



Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Editorial 04

Liebe Freunde der Sächsischen Schweiz!

Die Region war im November 2009 nicht so trüb wie das Wetter sich größtenteils zeigte.

Der erste Tourismustag des neuen Landkreises in Glashütte lockte über 200 Teilnehmer und lieferte wichtige Impulse. Über neue Trends im Tourismusgeschäft wurde informiert, dabei steht unübersehbar die Qualität und Individualität der „Häuser“ im Focus der Kundschaft.

Im Nationalparkzentrum trafen sich tschechische und deutsche „Regionalis“, um neue Wege regionaler Produkte beidseits der Grenze vorzustellen. Auch beim böhmischen Nachbarn gibt es Aktivitäten, die im Wachsen sind. Diese könnten möglicherweise auch für hiesige Gastronomen interessant sein.

Die zwei kulinarischen Wochen der DEHOGA haben dazu beigetragen, die Region über den Teller zum Schmecken zu bringen. Wir erwarten mit Spannung ein erstes Fazit. Die Neuauflage 2010 ist schon in Planung.

All diese Aktivitäten zeigen auch, dass die Produktion und Verarbeitung regionaler Lebensmittel weiterhin im Blickpunkt der heimischen Gastronomie steht.

An dieser Stelle dürfen wir Ihnen das inzwischen eingeführte Logo des *Landschaft Zukunft e.V.* für den Erzeugerzweig vorstellen.



Bei Interesse für die eigene Werbung kann es jederzeit zur Verfügung gestellt werden.

Nicht zuletzt trafen sich fünfzehn Nationalparkpartner zum 1. Jahrestreffen und zogen eine positive Bilanz über die ersten 184 Tage als Partner des Schutzgebietes. Das Partnerprojekt hat sich in der relativ kurzen Zeit etabliert und wir werden es gemeinsam 2010 weiterentwickeln. „Über die Partnerinitiative sind wir wirklich näher dran am Thema Nationalpark als vorher.“, formulierte Herr Gnauck, Nationalparkpartner aus Hinterhermsdorf treffend. „Auch unser Verständnis zum Nationalpark hat sich gewandelt“, betonte Herr Lothar Dietrich vom Landhaus „Zum Flößer“.

In diesem Sinne, bleiben Sie auch 2010 schön neugierig!

Für die kommende Adventszeit wünschen wir allen Gesundheit, Frieden und nette Gäste!
Frohe Weihnacht!

Ihr Redaktionsteam Ulrike Funke
und Jörg Weber

Inhaltsverzeichnis

Nationalpark-Partner

Brand-Baude bei Hohnstein,
Bergwirtschaft und Herberge im Nationalpark

Regionalvermarkter

Hofkäserei Vetter in Wehrsdorf

Produkt der Monats

Quark

Rezept des Monats

Quarkkeulchen

Termine Dezember 2009

ab 27.11.09 Weihnachtsmärkte der Region
(siehe Seite 4)

18.12.09 Konzert auf der Brand-Baude mit den
G-Dur's (Dresden), Bergsteiger- und
Wandergesellenlieder

Winterangebote

Angebot Tourismusverband: „Winter-Sterne“

2 Übernachtungen mit Frühstück zu besonderem
Preis inkl. Ermäßigungsgutscheine für Freizeitein-
richtungen in der Region

„Winter-Sterne“ sind nur buchbar über den
Tourismusverband Sächsische Schweiz

Die Sächsische Schweiz zum Entdeckerpreis:
2 x Ü/F in den Sterne-Hotels schon ab 55,00 Euro
www.winter-sterne.de

Links

www.brand-baude.de

[www.nationalpark-saechsische-schweiz.de/
service/service/nationalpark-partner/](http://www.nationalpark-saechsische-schweiz.de/service/service/nationalpark-partner/)

[www.re-saechsische-schweiz.de/Regionale-
Besonderheiten/470/](http://www.re-saechsische-schweiz.de/Regionale-Besonderheiten/470/)

Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer:
Dezember 2009





Vorstellung Nationalpark-Partner

Brand-Baude Bergwirtschaft und Herberge

Seit über 250 Jahren rühmen nicht nur Dichter und Denker die Aussicht vom Brand bei Hohnstein, dem „Balkon der Sächsischen Schweiz“, als ein einmaliges Erlebnis: Über die Tafelberge schweift der Blick hinüber zum Erzgebirge und bis weit nach Tschechien hinein. Seit der Neueröffnung der Gaststätte im Jahre 2006 unter dem Namen „Brand-Baude“ wird die jahrhunderte alte Tradition dieses Ortes wieder belebt.

Der Brand liegt am Rande der Kernzone des Nationalparks und ist über die 867 Brandstufen aus dem Tiefen Grund, über den Schulzengrund aus dem Polenztal oder von Hohnstein aus durch einen alten Buchenwald auf der Brandstraße zu Fuß bequem auch für ältere Leute erreichbar.

