

Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Editorial 24

Karlenta, Gunda, Laura und Krone – die Kartoffelzeit hat begonnen!

Es Herbstet schon ganz schön und nicht nur die obligatorischen Natur- und Bauernmärkte haben wieder gezeigt, was alles an regionalen Besonderheiten in der Nationalparkregion Sächsische Schweiz zu finden ist. Nun steht die Kartoffel an erster Stelle.

Die nunmehr dritten kulinarischen Wochen der DEHOGA werden auch dieses Jahr wieder 4 Wochen lang unter dem Motto „Regionalität“ stehen. Immerhin beteiligen sich daran auch 7 Nationalparkpartnerbetriebe und ca. 9 landwirtschaftliche Erzeuger.

Auch die diesjährige Fachexkursion der sächsischen Nationalparkpartner und Produzenten in den Nationalpark „Stilfserjoch“ nach Südtirol hat das Thema regionale Produkte beleuchtet. Hier wurden sogar in 1700 m Höhe Mitte September frische Erdbeeren geerntet und eine Erzeugergenossenschaft organisierte nicht nur den Erdbeerabsatz in Südtirol. Ein sehr perfektes System, was uns da gezeigt wurde. Doch wir brauchen uns nicht zu verstecken im regionalen mitteleuropäischen Ranking!

Mit dem Nationalparkbahnhof Bad Schandau, welcher inzwischen ein fast fertiges Außengelände hat, präsentiert sich die Region zunehmend gästeorientiert. Die Vernetzung wird immer dichter, man kommt sich näher und lernt Neues und Neue kennen. Das dabei der Nationalparkgedanke nicht zu kurz kommt, ist u.a. eine unserer Aufgaben. Verständnis wecken für die „Idee“ Nationalpark, der Natur ein Stück Wildnis gönnen und nebenbei die Kulturlandschaftspflege durch nachhaltige Nutzungskonzepte unterstützen. Nur dieses Miteinander von Schutzgebiet, Nationalparkregion und den Menschen, die hier leben, kann uns weiterbringen.

So ist auch der Sandsteinschweizer jeden Monat zu verstehen, als eine Möglichkeit der gegenseitigen Information und Verständigung. Was erwartet Sie in dieser Ausgabe noch: Als Partnerbetrieb die liebevoll geführte Ferienscheune der Fam. Brudek unterhalb des Liliensteins und auf der Erzeugerseite die OAI Neustadt mit Ihrer reichhaltigen Angebotspalette.

Dass Sie wie immer schön neugierig bleiben wünschen Ihnen:

Jörg Weber und Ulrike Funke



Der Nationalpark hat jetzt eine Bank im Bahnhof!
Anfang September hat Nationalparkleiter Dr. Dietrich Butter (rechts) für den Staatsbetrieb Sachsenforst als ersten symbolischen Schritt der engeren Zusammenarbeit am Nationalparkbahnhof Bad Schandau eine Holzbank an Bürgermeister Andreas Eggert von Bad Schandau übergeben.

Termine

07.10.2011, 10:00 bis 15:00 Uhr
Grenzüberschreitendes Fachgespräch zur Umweltbildung

09.10.2011, 10:00 bis 17:00 Uhr
Apfelfest am Nationalparkzentrum

31.10.2011, 20:15 Uhr
Ausstrahlung des Filmes „Wildes Deutschland – Die Sächsische Schweiz“ in der ARD

Links

www.ferienscheune-am-lilienstein.de
www.oai-sachsen.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 Entwicklungprogramm für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013
Freistaat Sachsen



● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko



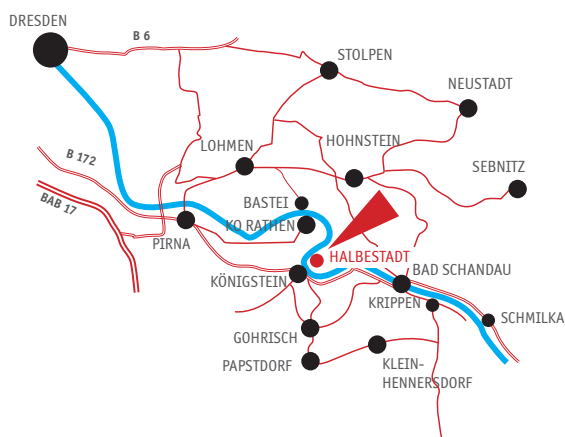
Hier sind speziell Familien herzlich willkommen



