

August 2017

# Sandstein Schweizer

*Post für Partner.*

Regionalbewegung | Porträt  
„Gutes von hier.“ –  
in einer Geschichte verpackt

Regionalmanagement | Vernetzt  
Unterstützung durch Vernetzung

Regionalvermarkter | Bilateral  
Lokal statt global –  
regionale Produkte im Trend

Aktiv in der Region  
Wie geht's weiter mit dem Vermarkten?

regional | aktuell | weltoffen

## Inhalt

- 4 Regionalbewegung | Porträt  
**„Gutes von hier.“ – in einer Geschichte verpackt**
- 6 Regionalmanagement | Aktuell  
**Neuigkeiten von der Datenbank für regionale Produkte**
- 8 Regionalmanagement | Vernetzt  
**Unterstützung durch Vernetzung**
- 10 Regionalvermarkter | Bilateral  
**Lokal statt global – regionale Produkte im Trend**
- 12 Regionalvermarkter | Dialog  
**Aus dem Nähkästchen geplaudert: Wie kommt die Initiative „Gutes von hier.“ bei den „Machern“ an?!**
- 14 Aktiv in der Region  
**Wie geht ´s weiter mit dem Vermarkten?**
- 15 Rezept des Monats  
**Erdäppelkletscher – das Rezept**
- 16 Termine und Veranstaltungen

## 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.  
 Ulrike Funke Geschäftsführung  
 Regionalmanagement Sächsische Schweiz  
 Ansprechpartner: Kathleen Krenz  
 Siegfried Rädels Str. 9 01796 Pirna  
 Tel. 03501 4704873, Fax 03501 5855024  
 kathleen.krenz@re-saechsische-schweiz.de  
 www.re-saechsische-schweiz.de  
 www.gutes-von-hier.org

„Zuständig für die Durchführung der ELER-Förderung im Freistaat Sachsen ist das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL), Referat Förderstrategie, ELER-Verwaltungsbehörde.“

### Bild Titelseite:

Ein blauer Tafelwein sammelt in der warmen Augustsonne die schwere Süße des Sommers. Foto: Frank Höppner

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
 89. Ausgabe, August 2017  
 Redaktion: Kathleen Krenz  
 Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.  
 Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
 Fotos: U. Junker, K. Krenz, M. Förster, Landschaft(f)t Zukunft e.V., H. Krenz,  
 Druck: Ideenwerkstatt Päßler, Neustadt i. 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

**Wer aufhört zu werben, um so Geld zu sparen, kann ebenso seine Uhr anhalten, um Zeit zu sparen.**

Henry Ford

... und so ist es auch für uns wieder höchste Zeit, Ihnen mit der inzwischen dritten Sonderausgabe des SandsteinSchweizers zum Thema Vermarktung regionaler Produkte zu berichten, was es Neues gibt – in der Datenbank Gutes-von-hier.org, bei unseren Produzenten und in den zahlreichen Netzwerken und kleinen Kooperationen, die sich „übers Jahr“ entwickelt haben!

Manches wird sich lesen wie eine Geschichte – nur eben mit echten Menschen aus unserer Region, die sich „gefunden“ haben, um miteinander Leckeres für Topf, Pfanne, Theke, Ladentafel oder Regionalregal zu bewerben und anzubieten.

Stöbern Sie online in der Datenbank, um von den aktuellen Produkten, Aktionen und Veranstaltungen zu erfahren und vielerorts mit uns persönlich ins Gespräch zu kommen! Besonders freut uns, Ihnen u.a. so einige Hofläden und Regionalmärkte vorstellen zu können, die neu in der Region sind oder ihre Angebotskette um weitere Produkte aus unserer Datenbank erweitert haben – von Struppen über Niederseidewitz bis Clausnitz und noch viel weiter ...



Nur der Überzeugte überzeugt. (Joseph Joubert)

Wer dann noch die Vielfalt der Möglichkeiten, einen simplen Kartoffelpuffer in die phantasievollsten Varianten von „Erdäppelkletschern“ zu verzaubern, kennenlernen will, ist beim Schmökern in unserer neuen Sonderausgabe bestens aufgehoben!

