



Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Editorial 17

Der Weg zum 17. Editorial – keine Eier essen ist auch keine Lösung!

Man könnte meinen, das Jahr 2011 beginnt, wie 2010 endete – niederschlagsreich und jede Schneeschaukel, Streugut und helfende Hände sind gefordert. So viel Schnee gab es schon lange nicht mehr in unseren Sandsteinfelsen und nun wieder das Wasser.

Nach den üppigen Tagen und den traditionellen Neujahreswünschen heißt es wieder Fuß fassen im Tagesgeschäft. Frisch hinein in das regionale pralle Leben.

Nehmen wir mal an, wir reden heute nicht über solche News wie Dioxin und Eier. Schreiben wir was zum Wetter?! Macht auch Jeder. Also bleibt doch die Futtermittelmisere, verzeihen Sie uns bitte, hängen.

Sollten nicht gerade solche Ereignisse dazu anregen, bewusster Direktvermarktungsprodukte zu konsumieren?! Das hätte so machen Vorteil: kurze Wege, Transparenz, Kontakt zum Produzenten – sehen und wissen, was „Drin“ ist. Können wir nicht ansatzweise die Entfernung von anonymer, industrieller Produktion proben? Es geht um unser Wohlbefinden – Essen ist nicht nur Lebenserhaltung, es ist auch Genuss und Lebensqualität. Also aufgewacht und mitgemacht!

Auch bei uns haben sich zunehmend mehr Gastronomen diese Philosophie auf ihre Speisekarten geschrieben – nicht nur die Anzahl der Speisen ist entscheidend! Initiativen wie der Pokal der Gastlichkeit, Spezialitätenwochen oder auch die „Regionale“ legen ihren Fokus auf eben diese Regionalität. Sollten wir nicht öfters fragen: „Wo kommt denn das Schnitzel her?“ Schön, wenn der Wirt dann sagen kann: ... „von der Weide dort im Nachbarort.

Hier wollen wir 2011 noch mehr unterstützen! Wissen wir überhaupt, was unsere Landschaft und unsere heimischen Erzeuger so bieten? Ja, wir wissen es! Eine umfangreiche Datenbank mit fast 100 regionalen Erzeugern wird monatlich aktualisiert. Unsere Region hat nicht alles zu bieten, aber vieles, was wir sorglos essen können.

Auch die stete Nachfrage kann manchmal helfen, dieses oder jenes doch angeboten zu bekommen.

Mit dem Sandsteinschweizer möchten wir dazu beitragen, diese Prozesse nachhaltig zu unterstützen.

Wir freuen uns auf das neue Jahr 2011 mit Ihnen! Bleiben Sie wie immer schön neugierig

Ihre Ulrike Funke und Jörg Weber



Wieder zuviel Wasser im Kirnitzschtal | 16.01.2011
Zum Glück fallen seit dem 18.01.2011 die Pegel wieder leicht.

Termine Januar 2011

Tanz-Workshops mit Michael Hull

mit dem mehrfachen Weltmeister und Juror der Tanzshow „Let´s Dance“ vom 19.01. – 22.01.2011 im Parkhotel Bad Schandau

Unterwegs zum Fuß des Mt. Everest

Diavortrag am Fr., 21. 01.2011, 19:00 Uhr in der Brandbaude

Links

www.wildschuetzhaus.de
www.pasta-lucia.de
www.nationalpark-saechsische-schweiz.de
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