Eine nette Besonderheit:
Das Kaminfeuer ist von zwei Seiten zu genießen

Ferienscheune am Lilienstein

Familie Brudek
Halbestadt Nr.35
01824 Königstein
Tel.: 035022/43729
www.ferienscheune-am-lilienstein.de



Vorstellung Nationalparkpartner

Ferienscheune am Lilienstein

Ferien mit Freunden! ...
So lautet das Motto unserer Ferienscheune am Lilienstein. Im Haus finden bis zu vier Familien einen schönen Ort mit vielen Möglichkeiten für Entspannung, Aktivität und Kreativität in einer naturnahen Umgebung.



**FERIENSCHAUEN
AM LILIENSTEIN**

Die Ferienscheune ist Teil eines alten Bauernhofes und liegt direkt in der großen Elbschleife zwischen den weithin sichtbaren Tafelbergen Lilienstein und Königstein im Ortsteil Königstein/Halbestadt.

Unsere Familie kaufte den Hof 1998 und hat ihn mit viel Kraft und Ausdauer zu dem gemacht, was er heute ist - ein Zuhause für unsere 5-köpfige Familie und ein schöner Urlaubsort für unsere Gäste. 2005 konnten wir mit Hilfe von Fördergeldern aus dem europäischen Förderprogramm Leader+ unsere Scheune auf den Elbwiesen ausbauen und zum Jahresende bereits die ersten Besucher begrüßen. Bei der Planung sind wir immer von unseren Ansprüchen an einen erholsamen Urlaub ausgegangen, d.h. viel Platz für mehrere Familien, Regenwettervarianten und ein kinderfreundlich ausgestattetes Haus, in dem man sich beim Eintreten gleich wohlfühlt. Durch die zentrale Lage unseres Hofes kann man die Region hervorragend ohne Auto erkunden. Indoorkletterwand im Haus oder ein Abend am Kamin lassen auch an stürmischen Tagen keine Langeweile aufkommen. Am Elbestrand kann man im

Sommer baden, Muscheln suchen oder einfach nur den Raddampfern hinterherschauen. Auf den Wiesen findet man neben einer großen Feuerstelle einen kleinen Abenteuerspielplatz. Unsere Schafe mit ihren Lämmern wohnen gleich auf den angrenzenden Weiden.

Mit den unzähligen Möglichkeiten zum Wandern und Klettern im benachbarten Nationalpark aber auch durch die Nähe zu den Kulturstädten Dresden und Prag ist die Ferienscheune ein Ort zum Wiederkehren. Das beweisen uns die vielen Wiederholungstäter unter unseren Gästen.

Seit zwei Jahren sind wir Nationalparkpartner. Die umfassenden Informationsmöglichkeiten und Angebote unserer Partner in der Region werden von unseren Besuchern gern angenommen.



Unsere zweite Hofscheune wurde 2007 in eine Wollwerkstatt - die Wollscheune umgebaut. Dort bieten wir unseren Gästen und Interessenten aus der Region nach Absprache die Möglichkeit, den Werdegang der Wolle vom Schaf bis zum gestrickten, gewebten oder gefilzten Wollstück zu verfolgen oder auch selbst Hand anzulegen. Die Wollscheune wird auch gern von kreativen Besuchern für Seminare und Workshops genutzt.



