



# Sandstein Schweizer

Post für Partner.

## Editorial 12

So schön und einmalig wie Natur sein kann, so unberechenbar kann sie sich zeigen...!

Nach einem langen Regentag mit bis zu 126 l/m<sup>2</sup> Niederschlag (dem Dreifachen des Monatsmittels) wurde über Nacht das Kirnitzschtal verwüstet.

Die materiellen Schäden sind enorm. Auch Nationalparkpartner hat es hart getroffen. Teile von Mühlgebäuden und der Zeltplatz „Ostrauer Mühle“ wurden erheblich zerstört. Glücklicherweise sind keine Menschenleben zu beklagen. Eine Woche später vernichtete ein erneutes Unwetter in Wehlen und Rathen viele Straßen und Wege völlig

Die Kirnitzschtalstraße ist leider noch für den Durchfahrtsverkehr gesperrt. Die Straßenbahn soll zumindest auf einer Teilstrecke ab September wieder fahren können!

**Trotz dieser Einschränkungen ist ein Besuch in unserer Region und Sachsens einzigen Nationalpark immer eine Reise wert!**

Vor diesem Hintergrund treten Themen wie Regionalentwicklung natürlich in den Hintergrund – oder gerade nicht?! Regionalisierung bedeutet vor allem MIT-

EINANDER etwas zu bewegen – in Notzeiten rücken wir alle etwas näher zusammen, um zu helfen – Solidarität ist gefragt – von allen, die anpacken können.

Was ist noch so passiert... Der „Bestellbahnhof“ für regionale Erzeugnisse in Bad Schandau ist am 10. August sozusagen „ans Netz“ gegangen. Gastronomen bestellen bei den Erzeugern und als zentraler Abholort dient der Bahnhof...

Das sich gute Produkte auch dauerhaft am Markt halten und entwickeln, zeigt die neue Käserei auf dem Steinerthof in Cunnersdorf, welche am 21. August eröffnet wird.

Gutes Ohmen für die Schandauer für 2011 – LEADER – Regionen aus ganz Europa treffen sich im April 2011 in der Sächsischen Schweiz ...lesen Sie mehr auf Seite 5.

Als Nationalparkpartner stellt sich das Parkhotel Margaretenhof aus dem Kurort Gohrisch vor und auf der Erzeugerseite der Bauernhof Steinert aus Cunnersdorf!

Dass Sie weiterhin schön neugierig bleiben wünschen sich Ulrike Funke und Jörg Weber.



11.08.2010 Die Kirnitzsch ist wieder zurück in ihrem Bett

## Termine August 2010

**21.08.2010, ab 19.00 Uhr**, Gesellschaftstanz im historischen Jugendstilsaal Bad Schandau, Parkhotel - KÖNIGSVILLA

**21.08.2010, ab 22.00 Uhr** Milonga in der Tangobar

**28.08.2010, 19:00 Uhr**, 84. literarisches Menü im Landgasthof „Zum Schwarzbachtal in Lohsdorf

Die Dresdner Krimiautorin Beate Baum liest aus Ihrem neuen Krimi.

## Links

[www.margaretenhof.de](http://www.margaretenhof.de)

[www.dehoga-ssw.de](http://www.dehoga-ssw.de)

[www.nationalpark-saechsische-schweiz.de](http://www.nationalpark-saechsische-schweiz.de)

[www.re-saechsische-schweiz.de](http://www.re-saechsische-schweiz.de)



Europäische Union

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

[www.eler.sachsen.de](http://www.eler.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





## Vorstellung Nationalpark-Partner

### Parkhotel Margaretenhof

Auf die Idee Adalbert Haufes – im Jahr 1869 Sommerwohnungen für das zahlungskräftige Dresdner Bürgertum auf seinem Gut einzurichten – gründet sich die Tatsache, dass der Ort Gohrisch nachweislich die älteste „Sommerfrische“ der Sächsischen Schweiz ist. Auf Grund des günstigen Klimas, des Waldreichtums der Umgebung und der elbnebelarmen Lage durfte sich der Ort ab 1875 als „Luft-Kurort“ bezeichnen.

