

Juni 2015

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Nationalpark-Partner | Porträt
Andershof Ehrenberg

Regionalvermarkter | Porträt
**Schrammsteinbaude und Berggaststätte
Pfaffenstein**

Nationalpark | Aktiv
**Die Bachforelle
Felsbrüter im Elbsandsteingebirge
Wandern ab Haltestelle
Neue Nationalpark-Partner**

regional | aktuell | kompakt



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 4 | Nationalpark-Partner Porträt
Andershof Ehrenberg | 12 | Regional Informationen
Elektromobilität in der Sächsischen Schweiz |
| 6 | Regionalvermarkter Porträt
Schrammsteinbaude und Berggaststätte Pfaffenstein | 13 | Eröffnung Trekkinghütten Neue Dauerausstellung auf der Festung Königstein |
| 8 | Nationalpark Aktiv
Die Bachforelle | 14 | Regional Splitter
Neue Buslinie zum Rosenberg Der Nationalpark wird Tatort |
| 9 | Felsbrüter im Elbsandsteingebirge | 15 | Rezept des Monats
Spargelrisotto mit Schinken |
| 10 | Wandern ab Haltestelle Neue Nationalpark-Partner | 16 | Termine im Juni |
| 11 | Junior-Ranger-Exkursion Nationalpark-Lied auf der Felsenbühne | | |



15 let národního parku České Švýcarsko
25 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz

Bild Titelseite:

Jörg Weber, Abendlicher Blick vom Lilienstein zum Hohen Schneeberg

Newsletter „SandsteinSchweizer“
63. Ausgabe, Juni 2015
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, P. Jäger, E. Anders, M. Ziegler, F. Völker, A. Heiland, M. Förster, Berghotel Bastei, ENSO Energie Sachsen Ost AG, U. Augst
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

Die Erde ist freundlich, warum wir eigentlich nicht?

Herbert Grönemeyer

Respekt soll Vorfahrt haben

Kein Thema ist zu schade, um besprochen zu werden. Reden wir heute mal einfach über: Müll. Was wollen „Die“ denn wieder, wird mancher sagen. Weit gefehlt, spricht doch das tägliche Erleben eine andere Sprache.

Nehmen Sie doch bitte Platz, könnte man unter das Editorial-Bild schreiben. Gerne, aber bitte doch nicht hier im Wald auf Gestühl, was in einem Wohnzimmer wohl auch nicht mehr gewollt war. Dies ist keine Inszenierung, so erleben wir es als Hüter der Natur in unterschiedlichster Weise in unserem Arbeitsgebiet „Landschaft“ fast täglich. Die Auswahl ist groß. Kaum zu glauben, was man alles so heimlich in die Natur verbringt. Wir leben doch schon lange in der Generation „Mülltrennung“. Mancher hat offensichtlich davon immer noch nichts gehört und fährt extra zum heimlichen „Tatort“, statt es einfach abholen zu lassen.

Allen voran, das Tempotaschentuch - der absolute Renner in den Felsen. Des einen Freud - des anderen Leid. Die Einsatzfähigkeit des kleinen, meist weißen Utensils, ist grenzenlos und die Verfügbarkeit unermesslich. Leider verspricht sein Name nicht das, was man mit Tempo verbindet. Mit Parfüm und anderen Stoffen getränkt, verlängert sich sein Dasein auf unbestimmte Zeit. So kann



es auch ohne Probleme überwintern und, wenn es nicht den Laubfall gäbe, wieder auftauchen.

Belassen wir es bei diesen Zeilen. Sie sollen nur verdeutlichen, dass wir darüber nie wieder schreiben wollen. Bleibt für uns alle, die entsprechende Wachsamkeit an den Tag zu legen und bei den „Tempos“ die positiven Seiten zu nutzen. Die Natur sagt leise Danke!

Damit verlassen wir den düsteren Einstieg in den 63. Schweizer und berichten über nettere Dinge.

