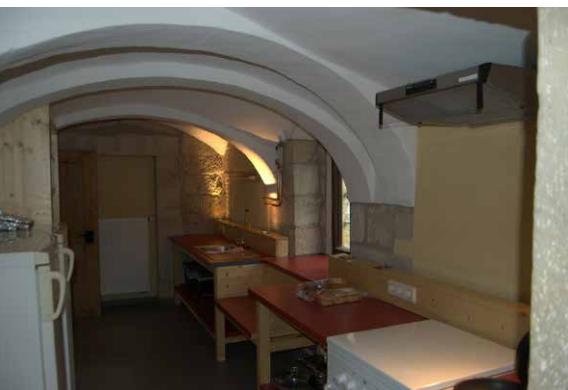
Freistaat  Sachsen



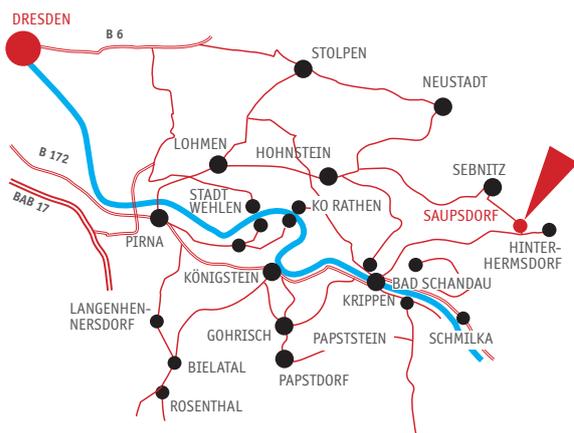
● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko



Das malerisch gelegene Umgebendehaus eignet sich bestens als Ausgangspunkt für Ausflüge in die Hintere Sächsische Schweiz



Das historisch wertvolle, behutsam sanierte Gebäude ist funktinell eingerichtet (im Bild die Küche) und wird seit 1993 durch den SBB als Selbstversorgerhütte bewirtschaftet



Kontakt:

Sächsischer Bergsteigerbund e.V.
Könneritzstraße 33
01067 Dresden
Tel: 0351-494 14 15
www.bergsteigerbund.de

Vorstellung Nationalpark-Partner

Saupsdorfer Hütte | SBB

Die Saupsdorfer Hütte ist ein beliebtes Quartier für Wanderer und Bergsteiger. In dem fast 200 Jahre alten Umgebendehaus hat der Sächsische Bergsteigerbund eine gemütliche Unterkunft geschaffen, in der sich Familien genauso wohlfühlen können, wie Schulklassen oder Wandergruppen. Die Hütte liegt am Beginn des Hinteren Räumichts vor den Toren von Hinterhermsdorf direkt an der Nationalparkgrenze. Sie ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut erreichbar.

Die Saupsdorfer Hütte wird in der Form einer Alpenvereins-Selbstversorgerhütte betrieben. Das bedeutet: die Hütte bietet alle Möglichkeiten einer modernen Unterkunft, die Nutzung erfolgt aber in Eigenregie ohne Personal direkt in der Hütte. Reservierung, Schlüsselabgabe und Abrechnung werden durch Familie Röllig übernommen, die in der nur 200 Meter entfernten Rölligmühle zu Hause ist.

Die Nutzung der Hütte steht jedermann offen. Es gibt in der Regel auch für spontan erscheinende Gäste noch ein freies Bett. Mitglieder des Deutschen Alpenvereins übernachten vergünstigt.

Nach der Teilsanierung 2013 besitzt die Hütte einen modernen Sanitärbereich, eine geräumige und gut ausgestattete Küche zur gleichzeitigen Nutzung durch mehrere Gruppen, Zimmer mit insgesamt 44 Betten und einen großen

Aufenthaltsraum. Ein gemütlicher Sitzplatz im Grünen und zwei Kinderschaukeln runden das Angebot ab. Besonders lieben die Kinder aber den Bach direkt vor der Haustür und die Möglichkeit, in der Hüttenumgebung unbeschwert und die Natur entdecken und genießen zu können. Diese Kombi-

nation aus freier unbeschwerter Bewegung in der Natur und der Übernahme von eigener Verantwortung, zum Beispiel beim gemeinsamen Kochen, macht die Hütte zum idealen Quartier für Schulklassen und Jugendgruppen. Einige Dresdner Schulen sind seit Jahren regelmäßig zu Gast, andere haben die Saupsdorfer Hütte nur noch nicht entdeckt.

