



Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Editorial 18

Der Frühling kommt!

Die Amseln verschmähen schon einige Tage die Winterkost in den Futterhäuschen. Ein sicheres Zeichen, dass es schon wieder Alternativen in der Natur gibt und endlich auch die Tage länger werden.

Der Frühling ist im Anmarsch und lässt sich auch hoffentlich nicht mehr aufhalten! Auf ein Neues - die Saison kann starten!

Unterstützt wird das hier durch zahlreiche Aktionen wie die Tourismusbörse, dem Saisonauftakt der Öffentlichen Verkehrsbetreiber auf der Schiene, zu Wasser und auch die Fahrradbusse rollen wieder über unsere Straßen.

Dies bedeutet auch, die Natur erwacht und möchte für ihre Gäste empfangsbereit sein. Bei fast 2,5 Mill. Besuchern gibt es da allerhand vorzubereiten! Im Nationalpark werden mit steigender Sonne dann auch die vereisten Schluchten begehbar sein. Die Wanderfalken sind im Revier und finden sich an Ihren Brutplätzen ein. Frühlingsgefühle vielerorts. Der Tourismusverband feierte am letzten Wochenende auf der Bastei seinen 20. Geburtstag. Schön zu hören, das da der einzige sächsische Nationalpark eine tragende Rolle spielt. Können die vielen Besucher doch aus berufener Quelle erfahren, dass Schutz-

gebiete weltweit nicht umsonst in der Besuchergunst ganz weit oben liegen. Auch ist es erklärtes Ziel, die Qualität von Angeboten und Dienstleistungen enger in den Focus zu nehmen. Nur so werden „Neulinge“ zu gewinnen sein, mit dem entsprechenden Verständnis für Natur und Sandsteinfelsen. Für eben dies muss konsequent geworben werden.

Auch wir werden wieder auf die Suche gehen, gute neue Projekte für unsere Region zu unterstützen und wichtige Themen weiter voran zu bringen.

Hier sind **SIE als unsere Partner vor Ort** gefragt - wir können moderieren, informieren, koordinieren...aber SIE sind die MACHER!

Mit dem Lindenhof in Bad Schandau aus der Gruppe der „Schröterhotels“ stellt sich ein sehr familiär geführtes Haus vor. Die Direktvermarkter verweisen u.a. auf ihre manchmal unterschätzen Wochenmärkte hin.

Bleiben Sie weiterhin schön neugierig und fragen Sie uns - wir engagieren uns mit Ihnen für unsere Region - Es lohnt sich für uns alle!

Wir sagen dem Winter 2010/11 ade und freuen uns auf den Frühling mit Ihnen.

Ihre Ulrike Funke und Jörg Weber



Ausstellungswechsel in der Nationalparkinformationsstelle BlockHaus auf dem Brand
Frank Eichler - Nationalparkpartner und Nationalparkführer vom Permahof Hohburkersdorf - zeigt eine kleine Auswahl seiner Fotoarbeiten unter dem Titel „Wunderwelt Natur – Streifzüge durch die Nationalparkregion Sächsische Schweiz“

Termine März/April 2011

02.04.2011 Tourismusbörse ab 10 Uhr im Nationalparkzentrum Bad Schandau

02.04.2011 Eröffnung der Tourismussaison 2011 ab 10 Uhr in der Kuppelhalle des Hauptbahnhofes Dresden mit dem neuen Nationalparkpartner DB Regio

Links

www.lindenhof-bad-schandau.de
www.blattreich.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

Hotel Lindenhof Bad Schandau

Nur ein paar Schritte vom historischen Bad Schandauer Marktplatz, dem Elbufer und dem weitläufigen Kurpark in Bad Schandau entfernt, ist das Hotel Lindenhof ein beliebtes Domizil für Urlauber und Einheimische. Gleich am Hotel führt der Lutherweg nach Ost- und Westraun mit herrlichem Panoramablick auf die Schrammsteine.

Das Drei-Sterne-Haus hat sich seine gastfreundliche Tradition nun schon seit mehr als 150 Jahren bewahrt. Bereits Prinz Johann von Sachsen nächtigte hier im Jahre 1832. Der Eigentümer Dieter Schröter und die Hoteldirektorin Christa Roßberg legen mit ihrem Team viel Wert auf eine persönliche Atmosphäre. Den Slogan des Hauses „Angenehm familiär!“ spürt man überall - an der Rezeption genauso wie im Restaurant. Beim DEHOGA-Wettbewerb „Pokal der Gastlichkeit“ erhielt das Hotel Lindenhof in Bad Schandau im Januar 2009 als Sieger den begehrten Pokal „Gastlichstes Hotel im Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge“.