Dann wünschen wir jetzt schon: Guten Appetit, seien Sie wie immer schön neugierig und kommen Sie uns zu den zahlreichen Events und Märkten besuchen, kosten und erfahren Sie Neues vom „Guten von hier“...

Wir freuen uns auf Sie, bis bald,

Ihre

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

## „Gutes von hier.“ – in eine Geschichte verpackt



Blick von der Festung Königstein über die Elbe zum Lilienstein

**Es war einmal.  
So fangen alle guten Geschichten an.  
Und dies ist eine gute, noch dazu eine  
„Gute von hier“.**

Die Menschen, die entlang der Elbe zwischen Pirna und Bad Schandau leben, sind schon von jeher sehr stolz auf ihre Heimat. Bizarre Felsen und wilde Schluchten, der das Gebiet prägende Fluss Elbe ..... fasziniert sie immer wieder. Die hier lebenden Menschen wollten einerseits ihr Land schützen, aber auch Nachbarn und Gäste zu sich einladen. So kam es, dass sie 1990 einen Großteil ihrer Landschaft offiziell als „Nationalpark“ unter Schutz stellten. Doch damit nicht genug - seit

2009 gibt es Nationalpark-Partner. Sie sind „Botschafter“ ihrer Region. Um solch ein „Botschafter“ zu werden, muss man sich bewerben und besondere Voraussetzungen erfüllen. Dazu gehört auch, Einheimischen und Gästen die hier gewachsenen und hergestellten Lebensmittel schmackhaft zu machen.

Auf der gemeinsamen Suche nach Erzeugern, die diese Lebensmittel herstellen, anbieten bzw. verwenden, wurden viele leckere Produkte und Angebote gefunden. Bald schon merkten die Menschen auch, dass die meisten ihrer Nachbarn „Gleichgesinnte“ waren. Schnell verbündete man sich miteinander und beschloss,



Clausnitz bei Rechenberg-Bienenmühle im Leinblüten-Rausch

„gemeinsame Sache“ zu machen – voneinander und miteinander zu lernen, Erfahrungen auszutauschen und gemeinsam interessante Angebote für Einheimische und Gäste zu entwickeln.

Eine dieser „gemeinsamen Sachen“ ist die Initiative „Gutes von hier.“ des Landschaft(f)t Zukunft e. V. So hat sich der Aktionsradius der Initiative inzwischen weit in das Erzgebirge und in die Metropolregion Dresden ausgeweitet. In enger Zusammenarbeit mit regionalen Mitstreitern werden in einem Umkreis von 50 km um Pirna regionale Erzeuger, Vermarkter und Gastronomen erfasst, die nach klar definierten Kriterien (siehe Internetseite) arbeiten. Zeitgemäß

werden diese nicht in einer Liste, sondern in der Datenbank [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) des Landschaft(f)t Zukunft e. V. geführt.

