



Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Editorial 28

Winter ade!

Erste Frühlingsboten zeigen sich - Schneeglöckchen, Winterlinge und Krokusse bringen Farbe in die noch graue und teilweise vereiste Felsenlandschaft. Auch unsere zwitschernden Freunde lassen vermuten - es muss bald Frühling werden!

Bei uns gab es keine winterliche Verschnaufpause - nach einer kurzen Rückschau auf 2011 - in Zahlen oder verbal - geizte das begonnene Jahr nicht mit neuen Herausforderungen.

Neben den täglichen Aufgaben wird an neuen Projekten aktiv gestrickt. Mehr Dorf für weniger Menschen - wie gehen wir damit um?! Kooperation ist hier ein Zauberwort, um dem „Leerstand“ mit Sinn und gemeinsamen Aktionen zu begegnen. Hier sind unser aller Ideen und Engagement gefragt!

Begriffe wie „Daseinsvorsorge“ definieren wichtige Aufgaben für unsere Zukunft unter den für alle spürbaren Veränderungen des demographischen Wandels. Deshalb stehen in unserem „Fahrplan“ Themen wie Lebensqualität, Mobilität, Nachhaltigkeit und Regionalität ganz oben - **mehr Platz bedeutet enger zusammenzurücken!**

Also steigen Sie mit ein in die Projekte wie „MORO“, „ISEMOA“, „SAMO“ ... : Sind Sie neugierig geworden?

Mit einer schlagkräftigen Projektmannschaft konnte Ende Februar ein Antrag an die Deutsche Bahn übergeben werden, zum „**Fahrtziel-Natur Award 2012**“. Kern des Antrages - der Nationalparkbahnhof Bad Schandau. Also auch da geht es weiter! Nach der erfolgreichen Sanierung des Umfeldes widmet man sich jetzt mehr dem Inneren. Wir freuen uns auf diese weitere Projektarbeit!

Als eine weitere wichtige Initiative der Vorsaison ist auf das Weiterbildungsprogramm des Tourismusverbandes in Pirna - die Tourismusprofis - zu verweisen.

Was erwartet Sie noch im Schweizer: Klein aber fein - die Pension Ostrauer Höhe im Biobereich über den Dächern von Bad Schandau und die Spinnstube der Familie Drutschmann bei Dippoldiswalde.

Bleiben Sie wie immer schön neugierig.

Das wünschen Ihnen Ulrike Funke und Jörg Weber.



Winterliche Lichtspiele

Termine

FREITAG, 16. MÄRZ, 9:30 – 15:30 UHR

Fachgespräche zur Sächsisch-Böhmischen Schweiz
ENTWICKLUNG UND UNTERHALTUNG VON
FLIESSGEWÄSSERN IN SCHUTZGEBIETEN

Zweisprachiges Vortragsprogramm mit
Diskussionsgelegenheit

Anmeldung erbeten bis 13. März 2012

Tel.: +49(0)35022-502-42

E-Mail: nationalparkzentrum@lanu.de

SAMSTAG, 24. MÄRZ, ab 10 UHR

TOURISMUSBÖRSE 2012 im NationalparkZentrum

Eintritt ist frei.

Links

www.ostrauer-hoehe.de

www.schaeferrei-drutschmann.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.eleer.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



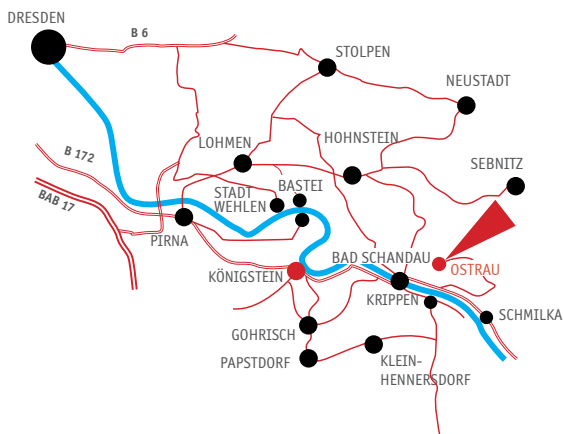
● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko



BU



BU



Vorstellung Nationalparkpartner

Pension Ostrauer Höhe

Olaf Schmidt und Waltraud Süß

Mittlerweile betreiben wir unser Haus seit 15 Jahren als 3-Sterne-Frühstückspension.

