



Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Editorial 27

Strukturen

Liebe treue Leserschaft des Sandsteinschweizers,

mit der 27. Ausgabe des Schweizers starten wir in das neue Jahr 2012. Noch ist es nicht zu spät, um Ihnen Gesundheit und Wohlergehen zu wünschen.

Strukturen begleiten uns täglich, wie auch immer diese aussehen. Auf alle Fälle gehört ein grober Plan dazu. Ein Faden fürs Jahr, für Kontakte, für Projekte und manchmal für das noch Unbekannte.

Entscheiden kann meist jeder für sich, ob lieber die natürliche Anordnung sein Leben begleitet oder die aufgeräumte Lagerordnung zum Nachzählen.

Letztendlich hat beides eine Struktur. Werden wir nicht zum Nadelzähler und halten lieber zusammen wie im linken Bild von Ursus Wehrli (siehe oben). Die Idee für eine weitere Nationalparkentwicklung wie auch die nachhaltige ländliche Regionalentwicklung ist nur gemeinsam umzusetzen.

Reden wir miteinander und versuchen Naturschutz und regionale Entwicklung zum gegenseitigen Nutzen voranzubringen.

Dazu gibt es den „Schweizer“! Für Sie, für uns – für die Region.

Noch ruht die Felsenwelt. Nicht nur die Uhus und die Wanderfalcken werden den Frühling herbeisehen. Für das neue Jahr haben wir uns wieder gemeinsam einiges vorgenommen.

Die neue Kooperation mit der „Sächsischen Dampfschiffahrt“ hat für die aktuelle Saison nicht nur die Schrammsteintour auf dem Programm. Auch neue Nationalparklinien von Pillnitz und Pirna werden inhaltlich das Informationsangebot des Nationalparks ab Mai erweitern.

Was erwartet Sie noch:

- Als neuer Partner stellt sich die Festung Königstein vor.
- Die Bäckerei Mehnert lockt nicht nur mit süßen Genüssen.

Wie immer der Aufruf an Sie: Bleiben Sie schön neugierig.

Das wünschen Ihnen Ihr Jörg Weber und Ulrike Funke.



Ursus Wehrli, „Kunst aufräumen“

Eine andere Sicht auf die Dinge fördert manchmal überraschende Klarheiten zu Tage.

Termine



ÖFFNUNGSZEITEN des Nationalparkzentrums in 2012

JANUAR: Schließzeit für Reparaturen und Umbauten

FEBRUAR: täglich (außer Montag) 9 – 17 Uhr;
in der Zeit der sächsischen Winterferien
(11. – 26.2.) täglich 9 – 17 Uhr

22.-23. Februar 2012 | Termin für Landwirte

Neue Wege für den landwirtschaftlichen Betrieb:
Von der Geschäftsidee zum Markteintritt. Der Workshop findet im Best Western Hotel Atrium in Ulm statt. Anmeldung nur online unter:

www.netzwerk-laendlicher-raum.de/service/veranstaltungen/diversifizierung

Links

www.festung-koenigstein.de

www.baekerei-mehnert.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.



Freistaat Sachsen



• Sächsische Schweiz
• České Švýcarsko



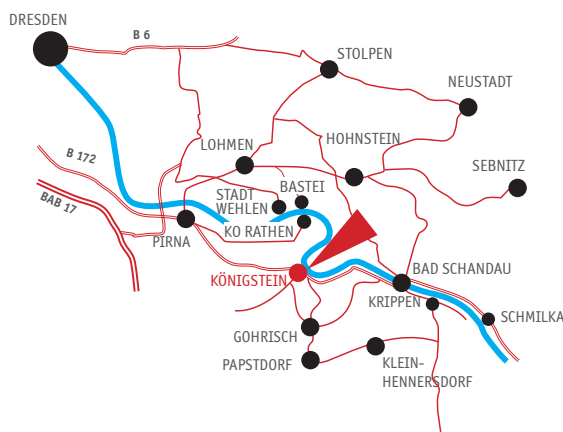
Die Festung Königstein aus der Luft



Der Kommandantengarten



Die „Maschinentafel“ in der Friedrichsburg



Vorstellung Nationalparkpartner

Festung Königstein – Schon erobert?