Zwischen 1890 und 1900 entwickelte sich eine Landhausarchitektur mit typischen Frühstücksbalkonen und Holzveranden, die bis zum heutigen Tag das Antlitz des Luftkurortes prägen.

Die Villen „Margaretenhof“ und „Peterhof“ stammen ebenfalls aus der Gründerzeit und wurden 1993 bzw. 1997 durch die Familie Levin erworben, liebevoll rekonstruiert und den Erfordernissen entsprechend um und ausgebaut. Es entstand ein moderner sehr individuell konzipierter Hotelkomplex inmitten einer die Sinne anregenden großzügigen Parkanlage – weit ab vom Alltäglichen. In der Atmosphäre des privatgeführten 3-Sterne-Superior Hotels fühlt sich der Gast herzlich willkommen und weiß den besonderen Service bei der Aufenthaltsgestaltung zu schätzen.

Das Hotel verfügt über 90 Betten. Alle Zimmer sind komfortabel und anspruchsvoll eingerichtet.

Die vorzügliche Küche des Hauses verarbeitet auch Produkte von regionalen Erzeugern. In dem rustikalen Restaurant, Winter- und Biergarten werden die Gäste mit saisonal abgestimmten Spezialitäten von leicht bis deftig und mit regionalen- und internationalen Gerichten verwöhnt. Die Mediterran gestaltete großzügige Wellness-Oase bietet Streicheleinheiten für Körper und Seele. Regenerieren und aktivieren kann man sich bei den Angeboten der Physiotherapie, Friseur und im Kosmetikstudio. Der Bankettsaal mit seinem besonderem Flair bietet für Hochzeiten, Familienfeiern und Tagungen einen wohlhabend gestimmten Rahmen.

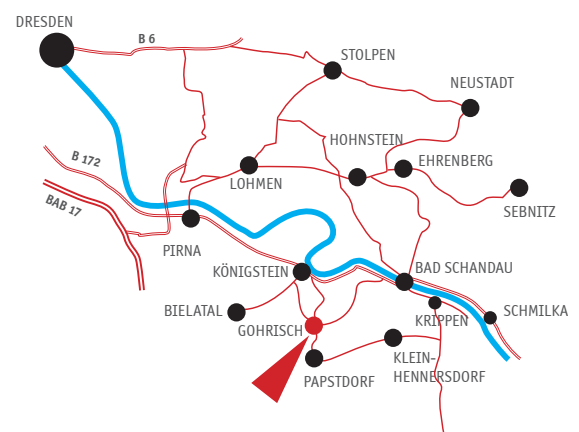
Das Parkhotel zeichnet sich nicht nur durch Sterne, sondern durch garantierte Leistung aus – mit diesem persönlichen Leitspruch führt Andreas Levin mit seiner Frau Kathi das Hotel zum Wohl seiner Gäste.



Gebäudeensemble des "Parkhotels Margaretenhofes"



Wellness-Oase für die Gästeseelen



### Parkhotel Margaretenhof

Inh. Andreas Levin  
Pfaffendorfer Straße 89  
01824 Kurort Gohrisch  
Tel. 03 50 21/62 30  
Fax 03 50 21/6 32 20  
info@margaretenhof.de  
www.margaretenhof.de





## Regionalvermarkter

### 17,4 Jahre Bauernhof Steinert

Sicherlich zählen wir längst nicht mehr zu den Anfängern der Öko-Landwirtschaft, haben wir doch schon eine kleine Geschichte und eröffnen am 21. August eine neue Hofkäserei.

Als wir 1993 als junge gerade ausgebildete Landwirte das 140 Jahre alte Bauerngut in Cunnersdorf mit Hilfe landwirtschaftlicher Kredite und viel Unterstützung von Freunden und Familie kauften, hatte wir viele Ideen und waren voller Tatendrang und Ideale.

