



Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

August 2013

Editorial

Die Botschaft lautet: Aufatmen und Blick nach vorn!

Ob wir wohl in diesem Jahr in das meteorologische Kalendarium als Jahr der „Extreme“ eingehen werden? Dabei sind wir erst im Juli angekommen!

Pünktlich mit sächsischen Ferienbeginn zeigt sich der Sommer mit vielen Sonnenstunden bei hochsommerlichen Temperaturen von seiner besten Seite. Eher zaghaft denkt man schon wieder an einige Tropfen kühlenden Wassers für durstende Pflanzen und überhitzte Gemüter – aber nein – wir freuen uns, dass alles schön trocknet und die Lebensgeister wieder Einzug gehalten haben.

Mit enormem Kraftaufwand kämpfen die Unternehmen der Tourismusbranche darum, Präsenz zu zeigen, auch wenn manchmal noch etwas improvisiert, zumindest Teile der Saison zu retten.

Das erscheint auch erfolgversprechend, liest man die Eröffnungsbotschaften und Meldungen zum Neubeginn.

Das Hochwasser hat Natur und Landschaft (fast) nicht geschadet. Hier herrschen zum Glück eigene Regularien ohne Police und Kleingedrucktes. Auch die Felsen sind

schadlos durch die Juniunwetter gekommen und so schwärmen die Trubel (im besten Sinne des Wortes!!!) bringenden Besucher per Pedes, Rad oder Boot aus, um unsere schöne Landschaft zu genießen. Jeder kommt zu seinem Recht und findet seinen Platz, der ihm Urlaubsfreude und Erholung bringt. Die Kernbereiche des Nationalparks sollten dabei ihren speziellen Schutz genießen. Das ist doch eine schöne Botschaft!

Zunehmend trockenen Fußes warten jede Menge neue Herausforderungen auf uns, was auf einen „heißen Herbst“ schließen lässt! Anregungen, Partner, Aktionen und Veranstaltungen finden Sie wieder allerhand im Schweizer und so wünschen wir Ihnen viel Freude beim Lesen und Nutzen der Angebote - so viel ist klar, ein „kühles Blondes“, einen naturtrüben Apfelsaft oder einen „Pirnschen Tropfen“ erfrischenden Weins finden Sie hier ganz sicher!!

Aufgetaucht ist auch der Nationalparkpartner Apparthotel in Bad Schandau. Fleißige Bienen betreut die Imkerei Berthold.

Ihre Neugierigkeit vorausgesetzt, lesen Sie uns im September wieder!

Ihre

Alwin Franke J. Weber



Halten wir die Welt im Gleichgewicht. Hier liegen Schutz und Nutzung einer sensiblen Landschaft oft sehr nahe beieinander!

Heinz Zak im Juli auf der Festung Königstein

Nationalparkpartner und Elbflut

Imkerei und Regionalentwicklung *Licht und Schatten beim Artenschutz*
Jung und Alt verstricket
hängende Besen und neue Läden *Natur und Markt*

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



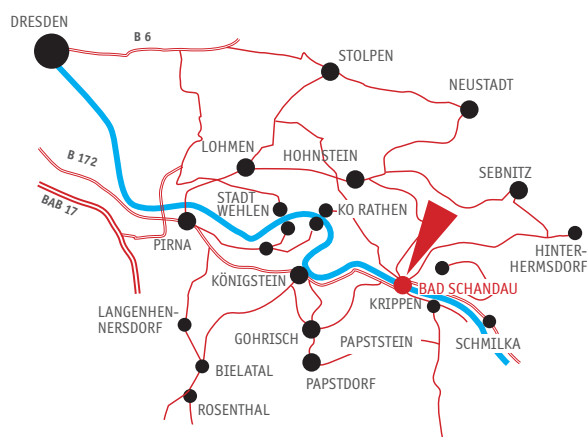
● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko



Für bewegungseingeschränkte Gäste eine gute Adresse
– das Apparthotel in Bad Schandau



Moderne Apartments erwarten wieder Gäste.



Vorstellung Nationalpark-Partner

Apparthotel Am Schlossberg hat wieder geöffnet!