Als Partner des Nationalparks stellen wir den Anders-Hof in Ehrenberg vor, welcher im Juni seinen 20. Geburtstag begeht. Bei dem Projekt Vermarktersiegel „Gutes von hier“ dürfen nun auch Gastronomen teilnehmen. Mit der Schrammsteinbaude und dem Gasthaus auf dem Pfaffenstein stellen sich zwei vor.

Bleiben Sie weiterhin schön neugierig! Dies wünschen Ihnen

Ihre

Ulrike Funke *J. Weber*

Esther Anders

20 Jahre Anders-Hof in Ehrenberg



Der Anders-Hof ist biologisch zertifiziert und seit 2009 Nationalparkpartner.

Am 20. Juni 2015 ab 14.00 Uhr feiern wir 20 Jahre Anders-Hof.

Im Januar 1995 haben wir, Peter und Esther Anders, einen baufälligen, sanierungsbedürftigen Hof gekauft - mit dem großen Traum, einen Ort der Begegnung für Menschen mit und ohne Behinderung zu schaffen, biologische Landwirtschaft zu betreiben, therapeutisches Reiten und Reitunterricht anzubieten.

Unser ältester Sohn war damals ein Jahr alt, mittlerweile leben und arbeiten wir mit unseren 3 Kindern Timo, Solveig

und Samuel, Pferden, Schafen, Hunden, Hühnern und Katzen auf unserem Hof und blicken zurück auf 20 bewegte Jahre.

Heute bietet der Anders-Hof Freizeit und Urlaubsmöglichkeiten für Menschen mit und ohne Behinderung. Im Vordergrund steht dabei das Erleben von Natur und Tieren, Umgang mit Pferden, das Reiten, das Bogenschießen und handwerkliches und kreatives Gestalten.

Unsere wichtigsten Mitarbeiter sind unsere 15 Ponys und Pferde. Sie werden sorgfältig auf ihren Einsatz in den verschiedenen Bereichen vorbereitet: Heilpädagogisches Reiten, Reitunterricht, berittenes Bogenschießen, Zirkuslektionen sowie Reiterspiele aus aller Welt.

Unseren Gästen steht eine liebevoll renovierte Ferienwohnung zur Verfügung. Weitere Übernachtungsmöglichkeiten bieten wir in einer mongolischen Jurte, einem Zirkuswagen und auf dem Heuboden.

Neben den Reitangeboten wird den Klienten, Gästen und Freizeitgruppen der Umgang mit anderen Bauernhoftieren ermöglicht, sowie der jahreszeitliche Rhythmus bewusst in die Arbeit mit einbezogen.

Ein weiterer Schwerpunkt ist das heilpädagogische Reiten für Kinder, Jugendliche und Erwachsene mit unter-

schiedlichen Beeinträchtigungen, sowie verschiedene erlebnispädagogische Projekte.

Angegliedert an unseren Hof ist der Verein für Heilpädagogisches Reiten in Sachsen e.V., der auch Menschen mit schwierigen finanziellen Verhältnissen unsere Angebote ermöglicht.

Zum weiteren Programm gehören Pferdefreizeiten für Kinder mit und ohne Behinderung, betreuter Urlaub für Menschen mit Behinderung, sowie Tagesprogramme für Schulen, Heime und Vereine.

Inklusionsprojekte in Form von gemeinsamen Freizeitangebote für Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen und die Organisation vom Hoffesten als Begegnungsmöglichkeit sind regelmäßiger Bestandteil des Hofangebotes.

Wir sind unseren Freunden, Reitern und deren Familien sehr dankbar für die Unterstützung in all den Jahren, z. B. nach dem Feuer im November 2011 und freuen uns auf eine schönen, gemeinsamen Nachmittag und Abend am 20. Juni!

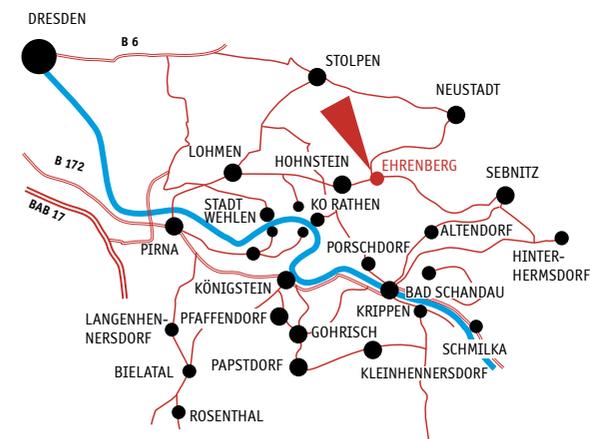


Therapeutisches Reiten sowie Bogenschießen mit und ohne Pferd bietet der Anders-Hof.



