

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Juli 2015

Nationalpark-Partner | Porträt
Gasthof Hertigswalde

Regionalvermarkter | Porträt
Gärtnerei Zschieschang Jessen

Nationalpark | Aktiv
Die Äsche
Tafelsilber an Junior Ranger übergeben
Hoher Besuch in Bad Schandau
Bundes Junior Rangertreffen

Landschaf(f)t Zukunft e.V. | Info
Theaterfest zur Saisoneröffnung

regional | aktuell | kompakt



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt
Gasthof Hertigswalde
- 6 Regionalvermarkter | Porträt
Gärtnerei Zschieschang
- 8 Nationalpark | Aktiv
Die Äsche
- 9 Tafelsilber an die Junior Ranger
übergeben | Waldbrand
- 10 Hoher Besuch an der Elbe
Mieter ausgeflogen
- 11 Die Junior Ranger machen Theater | Arbeitstreffen von Europarc
Deutschland e. V.

- 12 Nationalpark-Partner | Aktiv
**Die erste Bio-Brauerei in der Sächsi-
schen Schweiz**
- 13 Klassiker laden auf die Felsenbühne
**Der „Alpinkönig“ auf dem König-
stein**
- Landschaf(f)t Zukunft e.V. | Info
14 **Theaterfest zur Saisonöffnung**
- Rezept des Monats
15 **Saure Eier**
- 16 **Termine im Juli und August**



15 let národního parku České Švýcarsko
25 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz

Bild Titelseite:

Blick von der Basteiaussicht 180 m über der Elbe
Foto: Jörg Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“

64. Ausgabe, Juli 2015

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: J. Weber, M. Richter, K. Krenz, F. Völker, M. Kundy,
P. Jäger, Archiv NLPV, M. Förster, M. Rietschel, M. Reiß-
mann, K. Trepte

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 5.000 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 Inter-
netseiten 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

Wir sind umgezogen!

Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V.
Regionalmanagement Sächsische Schweiz
Ansprechpartner: Ulrike Funke
Siegfried Rädels Str. 9 01796 Pirna
Tel. 03501 5855020, Fax 03501 5855024
ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de
www.re-saechsische-schweiz.de

Editorial

„Die Natur ist die große Ruhe gegenüber
unserer Beweglichkeit. Darum wird sie der
Mensch immer mehr lieben, je feiner und
beweglicher er werden wird.“

Christian Morgenstern

Diese Spruchweisheit kann sicher jeder von
uns bestätigen, der in der Natur Entspan-
nung und Entschleunigung sucht. Diesen
Ort zu definieren, wird uns nicht gelingen,
da wir alle ganz eigene Vorstellungen davon
haben, wie „Natur“ sich anfühlen muss.
Sind „Wilde Felsen“ diese Natur? Nicht
automatisch – der eine findet Sie bizarr und
märchenhaft, der andere bevorzugt eine
einfache Bank in freier Natur mit einem
schönen Blick in die Landschaft.

Nationalparks weltweit sind durch uns
Menschen definiert, durch ihre einzigartige
Natur und somit bilden sie erlebenswerte
Ziele. Je nach der Beschaffenheit und Größe
dieser Refugien hat die Natur ihrerseits mit
temporär hohen Besucherzahlen auf klei-
nen Flächen zu kämpfen. Insofern ist es gut
zu wissen, dass wir Menschen nicht jeden
letzten Winkel unserer „Natur“ erkunden
müssen. Unendlich viele kleine Plätze im
Grünen laden uns ein, inne zu halten und
besondere Momente zu genießen. Auf diese
geniale Weise geben wir der „Restnatur“ die
Zeit, Gleiches zu tun.

In Zermatt begeht man den 150. Jahres-
tag der Besteigung des Matterhorns unter
anderem auch mit einem „Ruhetag“ für das
Horn, am 14. Juli. Eine sicherlich restriktive
Maßnahme, aber gut publiziert ist dies ein



Das ist auch Kulturerbe – eine alte Sandsteinsäule mit
Lattenzaun!

sinnvolles Signal aus Respekt gegenüber der
Natur. Außerdem profitieren davon auch mal
die vielen, kleinen Schönheiten am Rande,
an denen man – das Highlight im Blick – gar
zu schnell vorbei eilt, ohne ihnen eine Be-
deutung beizumessen.

