

Februar 2017

# Sandstein Schweizer

*Post für Partner.*

Nationalpark-Partner | Porträt  
**Parkhotel Bad Schandau**

Regionalvermarkter | Porträt  
**Fruchtsäfte Heinz Zimmermann**

LEADER | Aktiv in der Region  
**„Sächsische Schweiz - Willkommen in  
der Landschaft Zukunft“**

Nationalpark | Aktiv  
**Spuren und Fährten im Schnee**

regional | aktuell | weltoffen



Sächsische Schweiz  
České Švýcarsko

## Inhalt

- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 4  | Nationalpark-Partner   Porträt<br><b>Parkhotel Bad Schandau</b>                                    | 12 | Aktiv in der Region<br><b>Fledermäuse in der Sächsischen Schweiz</b>      |
| 6  | Regionalvermarkter   Porträt<br><b>Fruchtsäfte Heinz Zimmermann</b>                                | 14 | Neues Leben im Bahnhof<br><b>Bahnhof Krippen</b>                          |
| 8  | Nationalpark   Aktiv<br><b>Spuren und Fährten im Schnee</b>  | 15 | Rezept des Monats<br><b>Wildes Schwein, wie es der Kräuterhexer liebt</b> |
| 10 | LEADER   Aktiv in der Region<br><b>„Sächsische Schweiz – Willkommen in der Landschaft Zukunft“</b> | 16 | Aktiv in der Region<br><b>Aus „Safran“ wird „Sachse“</b>                  |
| 11 | <b>LEADER-Fördermittel in der Landschaftspflege</b>  |    |   |

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

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

### Bild Titelseite:

Eichhörnchen im Schnee, Foto: U. Augst

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
83. Ausgabe, Februar 2017  
Redaktion: Jörg Weber  
Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.  
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
Fotos: U. Augst, J. Weber, S. Köhler, M. Förster, K. Krenz, F. Strohbach, LEADER-Management, S. Ziemer, T. Frank, S. Mathy  
Druck: Ideenwerkstatt Päßler, Neustadt i. Sa.  
Auflage: 2.000 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

**Licht – schöner nicht gedacht,  
milder nie gesehn,  
weicher nie geschehn:  
Dieser Tag hat es hervorgebracht.**

Dr. Carl Peter Fröhling (\*1933),  
deutscher Germanist, Philosoph und Aphoristiker

...und von solchen Tagen können wir uns nun endlich wieder mehr wünschen! Trotz winterlicher Temperaturen lässt sich das Nahen des Frühlings schon erahnen. Das schöne Gefühl, mehr vom Tag zu haben, weil es wieder länger hell ist, scheint nicht nur uns Menschen zu beglücken. Auch Flora und Fauna regen sich schon im Licht. Wir erwarten es schon voll Freude, das so bedeutende „Lebenslicht“ des Frühlings..

Im Licht vereint sich aber noch viel mehr:

**Die ganze Dunkelheit dieser Welt reicht nicht aus, um das Licht einer Kerze zu löschen!**

Roman Herzog (ehemaliger Bundespräsident)  
gest. Jan. 2017

Was Roman Herzog damit sagen wollte, ist wohl die Kraft jedes einzelnen Menschen, der sich engagiert und einbringt in das tägliche Leben. Nicht zuletzt deshalb ist alljährlich die Würdigung der Menschen, die sich für Andere oder ein ganz spezielles Thema einsetzen, besonderer Höhepunkt im Jahresauftakt von Kommunen und Institutionen! Dieses Engagement hilft enorm, verbindet aktive Menschen und transportiert soziale



Kompetenzen auf die anschaulichste und schönste Weise. Wichtige Grundlage für ein funktionierendes Ehrenamt ist, dass man gemeinsam dafür „brennt“ und Freude und Erfüllung empfindet - egal ob es bei Sport, Kultur oder Kunst ist. Diese Menschen zu tragen und zu begleiten, um Sie in ihrem Engagement nicht zu überfordern, ist unsere gesamtgesellschaftliche Aufgabe, um als wertvolle und solidarische Gemeinschaft anerkannt zu werden.