Kontakt

Anders-Hof
Peter und Esther Anders
Hauptstrasse 88
01848 Ehrenberg
Telefon 035975/80719
www.anders-hof.de
anders-hof@t-online.de



Kathleen Krenz

Datenbank für regionale Produkte, wir sind dabei!



Die Schrammsteinbaude ist auch gut mit der Buslinie 252 erreichbar.

Die Berggaststätte Pfaffenstein und die Gaststätte/Pension Schrammsteinbaude gehören zu den ersten Gastronomiebetrieben, die in die Datenbank Regionale Produkte des Landschaft(f)t Zukunft e. V. aufgenommen wurden.

Beide Gaststätten werden von Marcus Ziegler und seinen Mitarbeitern betrieben, welche den Schwerpunkt auf eine saisonale Küche legen. Nach anfänglichen Vorbehalten sind mittlerweile alle Mitarbeiter davon überzeugt, dass regionale Produkte geschmacksintensiver sind. Marcus Ziegler sind besonders bei tierischen Produkten die Produktions- und Haltungsbedingungen wichtig.

Beim Kauf seiner Waren direkt beim Produzenten kann er sich von der artgerechten Tierhaltung mit viel Freilauf überzeugen und erhält Gewissheit, dass die Unternehmen ohne gentechnisch veränderte Futtermittel produzieren und weitestgehend auf den Einsatz von Antibiotika verzichten. Dies wird ebenfalls den Pensionsgästen bei einem Besuch der Hofläden bzw. bei einer Betriebsbesichtigung deutlich und frische Biobrötchen der Bäckerei Förster aus Bad Schandau, regionalen Honig, Käse vom Bauernhof Steinert und Ziegenhof Lauterbach im Frühstücksangebot schätzen sie sehr.

Durch die Verwendung regionaler Produkte werden aber auch kurze Transportwege möglich und der Erhalt unserer Kulturlandschaft gefördert. Wieder stärker ins Bewusstsein gelangen alte Gemüse- und Obstsorten, denn diese sind schmackhafter und widerstandsfähiger. Deren vermehrter Anbau sollte gefördert werden.

Der sorgsame Umgang mit Pflanzenschutzmitteln bzw. deren Verzicht spiegelt sich auch in einem hohen Artenreichtum der heimischen Flora und Fauna wieder.

Seit März 2015 werden in der Gaststätte und Pension Schrammsteinbaude auch regionale Produkte zum Kauf angeboten. Nach einem zögerlichen Start wird dieses Angebot gut genutzt. Der Honig von der Imkerei Schmidt aus Dippoldiswalde und die Nudeln von Pasta Lucia waren bereits ausverkauft, aber auch Wein und Saft vom Gut Pesterwitz sowie Spirituosen der Altenberger Likörfabrik werden gut angenommen.

www.gutes-von-hier.org



Kontakt

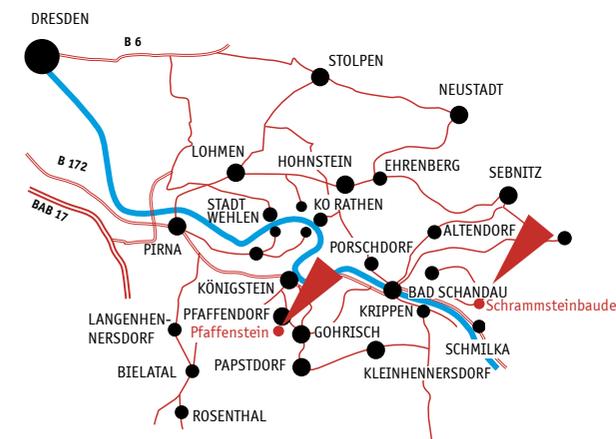
Berggaststätte Pfaffenstein
Auf dem Pfaffenstein 1
01824 Königstein OT Pfaffendorf
Telefon 035021 59410
www.pfaffenstein.com