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



Vorstellung Nationalpark-Partner

Appartmenthaus „Zum Wildschütz“

Der ehemalige Kleinbauernhof liegt im ruhigen Teil von Hinterhermsdorf, im Ortsteil Neudorf. Das aus dem Jahre 1664 stammende Umgebendehaus wurde 2001 liebevoll restauriert. Historische Bausubstanz, in Verbindung mit einer modernen Ausstattung sorgt für die richtige Urlaubsatmosphäre. Im Haus befinden sich 5 Ferienwohnungen für jeweils 2 bis 6 Personen. Alle Ferienwohnungen sind luxuriös und individuell eingerichtet. Farb-TV, Musikanlage, sowie eine modern eingerichtete Küche mit Backofen und E-Herd gehören zur Grundausstattung. WLAN ist im gesamten Haus kostenlos verfügbar. Für unsere jüngsten Gäste stellen wir natürlich auch Kinderbett, Hochstuhl, Wickeltisch, Tragegestell und Bollerwagen kostenlos zur Verfügung. Der ehemalige Stall wurde zum gemütlichen Gastraum umfunktioniert, in welchem an kühleren Tagen der Kamin für eine anheimelnde Atmosphäre sorgt. Zum Grundstück gehört eine Streuobst-Wiese von ca. 6000 m² Größe, auf der sich auch ein kleiner Teich befindet. Beliebter, abendlicher Treffpunkt ist unser Grillplatz. Auf unserem Abenteuerspielplatz mit Baumhaus und Kletterwand kommen unsere kleinen Gäste voll auf Ihre Kosten. Besonders beliebt ist der Matsch- und Lehmenspielplatz (Waschmaschine und Trockner sind im Haus). Aus Lehm geformte und getrocknete Figuren

haben schon manche Eltern über die Kreativität Ihrer Kinder ins Staunen gebracht. Spielt das Wetter mal nicht so mit, dann gibt es in unserem Regenspielhaus, der ehem. Scheune, eine Menge Möglichkeiten Groß und Klein zu beschäftigen. Natürlich gibt es auch Tiere. Unsere lustigen Zwergziegen kann man selbstverständlich streicheln.

Spezifische Angebote:

Während der Ferienzeiten Erlebnisurlaub für die ganze Familie, Geführte Wanderwochen für Individualgäste und kleine Gruppen Programmangebote für Gruppen und Vereine.

Unser Haus bietet unseren großen und kleinen Gästen:

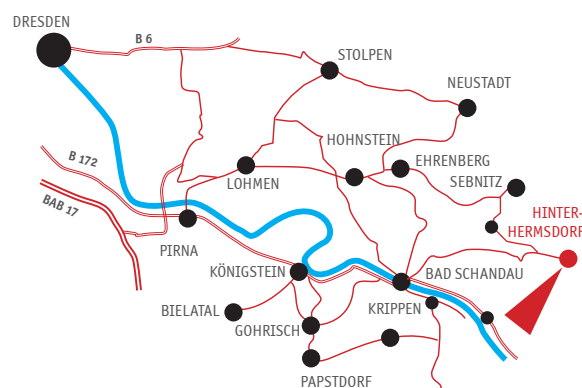
- 5 Ferienwohnungen für je 2-6 Personen
- gemütlicher Aufenthaltsraum mit Kamin
- überdachter Grillplatz
- sehr kinder- und familienfreundlich
- Fahrradverleih
- Shuttle Service
- Parkplatz
- Terrasse, Garten und Liegewiese
- Tiere im Grundstück
- Abenteuerspielplatz und Regenspielhaus
- Waschmaschine und Trockner
- Haustiere können mitgebracht werden
- Verkauf von regionalen Produkten
- Brötchenservice.



Auf Kinder sind wir bestens eingestellt



„Zum Wildschütz“ - umgebautes Umgebendehaus



Appartmenthaus „Zum Wildschütz“
 Neudorfstr. 35, 01855 Hinterhermsdorf
 Herr Joachim Gnauck
 Telefon: 035974/50550
 E-Mail: info@sax-ch-tours.de
 www.wildschuetzhaus.de



Regionalvermarkter

Ja, es gibt ihn, den Unterschied zwischen einer Nudel und einer wirklich guten Pasta.

In traditioneller Manufakturarbeit fertigt Mario Lucia, Inhaber der Firma Pasta Lucia, die sächsische Nudel.

Die Idee entstand im Frühjahr 2009, bereits im Dezember 2009 wurden die ersten Produkte dem Markt freigegeben. Damals produzierte der Inhaber die Pasta noch in seinem Privathaus. So gab es die Wehlmuschel, klassische Rigatoni und Spiralnudeln in einigen Filialen beim Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren zu kaufen.

Seit Juni 2010 wurden etwa 78.000 Euro aus Eigenmitteln in die Produktionsstätte, Markt 1, 01829 Stadt Wehlen, investiert. Etwa 30.000 Euro werden aus öffentlichen Mitteln über die Sächsische Aufbaubank 2011 in das Unternehmen fließen.