Weitere Themen im Schweizer: Als Partner des Nationalparks präsentiert sich das Parkhotel Bad Schandau unter neuer Regie. Vom Kräuterbeet bis in den Ballsaal kann hier alles ausprobiert werden. Auf der Vermarkterseite stellen wir Ihnen Fruchtsäfte aus Dresden vor.

Kommen Sie also gut in den Frühling und bleiben Sie auch 2017 aktiv und neugierig ...

Ihre

*Ulrike Funke J. Weber*

Ulrike Espig, Leiterin Marketing/PR Pura Hotels  
**Parkhotel Bad Schandau**



Das Parkhotel im winterlichen Gewand. Links der 113 Jahre alte Aufzug nach Ostrau.

Fährt man in Bad Schandau mit dem historischen Personenaufzug zum Luchsgehege, reicht die Aussicht nicht nur vom Lilienstein bis ins Böhmisches. Der Blick fällt unterhalb der Aussichtsplattform auch auf ein markantes Gebäudeensemble: große Bogenfenster, Türme, Säulengänge, das alles umgeben von einem weitläufigen Park bis zur Elbe. Das Parkhotel von Bad Schandau liegt einem hier zu Füßen, geschaffen von Hotelierlegende Rudolf Sendig.

Es zählt seit jeher zu den ersten Adressen in Bad Schandau. Im Ball- und Konzertsaal der Königsvilla wurden schon zur Kaiserzeit rauschende Feste gefeiert. Noch heute ist er begehrte Kulisse für Bälle und Traumhochzeiten. Vor allem aber kann man ganz entspannt Urlaub machen. Dafür stehen 75 Wohlfühlzimmer, meist

mit Balkon und Elbblick und der Wellnessbereich mit Sauna. Genießen und Feiern lässt es sich auch bestens im großzügigen Wintergartenrestaurant mit Terrasse und Blick auf die Elbe.

Seit Frühsommer 2016 ist das Parkhotel neues Mitglied der Pura Hotels Familie, nachdem Ralf Thiele als neuer Eigentümer das von Dieter Schröter erfolgreich geführte Haus übernommen hat. Ebenfalls zur Pura gehören das Garni Hotel Sigl's am Kurpark und das beliebte Hotel und Restaurant Forsthaus im Kirnitzschtal.

Als Nationalparkpartner der ersten Stunde wird im Parkhotel weiterhin Wert auf Regionalität gelegt. Das Wie und Woher spielen eine große Rolle bei der Zutatenliste oder der Wahl der Leistungspartner. In der Küche zeichnet hierfür seit Sommer

2016 Küchenchef Martin Naumann, Grüner Koch Deutschlands, verantwortlich. Der 38-jährige aus Hohnstein hat sich in den vergangenen Jahren in Deutschland und Österreich angeschaut, wie es nachhaltig und lecker in der Gastronomie funktionieren kann. Er besinnt sich auf das, was vor unserer Haustüre wächst. Heimische Wildkräuter gehören dazu. Wo und wie man sie findet, zeigt er ab Ende März auch in seinen Kräuterwanderungen mit Kochkurs.

Oder Sie lernen schon jetzt das Parkhotel kennen: beim monatlichen Winterbrunch im Wintergartenrestaurant oder bei einem Wellnessverwöhntag. Wer seine Fitness verbessern möchte, findet nun eine weitere Möglichkeit: Trainieren Sie mit Personal Trainer Mario Kern an den Geräten im neuen Fitnessbereich mit Panoramablick, im Park, an der Elbe oder in der Felsenwelt. Der ehemalige Fußballprofi und Physiotherapeut stimmt das Training individuell auf Sie ab. Wer sich gern mit Tanzen fit hält, findet auch weiterhin regelmäßige Tanzabende, Bälle und Tanzwochen im Angebot. So ein Ballsaal wie im Parkhotel, lädt natürlich dazu ein.

