

November 2014

# Sandstein Schweizer

*Post für Partner.*

Nationalpark-Partner | Porträt  
**Berghotel Großer Winterberg**

Regionalvermarkter | Porträt  
**Tonis Bäckerladen**

Nationalpark | Aktiv  
**Die Tannenhäher sammeln Wintervorräte**

Landschaf(f)t Zukunft e.V. | Info  
**Regionalsiegel wird bekannter**

regional | aktuell | kompakt



Sächsische Schweiz  
České Švýcarsko

## Inhalt

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| 4  | Nationalpark-Partner   Porträt<br><b>Berghotel Großer Winterberg</b>                                      | 12 | Nationalpark- und Regional-Splitter<br><b>Waldpflegearbeiten im Nationalpark begonnen</b>                                      |
| 6  | Regionalvermarkter   Porträt<br><b>Tonis Bäckerladen – Stadt Wehlen</b>                                   | 13 | <b>Veranstaltungshinweise</b><br><b>Fotoausstellung „DER STEIN LEBT!“</b>  |
| 8  | Nationalpark   Aktiv<br><b>Die Tannenhäher sammeln ihre Wintervorräte</b>                                 | 14 | Nationalpark- und Regional-Splitter<br><b>Eröffnung 6. Kulinarische Wochen</b><br><b>Aktuelle ÖPNV-Hinweise für die Region</b> |
| 9  | <b>Bach-Neunaugen gewinnen neue Territorien zurück</b>  | 15 | Rezept des Monats<br><b>Medaillons vom sächsischen Landschwein</b>   |
| 9  | <b>Forschungsarbeiten am Prebischtor</b>  | 16 | <b>Termine im November</b>   |
| 10 | Landschaf(f)t Zukunft e.V.   Info<br><b>Regionalsiegel „Gutes von hier“ in Bekanntheit auf Platz drei</b> |    |  |
| 11 | <b>„Gutes von hier“ – on Tour!</b>  |    |  |

## Impressum

### 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



15 let národního parku České Švýcarsko  
25 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz

### Bild Titelseite:

Jörg Weber, Blick von Papstdorf zu den Schrammsteinen

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
57. Ausgabe, November 2014  
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke  
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
Fotos: J. Weber, Elbsandstein Gruppe, K. Krenz, J. Oswald,  
W. Günther, P. Wanzek, V. Sojka,  
J. Doležalová, T. Salov, M. Förster  
Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.  
Auflage: 4.000 Stück  
Gedruckt auf Circle matt White.



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).

## Editorial

### Novembertag

Nebel hängt wie Rauch ums Haus,  
drängt die Welt nach innen;  
ohne Not geht niemand aus;  
alles fällt von Sinnen.  
Leiser wird die Hand, der Mund,  
stiller die Gebärde.  
Heimlich wie auf Meeresgrund,  
träumen Mensch und Erde.

Christian Morgenstern

Leise Töne für eine ruhigere Zeit ...

Nach dem milden Herbst wird es Zeit, dass Mensch und Natur langsam runterfahren und zu „Ihren Wurzeln“ finden.

Alles in Allem sind wir gut durch die Saison gekommen und so soll es bitte auch bleiben, zumindest was das Wetter betrifft! Noch immer sind die Hochwasserwunden in den Elbeorten zu erkennen und schlagen sich wirtschaftlich nieder.

Der schöne Herbst mit seinen passgerechten Sonnenwochenenden hat uns wieder zahlreiche Besucher in die Region gebracht. Den einen hat's gefreut, dem anderen war es ein Leid, weil der Platz mancherorts knapp wurde - ob auf der Straße, den Fähren oder der Bastei und der Affensteinpromenade. Überfüllte Züge gab es diesmal wenige durch den Bahnstreik. Hinzu kamen extrem lange Autoschlangen, die sich bis in die späten Abendstunden hielten.

Eigentlich ist ja genug Platz für alle, wenn es uns künftig besser gelingt, auch die Schönheiten abseits der „Klassiker“ attraktiv und anspruchsvoll zu gestalten.