Einzigartig in Europa präsentiert die imposante Bergfestung Festungsbaukunst in ihrer Entwicklung über 400 Jahre hinweg. Auf einer Fläche von 13 Fußballfeldern laden mehr als 50 Bauwerke sowie ausgedehnte Grünanlagen ein zum „Abenteuer Festung“. Früher lebten hier Soldaten mit ihren Familien wie in einer kleinen Stadt. Noch heute erinnern daran die älteste erhaltene Kaserne Deutschlands, die erste Garnisonskirche und der tiefste Brunnen (152,5 m) in Sachsen. Zahlreiche Ausstellungen, ein umfangreiches Führungsangebot und der Audioguide geben einen Einblick in den Festungsalltag von einst. Zudem bietet der Rundgang entlang der 2,2 km langen Ringmauer einen faszinierenden Ausblick. Verschiedene Veranstaltungen, zwei Ferienwohnungen und die Erlebnisastronomie ergänzen das vielfältige Angebot der Festung Königstein.

... und das erwartet Sie 2012 Sonderausstellungen

100 Jahre Bergrettung in Sachsen
(31. März bis 4. November)

Hochwasser 2002 in Königstein
– 10 Jahre danach (Freiluftdokumentation ab Mai 2012)

Festung Königstein gGmbH

01824 Königstein
Telefon 035021 64-607
www.festung-koenigstein.de
info@festung-koenigstein.de

Service

- NEU! Wer sich nicht alles anschauen konnte, lässt sich gegen Vorlage des Ausweises registrieren und besucht die Festung innerhalb von 7 Tagen ein zweites Mal.
- Kostenloser Rundgangsplan für Rollstuhlfahrer
- Audioguide für Erwachsene in neun Sprachen, außerdem speziell für Kinder in drei Sprachen
- Prospekte in neun Sprachen
- Ausstellungstexte in sechs Sprachen
- Trauungen in der barocken Friedrichsburg und Garnisonskirche
- Feiern und Tagungen in der Friedrichsburg, Magdalenenburg oder in den Hornkasematten
- Museumsshop (mit Onlineverkauf)
- Fahrradständer und Gepäckschließfächer
- Aufzug (überwiegend barrierefreies Museum)

Öffnungszeiten

April - Oktober: 9 - 18 Uhr

November - März: 9 - 17 Uhr

Anreise:

Eine Anreise zur Festung ist mit dem Öffentlichen Personennahverkehr problemlos möglich.





Regionalvermarkter

Bäckerei Mehnert

Die Bäckerei Mehnert ist ein alt-ingesessenes Familienunternehmen. Wir backen seit 1884 in nun schon 4. Generation am mittlerweile 3. Produktionsstandort in Dürrröhrsdorf.

Im Jahre 2002 übernahm ich dann den elterlichen Betrieb. Gemeinsam mit meiner Frau führten wir den Weg der behutsamen Expansion fort. So wuchs die Anzahl der Filialen auf 6 an und schon bald mussten wir erkennen, dass unsere Produktionsräume ein effektives Produzieren nicht mehr hergaben. So beschäftigten wir uns mit dem Thema Um- oder Neubau. Da wir mit unseren Produktionsräumen an die Grundstücksgrenzen reichten und der Erwerb eines Nachbargrundstücks scheiterte, kam nur ein Neubau in Frage.