Mit der Aufnahme seiner Hütte in die Gemeinschaft der Nationalparkpartner will der Sächsische Bergsteigerbund sein langjähriges Engagement für den Natur- und Umweltschutz weiter ausbauen und gemeinsam mit den Nationalparkverwaltung die Möglichkeiten stärken, seinen Mitgliedern und Gästen die Schönheiten aber auch die Pflichten eines Nationalparkbesuchs zu vermitteln.

Weitere Infos und Reservierungen bei der Hüttenwirtin Sylvia Röllig, Hinteres Räumicht 3, 01855 Saupsdorf, Telefon: 035974.55848 oder unter www.saupsdorfer-huette.de.





Regionalvermarkter

Schellehof in Struppen

Mitten im Dorfkern von Struppen, nahe des Schellebaches, liegt der Schellehof – ein alter Drei-Seiten-Hof. Kleinbäuerliche Landwirtschaft wird hier schon seit Generationen betrieben. 2009 übernahm Elke Ehrhardt den Familienbetrieb von ihrem Vater. Am Anfang stand die Frage: Wie kann auf dem Schellehof eine verantwortungsvolle, gesunde und enkeltaugliche Landwirtschaft zum Nutzen von Mensch und Natur betrieben werden?

Derzeit bewirtschaftet der Betrieb rund 66 ha – davon 24 ha Acker, 40 ha Grünland, 1 ha Gartenbauland und 1 ha Wald ökologisch. Seit 2011 arbeitet der Betrieb bio-dynamisch nach der Richtlinie des Demeter-Bioanbauverbandes.

Besonderen Wert legt der Schellehof auf Kreislaufwirtschaft. D.h., das Futter für die Tiere wird auf den eigenen Flächen angebaut und die Tiere liefern mit ihrem Dung wiederum besten Dünger für Felder und Wiesen.

Die bunte Rinderherde verbringt die warmen Monate ausschließlich auf der Weide und überwintert hofnah im Offenstall. Eine zweite kleine robuste Gallowayherde lebt ganzjährig draußen. Die Kälber wachsen im Herdenverband bei ihren Müttern auf und auch der Deckbulle lebt mit in der Herde. Im Alter von ungefähr

3 Jahren werden die Jungbullen dann geschlachtet und auf kurzem Weg direkt vermarktet.

Auf dem Acker werden in weiter Fruchtfolge vielerlei Ackerfrüchte angebaut, z.B. Backgetreide. Der Schellehof verfolgt auch hier das Ziel, daraus regionale Produkte werden zu lassen. Im vergangenen Jahr führte dieses Bestreben zur Geburt der „Schellesemmel“. Der Weizen wird in der Mühle Zahn in Reinhardtsgrimma zu Mehl gemahlen und vom Struppner Bäcker Bohse zur „Schellesemmel“ verbacken. Ein Roggenbrot soll in 2014 folgen.

Gemüse ist in diesem Jahr neu hinzugekommen. Auf diesem Acker bietet sich dem Betrachter ein buntes Bild: Gemüse wechselt mit Blühstreifen, Summen und Brummen erfüllt die Luft – denn die Blühstreifen sind ein echter Tummelplatz für allerlei Nützlinge und die hofeigenen Bienen.

2014 möchte der Schellehof eine Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaft gründen.