Alle 41 Zimmer des Hauses wurden im vergangenen Jahr einschließlich der Bäder komplett saniert und strahlen mit der neuen Einrichtung eine Symbiose von Gemütlichkeit, Wärme und Romantik aus.

Im altdeutschen Restaurant wird eine frische, regional geprägte Küche angeboten. Zu den außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen gehören das romantische

4-Gänge-Malermenü auf den kulinarischen Spuren Ludwigs Richters, bei dem man selbst zu Farbe und Pinsel greifen darf und die rustikale Bergsteigerrast im gemütlichen Gartenpavillon am Hotel. Ein Klassiker im Haus ist die köstliche Kreation Sächsischer Kräuterbraten - Stücke aus der Rinderkeule werden mit Rotwein und Kräutern mariniert, mit Wurzelgemüse geschmort und anschließend mit Rotweinsauce, Buttergemüse und hausgemachten Kartoffelklößen serviert. Küchenchef Heiko Bolach legt bei der Zubereitung der Speisen großen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte. Die Frühstückseier bezieht das Hotel beispielsweise vom Geflügelhof Struppen, die Forellen von der Forellenzucht „Am Lachs-bach“, die Kartoffeln von der Agrargenossenschaft „Oberes Elbtal“ aus Reinhardtsdorf, Wild aus dem Nationalpark, die Wurst- und Fleischwaren von der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH sowie dem Landschlachthof Struppen und die Weihnachtsgänse vom Bauern aus Ulbersdorf.

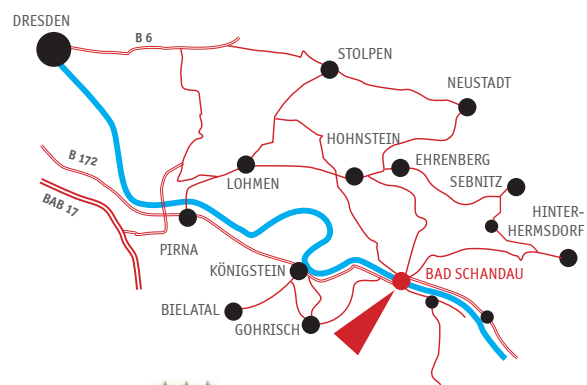
Auch Kinder kommen im Hotel voll auf ihre Kosten. Bei den regelmäßig stattfindenden Kinderkochkursen können Kinder von 8 bis 13 Jahren mit großem Eifer schnip-peln, schälen, rühren und lernen dabei die gesunden Produkte aus der Region kennen. Anschließend falten die kleinen Köche Servietten, decken den Tisch liebevoll ein und servieren kniggegerecht leckere Gerichte, die sie zum Abschluss verkosten.



Hotel Lindenhof Bad Schandau mit gemütlicher Gartenterrasse



regionale Spezialitäten im altdeutschen Restaurant



Kontakt

Hotel Lindenhof Bad Schandau
Rudolf-Sendig-Straße 11
01814 Bad Schandau
Tel. +49 (0) 35022 / 4890, Fax: 48912
www.lindenhof-bad-schandau.de
info@lindenhof-bad-schandau.de



Regionalvermarkter

Anzeige



Regionale Lebensmittel
haben eine Heimat ...

... und schmecken
einfach besser.

Entdecken Sie was unsere Landschaft an **kulinarischen Leckerellen** zu bieten hat! Die Sächsische Schweiz besteht nicht nur aus bizarren Felsen, sie kann auch **schmecken**. Ob direkt beim Bauern, frisch vom Markt oder in gastfreundlicher Atmosphäre auf der Speisekarte eines unserer Partner - hier finden Sie gesunde und wohlschmeckende Lebensmittel aus der Region. **Probieren Sie es!**

