



Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Editorial 01

„ ... mit uns sind Sie näher dran“! So sagte es der Nationalparkchef Dr. Jürgen Stein zur Auftaktveranstaltung der Nationalpark-Partner am 5. Februar 2009 in Bad Schandau.

Damit das auch Wirklichkeit wird, möchten wir Sie heute mit dem ersten „SandsteinSchweizer“ zum monatlichen Weiterlesen animieren. Wir, das sind nicht nur Regionalmanagement und Nationalpark, das sind die vielen regional Aktiven mit ihren Ideen.

Was möchten wir erreichen? Wir möchten Sie alle einladen mit uns zur Erhaltung unserer Kultur – und Naturlandschaft auf besondere Weise zu kooperieren. Landschaftsgenuss für alle Sinne, von dem nicht nur unsere Besucher sondern auch wir hier profitieren. Man könnte auch sagen – Genusslandschaft zum „reinbeißen“!

Erste Schritte sind getan. Die Gastronomen, unsere ersten Nationalparkpartner, sind dabei, die Besonderheiten regional erzeugter Produkte zu erschmecken. Nun gilt es, diese gemeinsam zu entwickeln!

Die Erzeuger der Region konnten in einer ersten Befragung im Winter 2009 ein reichhaltiges Angebot präsentieren.

Was liegt da näher, als Regionalmanagement und als Schutzgebietsverwaltung diese neuen Kooperationen zu begleiten.

Unterstützen Sie die „neue“ Bewegung. Bekommen Sie Lust in unserer zunehmend globalisierten Welt regionale Kreisläufe wieder zu beleben. Die Betonung liegt hierbei auf wieder, denn nichts anderes hat man vor über 100 Jahren wohl schon einmal getan. Liefern sie uns interessante, saisonale Neuigkeiten zu Ihren Produkten – wir beliefern Sie in den kommenden Jahren aktuell mit Informationen, Ideen und Terminen rund um das Thema Regionales in der Nationalparkregion Sächsische Schweiz.

Unsere Landschaft wird es uns danken! Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen:



das Redaktionsteam
Ulrike Funke und Jörg Weber.

Termine September 2009

06.09.09 „13. Naturmarkt Sächsische Schweiz“, Marktplatz Stadt Wehlen, ab 10.00 Uhr

10.09.09 Regionalkonferenz Sächsische Schweiz, 15.30-18.30 Uhr, Mittelschule Stolpen
Thema: Erfolge in der Regionalentwicklung durch Kooperation und Vernetzung

12./13.09.09 Natur- & Bauernmarkt und Krönung der Basaltkönigin, Marktplatz Stolpen

19. 09.09 „6. Kartoffelfest“ in Ehrenberg, Beginn 10 Uhr auf dem Hof der ELS GmbH

20.09.09 Wiesenfest Königstein / Ebenheit

Kontakte

Regionalmanagement
www.re-saechsische-schweiz.de

Landschaft(f)t Zukunft e.V.
Verein für Regionalentwicklung im Landkreis Sächs. Schweiz/Osterzgebirge
www.landschaft-zukunft.de

Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V.
www.saechsische-schweiz.de

Umweltministerium Sachsen
www.landwirtschaft.sachsen.de

Nationalpark Sächsische Schweiz
www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

Links

www.essen-mit-stil.de

www.naturkost.de

www.oegs.de

www.landwirtschaft.sachsen.de

www.landratsamt-pirna.de

www.nationalpark-saechsische-schweiz.de/service/service/nationalpark-partner/

www.re-saechsische-schweiz.de/Regionale-Besonderheiten/470/

Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer:
September 2009



Vorstellung Nationalpark-Partner

heute:

Permahof Eichler Hohburkersdorf-Produzent und Nationalparkpartner zugleich!

Wir befinden uns in Hohburkersdorf, am Rande des Nationalparks Sächsische Schweiz in der Nähe des Städtchens Hohnstein. Der Permahof liegt auf einem Bergrücken oberhalb des Polenztales zwischen Elbsandstein und Lausitzer Granitplatte in einer Höhe von ca. 300 Metern.