Gerade in der heutigen Zeit hat sich einmal mehr bestätigt – mit einem individuellen Profil ist der touristischen Leistungsdichte im Gastgewerbe entgegen zu wirken.

Von Anfang an bestand unser Bestreben darin, den Gästen ein vollwertiges frisches, möglichst mit regionalen Produkten zubereitetes Frühstück anzubieten.

Die Biobäckerei Wünsche in Hohnstein und der Demeterhof Steinert in Cunnersdorf waren bereits 1997 unsere Lieferanten.

In den vergangenen Jahren setzt in der Gesellschaft ein deutlicher Wandel ein – hin zur gesunden Ernährung, und somit äußerten auch zunehmend unsere Gäste den Wunsch nach einem kontrolliert biologischen Frühstücksbuffet. Seit drei Jahren ist unser Frühstück biozertifiziert.

Inzwischen haben sogar Reiseveranstalter mit dem Schwerpunkt ökologisch und nachhaltig Reisen die Sächsische Schweiz als Urlaubsregion entdeckt.

Bei der Sanierung unseres denkmalgeschützten Hauses haben wir darauf geachtet, dass die Ursprünglichkeit der Räume des um 1830 erbauten Bauernfachwerkhäuses erhalten bleibt und dem Gast dadurch eine angenehme wohnliche Atmosphäre geboten wird.

Eine große Liegewiese und eine Terrasse laden zum Ausruhen oder auch zum Sonnenbad ein.

Die sonnige, ruhige Ortslage der Ostrauer Scheibe ist ein zentraler Ausgangspunkt für Wanderungen in die Nationalparkregion der Sächsischen Schweiz.

Pension Ostrauer Höhe

Olaf Schmidt
Falkensteinstraße 4
01814 Bad Schandau

Telefon 035022 – 4860
www.ostrauer-hoehe.de
info@ostrauer-hoehe.de

Weiterbildungsangebote für Touristiker

Die nächsten Termine, die Sie nicht verpassen sollten:

Alle weiteren Termine und Formulare zum Download finden Sie immer aktuell unter:
www.tourismusprofis.de

Anmeldung:

Micaela Lindheimer/Tourismusverband
Sächsische Schweiz e.V.,
Tel. 03501-470120

Seminare /Workshops

19.03.2012	Geschäftskorrespondenz – Briefe
20.03.2012	VVO – Praxis / Semmering mobil
21.03.2012	Online-Recht
22.03.2012	Bildbearbeitung
26.03.2012	Medienarbeit / PR im Tourismus

Tourismus-Treffs

27.03.2012	NationalparkZentrum 10:00 Uhr – Spezial
28.03.2012	Festung Königstein & 17:00 Uhr Restauration
30.03.2012	Eisenbahnwelten 15:00 Uhr Kurort Rathen
16.04.2012	Sächs. Dampfschiffahrt 18:30 Uhr Schrammsteintour



Regionalvermarkter

Schäferei und Spinnstube Drutschmann

Ein Tag in der Schäferei –
was kann man da schon erleben?

- im Winter die Tiere im Schafstall hautnah beobachten, bei etwas Glück vielleicht eine Geburt sehen . . .
- Im Sommer den Schäfer am Geisingberg bei seinem Gang zu den Koppeln begleiten,
- traditionelle bäuerliche Arbeiten wie Spinnen, Weben, Filzen in der Spinnstube kennen lernen,
- erfahren, welche Produkte vom „Nutztier Schaf“ kommen.

Schäferei

Im Ortsteil Reichstädt von Dippoldiswalde finden Sie Hofladen sowie die Kreativscheune und im benachbarten Berreuth die Schafställe der Schäferei Drutschmann. Anfang der 90-er Jahre zunächst als Nebenerwerbsbetrieb geführt, arbeitet der ökologisch wirtschaftende Familienbetrieb seit 1998 im Haupterwerb. Alle mit den rund 400 Schafen erzeugten Produkte von Fleisch und Wolle werden hier auch selbst vermarktet. Im Betrieb werden 4 verschiedene Schafrassen gehalten: Merinolandschafe, Suffolk, Skudden und Ostfriesische Milchschafe.