Die Gierseilfähre im Kurort Rathen ist für Besucheranstürme gut gerüstet

Warum nicht mal die Kaiserkrone, den Zirkelstein oder die Zschirnsteine erwandern? Dazu diskutieren wir in der nächsten Zeit, um neue Ideen zu entwickeln für die anderen „heimlichen Schönheiten“ der Sächsischen Schweiz links der Elbe.

Auf der Tagung „Nachhaltige Mobilitätskonzepte in Tourismusregionen“ am 6. November in Bad Schandau erfahren wir anhand von Beispielen aus anderen Regionen mehr darüber.

In unserer Dezemberausgabe berichten wir umfassender über dieses Thema. Was erwartet Sie noch im Schweizer: Die bevorstehende Weihnachtszeit lässt grüßen. Wir empfehlen die Bäckerei Toni Beier als Erzeuger mit Regionalsiegel.

Als Nationalparkpartner stellt sich die Gruppe „Elbsandstein“ mit dem Berghotel „Großer Winterberg“ vor. Bleiben Sie uns auch im kühlen November schön neugierig...

Ihre

*Ulrike Funke* *J. Weber*



## Julia Biener Sales & Marketing-Assistentin ELBSANDSTEIN – Zu Gast in der Natur

### Frisch. Regional. Anders!

In einer einzigartigen Landschaft genießen Sie an attraktiven Ausflugszielen im Herzen des Nationalparks Sächsische Schweiz eine sorgfältige Auswahl von Speisen und Getränken aus vorwiegend ökologischem und regionalem Anbau. Erleben Sie die Vielfalt und Schönheit der Sächsischen Schweiz und lassen Sie sich von unserem herzlichen Service verwöhnen. Vegetarier, Veganer und Allergiker kommen bei uns nicht zu kurz.

Zu unseren Ausflugszielen und Standorten in der Region Sächsische Schweiz zählen:

- Großer Winterberg
- Papststein
- Kuhstall
- Altes Zeughaus
- Sendigbaude am Aufzug nach Ostrau
- Biosfaire Regiomarkt im Nationalparkbahnhof Bad Schandau



Weihnachtlicher Vorgeschmack

### Das Berghotel & Restaurant „Großer Winterberg“ stellt sich vor:

Durch die direkte Lage im Nationalpark Sächsische Schweiz erleben Sie einen einzigartigen Aufenthalt im Einklang mit der Natur. Das Hotel stellt einen guten Ausgangspunkt für Tages- und Halbtagestouren durch die Sächsische Schweiz und entlang des Malerwegs dar. Durch eine gute Anbindung mit den öffentlichen Verkehrsmitteln können Tagesausflüge in die nähere Umgebung sowie bedeutende Städte wie Dresden und Prag durchgeführt werden.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, den historischen Saal des Hotels für Gruppenseminare und Familienfeiern zu nutzen. Nur für Übernachtungsgäste bieten wir einen Fahrservice an.

### Das Berghotel „Großer Winterberg“ bietet Ihnen:

23 gemütlich eingerichtete Zimmer  
1 uriger Gastraum mit 50 Plätzen  
1 historischer Saal für Seminare und Feierlichkeiten mit bis zu 80 Personen  
2 Sonnenterrassen mit 150 Plätzen  
1 Rückzugsort mit großer Spielecke und TV  
1 Ruhezone zum Lesen



#### Kontakt

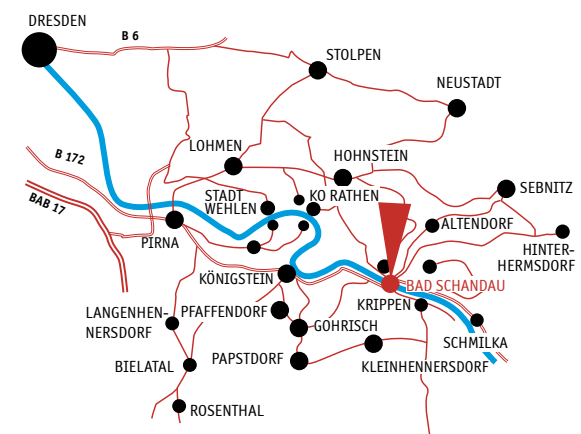
Elbsandstein Gruppe  
Bahnhof 6 | 01814 Bad Schandau  
Tel.: + 49 (0)3 50 22-50 09 80  
Fax: +49 (0)3 50 22-50 09 81  
info@elbsandstein.de  
www.elbsandstein.de



Wie man sich bettet so schläft man. Auf dem Großen Winterberg ist totale Ruhe im Preis inbegriffen!

