

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

März 2015

Nationalpark-Partner | Porträt
Parkhotel Margaretenhof

Regionalvermarkter | Porträt
Gut Pesterwitz

Nationalpark | Aktiv
**Besonders gefährdete Vögel besetzen
ihre Horststellen**

Landschaf(f)t Zukunft e.V. | Info
ILE – Förderperiode beendet

regional | aktuell | kompakt



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt
Parkhotel Margaretenhof
- 6 Regionalvermarkter | Porträt
Gut Pesterwitz
- 8 Nationalpark | Aktiv
Besonders gefährdete Vögel besetzen ihre Horststellen
- 9 **Die Nationalparkfamilie wächst | Namenswettbewerb für Maskottchen startet**
- 10 **Zertifizierte Nationalparkführer in 10. Saison | Forstexkursion**
- 11 **Projekt Nationalparkpartner**
- 12 Landschaft(f)t Zukunft e.V. | Info
ILE – Förderperiode beendet Solidarische Landwirtschaft
- 14 Regional | Information
Blick über die Grenzen | Gastronomiepächter im NationalparkZentrum gesucht!
- 15 Rezept des Monats
Zickleinbraten aus dem Ofen
- 16 **Termine im März**



15 let národního parku České Švýcarsko
25 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz

Bild Titelseite:

Jörg Weber, Waitzdorf im Vorfrühling

Newsletter „SandsteinSchweizer“
60. Ausgabe, März 2015
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, S. Zimmermann, Margaretenhof, Fam. Folde, V. Sojka, Dr. phil. Trûông, Hông Quang, M. Jäger, Archiv NLPV, J. Oswald, Schellehof
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).

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.
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

Editorial

Grenzenloses Wissen ...

„Wir dürfen das Weltall nicht einengen, um es den Grenzen unseres Vorstellungsvermögens anzupassen, wie der Mensch es bisher zu tun pflegte. Wir müssen vielmehr unser Wissen ausdehnen, so dass es das Bild des Weltalls zu fassen vermag.“

Francis Bacon

Wenn wir Mitte März zur Tourismusbörse in Bad Schandau im Nationalparkzentrum voller Stolz seine Wiedereröffnung nach der Elbe Flut 2013 feiern, geht das einher mit Innovation, Aufbauwillen und Durchhaltevermögen. Mut zur Veränderung braucht seine Zeit und es hat sich gelohnt. Die Technikabteilung ist inzwischen in höhere Geschosse verlegt.

Auch entsprechend Zeit benötigen wir, um Nationalparke, Regionsförderungen und Tourismusinteressen miteinander in Einklang zu bringen. Das passiert nicht im Selbstlauf und bedarf steter Abstimmungen und Wissensaustausch. So kann sich Vertrauen aufbauen.

In diesem Jahr begehen nicht nur die zwei Nationalparke ihre Jubiläen, auch die gelebte Nachbarschaft zwischen Sachsen und Böhmen steht seit 10 Jahren auf festen touristischen Füßen. Dieses partnerschaftliche Miteinander macht unsere Region stark und festigt sie in sich. So leben wir Weltoffenheit und Toleranz.

Dem Partner über die Schulter schauen und dabei verstehen lernen, das beweisen vielfäl-



Morgendlich-winterlicher Grenzblick vom Lugsteinhof nach Cínovec

tige Aktivitäten, die themenübergreifend z.B. bei den Tourismusprofiveranstaltungen des Tourismusverbandes, angeboten und genutzt werden. Davon profitieren letztlich beide Seiten. Ein gutes Beispiel der „grenzenlosen“ Zusammenarbeit ist der jährlich erstellte touristische Wanderfahrplan, an dem wir seit Jahren gemeinsam arbeiten, um das unkomplizierte Reisen zu fördern.

Auch mit der neuen LEADER – Förderperiode zur ländlichen Entwicklung wird die Möglichkeit bestehen, grenzenlos zu kooperieren und so Wissen und Ideen zum gegenseitigen Vorteil auszutauschen und gemeinsam Projekte zu initiieren.

Was erwartet Sie noch im 60. Schweizer? Sächsischer Wein von Dresdens Höhen als Regionalerzeuger und das Parkhotel Margaretenhof aus Kurort Gohrlich.

Bleiben Sie wie immer schön neugierig!

Ihre

Ulrike Funke J. Weber

Kati Levin, Parkhotel Margaretenhof

Parkhotel Margaretenhof



Mittlerweile ein kleines Stück Geschichte ...