Wir, das sind Lucia & Frank mit unseren drei Kindern.

Vor einigen Jahren haben wir damit begonnen, mit nach und nach erworbenen Flächen den Permahof aufzubauen.

Von uns wird eine kleine Landwirtschaft als Familienbetrieb im Sinne der Permakultur betrieben.

Permakultur ist der Grundgedanke eines Wirtschaftens mit naturnahen Stoffkreisläufen im Sinne einer ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltigen Nutzung der vorhandenen Ressourcen. Schwerpunkte bilden dabei eine naturverträgliche Nahrungsproduktion, die Energieversorgung mit erneuerbaren Energien, eine nachhaltige Landschaftsplanung und die Gestaltung sozialer (Infra-) Strukturen.

Unser Gesamtkonzept wird von verschiedenen Säulen getragen: das bedeutet die Schaffung und Nutzung natürlicher Kreisläufe sowie:

- eine artgerechte Tierhaltung mit Offenstall- und Freilandhaltung
- keine künstlichen Spritz-/ Düngemittel
- Streuobstwiesen und Beerensträucher
- Gemüseanbau. z.B. Topinambur, Kürbisse, Zucchini, Gurken, Tomaten und Hülsenfrüchte in Mischkulturen
- Anbau und Verarbeitung von Wild- und Kulturkräutern
- Förderung und Wiederherstellung einheimischer Feldrandbepflanzungen (Holunder, Traubenkirsche, Kornelkirsche, Sanddorn ...)
- Direktvermarktung unserer Produkte
- nachhaltige Waldwirtschaft, Anlegen von Mischwaldkulturen

Zentraler Ort unseres Hofes ist unser Rondell, ein überdachter Platz mit einem Außendurchmesser von 16 Metern. Es beinhaltet eine Außenküche mit Holzbackofen, eine kleine Bühne, Sitzplätze und Tische für ca.60 Personen sowie sanitäre Anlagen.

Im Rondell finden verschiedene Veranstaltungen statt:

Permakultur ist der Versuch, einen guten Platz zum Leben zu schaffen.

Bill Mollison

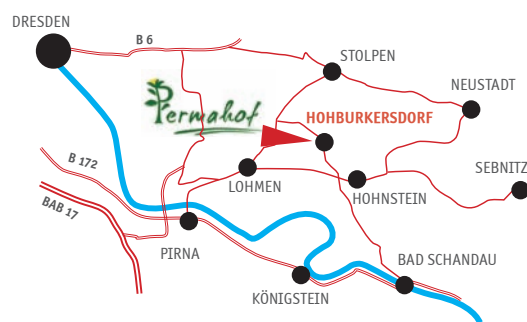
Wir sind Ihr regionaler Knoblauchlieferant!



Lucia Volk - die Kräuterexpertin



Permakultur hautnah erlebbar - rund um die Uhr



Permahof Hohburkersdorf

Frank Eichler & Lucia Volk
Brückenstraße 27
01848 Hohnstein
Tel. 035975.80578
Fax 035975.80579
info@permahof.de
www.permahof.de



Produkt des Monats - der Knoblauch

Der **Knoblauch** (*allium sativum*) gehört zur Familie der Liliengewächse.

Der weiße Knoblauch (gewöhnlicher Knoblauch) ist, bei der Aufzucht widerstandsfähiger und mit stärkerem Aroma ausgestattet, am häufigsten. Der rosa Knoblauch ist schwieriger aufzubewahren und durch seine ungleich großen Zehen nicht so gut zu verarbeiten. Deshalb wird er seltener angebaut.

Knoblauch wurde bereits in der Antike verwendet, und nicht nur für das Aromatisieren, sondern auch

als regelrechte Speisepflanze. Wussten Sie schon?! – Knoblauch hilft auch gegen „böse Blicke“

Immer noch pflegen in manchen ländlichen Gegenden (z.B. Sizilien) die „Hexen“ den Knoblauch in kleinen Stückchen mit ein wenig Salz und ein paar Tropfen Öl in eine Schüssel Wasser zu geben, in die man eine Haarsträhne der Person taucht, die vom bösen Blick befallen ist und mit ein paar Zauberformeln verschwindet der böse Blick wie durch Zauberei.



