



Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Editorial 03

Die für manchen schönste Zeit in der Sächsischen Schweiz liegt mit tollen Herbstfarben hinter uns. Auch der Winter hatte kurz auf sich aufmerksam gemacht. Das gab es zu Nationalparkzeiten wohl noch nie, dass wegen Schneebruchs im Oktober der Wald gesperrt war. Einen Hauch von Abenteuer gab es dabei offensichtlich nicht nur auf dem Winterberg mit 35 cm Neuschnee am 16. Oktober!

So wie unsere Natur rundherum, haben auch wir nun nach einer bewegten Sommersaison etwas Muße, uns auf das „Elementare“ zu besinnen. Mancher Gastronom nutzt diese Zeit, um selbst in der Ferne auszuspannen. Die Erzeuger bringen Ihre letzten Früchte „ins Trockene“. Doch das „Danach“ ist auch gleich wieder das „Davor“! Themen wie Winterfruchtbestellung, Technikpflege, Renovierungen und vieles andere stehen an.

Auch wir als Nationalpark müssen an das kommende Jahr denken. Ein Jubiläum steht uns ins Haus und das will gut vorbereitet sein. Der sächsische Nationalpark feiert sein 20-jähriges Jubiläum und sein böhmisches Pendant das 10-jährige.

„Kunst – Natur – Menschen“ wird im kommenden Jahr ein zentrales Thema sein. Wir wollen unsere Partner aktiv einbinden in die

Aktionen zum Schutzgebiet. Heimische Künstler sind aufgerufen, uns Ihre Eindrücke zu vermitteln. Musiker werden zu Nationalparkkonzerten „Naturtöne“ darbieten. Ende Mai gibt es den Nationalparktag im Kurort Rathen. Unsere böhmischen Kollegen planen auch Aktivitäten, so das das Geburtstagskind Sächsisch – Böhmisches Schweiz grenzenlos im Mittelpunkt stehen wird.

Sie alle sind herzlich willkommen, mit Ihren Ideen und Wünschen zu einem besonderen Jubiläumsjahr 2010 beizutragen – wir erwarten Sie dazu!

Was bietet Ihnen der dritte Sandsteinschweizer: Das erste Biohotel Sachsens nun auch in unserer „Schweiz“ und Nationalparkpartner noch dazu und Ellen Scharmentkes „Blattreich“tum mit unverwechselbaren Naturgenüssen.

In diesem Sinne: bleiben Sie neugierig auf die „Post für Partner“. Dies wünscht Ihnen diesmal Jörg Weber.

Frau Funke begrüßen wir nach ihrem Nepaltrip dann im November wieder herzlich im Redaktionsteam an dieser Stelle.

Inhaltsverzeichnis

Nationalpark-Partner

Bio- und Nationalparkhotel Helvetia in Schmilka

Regionalvermarkter

Blattreich - Wildkräuter, Gemüse und essbare Blüten, Ellen Scharmentke, KO Gohrsch

Produkt des Monats

Aroniabeere

Rezept des Monats

Rehsteaks mit Aroniarotkohl und Semmelknödeln

Veranstaltungshinweis

1. Tourismustag in Glashütte

Termine November 2009

06.11.09 1. Tourismustag im Atrium der Glashütte Original GmbH, 13:00-18:00 Uhr, Teilnahme kostenfrei, Kontakt 03501/515235 oder katrin.bachmann@landratsamt-pirna.de

07.11.09 Landgasthaus Schwarzbachtal: 76. Literarisches Menü, „Die Leber wächst mit ihren Aufgaben“, Klaus Martin liest aus Eckart von Hirschhausen, 19:00 Uhr

20.11.09 Brandbaude: „Hohnstein in alten Postkarten und Stichen“, Lichtbildervortrag mit Eberhard Barthel (Dresden), 19:00 Uhr, Kontakt: 035975 - 84425 oder info@brand-baude.de, Eintritt incl. Bus-Shuttle 5,- Euro