Regionalvermarkter



Ostsächsische Ausbildungs-, Arbeitsbeschaf- fungs- und In- vestmanagement

**Ges. mbH (OAI GmbH) – frisches
Gemüse aus Neustadt / Sachsen**

Gegründet wurde unsere Einrichtung am 25.06.1991 als Bildungs- und Beschäftigungsgesellschaft. Damit sind wir seit nunmehr 20 Jahren auf dem Gebiet der Bildung (2. Arbeitsmarkt, keine Erstausbildung) sowie der Durchführung von Beschäftigungsmaßnahmen tätig. Wir arbeiten eng mit den Kommunen sowie gemeinnützigen Einrichtungen, Vereinen und vielen Unternehmen der Landkreise Sächsische Schweiz-Osterzgebirge und Bautzen zusammen.

In den letzten Jahren hat sich unser Geschäftsfeld nachhaltig verändert. Auch die gegenwärtige Zeit stellt uns vor neue Anforderungen. Wir verfügen über einen gewerblichen Sektor im Metall- und Holzbau, im Wartungs- und Reparaturbereich, der Kompostierung und des Recyclings (Kompostierung von Gartenabfällen, Elektroschrottreycling) sowie des Anbaus von Gemüse, den wir erweitern und ausbauen.

Seit 2 Jahren sind wir als Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte gelistet und beliefern auch den Nationalparkbahnhof Bad Schandau sowie wie einige Gaststätten direkt mit frischem Gemüse.

Ein weiterer Bereich unserer Einrichtung beschäftigt sich mit der privaten Arbeits- und Gutscheinvertmittlung sowie der Arbeitnehmerüberlassung.

Neben unserem Hauptsitz in Neustadt betreiben wir in Bischofswerda (Lutherstr. 13) und in Heidenau (Güterbahnhofstr. 60) zwei Außenstellen. In Heidenau werden nur Bildungs- und Beschäftigungsmaßnahmen durchgeführt, in Bischofswerda neben diesen auch Arbeiten im Metall- und Holzbereich, Gemüseanbau und Wohnungsberäumungen. Zusätzlich widmen wir uns an diesen Standorten auch der Restaurierung von historischer Landtechnik. Die Vermietung von Büro- und Gewerbeflächen betreiben wir in allen Einrichtungen.

Unser Ziel ist es, auch weiterhin für die Region und deren Bürger aktiv sein zu können.



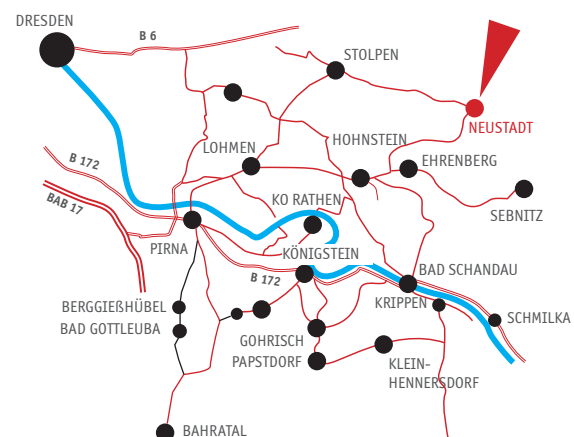
Unsere Gemüsefelder in Neustadt/Sachsen



Kräutergarten

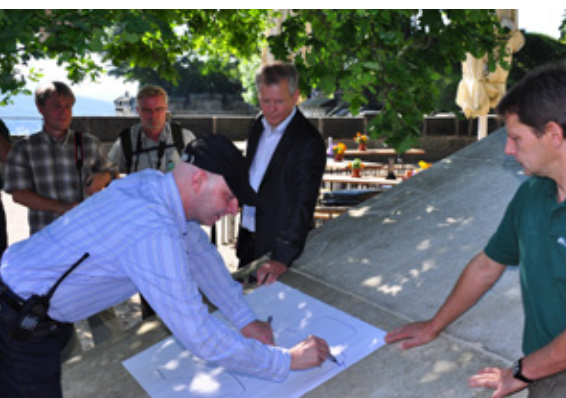
Ostsächsische Ausbildungs-, Arbeits- beschaffungs- und Investmanagement Ges. mbH (OAI GmbH)