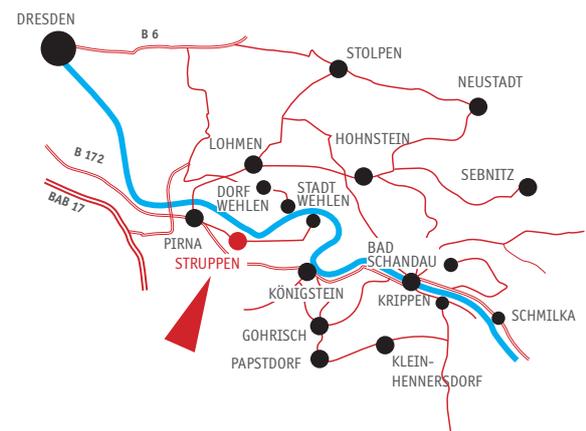
Deutschlandweit arbeiten bereits über 20 Höfe erfolgreich nach dem Konzept der Solidarischen Landwirtschaft (auch Community Supported Agriculture, kurz CSA genannt) und bieten eine Alternative zur industriellen Landwirtschaft. ■



Freude bei der Gartenarbeit – Erntezeit bei Erhardts



„Die spanische Variante“ - ausprobiert auf Struppener Flur. (Nicht zur Nachahmung empfohlen!)



Kontakt:

Schellehof, Elke Ehrhardt
Schelleweg 1, 01796 Struppen
Tel.: 035020/75575
Fax: 035020/759539
Elke.Ehrhardt@schellehof.de



Produzenten-Datenbank unter
www.landschaftzukunftev.de



Im Dialog mit dem Mauersegler



Martha und Paul bei der Jurytagung in Kiel



Die Erprobung des neuen Spiels mit Mitarbeitern der Nationalparkverwaltung

Nationalpark aktiv

Nationalparkmitarbeiter Ulrich Augst

Die Mauersegler sind abgezogen

Still ist es geworden in den Städten, Dörfern und in den Felswänden des Elbtales. Die schrillen Rufe der Mauersegler sind verstummt. So wie sie plötzlich um den ersten Mai erschienen, waren sie um den ersten August wieder in den Süden gezogen.

Mauersegler sind keine Schwalben, also keine Singvögel. Fast ihr ganzes Leben verbringen sie in der Luft und nur zur Brutzeit haben sie mal festen Boden unter den Füßen. Mauersegler sind etwas größer als Schwalben und von rußbraunem Gefieder. Lediglich ein kleiner weißlicher Kehlfleck bringt einen anderen Farbton ins Federkleid. Die Flügel sind schmal und recht lang, der Schwanz kurz mit kleiner

Gabelung. Winzige kleine Füße mit vier nach vorn gerichteten Krallen ermöglichen ihm ein Festhalten und Klettern an scheinbar glatten Wänden und Baumstämmen. Vom Boden ist es einem Segler nicht mehr möglich sich in die Lüfte zu erheben. Findet man so einen hilflosen Vogel, braucht man diesen nur in die Luft zu werfen.

Mauersegler legen zwei bis drei weiße, glanzlose Eier, die 18-20 Tage lang bebrütet werden. Die Aufzucht der Jungsegler dauert rund 40 Tage, doch ist dies stark vom Wetter abhängig. Wenn die Eltern bei Nahrungsmangel (z.B. bei Dauerregen) ihre Jungvögel nicht füttern können, fallen diese in einen sogenannten Hungerschlaf und können so bis zu zehn Tage ohne Nahrung überleben. ■

„Waldentwicklung im Nationalpark – Das Spiel“ gewinnt Preis beim Bundesumweltwettbewerb.

Bevor man „Das Spiel“ erproben kann, muss man sich mit dem Thema „Waldentwicklung im Nationalpark“ auseinandersetzen. Wie bei den gewohnten Bildungsprogrammen gibt es seit Mai auch zu diesem Thema einen spielerischen Ansatz.

In 3 Teilgruppen beschäftigen sich die Teilnehmer zunächst in der Natur mit Fragen und Wechselbeziehungen am Beispiel von „Tanne und Reh“, „Fichte und Borkenkäfer“ oder auch „Mensch und Naturgefahren“. Die Fragestellung ist aktueller denn je.