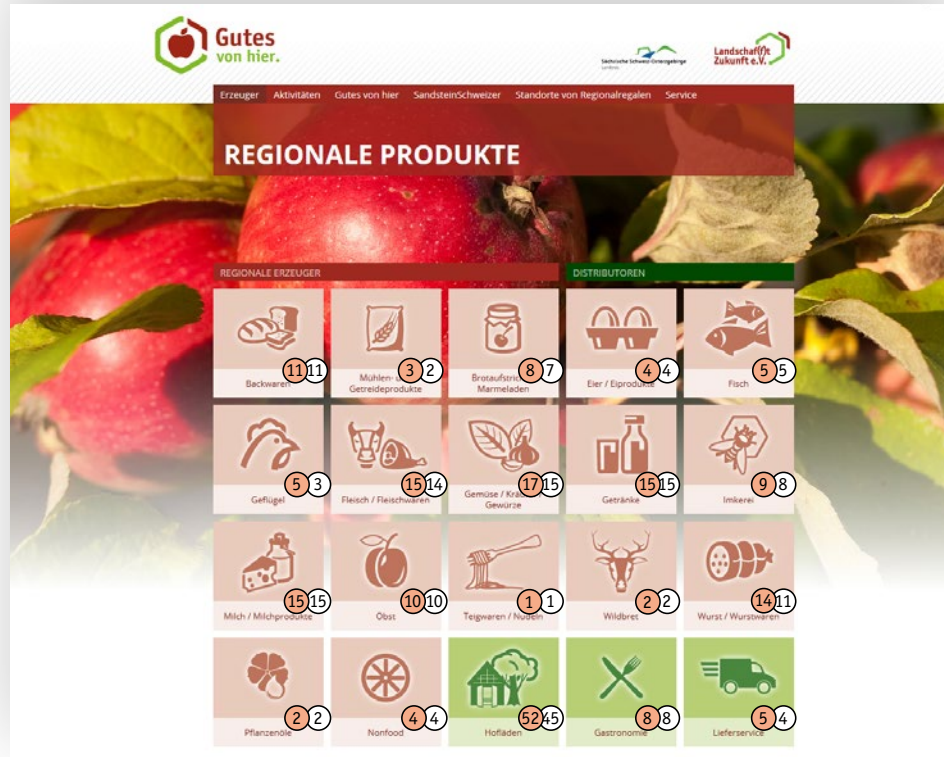
**Schauen Sie immer wieder einmal auf diese Seite – Sie werden stets Neuigkeiten entdecken.**

**Kontakt**

Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V.  
LEADER Regionalmanagement  
Sächsische Schweiz  
Ansprechpartner: Kathleen Krenz  
Siegfried-Rädel-Str. 9 01796 Pirna  
Tel. 03501 4704873, Fax 03501 5855024  
[kathleen.krenz@re-saechsische-schweiz.de](mailto:kathleen.krenz@re-saechsische-schweiz.de)  
[www.re-saechsische-schweiz.de](http://www.re-saechsische-schweiz.de)  
[www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)

Kathleen Krenz, LEADER-Region Sächsische Schweiz

# Neuigkeiten von der Datenbank für regionale Produkte



Die Einstiegsseite der Regionaldatenbank-Website ([www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)) mit einer Übersicht über die Produktgruppen und aktuelle Mitglieder. Zusätzlich ist hier die Verteilung der derzeit enthaltenen Einträge im Vergleich zum Vorjahr dargestellt.

Im September 2016 erschien die 2. Sonderausgabe des SandsteinSchweizers zu regionalen Produkten. Seit dieser Zeit hat der Landschaf(f)t Zukunft e.V. mit Stand 30.06.2017 neun neue Mitglieder in die Datenbank für regionale Produkte aufgenommen. Die Datenbank gibt zum gegenwärtigen Zeitpunkt mit 205 Einträgen Auskunft über 85 Unternehmen.

Mit weiteren potentiellen Mitgliedern werden derzeit Gespräche geführt.

### Und was es sonst noch Neues gibt ...

Lag noch vor 2 Jahren der Hauptschwerpunkt bei der Akquise geeigneter Unternehmen zum „Befüllen“ der Datenbank, dominieren heute Anfragen



Jüngstes Mitglied der Datenbank, seit April 2017 dabei: der Milchhof Fiedler

bzgl. Vermittlung regionaler Erzeuger für Veranstaltungen und Märkte sowie den alltäglichen Bedarf, sprich Verkauf anderer regionaler Produkte im eigenen Hofladen / in der eigenen Filiale. Auch nutzen bereits viele Unternehmen die Datenbank für die „Partnersuche“. Diese Entwicklung ist sehr erfreulich, trotzdem müssen weitere regionale Unternehmen „ins Boot“ geholt werden, um das Netzwerk zu entwickeln. Dies ist eine Daueraufgabe – anspruchsvoll, aber schön. Aus dieser Arbeit heraus hat sich mittlerweile eine Vielzahl an kleinen Kooperationen und Freundschaften entwickelt. Vieles kann somit spontan geregelt werden und erleichtert dadurch die Arbeit erheblich. Natürlich gibt es auch „Baustellen“, an denen wir gemeinsam arbeiten müssen.

