



Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Juni 2013

Editorial

„Jeden Tag ein kleines bisschen besser werden“ Armin Mueller-Stahl (MDR Figaro, Mai 2013)

... das erwarten wir nun aber auch von Petrus! Gleich ist Juni – das heißt, mit dem Kindertag beginnt auch der meteorologische Sommer! Der Veranstaltungskalender der Region ist prall gefüllt mit Kunst, Kultur, Tradition und Kulinarik. Es gibt viel zu sehen, zu hören und auch zu schmecken in unserer „Genussregion“ und es fällt nicht leicht, sich zu entscheiden zwischen Hoffesten, Steinbrechertradition, Schweden auf der Festung, der Cosel in Stolpen oder der Köhlerei rund um Hinterhermsdorf! Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim „Bummeln“!

Mit der Veranstaltungsreihe des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz „Tourismusprofis“ gab es dieses Jahr erstmalig die gemeinsame Idee, in der eigenen Region nach Projekten Ausschau zu halten und mit den „Machern“ direkt ins Gespräch zu kommen. Zum Thema Direktvermarktung wurden schnell Partner gefunden, die mit unterschiedlichen Betriebskonzepten ihren Weg zum „regionalen Produkt“ gefunden haben und die nicht müde werden, ständig neue Ideen zu entwickeln. Mehr als 35 interessierte Teilnehmer aus Gast-

ronomie, Hotellerie und Tourismus folgten der Einladung.

„Das war aber wieder interessant und neu für uns“ hörte man des Öfteren. Direkte Kommunikation, - Sehen, Fragen, Anfassen - lassen sich durch keinen, noch so klaren Bildschirm ersetzen! Vor allem die Kontakte, welche dabei geknüpft werden, die „kleinen Gespräche am Rande“, das „Sich-Kennenlernen“ sind die „Mehrwerte“ solcher Begegnungen.

Was erwartet Sie noch im Junischweizer? Mit dem einzigen Biohotel in Sachsens stellt sich nach 3 Jahren die „Helvetia“ im Schweizer wieder vor. Auch hier hat sich inzwischen so Einiges getan. Das kleine Örtchen Schmilka an der Elbe profitiert dabei nicht nur von neu gestalteten Gebäudeensembles, sondern auch von neuen Besucherzielgruppen, welche auf „Biokurs“ sind und hier aktiv Urlaub machen wollen.

Ganz konventionell geht es beim Geflügelhof in Struppen zu. Frische Eier aus der Bodenhaltung werden vorgestellt.

Bleiben Sie wie immer schön neugierig. Wir wünschen Ihnen allen eine glückliche und nachhaltige Saison 2013.

Ihre

Armin Mueller-Stahl



„Strickliesel“ Josephine Hoppe war zu Gast beim diesjährigen Wollfest am 28. April im NationalparkZentrum Bad Schandau

Nationalpark und Bio, Eishaus und Informationen, Sperlingskauz und Gartenschläfer, Nationalpark und Kohle, Exkursion und Vermarktung, Ehrenamt und Patenschaften jenseits der Grenze, Steinbrecher und Hoffeste

Online



Der Sandsteinschweizer wird auch online verschickt (Anmeldung unter: joerg.weber@smul.sachsen.de) bzw. kann als PDF-Datei von den Internetseiten der Nationalparkverwaltung heruntergeladen werden (siehe nebenstehender QR-Code).



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.

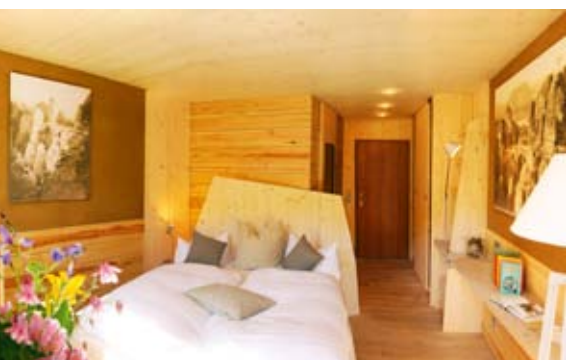
EPLR
Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013
Freistaat Sachsen