In diesem Jahr begehen wir unser 25-jähriges Firmenjubiläum, genau wie der Nationalpark! Angefangen hat es mit dem kleinen Haus „Margarete“, etwas abseits vom eigentlichen Ortskern, an einem idyllischen Fleckchen gelegen. Wir fanden es und verliebten uns in dieses Haus. Das war ein Neuanfang mit vielen „Unbekannten“. Es ist kaum vorstellbar, welche anfänglichen Gegebenheiten uns erwarteten und diese stellten uns immer wieder vor neue Herausforderungen. Sanierung und Modernisierung war das eine, wichtig

war uns vor allem, den Charme der über 100 Jahre alten Villa zu erhalten. Im Jahr 1997 kam die angrenzende Villa „Peterhof“ dazu.

Nach aufwendiger Restaurierung wurde daraus der Komplex „Parkhotel Margaretenhof“. Über die Jahre sind aus ursprünglich 8 Zimmern und einem kleinem Frühstücksraum 45 Hotelzimmer mit individueller Ausstattung entstanden, darüber hinaus über 100 Restaurantplätze mit Wintergarten, Panoramarestaurant & Bankettraum. Zur Erholung und Entspannung unserer Gäste haben wir im Jahr 2008 einen ansprechenden Wellnessbereich geschaffen.

So sind wir immer wieder gewachsen, aber trotzdem sehr individuell geblieben. Unsere Gäste schätzen die Ruhe, den zentralen Ausgangspunkt von Gohrisch und die einzigartige Natur & Umgebung, sowie unsere großzügige Parkanlage.

Bei uns kann man schon das Frühstück im Freien auf unserer Sonnenterrasse voll und ganz genießen. Für den bevorstehenden Tag gibt's aktuelle Tipps, was man unternehmen kann, ob individuelle oder thematisch geführte Wanderungen, Radausflüge mit unseren E-Bikes, selbst Shuttleleistungen zu bestimmten Ausgangspunkten bieten wir gern an.

In unserem Restaurant ist auch für das leibliche Wohl gesorgt und wir versuchen, unseren Gästen eine abwechslungsreiche und vor allem saisonale und regionale Küche mit frischen Produkten zu bieten, was uns als Nationalparkpartner am Herzen liegt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Oben: Panoramarestaurant
Unten: Terrasse

t

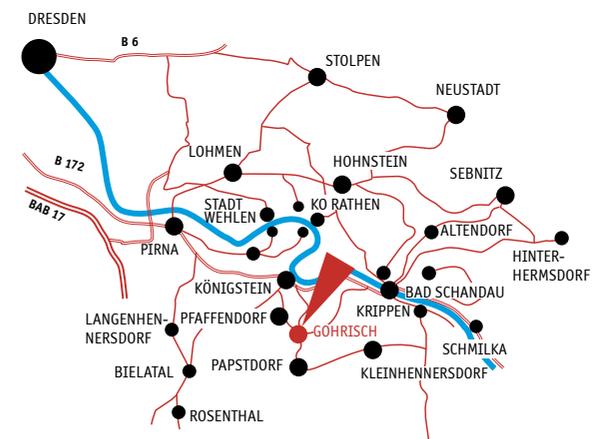
Tipp:

Im Sommer bieten wir je nach Wetterlage Grillabende an!

k

Kontakt

Parkhotel Margaretenhof
Pfaffendorfer Straße 89
01824 Kurort Gohrisch
Tel.: 035021 62 30
Fax: 035021 62 320
info@margaretenhof.de
www.margaretenhof.de



Eine nette Kaffeepause auf der Terrasse ist immer zu empfehlen.

Kathleen Krenz, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

Gut Pesterwitz



Regional ist erste Wahl – im Gut Pesterwitz ist auch der Weinanbau zu Hause.

Im Freitaler Ortsteil Pesterwitz, zwischen Elbtal und Erzgebirge, unweit von Dresden, befindet sich das Gut Pesterwitz der Familie Folde. Wunderschöne Ausblicke lassen sich immer wieder neu entdecken – mal nach Süden über das Weißeritztal zu den Gipfeln des Osterzgebirges, mal nach Norden über die Silhouette der Stadt Dresden.

Im oberen Elbtal gedeihen auf 50 ha verschiedene Obstsorten, z.T. unter Hagelnetzen. Neben Qualität bieten Foldes ein reichhaltiges Angebot. Dazu gehören 25 Sorten Äpfel, Quitten, Birnen, Süß-/Sauerkirschen, Pflaumen und Erdbeeren. Es besteht auch die Möglichkeit, die Früchte selbst zu pflücken und feldfrisch mit nach Hause zu nehmen.

