



Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Editorial 06

Die Sächsische Schweiz – ein Wintermärchen!

Sächsische Winterträume, so könnte man vielleicht rückblickend den Januar 2010 beschreiben. Ein Erlebnis der besonderen Art, die Felsen verschneit und unberührt zu genießen.

Schnee, Kälte und so manch toller Eiszapfen prägen derzeit die Sächsische Schweiz und haben die Landschaft verzaubert. Der Winter hat uns Zeit verschafft – Zwangspausen verordnet, die uns gut tun und Erinnerungen an Kinderzeiten wecken, wo solcher Schnee ganz normal war und wir mit dem Winter und nicht gegen ihn gelebt haben. Verbunden damit sind eine gewisse Ruhe, die Land und Leute erfasst haben. Zahlreiche Spuren im Schnee deuten darauf hin, dass Mensch und Tier in Bewegung sind. Doch der Schein trügt freilich. Das neue Jahr wirft auch im Schnee seine Schatten auf die bevorstehenden Ereignisse und neue Entwicklungen in unserer Region.

Für die beiden InterNationalparke steht natürlich das Jubiläum an erster Stelle.

Ein Festjahr ist geplant, wo wir mit den unterschiedlichsten Veranstaltungen auf die sächsisch/böhmischen Nationalparke hinweisen möchten.

Auch an der „Direktvermarkterfront“ gibt es Neues zu berichten. So konnte über eine grenzüberschreitende Studie auch wieder einiges erarbeitet werden. Molkereien und Brauereien auf böhmischer Seite wurden „entdeckt“. Einige sogar im Biobereich! Die Region Decin baut derzeit ein kleines Netzwerk der Regionalerzeuger auf.

Die Förderpolitik hat auch Neues zu bieten in der ländlichen Entwicklung (siehe auch S. 5).

Die juristischen Wege des grenzüberschreitenden Warentransportes werden am 25. Februar im Nationalparkzentrum durch die Zollverwaltung vorgestellt (siehe Termine).

Am 26. Februar findet in Nossen eine Fachveranstaltung zum Thema – die „Regionale“ lebt in den Regionen weiter“ statt. Hier werden wir unsere Aktivitäten des letzten Jahres vorstellen.

Unsere Region wächst im zwanzigsten Wendejahr Schritt für Schritt an den unterschiedlichsten Stellen langsam zusammen.

Bleiben Sie also weiterhin schön neugierig

Ihr Redaktionsteam

Ulrike Funke und Jörg Weber

Inhaltsverzeichnis

Nationalpark-Partner

Annas Hof, Gaststätte & Pension im KO Gohrisch

Regionalvermarkter

Ziegenhof Lauterbach

Produkt der Monats

Ziegenmilch

Rezept des Monats

Herzhafte Ziegenquarkkälchen

Termine Februar 2010

22.02.2010 13:00 Uhr ILE AG Vermarktung bei der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Ziegeleistraße 8, 01833 Dürrröhrsdorf - Dittersbach

25.02.2010 18:00 Uhr, Wollen Sie böhmische regionale Lebensmittel vermarkten? Dann ist diese Veranstaltung zum Zoll- und Steuerrecht unerlässlich! Seminarraum im Nationalparkzentrum, Bad Schandau

26.02.2010 10:00 – 14:00 Uhr, Die „Regionale“ lebt in den Regionen weiter, Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie, Waldheimer Str. 219, 01683 Nossen

Links

www.annas-hof.de

www.milchundkaesestrasse.de/betrieb/7

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

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





Vorstellung Nationalpark-Partner

Thomas Kretzschmar

Annas Hof Gaststätte & Pension

Als der Bauer und Inhaber des Gohrischer „Erbgerichtes“ den nach dem Bau der Eisenbahn im Elbtal nun auch den linkselbig aufkommenden „Fremdenverkehr“ bemerkte, baute er 1867 seine Ferienpension, die er nach seiner Frau und Köchin Anna benannte. Er begründete damit die Sommerfrische in Gohrisch. Seine Gäste lobten die ruhige Lage, die gute Luft und besonders die gute Küche mit frischen Produkten aus der eigenen Landwirtschaft.

Seit 1999 wird Annas Hof von Thomas Kretzschmar geführt. Gästezimmer und Gastraum wurden schrittweise behaglich modernisiert. Im Sommer laden Terrasse und Biergarten zum Verweilen ein. Im Winter sorgen ein Blockheizkraftwerk und ein Kamin in der Gaststube für Wärme und Gemütlichkeit.

Besonderes Augenmerk legte der gelernte Koch und Betriebswirt auf die Modernisierung der Küche und die Qualität der Speisen. Und wie zu Annas Zeiten sah er den Schlüssel zu gutem Essen in der frischen Zubereitung der Speisen mit guten Produkten am Besten aus der heimatischen Region. Dabei wird auf künstliche Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel, Aromen und Farbstoffe verzichtet.