#### Tipps:

Genießen Sie nach einer ausgedehnten Winterwanderung einen Glühwein im Restaurant des Berghotels „Großer Winterberg“ oder in einem anderen Ausflugsziel. Die passende Tasse inkl. Glühwein Flatrate erhalten Sie ab 27.10.2014 in den Ausflugszielen und im Biosfaire Ladencafé im Nationalparkbahnhof Bad Schandau.



Kathleen Krenz, ILE-Regionalmanagement

## Tonis Bäckerladen – Backen ohne Fertigmischungen



Schon Toni Beiers Großvater und Vater arbeiteten als Bäcker- bzw. Konditormeister in Pirna auf der Maxim-Gorki-Straße. Dadurch war er schon als Kind mit den Arbeiten dieses Berufes eng vertraut und nahm nach Beendigung der Schule eine Lehre in der Bäckerei Müller in Pirna auf. 2000 absolvierte er erfolgreich die Bäckermeisterschule in Dresden. Danach ging es bis 2005 nach Stuttgart in die Bäckerei Klinsmann wo er sein handwerkliches Können vertie-

fen konnte. 2003 besuchte er neben der Arbeit die Konditormeisterschule in Stuttgart. 2006 übernahm er die Geschäfte seines Vaters in der Maxim-Gorki-Straße 7 in Pirna.

2007 kam der große Umzug. Herr Beier kaufte die Bäckerei auf der Pirnaer Straße in Stadt Wehlen. Nach umfangreichen Sanierungs- und Modernisierungsmaßnahmen eröffnete er noch im selben Jahr Tonis Bäckerladen.



Die Backwaren aus Tonis Backstube erhalten Sie von Montag bis Samstag auch in Pirna am Marktplatz.

Gemeinsam mit 2 Bäckergehilfen und einem einheimischen Auszubildenden fertigt er mit Herzblut nach handwerklicher Tradition feinste Backwaren.

Fertigmischungen, Halbfabrikate bzw. gefrostete Teiglinge kommen in Beiers Backstube nicht zum Einsatz. Alle Backwaren werden nach überlieferten bzw. selbst erarbeiteten Rezepten hergestellt.

Eine Besonderheit in Beiers Backstube ist: Es geht auch ohne Weizen.

Brote werden nur mit eigens gezüchtetem Sauerteig gebacken und die Körnermischungen selbst gemischt.

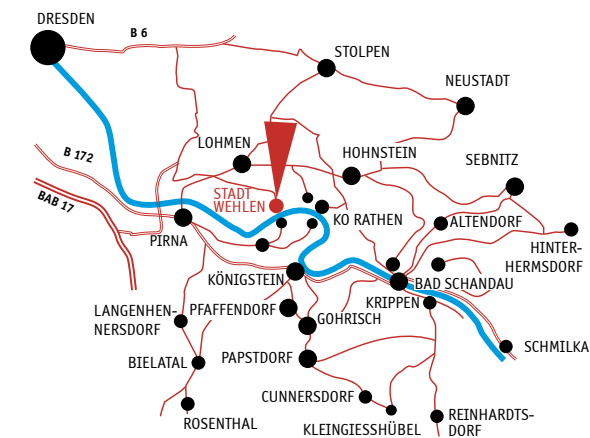
Das Sortiment an regionalen Produkten umfasst Roggen-, Misch-, Weiß- und Dinkelbrot, doppelte Brötchen, Rosen-, Roggen- und Dinkelbrötchen sowie Schrippen und saisonbedingt auch Obstkuchen.