Mit dem Schäfer auf Tour

Sie begeben sich für 1-2 Stunden auf die Bergwiesen des Osterzgebirges. Dort erleben Sie hautnah die Schafe als lebendige Rasenmäher bei der Pflege dieser wertvollen Kulturlandschaft. Sie erfahren allerlei Wissenswertes über die Haltung der Tiere und können bei einem zünftigen Picknick mit dem Schäfer unsere beliebte Hirtensalami probieren.

Spinnstube im Schafstall

Ein Erlebnis besonderer Art erwartet Sie in der „Spinnstube im Schafstall“. Hier können Sie selbst den Weg der Wolle vom Schaf zum fertigen Produkt erleben: Wolle waschen, zupfen, kämmen und auch erste Spinnversuche am Spinnrad unternehmen, Wolle filzen oder weben.

Kurse und Workshops rund um die Wolle

Über spezielle Kursangebote informieren Sie sich bitte auf unserer Homepage.

Während der Schulferien gibt es gesonderte Veranstaltungen für Kinder, in der Sommerzeit führen wir einmal pro Woche kreative Filznachmittage durch.

Das interessante Ambiente der Spinnstube eignet aber auch für diverse Familienfeiern, wie Kindergeburtstage – wir gestalten auch gern Klassen- und Vereinsveranstaltungen mit unserem Programm.

Hofladen

In unserem Hofladen erhalten Sie fast über das gesamte Jahr frisches Lammfleisch, und die verschiedensten Wurstsorten. Eine besondere Empfehlung sind hier unsere Schafgrillwürste.

Schafskäse, Quark und Joghurt haben wir von speziellen Milchschaflhöfen.

Ein großes Angebot an Strickwolle, Wollsocken, Westen, Schals und Mützen, Decken, Kissen, Bettwaren, Filzwolle und Lammfellen erwartet Sie in unserem Wollbereich.

Überzeugen Sie sich von unseren Produkten!

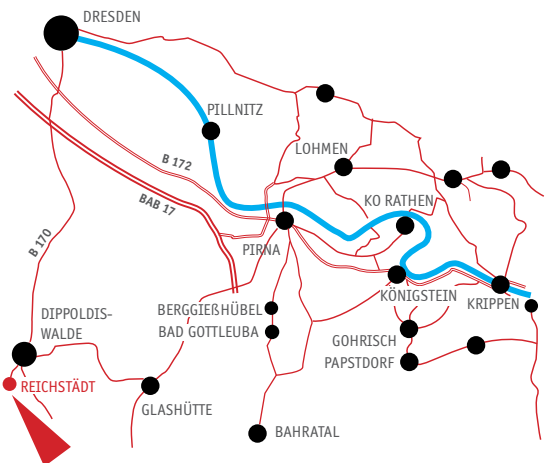
Unser Hofladen ist geöffnet:

Do + Fr: 10 – 19 Uhr
Sa: 10 – 12 Uhr



Schäferei und Spinnstube - ein Familienmodell

Schäferei und Spinnstube
Drutschmann
Am Dorfbach 10 / OT Reichstädt
01744 Dippoldiswalde
Tel. 03504 / 613973
www.schaeferei-drutschmann.de
info@schaeferei-drutschmann.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



Mike Hille von der Nationalparkwacht montiert am Frienstein ein neues Schild mit Informationen zur geologischen Entstehung der Idagrotte.



Stehen für die Stärkung des ÖPNV in der Region – die Mitstreiter zum Fahrtziel – Natur Award!



In Schmilka wurde mit der Erneuerung der ILS – Tafeln im Januar begonnen.

Schild Idagrotte

In den vergangenen Tagen erneuerten Mitarbeiter der Nationalparkverwaltung ein Schild an der Idagrotte am Frienstein, das im vergangenen Jahr für Diskussionen gesorgt hatte.

Viele Besucher nahmen die zusätzlichen Informationen zur Panoramaaussicht gerne in Anspruch. Stammgäste der Idagrotte störten sich jedoch an der kniehohen Pulttafel, da sie vor dem freien Blick in

die Landschaft stand. Die Nationalparkverwaltung prüfte die Inhalte und Standorte des Schildes erneut, setzte sich mit den Hinweisen aus der Bevölkerung auseinander und entfernte daraufhin das alte Schild.