Dr.-Bernhard-Thieme-Str. 6
01844 Neustadt
Tel.: 03596-580810
Fax: 03596-580850
E-Mail: neustadt@oai-sachsen.de
www.oai-sachsen.de

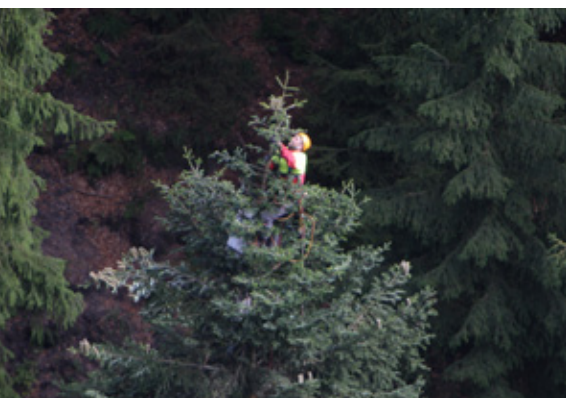




Regier Besuch beim 15. Naturmarkt in Stadt Wehlen



Den Tieffliegern auf die Flügel geschaut – Flughöhentraining auf der Festung Königstein



Im Nationalpark hat die Tannenzapfenernte begonnen. Der ertragsreichste Baum trug 800 Zapfen. Die Tanne gilt als vom Aussterben bedrohte Baumart. Sachsenweit zählt man noch maximal 2000 alte Exemplare.

Nationalpark aktiv

15. Naturmarkt Sächsische Schweiz

„Wer weiter denkt, kauft näher ein.“ Unter diesem Motto stand traditionell am 1. Septembersonntag der nunmehr 15. Naturmarkt. Bei fast hochsommerlichen Temperaturen strömten wieder tausende Gäste zum Fest der regionalen Genüsse. Über 50 Erzeuger und Veredler regionaler Produkte boten ihre Waren an. Die bunte Auswahl an regionalen Erzeugnissen spiegelte den reichhaltigen Mix wieder, was unsere Region an Feinheiten zu bieten hat. Man verabedete sich schon zum 16. Naturmarkt am 02.09.2012.

Regionale Erzeuger von Lebensmitteln finden Sie auf der Startseite unter: www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

Zusammenarbeit von Nationalparkverwaltung mit SBB und Luftsportverband zu touristischen Tiefflügen

Autor: Dr. Peter Rölke, SBB

In der Sächsischen Schweiz sind touristische Rundflüge, welche die gesetzlich vorgesehene Mindestflughöhe von 600 m über Grund deutlich unterschreiten, seit vielen Jahren ein Problem für die geschützte Vogelwelt in der Nationalpark-Region. Zudem ist der Fluglärm bei Tiefflügen ein Ärgernis für Wanderer, Bergsteiger und Touristen. Deshalb widmeten sich der Sächsische Bergsteigerbund (SBB), die Nationalparkverwaltung und der Luftsportverband Sachsen am 6. Juli 2011 in einer Gemeinschaftsaktion auf der Festung Königstein der Thematik.

Ein Flugzeug mit der Präsidentin des Luftsportverbandes Frau Her-

bich und dem Ehrenvorsitzenden des SBB, Ulrich Voigt, startete in Dresden und überflog das Elbtal, die Festung Königstein und den Lilienstein in verschiedenen Höhen, beginnend in 600 m über Grund und tiefer werdend. Die Teilnehmer, insbesondere die Kollegen der Nationalparkverwaltung, konnten dadurch ihre Kenntnisse vertiefen, wie ein Flugzeug optisch in der richtigen Flughöhe aussieht und wann es zu tief ist.

Beteiligt war auch die Landesdirektion Dresden, deren Mitarbeiter mit einem modernen Lasermessgerät vor Ort die vom Flugzeug geflogenen Flughöhen überprüften. Das Gerät ist durch Kollegen der Nationalparkverwaltung bei Flughöhenmessungen im Einsatz.