Aber wie bringt man all diese Aspekte zusammen und kombiniert diese? Eine wechselnde Projektgruppe konzipierte das neue Pro-

gramm seit letztem Jahr für das Gebiet in „Schmilka“ und entwickelte ein Spiel als Abschluss. Dabei liegt der Fokus nicht darauf, ein vollkommenes Abbild der Realität zu schaffen, sondern die vorangegangenen Bildungsinhalte

- Entwicklung eines stabilen Waldes (Ökologie)
- Stärkung des Tourismus (Ökonomie)
- Schutz vor Naturgefahren (Soziales)

im Spiel miteinander zu verknüpfen.

Diese regional wichtigen Handlungsfelder stellen die drei Säulen der Nachhaltigkeit dar.

Unsere beiden FÖJ-Teilnehmer Martha Adolphi und Paul Kiesbye reichten dieses Projekt beim Bundesumweltwettbewerb ein und erhalten im September eine Auszeichnung. ■

Nationalpark aktiv

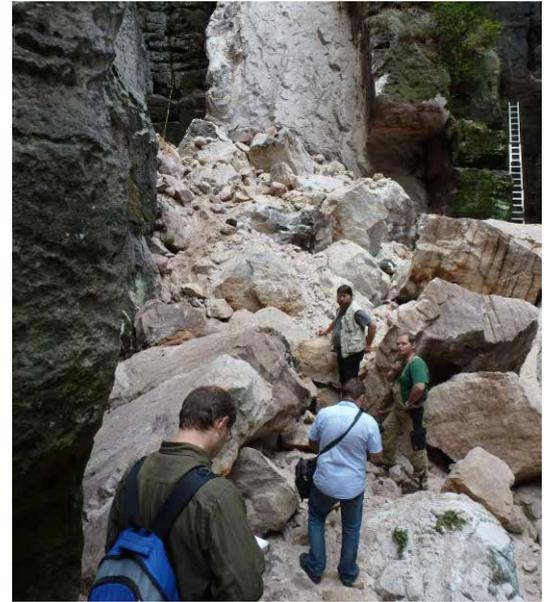
Nationalparkverwaltung beseitigt Felssturzgefahr in den Schwedenlöchern - Stiegenneubau bleibt als Herausforderung vor erneuter Öffnung

Spezialisten der Firma Sprengtechnik Pirna haben im Auftrag der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz Ende August einen Felsen kontrolliert zu Fall gebracht, der drohte, auf den beliebten Wanderweg durch die Schwedenlöcher zu stürzen.

Seit Anfang des Jahres musste wegen akuter Felssturzgefahr der Wanderweg gesperrt bleiben.

Generell können im Elbsandstein-gebirge Steinschlag- und Felssturzereignisse nicht ausgeschlossen werden. Wann oder mit welcher Wahrscheinlichkeit Felsstürze eintreten, lässt sich im porösen Sandstein nicht einschätzen. Allgemein ist jedoch eine Häufung in den Frostwechselperioden des Frühjahrs, bei starken Niederschlägen und bei Sturm festzustellen.

Die NLPV hat bereits den Neubau des betroffenen Wegeabschnittes vorbereitet. Bis zum Abschluss dieser Maßnahme muss der Weg noch gesperrt bleiben. Mit der Freigabe wird Ende des Herbstes gerechnet. ■



Eine technische Herausforderung, die neue Steiganlage braucht noch etwas Zeit!

10. Bergwiesenfest in Königstein-Ebenheit am Sonntag, den 15.09.2013 von 10 – 18 Uhr

Der Landschaftspflegeverband Sächsische Schweiz-Osterzgebirge e.V., die Euroregion Elbe/Labe, das Nationalparkzentrum Sächsische Schweiz, der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz sowie

der Verein „Die Liliensteiner“ e.V. organisieren in diesem Jahr bereits das 10. Bergwiesenfest in Königstein-Ebenheit unterhalb des Liliensteins.