Ständige „Renner“ im Restaurant sind Wildgerichte, wie Wild-

schweinsülze, Hirschgulasch oder Rehbraten. Alles Wildbret stammt aus einheimischen Wäldern.

Die frischen Forellen aus der Fischzucht am Lachsbach in Butter gebraten mit Kartoffeln vom Reinhardtsdorfer Acker und frischem Gartensalat vom Gohrischer „Blattreich“ sind eine Delikatess.

Und wenn wieder eines der Galloway – Rinder von der Waitzdorfer Höhe im Nationalpark schlachtreif ist bereichert es in Annas Hof die Speisekarte.

Die Aufzählung regionaler Spezialitäten setzt sich fort mit Bio-Eis aus Dresden, Bierspezialitäten aus Meissen, Sachsen-Wein aus Deutschlands nördlichsten Weinanbaugebiet Jessen / Elster.

Seit einigen Jahren bereichert auch der frische Ziegenkäse vom Bio-Hof in Lauterbach das Speisenangebot. Der gratinierte Ziegbert mit Bio-Aroniagellee angeordnet auf Wildkräutern aus dem „Blattreich“ ist besonders lecker. Zu Ostern gibt's dann den besondere Hochgenuss: Das zarte Fleisch der Milchzicklein vom Lauterbacher Bio – Ziegenhof.

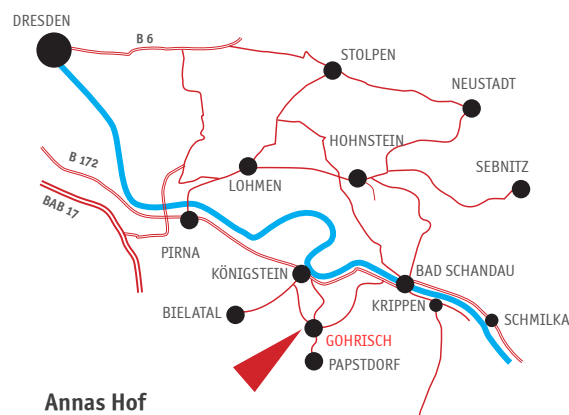
Aus den vielfältigen Gesprächen mit örtlichen Lieferanten weiß der Gastwirt: „Nicht alle Lebensmittel können ständig verfügbar sein. Die Natur hat Ihre Gesetze und wir müssen wieder lernen mit diesen zu leben. Hochwertige und frische Produkte gibt es nur in der jeweiligen Saison. Frischen Ziegenkäse nur während der Weidezeit, Wild nur zu den Jagdzeiten, Spargel



Annas Hof mit Blick auf den Papststein



Seit Winter 2010 erwarten wir Sie an unserem neuen Kamin



Annas Hof
Neue Hauptstrasse 118
01824 Kurort Gohrisch
Tel 035021 68781

Öffnungszeiten:

November bis März: täglich 11.30 bis 14.30 Uhr
April bis Oktober: täglich 11.30 bis ca 22.00 Uhr

Fortsetzung nächste Seite



Fortsetzung

nur von Mai bis Mitte Juni und die Erdbeeren schmecken sonnenge-reift aus der Region am besten. Warum soll ich Bohnen aus Kenia, Spargel aus Thailand oder Äpfel aus Südafrika essen? Warum sollen meine Lebensmittel weiter reisen als ich?“

Seit letzten Sommer wird in der Restaurantküche von Annas Hof für über 200 Kinder aus umliegenden Kindergärten gekocht. Dadurch wurde es möglich die Gaststätte ganzjährig auch im Winter zu öffnen.

Thomas Kretzschmar

Rezept des Monats

Herzhafte Ziegenquarkkälchen auf Wildkräutern mit Aronia-Balsamico-Dressing

Zutaten:

400 g Ziegenfrischkäse
400 g Kartoffeln
80 g Dinkelmehl
100 g Butterschmalz
2 Eigelb
1 Bd Basilikum
Wildkräuter
Aronia- Gelee
Balsamico-Essig

Die Kartoffeln am Vortag kochen und pellen. Die durchgedrückten Kartoffeln mit Quark und Ei schnell zu einem Teig vermengen. Die grob gehackten Basilikumblätter untermengen, zu Kälchen formen und im Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf Wildkräutern mit einem Dressing aus Aronia-Gelee und Balsamico-Essig anrichten.