Sie haben beim letzten Ausflug solche
„Lieblingsorte“ gefunden? Berichten Sie uns
davon – gerne auch mit Foto! Wir werden
gerne dazu beitragen, dass auch diese Plätze
mehr Beachtung finden.

Was erwartet Sie noch im Julischweizer: Als
Partner des Nationalparks stellt sich der
Gasthof Hertigswalde vor. Regionale Küche
steht hier in der Speisekarte und in der
Gärtnerei Zschieschang spielt aktuell frisches
Gemüse die Hauptrolle!

Bleiben Sie wie immer schön neugierig.

Wir wünschen Ihnen allen einen schönen
Sommer 2015.

Ihre

Ulrike Funke *J. Weber*

Maik Richter, Gastwirt

Gasthof Hertigswalde



Hertigswalde gehört zur Stadt Sebnitz. Direkt vom Gasthof sind auch ohne Auto Wanderungen bis in das nahe Böhmen möglich.

Tradition trifft Moderne

Weder elbnah noch mit einem spektakulärer Felsenblick oder weder besonders ruhige Lage noch mitten im Zentrum – viele Argumente sprechen gegen ein Gasthaus mitten im Sebnitzer Ortsteil Hertigswalde. Dennoch gibt es das Dorfgasthaus, den „Gasthof Hertigswalde“ genau an dieser Stelle schon fast 185 Jahre. Damals bei Gründung war die Erreichbarkeit mit der Kutsche und Stallungen für Pferde den Reisenden wichtig. Wir, die Familie Richter, kauften das Haus 1893 und führen es nun in fünfter Generation. Der große kostenlose Parkplatz wird auch aktuell von vielen Gästen im Gasthof Hertigswalde für den PKW genutzt. Gern wird dann auf den ÖPNV umgestiegen, Haltestellen der Buslinien 268/269 sind nur wenige Meter vom Gasthaus entfernt.

Jede Generation hat investiert, entsprechend den Anforderungen der Zeit und den Wünschen der Gäste, denn Erreichbarkeit war und ist nicht ausreichend für einen Urlaub in unseren 13 Zimmern oder für einen Restaurantbesuch. Nachhaltigkeit spielt nicht erst jetzt bei jeder Investition und Entscheidung eine wichtige Rolle. Unsere Zimmer sind alle wieder neu renoviert, umgestaltet und farblich abgestimmt worden, teilweise entstanden neue Gästebäder. Jeder Raum kann eine eigene Geschichte erzählen, zum Beispiel der alte Tanzsaal, die Galerie, das kleine Künstlerzimmer oder die Kornkammer. Kostenloses WLAN in entsprechend schneller Geschwindigkeit kann man in allen Bereichen des Hauses nutzen – muss man aber nicht. Bei der letzten Sterneklassifikation im Oktober 2013 erreichten Zimmer, Service und Restaurant den drei Sterne G Komfort.

Es sind aber die Kleinigkeiten, mit denen wir uns von anderen Hotels und Pensionen unterscheiden und die unseren Gästen in Erinnerung bleiben. So ist der Hahn, der morgens kräht, erstes Gesprächsthema beim Frühstück oder der Stall mit der automatischen Hühnerklappe. Die Eier auf dem Büffet von den eigenen Hühnern sind rotbraun, braun und grün – „es gibt grüne Eier?“ Dann noch perfekt fünf Minuten gekocht, da braucht es kein Siegel oder Herkunftszertifikat.

Auf den hauseigenen Wiesen hinter dem Gasthof halten wir in einem Gehege circa 30 Damhirsche, einmal um das Gras kurz zu halten und um Wildfleisch in bester Qualität zu erzeugen. Zusätzliches Futter für den Winter stammt von den Agrargenossenschaften Saupsdorf und Ehrenberg. Im Restaurant sind Gerichte mit Wild unsere Hausspezialität.