Die Selbstpflücke erfreut sich in unserer Region zunehmender Beliebtheit. Insbesondere für Familien mit Kindern wird das Pflücken zum Erlebnis. Saisonal werden die Selbstpflücke für Erdbeeren, Sauerkirschen und Äpfel angeboten.

Auf 8,4 ha fruchtbarem Löss-Lehmboden links der Elbe gedeihen die fruchtigen Rot- und Weißweine der Rebsorten Müller-Thurgau, Bacchus, Scheurebe, Riesling, Weißburgunder, Goldriesling, Dornfelder, Regent, Helios und Solaris.

Die leckeren Weine können Sie bei einer gemütlichen Weinverkostung im eigenen Weinkeller kennenlernen. Beliebt sind aber auch die öffentlichen Weinverkostungen mit Spaziergang über den Weinberg. Zu dieser Schlenkerweinprobe erzählt der Winzer am Rebstock von seiner Arbeit. Oder Sie genießen den edlen Tropfen bei herrlichem Blick von den Pesterwitzer Höhen bis in das Osterzgebirge in Foldes Besenwirtschaft, geöffnet von August bis Oktober, bei schönem Wetter immer freitags, samstags und sonntags ab 16:00 Uhr.

Im rustikal eingerichteten Hofladen finden Sie ein vielfältiges Angebot aus eigener Produktion, auf Wunsch liebevoll als Geschenk verpackt.



Dazu gehören:

- Saft und Nektar (Apfelsaft, Apfel-Kirschsafte, Apfel-Holunder, Sauerkirschsafte, Holunder-Muttersafte, Birnensafte, Sauerkirsche-/Quittennektar)
- Wein (Weiß-/Rot-/Roséwein, Beerenauslese)
- Sekt
- Edelbrand
- Federweißer
- Fruchtgelee (Apfel/Quitte)
- Obst und Gemüse

Neben den eigenen Produkten vertreibt die Familie Folde auch Waren weiterer Produzenten. Bei der Auswahl der Produkte legen sie sehr viel Wert auf Regionalität. Schauen Sie doch mal rein – ein Besuch lohnt sich!

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 8:00 – 18:00 Uhr
Sa. 8:00 – 12:00 Uhr.

www.gutes-von-hier.org



Kontakt

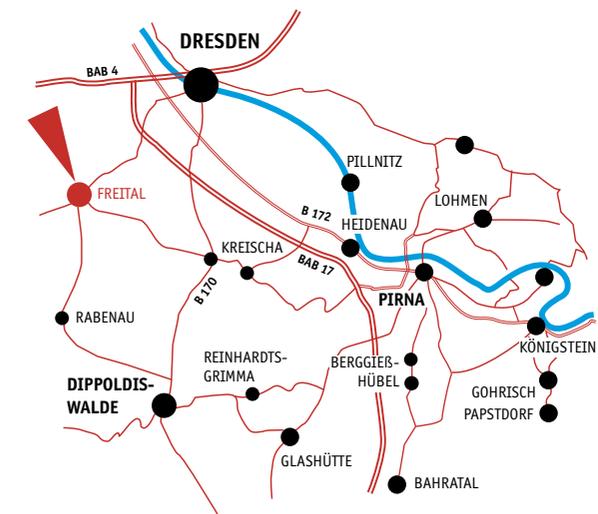
Gut Pesterwitz
Familie Folde
Zuckeroder Straße 6, OT Pesterwitz,
01705 Freital
Tel.: 0351 6502513
Fax: 0351 6503350
Mobil: 0172 3521783
info@weingut-pesterwitz.de
www.gut-pesterwitz.de



Das Motiv spricht für sich – wir wünschen einen genussvollen Abend mit Pesterwitzer Wein!



Vielleicht kaufen auch Sie demnächst hier ein!



Tomaš Salov, Pressesprecher NP Böhmisches Schweiz



Besonders gefährdete Vögel besetzen ihre Horststellen



Wanderfalke beim Füttern der Jungvögel auf einem Horst in der Böhmisches Schweiz.