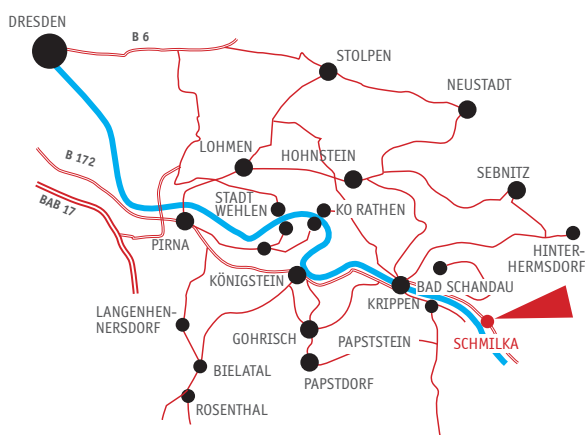
● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko



Das erste zertifizierte Biohotel in Sachsen.



Die Öko-Komfortzimmer: natürliche Materialien, kombiniert mit stilvollem Design.



Vorstellung Nationalpark-Partner

Bio- & Nationalparkhotel Helvetia

In Schmilka öffnete vor genau vier Jahren das erste zertifizierte Biohotel in Sachsen seine Pforten. Das gemütliche Hotel an der Elbe mit vier DEHOGA-Sternen setzt seither konsequent auf Bio-Qualität.

Jeden Abend haben die Gäste die Möglichkeit aus einem Menü auszuwählen. Selbstverständlich wird auch auf Vegetarier und Veganer Rücksicht genommen und so können diese aus der reichhaltigen Speisekarte des öffentlichen Restaurants StrandGut wählen. Ohne künstliche Hilfsmittel bereitet Küchenchef Matti Kühnrich kreative Speisen zu, wobei die saisonale Küche im Vordergrund steht. Typische Hausmannskost, wie der Schmilkaer Sauerbraten, darf auf der Karte nicht fehlen.

Die Bio-Produkte kommen vor allem aus zertifizierten Bio-Betrieben der Sächsischen Schweiz. So sind der Ziegenhof Lauterbach und der Bauernhof Steinert zu festen Partnern des Hotels geworden.

Gemüse und Kräuter werden darüber hinaus im hauseigenen Garten kultiviert und zum reichhaltigen Bio-Frühstück genießen die Gäste seit September 2012 Brot und Brötchen aus der nach 200-jährigem Dornröschenschlaf, wiedereröffneten Schmilkaer Mühlenbäckerei.

Neben der Bio-Vital Küche setzt das Biohotel besonders auf nachhaltige Gesundheitsangebote. Norbert Schützner, Heilpraktiker und Ernährungsberater, betreibt daher eine Naturheilpraxis im Haus. Er bietet Massagen, Therapien und Anwendungen sowie Gesundheitsbäder an. Auch die Schmilkaer Einwohner machen von seinen Angeboten Gebrauch.

Im Rahmen des Aktiv- und Entspannungsprogrammes können Gäste z. B. an Tai Chi oder Brain Gym teilnehmen und mit Energie in den neuen Tag starten. Außerdem gibt es regelmäßig geführte Wanderungen in den Nationalpark und Lesungen im gemütlichen Kaminzimmer.

Die Bewahrung der natürlichen Ressourcen und die Verbreitung des Nationalparkgedankens der Sächsischen Schweiz sind dem Hotelinhaber, Sven-Erik Hitzer, ein wichtiges Anliegen. Als offizieller Partner des Nationalparks bringt er dies den Gästen näher und betont in seinen Angeboten immer wieder die Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel.

Es ist die schöne Lage an der Elbe mit dem Panorama-Blick auf die unverbauete Flusslandschaft und die Schrammsteine, aber auch die elektromogreduzierten Zimmer und das energetisierte Grandewasser, die das Bio- & Nationalparkhotel Helvetia zu einer kleinen Rarität in der Sächsischen Schweiz machen. ■

Kontakt:

Bio- & Nationalparkhotel Helvetia
Schmilka Nr. 11
01814 Bad Schandau OT Schmilka
Tel.: 035022 9223 0
Fax: 035022 9223 11
info@hotelhelvetia.de
www.hotelhelvetia.de





Regionalvermarkter

Geflügelhof Struppen GmbH

Im Jahr 2001 übernahm die gelernte Geflügelzüchterin Antje Gnauck den Geflügelhof Struppen von der ortsansässigen Agrargenossenschaft und bewirtschaftet ihn heute gemeinsam mit ihrer Tochter Christin und einer Teilzeitkraft im Hauptberuf.