Wochenmärkte der Region

Pirna Marktplatz	Mittwoch	07:00 – 17:00 Uhr
	Samstag	07:00 – 12:00 Uhr
Sebnitz Marktplatz	Mittwoch	07:00 – 16:00 Uhr
	Freitag	07:00 – 16:00 Uhr
Bad Schandau Marktplatz	Freitag	07:00 – 12:00 Uhr
Bad Schandau Bahnhof	Freitag	14:00 – 20:00 Uhr
	Mai - Oktober	
Neustadt Marktplatz	Dienstag	08:00 – 18:00 Uhr
	Donnerstag	08:00 – 18:00 Uhr
Königstein Marktplatz	Dienstag	07:00 – 12:00 Uhr
	Donnerstag	07:00 – 18:00 Uhr
Lohmen Parkplatz Nettomarkt	Freitag	09:00 – 15:00 Uhr

Eine Übersicht über die fast **100 Erzeuger regionaler Produkte** in der Sächsischen Schweiz finden Sie im Internet unter www.nationalpark-saechsische-schweiz.de.



hier klicken



Partnerschaft
auf Du und Du

www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

Yacon-Wurzel-Chips

Die Yaconwurzel ist eine in Südamerika beheimatete Pflanze, die aber auch bei mir im schönen Sachsen gedeiht.

Sie bildet große, essbare Speicherwurzeln mit sehr interessanten Eigenschaften aus.

In der als Chips vorliegenden, getrockneten Form können sie als leckerer Snack geknabbert werden oder in Müslis oder Obstsalate gemischt werden. Ihr süßlicher Geschmack kommt von der enthaltenen Oligofructose, die weniger Kalorien als Haushaltszucker enthält und im Gegensatz zu diesem den Blutzuckerspiegel nicht anhebt. Außerdem kann dieser Stoff bei regelmäßigem Verzehr zu einer verbesserten Darmflora beitragen, was die allgemeine Krankheitsabwehr des Körpers stärkt.

Gewicht: 50g

Verwendete Materialien: Yaconwurzel, getrocknet, ohne Zusätze

Kontakt:

BlattReich -
Wildkräuter, Gemüse und essbare Blüten
Ellen Scharmentke
Am Heideberg 15
01824 Königstein
Email: info@blattreich.de
Telefon: 035021-59100
Fax: 035021-69451
Mobil: 0151-54853861



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Tourismus

Pokal der Gastlichkeit 2011

Wir gratulieren recht herzlich den Nationalparkpartnern:

Berghotel Bastei, Landgasthof „Zum Schwarzbachtal“, Pension „Ostrauer Höhe“ und dem Bio- und Nationalparkhotel „Helvetia“ zur Auszeichnung während des diesjährigen Neujahresempfanges des Landrates Michael Geisler.

Der Wettbewerb wurde bereits zum 5. Mal ausgetragen und jährlich beteiligen sich immer mehr Hotels, Restaurants und Pensionen. In diesem Jahr waren es insgesamt 43 Einrichtungen, die sich dem kritischen Blicken der Tester und Juroren stellten. Bewertet wurden vor allem Freundlichkeit und Fachkompetenz des

Personals, Serviceleistungen, der Umgang mit Reklamationen, das Ambiente sowie das Speisen- und Getränkeangebot, wobei hier großes Augenmerk auf den **Einsatz heimischer Produkte** gelegt wurde.

Verleihung des Bürgerpreises des Landkreises Sächsische Schweiz-Osterzgebirge

In der Kategorie „Herausragende ehrenamtliche Tätigkeit“ ging der Preis in diesem Jahr an **Manfred Dietrich** vom Heimatverein der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf. Er erhielt dies u.a. durch die Zusammenarbeit mit dem Nationalpark.

Wir vom Redaktionsteam gratulieren recht herzlich!



Die glücklichen Preisträger des diesjährigen Pokals



Herzlichen Glückwunsch zu 20 Jahren "Tourismusverband Sächsische Schweiz" – hier gratuliert David Pastva von der böhmischen Tourismusgesellschaft „OPS“ herzlich dem Vorsitzenden Klaus Brähmig.



Nationalparkpartner aktiv



Die Oberelbische Verkehrsgesellschaft als Nationalparkpartner unterstützt das Projekt Junior-Ranger der Nationalparkverwaltung.

Solveig Großer (Pressesprecherin der OVPS) übergibt Stefan Elsner (Nationalparkverwaltung) Fährfahrkarten. Damit ist es möglich, mit den zwei Junior-rangergruppen die Programme im Nationalpark auch rechtseitsch durchzuführen.