Gaststätte und Pension Schrammsteinbaude
Zahngrund 5 · 01814 Bad Schandau
Telefon 035022/50200
www.schrammsteinbaude.de



Der Nationalpark-Partnerbetrieb Berggaststätte Pfaffenstein hat keine direkte Busanbindung. Der Aufstieg dauert ca. 45 Minuten.

All dies bestärkt die Teams der beiden Gaststätten auf ihrem Weg und lässt sie diesen noch konsequenter gehen. Hierfür sind regionale Partner wichtig. Ganz besonders die Nationalparkpartnerschaft und der Landschaft(f)t Zukunft e. V. tragen durch ihre Strukturen zu einer einmaligen Vernetzung von Produzenten und Verbrauchern bei.



Fabian Völker, Fischereibehörde Königswartha

Die Bachforelle (*Salmo trutta fario*)



Das Original einer Kirnitzsch-Bachforelle

Die Bachforelle bewohnt sauerstoffreiche und sommerkalte Bäche. Dabei ernährt sie sich hauptsächlich von Kleinkrebsen, Insektenlarven und Anflugnahrung. Die Bachforelle ist ein typischer Bewohner von Fließgewässern. Als Charakterart für einen bestimmten Abschnitt eines Fließgewässers ist nach ihr die Bachforellenregion bezeichnet.

Sie gehört zu der Familie der lachsartigen Fische (Salmoniden). Allen Vertretern der Salmoniden ist eine zusätzliche Fettflosse zwischen der Rücken- und Schwanzflosse gemein. Auffällige Merkmale der Bachforelle sind die roten Punkte auf der Körperseite, welche meist einen weißen Rand aufweisen, sowie eine rot bis orangefarbene Fettflosse.

Als klassischer Winterlaicher legt diese Fischart ihre Eier von Oktober bis Dezember ab. Dafür schlägt der Rogner (weibliches Tier) mit seinem Schwanz eine Grube (Laichbett) in den Kiesgrund

des Bachs. Nach der Befruchtung durch den Milchner (männliches Tier) bedeckt der Rogner die Eier wieder mit Kies. Die Jungfische schlüpfen im darauffolgenden Frühjahr und verlassen von Ende April bis Anfang Mai das schützende Laichbett. In einem Alter von 3 bis 4 Jahren wird die Bachforelle geschlechtsreif. In Sachsen zählt die Bachforelle zu den häufigsten Fischarten. Man findet sie in vielen Fließgewässern der Mittelgebirge und dem vorgelagertem Hügelland.

In der Kirnitzsch ist die Bachforelle die prägende Fischart und besiedelt den gesamten Bachlauf – von der Einmündung in die Elbe bis zur Grenze nach Tschechien. Aufgrund des geologischen Untergrunds (Sandstein) und der damit verbundenen Nährstoffarmut werden die Bachforellen der Kirnitzsch selten länger als 30 Zentimeter.

Als Gefährdung für die Bachforelle sind die Verbauung und Begradigung der Fließgewässer zu nennen. In erster Linie verhindern Querverbauungen (Wehre, Stau- und Wasserkraftanlagen) die stromaufwärts gerichtete Wanderung zur Laichzeit. Abwassereinleitungen stellen ebenfalls ein hohes Gefährdungspotential da.