Zur Tradition ist mittlerweile geworden, dass die Vorschulkinder der Kindereinrichtungen von Stadt und Dorf Wehlen gemeinsam mit Herrn Beier in der Weihnachtszeit Plätzchen backen. Das ist immer wieder ein schöner Höhepunkt für Bäcker und Kinder.



Eine feste Adresse in Stadt Wehlen – die hochwassersichere Backstube von Tonis Bäckerladen

Neben Backwaren kann man im Bäckerladen auch ein ausgewähltes Sortiment an Waren des täglichen Bedarfs erwerben. Darunter schmackhafte Brotaufstriche, selbst hergestellt aus Blüten und Früchten der Saison, wie z.B. aus schwarzer Johannisbeere, Mirabelle und Holunder.



[www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)



### Kontakt

Tonis Bäckerladen  
 Inh. Toni Beier  
 Pirnaer Straße 111,  
 01829 Stadt Wehlen  
 Tel.: 035024 70381  
 Fax: 035024 799993  
 Mail: [toni-beier@t-online.de](mailto:toni-beier@t-online.de)

Ulrich Augst, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

## Die Tannenhäher sammeln ihre Wintervorräte



Tannenhäher – die Wintervorräte sind gesammelt.

Jetzt im Herbst sind die Haselnüsse reif und in diesem Jahr gibt es sehr viele davon. Taubengroße, schlanke Rabenvögel mit rußbraunem, weiß getropften Federkleid und auffallenden weißen Federn unter ihren Schwänzen sind in den Haselbüschen in der Feldflur, in Parks und Gärten dabei sich ihre Wintervorräte zu sichern. Meist hört man seine schnarrenden, oft gereihten Rufe, wie „krärr-krärr...“, lange bevor man den Vogel im dichten Blattwerk entdeckt hat.

Es sind Tannenhäher, die wegen ihrer Vorliebe für Haselnüsse in unseren Breiten auch mancherorts Nusshäher

genannt werden. Sie leben in den Nadelwäldern und brüten sehr zeitig im Jahr.

Über den Winter deponieren sie ihre Vorräte, mit denen sie auch noch die Brut im kommenden Jahr aufziehen. Die Häher sammeln über zehn Nüsse in ihrem dehnbaren Kehlsack und fliegen, die letzte Nuss im Schnabel, in ihre Reviere. Dort verstecken sie diese an Baumstubben, auf Felsbändern, an Steinen und an manch anderen Stellen im Wald. Nicht alle Nüsse werden von den Tannenhähern wieder gefunden und so keimt hier und dort, mitten im eintönigen Fichtenforst, ein neuer Haselstrauch. Der Tannenhäher trägt ebenso wie der allbekannte Eichelhäher mit dieser Vorratswirtschaft zur Verbreitung der Baum- und Straucharten bei.

Der Tannenhäher besiedelt in Sachsen das Bergland und die Mittelgebirge vom Zittauer Gebirge im Osten bis zum Vogtland im Westen. Der Brutbestand lag Anfang der 1980er Jahre bei 100 bis 200 Paaren in Sachsen und hat sich bis zur letzten Brutvogelzählung von 2004 bis 2007 mehr als verdoppelt. In der Sächsischen Schweiz, wo die Art sich erst in den 1970er Jahren etablierte, hat der Brutbestand wieder abgenommen.

Tomaš Salov, Pressesprecher NLP Böhmisches Schweiz

## Bach-Neunaugen kehren in die Kirnitzsch zurück

Mitte September wurden in der Nähe der Obermühle bei Zadní Jetřichovice (Hinterdittersbach) 200 Larven von Bach-Neunaugen entnommen und in die Kirnitzsch (Křinice) in der Nähe des grenzüberschreitenden Wanderweges übertragen. Die Bach-Neunaugen gewinnen so mit menschlicher Hilfe verlorene Territorien zurück, die sie wegen der Staumauer der Oberen Schleuse nicht natürlich wiederbesiedeln können. Aus älteren Quellen ist bekannt, dass es im Bereich oberhalb der Oberen Schleuse Neunaugen gab. Die Population ist jedoch ausgestorben. Dank einer sehr starken