28.11.09 Landgasthaus Schwarzbachtal: 77. Literarisches Menü mit Josephine Hoppe, 19:00 Uhr

Links

www.hotelhelvetia.de

www.blattreich.de

www.brand-baude.de

www.nationalpark-saechsische-schweiz.de/service/service/nationalpark-partner/

www.re-saechsische-schweiz.de/Regionale-Besonderheiten/470/

Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer:
November 2009





Vorstellung Nationalpark-Partner

Bio- & Nationalparkhotel Helvetia in Schmilka

In Schmilka öffnete in diesem Frühjahr das Hotel Helvetia neu als erstes zertifiziertes Biohotel in Sachsen. Das kleine Hotel an der Elbe mit mittlerweile 4 Dehoga-Sternen übernahm Sven-Erik Hitzer im Jahr 2006. Er und seine Frau Annett Hitzer kochen schon seit Jahren mit Bio-Zutaten und freuen sich, damit nun auch ihren Gästen den Gaumen zu verwöhnen.

Jeden Abend wählen diese aus zwei Menüs, auf Wunsch auch vegetarisch. Der speziell für die Bio-Küche ausgebildete Küchenchef Philipp Eckardt weiß, wie er den Gerichten den wahren Geschmack verleiht und bereitet ohne künstliche Hilfsmittel kreative Speisen im Reigen der Jahreszeiten zu. Auf typisch sächsische Hausmannskost muss dabei auch bei „bio“ niemand verzichten. So steht auf der Speisekarte des öffentlichen Restaurants „Strandgut“ auch der Sächsische Sauerbraten.

Die Bio-Produkte kommen direkt aus der Gegend von zertifizierten Bioland-Betrieben. Die Speisenauswahl erfolgt dabei saisonal aus hochwertiger Vollwertkost. „Es war anfangs nicht leicht, für alle Zutaten die richtigen Bio-Produzenten in der Region zu finden“, erklärt Sven-Erik Hitzer. Doch die Mühe hat sich gelohnt: Der Bauernhof Steinert und Ziegenhof Lauterbach sind neben vielen weiteren Betrieben feste regionale Partner des Hotels geworden. Ge-

müse und Kräuter werden darüber hinaus im hauseigenen Garten kultiviert.

Das Biohotel setzt neben der Bio-Vital-Küche besonders auf nachhaltige Gesundheitsangebote. Mehr als eine Gastrolle ist daher der Naturheilpraxis mit Heilpraktiker und Ernährungsberater Norbert Schützner zugeordnet. Er bietet Massagen, Therapien und Anwendungen sowie Gesundheitsbäder an. Der erfahrene Heilpraktiker behandelt im Naturheilverfahren, dessen Prinzip es ist, den Körper zu vitalisieren und zur Selbstheilung anzuregen bzw. schwerwiegenden Erkrankungen vorzubeugen. Die Praxis steht jedermann offen und es kommen immer mehr Einheimische, um sich mit Kinesiologie und Homöopathie behandeln zu lassen. Der Ernährungsberater ist stets vor Ort und im November und Februar kann man hier sogar das Ernährungs-Umstellungs-Programm Metabolic Balance durchführen.

Mit Energie in den Tag starten die Hotel-Gäste im Rahmen des Wochenprogramms mit Tai Chi, Qi Gong, Tautreten oder Brain Gym.

Fortsetzung folgende Seite



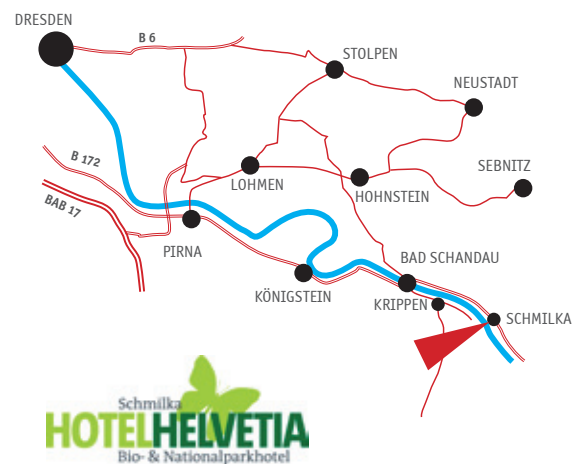
Sven-Erik und Annett Hitzer



Viele Zutaten werden im eigenen Kräuter- & Gemüsegarten angebaut.