Die neue Tafel enthält Informationen zum Feuer- und Übernachtungsverbot im Nationalpark. Hauptthema ist allerdings die geologische Besonderheit der Idagrotte als Schichtfugen- und Klufthöhle.

Nationalpark Sächsische Schweiz bewirbt sich bei der DB zum „Fahrtziel Natur Award 2012“

Mit Unterstützung von 7 regionalen Partnern hat die Nationalparkverwaltung Ihre Bewerbung pünktlich zum Februarende bei der DB in Frankfurt eingereicht.

Inhaltlicher Schwerpunkt ist der im

November 2011 eingeweihte 1. Nationalparkbahnhof Deutschlands in Bad Schandau.

Es ist gelungen, für die Bewerbung für den „Fahrtziel Natur Award 2012“ fast alle mit dem öffentlichen Nahverkehr beschäftigte Unternehmen und Institutionen in der Nationalparkregion für das Projekt zu gewinnen! Danke!

Die Nationalparkverwaltung beginnt ab 2012 mit der Überarbeitung und Instandsetzung des Besucher-Informationssystems (BIS).

Die etwa 100 Informationstafeln befinden sich an touristischen Knotenpunkten (z. B. Schrammtor) und an den Hauptzugängen in den Nationalpark Sächsische Schweiz. Neben grundsätzlichen Erklärungen zum Nationalpark und allgemeinen Hinweisen zum Verhalten, werden auf dem überwiegenden Teil der Tafeln auch interessante Erläuterungen zur Naturlandschaft oder zu Besonderheiten im Bereich vermittelt. Alle größeren Tafelkomplexe besitzen auch ein Modul mit einer Wanderkarte. Die bisherigen Tafeln sind teilweise über 10 Jahre alt, stellenweise

beschädigt und von der Witterung ausgebleicht. Bei der Neugestaltung werden alle Texte geprüft und überarbeitet. Bei allen großen BIS-Tafeln (4-Reiher) wird es zukünftig eine gesamte Modulreihe in den Sprachen tschechisch und englisch geben. So kann sich auch die immer größere Zahl ausländischer Besucher besser über den Nationalpark informieren. Gleichzeitig mit der Neugestaltung werden durch die Mitarbeiter der Instandsetzungsbrigade alle Holzrahmen grundlegend überholt. Die Arbeiten sollen schrittweise – also in den nächsten Jahren – erfolgen. Alle neuen Tafeln werden im Digitaldruckverfahren auf Alu-Dibond hergestellt. Im Vergleich zu den bisherigen Tafeln aus Resoplan sind diese weitaus kostengünstiger und witterungsbeständig.



Öffentlicher Obstbaumschnittkurs in der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf

Im Gelände der Waldhusche am Beizehaus findet am **05. März 2012** von 10:00 – 13:00 Uhr ein öffentlicher Obstbaumschnittkurs statt. Treff ist am Informationspunkt Beizehaus 8. Teilnahme ist kostenfrei. Um Anmeldung wird gebeten bei Nationalparkrevierleiter Matthias Protze: 0173 -3796451

Gallowayherde in Waitzdorf ab Februar 2012 biozertifiziert



Seit 20 Jahren weiden im Auftrag des Nationalparks robuste Gallowayrinder im Pflegebereich des Offenlandes bei Hohnstein OT Waitzdorf. Die Umstellungszeit ist im Februar abgelaufen und ab März 2012 ist die Bewirtschaftung offiziell biozertifiziert.



Seit 20 Jahren weiden die Galloways im Auftrag des Naturschutzes im Nationalpark am Waitzsdorfer Berg.

Unterschiedliche Naturnähe – unterschiedliches Management

Im Nationalpark gibt es zwar naturnahe aber auch noch stark von früherer Forstwirtschaft geprägte naturferne Wälder. Die Nationalparkverwaltung muss diese Wälder unterschiedlich behandeln. Grundlage dafür ist das per Verordnung 2003 festgeschriebene

Zonierungskonzept im Nationalpark

Naturzone A

Hier soll die Entwicklung der Natur grundsätzlich ohne nutzende und lenkende Eingriffe ihren natürlichen Abläufen überlassen bleiben (Prozessschutz). Internationale Kriterien verlangen, dass die Prozessschutzfläche nach einem Übergangszeitraum auf mindestens 75 % erweitert wird.