Produkt des Monats

Ziegenmilch

Die Eiweißzusammensetzung der Ziegenmilch unterscheidet sich von der Kuhmilch. Sie enthält 2,8-3,5 % Eiweiß, 2,7-3,5 % Fett und 4,4 % Laktose. Deshalb können Menschen, die auf Kuhmilch-Eiweiß allergisch reagieren unter Umständen die Ziegenmilch besser vertragen. Das Milchfett ist in sogenannten Fettkügelchen gebunden. Diese sind bei der Zie-

genmilch kleiner als bei der Kuhmilch. Darum rahmt sie nicht auf, wie es die frische Kuhmilch vom Bauern tut. Weiterhin enthält Ziegenmilch kein Beta-Carotin. Deshalb ist sie sehr weiß.

Die **Ausbeute** beim Käsen:
Für 1 Kilogramm Frischkäse benötigt man ca. 6 Liter, für 1 Kilogramm Weichkäse ca. 8 Liter und für 1 Kilogramm Schnittkäse ca. 10 Liter Ziegenmilch.

Börse

SUCHE: Wir suchen quadratische (DDR) Sprelcart Tische, dürfen auch reparaturbedürftig sein. Abholung durch uns.

Rückfragen an Stefanie Engelbrecht im Nationalparkzentrum Bad Schandau. Tel.: 035022 / 502-31

BIETE: große Heuballen aus dem Nationalpark Sächsische Schweiz zur Selbstabholung in Waitzdorf

Gallowaybetrieb Fasold Dorfstraße 17
01848 Hohnstein OT Waitzdorf, Tel.: 035975-81755,
Preis: 7 Euro pro Ballen

Kontakte

Regionalmanagement
www.re-saechsische-schweiz.de

Landschaf(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



Ziegenkäse beim Reifen in Lauterbach



Regionalvermarkter

Familie Seim

Ziegenhof Lauterbach

Im Herbst 2004 haben Doreen und Rolf Seim den Ziegenhof Lauterbach gegründet. Mittlerweile werden 100 Ziegen gemolken, deren gesamte Milch in der Hofkäserei verarbeitet wird.

Dem Ehepaar ist ein sorgsamer Umgang mit der Schöpfung wichtig, deshalb wird der Betrieb ökologisch bewirtschaftet. Dabei werden möglichst geschlossene Nährstoffkreisläufe angestrebt. Alle Futtermittel werden auf den eigenen Flächen erzeugt, der Ziegenmist wird als Wirtschaftsdünger wieder auf Acker und Grünland ausgebracht. Auf künstlichen Düngern und Pflanzenschutzmitteln wird verzichtet. Der Betrieb ist Mitglied im Bio-Anbauverband Gäa.

Die saisonale Ablammung der Ziegen prägt den Jahreslauf auf diesem Bauernhof. Mitte Januar bis Mitte Februar bekommen die Muttertiere ihren Nachwuchs, bis zu 150 Lämmer toben dann durch den Stall. Diese werden an der Mutter aufgezogen, das bedeutet, dass sie die ersten sieben Wochen die komplette Milch saugen dürfen. In dieser Zeit wachsen die Kleinen ordentlich und sie beginnen, Heu und Getreide zu fressen. Dann werden sie von den Müttern getrennt und die Melksaison beginnt. Acht Monate lang liefern die Mutterziegen nun den Rohstoff für die hofeigene Käserei.

Im Winter fressen die Tiere Heu, Stroh und Getreide im Stall, im Sommer gehen sie ganztags auf die Weide.

Mitte August kommen die Böcke in die Herde. Wenn die Ziegen dann trächtig sind, wird im Herbst die Milch weniger und Ende Oktober werden sie trocken gestellt, das heißt, man hört einfach auf zu melken. Nun bleiben zweieinhalb Monate Pause bis zur nächsten Lammzeit.

Die Rohmilch wird in der Hofkäserei ohne Wärmebehandlung schonend weiter verarbeitet, was den verschiedenen Käsesorten ihren unverwechselbaren Geschmack gibt. Die Kunden können im Hofladen aus einem reichhaltigen Angebot vom Frischkäse über unterschiedliche Weichkäse bis zum gereiften Schnittkäse auswählen. Unser Käsesortiment ergänzen wir mit einem kleinen Biowarenangebot. Außerdem verkauft der Verein projekt LEBEN e.V. in unserem gemeinsamen Hofladen unter anderem Aroniasaft und -marmelade sowie Produkte aus fairem Handel.

Neben dem Hofladen wird ein großer Teil des Käses über Wiederverkäufer und an Gastronomie im Großraum Dresden und in der Sächsischen Schweiz vermarktet. Dabei ist den Betriebsleitern die gleichmäßig gute Qualität und Verfügbarkeit der Produkte wichtig, darüber hinaus auch ein guter Kundenkontakt.

Dies alles zu verwirklichen ist möglich durch die Mithilfe guter Mitarbeiter: Eine Auszubildende Tierwirtin und ein Freiwilliges Ökologisches Jahr im Ziegenstall, eine Halbtags- und eine Stundenkraft in der Käserei.