Viele Gebiete der Sächsisch-Böhmischen Schweiz werden im Frühjahr mitunter von Wanderfalken, Schwarzstörchen und Uhus regelmäßig aufgesucht, da sie ihnen gute Chancen für eine erfolgreiche Brut bieten. Diese Arten reagieren besonders empfindlich auf Störungen seitens Menschen. Auch geringer touristischer Verkehr in der Nähe eines Horstes zwingt die Vögel, diesen zu verlassen und erst

dann zurückzukehren, wenn wieder Ruhe herrscht. Ein Wanderer bemerkt oftmals gar nicht, dass dies geschehen ist. Die Folgen einer Störung können fatal sein. Bei mehrfacher Störung pro Tag oder gar einer Dauerstörung kühlen die Eier aus, falls schon Jungvögel im Horst sind, können diese an Unterkühlung oder Hunger sterben. Auch einmalige Störungen verringern die Erfolgchancen und öffnen Raubtieren einen Weg zum Nest. Aus diesen Gründen gilt für die Horstgebiete in der Böhmisches Schweiz ab dem 1. März bis Ende Juli ein Betretungsverbot. Generell bleiben markierte Wanderwege von dieser Maßnahme unberührt. In der Entwicklungszone, in der das Wandern auch außerhalb markierter Wanderwege möglich ist, werden von der Nationalparkwacht entsprechend Informationsschilder aufgestellt. Besonders wichtig ist darüber hinaus die Beachtung des Wegegebots in der Kernzone, bei Klettersportlern auch das Einhalten der entsprechenden Regelungen.

Vietnamesisch-laotische Delegation zu Gast im Nationalpark Sächsische Schweiz

Ende Januar '15 besuchte eine Delegation aus Vietnam und Laos die Nationalparke Sächsische und Böhmisches Schweiz. Die zwölf Experten aus dem vietnamesischen Phong Nha-Ke Bang National Park und der angrenzenden Khammouane Province in Laos interessierten sich neben Aufgaben, Management, Verwaltung und Finanzierung der Schutzgebiete vor allem für Aspekte der Besucherinformation und -lenkung. Schon der Schnee war für unsere Gäste etwas Besonderes.



Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung



Die Nationalparkfamilie wächst:

Zu den bundesweit 15 Nationalparken gesellt sich bald ein weiterer hinzu.

Der Nationalpark Hunsrück-Hochwald befindet sich auf der Zielgeraden. Nach dem saarländischen hat Ende Januar auch der rheinland-pfälzische Landtag mit der Verabschiedung des entsprechenden Gesetzes grünes Licht gegeben. Damit ist der vorletzte formale Schritt zur Gründung des zwei Bundesländer umfassenden Schutzgebietes getan. Einen länderübergreifenden Staatsvertrag hatten die Ministerpräsidentinnen beider Länder bereits

im vergangenen Oktober unterschrieben. Endgültig Realität ist der neue Nationalpark nach Ablauf der Veröffentlichungsfrist im Gesetz- und Verordnungsblatt. Die feierliche Eröffnung des Nationalparks Hunsrück-Hochwald ist dann für Pfingsten geplant.

Der neue Nationalpark umfasst rund 10.000 Hektar Fläche und liegt zu 90 Prozent in Rheinland-Pfalz und zu 10 Prozent im Saarland. Buchenwälder, Moore und Felslandschaften bieten Lebensraum unter anderem für Schwarzstörche, seltene Schmetterlinge und etliche Orchideenarten.

Margitta Jendrzewski, MA Nationalparkverwaltung

Namenswettbewerb für Maskottchen startet

Noch ruht die Natur, doch der Frühling kommt bestimmt – mit der Naturerfahrung im Nationalpark heißt es dann für Kinder und Jugendliche wieder: Raus ins Grüne! Übrigens, 2015 wird der Nationalpark 25 Jahre alt – ein guter Grund für uns, einen Wettbewerb auszurufen! Das Maskottchen der Jugendbildungsstätte Sellnitz, ein Siebenschläfer, ist noch namenlos. Das soll sich mit Hilfe ideenreicher Naturliebhaber ändern.

Jeder kann mitmachen und einen Namensvorschlag einreichen, Stichtag ist der 30. April 2015.

Zum 20. Sellnitzfest am Lilienstein am 30. Mai soll der neue Name bekanntgegeben



Ein noch namenloser Siebenschläfer ist das Maskottchen der Nationalpark-Jugendbildungsstätte Sellnitz. Mit einem Namensvorschlag kann sich bis 30. April jeder bei einem Wettbewerb beteiligen. / Grafik: Nationalparkverwaltung

und der Gewinner feierlich gekürt werden. Einsendungen bitte an:

Staatsbetrieb Sachsenforst
Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz
Stichwort „Siebenschläfer“
An der Elbe 4
01814 Bad Schandau