Das ****Apparthotel Am Schlossberg in Bad Schandau startete am 10. Juli 2013 wieder in die Saison

Die Elbe, welche normalerweise einige hundert Meter vom Hotel entfernt fließt, hatte dem Hotel Anfang Juni stark zugesetzt. Der Außenpool, die Tiefgarage und der Keller mitsamt Technik wurden überschwemmt. Das Apparthotel wurde geschlossen, die Aufräumarbeiten begannen.

„Auch wenn diese Schließung und die daraus resultierenden Verluste für uns bitter waren, hatten wir doch Glück im Unglück. Das Hotel blieb weitgehend verschont. Außer dem Restaurant der Jahreszeiten, das bis Jahresende geschlossen ist, konnte alles neu renoviert werden. Wir bieten dafür Frühstück und ein Getränkeangebot an der Hotelbar. Mit vereinten Kräften und sehr viel Unterstützung von Mitarbeitern, Partnern und Handwerksbetrieben sind wir nun bereit, wieder Gäste zu empfangen“, erzählt Diana Krause, Betriebsleiterin des Apparthotels Am Schlossberg.

„Beste Aussichten“ haben die ersten Gäste, die das Apparthotel jetzt buchen. Sie erhalten eine Fahrt mit dem freistehenden Aufzug zur Ostrauer Scheibe als Wiedereröffnungsangebot zu ihrem Aufenthalt dazu.

Zu den Besonderheiten des barrierefreien Familienhotels („5 Familiensterne“ im Rahmen der Marke Familienurlaub in Sachsen, Auszeichnung für die Barrierefreiheit mit dem „Silbernen Rollstuhl“) gehören die großzügigen Apartments mit separaten Schlafzimmern, die kostenfreie Bereitstellung von Baby- und Kleinkindausstattung, eine Kinderspielecke sowie ein Außenpool. Perfekte Bedingungen für jeden Rolli-Fahrer bieten die 12 barrierefrei gestalteten Zimmer und Apartments, separate Tiefgaragenparkplätze, automatisch öffnende Durchgangstüren sowie großzügige Bewegungsflächen im gesamten Haus. Sowohl für Familien als auch für Rollstuhlfahrer hält das Hotel barrierefreie Ausflugstipps bereit.

Weitere Informationen:

www.apparthotel-am-schlossberg.de
Tel. 035022/ 925 100



Kontakt:

Apparthotel Am Schlossberg
Elbstraße 6
01814 Bad Schandau
Telefon: 035022-925100
mail@apparthotel-am-schlossberg.de
www.apparthotel-am-schlossberg.de

**** APPARTHOTEL
Am Schlossberg 



Regionalvermarkter

Imkerei Berthold

Wir sind ein Familienbetrieb, der die Imkerei im Nebenerwerb betreibt. Bei uns sind drei Generationen gleichzeitig mit den Bienen beschäftigt. Unsere Aufgabe sehen wir nicht einseitig in der Erzeugung von Honig – sondern wir wollen auch der Natur dienen. Wir lernen von der Natur und hören auf sie.

Sorgsamer Umgang mit den Bienen – Standortimkerei

Wir veranstalten mit den Bienen keinen Wanderzirkus. Feste Standorte kennzeichnen unsere Arbeit. Daher finden Sie auf unseren Gläsern immer die Angabe des Standortes der Bienenvölker, von denen der Honig im Glas stammt. Somit haben Sie die Gewähr, echten einheimischen Honig zu erhalten. Sie erleben den Geschmack der heimatischen Flora. Lassen Sie sich von den unterschiedlichen Genüssen verführen!

Bestäubungsleistung

Unsere Standorte werden so ausgewählt, dass den Bienen eine möglichst hohe und abwechslungsreiche Bestäubungsleistung ermöglicht wird. Im Umkreis unserer Standorte befinden sich keine oder sehr wenige weitere Bienenvölker. Wir stellen an einem Standort max. 10 Völker auf. Das gesamte Jahr über (Vegetationsperiode) sollte für die Bienen Tracht vorhanden sein. Es wird vom Standort erwar-

tet, dass keine landwirtschaftliche Monokultur dominant ist.