Wir haben uns gefreut, dass die Journalisten von Dresdner Neuesten Nachrichten, Sächsischer Zeitung und Morgenpost gekommen waren und in ihren Zeitungen berichtet haben. Somit bleibt die Thematik der touristischen Tiefflüge im öffentlichen Bewusstsein. Seitens der Nationalparkverwaltung erläuterten Hans-Peter Mayr und Andreas Knaak der Presse den aktuellen Stand.

Schon 1990 hatte sich die SSI mit damals 50.000 Unterschriften besonders gegen touristische Tiefflüge über der Sächsischen Schweiz ausgesprochen. Die Flughöhenschätzung vom Juli 2011 unterstreicht die heutige gute Zusammenarbeit zwischen Behörden und Verbänden. Der Luftsportverband wird seine Mitglieder auch zukünftig zur Einhaltung der Mindestflughöhe anhalten.

Informationen des ILE-Regionalmanagements Sächsische Schweiz-Osterzgebirge

Aufgepasst!!! Wer möchte mitmachen – kostenlose Produktpräsentation regionaler Produkte in der Centrumsgalerie Dresden

Liebe regionalen Produzenten und Vermarkter regionaler Produkte,

die folgende Information als gemeinsame Initiative der AG regionale Produkte könnte für Sie durchaus von Interesse sein – also wer mitmachen möchte, seine Produkte in der Zentrumsgalerie kostenlos vorzustellen, bitte rasch an Herrn Kubsch wenden, damit er das Nötige veranlassen kann!!!

Einige von Ihnen sind mit Ihren Betrieben schon im Verzeichnis regionaler Produzenten in der Region Dresden eingetragen. Nur zur Erinnerung: Dieses finden Sie unter <http://www.region.dresden.de/re-gionaleprodukte>.

Beim letzten Treffen der Projektgruppe Regionale Produkte wurde vereinbart, im Herbst eine Verkaufsaktion in der Centrum-Galerie Dresden zu organisieren. Die Betreiber der Centrum-Galerie waren sofort Feuer und Flamme und wünschen sich sogar ein längerfristiges Engagement. Es wird dazu auch ein Rahmenprogramm mit Schaukochen, Vorträgen und Kinderprogramm geben. Wenn Sie dazu noch Beiträge oder Vorschläge haben, können Sie mir die gern mitteilen. Es wird Verkaufsstände im Gang geben, und evtl. können wir auch einen Laden nutzen.

Im Rahmen der beiden Tage könnten auch Sie Ihre LEADER- bzw. ILE-Gebiete oder einzelne Städte präsentieren, um z.B. die Teilregionen,

aus denen die Produkte kommen, etwas touristisch zu bewerben. Der Zusammenhang zu den Regionalen Produkten sollte erkennbar sein. Wenn Sie daran interessiert sind, melden Sie sich einfach bei mir.

Wir als Projektgruppe Regionale Produkte haben mit der Centrum-Galerie Dresden folgendes vereinbart: Am Freitag und Sonnabend, den 25./26. November, wird es in einem Gang im Erdgeschoss der Centrum-Galerie Verkaufsstände für regionale Produkte aus der Region Dresden geben. Dafür werden seitens der Centrum-Galerie keine Standgebühren verlangt.

Strom und Wasser gibt's ebenfalls kostenlos. Stände und Verkaufspersonal müssten von interessierten Anbietern mitgebracht werden.

Wer gern an dieser Aktion teilnehmen möchte und sich dazu personell und von der Ausstattung her in der Lage sieht, möge dies bis zum 30. September bei Hr. Kubsch anmelden. Die Kontaktdaten finden Sie unten stehend.

Die Centrum-Galerie ist nach eigener Aussage an einem längerfristigen Engagement bzgl. regionaler Produkte interessiert. Wenn die Aktion im November erfolgreich ist, können sie sich vorstellen, z.B. einen Laden im Erdgeschoss als einen „innerstädtischen Hofladen“ zu gestalten und verschiedenen regionalen Anbietern für Beratung und Verkauf anzubieten. Auch anderen Ideen steht man aufgeschlossen gegenüber. Dies ist aber noch Zukunftsmusik.