Bildunterschrift



Bildunterschrift

Kontakt

Ziegenhof Lauterbach
Dorfstraße 110, 01833 Stolpen OT Lauterbach
Tel: 035973 / 295120, Fax: 035973 / 29266
E-Mail: ziegenhof-lauterbach@gmx.net
Web: www.milchundkaesestrasse.de/betrieb/7

Produkte

Ziegenmilch, Ziegenfrischkäse, Ziegenweichkäse:
Ende Februar bis Ende Oktober
Ziegenschnittkäse: Ende März bis Ende November
Zickelfleisch: März bis Mai auf Vorbestellung
Ziegenwurst: ganzjährig

Hofladen

Dienstag und Freitag:
14 bis 18 Uhr

Termine

- 1. März 2010**
Kundentag für Wiederverkäufer und Gastronomie (nur mit Anmeldung)
- 6. März 2010**
Autorenlesung mit Matthias Stührwold – Kurzgeschichten aus dem bäuerlichen Alltag
- 8. Mai 2010** Hoffest



Information

Johannes von Korff

Regionale Produkte aus der Böhmisches-Sächsischen Nationalparkregion

Nun auch grenzüberschreitend für die Sächsische und Böhmisches Nationalparkregion wurden im Rahmen einer Studie der LANU Angebote und Aktivitäten zur Produktion und Vermarktung regionaler Produkte erfasst. Erstaunlich: Die tschechischen Partner erzeugen und vermarkten eine ganze Reihe interessanter Bioprodukte aus der Nationalparkregion, vor allem Milch und Milchprodukte aber auch Rindfleisch und Backwaren und sind damit eine attraktive Ergänzung des Sortiments der Bio-Produzenten der Sächsischen Schweiz.

Die Studie wurde im Rahmen des grenzüberschreitenden Ziel 3 – Projekts „Trend“ erarbeitet. Ziel

des Projekts ist es, die Verbesserung des Umweltbewusstseins und -handelns zu erreichen und durch intensive Beschäftigung mit den Natur- und Kulturlandschaften der Sächsischen und Böhmisches Schweiz die Heimatbindung der Bevölkerung zu stärken. Dazu dienen grenzüberschreitende Umweltbildungsprogramme (z. B. Projektstage, Exkursionen, Vorträge, Ausstellungen, Besuche in Infozentren usw.) sowie Begegnungen (Vereinstreffen, Schulpartnerschaften) vor allem für Kinder und Jugendliche, um diesen zum Beispiel klar zu machen, wie der Verzehr von Galloway-Knackern aus der Nationalparkregion zum Erhalt dieser einmaligen Landschaft beiträgt. Ein Ansatz mehr, das Nationalparkpartner-Projekt grenzüberschreitend auszudehnen. Dazu

passt, das auch der DEHOGA Sächsische Schweiz plant, zu den „Kulinarischen Wochen“ in 2010 erstmals tschechische Teilnehmer mit ihren Spezialitäten einzuladen.

Die Ergebnisse der Studie werden in Kürze veröffentlicht, nähere Informationen dazu gibt es bei Ellen Gießmann im Nationalparkzentrum Sächsische Schweiz,

Tel.: 035022/502-53

Email: ellen.giessmann@lanu.smul.sachsen.de. Mehr zum Projekt TREND: www.projekt-trend.eu



Ziel 3 | Cíl 3

Ahoj sousede. Hallo Nachbar.

2007-2013. www.ziel3-cil3.eu



Interessante neue Fördermöglichkeiten in der ländlichen Entwicklung 2010 !

Aktuelle Änderungen in der ILE Richtlinie, die für Landwirte, Produzenten und Leistungsträger im Bereich der KMU interessant sein könnten:

Zur regionalen Wertschöpfung kann die Veredlung, Verarbeitung und Vermarktung regionaler, auch landwirtschaftlicher Produkte (z.B. Milch, Fleisch, Honig) unterstützt werden – z.B. durch:

- Erhaltung oder Entwicklung der Außenhülle sowie Erschließungsflächen ländlich geprägter Gebäude mit gewerblicher oder landwirtschaftlicher Nutzung
- Unterstützung bei der Ausstattung mit Maschinen und/oder Anlagen für o.g. Zwecke

Zu den aktuellen Rahmenbedingungen informieren wir Sie gerne. Fragen Sie nach beim Regionalmanagement ILE Sächsische Schweiz zu den umfassenden Änderungen in der ILE Richtlinie – unseren Kontakt finden Sie im Impressum.

Information

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

6. Ausgabe, Januar 2010

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: Adam Verlag, Ziegenhof Lauterbach

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

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

**Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer:
Februar 2010**