Aufpflanzungen

Zur Aufgabe eines Imkers gehört auch die Pflege der Trachtkulturen. Wir pflanzen jährlich in unserem Gelände heimische Sträucher und Bäume. Die Jungpflanzen kommen aus Baumschulen der Region. Bei der Pflanzung wird darauf geachtet, dass die Biodiversität, d.h. die Wechselwirkung von Pflanzen untereinander als auch zur Fauna wieder Einzug hält. Der Landschaftspflegeverband unterstützt uns dabei.

Bildung

Die Geheimnisse der Imkerei geben wir in Vorträgen und geeigneten Veranstaltungen weiter. Wir treten vor Kindern und Schülern auf. Unsere Partner statten wir mit umfangreichem Infomaterial aus. Auf Märkten zeigen wir im Schaukasten immer das beeindruckende Wimmeln im Bienenvolk.

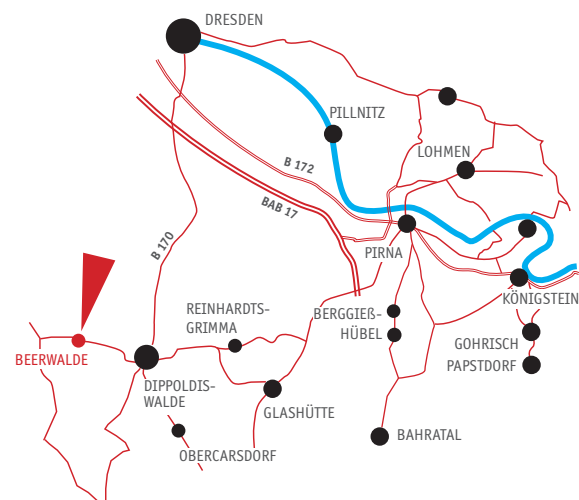
Mit dem Kauf einheimischen Honigs leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Erhalt unserer heimischen Natur und helfen uns dabei. ■



Bienenweide im Wald



Die Angebotspalette reicht vom Seniorenglas bis zur Familienpackung.



Kontakt:

Imkerei Berthold, Inh. Sebastian Berthold
Mühlweg 5, 01774 Beerwalde
Tel.: 035055 17766; 0171 5807896
Fax: 0351 4034208
imkereiberthold@vodafone.de
www.imkereiberthold.de



Produzenten-Datenbank unter
www.landschaftzukunftev.de



Einsam steht der Altstorch auf dem Horst



Das Einzelkind im Schwarzstorchhorst



Nur zwei geschlüpfte junge Turmfalke.

Wegeinformation:

Die Schwedenlöcher vom Kurort Rathen auf die Bastei sind immer noch wegen akuter Felssturzgefahr gesperrt. Bitte nutzen Sie die ausgewiesenen Umleitungen über den Amselfall und Rathewalde.



Nationalpark aktiv

Nationalparkmitarbeiter Ulrich Augst

2013 - ein schlechtes Jahr für unsere Vögel

Der lange und schneereiche Winter, der nasskalte Spätfrühling mit seinen tagelangen Regenfällen und dem Hochwasser Anfang Juni, bescherten vielen unserer heimischen Vogelarten die schlechtesten Bruterfolge seit Jahren, bei manchen Arten sogar seit Jahrzehnten.

Von den zwölf im Stadtgebiet von Sebnitz bekannten Turmfalkenpaaren legten die Weibchen schon weniger Eier, nur zwei bis vier – sonst sind es vier bis sechs pro Gelege. Dies ist schon ein erster Hinweis auf recht schlechte Nahrungsbedingungen. Der vergangene Winter hat wohl der Population der Feldmaus, dem Hauptbeutetier der Turmfalke, arg zugesetzt. Den Falkenpaaren, welche in alten Nestern anderer Vogelarten auf Bäumen brüteten, blieb ein Bruterfolg hier heuer ganz versagt. Zum einen führten tagelange Regenfälle wohl sicher zur Unterkühlung der Eier und damit zum Absterben der Embryonen oder zum Tod der kleinen Jungfalke, geschwächt auch schon durch Nahrungsmangel. Zum anderen fegten stürmische Regenschauer mitunter ganze Nester oder aber deren Inhalt aus den Bäumen. Bedingt durch eine schlechte Futtermangel gaben manche, der brütenden Turmfalkeweibchen ihr Gelege auf.