Zur Eröffnungsfeier am 2. Juni 2009 wurden gleich vier Plaketten übergeben.



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



Fortsetzung Nationalpark-Partner

Auch gibt es geführte Wanderungen und Lesungen in der hoteleigenen Bibliothek. Die Bewahrung der natürlichen Ressourcen und die Verbreitung des Nationalparkgedankens der Sächsischen Schweiz sind dem Hotelinhaber ein wichtiges Anliegen. Als offizieller Partner des Nationalparks will er dies seinen Gästen näher bringen 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 unverbaute Flusslandschaft und die Schrammsteine, aber auch die elektromogreduzierten Zimmer und das energetisierte Grandewasser, die das Bio- & Nationalparkhotel Helvetia zu einer kleinen Rarität machen.

**BlattReich – Wildkräuter, Gemüse und essbare Blüten**

Seit ca. anderthalb Jahren baue ich auf ca. 2300qm Fläche im Kurort Gohrisch essbare Wildpflanzen, Kräuter, Blüten und Gemüse an. Mit Radieschenschoten und „blauen Bohnen“ lassen sich viele Kunden genauso positiv überraschen, wie mit Leimkraut oder Vogelmiere im Salat. Dabei arbeite ich nach ökologischen Grundsätzen und befinde mich seit Januar 2009 in der Umstellung auf Bio-Anbau.

Neu zum Firmenprofil hinzugekommen sind wöchentliche Wildkräuter-Wanderungen und Kurse mit Kindern. Diese Seminar- und Beratungstätigkeit werde ich in nächster Zeit weiter ausbauen, so dass es bald auch Kräuterverwendungs-Kurse für Köche sowie Seminare rund um den biologischen Anbau, Permakultur, Mischkultur usw. für jedermann geben wird.

Regionalvermarkter



Ich selbst habe 2005 mein Studium zum Dipl.-Ing. Gartenbau abgeschlossen und mich seitdem immer intensiver mit ökologischem Gartenbau und der faszinierenden Vielfalt essbarer Wildpflanzen beschäftigt.

BlattReich – Wildkräuter, Gemüse und essbare Blüten

Ellen Scharmentke,
Am Heideberg 15,
01824 Königstein
Tel. 035021-59100,
Fax 035021-69451,
mobil 0151-54853861,
www.blattreich.de,
ellen.scharmentke@blattreich.de

Börse

BIETE: wertvolle Yakon-Wurzeln (indianisches Gemüse), enthalten viel Inulin, schmecken roh leicht süßlich, knackig. Nur in Scheiben getrocknet halten sie sich besser, man kann sie dann wie süße Chips knabbern. Wer kann diese Wurzeln trocknen?

BlattReich, Ellen Scharmentke, Am Heideberg 15, 01824 Königstein, Tel. 035021-59100, Fax 035021-69451, mobil 0151-54853861, www.blattreich.de, ellen.scharmentke@blattreich.de

SUCHE: Blasenfolie (ausgedientes Verpackungsmaterial) in mittleren und großen Formaten

BIETE: gefilzte Deko-Äpfel in verschiedenen Farben

Kontakt: AWO Woll- und Filzwerkstatt Ehrenberg Hauptstraße 105, 01848 Hohnstein, OT Ehrenberg, Tel: 035975 84216
Email: awo-wollwerkstatt@t-online.de

BIETE: Neuer Kalender anlässlich der Jubiläen der beiden Nationalparke in 2010 ist eingetroffen

Erhältlich: NLP Zentrum, Haus des Gastes B ad Schandau, Thalia-Buchhandlung Pirna und Dresden, Hugendubel Dresden.