Klares, reines Quellwasser vom Berg fließt durch uralte Leitungen in einen Granitbrunnen im Innenhof des Gasthof Hertigswalde, früher zur Kühlung frischer Milch verwendet. Heute schwimmen meist Forellen vom „Forellenhof Ermisch“ darin. Fangfrisch können sich unsere Gäste ihren Fisch selber aussuchen. Von unserem Koch gefangen und zubereitet ist die Forelle ein weiteres Highlight in unserem Restaurant.

Zur Warmwassererzeugung und Heizung wird das Holz aus dem familieneigenen Wald seit 25 Jahren CO₂-neutral verwendet. Nachteil war, auch bei Sonnenschein und im Sommer musste geheizt werden. Seit Mai 2015 unterstützt nun eine Solarthermieanlage die Wärmeerzeugung im Gasthof. Bei laufendem Betrieb dauert die Erneue-



Nehmen Sie Platz, ich bringe gleich die Speisekarte!

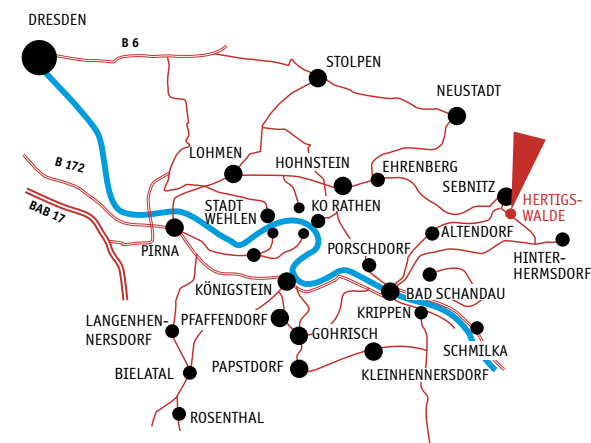
rung der kompletten Heizungsanlage und Einbindung der Sonnenwärme länger als geplant. Der Testlauf bisher stimmt optimistisch, unser Ziel ist, zukünftig mit mehr als 90 Prozent erneuerbaren Energieträgern das Gasthaus zu beheizen.

Öffnungszeiten Restaurant

Montag: Ruhetag

Di.-Fr.: 17:00 bis 21:00 Uhr

Sa.-So.: 11:30 bis 22:00 Uhr



K

Kontakt

Gasthof Hertigswalde
Hotel & Restaurant
OT Hertigswalde
Hertigswalde Nr. 29
01855 Sebnitz
Herr Maik Richter
Telefon: 035971 52132
gasthof@hertigswalde.de
www.hertigswalde.de

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

Gärtnerei Zschieschang in Pirna/Jessen



Hier dürfen Tomate und Gurke auch oval und krumm sein. Die Qualität ist entscheidend.

Die Gärtnerei in Pirna-Jessen wird schon seit 1964 betrieben. 1991 übernahm Annette Zschieschang, ausgebildete Gärtnerin, gemeinsam mit ihrem Mann Ralf die Gärtnerei von den Eltern. Auf der Jacobärstraße in Pirna führen sie ein weiteres Geschäft.

Zur Zeit herrscht Hochbetrieb im Unternehmen. In den 8 Gewächshäusern wächst es prächtig, u.a. Gurken, Tomaten, Auberginen und Paprika, die regelmäßig geerntet, frisch in den Geschäften des Unternehmens landen. Geliefert wird das frische Gemüse aber auch an Gaststätten in der näheren Umgebung.

Auf den Freiflächen, die an die Gewächshäuser angrenzen, wachsen Erdbeeren, Kohlrabi, verschiedene Salat- und Kürbissorten, Zwiebeln, Zucchini und Kräuter wie z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch, Kerbel usw., aber auch ein umfangreiches Sortiment an Schnittblumen – alles entsprechend der Saison. In einem der 8 Gewächshäuser blühen u.a. verschiedene Rosensorten, darunter die unverwechselbare Edelrose Biedermeier, die mit ihren feinen rosafarbenen Blütenrändern besticht. Kartoffeln der Sorten Solist, Laura, Talent baut das Unternehmen auf einer Fläche von ca. 0,8 ha an.