Knoblauch (*allium sativum*)

Thomas Grumpelt
stellv. Küchenchef Berghotel Bastei

Rezept des Monats

Knoblauch-Cappuchino mit Kirschtomatenschaum und Crostini (oder Klare Knoblauchbouillon mit Cherrytomatenschaum garniert mit Crostini)

für 4 Personen

0,5 l klare Knochenbrühe
2-3 Stk Knoblauchzehen
3 El Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer, Zucker zum Würzen

für den Schaum:

8-10 Stk Kirschtomaten
2-3 Blatt frischer Basilikum
1 El Olivenöl
1 El weißer Balsamico
25 ml Schlagsahne ungeschlagen

Crostini: 1 Baguettebrötchen
1 El Olivenöl
je 1 Zweig Rosmarin, Thymian

Zubereitung:

Knoblauchzehen schälen, in feine Scheiben schneiden, im Olivenöl anschwitzen bei milder Hitze keine Farbe annehmen lassen. Mit klarer Brühe auffüllen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Schaum: Kirschtomaten in Viertel schneiden, im Olivenöl anschwitzen und mit weißem Balsamico ablöschen. Basilikum kleinhacken und dazu geben, mit Pürierstab pürieren und ungeschlagene Sahne dazu geben. In einen Sahnesyphon geben und kräftig schütteln.

Suppe mit Knoblauch in ein Cappuchinoglas zu 2/3 einfüllen. Je eine Kirschtomate in ein Glas geben und Tomatenschaum obenauf sprühen.

1 Baguettebrötchen längs in dünne Scheiben schneiden. Pfanne mit einer Knoblauchzehe ausreiben, Olivenöl erhitzen und Baguettebrötchen goldgelb rösten. Rosmarin und Thymian zupfen und in das Öl streuen. Goldgelbe Baguette-scheiben auf Küchenkrepp abtropfen lassen, auf das Cappuchinoglas legen.

Guten Appetit und gutes Gelingen!

Börse

SUCHE: Große Mengen trockener Zwiebelschalen (Sack) zum Färben von Schafwolle

BIETE: Je Sack 1 handgefärbtes Sitzkissen

Kontakt: AWO Woll- und Filzwerkstatt Ehrenberg
Hauptstraße 105, 01848 Hohnstein,
OT Ehrenberg, Tel: 035975 84216
Email: awo-wollwerkstatt@t-online.de

SUCHE: „Sauzahn“ zur manuellen Bodenbearbeitung bei der Feldarbeit

Kontakt: BlattReich
Wildkräuter, Gemüse und essbare Blüten
Ellen Scharmentke (Dipl. Ing. Gartenbau)
Am Heideberg 15, 01824 Königstein
Tel: 035021 59100, Mobil: 0151 54853861
Web: www.blattreich.de

SUCHE: Interessenten zur Nutzung von Alpakas als „Grünflächenpfleger“ und für touristische Zwecke wie Alpakawanderungen etc.
Voraussetzungen: Grünlandflächen ab 1000 m² (für 2 Tiere) Bei Interesse bitte Kontakt mit Herrn Grüttner aufnehmen.

Kontakt: Alpaka Farm Grüttner
Ziegeleiweg 6
01833 Stolpen, OT Langenwolmsdorf
Tel: 035973 25103, Mobil: 0162 7760995
Email: fam.gruettner@gmx.de
Web: www.alpaka-farm.de



Nationalpark-Partner

Nationalpark findet neue Partner mit Niveau

26 touristische Dienstleister als „Nationalpark-Partner“ ausgezeichnet

Im Februar 2009 rief die Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz mit Unterstützung eines 7-köpfigen Vergaberates gastronomische Betriebe und Ferienwohnungsanbieter auf, sich über die Kriterien der Nationalparkpartnerschaft unterrichten zu lassen.