Im Laufe der Jahre ist daraus ein vielseitiger lebensfähiger biologisch-dynamisch wirtschaftender Betrieb geworden, der in der Region fest eingebunden ist und an seinen Idealen der Landwirtschaft stetig weiter arbeitet.

Dazu gehört eine ausgewogene Kreislaufwirtschaft mit Tierhaltung (Milchkühe, Schweine, Hühner, Bienen usw.) mit ausschließlich eigener Futtererzeugung auf 44 ha Wiesen und Weiden und 17 ha Ackerbau (Leguminosen zum Bodenaufbau, Backgetreide: Roggen, Weizen, Dinkel, Futtergetreide, etwas Feldgemüse, Zwischenfrüchte, Blühstreifen).

Auch die naturgemäße Waldbewirtschaftung auf 26 ha und die Landschaftsgestaltung mit Hecken, Feld- und Obstgehölzen dürfen nicht vernachlässigt werden.

Dazu bedarf es immer wieder fleißiger Hände, so dass wir neben unseren Mitarbeitern auch immer

Auszubildende und Praktikanten beschäftigen.

Da der Markt für ökologische Urprodukte fehlt, haben wir uns entschieden unsere Hauptprodukte Milch und Getreide selber nach biologisch dynamischen Richtlinien weiter zu verarbeiten. So können wir seit über 10 Jahren Milch, Käse, Quark, Joghurt und Holzofenbrot in unserem Hofladen anbieten. Unsere Kunden kommen aus dem Umland und auch das Landgasthaus zum Schwarzbachtal, die Pension Ostrauer Höhe und die Ziegelscheune zählen zu unseren Stammkunden, die sich die Mühe machen, immer frisch für Ihre Speisekarte bei uns einzukaufen.

Es ist uns ein Anliegen nur echte Qualitätsprodukte mit originärer Herkunft, handwerklicher traditioneller Verarbeitung und selbstverständlich ökologischer Erzeugung anzubieten. Darin enthalten ist auch die Gentechnikfreiheit vom Saatgut bis zur kleinsten Zutat. Die Gentechnikfreiheit sollte generell für alle unter dem Merkmal „Regional aus der Sächsischen Schweiz“ angebotenen Lebensmittel als Mindeststandard wie eine Art Reinheitsgebot gelten.

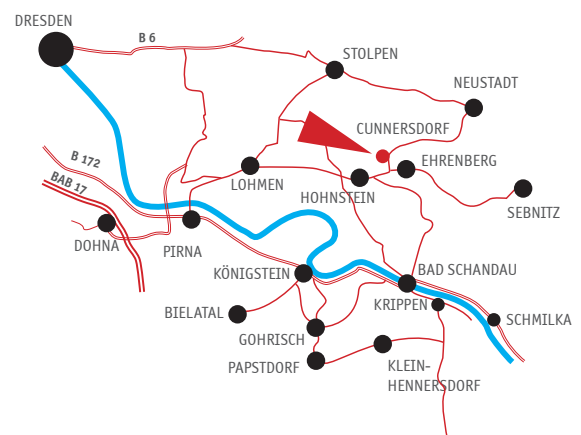
Wir hoffen auch nach nun 17 Jahren auf noch viele Mitstreiter und Partner, die ernsthaft und aufrichtig am Bild einer neuen Landwirtschaft und Dorfkultur mitarbeiten wollen, die unser aller Lebensgrundlage sein soll, ganz gleich ob Luchs, Landwirt, Gastwirt, Handwerker oder Urlauber...



Mahd im Frühsommer



Auf dem Weg zur Weide



### Öffnungszeiten des Hofladens

Dienstag und Freitag  
14:00 – 18:00 Uhr

### Bauernhof Steinert

Bockmühlenstraße 69  
01848 Hohnstein/OT Cunnersdorf  
Tel.: 035975/ 803 01  
Fax: 035975/ 803 02





## Lokaler Service

### Neues aus der Direktvermarktung in der Sächsischen Schweiz

Nationalparkpartner „Berghotel Großer Winterberg“ bietet an:

**Regionale Produkte bekommen einen neuen Umschlagplatz und Sie sparen sich Wege!**

Ab 10. August bietet der Bahnhof Bad Schandau folgenden Service an:

Sie bestellen bei den Erzeugern und

Dienstag, Donnerstag sowie Freitag wird die Ware nach Bad Schandau auf den Bahnhof bis jeweils 15 Uhr geliefert.