Nach umfangreichen Baumaßnahmen werden im Geflügelhof Struppen 8000 Legehennen gehalten. Legehennen sind Hühner aus Hybridrassen, die speziell auf das Legen von Eiern gezüchtet werden. Es gibt überwiegend Zuchtlinien, die nur braune oder nur weiße Eier legen. Auf dem Geflügelhof Struppen sind beide Zuchtlinien vertreten.

Bei den Haltungsarten unterscheidet man zwischen Käfig-, Boden- und Freilandhaltung. Auf Frau Gnauck`s Geflügelhof findet man die klassische Bodenhaltung vor. Die Legehennen werden ausschließlich im Stall gehalten. Dabei können alle Tiere miteinander in Kontakt treten. Der komplette Stall ist mit gestuft angeordneten Sitzstangen und Legenestern ausgestattet. Zirka 1/3 der Fläche ist mit Einstreu aus Holzspänen versehen, der den Tieren als Scharraum dient.

Ein häufig unterschätzter, aber für die erfolgreiche Eierzeugung sehr wichtiger Faktor, ist das Lichtre-

gime im Legebetrieb. Auf Grund der Sensibilität des Huhnes für Lichtreize kann ein zu starker Wechsel in der Lichttageslänge zu erhöhten Einbußen bei der Legeleistung führen. Legehennen brauchen 16 Stunden Licht am Tag.

Genau wie die Menschen benötigen auch die Legehennen verschiedene Stoffe und Energieträger. Sie haben also nicht nur einen Bedarf an Hühnerfutter, sondern auch an unterschiedlichen Nährstoffen, die regelmäßig und in ausreichender Menge über das Futter aufgenommen werden müssen. Fehlen bestimmte Nährstoffe, entstehen Mangelercheinungen. Frau Gnauck bezieht das Hühnerfutter von der AHG Agrarhandel Süd, das auf die Bedürfnisse der Legehennen abgestimmt ist.

Jeweils ein Jahr (Produktionszyklus) lebt eine Legehene auf dem Struppener Hof. Sie legt in dieser Zeit ca. 300 Eier. Danach werden die Hennen geschlachtet und weiter verarbeitet.

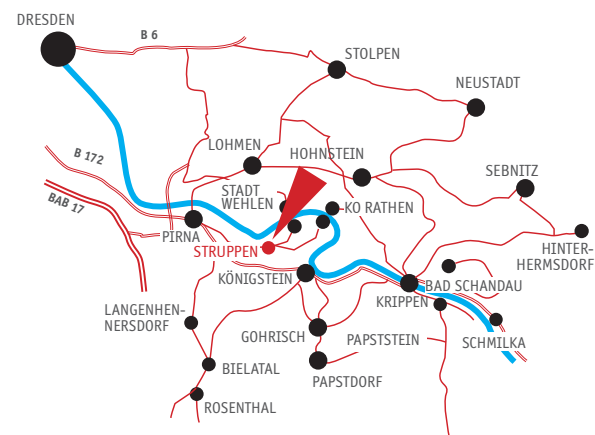
Der Absatz der Eier erfolgt im hofeigenen Laden (ca. die Hälfte) sowie über Gaststätten, Kindergärten und Bäckereien. Im Hofladen kann man auch Nudelprodukte, Eierlikör sowie verschiedene Dekoartikel kaufen, die auf Wunsch liebevoll von Frau Gnauck und ihren Mitarbeiterinnen als Geschenk verpackt den Endverbraucher erreichen. ■



Firmengebäude in Struppen OT Ebenheit



Frische Eier



Kontakt:

Geflügelhof Struppen GmbH
Frau Antje Gnauck
OT Ebenheit 29 a
01796 Struppen
Tel.: 03501/783358



Produzenten-Datenbank unter
www.landschaftzukunftev.de



Seit Pfingsten ist die neu konzipierte Informationsstelle "Eishaus" auf dem Großen Winterberg zum Thema "Waldentwicklung im Nationalpark" im Probetrieb geöffnet.