Die Gläserne Produktion ist für jedermann sichtbar, hinter Glas kann man zuschauen, wie derzeit täglich ca. 80 kg Hartweizengrieß und Wasser zur Nudel verarbeitet werden.

Im getrockneten Zustand ist der Erwerb der Nudeln im historischen Verkaufsraum möglich.

Die offene Küche, lässt bei 3 Nudelsorten und 6 verschiedenen Saucen, den Gaumen lachen.

Am Abend lässt es sich Mario Lucia nicht nehmen, einfach ein perfekter Gastgeber zu sein. So gibt es ein Medium gebratenes Filet, einen frischen Kabeljau oder Garnelen in Kräuterbutter gebraten, zu einer Pasta aus eigenem Hause.

Als Zutaten werden von Pasta Lucia ausschließlich Hartweizengrieß „grob“ („semola“) und Wasser verwendet.

Der Hartweizen wird überwiegend in Sachsen und Sachsen - Anhalt angebaut.

Ein Zusammenschluss von engagierten Bauern ermöglicht es auch in Deutschland unter nicht immer günstigen klimatischen Bedingungen, Hartweizen anzubauen.

Die Saale-Mühle in Alsleben hat Pasta Lucia mit ihrem nachhaltigen Konzept überzeugt, so dass wir ausschließlich unser wichtigstes Produkt von der Saale-Mühle beziehen.

Hartweizengrieß aus Durum (Weizensorte) ist heute der wichtigste Rohstoff für die Herstellung hochwertiger Pastaprodukte. Die Saale-Mühle verfügt über eine eigenständige Produktionslinie für Durum-Produkte. Diese bietet mit ihrem Konzept ein Leistungsportfolio, das nur wenige Müllereibetriebe in vergleichbarer Qualität erzielen können. (Quelle Saale-Mühle)

Klassisch wird der Teig durch Bronzematrizen gepresst, um dann als formfertige Nudel bis zu 66 Stunden in freiem Raum unter langsamem Entzug von Luftfeuchtigkeit getrocknet zu werden. Dabei steigt die Temperatur nie über 30° C. Traditionell wurde im Herkunftsland der Pasta, in Italien, die Nudel unter freiem Himmel, vormittags in der Sonne, in der Mittaghitze im Schatten, getrocknet. Leider gehen nur noch wenige Nudelhersteller diesen Weg. In großen Nudelfabriken wird die Nudel meist bei 100° C in wenigen Stunden durchgetrocknet. Dabei geliert jedoch die Stärke, Geschmack und Konsistenz verändern sich. Den Unterschied zur traditionellen Trocknung können Sie schmecken und beißen. Aber Vorsicht,



Mario Lucia in seinem Element

Kontakte:

Mario Lucia
Alte Wehlstrasse 1
01829 Stadt Wehlen / Sachsen

Telefon: 0173 3555756
www.pasta-lucia.de
E-Mail: info@pasta-lucia.de

zu langes Kochen verändert die Form und Bissfestigkeit der Nudel, also öfters mal probieren.

Pasta Lucia ist bemüht sich der alten Tradition in der Fertigung der Pasta anzuschließen. Es wird allergrößter Wert auf Qualität in allen Fertigungsstufen der Produktion bei Pasta Lucia gelegt.

Bislang gibt es 8 Nudelsorten bei Pasta Lucia: Rigatoni, Spiralen, Tagliatelle mit Ei und die Wehlmuschel sowie Nudeln mit den Geschmacksrichtungen Steinpilz, Chili, Brennessel und Bärlauch. Alle Sorten nehmen durch ihre besonders raue Oberfläche die Sauce sehr gut auf.

Pasta Lucia wünscht viel Spaß mit seinen Produkten.

Es grüßt herzlichst Ihr
Mario Lucia



● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko

Micaela Lindheimer, TV Sächsische Schweiz

Tourismus

Tourismus Profis Sächsische Schweiz – eine Qualitätsinitiative des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz e.V.

Der Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V. setzt schon seit Jahren mit verschiedenen Maßnahmen und Aktivitäten auf Qualität. Deshalb hat der Verband vor 2 Jahren die Initiative »Tourismus Profis Sächsische Schweiz« ins Leben gerufen. Die regionale Qualitätsinitiative ist dabei kein neues zusätzliches Qualitätssiegel, sondern bündelt und ergänzt Qualitätsangebote für Touristiker in der Region.