Schweiz-Osterzgebirge angesiedelt, können sich oftmals nicht mit dem Zusatz „Sächsische Schweiz-Osterzgebirge“ identifizieren. Die Zusammenarbeit mit ihnen erhöht jedoch erheblich den Bekanntheitsgrad der Initiative und trägt wesentlich zur Bereicherung des „Gutes von hier.“- Angebotes bei. Deshalb wird das Siegel jetzt auch ohne den Zusatz „Sächsische Schweiz-Osterzgebirge“ vergeben.



2012 – 2016

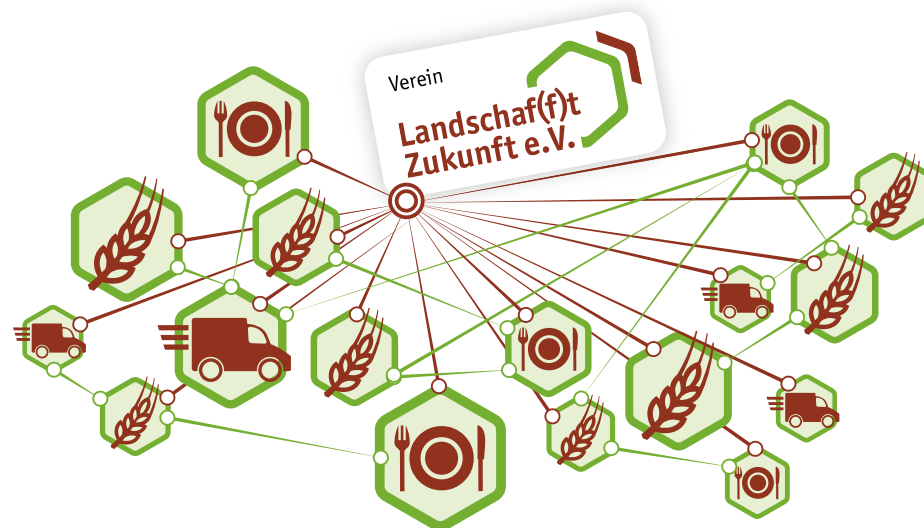


Neu seit 2017

Bei beiden ist Gutes von hier drin!

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

## Unterstützung durch Vernetzung



Der Wunsch nach Vernetzung ist zu einem wichtigen Schwerpunkt der Arbeit bei der Vermarktung regionaler Produkte geworden, der sich jedoch ohne „Neuzugänge“ nicht realisieren lässt.

### Ein schönes Netzwerk-Beispiel!

Jörg Fiedler eröffnete Anfang 2017 als Neueinsteiger die Wehlener Hofmolkerei. Seinen wichtigsten Rohstoff – die Milch – bezieht er vom Milchhof Fiedler (ebenfalls Datenbank-Mitglied), der von seiner Schwester und ihrem Mann bewirtschaftet wird. Das reichte ihm an Regionalität nicht aus. Zielgerichtet suchte er in der Datenbank nach einem weiteren geeigneten Partner. Und er wurde fündig. Für seinen Käse „Wehlner Frische“ verwendet er kaltgepresstes Sonnenblumenöl von der Porschendorfer Mühle.



Gefüllter Kühlschrank in der Gärtnerei Zschieschang in Jessen.

Carola Reichel-Lissel wiederum bezieht dafür die Sonnenblumenkerne von der Agrarproduktion „Zur Bastei“ GmbH Lohmen.

Schon beim ersten Besuch präsentierte Herr Fiedler den Mitarbeitern des Landschaft(f)t Zukunft e. V. stolz das Öl mit dem Aufkleber „Gutes von hier.“ Mittlerweile steht aber auch ein kleiner Kühlschrank, bestückt mit Produkten der Wehlener Hofmolkerei, in der Porschendorfer Mühle. Somit kann Carola Reichel-Lissel neben ihren eigenen kaltgepressten Ölen die Wehlener Milchprodukte anbieten.