Tomaš Salov, Pressesprecher NLP Böhmisches Schweiz

## Forschungsarbeiten am Prebischtor

Ende September konnten Besucher des Prebischtors ein heutzutage recht seltenes Phänomen beobachten: Menschen auf dem Bogen des größten Sandsteintors Europas. Waren es etwa undisziplinierte Besucher? Keineswegs! Geologen untersuchten den Bogen mit einem Georadar, also einem Gerät, welches ihnen ermöglicht ins Innere des Tors zu „schauen“. In regelmäßigen Zeitabständen von 5 Jahren wird geprüft, ob es Änderungen im Felsenmassiv gibt, wie etwa Sprünge. Zugleich wurde die Gelegenheit genutzt, um einen Laserscan der Oberfläche des Bogens zu erstellen. Dieser wird frühere



Larve eines Bach-Neunauges

Quellpopulation in Hinterdittersbach kehren nun diese faszinierenden Wasserbewohner zurück.



Geologen mit dem Georadar: Ein unauffälliges Gerät, welches mehrere Dutzend Meter durch das Felsenmassiv sieht.

Scans von den Seiten des Tores ergänzen. Mit den Daten wird ein dreidimensionales Modell des Tores erstellt.

Ulrike Filbrandt, Referentin LfULG Dresden

## Regionalsiegel „Gutes von hier“ in Bekanntheit auf Platz drei



### Aktuelle DLG – Studie „Regionalität aus Verbrauchersicht“

Regionalität ist ein Begriff, der von vielen Verbrauchern genutzt, aber unterschiedlich und rein subjektiv verstanden wird. Es hängt stets vom persönlichen Regionalverständnis ab, ob großräumig das eigene Bundesland oder gar Deutschland gemeint ist oder eher das nahe Umfeld. Die aktuelle Studie der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) befasst sich aktuell damit. Interessant ist, dass 83% der Befragten den Begriff Regionalität kennen, ihn heute im Vergleich zu 2011 jedoch weiter fassen. Die Mehrheit der Verbraucher versteht unter „regional“ mittlerweile größere Abgrenzungen wie z.B. das eigene Bundesland und weniger den Großraum um die eigene Stadt.

Das Regionalsiegel „Sächsische Schweiz Osterzegebirge - Gutes von hier“ liegt in den östlichen Bundesländern mit 18% auf Platz drei der Bekanntheit von Bauern- und Marktplatzmarken. Das ist das Ergebnis in Sachsen, Brandenburg/Berlin und Sachsen-Anhalt. Dieses junge Siegel muss nur der Traditionsmarke „Spreewaldhof“ (48%) und dem Siegel „Von Hier“ (19%) den Vortritt lassen. Dieser Erfolg zeigt, dass die Verbraucher in der Sächsischen Schweiz und dem Osterzegebirge Wert auf die Herkunft

ihrer Lebensmittel legen. Transparente Kriterien stellen eine Basis für Regionalsiegel dar, werden durch Verbraucher angenommen und stärken die Initiative für die Zukunft. Das Siegel hat innerhalb von zwei Jahren also einen hohen Wiedererkennungswert erreicht.

Die DLG-Studie empfiehlt, durch eine stärkere Unterscheidung zwischen Regionalität und Lokalität mehr Chancen für Spezialisierung und Expansion wahrzunehmen. Das heißt Stärkung lokal verwurzelter Anbieter mit eng gefasstem, spezifischen Vertriebsgebiet und Erhöhung der Akzeptanz und Relevanz auch außerhalb der eigenen Region durch die breite Auffassung von „regional“. Im Vergleich 2013 zu 2011 wird deutlich, dass emotionale Werte wie Vertrautheit, Tradition, Natur, vom Land, Genuss und persönlicher Kontakt in Bezug auf Regionalität deutlich an Zustimmung verloren haben. Dagegen dominieren „rein wirtschaftliche“ Werte wie typisch regionale Produkte, kurze Wege, Frische und Nachhaltigkeit. Wichtig ist, die Sehnsucht nach Emotionen in Sachen Regionalität nicht nur zu bedienen, sondern zu wecken und so einer rein wirtschaftlichen Betrachtung entgegen zu treten.