Im Jahr 2010 konnten über 1.500 Teilnehmer auf den Treffs, zu den Seminaren und zur Tourismus Börse begrüßt werden.

Für 2011 hält der Tourismusverband wieder viel Neues für die touristische Weiterbildung bereit. Die Touristiker können sich wieder auf interessante Tourismus-Treffs unter anderem auf der Wintersportanlage in Altenberg,

bei geführten Wanderungen im Nationalpark oder bei einem Blick hinter die Kulissen der Felsenbühne Rathen freuen. Erstmals lädt der Verband auch zu einem INFO-TAG in die Geschäftsstelle ein, bei der die Mitarbeiter Fragen beantworten und ihre Projekte vorstellen.

Auch im Modul „Tourismus Wissen“ hat der Tourismusverband ein umfangreiches und vielseitiges Seminarprogramm vorbereitet. So können sich die Touristiker beispielsweise zu den Themen Marketing, Medienarbeit, Vermieter-Recht, Onlinemarketing oder Reiserecht weiterbilden. Bei Workshops zu Gesprächstechniken oder einem Telefon-Training können die Teilnehmer auch selbst aktiv werden und Gelerntes gleich anwenden. Neu sind im nächsten Jahr auch Seminare zur besseren Computeranwendung.

Das Thema Qualität steht ebenfalls auf dem Programm. Neben einem Ausbildungsseminar zur Servicequalität Deutschland geht es in einem



Feierliche Eröffnung der Qualitätsinitiative "Tourismusprofis Sächsische Schweiz" am 12.01.2011 durch Tino Richter, Klaus Brähmig und Markus Pöhl (v.r.n.l.)

separaten Kurs um den richtigen Umgang mit Beschwerden.

Auch der Verkehrsverbund Oberelbe ist wieder mit im Boot und informiert unter anderem über Tarifänderungen, zur Online-Fahrplanauskunft und zum Handyticket des VVO.

Alle Veranstaltungen im Überblick gibt es in der Broschüre „Tourismus Profis“ beim Tourismusverband und im Internet unter www.tourismusprofis.de

Schreiben Sie mal wieder einen Brief!

Der derzeit kleinste Werbeträger für die Sächsische Schweiz - 7 Millionen Stück warten auf ihren Einsatz.

Am 04. Januar 2011 wurde im Festsaal des Nationalparkpartners „Parkhotel Bad Schandau“ im Beisein des Parlamentarischen Staatssekretärs beim Bundesministerium für Finanzen, Herrn Koschyk und dem Sächsischen Kultus-



minister Prof. Wöllner das neue Postwertzeichen präsentiert.

Treffender als mit diesem Bild kann man wohl kaum ausdrücken, was romantische Landschaftsmalerei heißt. Der Blick in die Ferne, die Sehnsucht nach dem Unendlichen, der einsame Wanderer - alle diese Elemente der Romantik sind hier in einer Komposition vereint.



Motiv: Caspar David Friedrich – „Der Wanderer über dem Nebelmeer“



Nationalparkstreiflichter

Nationalpark hat einen neuen Leiter

Am ersten Arbeitstag des neuen Jahres hat Herr Dr. Dietrich Butter (56) die Leitung der Nationalparkverwaltung übernommen. Wie bereits in der Presse berichtet wurde, löste er den langjährigen und verdienstvollen Leiter, Herrn Dr. Jürgen Stein, ab. Für Herrn Butter ist die Aufgabe nicht völlig neu, war er doch 5 Jahre lang als Leiter des benachbarten Forstbezirkes