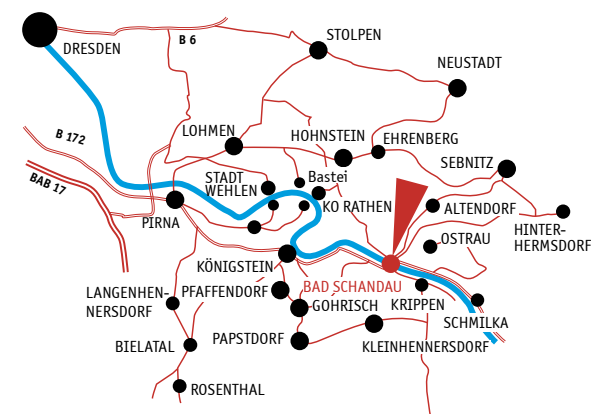
**Nächste Termine Winterbrunch:**  
 19. Februar 2017, 19. März 2017



Lichtdurchflutet empfängt der Sommergarten die Gäste auch im Winter.



Unser F&B (Food & Beverage)-Team: Martin Naumann und Christian Wille



#### Kontakt

Parkhotel Bad Schandau  
 Rudolf-Sendig-Str. 12  
 01814 Bad Schandau  
 Tel. 035022-520  
[parkhotel@pura-hotels.de](mailto:parkhotel@pura-hotels.de)  
[www.pura-hotels.de](http://www.pura-hotels.de)



Kathleen Krenz, LEADER-Region Sächsische Schweiz

## Fruchtsäfte Heinz Zimmermann



Stehen noch in den Kinderschuhen - die neugepflanzten Streuobstbäume in Oberfrauendorf

Heinz Zimmermann ist hauptberuflich viel unterwegs. Als Ausgleich zum stressigen Job hat es ihm das Obst angetan – speziell der Apfel. Auf all seinen beruflichen und privaten Reisen ist für ihn der Besuch einer Gärtnerei bzw. eines Gartencenters ein MUSS. Auf seinen Heimreisen hat er somit immer ein kleines Apfelbäumchen im Gepäck. Und das schon über viele Jahre.

In Oberfrauendorf, einem Ortsteil der Stadt Glashütte, besitzt Herr Zimmermann einen Dreiseithof und Land – sein elterliches Grundstück. Auf 2,5 Hektar hat er sich seinen „Garten Eden“ geschaffen. In den vergangenen Jahren pflanzte er 380 Apfelbäume. Jeder

einzelne Baum ist mit einer Erinnerung verbunden. Um die Bäume auseinander halten zu können, ist jeder einzelne mit einem Namensschild versehen. Darauf findet man Namen wie Prinz Albrecht von Preußen, Pariser Rambur, Brautapfelbaum ...

Und Apfel ist nicht gleich Apfel. Es gibt große und dezente Unterschiede in Größe, Form, Geschmack und Farbe. Herr Zimmermann genießt es, über seine Plantage zu schlendern. Hier findet er Ruhe und kann „auftanken“. Gern nimmt er auf seinem Rundgang Besucher mit. Auch sie geraten immer wieder ins Schwärmen über die unheimliche Sortenvielfalt des Apfels.

Ein Großteil der Bäumchen hat sich in den Jahren zum stattlichen Apfelbaum entwickelt und trägt Unmengen an Früchten. Die Liebe zum Apfel ist mittlerweile auch mit viel Arbeit verbunden – die Früchte müssen geerntet und verarbeitet werden. Dafür schaffte sich Herr Zimmermann eine Apfelpresse an. Wenn diese in Aktion ist, wird jede helfende Hand gebraucht. Ein großer Familien- und Freundeskreis ist da von großem Vorteil. Aber es macht auch Spaß. Es wird geschertzt, gelacht und immer wieder mal verkostet.

In 5l-Bags abgepackt, steht der Saft bereit. Auch dahinter steckt viel Arbeit. Der leckere Saft muss „an den Mann“ gebracht werden. Zum Teil funktioniert sie bereits, die Mund-zu-Mund-Propaganda. **Großabnehmer sind willkommen!**

Auf seiner Plantage kommen keine chemischen Mittel zum Einsatz. Das dankt ihm auch die Krautvegetation, die sich in einem hohen Artenreichtum unter den Bäumen entwickeln konnte. Mitarbeiter des Landschaftspflegeverbandes Sächsische Schweiz-Osterzgebirge e.V. haben sich die Mühe



Sortenecht kann hier gepflückt werden

gemacht und die Arten gezählt. Stattliche 61 Arten sind dabei zusammen gekommen. Alljährlich sucht der Landschaftspflegeverband die wertvollste Streuobstwiese der Region. Herr Zimmermann belegte 2016 bei diesem Wettbewerb Platz 3 mit seinem Paradies. Gratulation.