Von April bis Oktober verkehrt Kutscher Gottfried Rösler aus Helmsdorf mit seinem „Brandexpress mit 2 PS“, einem von zwei stattlichen Kaltblütern gezogenen Kremserwagen. Für Übernachtungsgäste ist es auch möglich, mit dem Auto zum Brand zu kommen. Dazu ist allerdings eine Durchfahrtsgenehmigung nötig.

Die Speisen in der Brand-Baude werden frisch zubereitet und, wie auch die große Auswahl an Getränken, zu moderaten Preisen angeboten.

Dabei legt die Brand-Baude auf die Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern von Lebensmitteln wie auch von Getränken immer mehr Wert: Forellen aus Rathmannsdorf, Wild aus den Wäldern des Nationalparks, Quark und Käse aus Wehrsdorf in der Oberlausitz, Bier vom Missionshof Lieske bei Kamenz oder rote und grüne Fassbrause von der Brauerei Rechenberger sind nur einige Beispiele dafür.

Immer beliebter wird die Brand-Baude als Ausrichter von Feierlichkeiten. Die neue Gaststätte bietet Platz für bis zu 100 Personen, der Steinhaus-Saal fasst ca. 50. Die Bewirtung für Hochzeiten, Geburtstage oder für Stiftungsfeste von Klettervereinen reicht vom großen Topf Soljanka für alle bis zu opulenten Buffets. Auch für Seminare bietet sich der Brand in der himmlischen Ruhe des Nationalparks bestens an.

Für Übernachtungen gibt es einfache Schlafsackplätze in der Wanderherberge oder moderne Doppelzimmer mit Du/WC und Balkon. Bis zu 40 Personen können zurzeit auf dem Brand übernachten.

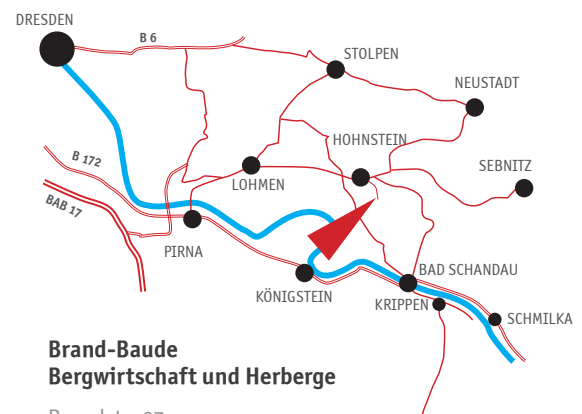
Von Oktober bis April geht die Saison der Bauden-Abende. Ein- bis zweimal monatlich veranstaltet die Brand-Baude dann ab 19:00 Uhr Vorträge, Lesungen oder Konzerte. Ein Bus-Shuttle befördert all jene, die den abendlichen Fußwegscheuen wieder nach Hohnstein.



Bei schönem Wetter genießen unsere Gäste den Blick bis nach Böhmen



Die Brandaussicht - der Balkon der Sächsischen Schweiz



Brand-Baude Bergwirtschaft und Herberge

Brandstr. 27
01848 Hohnstein
Tel. 035975 – 844 25
Fax. 035975 – 846 67
Web: www.brand-baude.de
Mail: info@brand-baude.de

Öffnungszeiten:

April – Oktober: tägl. von 10:00 bis mind. 20:00 Uhr
November – März: tägl. von 10:00 bis mind. 17:00 Uhr





Regionalvermarkter

Hofkäserei Vetter, Wehrsdorf

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb in Wehrsdorf. Wehrsdorf liegt an der B98 zwischen Bischofswerda und Zittau im schönen Oberlausitzer Bergland. Zwei Drittel der von uns bewirtschafteten Flächen sind Wiesen und Weiden.

Zu unserem Betrieb gehören 60 Kühe, ebensoviel Jungvieh und Hühner. Einen Teil der in unserem Betrieb erzeugten Milch verarbeiten wir zu Käse, Joghurt und Quark. In einem kleinen Hofladen und auf Wochenmärkten verkaufen wir unsere Produkte.



Hofkäserei Vetter

Weifaer Straße 1
02689 Wehrsdorf
Tel. 035936 – 30416

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 8:00 - 12:00 und
13:00 - 18:00 Uhr
Sa: 8:00 - 12:00 Uhr

Wochenmärkte:

Mittwoch: Zittau
Donnerstag: Bautzen
Freitag: Krietzschwitz

Stefanie Scharf, Brand-Baude

Rezept des Monats

Quarkkeulchen

250 g Naturquark
250 g gegarte Kartoffeln
(wenn's geht ungesalzen)
3 Vollei
80g Zucker
100 g Mehl
1 EL Vanillezucker
Rosinen nach Wunsch
Abrieb einer halben Zitrone
Zimt/Zucker
Apfelmus

Die gegarten Kartoffeln reiben oder pressen. Alles vermengen (außer Zimt/Zucker und Apfel-

mus) und gut durchkneten. Pfanne vorheizen, in wenig Öl beidseitig anbraten.