Neustadt für die Bewirtschaftung des Staatswaldes und die forstfachliche Beratung und Betreuung des Privat- und Kommunalwaldes im Landschafts-

schutzgebiet Sächsische Schweiz verantwortlich. Da die Nationalparkverwaltung im LSG naturschutzfachlich zuständig ist, ergab sich schon daraus eine enge Zusammenarbeit. Bereits vor dieser Tätigkeit hat Herr Dr. Butter auf unterschiedliche Weise an der Entwicklung des Nationalparks mitgewirkt. Er beteiligte sich 1995 an der Erarbeitung der Waldbehandlungsgrundsätze und war 1996 - 1998 erst seitens der damaligen Landesanstalt für Forsten in Graupa, später als Referatsleiter im Ministerium in Dresden für Waldinventur und 10jährige Waldentwicklungsplanung (Forst-

einrichtung) im Nationalpark verantwortlich. Von 2003 – 2005 betreute er das damalige Nationalpark- und Forstamt als Gebietsleiter forstfachlich. Nach schneller Einarbeitung wird er die Nationalparkverwaltung als Teil des Staatsbetriebes Sachsenforst führen und an das Erreichte anknüpfen. Er kann sich dabei auf eine qualifizierte und erfahrene Mitarbeiterschaft stützen. Die Verordnung des Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft über die Nationalparkregion von 2003 ist dabei nach wie vor der Handlungsrahmen für ihn und seine Mitarbeiter. Er weiß, dass die dort vorgegebenen Ziele in unmittelbarem Zusammenhang mit der nachhaltigen Entwicklung des ländlichen Raumes stehen und nur in guter Zusammenarbeit mit allen Partnern sowohl in der Sächsischen als auch in der Böhmisches Schweiz erreicht werden können.

Ellen Gießmann

Jubiläum



5 Jahre Naturerfahrung mit der Uni im Grünen

Grund, sich einmal Zeit zu nehmen um Zurückzublicken gab es vergangene Woche bei der Uni im Grünen in Bad Schandau. 5 Jahre tiefgründige Umweltbildungsarbeit im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge und Dresden, 5 Jahre Zusammenarbeit mit zahlreichen Schulen der Region, 5 Jahre qualitative Weiterentwicklung durch Erfahrung, und nicht zuletzt auch 5 Jahre aktives Vereinsleben in einem bunten, vielseitigen und engagierten Team.

Am 8. Dezember 2005 war es, als sich aus einer kleinen Gruppe von Leuten – engagiert im Projekt „Kinder- und Jugenduniversität im Grünen“ des Nationalparkzentrums Sächsische Schweiz – ein selbstständiger Verein gründete. Die Arbeit des vorangegangenen Projektes wurde weitergeführt: Outdoorcamps für Kinder, bei denen neben Spaß und Abenteuer ein hoher Anteil an Umweltpädagogik und Bildung für nachhaltige Entwicklung integriert ist. Doch dazu kamen eintägige natur- und erlebnispädagogische Programme für Schulen

und Kindergärten, altersangepasste Schuljahresprogramme für Arbeitsgemeinschaften in Schulen mit Ganztagsangebot und individuell zusammengestellte Klassenfahrten. Auch Erwachsene kommen bei den geführten Wanderungen der Nationalparkführer in der Uni im Grünen auf ihre Kosten, denn gleich mehrere Angebote entführen in entlegene Winkel, geben Antworten auf offene Fragen und unterhalten mit wissenswerten Hintergrundinformationen und so mancher Anekdote.

www.uni-im-gruenen.de





Die Entwicklung und Förderung der ländlichen Regionen wird auch 2011 fortgeführt.

Mit dem Verein Landschaft(f)t Zukunft e.V. gibt es eine einheitliche Trägerstruktur für die Regionalmanagements „Silbernes Erzgebirge“ und „Sächsische Schweiz“ im Landkreis Sächsische Schweiz - Osterzgebirge. Ein Instrument der Förderung ist die ILE – Richtlinie. Integrierte Ländliche Entwicklung – Verwirklichen von Ideen und Projekten zur Verbesserung der Lebensqualität im ländlichen Raum.

Oberziel der ILE ist die Zusammenarbeit der gesamten Region auf der Grundlage einer gemeinsamen Handlungsstrategie, dem Integrierten Ländlichen Entwicklungskonzept (ILEK). Die Handlungsstrategie sollte dabei nicht vorrangig auf die Akquirierung von Fördermitteln ausgerichtet sein, sondern auf die tatsächlichen Anliegen der Region.

„Die regionale Partnerschaft benötigt eine klare, simple Strategie. Ein, zwei, maximal drei Kernpunkte kann man verfolgen, alles andere versteht und glaubt dann auch niemand.“ (Dipl.-Ing. Brigitte Nolopp, Geschäftsführerin Region Ostfriesland e.V.)