Mit freundlichen Grüßen
Rüdiger Kubsch



Projektkoordinator Region Dresden

Landeshauptstadt Dresden
Geschäftsbereich Wirtschaft
Dr.-Külz-Ring 19
01067 Dresden
Tel. 0351/488 2224
Fax 0351/488 2205



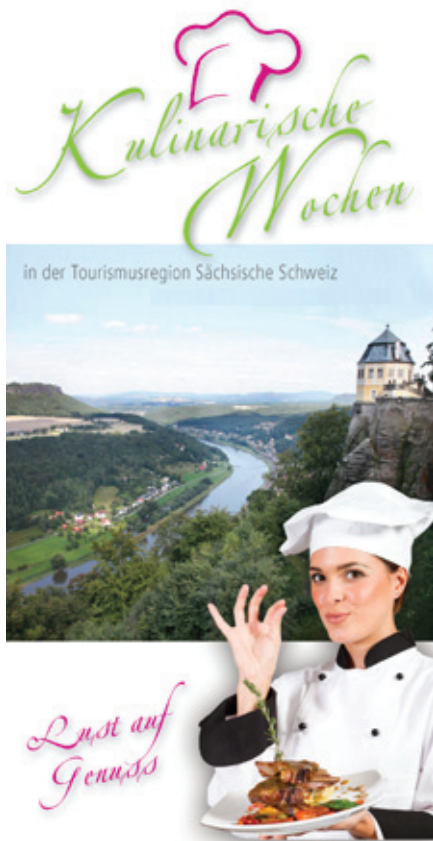
Anzeige

Apfel- und Birnensaft - frei-Haus-Lieferung 2011

Die Saison beginnt: Es gibt wieder unseren frischen naturtrüben Apfel- und Birnensaft vom Obst ungespritzter Streuobstwiesen der Sächsischen Schweiz. Lassen Sie sich unser aktuelles Angebot zusenden!

Stefan Oettel
Basteistraße 80 • 01847 Lohmen
Tel. 03501 5828-94 • Fax 03501 5828-95
info@hofkultur-lohmen.de

Stefan Oettel – Apfelsaft von Streuobstwiesen
der Sächsischen Schweiz



DEHOGA Sächsische Schweiz
Siegfried-Rädel-Straße 10a
01796 Pirna
Gunter Claus ; Geschäftsführer
Tel.: 03501 460640



Die Preisträger des Bergwiesenwettbewerbes 2011:
aus Deutschland: Platz 1: Kris Zimmer aus Otten-
dorf bei Sebnitz (unten Mitte), 2. Platz: Theoder
Horn aus Stolpen (unten links), 3. Platz: Andreas
Brückner aus Bad Gottleuba (rechts unten);
Tschechien: 3. Platz: Pan Zdenek Hampl aus Ar-
noltice (oben rechts), 2. Platz: Manzele Komarkovi
aus Markvartice u Decina (oben, Mitte) und 1.
Platz: Pan Zdenek Pic aus Jilove-Martineves

Regional

3. Kulinarischen Wochen vom 15. Oktober bis 13. November 2011

Das Ziel der Kulinarischen Wochen soll sein, den Gästen nicht nur unsere schöne Landschaft zu präsentieren, sondern auch die Sächsische Küche nah zu bringen. Dies bedeutet, dass frische und hochwertige Speisen, mit Produkten und Zutaten aus unserer Region, auf den Tisch kommen. Weiter wollen wir zusätzliche Gäste

im Herbst für den Aufenthalt in unserer Region begeistern und damit die touristische Saison verlängern.

Unsere Region kann man nicht nur fühlen – sie kann man auch schmecken!

Ein ganz wichtiges Anliegen ist es uns, die regionale Zusammenarbeit von Erzeugern und Gastronomen wesentlich zu verbessern und den Absatz von Qualitätsprodukten entschieden zu steigern.