In den Geschäftsräumen des Unternehmens wird neben den eigenen Produkten auch ein ausgewähltes Sortiment anderer Produzenten der Region, so z.B. Dosenwurst vom Bauernhof Steudtner in Bad Gotttleuba sowie Eier, Säfte, Liköre, Brotaufstriche sowie sonstige saisonale Produkte geführt. Und der Hobbygärtner und Balkonbesitzer kommt bei Zschieschangs ins Schwärmen – Pflanzen in Hülle und Fülle – alles, was das Herz begehrt.

Geöffnet hat das Geschäft in Jessen während der Saison 9:00 – 18:30 Uhr in der Woche und samstags 9:00 – 14:00 Uhr. Die frischen Produkte kann man aber auch regelmäßig mittwochs von 9:00 – 16:00 Uhr auf dem Pirnaer Wochenmarkt und im Ladengeschäft auf der Jacobärstraße kaufen.

Bekannt geworden ist das Unternehmen auch durch eine Rarität, über die schon mehrmals in der Presse berichtet



Im Ladengeschäft in Pirna können auch frische Blumen gekauft werden

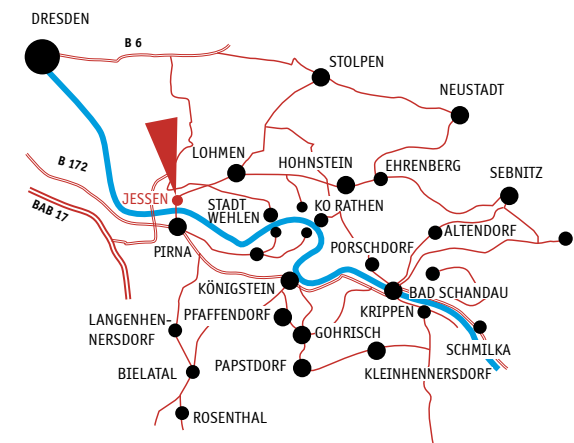
wurde. Seit 2009 beschäftigt sich Frau Zschieschang mit der Aufzucht von Eukalyptus. Dazu werden insgesamt ca. 1000 Eukalyptuspflanzen kultiviert. Die sattgrünen Gewächse dienen als Futter für Koalabären im Dresdner Zoo, die sich ausschließlich von deren Blättern ernähren.



Kontakt

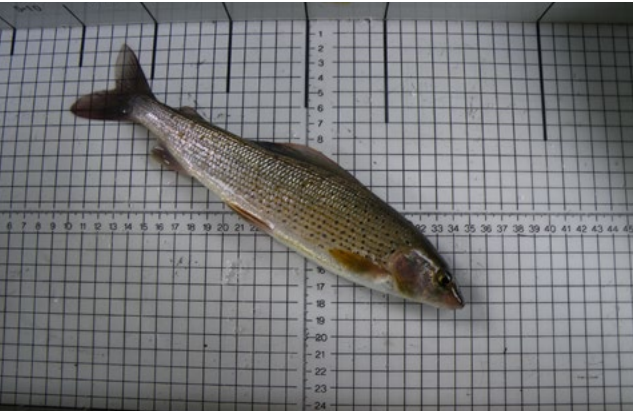
Gartenbaubetrieb Ralf Zschieschang
Radeberger Straße 40
OT Jessen
01796 Pirna
Telefon: 03501.524041
gaertnereiz@gmx.de

www.gutes-von-hier.org



Fabian Völker, Fischereibehörde Königswartha

Die Äsche (*Thymallus thymallus*)



Inzwischen selten in Sachsens Gewässern – die Äsche

Die Äsche bewohnt sauerstoffreiche und sommerkalte Bäche. Dabei ernährt sie sich hauptsächlich von Kleinkrebsen, Insektenlarven und Anflugnahrung. Die Äsche ist ein geselliger und typischer Bewohner von Fließgewässern. Als Leitfisch der Äschenregion stellt sie hohe Anforderungen an die Wasserqualität und an die Gewässerstruktur. Daher besitzt sie eine hervorragende Indikatorfunktion für den Zustand der Gewässer.