Die Finanzierung des Bauvorhabens realisierten wir mit unserer Hausbank. Dabei klopfen wir auch alle Möglichkeiten von Förderprogrammen und Investitionsbeihilfen ab. Ernüchert mussten wir feststellen, dass für Betriebe in unserer Größe (45 Mitarbeiter) unüberwindbare Hürden in den Zulassungsbestimmungen der Programme eingebaut sind. Um in den Genuss einer GA – Förderung bei der SAB zu kommen, hätten wir 50% unseres Umsatzes über einen Radius von 50 km liefern müssen. Für uns als regionaler Handwerksbetrieb nicht realisierbar. So waren wir froh über das Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum doch noch eine Finanzierungshilfe zu bekommen. Am 27.05.2010 war es dann endlich soweit -der erste Spatenstich- der Neubau auf der Ziegeleistraße, das mit Abstand größte Projekt in der Geschichte unserer Bäckerfamilie

begann. Wir richteten auf unserer Internetseite einen Blog, das Bautagebuch, ein. Jeder konnte sich monatlich online informieren. Die Resonanz aus Nah und Fern war riesig. Anfang August wurde dem Dach schon die Richtkrone aufgesetzt und Ende November begann nach einer fast normalen Backnacht der Umzug. Seitdem ist ein Jahr verstrichen. Wir haben uns gut eingelebt.

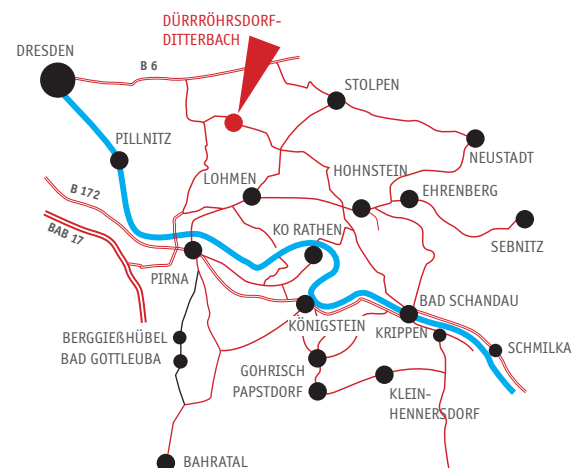
Großen Wert legen wir darauf, mit moderner Technik unsere handwerkliche Tradition zu bewahren. Im September konnten wir zum Tag der offenen Bäckerei weit über 1500 Gäste begrüßen. Größtes Highlight an diesem Tag, der neue Holzbackofen! Uns besuchten zu den Bäcker-glückswochen von MDR Sachsen ca. 300 neugierige Radiohörer und probierten unser Frühstücksangebot. Voller Stolz blicken wir auf eine Projektwoche über gesunde Ernährung mit der Dürrröhrsdorfer Grundschule zurück.

Für unsere Backwaren suchen wir möglichst einen regionalen Bezug. So können sie bei uns Wesenitztaler Dinkelvollkornbrot, die knusprige Kraxelstange, Neustädter oder Copitzer Goldstücke sowie unser Holzofenbrot Quandtkruste erwerben. Wir versuchen, soweit möglich, auch Rohstoffe aus der Region einzukaufen. Das Mehl beziehen wir von der Dresdner Mühle. Wir beteiligen uns am Qualitätsprogramm „Sachsens Ährenwort“, welches uns garantiert nur Mehl von regionalen Landwirten aus kontrolliertem Anbau zu verarbeiten. Obst und Gemüse beziehen wir vom Lockwitzer Fruchthandel. In der Erdbeersaison holen wir die Früchte frisch gepflückt von Helmsdorf. Die Wurst für unser Snackangebot kommt selbstverständlich vom Dürrröhrsdorfer Fleischer.



Bäckerei Mehnert

Bäckerei & Konditorei Mehnert
Inhaber Thomas Mehnert
Ziegeleistraße Nr. 9
01833 Dürrröhrsdorf
Tel.: 035026 - 967710
Fax: 035026 - 967715
E-Mail: info@baeckerei-mehnert.de
www.baeckerei-mehnert.de
www.aehrenwort.de



Aktualisierung der Produzentendatenbank beginnt!