#### Kontakt

Heinz Zimmermann  
Tulpenweg 49  
01169 Dresden  
Tel.: 0351 4119052  
Funk: 0170 2416566  
[kontakt@zimmermannumzug.de](mailto:kontakt@zimmermannumzug.de)

[www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)



## Spuren und Fährten im Schnee



Jetzt im Winter mit guter Schneelage ist es relativ leicht an Hand der Spuren und Fährten im Schnee die verschiedensten Tiere im Gebiet nachzuweisen, ohne



Deutlich sieht man bei der Spur des Fischotters immer alle fünf Zehen, so hier auf dem Eis der Kirmitsch.



Die Fährten vom Rothirsch sind das größere Abbild derer vom viel kleineren Reh. Deutlich erkennt man die beiden „Schalen“ einer Paarhuferfährte.

dass man lange Ansitzen muss, um diese zu Gesicht zu bekommen. Voraussetzung für ein sicheres Ansprechen der einzelnen Arten ist aber eine sehr gute Kenntnis der Trittsiegel

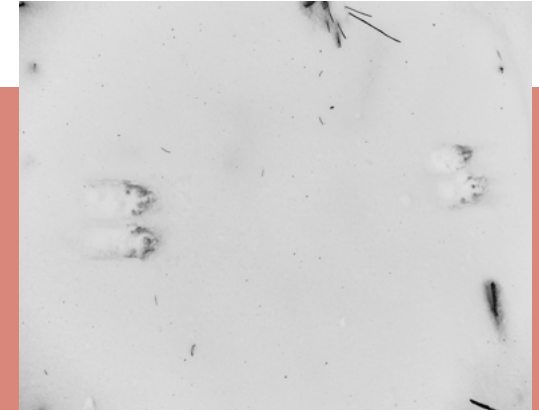


Die Spur eines Fuchses ähnelt sehr der, eines mittelgroßen schlanken Hundes. Dabei setzt auch der Fuchs die Hinter- in den Abdruck der Vorderpfote – er „schnürt“.

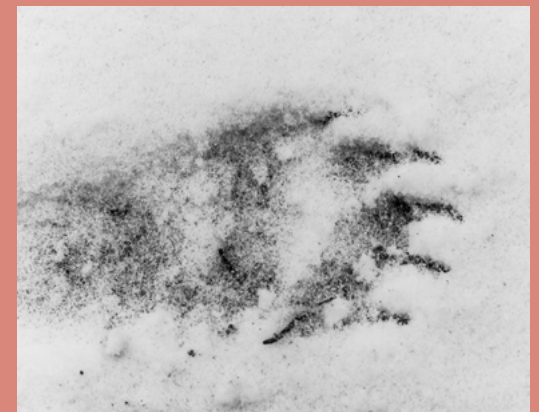


Beim Spurenbild des Eichhörnchens sitzen die kräftigen Hinterpfoten rechts und links neben den kleinen Abdrücken der Vorderbeine.

bei den unterschiedlichsten Schneebedingungen und ihrer Verhaltensweisen.



Auch die Marder hüpfen mit den Hinterfüßen in die Abdrücke der Vorderpfoten – immer schön nebeneinander.



Die Spuren vom Dachs erinnern an kleine Bären. Deutlich drücken sich die kräftigen, gut zum Graben geeigneten Krallen ab.

Kleinere Säugetiere wie Fuchs, Marder oder Eichhörnchen nutzen oft Baumstämme zum Überwinden von Hindernissen wie hier am Bergbach.