Kontakt

SÄCHSISCHES LANDESAMT FÜR UMWELT,
LANDWIRTSCHAFT UND GEOLOGIE
Referat 76 | Fischereibehörde
Gutsstraße 1 | 02699 Königswartha



Ulrich Augst, MA Nationalparkverwaltung

Felsbrüter im Elbsandsteingebirge



Die mannigfaltigen Felsstrukturen in der Sächsisch-Böhmischen Schweiz spielen für viele Tierarten als Lebensraum und Fortpflanzungsstätte eine große Rolle. Neben den, die Felsspalten als Wochenstuben und Winterquartiere nutzenden Fledermäusen, sind diese Strukturen vor allem als Brutplätze für Vögel von großer Bedeutung. Bereits im Jahr 1935 veröffentlichte G. CREUTZ in den „Beiträgen zur Fortpflanzungsbiologie der Vögel“ einen Aufsatz über die im Elbsandsteingebirge an den Sandsteinfelsen brütenden Vogelarten und nannte 31 Arten. Ob es aber einen Nachweis von der Rauchschwalbe je gegeben hat, erscheint fraglich, und ob Steinadler oder Steinrötel jemals im Elbsandsteingebirge gebrütet haben ist überhaupt nicht mehr ergründbar.

Heute sind von 35 Vogelarten sichere Brutnachweise an oder auf den Sandsteinfelsen erbracht. Ausschließlich als Felsbrüter treten im Elbsandsteingebirge, mit Ausnahme der Städte und Dörfer, Wander- und Turmfalke, der Uhu, die Dohle und der Hausrotschwanz, ein Hochgebirgsvogel, auf. Viele andernorts in Baumhöhlen brütenden Vögel, wie Waldkauz, Hohltaube, Mauersegler, fast alle heimischen Meisenarten, der Kleiber und die beiden Rotschwänze nutzen den Reichtum der durchlöcherten Sandsteinfelsen zur Anlage ihrer Nester. Auch beim in Buntspechthöhlen brütenden Sperlingskauz wurde schon das Verstecken von Beute in kleinen Felslöchern festgestellt. Die an den Bergbächen beheimatete Wasseramsel und die Gebirgsstelze, aber auch die



Junge Turmfalken im Sandsteinhorst.



Junge Kolkraben im Reisignest am Sandsteinfels.

Bachstelze und der Zaunkönig bauen ihre Nester fast ausschließlich in Löcher und Risse von Felsen, fast immer direkt über dem Wasser. Vereinzelt brüten auch Ringeltaube, Amsel, Singdrossel, Rotkehlchen, Grauschnäpper, Waldbaumläufer und Aaskrähne an den Felsen. Als Ausnahmen wurde dies wenige Mal bei Stockente, Mäusebussard, Schleiereule und Star beobachtet. Auch die Neusiedler in unserer Heimat, Schwarzstorch und Kolkrabe, errichten ihre großen Horste hier überwiegend auf Felsen.

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung

Wandern ab Haltestelle und wissen wohin!



Mitarbeiter der BSKT und der Fa. Kunack aus Krippen montieren die Wandertafel am Nationalparkbahnhof Bad Schandau am 11. Mai 2015.

Besucherdienste an den S-Bahn- höfen wurde verbessert

Seit Ostern 2015 werden an allen S1-Bahnhöfen in der Nationalparkregion von Pirna bis Schöna Wanderinformationstafeln angebracht.

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung

Diese Idee konnten wir gemeinsam mit dem Verkehrsverbund Oberelbe und dem Bahnhofsmanagement Dresden der DB Station & Service AG umsetzen.

Ausgangspunkt war das Projekt „Fahrziel Natur-Award“, bei welchem wir 2012 und 2014 Preise erhalten haben.

Um den Gästen die Orientierung an den Bahnhöfen zu erleichtern, wurden große Wanderinformationstafeln erarbeitet. Weitere Informationen sind z. B. Hinweise auf die nächsten Bushaltestellen und Fähranleger, Anschlüsse zu Wanderwegen oder auch zu touristischen Zielen in der NLP Region.

Eine vergrößerte Bahnhofskarte hilft bei der Standortfindung vor Ort. Alle Angaben auf den Karten sind dreisprachig.

Neue Nationalpark-Partner



Mitte April tagte der Vergaberat der Nationalparkpartner auf der Bastei und konnte drei neue Betriebe aufnehmen. Damit sind es aktuell 46 Partner, welche den Nationalpark unterstützen. Die neuen Mitglieder sind: **Touristinformation Königstein, Brückenschänke Sebnitz** und das **Ferienhaus „Winterbergblick“** aus Hinterhermsdorf.