Die Nationalparkverwaltung lässt gerade ein Video zur Waldentwicklung im Schutzgebiet erstellen.



Sperlingskauz auf seiner Rufwarte. Die kleine Eule bewohnt vorwiegend Nadelwälder und brütet in vom Buntspecht angelegten Höhlen.

Nationalpark aktiv

Pressesprecher Hanspeter Mayr

Neue Ausstellung im Obergeschoss der Infostelle Eishaus läuft im Probetrieb

Thema Waldentwicklung im Nationalpark Sächsische Schweiz steht im Mittelpunkt

Die Entwicklung der Ausstellungen in unseren Infostellen seit 2007 ist von zwei äußeren Trends geprägt: immer geringere Mittel für den Ausstellungsbau stehen immer anspruchsvollere Mediengewohnheiten des Publikums gegenüber.

Bereits bei der Infostelle Amselfallbaude waren erhebliche Anteile an eigener Bauleistung und inhaltlichen Beiträgen mit Unterstützung von Kollegen aus allen Referaten zu erbringen. Im Infopunkt Schmilka und noch konsequenter jetzt im Eishaus wurden sämtliche konzeptionellen und inhaltlichen Leis-

tungen aus eigener Kraft heraus erbracht. Der Dank gilt den Kollegen, die sich bei der Abstimmung der Inhalte mit eingebracht haben. Dank gilt auch Matthias Herschel für die Unterstützung bei den baulichen Leistungen und dem Nationalparkzentrum für die Ausleihe von passenden Tierpräparaten. Der größte Dank gebührt jedoch (auch wenn er das sicher nicht hören möchte) Frank Richter, der über Projektkoordination, Ausstellungsentwurf und maßgeblichen inhaltlichen und redaktionellen Arbeiten sowie deren Abstimmung mit den Kollegen bis hin zu eigenen baulichen Leistungen die Fäden in der Hand hatte und eine attraktive Ausstellung „gezaubert“ hat. Es ist ein weiteres Aushängeschild und ein Beitrag zur Steigerung der Akzeptanz für unseren Nationalpark entstanden. ■

Mitarbeiter Nationalpark Ulrich Augst

Im Wald da wohnt die kleinste Eule Europas – der Sperlingskauz

Bei einer Wanderung am zeitigen Morgen, aber auch bei später Rückkehr aus Fels und Wald können wir ihm begegnen. Der Sperlingskauz ist etwa starengroß, auf Kopf und Rücken braun mit weißlicher Fleckung, unterseits weißlich mit brauner Längsfleckung. Mitunter wird man auch durch seine Rufe auf den kleinen Kobold aufmerksam. Es sind Reihen von, im ruhigem Atemtempo vorgetragenen, Pfiffen die wir Menschen auch recht gut nachahmen können. In der Regel sitzt der kleine Kauz ruhig im Ge-

äst und so mancher Wanderer ist sicher auch schon öfter an dieser kleinen Eule vorbeigelaufen. In den Zeiten erhöhter Aktivität morgens und abends, aber auch und das besonders zur Brutzeit wenn die Versorgung der Jungvögel zu sichern ist, ist der Sperlingskauz auch in den Mittagsstunden im Gange und somit für den geübten Beobachter leichter zu entdecken. Die Jagd erfolgt vom Ansitz aus, doch wird dabei die Warte oft gewechselt. Sperlingskäuze fliegen geradlinig mit schnellen Flügelschlägen, oft auch mit jähem Wendungen, wenn ihm sein Ohr das Rascheln einer Maus verriet. ■



Stefanie Engelbrecht

NationalparkZentrum

Gartenschläfer

Seit Donnerstag, den 15.05.2013 haben vier Gartenschläfer im NationalparkZentrum in Bad Schandau ihr neues Quartier bezogen.

Es handelt sich um 4 erwachsene Tiere aus dem Tierpark Zittau, die vom dortigen technischen Leiter, Andreas Stegemann persönlich in unser Gehege gesetzt wurden.