Yvonne Bergmann, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## „Sächsische Schweiz – Willkommen in der Landschaft Zukunft“

### LEADER-Förderung geht auch 2017 weiter!



Wohnhaus in Graupa

Die Nachfrage nach Fördermitteln aus dem LEADER-Budget der Region „Sächsische Schweiz“ ist ungebrochen. Zum Jahresendfinale 2016 wurden dem Regionalmanagement weitere 20 Förderanträge eingereicht. Viele weitere Projektideen und konkret geplante Vorhaben werden an die Mitarbeiter im Regionalmanagement herangetragen.

Jeder Einzelne hat Vorstellungen, Wünsche, Ziele, die er mit seiner persönlichen Zukunft verbindet. Der Eine möchte mit seiner Familie im Grünen wohnen und versucht sich seinen Traum vom eigenen Haus, zum Beispiel mit der Sanierung eines alten Bauernhofes, zu verwirklichen. Ein Anderer möchte den Schritt in die Selbständigkeit wagen, sucht dazu Räumlichkeiten oder benötigt das entsprechende Startka-

pital für eine Gewerbeausstattung zur Existenzgründung. Vielleicht besitzen Sie noch ein altes Haus oder ungenutzte Räume, für die sie nach einer Nutzungsmöglichkeit suchen – der Ausbau von Ferienwohnungen wird bei uns ebenso gefördert, wie die Wohnraumschaffung für Kinder, Eltern oder Großeltern oder auch der Ausbau von gewerblich genutzten Flächen in ländlicher Bausubstanz.

Die Fördermöglichkeiten sind vielfältig – kommen Sie mit Ihren Ideen zu uns, wir helfen Ihnen gern. Damit Sie Ihre Träume verwirklichen können.

Auch 2017 wird die LEADER-Region „Sächsische Schweiz“ weitere Mittel aus ihrem Budget zur Entwicklung der ländlichen Räume unserer Region zur Verfügung stellen. Die ersten Aufrufe werden im Februar 2017 freigeschaltet.

**Infos unter:**  
[www.landschaftzukunftev.de](http://www.landschaftzukunftev.de)



Scheune am Skihang Rugiswalde

Cordula Jost – Landschaftspflegeverband Sächsische Schweiz-Osterzgebirge e.V.

## LEADER-Fördermittel für den Erhalt und Entwicklung von Streuobstwiesen, Kopfwalden, Feldhecken, Feldgehölzen, Teichen, Feucht- und Bergwiesen

Der Landschaftspflegeverband hat am 01.09.2016 ein neues LEADER Projekt zu diesem Thema gestartet. Dafür gibt es 53.000 € Fördermittel aus dem Budget der LEADER-Region „Sächsische Schweiz“. Das zweijährige Projekt soll besonders den Erhalt von Streuobstwiesen, Kopfwalden, Feldhecken, Feldgehölzen, Teichen, Feucht- und Bergwiesen sowie auch ortsnahe Wiesen fördern und nachhaltig sichern. Dabei spielen auch innerörtliche Landschaftsstrukturen, die Verbesserung des Erosions- und Hochwasserschutzes sowie die Entwicklung der Arten- und Biotopvielfalt eine besondere Rolle.

Dipl. Biol. Susanne Ziemer, Projekt- und Netzwerkmanagerin, erhebt derzeit den aktuellen Bedarf und besondere Probleme in der Landschaftspflege und -entwicklung in unseren Kommunen. Aus den Befragungen werden entsprechende Maßnahmenvorschläge erarbeitet. Für besonders wichtige Vorhaben wird die Umsetzung durch verschiedene Fördermöglichkeiten geprüft. Wichtige Partner dabei sind die Kommunen, Unternehmen der Land- und Forstwirtschaft, der Nationalpark, die Behörden des Landratsamtes, Flächeneigentümer sowie Initiativen des Naturschutzes und der Kulturlandschaftspflege. Im Rahmen dieses Akteurs-Netzwerkes soll der Ausbau und die Intensivierung von fairen Partnerschaften



Umgestaltung Ortsmitte Hinterhermsdorf



Sanierung Pfaffengrundwasser in Helmsdorf\_2014

für den Erhalt intakter Lebensräume für Flora und Fauna in der Sächsischen Schweiz umgesetzt werden.