Derselbe Grund ist wohl auch für die sehr hohen Brutverluste beim Raufußkauz in unseren Wäldern verantwortlich. Raufußkäuze brüten in Schwarzspechthöhlen in Rotbuchen. Bei tagelangem Regen läuft das Wasser an den relativ glatten Stämmen hinab und dringt in die Höhlen ein. Die Eier und Jungvögel kühlen ab und letztere können

sogar ertrinken. Vom Hohwald und aus der Dresdner Heide wurden Totalausfälle beim Nachwuchs dieser kleinen Eule gemeldet.

Auch beim Weißstorch kam es im Landkreis Sächsische Schweiz – Osterzgebirge zu sehr großen, der Witterung geschuldeten Verlusten. So konnten bei 13 bekannten Paaren nur in zwei Nestern, in Polenz und Wilschdorf, ein bzw. zwei heranwachsende Jungstörche bestätigt werden. Auch aus anderen Landkreisen in Sachsen ist eine solche gravierend negative Tendenz bekannt. Vielerorts lagen tote Jungvögel oder erkaltete Eier in den Horstmulden.

In Ostsachsen wurde nur zweimal je ein junger Schwarzstorch beobachtet, im Direktionsbezirk Chemnitz kennt man gar keinen, der dieses nasskalte Wetter überlebt hat. An einem Brutplatz hier in der Sächsischen Schweiz schlüpfen die Jungvögel aus allen vier Eiern, aber nur einer überlebte dieses Frühsommerwetter. Schwarzstörche fischen vor allem in den klaren Bergbächen, welche aber bei hohen, langanhaltenden Niederschlägen zu dreckig trüben Gewässern anschwellen und dem Vogel damit die Sicht auf die Beutetiere, zu großen Anteilen Fische, nehmen und damit das Jagen stark erschweren.

Bei beiden Schreitvogelarten verlängert daher sich die Zeit des Nahrungserwerbes mitunter um ein Vielfaches und damit sind die Jungvögel den Witterungsunbilden oft schutzlos ausgeliefert, oder das mitgebrachte Futter reicht nicht aus, um alle Jungtiere ausreichend zu ernähren.

Auch bei vielen anderen frei brütenden Vogelarten sind hohe Verluste zu registrieren, u. a. bei den beiden Milanarten. ■



Partner aktiv

Jung und Alt in Europa verstricken

Mit der Flut kamen am 3.6.13 junge und ältere Frauen und Männer aus Griechenland, Frankreich, Finnland, Rumänien, Lettland, Deutschland, Portugal und der Türkei nach Königstein, um sich kennen zu lernen. Das europäische Programm Lebenslanges Lernen-Grundtvig-Workshops machte diese acht gemeinsamen Tage möglich. Der Omse e.V. in Dresden hatte ihn organisiert. Eigentlich wollten ja alle von der Wollscheune und der Ferienscheune der Familie Brudek

(NLP Partner) den Ausblick auf die Elbe und die Festung Königstein genießen. Aber während des Anreisetages stieg das Wasser der Elbe so rasch, das schnell klar wurde, dass daraus nichts werden würde. Beide Häuser wurden schnellstens ausgeräumt, um noch größeren Schaden zu vermeiden. Wir hatten großes Glück, dass uns der Ferienhof zum Festungsblick (NLP-Partner) aufnehmen konnte.

Dank des Notstromaggregates konnten wir auch bleiben und 8 unvergessliche Tage auf der Ebenheit verbringen. ■



Fachsimelei während des internationalen Workshops auf der Ebenheit am Lilienstein.

Iris Florstedt, Workshopleiterin Omse e.V.