Sie gehört zu der Familie der lachsartigen Fische (Salmoniden). Allen Vertretern der Salmoniden ist eine zusätzliche Fettflosse zwischen der Rücken- und Schwanzflosse gemein. Auffälliges Merkmal der Äsche ist die ausgesprochen große Rückenflosse, welche in unterschiedlichen Farben schimmert. Der Körper ist silberfarben. Äschen werden mit 2-3 Jahren geschlechtsreif. Das Gewicht der Äsche kann normalerweise bis zu 1,5 kg betragen, sie erreicht dann eine

maximale Länge von etwas über 50 cm. Die Äsche ist ein begehrter und beliebter Fisch der Angelfischerei.

Als Frühjahrslaicher legt diese Fischart ihre Eier von Februar bis Mai 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. Der Milchner bewacht für einige Zeit das Gelege. Die Jungfische schlüpfen nach wenigen Wochen und verlassen von Mai bis Juni das schützende Laichbett.

In Sachsen zählt die Äsche eher zu den seltenen Fischarten. Man findet sie hauptsächlich in einigen Fließgewässern des Vorgebirgsraumes vom Vogtland bis zum Zittauer Gebirge (u.a.: Weiße Elster Zschopau, Flöha, Pließnitz). In der Kirnitzsch ist die Äsche nur im Unterlauf zwischen der Ostrauer Mühle und der Einmündung in die Elbe vorzufinden.

Die Äsche ist durch den Rückgang geeigneter Lebensräume, fehlende Reproduktionsmöglichkeiten und vor allem durch hohen Fraßdruck von Kormoranen in Sachsen stark gefährdet.

Kontakt

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



Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalparkverwaltung

Tafelsilber an die Junior Ranger übergeben



Rund 700 Besucher genossen am letzten Sonnabend im Mai das 20. Sellnitzfest mit neuem Konzept am Fuße des Liliensteins. Hier erfolgte symbolisch die Übergabe des „Tafelsilbers“ an die Junior Ranger in Form von Teelöffeln. Die anschließende Namens-taufe von „Billi – Bilch“, dem neuen Maskottchen der Umweltbildungsstätte Sellnitz, war ein weiterer Höhepunkt.

Kurz nach der politischen Wende wurden die fünf neu gegründeten ostdeutschen Nationalparks als „das Tafelsilber der deutschen Einheit“ bezeichnet.

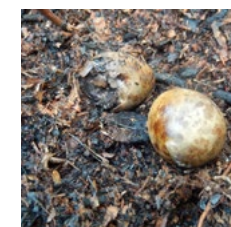


Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalparkverwaltung

Ignoranter Besuch

Mit völligem Unverständnis mussten Feuerwehrleute und Nationalparkmitarbeiter wieder einen Brand in der Naturzone zur Kenntnis nehmen. Nur Dank des Anrufs eines aufmerksamen Wanderers konnte die Nationalparkwacht mit schnellem Eingreifen verhindern, dass sich die zwei Meter hohen Flammen auf einem Felsriff weiter ausbreiteten.

49 Feuerwehrleute von 5 Wehren waren erforderlich, um die in der Nadelstreu weiter glimmenden Glutnester abzulöschen. 23000 Liter Löschwasser transportierten die Feuerwehrleute vom Löschteich am Großen Winterberg mit zwei Fahrzeugen und einer 400 Meter langen Leitung zum Brandherd. Eine Aktion, durch Fahrlässigkeit verursacht, die wir uns hätten sparen können.



Ein Opfer der Flammen: das Gelege einer Waldschneepfe, einer verbreiteten, aber nicht sehr häufigen Waldvogelart, die ihr Nest abseits des Wanderweges in Sicherheit wählte.



Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalparkverwaltung

Hoher Besuch an der Elbe



Die Ministerpräsidenten Stanislav Tillich und Bohuslav Sobotka, Nationalparkleiter Dr. Pavel Benda und Dr. Dietrich Butter sowie Dr. Sabine Stab, Leiterin des NLP-Zentrums (v.l.n.r.) im Gespräch in Bad Schandau

Sachsens Ministerpräsident Stanislav Tillich und der Ministerpräsident

der Tschechischen Republik Bohuslav Sobotka hoben bei Ihrem Gesprächstermin Mitte Juni im Nationalparkzentrum Bad Schandau die Zusammenarbeit beider Nationalparkverwaltungen in der Sächsisch-Böhmischen Schweiz hervor.