Das ca. 9 m² große Gehege in der Dauerausstellung des NLPZ wurde auf Grundlage der Fachplanung von Sven Büchner, Dipl.-Biologe, gebaut und eingerichtet.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie die Zeit finden könnten, persönlich einen Blick auf dieses Gehege zu werfen. Welche Möglichkeit wir gefunden haben, die nachtaktiven Tiere störungsfrei auch tagsüber sichtbar zu machen, zeigen wir dann auch gerne. ■

NationalparkZentrum Sächsische Schweiz
Dresdner Str. 2 B, 01814 Bad Schandau
Tel. 0 35022 502 40, www.lanu.de
nationalparkzentrum@lanu.de

Öffnungszeiten | Otevírací doba
April – Oktober: tägl. 9 – 18 Uhr
November – März: 9 – 17 Uhr
(Montag Ruhetag) Januar geschlossen



Die Gartenschläfer beziehen ihr neues Zuhause im Nationalparkzentrum

Nationalparkwoche

„Wir machen uns Kohle“ - Unter diesem Motto steht die 1. Nationalparkwoche in der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf.

Was Sie vor Ort erwartet:

Exkursionen, ein brennender Meiler, Vorträge zu historischen Waldbränden und den Wolf, abendliche

Kahnfahrt auf der Oberen Schleuse, Falkenvorführung und letztendlich der Verkauf der Holzkohle. Auch für Kinder sind speziell an den Wochenenden Programmteile eingebaut.

Das genaue Programm finden Sie unter: www.nationalpark-saechsische-schweiz.de ■



Tipp: Das einzige Waldfreigelände Sachsens - „Die Waldhusche Hinterhermsdorf“ - zeigt auf interessante Art und Weise historische Formen der Waldnutzung. Herzstück des Geländes ist die „Sommerrodelbahn für Holzstämme“ - die Husche. Nutzen Sie die angebotenen Exkursionen, um die Husche live zu erleben.



Partner aktiv

Neuer Küchenchef im Parkhotel Bad Schandau

Tobias Hentschel ist neuer Küchenchef im Parkhotel Bad Schandau.

Seit dem 1. März schwingt Tobias Hentschel in der Küche des Restaurants Toscana den obersten Kochlöffel. Unter dem Motto: „Frisch aus der Region direkt auf den Tisch“ setzt er auf leichte mediterrane Küche in Verbindung mit regionalen Produkten.

Als Mitglied der Prüfungskommission für die Landesjugendmeisterschaften der Köche ist ihm eine qualitativ hohe Ausbildung sehr wichtig. Für dieses Jahr sind noch Ausbildungsplätze frei. ■

Herr Tobias Hentschel kocht jetzt beim Nationalparkpartner Parkhotel Bad Schandau. Regionale Produkte sind auch auf seiner Speisekarte zu finden.





Besuch auf dem Bio-Bauernhof Steinert in Cunnersdorf bei Hohnstein



Frischer Käse im Reifekeller

Exkursion regionale Produkte und Märkte

Am 17.04.2013 fand eine Busexkursion zu Erzeugern in der Nationalparkregion statt - eine Veranstaltung der Initiative „Tourismusprofis Sächsische Schweiz“ 2013 – gemeinsam organisiert und durchgeführt von der Nationalparkverwaltung und dem Landschaft(f)t Zukunft e. V. mit Unterstützung von: Verein der Freunde des Nationalparks Sächsische Schweiz e. V. und ILE-Regionalmanagement „Sächsische Schweiz“ .

Mit an Bord des Busses waren neben Leistungsträgern und Interessenten vor allem Inhaber bzw. Mitarbeiter von Gastronomie und Beherbergung. Die Teilnehmer konnten „hinter die Kulissen“ von Obstscheune Krietzschwitz, Mühlenbäckerei Schmilka, Nationalparkbahnhof Bad Schandau und Demeter Bauernhof Steinert Cunnersdorf schauen, deren Betreiber kennenlernen sowie sich einen Überblick über Produktangebote verschaffen. Das Interesse war auf beiden Seiten sehr groß.