Neue Nationalparkpartner 2013

Der Vergaberat hat am 18. Juli im Parkhotel Margaretenhof in Gohrisch getagt. Flutbedingt musste der Termin verlegt werden. Wir begrüßen die neuen Partner:

- Herrenhaus Orangella
- Gasthaus „Am Kuhstall“

- Touristinformation Sebnitz
- Touristinformation Hinterhermsdorf
- Touristinformation Altendorf
- Saupsdorfer Hütte, Saupsdorf

In den nächsten Sandsteinschweizern erfahren Sie dazu mehr. ■



Nationalparkpartner Sächsische Dampfschiffahrt hält an den Fahrten in die Sächsische Schweiz fest!

Nach den enormen Hochwasserereignissen im Juni sind die Schauflerraddampfer wieder auf der Elbe unterwegs. Bei einer gemeinsamen Beratung am 16. Juli in Pirna mit dem Tourismusverband, Dampfschiffahrt und Nationalpark wurden nochmals die wirtschaftlichen Beweggründe für die Reduzierung der Fahrtenangebote und neue Angebote für die kommenden Jahre besprochen.

Die aktuellen Fahrpläne entnehmen Sie bitte u.a. der 2. Auflage der Wanderfahrpläne Sächsisch-Böhmische Schweiz.

Ab Bad Schandau startet nun bis 03. November die Nationalparklinie (Do.-So./Feiertag) elbabwärts 13:20 Uhr. Täglich 15:45 Uhr bedient der Elbtalexpress die Anlegestellen von Bad Schandau bis Dresden.

In die neue Saison 2014 startet das Schifffahrtsunternehmen mit einem erweiterten Fahrtenangebot. Die Fahrpläne sind bereits erhältlich. Dann gibt es auch wieder die beliebte Schrammsteintour. ■

Partner aktiv



Elbsandstein Bouldercup 23. – 25. August 2013; Das Outdoor-Event auf den Elbwiesen Bad Schandau



Ab 2014 fahren wieder mehr Raddampfer in die elbabwärts von Pirna gelegene Sächsische Schweiz.





Joachim Oswald vom ILE Regionalmanagement übergibt das Regionalsiegel an Bio-Hotel-Chef Sven-Erik Hitzer (rechts), Mühle & Bäckerei haben das Regionalsiegel bekommen.



Die Spezialität aus dem Holzbackofen – runde Kuchen!



Anzeige zur Regionalvermarktung im Einkaufsführer für Sachsen, herausgegeben vom www.oekoloewe.de



Die Mitarbeiter des Nationalparkzentrums erwarten wieder interessierte Gäste.

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

Siegelübergabe

Das Netzwerk um das Regional-siegel wächst beständig. Mit der Schmilkschen Mühle ist ein weiterer Ökobetrieb beigetreten. Am touristisch stark frequentierten Zugang zum Nationalpark in Schmilka erwartet den Wanderer eine echte Attraktion. Das von Wasserkraft bewegte Mühlrad

mahlt Biogetreide aus der Region. In der gleich gegenüber liegenden Bäckerei werden im Holzbackofen die kulinarischen Kostbarkeiten hergestellt. Vielleicht ein Tipp für alle Besucher, nach einer Nationalparktour bei Kaffee und Biokuchen den Tag Revue passieren zu lassen. Das Schwarzbrot für den nächsten Tag kann gleich mitgenommen werden. ■

Vermarkter und Produzenten gesucht!

Seit Mai 2013 organisiert die Bürgerinitiative „Löbtauer Markt“ einen wöchentlich stattfindenden Markt in Dresden-Löbtau. Jeden Donnerstag von 12 bis 18 Uhr werden auf der Fläche der Kesselsdorfer Str. 17 regionale, saisonale,

teilweise ökologische Lebensmittel aus eigener Produktion angeboten. Wenn Sie noch freie Kapazitäten bzw. Interesse an einer Beteiligung an diesem Markt haben, dann wenden Sie sich bitte direkt an diese Bürgerinitiative. ■
Tel.: 0170-1451121
wochenmarkt_loebtau@yahoo-groups.de

NationalparkZentrum ist wieder geöffnet

Das Nationalparkzentrum war nach dem Hochwasser fast 6 Wochen geschlossen. Inzwischen sind die Aufräumarbeiten in der oberen Etage abgeschlossen und die als Möbellager genutzte Dauerausstellung konnte wieder in den normalen Zustand versetzt werden. Die Renovierungsarbeiten in der vom Hochwasser betroffenen Etage können getrennt vom Besucherstrom durchgeführt werden.