Teilnehmerliste „Kulinarische Wochen in der Sächsischen Schweiz“ 2011

Hotel Elbschlösschen Rathen
Hotel Elbiente Rathen
Hotel Rathener Hof Weißig
Panoramarestaurant Bastei*
Romantikhotel Deutsches Haus
Gasthaus & Pension Zirkelstein
Elbhotel Bad Schandau
Hotel und Restaurant Brückenschänke
Restaurant der Jahreszeiten*
Aktivhotel SFZ GmbH
Bio-Restaurant Strandgut im Bio- & Nationalparkhotel Helvetia*

Landgasthaus Zum Schwarzbachtal*

Panoramahotel Lilienstein
Waldhütte Steinerner Tisch

Gasthof Hertigswalde*

Gasthof & Pension Kurparkstübel
Hotel & Restaurant „Forsthaus“
Hotel & Restaurant Erbgericht
Gaststätte Forellenschenke
Landhotel Erbgericht Heeselicht

Hotel Lindenhof Bad Schandau*

Elbresidenz Bad Schandau

Landgasthaus Ziegelscheune*

Restaurant „Schützenhaus“ in der Neustadthalle
Landhotel „Heidekrug“ Cotta

* Nationalparkpartner

8. Bergwiesenfest 2011

18.09.2011: Unterhalb des Liliensteines am Johannishof fand am das traditionelle Bergwiesenfest statt. Mit verschiedenen Exkursionen, vielfältigen Informationen zum Landschaftsschutz in der Sächsisch-Böhmischen Schweiz, Kutschfahrten, Pilzberatungen, Führungen auf dem Bauernhof, Irisch-Folk-Livemusik, Filzen, Spinnen, ab 10 Uhr ein interessanter Tag für Jung

und Jung-Gebliene! Um 14 Uhr erfolgte die offizielle Prämierung der tschechischen und deutschen Preisträger des diesjährigen Bergwiesenwettbewerbes. Der Landschaftspflegeverband Sächsische Schweiz-Osterzgebirge e.V., die Euroregion Elbe/Labe, das Nationalparkzentrum Sächsische Schweiz, der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz sowie der Verein „Die Liliensteiner e.V.“ organisieren jährlich das Fest.

Nationalpark & Partner aktiv

Test bestanden – Schrammsteinfahrt kann 2012 auf Linie gehen!



Am 17. September startete erstmals die Sächsische Dampfschiffahrt ihre für das Jahr 2012 fest im Fahrplan stehende Schrammsteinfahrt! Mit einer Live Erklärungen an Bord wurde über Nationalpark, Land und Leute die abendliche Schifffahrt begleitet. Insgesamt hatten 132 Passagiere dieses neue Angebot angenommen.

Öffentlichkeitsarbeiter aller Nationalparke Deutschlands zu Gast in der Sächsischen Schweiz

Vom 14. bis zum 16. September trafen sich die Öffentlichkeitsarbeiter aus allen 14 deutschen Nationalparks, aus Biosphärenreservaten und einigen Naturparks im Nationalpark Sächsische Schweiz.

Die Gäste waren von der Landschaft, wie hier beim abendlichen Besuch auf dem Papststein, sehr beeindruckt. Neben der Tagungsarbeit wurden auch drei Nationalparkpartnerbetriebe besucht.



Endlich fährt wieder ein Schaufelraddampfer an den Schrammsteinen vorbei.



Auf dem Papststein ließen sich die Öffentlichkeitsarbeiter der anderen Schutzgebiete vom Pressesprecher Hanspeter Mayr die Landschaft erläutern.

Kulturell

Sonderausstellung der Landkreislagerie der Sächsisch-Böhmischen Schweiz zu sehen im Landschloss Pirna-Zuschendorf



„Gautschgrotte II“ Öl auf Leinwand, 2010

10. September bis 23. Oktober 2011 wird die Ausstellung „Grenzgänger“ der Stolpener Künstlerin Anne Kern gezeigt.

„Anne Kern (Jahrgang 1981) ist eine Malerin, die nahezu romantischen Neigungen in unserem nützlichkeitsbetontem Zeitalter nachzugeben scheint und sich dem geheimnisvollen Mythos Sandstein, Sandsteinfels, Steinbruch in ihrer Bildwelt mit Eigensinn und zweifellos faszinierenden sinnbildhaften Umsetzungen zuwendet.