Sie gehört zu den verwirklichten Projekten der grenzüberschreitenden Arbeit im Umweltbereich, die ein außerordentlich hohes Niveau erreicht hat.

Mit dieser Einschätzung bestätigten beide Ministerpräsidenten die seit langer Zeit bestehende Aktivitäten der Nationalparkverwaltungen beiderseits der Grenze, die schon weit in die Zeit vor der Gründung des tschechischen Nationalparks Böhmisches Schweiz im Jahr 2000 zurück reicht.



Peter Jäger, Nationalparkranger

Mieter aus dem Dienstgebäude ausgeflogen

Die Nr. 2 der vier jungen Waldkäuze musste nach einem missglückten ersten Ausflug vom Ornithologen Ulrich Augst wieder in den Horst gesetzt werden.

Vier Tage danach waren alle Käuze aus dem Horst auf dem Dachboden im altem Forsthaus in Lohmen ausgeflogen.

Marko Hänsel, Nationalparkwacht



Die Junior Ranger machen Theater

Mit der freundlichen Genehmigung durch Forstbezirk Neustadt konnten die Junior Ranger des Nationalpark Sächsische Schweiz im Walderlebniszentrum Leupoldishain vom 12.06 – 13.06 übernachten. Durch das nahe gelegene Waldtheater, lag es natürlich auf der Hand, dass wir uns auch einmal als Schauspieler ausprobieren. Nachdem alle Kinder sich das passende Outfit gebastelt und ein kleines Theaterstück überlegt hatten, ging es auch schon mit Begeisterung an die Aufführung. Wir bekamen lustige, aber auch nachdenkliche Aufführungen zu sehen. Der Wald und seine Bewohner war immer zentrales Thema. Am Lagerfeuer haben wir den Tag dann gesellig beendet. Frisch gestärkt wanderten wir am nächsten Tag zum Labyrinth und über den Bernhardstein, die zerklüfteten u. formenreichen Felsen setzten der Phantasie bei Spiel keine Grenzen.

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung

Arbeitstreffen von Europarc Deutschland e.V.

Auf Einladung von Europarc Deutschland e.V. fand das Jahrestreffen der Schutzgebietspartner Anfang Juni in Havelberg statt. Inzwischen gibt es in Deutschland ca. 800 Partnerbetriebe. Immer wieder im Fokus der Diskussionen sind die Qualitätsstandards, auf deren Einhaltung regional besonders gedrungen wird.



Die sächsischen Junior Ranger kurz vor der Abfahrt in den Nationalpark Eifel, wo das Bundestreffen der Junior Ranger aus Deutschland stattfand.

Für die Junior Ranger waren das 2 schöne und ereignisreiche Tage, und für die Kinder, die uns zum Schuljahresende verlassen müssen, eine schöne Erinnerung.



Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung

Die erste Bio-Brauerei in der Sächsischen Schweiz



Fassanstich mit Rudolf Caspary (Braureitechnik), Moritz Hitzer, Braumeister Ulf Klimmer und Landrat Michael Geisler. (v.l.n.r.)



Im neuen Schmilkaer Brauhaus wird gläsern produziert. Die Gäste können bei allen Arbeitsschritten, durch Glas getrennt, dabei sein.

Fassanstich mit Bio-Unternehmer Sven-Erik Hitzer und seinem Sohn Moritz in der ersten Bio-Brauerei im Elbsandsteingebirge. Bis zu zehn Hektoliter können aus zwei Kupferkesseln täglich abgefüllt werden, derzeit in den Sorten Hell, Dunkel und Maibock.

Bereits vor 200 Jahren empfing eine Gastwirtschaft mit Ausschank die Besucher von Schmilka, damals noch ohne Nationalpark! Nun, nach aufwendigem Umbau und liebevoller Restaurierung, wird feinstes Bio-Bier nach traditioneller Braukunst hergestellt. In der Schmilka'schen Braumanufaktur werden nicht nur klassische helle und dunkle Biere handwerklich hergestellt, auch traditionelles, wie das Starkbier und der Mai-Bock.