Innerhalb der ILE - Richtlinie können zum Beispiel folgende Maßnahmen unterstützt werden:

- gewerblicher beschäftigungswirksame Maßnahmen, Maßnahmen zur Grundversorgung der Bevölkerung, einschließlich Versorgung mit Breitbandtechnologien;
- Beherbergung und kleine Infra-

strukturen im Landtourismus – (gilt nicht in Kur- und Erholungs-orten);

- Technische kommunale Infrastruktur (kommunaler Straßenbau);
- Verbesserung der Agrarstruktur (Flurneuordnungsverfahren);
- Bauliche Maßnahmen zur Umnutzung, Wiedernutzung ländlicher Bausubstanz für private Wohnnutzung als Hauptwohnsitz, insbesondere für junge Familien (keine Vermietung);
- Siedlungsökologische Maßnahmen (Abriss nicht erhaltungsfähiger Bausubstanzen Flächenentsiegelungen);
- Soziokulturelle Infrastruktur und ländliches Kulturerbe;
- Strategieentwicklung und deren Umsetzung im Rahmen der Integrierten Ländlichen Entwicklung

Was ist wichtiges zu beachten, wenn man sich für Projekt / Fördermittel interessiert?

- Die Projektinhalte müssen eindeutig dargestellt und klar abgegrenzt werden.
- Es ist ein schlüssiges Finanzierungskonzept und ein realisierbarer Zeitplan ist beizulegen.

Bei Gebäuden:

- Der Zuwendungsempfänger muss Eigentümer oder Erbbauberechtigter sein.
- Die Planungsunterlagen sind mit einem Bauplaner gemäß DIN 276 zu erarbeiten.
- Wenn es sich um ein Denkmal handelt, ist eine Voranfrage bei der zuständigen Denkmalschutz-

behörde zu stellen.

- Der Antrag sollte mit einigen aussagefähigen Digitalfotos des Objektes untersetzt werden.
- Für eine gewerbliche Nutzung benötigen wir eine Wirtschaftlichkeitsberechnung und ein eindeutiges Betreiberkonzept mit der Nachweisführung für die Nachhaltigkeit des geplanten Gewerbes.
- Bei der Umnutzung ländlicher Bausubstanz ist es wichtig, dass mind. 50 % der Altbausubstanz erhalten bleiben und dass das Objekt von einem Bauvorlageberechtigten als umnutzungsfähig eingeschätzt wird.

Weitere Informationen zur Förderung im ländlichen Raum erhalten Sie unter folgenden Kontakten:

ILE – Regionalmanagement
„Sächsische Schweiz“

Bahnhofstraße 1

01829 Stadt Wehlen OT Pötzscha

Tel.: 035020 75385

Fax: 035020 75378

Mail: joachim.oswald@re-saechsische-schweiz.de

Web: www.re-saechsische-schweiz.de

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

Bahnhofstraße 1

01829 Stadt Wehlen OT Pötzscha

Tel. 035020-75384

Fax 035020-75378

Mail: landschaft-zukunft@re-saechsische-schweiz.de

Web: www.landschaft-zukunft.de

Literaturtipps

Ein neues Buch erzählt von der Wildnis im Elbsandsteingebirge

Im Nationalpark Sächsische Schweiz leben faszinierende und außergewöhnliche Tiere und Pflanzen. SZ-Reporter sind ihnen begegnet.

Sachsens erster und einziger Nationalpark wurde vor 20 Jahren mit einem langfristigen Ziel gegründet: Er soll die Natur in seinen Grenzen nicht einfach nur schützen und bewahren, sondern ihr die Freiheit geben, sich nach ihren eigenen Gesetzen zu entwickeln und zu verändern. Ganz

allmählich soll sich eine Wildnis ausbreiten. Aber gibt es das überhaupt? Wildnis im Elbsandsteingebirge? Wie sieht die Natur dort wirklich aus und welche Geschöpfe leben in der geschützten Felslandschaft? Reporter der SZ-Lokalredaktion Pirna haben sich auf den Weg gemacht, um solchen Fragen auf den Grund zu gehen. Ihre Geschichten über Begegnungen mit der heimischen Tier- und Pflanzenwelt sind soeben als Buch erschienen.