Die Öle und Milchprodukte gibt es weiterhin auch in der Gärtnerei Zschieschang in Jessen, direkt und indirekt über die Initiative „Gutes von hier.“ vermittelt. Frau Zschieschang bietet gern neben eigenem Obst, Gemüse, Kräutern und Blumen Produkte weiterer Erzeuger der Region an, so z.B. Wurst vom Landwirtschaftsbetrieb Steudtner Hellendorf, Produkte von „Feingemachtes aus dem Glas“ Struppen ... aber das sind schon wieder ganz andere „Gutes-von-hier-Netzwerke“.



von links: Annette Zschieschang, Jörg Fiedler und Carola Reichel-Lissel

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

## Lokal statt global – regionale Produkte im Trend



Werbepläne am Parkplatz der Bäckerei Bärenhecke

**Der Wunsch nach regionalen Produkten nimmt stetig zu.**

Wie bereits erwähnt, bieten regionale Erzeuger in ihren Hofläden / Filialen zunehmend Produkte weiterer regionaler Erzeuger an. So auch die Bäckerei Bärenhecke: Pesterwitzer Wein, Altenberger Kräuterliköre, Wurst (Wild) vom Land- und Forsthof Göbel aus Obercarsdorf gibt es neben den eigenen Produkten schon länger im Unternehmen zu kaufen. Nun sollte das Angebot erweitert werden. Dabei konnte der Landschaft(f)t Zukunft e. V. Unterstützung geben. Neu im Angebot sind Käse, Joghurt und Quark vom „Kanzleilehngut

Halsbrücke“, Brotaufstriche von der „Buchenhainer Landernte“, saisonale Leckereien (Brotaufstriche, Gelees, Chutneys, Relishes, Salsas, Liköre und Sirupe) von „Feingemachtes aus dem Glas“ Struppen sowie Kräutertees von der „Schlossküche Reichstädt“ – alle Unternehmen führen das Regionalsiegel „Gutes von hier.“. Gesucht werden noch Butter und pasteurisierte Milch. Trotz intensiver Recherchen blieb die Suche danach bisher erfolglos.

In Bärenhecke gibt es noch weitere gute Produkte, die in der Region hergestellt werden bzw. aus fairem Handel stammen.

Auf Wunsch stellen Ihnen die Mitarbeiter der Bäckerei für verschiedene Anlässe gern einen attraktiven Präsentkorb zusammen.

Es gibt noch mehr gute Beispiele, die genannt werden sollten. Leider reicht auch diese Sonderausgabe dafür nicht aus! Deshalb berichtet der Landschaft(f)t Zukunft e. V. zu neuen Netzwerken und Aktivitäten auf der Internetseite [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) sowie bei Facebook unter „Gutes von hier.“ immer ganz aktuell.

Unterstützen Sie unsere Initiative und liken bzw. teilen Sie unsere Beiträge! Dankeschön dafür.



Facebook – auch wir nutzen diese Möglichkeit zeitgemäßer Kommunikation, um den Inhalten und Ideen Raum zu geben, die in den limitierten Druckmedien keinen Platz finden und um den Austausch mit Interessenten zu fördern.



Präsentkorb gefüllt mit „Gutem von hier.“

Kathleen Krenz, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## Aus dem Nähkästchen geplaudert: Wie kommt die Initiative „Gutes von hier.“ bei den „Machern“ an?!