Durch Unterstützung des Nationalpark Fördervereins wird ab Februar die Datenbank der regionalen Erzeuger abgeglichen. Alle in der Region tätigen regionalen Erzeuger bitten wir herzlichst, auf die schriftliche und mündliche Abfrage zu reagieren.

Vielen Dank!

**Regionale
Produkte finden**



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

Nationalpark aktiv

von Dr. Dietrich Butter
Leiter Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

Milder Winter erschwert Waldpflege im Nationalpark

Tiefe Spuren auf Wegen und Arbeitsgassen hinterlässt mancherorts derzeit die Waldpflege der Nationalparkverwaltung, wie aufmerksame Besucher bei Wanderungen durch den Nationalpark wiederholt festgestellt haben. Tatsächlich erschwert die derzeitige Witterung die schonende Durchführung notwendiger und unaufschiebbarer Waldpflegearbeiten erheblich: statt Frost und Schnee kämpfen Mensch, Tier und Maschine



Waldpflege unter idealen Bedingungen – auf gefrorenem Boden fallen erheblich weniger Schäden an Waldboden und Wegen an.



Wegeschäden durch Holzurückung Anfang Januar am Elbleitenweg bei Schmilka fielen aufgrund der nassen Witterung zum Teil erheblich aus. Nach Abschluss der Arbeiten werden die Wege wieder instand gesetzt.

sich bei frühlingshaften Temperaturen durch aufgeweichte Böden und Wege. Wäre ein Teil der Schäden dennoch vermeidbar?

Nach dem Motto „Natur Natur sein lassen“ werden seit 2008 auf 57 % der Waldfläche des Nationalparks überhaupt keine forstlichen Maßnahmen mehr durchgeführt. Die internationale Anforderung an Nationalparke, auf mindestens 75 % der Fläche keine Maßnahmen mehr durchzuführen, kann auf der Grundlage des Nationalparkprogramms voraussichtlich in rund zwei Jahrzehnten erreicht werden.

Neben der Pflanzung von gebietsheimischen Weißtannen versteht man unter Pflegemaßnahmen hauptsächlich Durchforstungen. Dabei handelt es sich nicht um wirtschaftsbedingte Holznutzungen, denn die sind im Nationalpark verboten. Durchforstungen im Nationalpark haben eine naturschutzfachliche Zielstellung: Naturferne Wälder sollen überwiegend eine Zeit lang so gepflegt werden, dass ihre Baumartenzusammensetzung und ihre Struktur naturnäher werden, um sie dann sich selbst zu überlassen. So werden beispielsweise Fichtenforste aufgelockert, damit sich Baumarten der natürlichen Waldgesellschaften wie Birke, Kiefer, Eiche und Buche entwickeln können. Um dieses naturschutzfachliche Ziel zu erreichen, müssen Durchforstungseingriffe zum Teil stärker sein als im normalen Wirtschaftswald. Roteichen, Lärchen und Weymouthskiefern werden als naturfremde Baumarten schrittweise entfernt. Das dabei anfallende Holz wird in der Regel verwertet.

Jährlich werden rund 4 % der Nationalparkfläche (circa 350 ha) in dieser Weise bearbeitet.

In der Kernzone, in der Besucher aus Naturschutzgründen nur markierte

Wanderwege betreten dürfen, werden keine forstlichen Maßnahmen durchgeführt.

Pflegemaßnahmen beschränken sich auf die Naturzone B mit dem Ziel, den größeren Anteil der gepflegten Wälder in absehbarer Zeit sich selbst zu überlassen und auf dauerhaft notwendige Aktivitäten in der Pflegezone beispielsweise in der Nähe von Ortschaften.

Bei den durchzuführenden Durchforstungen achtet die Nationalparkverwaltung in besonderer Weise darauf, so schonend wie irgend möglich zu arbeiten. Im Nationalpark wird Holz nur im Winter eingeschlagen, im Unterschied z. B. zum Forstbezirk Neustadt, der die Staatswälder in der Sächsischen Schweiz auf der linken Elbseite bewirtschaftet.