Abholung durch Sie 15–20 Uhr.

Pro Lieferung werden 2 Euro Aufwandschädigung berechnet.

Wir sind keine Zwischenhändler. Die Abrechnung erfolgt nach wie vor mit den Erzeugern. Für die Qualität der Ware ist der Erzeuger verantwortlich.

Der Bahnhof Bad Schandau bietet genügend Kühlmöglichkeiten sowie sonstige Lagerkapazitäten.

Kontakte:

Herr Ziegler und Herr Henkenjohann

Ladencafé Biosfaire

Bahnhof Nr. 6

01814 Bad Schandau

Telefon: 035022/500980

Fax: 035022/500981

e-mail: papstein@aol.com

## Regionaler Service



### Region Dresden – Online-Verzeichnis Regionaler Produkte

Auch in Dresden steht man dem Thema „Vermarktung regionaler Produkte“ offen gegenüber.

Wo diese hergestellt werden, wer sie verkauft und wo man sie genießen kann, darüber informiert das neue Portal. Ziel ist es, Produzenten, Händler und Gastronomen regional zu ver-

netzen und dieses Netzwerk bekannter zu machen. Es handelt sich um ein kostenloses Verzeichnis.

Der Aufruf lautet daher: Schauen Sie sich das Verzeichnis an, testen Sie es und lassen Sie sich aufnehmen. Unser Projektteam wird sie dabei unterstützen. Übrigens: Sie sind selbst Herr über ihre Angaben und können bestimmen, wie ihre Präsentation aussehen wird. Sie können diese per Internet auch

selbst aktualisieren und ändern.

In einer Sache sind wir hart: Regional müssen die Produkte sein. Was wir darunter verstehen und wie man in das Verzeichnis gelangt, erfahren Sie über [www.region.dresden.de/regionalprodukte](http://www.region.dresden.de/regionalprodukte) oder über den Ansprechpartner zu diesem Projekt, Herrn Kubsch, Landeshauptstadt Dresden, Tel. 0351/488 2224.

[www.region.dresden.de](http://www.region.dresden.de)

## Drei Tage – drei Konzerte!



### Einzigartiges Schostakowitsch Festival lockt internationales Publikum in Sächsische Schweiz

Vom 10. bis 12. September 2010 finden im Kurort Gohrisch erstmals die „Internationalen Schostakowitsch Tage Gohrisch“ statt, die künftig alljährlich führende Interpreten der Musik von Schostakowitsch sowie Schostakowitsch-Verehrer aus aller Welt nach Gohrisch führen sollen.

Dmitri Schostakowitsch weilte in den Jahren 1960 und 1972 jeweils für kurze Zeit in Gohrisch und komponierte

im dortigen Haus des Ministerrates der DDR (heute: Parkhotel Albrechtshof) 1960 sein Streichquartett Nr. 8 c-Moll op. 110. Das Werk gilt als eines der zentralen Kammermusikwerke des 20. Jahrhunderts und spiegelt in erschütternder Weise Schostakowitschs existentielles Leiden unter dem Sowjetregime wider.

Die hohe künstlerische Qualität des Festivals wird garantiert durch die Sächsische Staatskapelle Dresden, die das Festival mitinitiiert hat und künstlerisch ausrichtet. Als Schirmherren wurden der Ministerpräsident

des Freistaates Sachsen, Stanislaw Tillich, sowie der ehemalige Chefdirigent der Staatskapelle und enge Schostakowitsch-Freund Kurt Sanderling gewonnen.

Hauptveranstaltungsort des Festivals ist eine Scheune der Agrargenossenschaft Sächsische Schweiz, die zu einer „Konzertscheune“ umgestaltet wird.