Wir möchten uns auf diesem Weg noch einmal bei allen Produzenten ganz herzlich bedanken, dass sie sich die Zeit genommen haben, ihr Unternehmen und ihre Produkte vorzustellen sowie uns von ihren Erfolgen und Hürden zu berichten. Die Leidenschaft für ihr Unternehmen hat alle überzeugt und bei so manchem Teilnehmer war das Portemonnaie nach Abschluss der Exkursion etwas leichter.

Informationen des Landschaft(f)t Zukunft e. V.

Gastronom trifft Direktvermarkter im Erzgebirge

Erzeugnisse der Region als Aushängeschild

Der landwirtschaftliche Direktvermarkter ist in der heutigen industrialisierten Landwirtschaft eine Erscheinung, die sich dem Trend zum Weltmarkt entzieht. Der Direktvermarkter in Sachsen e.V. ist der Dachverband dieser sächsischen Landwirtschaftsbetriebe, die nicht nur Urproduzenten sind, sondern ihre Erzeugnisse selbst weiterverarbeiten und über Hofläden, Märkte und Filialen ohne Zwischenhandel direkt an den Verbraucher bringen. Von den ca. 500 sächsischen Direktvermarktern sind derzeit 190 Mitglieder in diesem Verein.

Neben Genuss und Erlebnis widerspiegeln die Produkte der sächsischen Direktvermarkter den Charakter ihrer Heimatregionen. So zielen auch die Projekte des Vereins darauf, die Direktvermarkter in ihren jeweiligen Heimatregionen stärker einzubinden und das regionale Produkt als Teil der regionalen Identität erlebbar zu machen.

Gastronom trifft Direktvermarkter

In diesem Zusammenhang wurde in Kooperation mit dem Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) 2011 das Projekt „Gastronom trifft Direktvermarkter“ ins Leben gerufen. An diesem können sachsenweit Gastronomen und Direktvermarkter teilnehmen, die bereit sind, eine stabile Zusammenarbeit aufzubauen bzw. zu vertiefen. Heimische Produkte finden in der regionalen Gastronomie ein dankbares Publikum.

Die Zusammenführung von Erzeugern, Verbraucher und Konsument stärkt die Struktur der ländlichen Räume, schafft Perspektiven und trägt zur Profilierung der Region nach außen bei. In unserem ILE-Gebiet „Silbernes Erzgebirge“ konnten in diesem Jahr bereits zwei solche Netzwerke entstehen.

Das Netzwerk „Bärenfels“

Das Netzwerk „Bärenfels“ gründete sich ganz neu im April 2013 um das Naturhotel Gasthof Bärenfels in Altenberg OT Bärenfels. Beliefert wird dieses nun regelmäßig durch den Landwirtschaftsbetrieb Bourgeois und den Milchschaufzuchtbetrieb Hänel, beide aus Hartmannsdorf. Ebenfalls dem Netzwerk angeschlossen haben sich die Schäferei Drutschmann aus Reichstädt, sowie die Fruchtsaftkellerei Schmieder aus Lichtenberg.

Das Netzwerk „Lugsteinhof“

Bereits im Februar des Jahres konnte das Netzwerk „Lugsteinhof“ eingerichtet werden. Das Hotel Lugsteinhof von Inhaber Jochen Löbel ist in Altenberg OT Zinnwald ansässig. Beliefert wird es regelmäßig durch den Land- und Forsthof Göbel aus Schmiedeberg/Obercarsdorf, die Forellenzucht am Lachsbach GbR aus Rathmannsdorf, sowie ebenfalls den Milchschaufzuchtbetrieb Hänel.

Für ein umfassendes Erlebnis regionaler Produktvielfalt und kulinarischer Genüsse empfehlen wir einen Besuch, sowohl der Gastronomen, als auch unserer Direktvermarkter und wünschen viel Spaß dabei, die Region einmal ganz anders zu entdecken. ■

Informationen des Landschaft(f)t Zukunft e. V.

Siegelübergabe

Inzwischen haben 38 Betriebe aus dem Landkreis Sächsische Schweiz/Osterzgebirge das Regionalsiegel erhalten. Die Exkursion zu regionalen Erzeugern (Tourismusprofis Sächsische Schweiz) Mitte April wurde genutzt, um auch der Agrarproduktion „Am Bärenstein“ Struppen diese Auszeichnung zu übergeben.