Naturzone B

Sie enthält vor allem forstlich geprägte Flächen. Ohne Waldpflege könnte es hier zu - aus menschlicher Sicht - dramatischen Verän-

derungen der Landschaft kommen (z.B. großflächiges Absterben von Fichten durch Borkenkäfer). Hier sollen die Wälder in einem Übergangszeitraum von ca. 30 Jahren stabilisiert und standortheimische Baumarten gefördert werden (Waldpflege). Danach werden die Flächen entweder dauerhaft zur Naturzone A oder zur Pflegezone zugeordnet.

Pflegezone

Sie umfasst überwiegend randlich am Nationalpark liegende Flächen, auf denen z.B. aus Gründen der Verkehrssicherung eine dauerhafte Waldpflege erforderlich ist (z.B. in der Nähe von Ortschaften, Erholungsschwerpunkten oder Einzelhäusern).

Innerhalb der Naturzone A liegt die **Kernzone** des Nationalparks. Sie ist als einzige im Gelände gekennzeichnet. In ihr ist das Betreten nur auf markierten Wegen erlaubt und das Übernachten im Freien nicht gestattet. Die Kernzone bleibt unverändert, auch wenn die Naturzone A vergrößert werden sollte.



Kernzone - hier ist die Natur bereits sich selbst überlassen und kann Natur sein. Menschliches Eingreifen geschieht lediglich zur Abwendung von Gefahren für den Besucher



Die Eingangssteine zum Nationalpark werden bis zum Frühjahr alle überarbeitet. In Ostrau wurde bereits damit begonnen.



Rezept des Monats

vom Permahof Hohburkersdorf

Topinambur-Cremesuppe

1 kg Topinambur-Knollen sorgfältig mit einer Bürste unter fließendem Wasser mitsamt der dünnen Schale reinigen. Die in Nussgröße geschnittenen Knollen geben Sie in 1 1/2 Liter klare und entfettete Rindsuppe und kochen Sie in einer kleinen Knoblauchzehe und einer Messerspitze Kümmel etwa 1/2 Stunde. Dann lassen Sie die Suppe überkühlen und pürieren mit einem schnellaufenden Mixer. Das Püree wird nochmals aufgekocht. 1/8 l Sahne und 1/8 l Creme fraiche mit dem Schneebesen eingeschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dosieren Sie das Salz vorsichtig, die Suppe soll ihren leicht süßlichen Eigenton nicht verlieren. Zum Schluss wird der Rest der Sahne (1/8 l) fest geschlagen und unmittelbar vor dem Servieren unter die heiße Suppe gezogen.

100 g zart geräucherter, durchgezogener Frühstücksspeck wird dünnstreifig geschnitten und in einer Pfanne scharf abgeröstet. Das überschüssige Fett wird entfernt und die knusprigen Speckstifteln auf die Suppe gesetzt.

Topinamburaufbau

400 g Topinambur, 1 Eiweiß, Muskat, 2 EL Öl, 2 Eier, 1 Zwiebel, Käse, Salz

Vorbereitete Knollen werden im Dampftopf ca. 10 min gedämpft, geschält und püriert. Eidotter dazugeben, steifgeschlagenen Eischnee unterziehen, mit Salz und Muskat würzen. Die Masse in eine gefettete, mit Weizenkleie ausgestreute Auflaufform geben. Inzwischen eine geriebene Zwiebel in Öl anbraten und über diese Masse geben. Mit Käse bestreuen und im Backofen etwa 20 Minuten goldgelb überbacken.

Regional

Wettbewerb zum 9. Wollfest 2012 „WOLLIGES WOHNEN“

Wir laden Woll- und Filzbegeisterte ein, zu einem offenen Wettbewerb mit dem Thema „WOLLIGES WOHNEN“. Das Ziel sollte ein Gegenstand nach eigenem Entwurf sein, der vorrangig aus Schafwolle hergestellt ist und im Wohnumfeld seinen Platz und seine Funktion findet. Bei der Verarbeitung ist ein hoher Grad an Handwerklichkeit erwünscht, jedoch keine Technik vorgegeben. Die eingesandten Objekte werden von einer sachkundigen Jury bewertet und mit tollen Preisen ausgezeichnet.