Ein herzliches Dankeschön!

Koch gesucht

Mir macht es Freude, wenn meine Gäste ein gutes Essen auf den Tisch bekommen ...

In diesem Sinne sucht die Brand-Baude einen Koch für Vollzeitbeschäftigung.

Der Beginn ist voraussichtlich der 01. April.

Wenn Sie den Anspruch haben, gute Rohstoffe mit fachlichem Können zuzubereiten und mind. 2 Jahre Berufserfahrung auch mit starkem Betrieb mitbringen, sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail an:

Brand-Baude KG Bergwirtschaft
Brandstrasse 27, 01848 Hohnstein
info@brand-baude.de, www.brand-baude.de

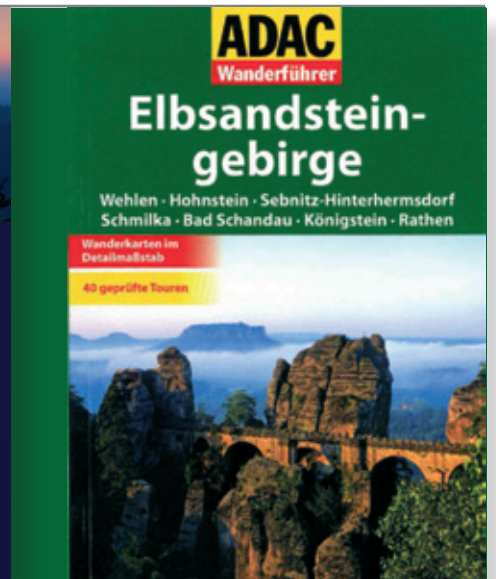
Publikationen



„Urlaub in der Natur“ heißt die neue Broschüre mit attraktiven Angeboten aus den Nationalen Naturlandschaften Deutschlands für das Jahr 2011.



Ein neuer Wanderführer über die Sächsische Schweiz ist erschienen. An prominenter Stelle (Buchrückseite) konnten sich die 29 Nationalparkpartner präsentieren.



Das Buch ist ab sofort bestellbar unter: ISBN 978 – 3 – 89905 – 865 – 9 Preis: 11,95 €

Auszeichnung

„Sächsische Schweiz barrierefrei erleben“ als beste Reisebroschüre für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen ausgezeichnet

Pirna, 20. Januar 2011 – Die Reisebroschüre „Sächsische Schweiz barrierefrei erleben“ des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz e. V. (TVSSW) wurde im Januar im Rahmen der Stuttgarter Urlaubsmesse für Caravan, Motor und Tourismus (CMT) durch den Verein Aktive Behinderte in Stuttgart und Umgebung (ABS) mit dem „Goldenen Rollstuhl“ in der Kategorie „beste Reisebroschüre“ ausgezeichnet. Die Broschüre ist damit nach Ansicht der Juroren der derzeit beste Reisekatalog für Menschen mit Mobilitätseinschränkungen sowie Menschen mit Lern- und Sinnesbehinderungen. Andreas Gärtner, Direktor der

Felsenbühne Rathen und Mitglied des Vorstandes des Tourismusverbandes, nahm die Auszeichnung stellvertretend entgegen.

Maßgeblich unterstützt wurden die Herausgeber bei der Entwicklung der Publikation von Veit Riffer, Deutschlands erstem rollstuhlfahrenden Gebirgs- und Nationalparkführer. Der ehemalige Kletterer berät den Tourismusverband seit Jahren in allen Fragen der Barrierefreiheit und gilt als Experte für Touren mit Rollstuhl oder Handbike durch das Elbsandsteingebirge.

Die kostenlose Broschüre „Sächsische Schweiz barrierefrei“ kann direkt beim Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V. unter info@saechsischeschweiz.de oder Tel. 03501 4701-47



bestellt werden und ist unter www.saechsische-schweiz.de auch in elektronischer Form abrufbar.





Landmarkt in Zinnwald erstrahlt im neuen Glanz



Wir wünschen dem neuen Landmarkt in Zinnwald, dem höchstgelegenen Ort des Landkreises, eine zufriedene Kundschaft.