Tickets und Informationen

Touristeninformation Gohrisch c/o Schostakowitsch in Gohrisch e.V.

Neue Hauptstr. 116b, 01824 Kurort Gohrisch, Sächsische Schweiz



## Information ILE-Regionalmanagement



Landschaft(f)t Zukunft e.V.  
Sächsische Schweiz/Ostergebirge

### LINC-Konferenz April 2011: Leader-Regionen aus ganz Europa treffen sich in der Sächsischen Schweiz

LINC bedeutet „Leader Inspired Network Community“ und ist eine Initiative von vier ländlichen Regionen und den Vernetzungsstellen für die ländlichen Räume aus Österreich, Deutschland, Estland und Finnland. Ziel von LINC ist es, Vernetzung und Erfahrungsaustausch zwischen den europäischen Leader-Regionen zu fördern. 2011 wird diese europäische Konferenz in Bad Schandau in der Sächsischen Schweiz durchgeführt.



An der ersten LINC-Konferenz in der österreichischen Leader-Region Hohe Salve (Tirol) im März 2010 nahmen 180 Akteure aus 12 EU-Mitgliedstaaten teil. Sie alle profitierten vom innovativen Konzept der Veranstaltung, das fachlichen Erfahrungsaustausch mit europäischer Kulinarik und sportlichen Wettbewerben kombiniert. Beziehungsaufbau in einer anregenden, freundschaftlichen Atmosphäre war das Ziel der Sportbewerbe.

Dass das Konzept von LINC funktioniert, beweisen nicht nur die „standing ovations“ für die Organisatoren am Ende der Konferenz, sondern auch viele positive Feedbacks: „Thank you for the networking event LINC 2010. It was the most perfect congress we have ever seen. See you

next year in Germany at LINC 2011“ (Petr Kulisek, CS).

In der Sächsischen Schweiz (Bad Schandau) findet die LINC-Konferenz vom 27.-29. April 2011 statt. Hier wird alles unter dem Stern der regionalen Kooperation in der ländlichen Entwicklung stehen. Die Workshops fokussieren sich auf die Grund- und Nahversorgung, Mobilität, (Um-)Nutzung ländlicher Gebäude und Inwertsetzung von Natur und Landschaft.

Die Sportdisziplinen sind den regionalen Gegebenheiten angepasst, so dass die Teilnehmer im Klettern & Biken, Paddeln, im Schandauer Vierkampf und in der Kneippiade gefordert sind. Zum Vierkampf zählen Bouldern, Slackline, Pantoffellauf und Sesseltragen. Zusätzlich werden sehr gute transnationale Beispielprojekte präsentiert und Vertreter der EU-Kommission erzählen von den neuesten Entwicklungen zu Leader nach 2013.

Natürlich wird allen Teilnehmern auch die Gelegenheit gegeben, die Sächsische Schweiz genauer unter die Lupe zu nehmen. Dazu werden im Anschluss an die Veranstaltung Fachexkursionen angeboten, die sich an den Workshop-Themen orientieren.

Genauere Informationen zu LINC finden Sie auf der Webseite [www.info-linc.eu](http://www.info-linc.eu)



Teilnehmer des LINC-Treffens beim Schneeschuhe-wettkampf im März 2010 in Tirol

Anmeldung ab Ende September 2010 möglich, wenn alle Daten eingepflegt sind!!!

### Eine herzliche Bitte und Einladung zum Mitmachen...

Unser regionales Veranstaltungsteam LINC 2011 würde sich über jede Form der Unterstützung dieser großen, besonderen Konferenz sehr freuen. Uns geht es vor allem darum, unsere Sächsische Schweiz fröhlich, lecker und welttoffen zu präsentieren...