Zu Pfingsten erklärte Braumeister Klimmer höchstpersönlich die offenen Gärungsprozesse. Nun gibt es ein unfiltriertes, unpasteurisiertes – höchst schmackhaftes und süffiges Biobier. „Ein naturtrübes Frischeprodukt, welches mit ökologisch angebauten, zudem biozertifizierten Zutaten gebraut ist soll es sein“ – so der Inhaber Sven Erik Hitzer.

www.schmilka.de

Hinweis!

Vorbestellungen für das Schmilkaer BIO-Bier unter: 035022/92230.

Petra Grubitzsch, Pressereferentin der Landesbühnen Sachsen

Klassiker laden auf die Felsenbühne

Ab 4. Juli 2015 schließen Winnetou und Old Shatterhand erneut Blutsbrüderschaft in „Winnetou I“ von Olaf Hörbe in einer Inszenierung von Intendant Manuel Schöbel auf der ältesten Karl-May-Bühne.

Auch der blutrünstige Graf „Dracula“, aus Transsylvanien kommend, stattet in dem gleichnamigen Musical nach Bram Stokers berühmtem Roman der Felsenbühne einen Besuch ab und jagt den Besuchern wohlige Gruselschauer über den Rücken. Mit echter Pferdekutsche und warmem Fackelschein spukt er vor der imposanten Naturkulisse und versucht, das Objekt seiner Begierde, die junge, hübsche Mina zu verführen. Begleitet werden die Sängerinnen und Sänger, umschwirrt von einem flatterhaften Fledermausballett, von der Elbland Philharmonie



Hier ist alles echt! Winnetou sitzt fest im Sattel.

Sachsen, die das Musical in seiner mystischen Anziehungskraft eindrucksvoll und gewaltig in Töne setzt.

Kerstin Keil, PR Festung Königstein

Der „Alpinkönig“ auf dem Königstein



Am 1. und 2. August lädt die Festung Königstein Familien und Adrenalinsüchtige zum großen Outdoorerevent FESTUNG AKTIV! ein. Erleben Sie atemberaubende Shows von den Weltmeistern Lukas

Huber auf der Slackline und Dustyn Alt auf

dem BMX. Bestaunen Sie Extremkletterer Heinz Zak bei seinem Balanceakt auf der Highline außerhalb der Festungsmauer. Seinen Höhepunkt findet das 6. Outdoorfestival bei der Multivisionsshow „ÜberLeben“ mit Reinhold Messner. Ob Quickjump, Bungee-Trampolin, Abseilen an der Festungsmauer, Fahrt mit dem Flying Fox, Klettern, Schnuppertauchen, Bootfahren oder Bogenschießen – über 30 Stationen laden Groß und Klein zwei Tage lang zum Mitmachen ein.

www.festung-aktiv.de

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

Theaterfest zur Saisoneröffnung



Immer für einen Spaß zu haben: Fr. Bergmann vom Regionalmanagement und Bürgermeister Richter aus Kurort Rathen, der kleinsten selbstständigen Gemeinde Sachsens mit 352 Einwohnern am Fuße des Basteifelsens.

Theaterfest zur Saisoneröffnung auf der Felsenbühne Rathen mit Regionalmarkt am 31.05.2015

Zum zweiten Mal organisierte der Landschaf(f)t Zukunft e. V. einen Regionalmarkt anlässlich des Theaterfestes im Kurort Rathen. Mit dabei war die Mühlenbäckerei und Brauerei aus Schmilka mit leckeren, wagenradgroßen Kuchen, versch. Brotsorten, Saft und selbst gebrautem Biobier. Während der Kuchen gantztägig Absatz fand, nahmen sich die Besucher auf dem Rückweg Honigprodukte der Imkerei Bertholdt aus Beerwalde, Gemüse, Pflanzen und Blumen der Gärtnerei Zschieschang aus Graupa sowie Brotaufstriche der Buchenhainer Landernte mit nach Hause. Am Vereinsstand verschafften sie sich einen Überblick über weitere regionale Angebote.

Die Zusammenarbeit mit Bürgermeister Herrn Richter und seinem Team war auch in diesem Jahr wieder sehr gut – unkompliziert und kulant. Herr Richter, wir kommen 2016 gern wieder.



Ein ganz liebes Dankeschön auch an Gunter Jentzsch (AWO Produktionschule „Stellwerkstatt“, Wehlen) und sein Team, für den Transport und die Unterstützung beim Auf- und Abbau der Marktstände.