Die Redaktion

Möglichkeiten der Unterstützung von Regionalvermarktung mit Hilfe der „Richtlinie zur Integrierten ländlichen Entwicklung – ILE“ (Zum Beispiel das Kapitel A - Beschäftigungswirksame Maßnahmen und gewerbliche Maßnahmen der Grundversorgung)

Landmarkt in Zinnwald erstrahlt im neuen Glanz

In der Gemeinde Zinnwald - Georgenfeld gibt es noch eine intakte Infrastruktur, in welcher der Landmarkt eine zentrale Rolle spielt. Das im Ortszentrum befindliche Areal ist nicht nur Einkaufsstätte der Grundversorgung, sondern auch Kommunikationspunkt vieler Einwohner und Urlauber. Auch die zahlreichen Touristen nutzen gerne Imbiss- u. Warenangebot.

Aufgrund steigender Touristenzahlen, nicht nur im Winter (z.B. Fahrrad-Tourismus), wächst die Nachfrage nach Imbiss - Angeboten in ansprechender Atmosphäre. Die Sanierungsmaßnahmen sollen die Energieeffizienz erhöhen und zum anderen die hohen Betriebskosten senken und damit die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens verbessern. Auch aus diesem Grund wurde der Landmarkt neu gestaltet.

Des Weiteren obliegt den Betreibern die Betreuung der einzigen öffentlichen Toilette, welche mit Unterstützung der Stadt Altenberg wieder zugänglich gemacht werden konnte.

Der Besitzer und Betreiber des Geschäftes Herr Wagner beschreibt, das es nicht einfach war im laufenden Geschäft die Baumaßnahmen durchzuführen.

Doch es hat sich gelohnt, die energetische Sanierung in Angriff zu nehmen und damit auch den Laden in seiner Ansicht zu verbessern. Mit der Baumaßnahme wurde die Verkaufsfläche auf 200 m² erweitert und ein Ladencafe inkl. Sitzgelegenheiten geschaffen. Um die Attraktivität des Geschäftes zu erhöhen, wurden außerdem ein EC-Kartenlesegerät angeschafft und das Sortiment auf Haushaltswaren und Textilshop erweitert. Außerdem wurden der Kassenbereich und das Büro neu gestaltet, um auch die Arbeitsbedingungen des Personals zu verbessern.

Der Landmarkt wurde auf Hochglanz gebracht, damit das Einkaufen noch mehr Freude macht. Es wurde geschraubt, gestrichen und noch vieles mehr. Wir hoffen, es freut die Kundschaft sehr!

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

ILE – Regionalmanagement
„Silbernes Erzgebirge“
Halsbrücker Str. 34 / DBI
09599 Freiberg
Tel.: 03731 692698
Fax: 03731 692742
Mail: ile-se@t-online.de
www.leaderplus-osterzgebirge.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



Partnerprojekte anderswo

Sylvia Montag
Nationalparkverwaltung Eifel

Gastgeber Nationalpark Eifel

Der 2004 gegründete Nationalpark Eifel im Süden Nordrhein-Westfalens bietet mit 110 Quadratkilometern geschützter Fläche wertvollen Lebensraum für über 1.000 gefährdete Tier- und Pflanzenarten. Gemäß Nationalparkverordnung zählt neben der Sicherung der Artenvielfalt unter anderem die Förderung einer nachhaltigen Regionalentwicklung zu den Aufgaben der Nationalparkverwaltung. Dieses Vorhaben erfordert enge Kooperation mit den regionalen touristischen Dienstleistern sowie deren konsequente Beteiligung an einer qualitativen Weiterentwicklung der Region. Eine große Herausforderung, der sich das Nationalparkforstamt Eifel und die Eifel Tourismus (ET) GmbH seit 2007 mit Gründung des Projektes „Nationalpark-Gastgeber“ stellen. Unter dem Motto „Balance suchen – Natur buchen“ vereinen die Initiatoren Beherbergungsbetriebe und gastronomische Einrichtungen, die sich die Philosophie und den Umweltbildungsauftrag des Nationalparks zu eigen machen.

Inzwischen zählen 45 geschulte und zertifizierte Gastronomie- und Unterkunftsbetriebe zu den „Nationalpark-Gastgebern Eifel“.