„Ich finde das Netzwerk zur Vermarktung regionaler Produkte und das Label sehr wichtig für die Region, auch wenn ich als "kleiner" Imker dabei sicher nur ein ganz kleiner Teil bin. In meinen Augen macht es aber gerade die Mischung von kleinen, mittleren und großen Anbietern aus. Beispielsweise dadurch, dass es in der Bäckerei Bohse in Struppen dann eben ganz lokalen Honig gibt, der auch gerne von den Besuchern unserer Region gekauft wird.“

Ulrich Walz, Imker Naundorf



Heute konnte ich unseren Hof und die Produkte in der Bäckerei Bärenhecke vorstellen - mit Erfolg. Wir werden ab nächster Woche liefern, wenn auch vorerst mit einem kleinen Sortiment, zu dem Quark, Käsesorten und Joghurt gehören. Großen Dank also für Ihre Vermittlung!“

Martin Schmidt,  
Kanzleilehngut Halsbrücke



Seit dem 6.6. gibt es in Bärenhecke auch Käse vom Kanzleilehngut Halsbrücke.

„Wir haben in der vergangenen Woche bei Frau Fröde bereits die zweite Order abgesetzt und werden die Ware in der kommenden Woche bei ihr abholen. Wir freuen uns darüber, dass sich unser Miteinander so gut anlässt.“

Christine Baeseler,  
Kräuterlikörfabrik Altenberg GmbH



Altenberger Likör gegen Ulbersdorfer Marmelade – erster „Tausch“ am 16.03.2017



„Danke für den Kontakt zu „Onkel Franz“, ich hab mit ihm gesprochen: Er holt sogar schon regelmäßig von meinem direkten Nachbarn in der Saison Dienstag und Donnerstag Gemüse ab. Da werde ich mich mit einklinken.“

Annette Zschieschang, Gärtnerei Zschieschang, Jessen



Viele Rückmeldungen erreichen uns telefonisch. Darüber freuen wir uns immer sehr. Meist sind es erst einmal „kleine Einstiege“, deren Vermittlung wir „in die Wege“ leiten. Das ist verständlich, schließlich muss getestet werden, wo welche Produkte gut laufen. Es ist immer wieder erstaunlich, wie unterschiedlich von Ort zu Ort das Kaufverhalten ausfällt. Dafür gibt es kein „Rezept“. Das geht nur über Probieren.

Es gibt bereits mehrere Studien zu dieser Thematik. In einem sind sich deren Autoren einig: Der Bedarf an regionalen Produkten nimmt weiter zu.

Wichtige Motive für den Kauf sind Herkunft, Geschmack und Qualität. Die Konsumenten werden ihre Kaufentscheidungen immer stärker von einer aus ihrer Sicht richtigen Kombination aus Angebot, Preis und Information abhängig machen.

Marken und Siegel erhöhen die Wiedererkennbarkeit regionaler Produkte. Damit liegt die Initiative „Gutes von hier.“ voll im Trend. Doch was ist für den Einzelnen die „richtige“ Kombination? Dafür wird es sicherlich nie „DAS Rezept“ geben.

Kathleen Krenz, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## Wie geht's weiter mit dem Vermarkten?

Im März 2017 lud der Landschaf(f)t Zukunft e. V. erstmals die Mitglieder der Datenbank, regionale Mitstreiter und Interessenten zu einem Fachworkshop ein. Gemeinsam wurde darüber diskutiert, wie auf das bisher Erreichte aufgebaut und das Netzwerk ausgebaut werden kann.

Die anwesenden Unternehmen wünschten eine intensivere Vernetzung untereinander sowie eine stärkere Publizierung der Initiative „Gutes von hier.“

Deutlich wurde auch, dass aufgrund der unterschiedlichen Ausrichtung der Unternehmen, angebotene Aktivitäten sehr differenziert genutzt und gewichtet werden.

Allen ist klar geworden, „nur“ Mitglied in der Datenbank zu sein, reicht für den gemeinsamen Erfolg nicht aus!

Alle müssen sich stärker mit dem Regionalsiegel „Gutes von hier.“ identifizieren, es selbst bewerben, miteinander reden und für die Initiative auch selbst aktiv werden. Was damit gemeint ist und wie dies umgesetzt werden kann, wurde in einem gemeinsamen Aktionsplan zusammengefasst, der allen Datenbank-Mitgliedern zugestellt wurde.

### Schwerpunkte des Aktionsplans:

1. Stärkere Publizierung des Regionalsiegels
2. Aktives Netzwerken zum gegenseitigen Vorteil!
3. Erweiterung des Marktes



Die „Mitmacher“ am Fachworkshop in Cotta.