[www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)

Kathleen Krenz, MA Landschaf(f)t Zukunft e.V.

## „Gutes von hier“ – on Tour!

### Regionale Produkte gehen zu neuen Märkten

Der Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V. hat sich in diesem Jahr an einer Vielzahl von Veranstaltungen und Präsentationen auf dem Gebiet der Regionalvermarktung beteiligt, um das Regionalsiegel „Sächsische Schweiz – Osterzegebirge - Gutes von hier“ und somit regionale Produzenten unserer Region stärker zu publizieren.

Nun wird die größte Aktion in diesem Jahr vorbereitet. In Zusammenarbeit mit der Ostsächsischen Sparkasse Dresden besteht die Möglichkeit, regionale Produkte in der Cafeteria der Filiale am Güntzplatz 5 in Dresden zu präsentieren. Im Zeitraum 03. - 07.11.2014 bieten in der Datenbank Regionale Produkte des Vereins gelistete Produzenten ihre Waren täglich in der Zeit von ca. 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr zum Verkauf an. Für jeden Wochentag wird jeweils eine regionale Produktgruppe als Leitthema vorbereitet. In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef der Cafeteria wird in der Speisekarte somit jeden Tag ein Gericht, bestehend aus regionalen Produkten, angeboten.

### Veranstaltungshinweis

Die Regionalkonferenz des Landschaf(f)t Zukunft e. V. mit den Regionen „Silbernes Erzgebirge“ und „Sächsische Schweiz“ findet am 04.12.2014 im Schloss Burgk in Freital statt. [www.re-saechsische-schweiz.de](http://www.re-saechsische-schweiz.de)



Hier, in der Cafeteria der Filiale der Ostsächsischen Sparkasse Dresden am Güntzplatz in Dresden präsentieren demnächst regionale Erzeuger ihre Waren.

In der nächsten Ausgabe des Sandstein-Schweizers erfahren Sie mehr über diese Aktion.

### Kontakt:

Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.  
Bahnhofstraße 1  
01829 Stadt Wehlen  
Tel. 035020 75385  
Fax: 035020 75378  
[joachim.oswald@re-saechsische-schweiz.de](mailto:joachim.oswald@re-saechsische-schweiz.de)

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalpark

## Waldpflegearbeiten im Nationalpark haben begonnen



Nicht nur am Kohlichtgraben im Revier Hohnstein bringt die NLPV nach Abschluss der Waldarbeiten die Wege wieder schnell in Ordnung.

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

## Veranstaltungshinweise



„Klimaverträgliche Urlaubsmobilität in der Nationalparkregion Sächsische Schweiz“

**26. November 2014** von 10-13 Uhr im Haus des Gastes in Bad Schandau  
Das Ziel der Veranstaltung ist es, Maßnahmen aufzuzeigen und zu initiieren, die die klimaverträgliche Urlaubsmobilität insbesondere der Generation 60+ fördern, bzw. bestehende gute Beispiele bekannter zu machen und zu etablieren.  
Wir unterstützen touristische Einrich-

### Die ersten Waldpflegearbeiten der Saison sind bereits abgeschlossen.

Im Internet informiert die Nationalparkverwaltung über den aktuellen Stand an den einzelnen Einschlagsorten. Am deutlichsten werden Besucher die Arbeiten im Bereich Falkenstein und Wildwiese unterhalb der Schrammsteine beobachten können. Bitte beachten Sie die Ausschielderungen und Hinweise in den Wandergebieten. Danke!

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

tungen dabei, ihren Gästen die An- und Abreise sowie die Mobilität vor Ort ohne (eigenes) Auto nahezubringen und sie so bequem wie möglich zu gestalten.