Peter Jäger, Nationalparkranger



Exkursion der Junior Ranger

Exkursion der Junior Ranger Lohmen zum BIO – Bauernhof Steinert in Cunnersdorf

Am 23.04.15 besuchten die Junior Ranger aus Lohmen den Bauernhof Steinert in Cunnersdorf. Bernhard Steinert führte uns über seinen Hof und erklärte uns den Landwirtschaftsbetrieb, der nach dem Prinzip des inneren Kreislaufes funktioniert (Demeter). Zuerst besuchten wir die Schweine, die für allgemeine Heiterkeit sorgten, wir lernten die verschiedenen Rinderrassen kennen und durften auch zu den Kälbern in den Stall. Ein Höhepunkt war das Heubad, wo sich unsere Kinder beim Sprung ins Heu ausgepowert haben.

Dann hieß es „raus aufs Feld“. Sechs Reihen Zwiebeln mussten gesteckt werden. Ganz haben wir es nicht geschafft, die Zeit saß uns im Nacken. Zum Abschluss durften wir den hauseigenen Käse verkosten, was riesige Begeisterung auslöste.



Der „Steinerthof“ ist seit 18 Jahren treuer Partner des Naturmarktes Sächsische Schweiz in Stadt Wehlen am 1. Sonntag im September.

Vielen Dank Familie Steinert, es war ein schöner und gelungener Tag!

Ihre Junior Ranger und Nationalparkranger aus Lohmen

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung

Nationalpark-Lied

Die Landesbühnen Sachsen (Nationalparkpartner seit 2011) schenkten am Pfingstsonntag dem Nationalpark ein Lied zum 25-jährigen Jubiläum. Nach der Aufführung in der Felsenbühne Rathen bedankte sich der Nationalparkleiter Dr. Dietrich Butter beim Intendanten Manuel Schöbel, dem Komponisten Axel Langmann aus Rathen und dem Texter Tom Hantschel. Die Nationalparkverwaltung bedankt sich recht herzlich für das musikalische Geschenk!



Dana Göbel, Marketing Berghotel Bastei

Neues Elektroauto für das Berghotel Bastei



Smart unterwegs mit dem Smart

Umweltbewusst unterwegs

Seit dem 16. April können Hotelgäste das unbeschreibliche Gefühl „oben ohne“ genießen. Das Berghotel Bastei bietet seinen Gästen Spritztouren durch die wildromantische Sächsische Schweiz mit einem Smart Fortwo electric drive Cabrio an. Mit diesem besonderen Elektrofahrzeug möchte das Haus als Nationalparkpartner ein besonders nachhaltiges Naturerlebnis bieten.

Yvonne Bethage, Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V.

Elektromobilität zum Ausprobieren für Jeden



2 Stück des Mitsubishi i-MiEV stehen bald für Jedermann im Kurort Rathen und Bad Schandau für Fahrten bereit.

Mit dem Elektrofahrzeug durch die Sächsische Schweiz

In einem gemeinsamen Projekt verbinden der Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V. und die Energie Sachsen Ost AG (ENSO) Elektromobilität und Tourismus. Projektpartner sind der Tourist-Service in Bad Schandau sowie die Eisenbahnwelten im Kurort Rathen. Es wird jeweils ein Elektrofahrzeug ab Juli stationiert.

Sanfte Mobilitätsangebote vor Ort ergänzen das attraktive ÖPNV-Netz der Sächsischen Schweiz und sollen die Anreise der Gäste mit dem ÖPNV befördern. Infos: www.saechsische-schweiz.de

Anke Findeisen, Forstbezirk Neustadt

Eröffnung Trekkinghütten



Die Stille genießen im Cunnersdorfer Wald kann man ab sofort in 2 Trekkinghütten.