Jens Posthoff, MA Nationalparkverwaltung

Zertifizierte Nationalparkführer in 10. Saison



Die zertifizierten Nationalparkführer sind gut gerüstet für die Saison 2015

Anfang Februar trafen sich die Zertifizierten Nationalparkführer zur alljährlichen Weiterbildung – inzwischen bieten manche von ihnen seit zehn Jahren ihre

Touren an. Nationalparkführer sind: „Ein wichtiges Segment unserer Öffentlichkeitsarbeit, sie gehören zu den tragenden Säulen unserer Außenwirkung“, so Nationalparkleiter Dr. Dietrich Butter in seinem Grußwort „von ihrem Wissen hängt es ab, was die Gäste mit nach Hause nehmen.“

Alle vereint die Freude daran, den Gästen gute Gastgeber zu sein: „Manchmal bin ich vom Schauspiel der Natur unbeschreiblich ergriffen, Sonne, aufsteigende Nebel nach Regen, und Gäste, die sich voll darauf einlassen – mehr geht nicht!“ sagte Thomas Mix, als er ein Foto von der Kirnitzschklamm zeigte. Unterstützt wurde das Treffen der Nationalparkführer unter anderem von EUROPARC Deutschland.

Margitta Jendrzewski, MA Nationalparkverwaltung

Forstexkursion

Technik zum Anfassen hieß es Anfang Februar in Hinterhermsdorf.

„Natur Natur sein lassen“ zählt zu den erklärten Zielen des Nationalparks Sächsische Schweiz, so Dr. Dietrich Butter, Leiter der Nationalparkverwaltung. Derzeit wird das auf 53% der Fläche des Nationalparks gewährleistet. Um dieses Ziel auch auf weiteren Flächen zu erreichen, sind noch einige Voraussetzungen in Form von Waldpflegemaßnahmen notwendig. Der Technikeinsatz schafft



nicht nur Erleichterung und Effizienz im anspruchsvollen Gelände bei der Erreichung dieser Ziele. Er bringt auch deutliche Vorteile beim Arbeitsschutz. Der Nachmittag endete gemütlich am Lagerfeuer.

Johannes von Korff, Korff Agentur für Regionalentwicklung

Projekt Nationalparkpartner



Umweltverträglich Wirtschaften in der Nationalparkregion

Kurz nach Abschluss der Besuchsrunde 2014 bei den Nationalparkpartnern sei ein kleines Fazit erlaubt: Alle Partner bemühen sich nach Kräften darum, dem Status „Nationalparkpartner“ gerecht zu werden. Seit 2009 die ersten Nationalparkpartner zertifiziert wurden, ist die Nutzung regionaler Produkte in den Küchen der Nationalparkpartner fast zur Selbstverständlichkeit geworden, in manchen Betrieben gehört sie inzwischen zum Kern der Küchenphilosophie, andere kommen der entsprechenden Gästenachfrage dadurch nach, dass sie einzelne Gerichte anbieten, deren Hauptbestandteile regionalen Ursprungs sind. Auch die Information der Gäste über den Nationalpark, über Natur und Landschaft in der Nationalparkregion, ist inzwischen bei vielen Partnern vorbildlich. Manchmal ein wenig in den Hintergrund tritt dagegen, dass Nationalparkpartner sich verpflichtet haben, besonderes Augenmerk auch auf Schutz und Entwicklung ihrer natürlichen Ressourcen zu legen. Mit ihrer Bewerbung haben sie sich zu folgenden Grundsätzen bekannt: „Das Anliegen des Nationalparks, die Umwelt des Elbsandsteingebirges mit ihren Pflanzen, Tieren und Lebensräumen dauerhaft zu sichern, wird von den Nationalparkpartnern mitgetragen. Diese Identifikation mit der Nationalparkidee dokumentieren Nationalparkpartner gerade auch durch umweltfreundliches Wirtschaften. Hier sind sie Vorbild – durch sorgsamem Umgang mit den Ressourcen, mit Wasser, mit Energie. Auch zeigen sie im Umfeld ihrer

Häuser, wie vielfältig die Möglichkeiten sind, die jeder mit geringem Aufwand zum Schutz und zur Erhaltung unserer heimischen Tier- und Pflanzenwelt selbst ergreifen kann.“

In der Tat: Das Erfüllen der erforderlichen Mindestpunktzahl im Bereich „Umweltverträgliches Wirtschaften“ hat ein bisschen den Charakter einer „notwendigen Pflichtübung“ angenommen. Angesichts des steigenden Umweltbewusstseins der Öffentlichkeit und der steigenden Sensibilität der Gäste für die Schutz- und Pflegebedürftigkeit unserer Naturschönheiten ist das allerdings auf Dauer zu wenig, um den Status quo zu halten. Alle Beteiligten sollten sich daher fragen, mit welchem Beitrag das Netzwerk der Nationalparkpartner auch in Zukunft „Vorbild“ bei Schutz und Entwicklung von Natur und Landschaft in der Nationalparkregion Sächsische Schweiz sein kann.