Das Ergebnis waren 30 Bewerbungen!

Für 25 regionale Betriebe aus dem Bereich Beherbergung und Gastronomie sowie die Oberelbische Verkehrsgesellschaft Pirna-Sebnitz hatte die Bewerbung Erfolg.

Am 13. Mai 2009 sind diese in Hinterhermsdorf feierlich mit dem deutschlandweiten Gütesiegel „Nationalpark-Partner“ ausgezeichnet worden.

Vorausgegangen war ein umfangreiches Zertifizierungsverfahren, in dem die Bewerber insbesondere auf die Natur- und Umweltverträglichkeit ihrer Angebote und ihre Unterstützung des Nationalparks getestet wurden. In drei Fällen konnte das Gütesiegel leider nicht vergeben werden. Die schriftlichen Vereinbarungen mit

der Nationalparkverwaltung und dem Nationalpark-Förderverein umfassen eine Vielzahl gemeinsamer Vorhaben, u.a. zur stärkeren Vermarktung regionaler Produkte. Bei vielen Partnern ist man damit auf offene Türen gestoßen.

Dass die Region durchaus eine Vielzahl regionaler Lebensmittel bietet, zeigte eine parallel organisierte Befahrung aller Erzeuger in der Sächsischen Schweiz und Umland. Diese Initiative erfolgte durch das ILE Regionalmanagement Sächsische Schweiz.

Das Ergebnis kann sich zeigen lassen. Nachzulesen unter:

www.re-saechsische-schweiz.de/Regionale-Besonderheiten/Vermarktung-regionaler-Produkte

Hier finden sich Regionalerzeuger nach Produkten geordnet aus dem konventionellen und dem biologischen Bereich.

Das Parkhotel Margaretenhof in Gohrlich gehört zu den ausgezeichneten Partnerbetrieben. Der Inhaber Andreas Levin schätzt ein: „Der Begriff „Nationalpark“ ist ein staatlich verbrieftes Qualitätsmerkmal für hochwertige Naturerlebnisse. Er hebt die Sächsische Schweiz ge-

genüber anderen Wanderregionen im deutschsprachigen Raum heraus. Dieser hohe Qualitätsanspruch passt genau zum Angebot des Parkhotels Margaretenhof und den Bedürfnissen unserer Gäste. Deshalb war es für uns selbstverständlich, uns um das Gütesiegel Nationalpark-Partner zu bewerben.“

Landrat Geisler als Vorsitzender des Nationalpark-Fördervereins versichert: „Der Nationalpark ist nicht nur ein wichtiger Beitrag zum Schutz von Landschaft und Natur, sondern trägt zunehmend zum positiven Image und zur Förderung der touristischen Infrastruktur bei. Die heute beginnenden Nationalpark-Partnerschaften stellen eine neue Qualität der Zusammenarbeit dar. Der Nationalpark-Förderverein wird diese Bemühungen begleiten und tatkräftig unterstützen.“

Gleichzeitig unterschrieben die Gemeinde Hinterhermsdorf und die Stadt Sebnitz die Verträge mit der Nationalparkverwaltung zur ersten „Nationalparkgemeinde“.

Somit leisten der Nationalpark und der Nationalparkförderverein jeder auf seine Weise ihren Beitrag zur Regionalentwicklung in der Sächsischen Schweiz.



Zertifizierung der ersten Nationalparkpartner am 13. Mai 2009 im „Haus des Gastes“ in Hinterhermsdorf

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

Korff Agentur für Regionalentwicklung
Johannes von Korff
Moritzburger Weg 67
D-01109 Dresden
Tel. 0351-8838 3530
Fax 0351-8838 3539
korff@korff-re.de www.korff-re.de

ILE Regionalmanagement Sächsische Schweiz
Ansprechpartner: Ulrike Funke
Hartmannsbach Nr. 39
01816 Bad Gottleuba
Tel. 035023-51640 / Fax 035023-51641
Mobil: 0173/5628883
ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de