Ihre Ulrike Funke im Namen unseres Vorbereitungsteams

Ulrike Funke  
Regionalmanagement ILE Sächsische Schweiz  
Geschäftsstelle Landschaft(f)t Zukunft e.V.  
Telefon: 03 50 20 / 7 53 84  
E-Mail: [ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de](mailto:ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de)

Anke Wehmeyer  
Deutsche Vernetzungsstelle Ländliche Räume  
Telefon: 02 28 / 68 45 38 41  
E-Mail: [anke.wehmeyer@ble.de](mailto:anke.wehmeyer@ble.de)





## Termine

**21.08.2010**

Hoffest mit Käseeröffnung beim Steinert Hof in Cunnersdorf ab 11:00 Uhr mit Schaukäsen, Feldrundfahrt

**24.08.2010, 21:05 Uhr**

Ausstrahlung des Nationalparkkonzertes mit dem Vokalensemble „amarcord“ zur Aussichtsturmöffnung auf dem Großen Winterberg Deutschlandfunk „Grundton D“ vom 27.06.2010

**27.08.2010, 20:00 Uhr**

Dixiedampferfahrten ab Pirna mit der Weißen Flotte werden wieder angeboten. Fahrzeit beträgt 3 Stunden. Karten an Bord oder auch im Vorverkauf bei den Touristinformationen Pirna und Stadt Wehlen (am 17.09.2010, 20:00 Uhr startet ebenfalls ein Dixiedampfer von Bad Schandau! Karten im Haus des Gastes!)

**27.-29.08.2010**

Kirmes in der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf (siehe: www.hinterhermsdorf.de)

**05.09.2010**

14. Naturmarkt Sächsische Schweiz ab 10:00 Uhr Marktplatz Stadt Wehlen

**05.09.2010, 10:00 - 18:30 Uhr**

1. Tag der offenen Tür in der AWO-Produktionsschule STELLWERKSTATT im Bahnhof Wehlen

**10. bis 12.09.2010**

„Internationalen Schostakowitsch Tage Gohrisch“

Drei Tage – drei Konzerte!

Einzigartiges Schostakowitsch Festival lockt internationales Publikum in Sächsische Schweiz

*Touristeninformation Gohrisch c/o Schostakowitsch in Gohrisch e.V. Neue Hauptstr. 116b, 01824 Kurort Gohrisch, Ticket-Hotline 035021 66155 www.schostakowitsch-tage.de*

**19.09.2010**

Wiesenfest auf der Ebenheit

**23. und 30. 09. 2010, 09:30 bis 15:00 Uhr**

WORKSHOP „Milch – von der Kuh bis zum Genuss“

Ernährungs- und Kräuterzentrum im Kloster St. Marienstern Ćišinskistraße 35 01920 Panschwitz-Kuckau

*Raphaela Lehmann Ernährungs- und Kräuterzentrum des Christlich-Sozialen Bildungswerkes Sachsen e.V. Kurze Straße 8 01920 Nebelschütz OT Miltitz Tel.: 035796/971-15 E-Mail: raphaela.lehmann@csb-miltitz.de*

**03. 10. 2010, 10:00 – 17:00 Uhr**

REGIONALE mit Apfelfest – Produkte von handwerklich bis köstlich Nationalparkzentrum Sächsische Schweiz, Dresdner Straße 2 B, Bad Schandau

*Kontakt und Information: Nationalparkzentrum Sächsische Schweiz, Ellen Gießmann, Tel.: 035022 50253, Email: ellen.giessmann@lanu.smul.sachsen.de*

## Börse

**SUCHE:** Suche Feldschmiede und Schmiedewerkzeug, Amboß 50 – 70 kg

Kontakt: Töpferei Hasse, Kirnitzschalstr. 3, 01855 Altendorf, Telefon: 035022 – 50643

**SUCHE:** Traktorhänger Dreiseitenkipper 6 t

Kontakt: Bauernhof Fröde Ulbersdorf, Tel.: 035971 – 55824

**BIETE:** Skuddenmutter ( 2 Jahre ) mit zwei Lämmern abzugeben

Kontakt: Fam. Böttger, Krietzschwitz 19, 01796 Pirna, Tel.: 03501 – 790843 (abends)