Im Rahmen des Partnertreffens am 1. April möchten wir mit den Partnern darüber sprechen, ob und in welcher Weise die Partner durch eigene Initiativen, Aktionen und Projekte für Natur und Umwelt sich wieder mehr an die „Spitze der Bewegung“ stellen können. Denkbar sind hier auch gemeinsame Aktionen zur Pflege und Entwicklung von Natur und Landschaft, gemeinsame Baumpflanzaktionen, Bachpatenschaften und ähnliches mehr.

Nicht vergessen: „Nationalparkpartner“ ist kein Marketing-Gimmick, sondern ein Netzwerkprojekt, dessen Erfolg dauerhaft davon abhängt, dass alle Partner immer weiter daran arbeiten, ihre nationalparkspezifischen Gastgeberqualitäten zu verbessern.

Joachim Oswald, MA Landschaf(f)t Zukunft e.V.

ILE – Förderperiode beendet



Gesundheitshaus Hohnstein

Zum 31.12.2013 wurde die ILE – Förderperiode beendet.

Bis 30.06.2015 werden nun die letzten Abrechnungen, Auszahlungen und Projektbewertungen abgeschlossen. Wir möchten gern in den folgenden Ausführungen auf einige schöne Ergebnisse unserer Arbeit verweisen.

Insgesamt wurden im Herbst 2007 über 650 Projektideen für unsere Region Sächsische Schweiz eingereicht. Mit Hilfe dieser Projektvorschläge wurde die Integrierte ländliche Entwicklungskonzeption – kurz ILEK aufgestellt. In den Schwerpunkten des ILEK fanden sich die meisten Projektideen wieder. Finanztechnisch wurden uns rund 25 Mio. Euro aus dem E-LER-Fond der Europäischen Union zur Verfügung gestellt. Diese Summe floss in 247 ILE-Projekte und ergab in sechs Jahren bis 2013 ein

Gesamtinvestitionsvolumen von über 60 Mio. Euro. Zusätzlich wurden in diesem Zeitraum in der Region noch weitere 230 Projekte mit Hilfe von anderen Fördermöglichkeiten umgesetzt.

Mit Hilfe dieser Projekte wurden in unseren ländlichen Regionen zum Beispiel 47 Arbeitsplätze neu geschaffen und fast 300 Arbeitsplätze gesichert und erhalten. Dazu gehören wichtige Versorgungsberufe wie Bäcker, Fleischer, Verkäuferinnen und Verkäufer, aber auch Handwerker wie Tischler, Elektriker, Zimmermänner, Lackierer, Bauunternehmer, Zahntechniker oder auch soziale Berufe wie Pfleger, Sozialdienste, Kindergärtnerinnen und so weiter.

Wir haben bei der grundhaften Sanierung von 21 km innerörtlicher, kommunaler Straßen und 1,7 km Gehwegen und Straßenbeleuchtungen mitgeholfen.

Eine ILE-Förderung wurde aber auch von 69 Projektträgern zur Um- und Wiedernutzung ländlicher Gebäude zu Wohnzwecken beantragt. Wir haben hier stolze 9.000 m² Wohnfläche im ländlichen Raum wieder einer Nutzung zugeführt. Damit konnten wir 105 Personen im ländlichen Raum halten und 60 Personen aus städtisch geprägten Regionen neu in der Region ansiedeln. Mit den Maßnahmen der ILE-Förderung wurden auch 55 denkmalgeschützte Gebäude saniert und erhalten.

Kathleen Krenz, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

Lebensmittelvielfalt aus der Nachbarschaft Solidarische Landwirtschaft auf dem Schellehof