In einer klangvollen Zusammenschau von Ölmalerei auf Leinwand und Papier sowie Kohlezeichnungen erzählt sie von der Magie der Natur.“

Karin Weber

Aber auch ihrem Porträtschaffen ist ein Teil ihrer Ausstellung gewidmet.

Die – Fr : 10 – 18 Uhr
Sa + So: 10 – 17 Uhr



Im neuen Falblatt werden alle 29 Nationalparkpartner und die regionalen Produzenten, welche u.a. die Partnerbetriebe beliefern, vorgestellt.



Partnertermine

15.10.-13.11.2011

Kulinarische Wochen in der Sächsischen Schweiz, Berghotel Bastei

03.10.2011, ab 18.00 Uhr

Reh aus dem Nationalpark Sächsische Schweiz, 4-Gänge-Herbstmenü à 23,50 € pro Person, Hotel Lindenhof Bad Schandau

18.10.2011, ab 12.00 Uhr

Kinderkochkurs – Feine Luchse für Kinder von 8 - 13 Jahren, Reservierung unter: 035022 4890, Hotel Lindenhof Bad Schandau

7.10.-23.10.2011

9. Herbstculinarium

im Landgasthaus Ziegelscheune Krippen, Anmeldung unter Tel: 035028/80437, Ziegelscheune@t-online.de

Tanztermine

Parkhotel Bad Schandau

02.10.2011

Ball zum Tag der Deutschen Einheit mit „Jazzacuda“

08.10. 2011

Gesellschaftstanz im Ballsaal

14.10.2011

Herbsttango – Milonga im Ballsaal

15.10.2011

Herbsttango – Ball mit Cuarteto Rotterdam

16.10. 2011 Herbsttango – Milonga im Ballsaal

17./18./20./21.10.2011 Milonga im Ballsaal

22.10.2011 Tangoball mit Cuarteto Bando

30.10.2011 Gesellschaftstanz im Ballsaal

Termine

08. Oktober 2011

Erntedankfest auf Gut Gamig

15.10.2011 ab 10 Uhr

1. Hoffest Bauernhof Fröde in Ulbersdorf

29. Oktober 2011, 17 Uhr

Konzert im Rahmen der Tschechisch-Deutschen Kulturtag im Festsaal des

Landschlösses Zuschendorf
Das Trio Accordo spielt Werke von Václav Trojan (1907 – 1983), Die Tschechischen Künstler geben einen Einblick in sein reichhaltiges Schaffen in ungewöhnlicher Besetzung mit Violine Gitarre und Akkordeon.

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

24. Ausgabe, Oktober 2011

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: M. Jäger, Fam. Brudek, OAI-Neustadt, J. Weber,

J. Scheffler, Sächs. Dampfschiffahrt, M. Förster

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 1.000 Stück

Gedruckt auf Recyrago 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

www.nationalpark-saechsische-schweiz.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

Anzeige

Biosfaire Regiomarkt

Nationalparkbahnhof Bad Schandau



Neues Angebot:

- frisches Gemüse vom Gut Gamig und der OAI in Neustadt,
- Eier vom Geflügelhof in Struppen
- Käse und Brot vom Steinerthof in Cunnersdorf und
- verschiedene überregionale Bioprodukte (z.B. Bier und Kaffee).

Bestellung bitte montags und mittwochs bis 12.00 Uhr per Fax oder E-Mail an:

Biosfaire Regiomarkt

Bahnhof Bad Schandau

Fax: 035021/60957

E-mail: biosfairemarkt@aol.com

Abholung der bestellten Ware:

Mi und Fr von 13:00 Uhr bis 19:30 Uhr

Ansprechpartner:

Marcus Ziegler

Telefon: 0170/9014244

Marc Henkenjohann

Telefon: 0170/9014238

Abholadresse:

Biosfaire Regiomarkt

Bahnhof Nr. 6

01814 Bad Schandau