Nationalparkregion Sächsisch-Böhmische Schweiz  
www.nationalpark-saechsische-schweiz.de | 14. Naturmarkt

am **05. September 2010**  
ab **10 Uhr** auf dem Marktplatz  
in **Stadt Wehlen**

**Eintritt frei!**  
Bitte nutzen Sie zur Anreise öffentliche Verkehrsmittel (S-Bahn bis Stadt Wehlen und Fahrt).

**14. Naturmarkt**  
*Wer weiter denkt, kauft näher ein.*  
**Sächsische Schweiz**

Sächsische Schweiz  
České Švýcarsko

© 2010 Nationalparkregion Sächsische Schweiz • Stadtverwaltung Stadt Wehlen • Tourismus-Kulturgesellschaft Sächsische Schweiz e.V. • SPK&K, Sächsische Schweiz





## Nationalparkstreiflichter

### Spendenauf Ruf

BERGSICHTEN bittet um Hilfe für die BUSCHMÜHLE.

### Die Buschmühle in Not

Die bei Wanderern und Bergsteigern beliebte Kneipe „Die Buschmühle“ wurde am Wochenende vom 06.-08.08.2010 durch das Hochwasser der Kirnitzsch schwer in Mitleidenschaft gezogen. Nach ersten Angaben wurden die Brücke komplett weggerissen, der ganze Hof stand unter Wasser, Scheune und Sägemühle wurden stark unterspült, im Sanitärbereich stand das Wasser 1,40m hoch. Auch die Küche wurde in Mitleidenschaft gezogen. Glücklicherweise blieb der eigentliche Gastraum verschont.

<http://www.bergsichten.de/buschmuehle#spenden>

### Spendenmöglichkeiten

DRK Kreisverband Sebnitz, e. V.  
Ostsächsische Sparkasse Dresden  
BLZ: 850 503 00

Konto: 3000 063 241

Kennwort: Hochwasserhilfe  
Buschmühle

### Hinweis zu Spendenquittungen:

Bei Bedarf stellt der DRK Kreisverband Spendenquittungen für Spenden ab an einer Höhe von 200 Euro aus. Dazu bitte eine Mail mit der überwiesenen Summe und der Adresse an: [rettungsdienst@drk-sebnitz.de](mailto:rettungsdienst@drk-sebnitz.de) senden. Die Spendenquittung wird dann zugeschickt. Für alle anderen Spenden gilt fürs Finanzamt üblicherweise der Einzahlungsbeleg.



Hochwasser an der Buschmühle am 07.08.2010

## Vorschau

### 2. Kulinarische Wochen in der Sächsischen Schweiz vom 01.- 15. November 2010



Regionalverband Sächsische Schweiz e.V.

Neu in diesem Jahr ist, dass die Sächsische Zeitung das Projekt begleitet. Unter dem Motto: „Der Chefkoch empfiehlt“ werden die Redakteure typisch sächsische Kochrezepte, die von den Köchen der teilnehmenden Restaurants verwendet werden, in der „SZ“ veröffentlichen

Der DEHOGA Sachsen RV Sächsische Schweiz und die Lokalredaktion der Sächsischen Zeitung werden gemeinsam eine Broschüre mit den Rezepten, die in der „SZ“ erscheinen, herausbringen.

Kontakt: [www.dehoga-sax.de](http://www.dehoga-sax.de)  
[info@dehoga-ssw.de](mailto:info@dehoga-ssw.de)

### Newsletter „SandsteinSchweizer“

12. Ausgabe, August 2010

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: Adam-Verlag F. Lainer, M. Strohbach, B. Steinert

### Eine Gemeinschaftsinitiative von:

Staatsbetrieb Sachsenforst

Amt für Großschutzgebiete

Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

An der Elbe 4, 01814 Bad Schandau

Ansprechpartner: Jörg Weber

Tel. 035022 – 900613

Fax 035022 – 900666

[joerg.weber@smul.sachsen.de](mailto:joerg.weber@smul.sachsen.de)

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](mailto:ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de)

Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer:  
September 2010