SACHSENFORST stellt im Elbsandsteingebirge als Pilotprojekt bis Ende September 2015 zwei Waldhütten als Trekkinghütten allen Wanderern zur Verfügung. Diese Hütten sind unverschlossen und per Hüttentickets nutzbar. Erreichbar sind sie nur zu Fuß oder mit dem Fahrrad. Mit diesem Projekt möchte Sachsenforst der allgemein zunehmenden Naturentfremdung entgegenwirken und insbesondere für Familien mit Kindern eine Möglichkeit schaffen, den Wald selbständig fernab einer Siedlung zu erleben. Es ist zu beachten, dass die Hütten keinen elektrischen Strom, keine Matratzen und kein Trinkwasser haben.

Kosten:

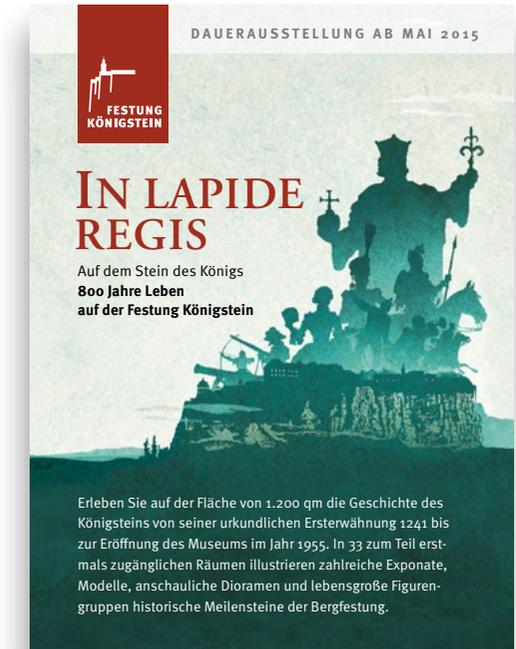
Kinder bis 14 Jahre frei, Erwachsene 10 €/Tag.

Hüttentickets erhalten Sie unter:

www.trekkinghuetten.de, im Nationalparkzentrum Bad Schandau, im Kletterwald Königstein an der Festung sowie in der Geschäftsstelle des Sächsischen Bergsteigerbundes Dresden.

Kerstin Keil, Festung Königstein

Neue Dauerausstellung



Seit dem 1. Mai 2015 ist in den aufwendig sanierten Räumen des Torhauses der Festung Königstein eine neue Dauerausstellung zur Geschichte der Bergfestung von seiner urkundlichen Ersterwähnung bis zur Eröffnung des Museums im Jahr 1955 zu bestaunen.

Eine 800 Jährige wird 60!

Am 29. Mai 2015 feierte die Festung Königstein den 60. Jahrestag der Museumsgründung.

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung

Sanft mobil auch in der Böhmischen Schweiz



Tipp

Neu in diesem Jahr ist nicht nur das Fahrzeug, sondern gleich die gesamte Busverbindung aus Deutschland zum Rosenberg: die tschechische Buslinie 435 startet am Parkplatz Schmilka und führt über Růžová (Rosenberg) nach Česká Kamenice.

Die grünen Busse verkehren täglich 09:24 Uhr sowie zusätzlich 09:29, 11:29 (nur bis Labská Stráň), 15:29 und 17:29 Uhr an Samstagen, Sonn- und Feiertagen. Die letzte Fahrt zurück ab Česká Kamenice geht 16:41 Uhr.

Thea Lehmann

Der Nationalpark wird zum Tatort!

Tod im Kirnitzsch-tal

„Ein Toter wird in der Bahn gefunden und ausgerechnet ein bayerischer Kriminalkommissar, unterstützt von seinen beiden sächsischen Kollegen, nimmt die Ermittlungen im Tal auf.“

Wie kommt ein Bayer dazu, in Sachsen zu ermitteln?

Ganz einfach: Autorin Thea Lehmann kommt aus Bayern. Als sie 1998 ihren Mann kennenlernte, tauchte sie ein in eine neue Welt: die sächsische Seele und eine Familiengeschichte, die über Generationen eng mit dem Kirnitzschtal verbunden ist. Seither ist die Sächsische Schweiz ihre zweite Heimat.