Der Bergwiesenwettbewerb wird 14:00 Uhr mit einer Auszeichnungsveranstaltung abgeschlossen. ■



Der „Strick“ am Hauptbahnhof

Über Jahrzehnte war es unter vielen Dresdnern ein bekannter Ausspruch: „Wir treffen uns unterm Strick“. Gemeint war die Kuppelhalle des Hauptbahnhofs. Hier hing nach dem zweiten Weltkrieg ein Seil, vermutlich Teil der früheren Lampenaufhängung. Darunter standen Bänke – ein guter zentraler Treffpunkt für Ankommende und Abfahrende, Wanderer und Weitgereiste, Dresdner und Gäste. Wir suchen Ihre Geschichten rund um den „Strick“. Wen haben Sie

getroffen, verabschiedet oder kennengelernt? Wohin ging es nach dem Treff am Strick – an den Balaton, nach Bad Schandau oder nur in die Bierbar?

Der VVO verlost 5 Familientageskarten für den Verbundraum Einsendeschluss: 30.09.13

Kontakt:
VVO Dresden
Kennwort: „unterm Strick“
Leipziger Str. 120
01127 Dresden oder
gewinnspiel@vvo-online.de ■



Kaum zu erkennen: „der Strick“ in der Kuppelhalle des Dresdner Hauptbahnhofs, Aufnahme um 1898 im Rahmen der Einweihung des Bahnhofes.



Schnuppern, Schauen, Kaufen – auf dem Naturmarkt Sächsische Schweiz kommt keine Langeweile auf.



Wollen wir Freunde werden? Schmusen ausnahmsweise erlaubt!



Wenn ein Kuchen zur Spezialität wird - duftend und frisch aus dem Holzbackofen der Schmilke'schen Mühle.

Informationen des Landschaft(f)t Zukunft e. V.

6. Zukunftswerkstatt

26. September 2013
18.00 bis ca. 21.00 Uhr
01848 Hohnstein, OT Cunnersdorf,
Bockmühlenstraße 63
(ehemalige Schule)

„Ehrenamt = LEBEN im ländlichen Raum – Engagement der Generationen für die Zukunft im Dorf“ begeisterte Menschen, Initiativen und Aktionen mit ihren Ideen, Wünschen und Visionen vorstellen, die zum Mitmachen, zum Nachmachen und zum Selbermachen inspirieren sollen.

Nichts als die erneute Naturkatastrophe im Juni dieses Jahres hätte uns allen anschaulicher zeigen können, wie wichtig dieses Thema für unser Zusammenleben ist - wie Engagement und Ehrenamt nicht nur im täglichen Leben dazu beitragen, zu helfen, zu koordinieren, zu organisieren, zu kooperieren, Not zu lindern, zu trösten, gemeinsam anzupacken und dadurch Mut und Kraft zu schöpfen!

LEBEN im ländlichen Raum heißt auch ganz besonders, Platz und Raum für junge Menschen zu schaffen. Was wünschen sich unsere Jugendlichen, wo wollen sie sich engagieren, was ist Ihnen wichtig? „Junge Macher gestalten ihre Zukunft“, auch dazu werden wir so Einiges erfahren.

Gesprächsgäste:

- Michael Geisler, Landrat des Landkreises Sächsische Schweiz-Osterzgebirge
- Daniel Brade, Bürgermeister der Stadt Hohnstein, unterstützt von aktiven Cunnersdorfern
- Dr. Hardo Kendschek, kompetempirica gmbh, mit Schülern des Goethegymnasiums Sebnitz

Anmeldung

Fax: 035020-75378,
Tel: 035020-75383/384,
E-Mail: ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de ■

"Kulinarische Spezialitäten aus Sachsen"

Fachveranstaltung im Rahmen der GÄSTE und LE GOURMET am 16. September 2013 in Leipzig, Leipziger Messe, Messe-Allee

Wann wird ein Produkt oder ein Gericht zur Spezialität? Welche Rolle spielen Kulturgeschichte, Tradition und Region dabei? Warum sind Spezialitäten für eine Region wichtig? Wie schmecken sie?

Diesen und anderen Fragen werden sich engagierte Referenten und Experten auf der Fachveranstaltung stellen. Erfahren Sie Historisches und Spezielles vom Kenner der sächsischen Kulinaria Reinhard Lämmel.