Grundvoraussetzung für den Beitritt ist eine Auszeichnung mit entweder der Umweltmarke „Viabono“ oder der Regionalmarke EIFEL, um eine umweltgerechte Betriebsführung oder die Unterstützung regionaler Wirtschaftskreisläufe der Bewerber zu gewährleisten. Im weiteren Zertifizierungsverlauf qualifiziert eine mehrtägige Schulung die Betriebe, ihren Gästen umfassende Informationen zum Nationalpark Eifel anbieten zu können. Nach Abschluss der Zertifizierung wird der hohe Qualitätsstandard der Gastgeber mit jährlichen Fortbildungen und Fachexkursionen gesichert.

Darüber hinaus gibt es in Kooperation mit dem Naturpark Nordeifel die Möglichkeit, die Eignung eines Betriebes für Menschen mit Behinderung auszuzeichnen. Bisher haben sich elf Nationalpark-Gastgeber durch die Nationale Koordinationsstelle Tourismus für Alle (NatKo e.V.) qualifizieren und prüfen lassen.



Kontakt und Informationen

info@nationalpark-gastgeber.eu
www.nationalpark-gastgeber.eu
www.nationalpark-eifel.de

Wir danken recht herzlich für diesen Gastkommentar und sind bestrebt, an dieser Stelle weitere Partnerinitiativen vorzustellen.

Die Redaktion



*Aussichtspunkt „Schöne Aussicht“ mit Blick auf den Rursee und den Nationalpark Eifel
Bildautor: Sascha Wilden*



●	Sächsische	Schweiz
●	České	Švýcarsko



Partnertermine

Sa., 12.03.2011, 19:00 Uhr

Lesung: Eberhard Görner stellt sein neues Buch vor: „In Gottes eigenem Land“, Landgasthaus „Zum Schwarzbachtal“

So. 13.03.2011, 10 - 14 Uhr

Jazzfrühstück in der Ziegelscheune in Krippen
www.ziegelscheune-krippen.de

**Fr. 25. und Sa. 26.03.2011
jeweils 19:00 Uhr**

Eindrücke von einer Reise ins Reich der Mitte, Landgasthaus „Zum Schwarzbachtal“

Fr. 01. 04.2011, 19:00 Uhr

„Auf Entdeckungsreise im schönen Kirnitzschtal“ war der Dresdner Journalist und Fotograf Uwe Zimmer. Seine Eindrücke von der Quelle bis zur Mündung hat er in einem **Film** festgehalten.
Brandbaude

Sa. 02.04.2011, 19:00 Uhr

„Eine Wirbeley der Wilden Weyber“ im Landgasthaus „Zum Schwarzbachtal“

Termine

Sa. 19.03.2011 ab 15:30 Uhr

„Sauer, lustig und fidel“, Nachmittagsveranstaltung für Groß und Klein, Ottendorfer Hütte: Anmeldung unter: info@klettern-sachsen.de, Telefon: 035971 - 56907

So. 20.03.2011, 18:00 Uhr

Konzert Einfach schöne Musik mit 2 Gitarren, 1 Querflöte, 1 Klarinette und Perkussion www.einfachundso.de
HOFKULTUR Lohmen, Basteistraße 80, 01847 Lohmen, info@hofkultur-lohmen.de



Direktvermarkter gesucht!

Sächsische Produkte für buntes Markttreiben in Lipová/Hainspach

Regionales, Köstliches und Handwerkliches soll den Besuchern des „Lipovský jarmark“ (Hainspacher Jahrmarkt) am **21. Mai 2011** von **10 bis 16 Uhr** in Lipová im Schluckenauer Zipfel geboten werden. Um eine bunte Vielfalt zu präsentieren, sind auch sächsische Produzenten herzlich eingeladen, den Markt mit ihren Produkten zu bereichern. Gern darf bei Schauvorführungen der lange Weg vom

Rohstoff zum leckeren, nützlichen oder einfach schönen Produkt gezeigt werden. Jedes Jahr besuchen den „Lipovský jarmark“ ca. 1500 bis 2000 Gäste – sowohl von sächsischer als auch von böhmischer Seite.

Nähere Informationen für sächsische Produzenten:

NLPZ Sächsische Schweiz

Ellen Gießmann

Tel.: 035022/50253

Email: ellen.giessmann@lanu.

smul.sachsen.de

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

18. Ausgabe, Februar/März 2011

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: J. Weber, U. Funke, P. Kuchel, Schröter Hotels, Nationalpark Eifel, S. Wilden, E. Scharmentke, M. Haßpacher

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