Fr. Ulrike Funke (GF des Landschaft(f)t Zukunft e.V.) übergibt der Vorstandsvorsitzenden Fr. Ines Senger am neu sanierten Standort der Obstscheune das Siegel.

Die aktuelle Liste der beteiligten Betriebe finden Sie unter:

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



Siegelübergabe an die Agrarproduktion „Am Bärenstein“ an der Obstscheune in Krietzschwitz - Das Netzwerk wächst beständig

Tomaš Salov

Blicke über die Grenzen

Ehrenamtliche Arbeit beginnt (nicht nur) an der Grundmühle

Krásná Lípa 15.5.2013 –

Am Samstag, dem 18. Mai 2013, beginnt im Areal der Grundmühle (Dolský mlýn) der erste einer Reihe von ehrenamtlichen Arbeitseinsätzen für die Öffentlichkeit, welche sich auf die Pflege der historischen Örtlichkeiten im Nationalpark Böhmisches Schweiz konzentrieren. Interessenten können sich der Beseitigung der Trümmer des ehemaligen Hotelgebäudes, welches in den fünfziger Jahren für die Dreharbeiten des berühmten Märchens „Die stolze Prinzessin“ gesprengt wurde, aber auch weiteren Instandhaltungs- und Aufrechterhaltungsarbeiten anschließen. Nach der Eröffnung des Arbeitseinsatzes sind in den folgenden Wochen weitere Aktionen für Freiwillige geplant, nicht nur an der Grundmühle, sondern auch in der zerfallenen Ortschaft Hinterdittersbach (Zadní Jetřichovice).

„Die freiwilligen Arbeiter helfen uns jedes Jahr uneigennützig und sie helfen diese noch heute kostbaren Zeugnisse des Lebens unserer Vorgänger in der hiesigen Sandsteinlandschaft zu bewahren“ sagt Natalie Belisová, Historikerin der Nationalparkverwal-

tung Böhmisches Schweiz und fügt hinzu: „Im Gebiet des Nationalparks gibt es eine Reihe historischer Objekte, welche gepflegt werden müssen. Manchmal ist ihre Rettung buchstäblich ein Wettlauf gegen die Zeit.“

Die Verwaltung des Parks zielt nicht nur auf die Pflege der Natur, sondern erhält oder erneuert sogar eine Reihe kultureller Elemente in der Landschaft, die ihr historisches Gedächtnis bilden. Die Hilfe der ehrenamtlichen Mitarbeiter verbesserte dabei bedeutend die Möglichkeit dieses historische Erbe im Gebiet zu pflegen und die Verwaltung ist im Stande seine Aufmerksamkeit auch kleineren Objekten zu widmen. So kehrte jüngst an seinen ursprünglichen Platz der Gedenkstein des emeritierten Forstmeisters Alois Richter zurück, der im Alter von 86 Jahren eines plötzlichen natürlichen Todes im Wald bei Janova starb, oder auch ein Ersatz des Holzkreuzes, genannt Frahlochkreuz, nahe des Kirchenweges von Rynartice nach Dittersbach/Jetřichovice.

Für die Öffentlichkeit plant die Nationalparkverwaltung dieses Jahr fünf Arbeitseinsätze an der Grundmühle und vier Arbeitseinsätze im Gebiet Hinterdittersbach (Zadní Jetřichovice). ■



In Aktion: Ehrenamtliche Arbeiter beseitigen Trümmer im Areal der Grundmühle (Dolský mlýn). Nicht nur, dass das Erscheinungsbild des Denkmals im Nationalpark ansehnlicher wird, es verschwindet auch eine Menge an Material, welches ursprünglich nicht hierher gehörte. Foto: Natalie Belisová



Unterstützung aus der Öffentlichkeit: Um die kleinen Lachse auszusetzen, kamen dutzende Adoptiveltern und Freunde der Lachse. Foto: Ivo Půr