Seit Anfang 2014 arbeitet der Schellehof in Struppen nach dem Modell der Solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi). Die zum Hof gehörige Gemeinschaft von ca. 100 Ernteteilern organisiert sich im LebensWurzel e.V.. Sie kennen ihren Landwirt und Gärtner und er kennt sie. Sie wissen, woher das, was auf ihren Tellern landet, kommt und wie es geerntet bzw. gewachsen ist. Das schafft Vertrauen und Sicherheit beiderseits. Jedes Mitglied der Gemeinschaft garantiert die Abnahme eines Ernteteils für ein Jahr. Derzeit bewirtschaftet der Schellehof ca. 50 ha Acker-, Gartenbau- und Grünland bio-dynamisch, was eine Mischung aus vielfältigem Saison Gemüse, Getreide, Mehl, Grieß, Brot, Brötchen und Rindfleisch hervorbringt. Das Getreide wird auf dem Hof in der eigenen Getreidemühle gemahlen. Die Verteilung der wöchentlichen Kiste wird von der Gemeinschaft organisiert. So gibt es derzeit Abholdepots in Struppen, Pirna und Dresden. Darüber hinaus bietet der Schellehof die Möglichkeit, sich mit seinem Land als Lebensgrundlage zu „verbinden“ und sich für eine verantwortungsvolle, enkeltaugliche Landwirtschaft und wesensgerechte Tierhaltung einzusetzen. Bei regelmäßigen thematischen Treffen haben die Mitglieder Gelegenheit, ihre Ideen einzubringen und sich an der Weiterentwicklung des Hofes zu betei-



Schelle-Hof in Struppen

gen. Aktionen wie gemeinsames Sauerkraut stampfen, Frühlingsfest, Erntedankfest und Wintersonnenwendfeier 2014 bereicherten das Gemeinschaftsleben.

Mach mit! Noch hat der Schellehof einige Ernteteile für die Anbausaison 2015 zu vergeben.

Wer sich näher informieren möchte, dem bietet sich z.B. vom 6. bis 8. März 2015 eine gute Gelegenheit: der Schellehof und LebensWurzel e.V. präsentieren ihre Solidarische Landwirtschaft auf der Messe „aktiv + vital“ in Dresden und stehen Interessierten Rede und Antwort. Darüber hinaus bietet der Schellehof ausgiebige, sonntägliche Hofrundgänge an.

Kontakt

Solidarische Landwirtschaft Schellehof
Schelleweg 1, Hauptstraße 62a,
01796 Struppen,
Tel.: 035020/75575
www.Schellehof.de
facebook.com/Schellehof



www.gutes-von-hier.org

Jiří Rak, Leiter Leiter Desitinationsagentur OPS Krásná Lípa

Blick über die Grenzen

10 Jahre Zusammenarbeit zwischen České Švýcarsko, o.p.s. und Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V.

11. 3. Exkursion/Wanderung Lausitzer Gebirge: Bhf. Mlýny – Chřibský vrch - Chřibská, Treff Bhf. Mlýny 12:59 (Zug aus Děčín nach Rumburk über Jedlová)

25. 3. Führung durch das Haus der Böhmisches Schweiz in Krásná Lípa, Treff 10:00 Uhr, und dann Exkursion/Wanderung Oberlausitz – Schluckenauer

Zipfel: Rumburk - Bhf. Neukirch West - Valtenberg – Severní - Rumburk (bis Krásná Lípa und Rumburk mit Pkws)

29. 3. Exkursion/Wanderung Großer Zschirnstein: Bhf. Dolní Žleb, Treff 11:03 (Zug aus Bad Schandau) – Hp.Krippen

Kontakt

Info/Anmeldung:
Herr Jiří Rak,
+ 420 775 552 792,
jiri.rak@ceskesvycarsko.cz

k

Stefanie Engelbrecht, NationalparkZentrum

Gastronomiepächter im NationalparkZentrum gesucht!

Für den gastronomischen Betrieb im NationalparkZentrum wird ab sofort ein Pächter gesucht.

Im Zuge der nun abgeschlossenen Hochwassersanierung ist auch eine veränderte Raumkonzeption in der unteren Etage des NationalparkZentrums umgesetzt worden.

Den zukünftigen Gastronomen erwarten als Endergebnis eine voll ausgestattete Küche, kurze Wege für Lieferungen und interessante Veranstaltungen, die es kulinarisch zu begleiten gilt. Und das alles in guter Lage in der Kurstadt Bad Schandau.

Noch vor Beginn der Saison möchten wir im Rahmen einer Interessenbekundung mit dem zukünftigen Pächter ins Gespräch kommen.

Nähere Informationen:
Sächsische Landesstiftung Natur und Umwelt
NationalparkZentrum Sächsische Schweiz
Stefanie Engelbrecht
Dresdner Str. 2 B,
01814 Bad Schandau

Tel. 03 50 22 502-31, Fax-33,
nationalparkzentrum@lanu.smul.sachsen.de
www.lanu.de

Uwe, Küchenchef auf dem Brand

Rezept des Monats

Zickleinbraten aus dem Ofen

Wenn die Tage wieder länger werden, hat so manch Lämmlein oder Zicklein nichts mehr zu lachen. Denn dann ist wieder Schlachtezeit. Und wer des Fastens überdrüssig ist, kann sich ja einmal an Zickleinbraten aus dem Ofen versuchen. Zwar aus der Mode, doch sehr erschmeckenswert!