Auch die Ausstellung ist wieder zugänglich. Für den nicht zur Verfügung stehenden Saal mit der Multivision wurde ein alternatives Filmangebot geschaffen, das die Gäste begeistert annehmen. Einige Einschränkungen sind jedoch nicht zu vermeiden: Leider können Rollifahrer aufgrund des noch defekten Fahrstuhls die obere Etage nicht erreichen. Aktuell gelten deutlich reduzierte Eintrittspreise: Erwachsene zahlen 2,- € und Kinder nur 1,- €. Für Kinder unter 6 Jahren wird gar kein Eintritt erhoben.

Bereits seit dem 12. Juli erhalten Wanderer zu den gewohnten Öffnungszeiten (täglich von 9 – 18 Uhr) Tipps und Beratungen zu Wanderausflügen.

Die Veranstaltungen finden fast ausnahmslos wie angekündigt statt. Detaillierte Informationen sind auf www.lanu.de zu finden.

Öffnungszeiten:

April – Oktober: täglich 9-18 Uhr ■

Regionales

Holunder Hohnstein – Gutes Leben regional

Unter diesem Motto eröffneten wir am 28.06.2013 ein kleines Geschäft in Hohnstein. Im Ortskern, unweit des Rathauses, haben wir ein Refugium in den Räumen der ehemaligen Drogerie geschaffen, wo man u.a. Feinkost, wie Wein, Eis, Schokolade, Liköre, Brotaufstriche und das konventionelle „Notfallsortiment“ kaufen aber auch bei Kaffee, Wein oder Limonade verweilen kann. Regionalen Produzenten wie

Bauernhof Steinert und Ziegenhof Lauterbach geben wir dabei den Vorzug. Zu unserem Sortiment gehören Schokolade aus Heidenau, Brotaufstriche aus Stolpen, Obstwein aus Lohmen, Meißner Wein, Nudeln und Honig u.a. aus der Lausitz.

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Fr: 10-17 Uhr,
Di, Do: 9-18 Uhr,
Sa: 9-11 Uhr bzw.
Sa, So, Feiertag bei Wanderwetter
14-18 Uhr ■



Theres Schimansky und Heike Seidel

Unser Internetauftritt
(www.holunder-hohnstein.de)
befindet sich im Aufbau.

Tel.Nr. 035975-859898

Wenn der Besen hängt wird ausgeschänkt! - Postaer Straße 13, Pirna

Am Samstag vor dem Hochwasser wurde die Besenwirtschaft „Schlossblick Pirna“ feierlich eröffnet. Es gibt dort den einzigen Pirnaer Wein zu trinken, welcher sonst nur noch auf der Weinkarte des Romantik Hotel Deutsches Haus in Pirna zu finden ist.

Unter der Marke „Schlossblick Pirna“ ist als Pirnaer Unikat angemeldet.

Der Weinberg wurde 1899/1900 angelegt und lag ab 1920 brach. Familie Zislers hat 1990 wieder angefangen, an dem Ort Weinbau zu betreiben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihr Winzer Winn ■

www.winzer-winn.de



Wenn der Besen hängt wird ausgeschänkt!

Buchtipp

Die Flora

Nach fast 200 Jahren liegt nun wieder eine Flora des gesamten Großraumes Dresden vor. Die letzte umfassende Flora stammte aus dem Jahre 1821. Das bearbeitete Gebiet reicht von der brandenburgischen Grenze im Norden bis zum Erzgebirgskamm im Süden und von Pirna bis Hirschstein.