Obwohl es sich um eine körperlich schwere und gefährliche Tätigkeit handelt, wird im Nationalpark noch rund 50 % des Holzes in Handarbeit durch Waldarbeiter mit der Motorsäge gefällt und in verkaufsfähige Holzsortimente zerschnitten. Solche Arbeiten finden im Januar und Februar an der alten Zeughausstrasse am Hinteren Raubschloss, am nördlichen Rand des Liliensteins und in der Nähe von Waitzdorf an der Ochel statt.

Der andere Teil des Holzes wird durch geeignete Holzerntemaschinen (Harvester) gefällt und aufbereitet. Diese Maschinen haben nicht nur eine hohe Arbeitsproduktivität, sie sind bei richtigem Einsatz und qualifizierter Bedienung durchaus in der Lage, behutsam zu arbeiten. Solche Arbeiten finden im Januar und Februar am Elbleitenweg/Rauschenstein, im Bereich Zwieselhütte südlich der Winterbergstraße, am Saupsdorfer Weg/Teichstein und auf dem Steinberg statt.



Der Transport des Holzes vom Einschlagsort zur Forststraße, von wo es mit dem LKW abtransportiert werden kann, erfolgt auf Arbeitsgassen und vorhandenen Wegen, die manchmal auch Wanderwege sind. Der Mindestabstand der Arbeitsgassen beträgt im Nationalpark 40 Meter. Um den Boden zu schonen, werden die Arbeitsgassen mit einer möglichst dicken Reisigmatte abgepolstert. Für den Bodenschutz ist es entscheidend, dass die Maschinen die Arbeitsgassen und Wege nicht verlassen. Bei feuchter Witterung und Regen ist es dennoch unvermeidlich,

dass z.T. erhebliche Wegeschäden durch Holzurückung auftreten. Die Nationalparkverwaltung lässt sie nach Abschluss der Arbeiten spätestens bis Ostern wieder beseitigen.

Auf kurzen Strecken kann schwaches Holz auch pfleglich mit Pferden gerückt werden. So lässt die Nationalparkverwaltung in dieser Saison rund 3500 m³ Holz mit Pferden vorliefern. Ähnlich schonend kann das Rücken des Holzes bis zur Arbeitsgasse mit Seilwinden an Traktoren erfolgen. Der weitere Transport des Holzes mit

Forstspeziialschleppern ist ohne Alternative. Bei sehr nasser Witterung wird der Holztransport in der Regel unterbrochen, wenn günstigere Bedingungen wie z. B. Frost zu erwarten sind. So hat im Revier Schmilka der zuständige Nationalparkrevierleiter vor den Weihnachtsfeiertagen und dem Jahreswechsel die Holzurückung am Elbleitenweg eingestellt, um den Wegezustand für Waldbesucher in dieser Zeit nicht zu beeinträchtigen.



Landrat kürt neue Nationalparkpartner

Landrat Michael Geisler als Vorsitzender des Vereins der Freunde des Nationalparks Sächsische Schweiz und Dr. Dietrich Butter, Leiter der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz übergaben zum Tourismustag des Landkreises Sächsische Schweiz Osterzgebirge auf der Bastei Urkunden und Nationalparkpartner Schilder an die Festung Königstein und die Sächsische Dampfschiffahrt.

Frau Dr. Taube von der Festung und Dr. Meyer-Stork übernahmen die Plaketten mit Freude auf die bevorstehende Zusammenarbeit. Schon in der kommenden Woche wird es hierzu Abstimmungsrunden geben.