Interessant ist, dass weltweit mehr Ziegenfleisch als Schweine- oder Rindfleisch verzehrt wird.

Kann also nicht sooo schlecht sein. Ich selbst liebe es auch! Ziegenhöfe der Region bieten Ziegenfleisch an, aber auch bei den Massai sollte man fündig werden. Also ruhig einmal nachfragen. Für 4 Personen benötigt man ca. 1,5 kg Zickleinkeule, die man mit Salz und Pfeffer würzt und mit Olivenöl einreibt. In einem Bräter wird diese dann bei 230 Grad im Ofen ca. 20 Minuten angebraten. Gewaschene, halbierte Kartoffeln (mit Schale), gehackte Zwiebeln und zerdrückte Knoblauchzehen mit Olivenöl, Salz und gestoßenem Pfeffer vermengen, nach dem Anbraten zum Braten geben. Alles bei reduzierter Hitze (180 Grad) noch 1,25 Stunden garen.

Nach der Hälfte der Bratzeit eine Schale gewaschene, eingeritzte Cherrytomaten und 2 Zweige Rosmarin dazu geben. Ab und zu den Braten mit einem Schlückchen Weißwein beträufeln und mit dem Bratensatz übergießen.

Nach dem Ende der Garzeit den Braten mit Aluminiumfolie abdecken und etwas ruhen lassen. Dann aufwecken und in Stücke schneiden. Mit den Kartoffeln und den restlichen Dingen aus dem Bräter servieren und schmecken lassen.

Diese recht einfache Art eines Bratens bietet sich vortrefflich zur kulinarischen Untermauerung eines geselligen Abends mit Freunden an. Und wem noch das Tagesprogramm dazu fehlt, der kann zur Brand- Baude gelaufen kommen, den Ausblick und die Frühlingssonne genießen ...

Anschrift

Bergwirtschaft und Herberge Brand-Baude
Brandstraße 27
01848 Hohnstein
Tel. 035975 - 844 25
Fax. 035975 - 846 67
info@brand-baude.de
www.brand-baude.de

k

NLP Partner aktiv

Auf dem Balkon der Sächsischen Schweiz, der Brandbaude, wird seit diesem Winter mit einer neuen Heizanlage gefeuert. Nun erzeugen Scheitholz und Pellets wohlige Wärme für die Baude.

Gratulation von der Redaktion

t

Veranstaltungen und Termine

31. März 2015

Nationalparkpartner aktuell

Die Anmeldefrist für neue Anträge läuft noch bis 31.03.2015. Antragsformulare finden Sie auf der Internetseite des Nationalparks.



7. März 2015 ab 19.00 Uhr

Dia-Vortrag - Überland - mit dem Fahrrad von Dresden nach Indien

Frank Bienewalds faszinierender Bild-Bericht in der Ottendorfer Hütte
www.klettern-sachsen.de

22. März 2015 – ab 14:00 Uhr

„Musik am Nachmittag“

Konzert mit Kaffee und Kuchen im Jugendstilsaal, Parkhotel Bad Schandau:
Eintritt: kostenfrei

**26. März 2015, 18.00 bis ca. 20.30 Uhr,
Zukunftswerkstatt**

Gemeindeflitzer: Mehr Mobilität im ländlichen Raum – aber wie?
Kulturhaus Pretzschendorf

27. März 2015, 9:30 – 15:00Uhr

Fachgespräch im Nationalparkzentrum Bad Schandau

Lebensräume Kirnitzsch und Kamnitz - Ergebnisse aus 25/15 Jahren Forschung und Beobachtung, Anmeldung unter: 035022-50242

Tourismusbörse 2015

t

21. März 2015 ab 10 Uhr im Nationalparkzentrum in Bad Schandau

Fast unbemerkt wird das Nationalparkzentrum nach der Elbeflut 2013 wiedereröffnet.

Themen sind in diesem Jahr:

- 25 Jahre Nationalpark
- regionale Produkte
- weltoffene Zusammenarbeit mit der Böhmischem Schweiz

Sie sind alle herzlich eingeladen.



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

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

Nationalpark Sächsische Schweiz



Fahrtziel natur