Insgesamt werden über 2400 Pflanzenarten beschrieben und die

Verbreitung von ca. 1500 Arten auf Karten dargestellt. Zu jeder Art werden die Verbreitung und Angaben zum Status, zur Ökologie, zur Gefährdung, zur Heilwirkung und zur historischen Nutzung der Pflanzen angegeben. Dabei wird ihre Ersterwähnung im Gebiet, meist in Originaltextform, genannt. So ergeben sich auch interessante Hinweise für Heimatforscher. Ein Bildteil mit 150 Farbbildern von Landschaften und bemerkenswerten Arten rundet das Buch ab. ■



ISBN 978-3-95498-039-0



Veranstaltungen

9. bis 11. August 2013

5. Sparkassen Panoramatour mit Aktivwochenende in der Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf

Festung Königstein

11. August 2013, 7:00 – 9:00 Uhr

Morgenpicknick Genießen Sie noch vor Museumsöffnung bei einem leckeren Frühstück den Ausblick von der Festung Königstein!

25. August 2013, 14:00 Uhr

Bewegte Zeiten – Sachsens Armee von 1813 bis 1815

Vortrag mit Alexander Querengässer, Historiker und Buchautor

31. August 2013, 7:00 – 10:00 Uhr

32. Sebnitzer Zuckerkuchentour

01. September 2013, 15:00 Uhr

Bergfinken, Herbstsingen an der Brandbaude

01. September 2013, 17:00 Uhr

Benefizkonzert für Hochwasserhelfer

Virtuosi Saxoniae unter Prof. Ludwig Güttler spielen in der St. Marienkirche Pirna, Karten zu 20 € unter: info@sandstein-musik.de

Uwe, der Koch vom Brand

Rezept des Monats

Utopence - die Ertrunkenen

Das heutige Rezept ist kein Nachgesang auf diesen etwas zu nassen Saisonstart.

Da sich unser Nationalpark bis ins Böhmisches zieht und Scharen von Ausflüglern gern die böhmische Küche genießen, bieten wir auf dem Brand auch gerne einmal etwas Tschechisches an.

Utopence - die Ertrunkenen - in diesem Falle sind Würstchen gemeint, sind ein gutes Essen, um im Biergarten nicht gleich nach dem ersten Rechenberger Pils unter den Tisch zu rutschen.

Rechenberg- Bienenmühle ist ein beschauliches Örtchen im schönen Erzgebirge, dessen Kamm auf der Brandaussicht zu erblicken ist. Regionales Bier zu regionalen Speisen für regionales und überregionales Publikum.

Für die Utopence nehme ich Dürrröhrendorfer Bierzipfel, kleine Würstchen im Naturdarm. Diese ritze ich mit einem kleinen Küchenmesser auf zwei Seiten leicht ein, damit der noch zu kochende Gewürzsud besser in das Produkt zieht.

(Das ist mal wieder eine Formulierung ...)

Für den Sud wird Wasser mit Piment, Lorbeer, Zucker, Wachholder, ganzem Kümmel, Liebstöckel und Gemüsebrühe leicht aufgekocht, dann mit reichlich Kräuternessig versehen ca. 20 Minuten leicht geköchelt.

Nun kommen Zwiebelringe, Möhrenstreifen und Blattpetersilie hinzu. Das ganze nochmals aufwallen lassen und die Würstchen damit übergießen. In ein Schraubglas füllen, verschließen und zirka 3 Tage gekühlt stehen lassen.

Die Würstchen müssen mit dem Sud bedeckt sein. Der alte Brauch war nun nach der Arbeit ins Hostinec (Gasthaus) zu gehen, vor dem Hinsetzen den Tresen besuchen, um sich mit seinen ungewaschenen Autoklempnerhänden ein Würstchen aus dem Glas zu angeln. Gab Würze, reinigte die Hände, machte satt.

Heute gibt es an den Autos nichts mehr zu klempnern, da wechselt man nur noch Chips und wir können die Utopence mit ruhigem Gewissen mit einem schönen, knusprigen Roggenbrot genießen.

Tipp



Wer weiter denkt kauft näher ein! Das Motto ist Programm und alle freuen sich auf diesen Markttag. Mehr gelebte Regionalität geht nicht.

Tipp: Stadt Wehlen liegt am Elberadweg!

Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

43. Ausgabe, August 2013

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: J. Weber, U. Augst, P. Reuße, Apparthotel Bad Schandau, S. Berthold, I. Florstedt, SDS, F. Höppner, M. Förster, F. Manhardt; Nationalparkzentrum, Stadt Hohnstein

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 2.000 Stück

Gedruckt auf 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