ISBN: 978-3-943444-47-6
www.thealehmann.de

Uwe, Küchenchef auf dem Brand

Rezept des Monats

Spargelrisotto mit Schinken

Die frisch austreibenden Stängel des Gemüsespargels sind ein geschätztes Gemüse: steht im Lexikon. Als ob es da nicht mehr zu sagen gäbe! Nun ist die Zeit der zwar frisch ausgetriebenen, aber dann ins Flugzeug gepackten und in Supermärkte gelegten Exportholzstangen vorbei. Es gibt deutschen Spargel! Und das seit die Römer das Weltgeschehen bestimmten. Denn Cäsar wollte nicht nur in die Pizzeria gehen, um sich vom Fernweh zu trösten. Er wollte mal etwas anderes als Spaghetti und Co! Er wollte auch einmal Spargel essen.

Und so kam der Spargel von Nordafrika nach Deutschland, wurde von den Teutonen, Germanen und Sächsischen Schweizern als lecker empfunden. Spargel hat sich bei uns etabliert und ist nicht mehr von der Speisekarte weg zu denken. In Memoriam an Cäsar gibt es heute einmal ein Spargelrisotto.

Dabei werden für 4 Portionen die Würfel von 2 Bund Frühlingszwiebeln und 300 Gramm Risottoreis in 2 Esslöffel Olivenöl angeschwitzt, mit einer Tasse Weißwein abgelöscht und mit 700 ml Gemüsebrühe aufgegossen. Nun 500 Gramm geschälten deutschen Spargel in Stücke schneiden und mit einer zerdrückten Zehe Knoblauch zum Reis geben. Aufkochen lassen und bei reduzierter Hitze 20 Minuten ausquellen lassen. Jetzt etwas Butter, 60 Gramm geriebenen Parmesan, Pfeffer aus der Pfeffermühle und feine Streifen vom guten Dürrröhrendorfer

Traditionsschinken unterheben – fertig. Ich erwähne den Traditionsschinken, weil er sich geschmacklich vom originalen Pressformfleischvordersaftschinken abhebt.

Abheben könnte man auch prima mit seinem Gleitschirm vom Brand, wenn er nicht in unserem schönen Nationalpark läge und dort das Gleitschirmfliegen verboten wäre. Das ist auch gut so! So kann man sich nämlich in Ruhe an die Aussicht setzen, die Landschaft und ein regionales Bier genießen. Die Gedanken sind vielleicht beim letzten Urlaub an der Adria, wo es so ein schönes Schnitzel gab ...

Was würde wohl Cäsar dazu sagen?

Tipp

Nutzen Sie die tägliche Busverbindung (Linie 253) ab NLP-Bahnhof Bad Schandau nach Waltersdorf. Über die Waltersdorfer Mühle erreichen Sie den Brand zu Fuß in 90 Minuten.

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

Veranstaltungen und Termine

Landgasthaus zum Schwarzbachtal

13. Juni, 19 Uhr

Regina Felbert erzählt Geschichten zum Thema Sport und Bewegung

11. Juli, 19 Uhr

Gunter Böhnke „Wir Sachsen gehen nicht unter“, www.schwarzbachtal.de

„Steingut“ Königstein/Halbestadt

13. Juni, ganztägig

Familien- und Hoffest mit regionaler Kost und buntem Programm

Parkhotel Bad Schandau

Samstag, 25. Juni, 19 – 23 Uhr

Gesellschafts-Tanz von Quickstep bis Samba im Jugendstilsaal

Kräuterbaude Saupsdorf

Samstag, 27. Juni, 15 Uhr

Konzert der Jagdhornbläser Polenz

Ostrau, Kleine Liebe

Samstag, 27. Juni, ab 18 Uhr

Auftritt des Bergsteigerchores „Bergfincken“

Tipp

Indien Yoga mit S. Singh in Bad Schandau – authentisch, einfach, wirkungsvoll

26. – 28. Juni „No drama – just Yoga“ in Bad Schandau, www.bad-schandau.de



Hinweis

Das NationalparkZentrum in Bad Schandau wird ab sofort wieder gastronomisch versorgt. Delikat-Essen erwartet Sie.



Europäische Union

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

www.elef.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.



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

Nationalpark
Sächsische Schweiz