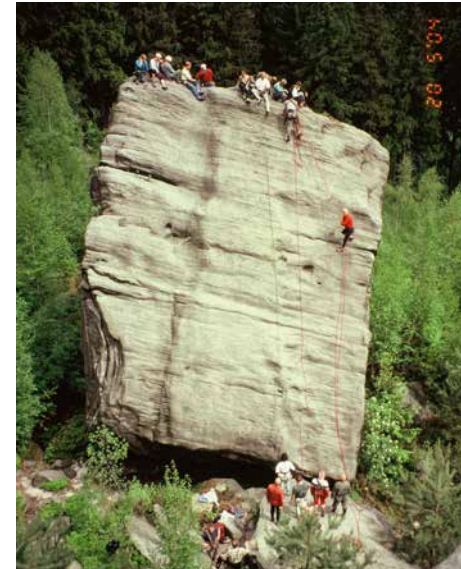
### Fachtagung im Bad Schandauer Haus des Gastes

Fachtagung „Nachhaltige Mobilitätskonzepte in Tourismusregionen“ am **6. November 2014** in Bad Schandau. Programm und Anmeldung unter: [www.nationalpark-saechsische-schweiz.de/Aktuelles](http://www.nationalpark-saechsische-schweiz.de/Aktuelles)



Dr. Ursula Unger, Presse Gebirgsverein Heimatfreunde Gohrisch e.V.

## Fotoausstellung „DER STEIN LEBT!“



1. Preis: Wolfgang Günther, Gohrisch, „Klamotte am Pfaffenstein ... am Falkenstein ist uns zu viel Betrieb“



2. Preis: Wolfgang Günther, Gohrisch, „Nebelhexe“

Der Gebirgsverein Heimatfreunde Kurort Gohrisch e. V. hatte im April 2014 den Fotowettbewerb „Der Stein lebt!“ eröffnet. Das Ziel war eine achtsame und phantastische Annäherung an die zauberhafte Felslandschaft rund um den Kurort Gohrisch. Angesprochen waren Einheimische ebenso wie Touristen. Alle Fotos sind unter [www.gohrisch.de](http://www.gohrisch.de) zu sehen.

Für die interessierten Kinder der Grundschule Papstsdorf wurde ein spezielles Projekt initiiert. Insgesamt beteiligten sich über 50 Hobbyfotografen mit 216 Fotos, darunter fast 40 von Kindern.

Am 2. Oktober fand die feierliche Preisverleihung statt. Gleichzeitig wurde eine Ausstellung mit den 25 besten von der Jury ausgewählten Fotos im Gemeindesaal Gohrisch eröffnet. Die Ausstellung ist noch bis zum Ende des Jahres während der Öffnungszeiten der Tourist-Information, Neue Hauptstraße 116 in 01824 Kurort Gohrisch zu sehen.



3. Preis: Peter Wanzek, Gelsenkirchen, „The hills have eyes“

Gunter Claus, Geschäftsführer Dehoga RV Sächs. Schweiz



## Eröffnung 6. Kulinarische Wochen im Panoramarestaurant auf der Bastei



Sebastian Puder (18) aus Heidenau, Koch-Azubi (2. Lehrjahr) im Berghotel Panoramarestaurant Bastei mit Medaillons vom sächsischen Landschwein im Speckmantel gebraten an Rotwein-Pflaumen-Zwergorangeragout vor der weltbekannten Basteibrücke

Jörg Weber, MA Ref. Öffentlichkeitsarbeit

## Aktuelle ÖPNV-Hinweise für die Region

### S1 ab November im Stundentakt

Durch Bauarbeiten kommt es zu Einschränkungen im S-Bahnverkehr von Pirna nach Schöna. Es besteht Stundentakt vom 3. November 2014 bis 28. März 2015.

Die Sächsische Schweiz bietet Naturfreunden nicht nur ein spektakuläres Panorama, einzigartige Sandsteinfelsen und romantische Elbschleifen, sondern auch Gourmets erstklassige Genüsse.

Die 6. Kulinarischen Wochen finden in diesem Jahr vom **11.10.** bis zum **16.11.2014** statt. Es haben sich 26 Restaurants und 15 Erzeuger und Lieferanten dazu angemeldet. Diese möchten das gemeinsame Anliegen „frische Produkte aus unserer Region lecker zubereitet auf den Teller unserer Gäste“ ganz besonders in diesen Tagen präsentieren.