Tipp: Portionen am besten mit zwei EL abformen, in der Pfanne etwas platt drücken. (Sollten nicht dicker als 1 cm sein. Braten sonst nicht durch oder verbrennen). Nach dem Braten auf etwas Küchenpapier das übrige Fett abtropfen.

Zwei Stück pro Portion mit Zimt/Zucker und Apfelmus anrichten.



Produkt des Monats

Quark

Zur Herstellung wird (in der Regel) entrahmte Milch durch Zugabe von Milchsäurebakterien und/oder Lab fermentiert, sodass sie gerinnt und sich die festen von den flüssigen Bestandteilen trennen. Der flüssige Anteil, die Molke, wird durch Abtropfenlassen in einem Tuch, bei industrieller Herstellung durch Zentrifugieren, entfernt. Danach wird der Käsebruch durch

Siebe fein passiert und je nach gewünschtem Fettgehalt zusätzlich mit Sahne versehen. Weitere Zubereitungsformen führen zu Schichtkäse.

In Deutschland dürfen nur Vorzugsmilchbetriebe Quark auch aus nichtpasteurisierter Milch verkaufen. Quark enthält viel Eiweiß (ca. 10 bis 20 %), Calcium und Phosphat. Er wird sowohl frisch gegessen als auch zum Backen verwendet.

Kontakte

Regionalmanagement

www.re-saechsische-schweiz.de

Landschaf(f)t Zukunft e.V.

Verein für Regionalentwicklung im

Landkreis Sächs. Schweiz/Ostertagebirge

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



Die Region weihnachtet



Historisch-romantischer Weihnachtsmarkt auf der Festung Königstein

Festung Königstein

Historisch-romantischer
Weihnachtsmarkt an den
4 Adventwochenenden

Pirna 27.11.-22.12.2009

Weihnachtsmarkt auf dem
Marktplatz

Königstein 27./28.11.2009

Weihnachtsmarkt in Königstein

Hohnstein 29.11.2009

8. Historischer Weihnachtsmarkt
zwischen Marktplatz und
Rathausplatz

Sebnitz 04.-06.12.2009

Weihnachtsmarkt auf dem
Marktplatz

Stolpen 05./06.12.2009

Romantischer Weihnachtsmarkt
auf dem Marktplatz

Zuschendorf 05./06.12.2009

Weihnachtsmarkt unterhalb des
Landschlösses

Neustadt 11.-13.12.2009

Weihnachtsmarkt auf dem
Marktplatz

Bad Schandau 11.-13.12.2009

Märchenweihnacht in der
Bad Schandauer Innenstadt

Joachim Ringelnatz
(1883-1934)

Vorfroede auf Weihnachten

Ein Kind - von einem Schiefertafel-
Schwämmchen
umhüpft - rennt froh durch mein
Gemüt.

Bald ist es Weihnacht! -
Wenn der Christbaum blüht,
dann blüht er Flämmchen.
Und Flämmchen heizen.
Und die Wärme stimmt uns mild.

Es werden Lieder, Düfte fächeln.
Wer nicht mehr Flämmchen hat,
wem nur noch Fünkchen glimmt,
wird dann doch götig lächeln.

Wenn wir im Traume
eines ewigen Traumens
alle unfeindlich sind - einmal im Jahr!
uns alle Kinder fühlen eines Baumes.
Wie es sein soll, wie's allen einmal war.

Börse

BIETE:

Nonfood – Humus, Erde, kleine Mengen Schüttgut
wie Sand oder Kies, Kaminholz, Bänke, Feuerkörbe

Food: - Fruchtaufstriche Kürbis – Apfel und Kürbis –
Birne; Petersilie, Äpfel, Rote Beete, Schwarzwurzel

SUCHE: Große Schubkarre und eine Wägeeinrich-
tung bis 500 kg

OAI Neustadt, Dr. Bernhardt – Thieme – Straße 6
01844 Neustadt / Sachsen

Tel: 03596 – 580810

Fax: 03596 – 580850

E-Mail: neustadt@oai-sachsen.de

Ansprechpartnerin : Frau Füssel

SUCHE: Holzspalter, hydraulisch, transportabel ab
6 t Spatlkraft

SUCHE: großen Bücherschrank mit offenen
Fächern in dunklem Holz

Brand-Baude, Brandstr. 27, 01848 Hohnstein

Tel. 035975 – 844 25, Fax. 035975 – 846 67

Web: www.brand-baude.de,

Mail: info@brand-baude.de

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

4. Ausgabe, November 2009

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: Brand-Baude

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