Veranstaltungen

Sonntag, 2. Juni, ab 11:30 Uhr Steinbrechertag

Im Robert-Sterl-Haus ist am 2. Juni „Steinbrechertag“: um 11:30 öffentliche Führung durch die Sonderausstellung „Steinbrecher“, anschließend geführte Wanderung nach Dorf Wehlen (ca. 1 h) zum Miniaturpark Kleine Sächsische Schweiz, dort ab 14:30

Besichtigung und Vorführung des Miniatur-Steinbruchs im Blick auf Robert Sterls Steinbruch-Zeichnungen; Aktion: Steinmetzen für Jedermann, im Rahmen der Festwoche „15 Jahre Miniaturpark Kleine Sächsische Schweiz“ ■

Robert-Sterl-Haus Naundorf, nahe S-Bhf. Stadt Wehlen, geöffnet: Do-So, 10-17 Uhr, www.robert-sterl-haus.de

01. + 15. Juni 2013, 18:00 Uhr Bio-Barbecue im Restaurant Strandgut im Bio- & Nationalparkhotel Helvetia, Reservierung unter: 035022/92230

08. Juni 2013, ab 11:00 Uhr Hoffest auf dem Steingut in Königstein-Halbestadt

15. Juni 2013, Hofladen geöffnet. Landwirtschaftsbetrieb Hubert Bourgeois in Hartmannsdorf,

16. Juni 2013, 10:00 - 17:00 Uhr Hoffest auf dem Ziegenhof Wokurka, Hauptstraße 18, Zethau bei Mulda

Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats

Spargelsalat mit heißgeräuchertem Ritterfleisch

Frühling! – nun kann man sie entdecken, die Knospen und Sprosse. Unter der Erde räkelt sich eine Leckerei, die ausgegraben werden will– die Spargelzeit beginnt. Ich kaufe nur deutschen Spargel, denn das Elbtal bietet mit seinem sandigen Boden dem Spargel ideale Anbaubedingungen. Nur wird die entschlackende Wirkung des Spargels leider oft mit fetter Sauce Hollandaise ins Gegenteil gekehrt.

Spargel kann man in jeglicher Form genießen. Ob roh, gekocht, gegrillt, gebacken, warm oder kalt, dieses Gemüse ist ein Allrounder. Ein Rezept für einen leckeren Salat bietet eine solche Variante:

Für 4 Personen schält man 1 kg weißen Spargel und schneidet die holzigen Enden ab. Dann wird der Spargel in kochendem Salzwasser, dem man eine Brise Zucker und ein Spritzer Zitrone beigefügt

hat, 5 Minuten gegart. Nun wird der Spargel in kaltes Eiswasser gegeben und nach dem Abkühlen in ca. 5 Zentimeter lange Stücke geschnitten. Die Stücke in einer Marinade aus 3 El Senf, 100 ml kräftiger Gemüsebrühe, einer halben pürierten Zwiebel, 4 El Weißweinessig, 2 El Keimöl und 2 El Himbeermark über Nacht stehen lassen. Einen Kopf Frisee-Salat waschen und zupfen, mit dem marinierten Spargel und dem in Streifen geschnittenen Ritterfleisch vermengen. Ritterfleisch ist eine heißgeräucherte Spezialität aus Dürrröhrsdorf mit rauchigem Geschmack, man benötigt davon 100 Gramm für das Rezept.

Die restliche Marinade als Dressing über den Salat träufeln und schmecken lassen.

Wenn es der Garten hergibt, kann man den Salat noch mit frischem, gehacktem Schnittlauch veredeln.

Ist kein Garten vorhanden, über die Anschaffung eines solchen nachdenken.

Tipp



Robert Sterl, Drei Steinbrecher mit Brechstangen, Zeichnung, 1910

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

41. Ausgabe, Juni 2013

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: M. Jäger, J. Weber, Bio- und Nationalparkhotel

Helvetia, A. Gnauck, U. Augst, St. Engelbrecht, Park-

hotel Bad Schandau, K. Krenz, R.-Sterl-Haus

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 2.000 Stück

Gedruckt auf FSC-zertifiziertem Papier,

Circle matt White.



Eine Gemeinschaftsinitiative von:

Staatsbetrieb Sachsenforst

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

Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V.

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