## Rezept des Monats

### Erdäppelklitscher – das Rezept

Anlässlich des KlitscherFestes in Geising am 09.07.2017 gingen Anke Eichler und Kathleen Krenz als Team „Heimatgenuss Erzgebirge – Gutes von hier.“ in der Rubrik Vereine an den Start. Die Idee dabei war, für die regionalen Produkte zu werben.

Im engen Wettstreit landeten Anke und Kathleen mit einem weiteren Team punktgleich auf Platz 2. Sie verzichteten jedoch zugunsten des anderen Teams auf ihre Platzierung und wurden zum „Team der Herzen“ mit folgendem Rezept gekürt:

Die vom Veranstalter gestellten Kartoffeln wurden von Kathleen geschält und von Anke grob gerieben und kurz ausgedrückt. Zur Kartoffelmasse kamen eine geraspelte Möhre, Eier, Schinken, kleingeschnittenes Sauerkraut, Zwiebellauch und Gewürze nach „Lust und Laune“ hinzu. Anschließend briet der portionierte Teig in der geölten Pfanne zu goldbraunen Klitschern. Kathleen rührte den Rohmilchquark mit Milch und Kräutern zusammen, füllte diesen in kleine Gläser – garniert mit einem Schuss Leinöl und einer Ringelblumenblüte.

Der fertige Klitscher wurde in Salat gebettet und der Jury sowie den Besuchern zum Verkosten gereicht.

Bei dem tollen Publikum werden Anke und Kathleen sicherlich auch 2018 mit weiteren guten Produkten aus der Region an den Start gehen.

### Zutaten

- **mehlig kochende Kartoffeln** aus Grumbach
- **Wildschweinschinken** vom Land- und Forsthof Göbel, Obercarsdorf
- **Speck** vom Heidehof Reinhardtsgrimma
- **Eier** vom Geflügelhof Struppen
- **Quark** Wehlener Hofmolkerei
- **Milch** vom Milchhof Fiedler
- **Kräuter** in der Gärtnerei Adam, Mobschatz gezogen und in Hennersdorf erwachsen geworden.
- **Leinöl** von der Porschendorfer Mühle, aus Clausnitzer Lein gepresst
- **Salat, Zwiebeln** von Gärtnerei Zschieschang, Jessen
- **Sauerkraut** aus dem Spreewald



Anke und Kathleen voll in Aktion





## Termine und Veranstaltungen

**19.08. – 17.09.2017**

**Landschaftstheater Sächsische Schweiz**  
"Der Rasselbock", Reinhardtsdorf-Schöna  
[www.sandsteinspiele.de](http://www.sandsteinspiele.de)

**26./27.08.2017**

**Tage des offenen Weinberges**  
Gut Pesterwitz

**09./10.09.2017**

**Naturmarkt Stolpen**  
mit Krönung der Basaltkönigin

**10.09.2017**

**Tag des offenen Denkmals**

**15. – 17.09.2017**

**Weinfest zum Erntedank**  
Gut Pesterwitz

**17.09.2017**

**14. Bergwiesenfest** auf der  
Ebenheit am Lilienstein

**23.09.2017**

**Erntedankfest** und **Tag der offenen Tür**  
Gut Gamig

**24.09.2017**

**Herbstfest** im Weidegut Colmnitz



**14.10.2017**

**Herbstmarkt**

Agrargenossenschaft „Bergland“,  
Clausnitz

**14./15.10.2017**

**Herbstfest**

Bäckerei Bärenhecke

**15.10.2017**

**Tag des traditionellen Handwerks**

Hotel Lugsteinhof, Zinnwald

**15.10.2017**

**Fischereifest**

Forellen- und Lachszucht Ermisch  
in Langburkersdorf

Wir sind „Fahrtziel  
Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutz-  
gebietsfamilie „Nationale  
Naturlandschaften“.

**Nationalpark  
Sächsische Schweiz**