Einladung und Anmeldung (Anmeldeschluss: 04.09.2013) unter: http://www.smul.sachsen.de/fulg/download/2013_09_16_Kulinarische_Spezialitaeten.pdf ■

Informationen des Landschaft(f)t Zukunft e. V.

Unterstützen Sie uns durch Ihre Meinung!

ILE - Förderperiode geht zu Ende - Onlinebefragung zur Entwicklung des ländlichen Raums in der Sächsischen Schweiz und im Silbernen Erzgebirge

In diesem Jahr endet die aktuelle EU-Förderperiode 2007 bis 2013 zur Unterstützung von Projekten und Kooperationen der integrierten ländlichen Entwicklung. Sachsenweit findet deshalb bis Jahresende die Evaluierung (Bewertung / Analyse) der erreichten Ergebnisse statt. So auch in den ILE-Gebieten „Sächsische Schweiz“ und „Silbernes Erzgebirge“.

Viel Geld und Engagement sind in den vergangenen 10 Jahren in beide ILE - Gebiete geflossen, um eine Vielzahl an Projekten in der ländlichen Entwicklung er-

folgreich umzusetzen – wie z.B. Sanierung von Schulen und KITAS, Erneuerung von Straßen und Ortsplätzen, Schaffung von Wohnraum in ortstypischen Häusern für junge Familien, gewerbliche Umnutzung zur Verbesserung von Dienstleistungen und Versorgung, Errichtung/Neugestaltung von Kinderspielplätzen u.v.m. Sie als Bürger beider Regionen sind nun gefragt! Bitte nutzen Sie die Möglichkeit, durch Ihre Teilnahme an der Befragung auf den regionalen Entwicklungsprozess in Ihrer Heimat Einfluss zu nehmen!

Links zu den Fragebögen finden Sie auf folgenden Internetseiten:

Regionalmanagements
www.re-saechsische-schweiz.de
www.ile-se.de

Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V.
www.landschaftzukunftev.de



Mitgliederversammlung des Vereins

Landkreis Sächsische Schweiz – Osterzgebirge im Bereich Wirtschaftsförderung
www.landratsamt-pirna.de

Tragen Sie mit Ihren Antworten dazu bei, die Ergebnisse der aktuellen Förderperiode zu analysieren und so wichtige Schlussfolgerungen für die neue Förderperiode 2014 bis 2020 zu ziehen! Vielen Dank! ■

Regionales

4. Internationale Schostakowitsch Tage Gohrlich



Das Festival würdigt den russischen Komponisten Dmitri Schostakowitsch und seine Aufenthalte in der Sächsischen Schweiz: Schostakowitsch besuchte 1960 und 1972 den idyllischen Luftkurort Gohrlich inmitten des Elbsandsteingebirges und komponierte hier im Juli 1960 mit dem achten Streichquartett c-Moll op. 110 eines seiner bedeutendsten Werke. Das Festival macht den kleinen Luftkurort in der Sächsischen Schweiz auch 2013 wieder zu einem Anlaufpunkt für Schostakowitsch-Freunde aus aller Welt. Neben Dmitri Schostakowitsch stehen in diesem Jahr die Komponisten Benjamin Britten und Krzysztof Meyer im Mittelpunkt. ■

Veranstaltungstipp

ENTDECKER mit Stift, Pinsel und Kamera im Elbsandsteingebirge

anlässlich des 200. Todestages von Anton Graff (1736-1813)

19. September 2013, 19:00 Uhr

Landratsamt Pirna, Schloss Sonnenstein, Kreistagssaal



"Hermann Krone als Wandersphotograph um 1870"
 Quelle: TU Dresden, Hermann-Krone-Sammlung

DR. ANKE FRÖHLICH
 „Das Elbsandsteingebirge in der Bildenden Kunst des 18. und frühen 19. Jahrhunderts“
UND
JOACHIM SCHINDLER
 „Malen mit Sonnen-Licht“ - Die besondere Bedeutung von Hermann Krone, Emil Lieske, Albert Lehmann, Gustav Kuhfahl bis hin zu Walter Hahn“