Kontakte

Regionalmanagement
www.re-saechsische-schweiz.de

Landschaf(f)t Zukunft e.V.
Verein für Regionalentwicklung im
Landkreis Sächs. Schweiz/Osterzgebirge
www.landschaft-zukunft.de

Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V.
www.saechsische-schweiz.de

Umweltministerium Sachsen
www.landwirtschaft.sachsen.de

Nationalpark Sächsische Schweiz
www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

Dehoga
www.dehoga-sax.de



Produkt des Monats

Aroniabeere

Die Aroniabeere, auch Apfelbeere genannt, gehört zur Gattung der Rosengewächse. Aus der obstbaulichen Nutzung in Russland stammend, wird sie erst seit wenigen Jahrzehnten auch in Sachsen kultiviert. Neben der Saftproduktion findet sie durch ihr herb-säuerliches Aroma zunehmend in der Küche Verwendung. In Polen und Russland gilt die Aroniabeere als Heilpflanze.

Neben vielen Vitaminen und Mineralien ist die Beere insbesondere wegen ihres hohen Gehaltes an Antioxidantien bekannt. Diese neutralisieren freie Radikale im Körper, welche durch Stress und Umweltgifte entstehen und Zellen zerstören, was den Alterungsprozess verstärkt.

Quellen:
Wellnessfinder e.K., München;
Arbeitsgemeinschaft Aroniabeere
(2006-2009), Dresden



Aroniabeere (*Aronia melanocarpa*)

Phillip Eckardt (Koch Helvetia)

Rezept des Monats

Rehsteaks mit Aroniarotkohl und Semmelknödel

Zutaten für 4 Personen:
800 g Schmalrehrücken
(nicht älter als 2 Jahre)
600 g Rotkohl,
200 ml Sahne
20g Speisestärke
50 g Aroniabeeren
2 Lorbeerblätter
5 Nelken
500 g altbackene Semmeln o. Weißbrot
250 ml Milch
50 g Butter
4 Eier
2 Zwiebeln
Rosmarin, Muskat, Zucker und Salz

Rotkraut:

Unbrauchbare Außenblätter entfernen, Kopf von der Strunkseite aus vierteln. Strünkeanteile abschneiden, starke Blattrippen zurückschneiden oder ganz entfernen. Kohlviertel abspülen und in feine Streifen schneiden. Eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in einem

Topf glasig schwitzen, Rotkohlstreifen begeben und leicht anschwitzen, mit Rotwein auffüllen. Nelken und Lorbeerblätter begeben, ca. 25 Minuten schmoren lassen und öfter während der Garzeit durchrühren und nach Bedarf mit etwas Wasser ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen.

Aroniabeeren fast zum Schluss der Garzeit beifügen um sie nicht zu zercochen.

Semmelknödel:

Zwiebel in feine Würfel schneiden, die Semmel ebenfalls in Würfelform bringen, davon die Hälfte in Butter mit den Zwiebelwürfelchen hellbraun rösten und wieder der restlichen Masse beigegeben, mit der Butter aus der Pfanne. Die Masse mit Milch übergießen, danach die Eier, Salz, Muskat hinzufügen und gut vermengen. Nun aus der Masse Knödel drehen und in siedendes Salzwasser legen, ca. 25 min. garen lassen.

Schmalrehrücken:

Rückenfleisch von Silberhaut vorsichtig lösen, in 8 Steaks portionieren leicht mit einem Fleischhammer plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Pfanne mit ein wenig Olivenöl auf mittlerer Stufe beidseitig ca. 3-4 Minuten von jeder Seite anbraten, in einem vorgeheizten Backofen bei 150 Grad noch einmal 10 Min. garen lassen. Den Sud in der Pfanne, in der die Rehsteaks angebraten wurden mit Sahne ablöschen und mit Speisestärke abbinden, Salz und groben Pfeffer zum Würzen verwenden.