[www.dehoga.de](http://www.dehoga.de)

Umfangreiche Informationen zu aktuellen Fahrplänen und Tarifen finden Sie unter: [www.vvo-online.de](http://www.vvo-online.de) oder der InfoHotline: 0351-852 65 55.

Matthias Kusber, Küchenchef auf der Bastei



## Rezept des Monats

**Medaillons vom sächsischen Landschwein**  
im Speckmantel gebraten mit gratinierter  
Frischkäse-Mandelhaube  
an Rotwein-Ingwerpflaumen

Zutaten für 2 Personen

300 g Schweinefilet  
50 g Speck  
200 g Pflaumen  
100 g Frischkäse  
20 g Mandeln  
100 ml Marsala  
20 g Zucker  
20 g Butter  
frischer Ingwer

### Zubereitung:

Schweinefilet in Medaillons à 75 g schneiden, mit hauchdünn geschnittenem Speck umwickeln, mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten 3 bis 4 Minuten anbraten.

Mandeln klein hacken, mit Frischkäse vermischen, auf die Medaillons verteilen und unterm Grill kurz gratinieren.

Butter in einer Pfanne schmelzen, mit Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Anschließend sirupartig einköcheln lassen und den frischen, geschälten Ingwer hinein reiben. Pflaumen entsteinen, halbieren und in der Rotwein-Ingwersauce durchschwenken.



### Anrichten:

Pflaumen auf dem Teller anrichten, gratinierte Medaillons aufsetzen und dazu gebackene Kartoffeltaler reichen. Guten Appetit!

### Tipp unseres Küchenchefs Matthias Kusber

Dieses Gericht koche ich exklusiv für Sie in unserem Panoramarestaurant anlässlich der Kulinarischen Wochen vom 11. Oktober bis 16. November 2014.

### Anschrift

Berghotel Bastei  
01847 Lohmen / Bastei  
Tel. 035024 779 0  
Fax 035024 779 481  
[info@berghotel-bastei.de](mailto:info@berghotel-bastei.de)  
[www.berghotel-bastei.de](http://www.berghotel-bastei.de)



## Termine

**6. November, 19:00 Uhr**  
**Grünspecht – Vogel des Jahres 2014**  
 Vortrag im Nationalparkzentrum Bad Schandau

**8. November, 09:30 Uhr**  
**Exkursion mit der Nationalparkverwaltung zu „Klettern und Naturschutz“**,  
 Parkplatz Schmilka, Hinweis: Mit der S 1 ab Dresden Hbf 08:29 Uhr bequem erreichbar.

**16. November**  
**11:00 Uhr und 17.30 Uhr**  
**„Zieht mit in die Bergeswelt“**  
 Mit dem Bergsteigerchor in die Bergeswelt - Congress Center Dresden  
 Sächsische Bergsteigerchor „Kurt Schloßer“

**14. – 16. November**  
**Bergsichten - Berg+Outdoor Filmfestival**  
 Dresden, Hörsaalzentrum der TU Dresden



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.



## Partnertermine November

Berghotel Bastei

**11. November**  
 Ab dem Martinsfest servieren wir Ihnen in unserem Panoramarestaurant knusprige Gänse in Flughöhe, 194 Meter über der Elbe.

Parkhotel Margaretenhof

**5. Dezember, 18.00 Uhr**

**Ein bisschen Gift muss sein!**

Folgen Sie der Einladung von Marquise de Pompadour!

## Praktikum

Die Commerzbank wird auch im Jahr 2015 vier Studenten ein spannendes Praxissemester im Nationalpark Sächsische Schweiz ermöglichen. Damit befindet sich der Nationalpark in bester Gesellschaft unter 25 der schönsten Landschaften Deutschlands.

Bewerbungen (online): bis 15. Januar 2015

[www.umweltpraktikum.com](http://www.umweltpraktikum.com)



Nationalpark Sächsische Schweiz – wir sind Mitglied bei Europarc Deutschland e. V. und ein „Fahrtziel Natur-Gebiet“

Nationalpark  
 Sächsische Schweiz



Fahrtziel *natur*