Vortragabend des Fördervereins Nationalpark Sächsische Schweiz e. V. über die Anfänge der Landschaftsmalerei und Fotografie in der Sächsischen Schweiz verbunden mit den Themen: Klettern, Feldanstellungen und frühe Bergfotografie

Schirmherr:
 Landrat Michael Geisler

Karten: 2,50 Euro im TouristService Pirna, Canaletto-Haus am Markt, Tel.: 03501 556-446 oder im Bürgerbüro, Landratsamt Pirna, Tel.: 03501 515-0; Tel: Einlass ab 18:30 Uhr





Veranstaltungen

02. - 15. September 2013
Köstritzer Schwarzbierwochen
im Berghotel Bastei

21. September 2013, ab 18 Uhr
Bio-Barbecue im Bio-Restaurant
StrandGut in Schmilka

Reservierung: 035022/92230 oder
 info@hotelhelvetia.de

22. September 2013

Wahlsonntag!

Danach **Geologische Exkursion in**
die Böhmisches Schweiz

Anmeldung im Nationalparkzentrum:
 035022 - 50252



Die Postkarte zum Ausmalen | *Individuell gestaltete Grüße an Freunde und alle, die zu Hause geblieben sind. Die Karten sind erhältlich im Besucherzentrum des Nationalparks, in der Touristinfo Bad Schandau und ausgewählten touristischen Stellen in der Sächsischen Schweiz.*

Weitere Informationen, Bestellungen und Anfragen über pw-dd@t-online.de oder Tel. 0351 4017965.

Nationalparklinie



Endlich ist es so weit, nach Öffnung des Kirnitzschtales verbindet die grüne Wanderbuslinie 241 an den Wochenenden halbstündlich den Nationalparkbahnhof mit dem Kirnitzschtal. ■

Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats

Holundersuppe

War es nicht erst gestern, als ich diese leckere Holunderblütenlimonade getrunken habe? Als die Schwalben mit Gebrüll den Fliegen nachjagten?

Hey! Die Holunderbeeren hängen schon reif am Baum und die Schwalben sammeln sich auf den Telefonleitungen der Dörfer.

Nach dieser Einleitung gibt es nun zwei Optionen eines Rezeptes, Schwalbennestertsuppe oder ein Rezept mit Holunderbeeren.

Da die Schwalben ins Landschaftsbild unseres schönen Nationalparks gehören, wollen wir deren Nester verschonen und lieber eine Suppe aus den dunklen Beeren des Holunders kochen.

Für 4 Portionen benötigt man 1 kg Holunderbeeren, welche man 20 Minuten in etwas Wasser kochen lässt. Alles durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb geben. Den so gewonnenen Saft mit einem Viertel Liter Apfelsaft, Zitronenschale,

Zucker, einem klein geschnittenen Apfel und einer Stange Zimt weiter köcheln lassen.

Nun kommt der schwierige Teil des Rezeptes: Das Herausfischen von Zimtstange und Zitronenschale. Nachdem dieses geschafft ist, werden 2 Esslöffel in Wasser angerührter Speisestärke unter die Suppe gegeben. Alles nochmals kurz aufkochen lassen. Fertig.

Die Suppe schmeckt heiß und kalt. Die heiße Variante wird oft mit Grießklößchen, Zwieback oder Eischnee gegessen. ... Da war das böse Wort: Schnee !!! Huuu-am besten probiert man natürlich selber, welche Variante einem am besten schmeckt.

Eine Anmerkung habe ich noch zum Holunder. Seit kurzem gibt es einen Laden in Hohnstein mit selbigen Namen. Dort gibt es so manchen regionalen Leckerbissen zu kaufen. Schön, dass sich zwei Städter getraut haben, denn eine Landschaft lebt von der Natur und den Menschen darin.

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

44. Ausgabe, September 2013

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: J. Weber, U. Augst, F. Höppler, Ch. Walter, K.

Krenz, Archiv Nationalpark, P. Jäger, Verkehrsmuseum,

Hp. Mayr, M. Förster, J. Oswald, W. Kreische

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 2.000 Stück

Gedruckt auf 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

Verein Landschaft(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.

Nationalpark
 Sächsische Schweiz