Wacholdersahne:

Sahne aufschlagen und pürierte Wacholderbeeren beimengen und mit wenig Meerrettich abschmecken.



1. Tourismustag am 06.11.2009

ab 12:00 Uhr

Einlass

13:00 Uhr

Eröffnung und Grußwort

Herr Michael Geisler, Landrat Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge

Grußwort

Herr Klaus Brähmig, Mitglied des Deutschen Bundes tages und Vorsitzender des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz e. V.

Grußwort

Herr Friedrich Schlosser, Oberbürgermeister der Stadt Flöha und Vorsitzender der Tourismusgemeinschaft Silbernes Erzgebirge e. V.

13:20 Uhr

Auszeichnung von Unternehmen mit dem Qualitätssiegel „ServiceQualität Deutschland“

13:30 Uhr

Übergabe der Spende der Ost-sächsischen Sparkasse Dresden für die Biathlonarena

Herr Joachim Hoof
Vorstandsvorsitzender OSD

13:40 Uhr

Regionen zum Schmecken - weil Liebe durch den Magen geht

Frau Urte Grauwinkel
Projektmanagerin Ökolöwe – Umweltverbund Leipzig e. V.

14:00 Uhr

Nationalparkpartner – neue Wege vom Bauern zum Koch

Herr Jörg Weber
Mitarbeiter Öffentlichkeitsarbeit
Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

14:10 Uhr

Aus dem Tagebuch des ersten „Biohotels“ Sachsens

Herr Sven-Erik Hitzer, Geschäftsführer des Nationalpark- und Biohotels „Helvetia“ in Schmilka

14:20 Uhr

Wandertourismus - aktuelle Trends zum Wandern in Deutschland

Frau Liane Jordan Projektkoordinatorin Deutscher Wanderverband

14:40 Uhr

Auf dem Weg zur Qualität – der Kammweg Erzgebirge-Vogtland

Herr Ronny Schwarz, Projektmanager Qualitätsoffensive Kammweg Erzgebirge-Vogtland beim Tourismusverband Erzgebirge e. V.

14:50 Uhr

Trendsport für alle – barrierefrei in der Sächsischen Schweiz

Herr Veit Riffer, Nationalparkführer

15:00 Uhr

Pause

16:00 Uhr

Qualität zahlt sich aus! Chancen für den Privatquartiermarkt

Herr Prof. Dr. Mathias Feige
Geschäftsführer dwif-Consulting GmbH – Berlin

17:00 Uhr

Das Automatenprinzip - Ihr Input entscheidet über den Output

Herr Michael Bauer, Hoteltester bei Sat1; Swiss Gastro Consulting

18:00 Uhr

Schlusswort

Herr Michael Geisler
Landrat Landkreis Sächsische Schweiz-Osterzgebirge



Landratsamt Sächsische Schweiz-Osterzgebirge

Bereich Landrat
Referat Wirtschaftsförderung
Zehistaer 9
01796 Pirna
Telefon: (03501) 515306
Fax: (03501) 515235
Email: katrin.bachmann@landratsamt-pirna.de

Veranstaltungstipp

Kulinarische Wochen in der Sächsischen Schweiz 01.-15.11.09

Diese Nationalparkpartner beteiligen sich:
Gasthof Hertigswalde,
Landgasthof Ziegelscheune,
Lindenhof Bad Schandau,
Panoramarestaurant Bastei und Annas Hof
im KO Gohrisch.

Wir wünschen schon mal Guten Appetit!



Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“
3. Ausgabe, Oktober 2009
Redaktion: Jörg Weber
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: Hotel Helvetia, Ellen Scharmentke

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

ILE Regionalmanagement Sächsische Schweiz
Ansprechpartner: Ulrike Funke
Hartmannsbach Nr. 39
01816 Bad Gottleuba
Tel. 035023 – 51640
Fax 035023 – 51641
Mobil: 0173 – 5628883
ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de