Dr. Dietrich Butter: „Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit solchen bekannten Partnern. Sie werden das Netzwerk der Nationalparkpartner ganz wesentlich verstärken. Nur mit ihnen kann es uns gelingen, den vielen Gästen der Festung und der Sächsischen Dampfschiffahrt die Besonderheiten der Natur in der Nationalparkregion zu vermitteln.“



*Foto: Archiv Landratsamt
Dr. Sebastian Meyer-Stork von der Sächsischen Dampfschiffahrt und Frau Dr. Angelika Taube von der Festung Königstein nahmen aus den Händen des Nationalparkleiters Dr. Dietrich Butter Urkunde und das Nationalparkpartner-Schild entgegen. Landrat Michael Geisler kürt die beiden neuen Nationalparkpartner als Vorsitzender des Vereins der Freunde des Nationalparks.*

Die Nationalparkverwaltung wird das Naturerlebnis vom historischen Dampfschiff aus oder hoch von der Festung empfehlen und aufwerten.

So entsteht derzeit beispielsweise für die sogenannten Nationalpark-Linien des Sommerfahrplanes der historischen Dampfschiffe eine begleitende Broschüre speziell für die Gäste

an Bord. Anhand derer werden auch ungeübte Betrachter die besondere Natur der Elbe als einem der letzten unregulierten und weitgehend frei fließenden Flüsse Mitteleuropas erkennen und schätzen können. Hinweise auf die Fels- und Waldnatur der Nationalparkregion bereichern die Fahrten weiterhin.



Rezept des Monats

vom Bio- und Nationalparkhotel Helvetia

Kalter Hund wie bei Tante Hertha!

Zubereitung:

Das Palmfett vorsichtig bei schwacher Hitze im Topf auftauen bis es gerade flüssig wird. Nicht zu heiß werden lassen. Anschließend wieder abkühlen lassen. Eier, Kakao, Vanillezucker, Puderzucker, Kaffeepulver, Rum und Saft und Schalen der Früchte zu einer glatten Masse mit dem Mixer verrühren. Bei Bedarf etwas Fruchtsaft dazugeben, so dass die Masse schön cremig wird. Schubweise das flüssige möglichst kühle Palmfett dazugeben und mit einem Holzlöffel vollständig unterrühren.

Die Kastenform mit Backpapier auskleiden und die Kakaomasse abwechselnd mit den Keksen (mit der Masse beginnen) in der Kastenform aufschichten, so dass 5-6 Schichten entstehen. Mit der Kakaomasse abschließen. Nun das ganze auskühlen lassen (Im Kühlschrank ca. 4-5 Std., Gefrierschale ca. 1 Std.). Aus der Form stürzen und mit Kakaomasse bestreuen. Fertig!

Serviervorschlag:

Den Kuchen in 1 cm breite Streifen schneiden, mit Vanilleeis und Schlagsahne anrichten. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für eine Kastenform:

- 270 – 300 g Butterkekse
- 250 g Palmfett
- 80 – 100 g Kakaopulver
- 1 Päckchen (250 g) Puderzucker
- 1 Päckchen (250 g) Vanillezucker
- 2 große Eier
- 1 Esslöffel Kaffeepulver
- ein kräftiger Schuss Rum
- Schale und Saft einer abger. Zitrone und Orange
- Kokosraspel zur Dekoration

Regional

Feuer beim Nationalparkpartner Andershof in Ehrenberg

Ein Feuer richtete in der Nacht vom 29./30.11.2011 erheblichen Schaden beim Nationalparkpartner Andershof an. Inzwischen ist wie-



der eine geregelte Arbeit möglich. Allen Helfern und Unterstützern an dieser Stelle ein „Dankeschön“ für die Unterstützung.

Kirnitzschtalbahn fährt auch im Winter

Auf einer nostalgischen Reise können die eisigen Vorzüge des Nationalparks entdeckt werden.

Aller 70 Minuten verkehrt die Kirnitzschtalbahn ab dem Kurpark Bad Schandau bis zum Beuthenfall und zurück. Alle Haltestellen der rund acht Kilometer langen Strecke werden bedient. Jede von ihnen lohnt sich als Ausgangspunkt für eine Wanderung durch den Nationalpark Sächsische Schweiz.