Termine:

bis 29.02. - Anmeldung
30.03. - Einsendeschluss
29.04. um 15.30 Uhr in
Bad Schandau Preisverleihung

Ausstellung:

Die eingesandten Objekte werden in einer Ausstellung präsentiert, die im Nationalparkzentrum mit einer Dauer von 4 Wochen stattfindet und zum Wollfest 2012 am 29. April eröffnet wird.

Die Jury behält sich dabei vor, eine Auswahl zu treffen.

Der Wettbewerber hat die Möglichkeit, sein wolliges Objekt zu schicken bzw. nach Absprache persönlich abzugeben. Alle Einsendungen werden fotografisch dokumentiert. Die Fotos der juriierten Objekte werden auf der Internetseite des Wollnetzes gezeigt. Bei Einverständnis und Möglichkeit ist eine Nachproduktion im Wollbereich der AWO „Stellwerkstatt“ denkbar. Alle Objekte werden dem Wettbewerber nach Ablauf der Ausstellung zurückgesandt. Es kann keine Haftung für die Einsendungen übernommen werden.

Kontakte:

AWO „Stellwerkstatt“
Ariane Flick
Bahnhofstraße 1
01829 Stadt Wehlen
Tel.: 035020 / 75 95 01
Mail: ariane.flick@awo-kiju.de



Wollscheune am Lilienstein
Beate Brudek
Halbestadt 40
01824 Königstein
Mobil: 0171 / 78 38 632
Mail: wollscheune@web.de



Nationalparkpartner unterstützen den Wettbewerb zum 9. Wollfest „WOLLIGES WOHNEN“ mit attraktiven Preisen



Nationalpark & Partner aktiv



Nationalparkpartner OVPS investiert in 10 neue Busse



Die Oberelbische Verkehrsgesellschaft Pirna-Sebnitz mbH ist mit weiteren zehn neuen Bussen umweltschonend in der Sächsischen Schweiz unterwegs.

Die neuen Überlandbusse vom Typ MAN Lion's Regio sind modern, behindertengerecht und umweltfreundlich ausgestattet.

Sie bieten Ihnen mit 49 Sitzplätzen, Klimaanlage, einem Stellplatz für einen Rollstuhl oder Kinderwagen sowie einer ausfahrbaren Rampe einen ausgezeichneten Komfort.

Die Fahrzeuge sind mit einem EEV-Motor ausgerüsteten. Sie fahren mit einem wesentlich geringeren Stickoxidanteil (Feinstaub) in der Abgasluft.

Die Abkürzung EEV steht übrigens für Enhanced Environmentally friendly Vehicle und weist aus,

dass diese Busse besonders umweltfreundliche Fahrzeuge sind.

Für die OVPS ist das im Hinblick auf ihr Bedienegebiet, das teilweise in einer sehr sensiblen Region - dem Nationalpark Sächsische Schweiz - liegt, als auch als Nationalparkpartner, ein wichtiges Anliegen.

Mehr als die Hälfte ihrer Busse fahren mit der Grünen Plakette und knapp zwei Drittel davon sogar umweltfreundlicher als es die Euro 5-Abgasnorm fordert.

Die neuen Busse wurden aus Eigenmitteln der OVPS und mit der Hilfe der Ostsächsischen Sparkasse sowie der Deutschen Kreditbank finanziert und lösten zehn Busse aus dem Baujahr 2006 ab.



Im Januar fand im Nationalpark Kellerwald / Edersee das erste deutschlandweite Nationalparkpartnertreffen statt. In Arbeitsgruppen, Exkursionen und Diskussionsrunden wurde die Bedeutung des Partnerprojektes offen diskutiert. Aus der Sächsischen Schweiz war die Brandbaude (Herr Dora) und das Apparthotel „Am Schloßberg“ Herr Ottinger mit dabei. Inzwischen gibt es in Deutschland über 550 Partnerbetriebe mit steigender Tendenz!

Wichtiger Hinweis

Busfahrplan Nationalparklinie 241

Bis zum 30. März fahren die Busse ab Bad Schandau Nationalparkbahnhof bis zum Elbkai und zurück. Ab dem 31. März ist wieder die Fahrt bis zum Lichtenhainer Wasserfall und zurück im Fahrplan.