„Wildnis vor der Haustür“ ist zum Preis von 16,50 Euro in allen SZ-Treffpunkten erhältlich.

Buchtipps von der Villa Weißig

Refugien im Osten – ein Buch zum Thema „Wohnen und Lebensart“

„Das Buch ist der dritte Bildband in Folge für jene, die neue Ideen fürs zwanglose und stilvolle Ambiente suchen oder auch für Reiselustige, die das eine oder andere Ziel gern selbst ansteuern möchten.“

Elke Börner

Im Mittelpunkt stehen Hauseigentümer von Künstlerhöfen, Ateliers, Schlössern und Villen in Sachsen, Thüringen, Berlin und Brandenburg, die einen Einblick in ihre Arbeits- und Wohnräume gestattet haben. Sie öffnen ihre

Türen und zeigen dem Betrachter, wie sie leben, wohnen und arbeiten. Berichtet wird über interessante Ideen von individuell eingerichteten Häusern und verborgenen Schätzen. Alle Plätze sind authentisch fotografiert und laden zu einem Besuch ein, um die verschiedenen Lebensideen zu spüren.

Übrigens: Auch die Sächsische Schweiz ist im Buch vertreten.

Refugien im Osten von Elke Börner ist erschienen im Verlag Landleben Creativ - im Buchhandel unter ISBN 978-3-00-032493-2 und auch in der Villa Weissig erhältlich.





Partnertermine

Mi. 19.01. - Sa. 22.01.2011

Tanz-Workshops mit

Michael Hull, dem mehrfachen Weltmeister und Juror der Tanzshow „Let´s Dance“ im Parkhotel Bad Schandau

Fr., 21. 01.2011, 19:00 Uhr

Unterwegs zum Fuß des

Mt. Everest in der Brandbaude, Reiseerlebnisse und Diavortrag von Christina Kretschmar & Ulrike Funke mit Tee, Musik, bunten Tüchern und Schmuck aus Nepal



Köchin/Koch gesucht

Wir suchen:

einen gestandenen Koch oder Köchin, die in der Lage sind ohne zusätzlichen Einsatz von Dosen oder Tüten hochwertige Speisen herzustellen, die Spaß an der Arbeit haben, gern neue Dinge ausprobieren und denen das Kochen mit Wildkräutern keine Angst macht, schließlich ist alles erlernbar.

Wir erwarten gute Kenntnisse in Deutsch und in der Warenkunde. Wir bieten ein familiäres Betriebsklima, gute Bezahlung und

Vertrauen in unsere Angestellten, die Ihre Vorstellungen in unseren Betrieb mit einbringen können.

Bewerbungen bitte schriftlich oder per mail an Frau Hoffmann:

Kräuterbaude „Am Wald“

Hinteres Räumicht 18

01855 Saupsdorf

info@kraeuterbaude-am-wald.de

Tel. +49.35974.525-0

Fax: +49.35974.52525

Funk: +49.173.3638664

Anmerkungen der Redaktion:

Mit der vorliegenden Ausgabe wird der SandsteinSchweizer erstmalig den Nationalpark-Partnern in gedruckter Form zur Verfügung gestellt.

Infolge der aktuellen Hochwasserereignisse haben wir uns entschlossen, die nächste Ausgabe Anfang März herauszugeben. Danke für Ihr Verständnis.

Anzeige

Sparen Sie mit uns Kosten!

Kommen Sie zum Beratungstag beim Bioenergienetzwerk, denn „... wir können Energie!“

Wann? am 25. Januar 2011
von 10.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Wo? Büro Bioenergienetzwerk,
Schlosspark 22, 01796 Pirna

Thema: Bioenergie & Photovoltaik

Für Wen? Privatbürger, Landwirte,
Kommunen, Gewerbebetriebe ...

Anmeldung telefonisch erbeten bei
Herrn Fritzsche unter 0162/9313338
oder unter ssw-oe@bioenergienetzwerk.net



Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

17. Ausgabe, Januar 2011

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: J. Weber, J. Gnauck, M. Lucia, U. Funke,

K. Seifert, SZ Pirna, M. Böttger, S. Thiel

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 1.000 Stück

Gedruckt auf Recymago aus 100% Altpapier

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

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

**Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer:
März 2011**