Wer mit einer für die Tarifzone Bad Schandau gültigen Tageskarte des Verkehrsverbundes Oberelbe mit der S-Bahn oder der Nationalparklinie

241 in die Kurstadt anreist, zahlt für die Kirnitzschtalbahn einen ermäßigten Fahrpreis.

Deutschlandweit einzigartig ist, dass die historische Straßenbahn in einen Nationalpark einfährt. Das gelbe Gefährt deckt seinen Energiebedarf zu rund 30 Prozent aus Solarenergie, die es aus der hauseigenen Photovoltaikanlage bezieht.

Mit 114 Jahren ist die Kirnitzschtalbahn selbst ein historisch wertvolles Ausflugsziel. 1898 nahm sie als touristischer Zubringer ihren Dienst auf. Noch heute können Besucher in ihr das Flair der 1920er und 1930er Jahre erleben, als die Schaffner den Fahrgästen noch mit ihren Galoppwechsellern die Fahrscheine verkauften.



Mit Hilfe der Initiative „Pirna Unikat“ soll Pirna als Stätte besonderer, einmaliger Produkte und Produktideen regional und überregional bekannter werden. Das Ziel der Initiative ist in erster Linie die Verbesserung der Absatzchancen durch die Vermarktung als Produktfamilie. Nach der Anlaufphase beinhaltet das Konzept daher auch ein eigenes Shoppingsystem sowie ein eigenes Verpackungsdesign.



(www.citymanagement.pirna.de)

Nationalpark & Partner aktiv



Neu für das Jahr 2012

Rundfahrt „Schrammsteintour“: garantierte Fahrten drei Tage/ Woche ab Anleger Bad Schandau.

Vom 02.05. bis 06.10.2012 dienstags, freitags und samstags, jeweils 17 Uhr ab Anleger Bad Schandau.

Dauer: 100 min

Strecke: Bad Schandau – Schrammsteine/Hřensko – Bad Schandau

Preis: Erwachsene: 15,00 €, Kinder (6 bis 14 Jahre): 7,50 €

Anmeldungen sind nicht nötig.

Infos unter 0351 / 8 66 09 0

Tickets sind an allen Fahrsccheinverkaufsstellen entlang der Strecke erhältlich.



Buchung unter www.saechsische-dampfschiffahrt.de oder per Fax: 0351/8 66 09 88 oder per Post.

Bei online-Kauf werden 5 % Skonto auf den Fahrpreis gewährt.

Wir wünschen dem neuen Produkt viele Gäste!

Eine Gemeinschaftsinitiative der Sächsische Dampfschiffahrts-GmbH & Co. Conti Elbschiffahrts KG und des Staatsbetriebs Sachsenforst, Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz



Ab 2. Mai wieder ein gewohntes Bild - Elbdampfer unter den Schrammsteinen

Tip: Melden Sie sich bei unserem Newsletter an, Sie erhalten 4 x im Jahr aktuelle Informationen und Angebote der Sächsischen Dampfschiffahrt.

www.saechsische-dampfschiffahrt.de

Information für Touristiker: Neben den angegebenen Fahrtagen besteht auch an allen übrigen Tagen die Möglichkeit, die „Schrammsteintour“ durchzuführen, wenn für mindestens 40 Personen Tickets verkauft wurden. Eine vorherige Buchung/Kauf bei der Sächsischen Dampfschiffahrt ist in diesem Fall erforderlich!

ServiceQualität Deutschland – Nationalparkpartner ausgezeichnet



Zufriedene Kunden - unser wichtigstes Ziel!

Seit 2003 existiert eine Initiative für mehr ServiceQualität in Sachsen. Seitdem sind mehr als 200 Dienstleistungsunternehmen mit dem Zertifikat „ServiceQualität Deutschland, Stufe I“ ausgezeichnet worden.

Wir als Nationalparkpartnerhotel „Berghotel Bastei“ haben das Zertifikat am 06. Dezember 2011 zum ersten Mal im Rahmen des 2. Tourismustages Sächsische Schweiz erhalten und überlassen die Qualität nicht dem Zufall. Wir haben uns einer speziellen Ausbildung und Prüfung der Serviceabläufe unterzogen. Dabei wollen unsere Mitarbeiter die ServiceQualität weiter systematisch an den Wünschen des Gastes ausrichten und verbessern.