Informationen des ILE-Regionalmanagements Sächsische Schweiz-Osterzgebirge



Tag des offenen Umgebindehauses 2012

Am Pfingstsonntag, dem 27.05.2012 ist wieder der „Tag des offenen Umgebindehaus“ in unserer Region. Wir bitten alle Umgebindehausbesitzer, welche gemeinsam mit uns diesen Tag vorbereiten wollen, um eine Anmeldung an:

Projektkoordinator Umgebundeland
Sächsische Schweiz
Bahnhofstraße 1, OT Pötzscha,
01829 Stadt Wehlen,
Tel.: 035020 75385
Fax: 035020 75378
joachim.oswald@re-saechsische-schweiz.de
info@umgebundeland.de

Jetzt für den Umgebindehauspreis bewerben!

Die Stiftung Umgebindehaus lobt wieder Umgebindehauspreis aus. (Gesamtsumme 7.000 Euro). Bewerben können sich alle Eigentümer, die ihr Umgebindehaus denkmalgerecht saniert haben. Ebenso können Personen und Vereine, welche sich besonders um den Erhalt der Umgebindehäuser verdient gemacht haben, für den Preis bewerben oder vorgeschlagen werden.

Einsendeschluss ist der 15. März. Bewerbungsunterlagen sind abrufbar: www.stiftung-umgebindehaus.de



Kontakt:

Stiftung Umgebindehaus
c/o Landkreis Bautzen
Bahnhofstraße 9, 02625 Bautzen
Tel.: 03591 525163216
E-Mail: stiftung.umgebindehaus@lra-bautzen.de




Partnerinfo

Neues aus dem Projekt Nationalparkpartner

Seit Februar verfügen alle Partnerbetriebe über die Möglichkeit, auf ihren Startseiten für die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu werben.



Mittels Klick auf diesem Button  kann von jedem Ort Deutschlands die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln abgefragt werden, und dies bis zu Bus und Straßenbahn. Testen Sie unsere Partnerbetriebe!

Nationalparkpartner ausgezeichnet:

Das „Landhaus zum Flößer“ aus Hinterhermsdorf konnte sich am 15.12.2011 im Tom-Pauls-Theater

Pirna über eine Anerkennung für ihre Arbeit im Gebiet „Urlaub im Umgebendehaus“ durch die Marketinggesellschaft Oberlausitz und den TV Sächsische Schweiz freuen.

Die „Brandbaude“ erhielt zum Neujahresempfang des Landrates beim Porkal der Gastlichkeit für 2011 den 3. Platz in der Kategorie „Gastlichstes Restaurant“.



Wir gratulieren beiden herzlich!

Anzeige

Für Individualisten Kochen und Mehr ...

Nutzen Sie die Gelegenheit, wir bieten Ihnen Anregungen für eine lockere, entspannte & kulinarische Bewirtung Ihrer Gäste, Freunde & Bekannten - ein Anlass bietet sich immer. Verbringen Sie ein paar Schnupperstunden in unserem Haus und kochen Sie selbst unter Anleitung unseres Küchenchefs, bspw. Fingerfood einmal anders.

Für 4 - 8 Personen mit begleitenden Getränken & Zertifikat 79,00€ pro Person.

Gern auch auf Vorbestellung für kleinere Gruppen bis 10 Personen buchbar.

ab **20.02.2012** bis **31.03.2012**
immer Montag - Donnerstag

Wochenendpauschale

2 ÜN im Doppelzimmer inkl. Frühstück & Kochkurs 155,00€ p.P.

Kontakt:

Parkhotel Margaretenhof
Pfaffendorfer Straße 89
01824 Kurort Gohrlich

Tel.: (03 50 21) 62 30
Fax: (03 50 21) 62 320
info@margaretenhof.de

Partnertermine

24.03.2012, 19:00 Uhr

Landgasthaus zum Schwarzbachtal

Liederabend „Leise zieht durch mein Gemüt“, Anmeldung unter: 035075 – 80345 oder schwarzbachtal@freenet.de

Biete

Heu (Rundballen) abzugeben (Selbstabholung)

Gallowayzucht Waitzdorf

Anfragen bei: Familie Fasold,

Tel.: 035975 -81755

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

28. Ausgabe Februar 2012

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: M. Jäger, J. Weber, HP. Mayr, Europarc,

Verlag Adam, Schäferei Drutschmann

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 1.000 Stück

Gedruckt auf Circle Matt White 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

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

Nationalpark
Sächsische Schweiz