Der Landschaf(f)t Zukunft e. V. und das Regionalmanagement Region „Sächsische Schweiz“ sind im neuen Büro erreichbar!

Siegfried-Rädel-Straße 9
01796 Pirna
Tel.: 03501 5855020
Fax: 03501 5855024
www.re-saechsische-schweiz.de

Uwe, Küchenchef auf dem Brand

Rezept des Monats

Saure Eier

Der Dollarkurs lässt für amerikanische Hersteller von Eiprodukten den europäischen Markt interessant werden, las ich in den Markttrends. Das ist Globalisierung pur. Doch wird der gemeine Amerikaner, irgendwie auch leider, nie in den Genuss von einem frisch gelegten Ei vom Bauernhof kommen. Denn exportiert werden sicher nur Eier aus konventionellen Hühnerfarmen. Doch wer weiß!? Und ehe das letzte Ei nach Übersee geht, hier ein Rezept von Sauren Eiern- die man nie so hinkommt, wie Oma sie gemacht hat.

Dazu wird fetter Speck ausgelassen, Mehl eingestäubt und eine Mehlschwitze hergestellt. Wenn das Mehl schön an- und ausgeschwitzt ist, einfach kaltes Wasser zugeben und immer schön rühren, damit es keine Klumpen gibt. Wenn der Ansatz die richtige Konsistenz hat, gibt man Lorbeer, Piment, Salz und etwas Zucker dazu, und lässt die Soße etwas köcheln.

Jetzt wird Essig aus der Essigfabrik Gustav Müller/Dürrröhrsdorf dazu gegeben und alles nochmals kräftig abgeschmeckt. Nun werden die rohen Eier vom Bauernhof in die heiße Soße geschlagen. Schlagen ist hier zwar fehl am Platze – es ist eher ein sanftes Hineingleiten gemeint, denn die Eier sollen ja keine Eierflocken werden. Nach dem ersten Aufwallen die Hitze reduzieren und das Ganze einfach ziehen lassen bis die Eier gestockt sind. Am besten passen schöne Kartoffeln

aus Sachsen dazu. Die kommen ursprünglich aus Amerika. Nur dass damals die Erde noch eine Scheibe und der Begriff Globalisierung noch nicht im Sprachgebrauch der Menschen zu finden war.

Und falls dieser Markttrend zu Hamsterkäufen von Eierlikör führt – bei uns in der Brand-Baude gibt es ihn noch: Den guten, alten Schwedeneisbecher – mit Apfelmus und besagtem Likör.

Tipp

Die Informationsstelle des Nationalparks auf dem Brand wurde neu gestaltet. Wiedereröffnung Mitte Juli 2015.

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

t

k

Veranstaltungen und Termine

4. Juli 2015, 21:30 Uhr

Elbsandstein-Bouldercup

Open-Air Bergfilmnacht an der Elbe

Bad Schandau – Elbwiesen an
der Toskanatherme, Eintritt frei

4. und 5. Juli

Tag der Kunst in Pirna

www.tag-der-kunst-pirna.de

11. Juli 2015, 19 Uhr

130. Literarisches Menü

Der Leipziger Kabarettist Gunter Böhnke
„Mir Saggsn gehen nich under.“
Landgasthof zum Schwarzbachtal

11. u. 25. Juli, 10 – 13 Uhr

Ameisen-Exkursion mit dem National-
parkwächter Hartmut Goldhahn
Treffpunkt: Bastei, Buswendeschleife

26. Juli 2015, 15 Uhr

Konzert Sächsischer Bergsteigerchor
„Kurt Schlosser“ Dresden
Brand-Baude bei Hohnstein

Tipp

5. bis 9. August 2015

Theater in der Erlebniswelt SteinReich
Der Familienpark wird zur Märchenbüh-
ne. www.steinreich-sachsen.de



Hinweis

6. September 2015

19. Naturmarkt Sächsische Schweiz
Marktplatz Stadt Wehlen



Entwicklungsprogramm
für den ländlichen Raum
im Freistaat Sachsen
2014 - 2020

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



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

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Fahrziel *natur*