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Verkehrsmuseum
Dresden

SÄCHSISCHE
DAMPFSCHIFFAHRT

30. November 2011 bis 29. Februar 2012
Sonderausstellung
zum studentischen Ideenwettbewerb
**navis futura –
Schiff der Zukunft**

Aus Anlass ihres 175-jährigen Jubiläums suchte die Sächsische Dampfschiffahrt nach innovativen und visionären Ansätzen, die sich mit der Zukunft der Personenschiffahrt auf der Elbe befassen. Die Ausstellung zeigt die drei Siegerentwürfe und die Konzepte aller anderen Wettbewerbsteilnehmer.

Die Welt der Mobile erleben
JOHANNEUM am Neumarkt

Di – So, 10 – 18 Uhr
Augustusstraße 1 • 01047 Dresden
www.verkehrsmuseum-dresden.de
Telefon: 0351 8644-0



Biete


Umgebendehaus in der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf zu verkaufen

VK: 81 T €
 Oberdorfweg 4,
 01855 Hinterhermsdorf
 (nur Standort des Hauses,
 keine Kontaktadresse!)
 Kontakt: Rita Lehmann,
 0351/4598150 oder
 0174/3014683,
 kontakt@ferien-hihedo.de,
 www.ferien-hihedo.de

Heu (Rundballen) abzugeben
 (Selbstabholung)
 Gallowayzucht Waitzdorf
 Anfragen bei: Familie Fasold,
 Tel.: 035975 -81755

Partnertermine

Festung Königstein WinterFERIEN-TIPPS
Vom 11. bis 26. Februar 2012

11:00 – 16:30 Uhr: Schauvorführungen der Wasserfördertechnik im Brunnenhaus
 12:00 + 14:00 Uhr: Munitionsladesysteme, Kasematten und Tiefkeller – Verborgene Geheimnisse der Festung Königstein (Thematische Führung)

26. Februar 2012

5. Carcassonne-Fan-Treffen mit dem Spiel-erfinder Klaus Jürgen Wrede

Termin

04. Februar ab 15.30 Uhr

Kulinarische Schmökereien mit Andrea Reimann zum Thema „Alte Geschichten zu alten Gerichten“ in der Ottendorfer Hütte

Ottendorfer Hütte, Hauptstraße 27
 01855 Kirnitzschtal / OT Ottendorf
 Hütte: 035971-80850
 Mobil: 0171-3617962
 www.klettern-sachsen.de

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“
 27. Ausgabe Januar 2012
 Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke
 Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
 Fotos: Wehrli, Archiv Festung Königstein, Mehnert, Jungowitz, Weber, Mayr, Archiv NLPV, Landratsamt, Lehman
 Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.
 Auflage: 1.000 Stück
 Gedruckt auf Recymago aus 100% Altpapier

Anzeige

**Biosfaire Regiomarkt
 Nationalparkbahnhof Bad Schandau**

Neues Angebot:

- Gemüse und Säfte vom Gut Gamig,
- Eier vom Geflügelhof in Struppen
- Käse, Quark und Joghurt vom Steinerhof in Cunnersdorf
- vegane Produkte
- verschiedene überregionale Bio- und Fairtradeprodukte (z.B. Kaffee, Schokolade, Tee, Reis, Sojaprodukte und Getränke) und
- frisch gebackenes Biobrot.

Öffnungszeiten Laden und Cafe:

April bis Okt. tägl. von 8.00 - 20.00 Uhr
 Nov. bis März tägl. von 8.00 - 18.00 Uhr

Bestellung für gewerbliche Kunden 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

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

Der Nationalpark Sächsische Schweiz ist Mitglied bei Europarc Deutschland e. V.

Nationalpark
 Sächsische Schweiz