Ihre Hinweise und Fragen richten Sie bitte an:  
Landschaftspflegeverband  
Sächsische Schweiz-Osterzgebirge e.V.  
Susanne Ziemer  
Alte Str. 13, 01744 Dippoldiswalde/OT Ulberndorf  
Tel: 03504-629669, Fax: 03504-629680  
Mobil: 0176-54395489  
[ziemer@lpv-ostzgebirge.de](mailto:ziemer@lpv-ostzgebirge.de)

Thomas Frank, ChiroPlan - Büro für Fledermauskunde

## Fledermäuse in der Sächsischen Schweiz



*Einfach aber höchst effektiv: Ein Fledermauskasten in Waldnähe*

Der Winter hat nun vollends Einzug gehalten und wir freuen uns auf die behagliche Wärme in unseren Häusern. Um die kalten Jahreszeit zu überstehen, mussten manche Lebewesen phantastische Strategien entwickeln. Und so kann es passieren, dass beim Hereinholen des Brennholzes oder bei Baumfällungen im Winter unerwartete Besucher entdeckt werden. Fledermäuse nutzen nicht nur -wie meist vermutet wird- Höhlen und Stollen zum Winterschlaf sondern überwintern auch in vermeintlich ungeeigneten Verstecken, wie Brennholzstapeln, Baumhöhlen und Felsspalten.

Dabei ist die Sächsische Schweiz auch für Fledermäuse ein Magnet für Besucher von nah und fern. Durch Funde beringter Tiere ist bekannt, dass Fledermäuse

teilweise bis aus Skandinavien in die Sächsische Schweiz wandern, um hier den Winter zu verbringen. Bedingt durch das milde Klima im Elbtal überwintern in Felsspalten im Nationalpark tausende Abendsegler aber auch Zwerg- und Mückenfledermäuse. Die Sächsische Schweiz ist damit eines der bedeutendsten Überwinterungsgebiete für den Abendsegler in Europa.

Doch wie überstehen die Tiere solche extremen Witterungsbedingungen? Die kleinen Nachtjäger sparen Energie indem Sie ihren Körperleistungen von >800 Herzschlägen pro Minute im Fluge auf nur noch 10-20 Herzschläge im Winterschlaf drosseln und Atempausen von mehr als einer Stunde einlegen. Im Tiefschlaf zehren die Tiere dann vom Winterspeck und schaffen es, gut den Winter zu überstehen.

Problematisch wird es jedoch, wenn die Tiefschläfer in Stollen und Höhlen im Winter gestört werden oder gar Feuer gemacht wird. Dies kommt bei starken Störungen einem Todesurteil gleich, da im Winter keine Insekten erreichbar sind und die Tiere den Energieverlust nicht ausgleichen können. Dies ist besonders kritisch, da es um die Bestände vieler Fledermausarten nicht besonders gut bestellt ist.

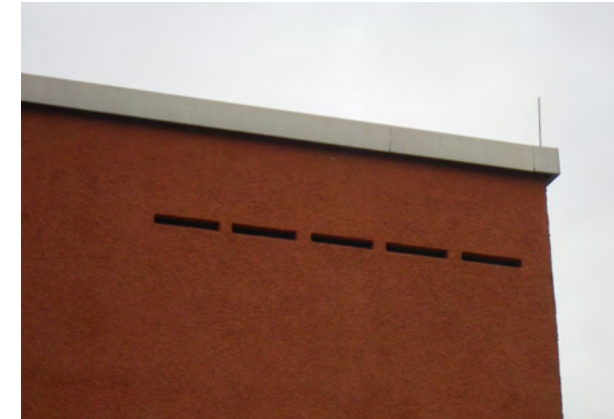
Besonders Arten, wie das Graue Langohr oder die Kleine Hufeisennase, die in den Dachböden von Gebäuden im Sommer

ihre Jungen aufziehen, finden zunehmend weniger Unterschlüpfen vor und sind auf unsere Hilfe angewiesen. Wer also über einen ungenutzten Dachboden verfügt, kann mit der Schaffung eines Zuflugs möglichst mit den Maßen 40 x 10 cm einen wesentlichen Beitrag zum Fledermausschutz leisten.

Doch auch an den Außenfassaden von Gebäuden siedeln verschiedene Fledermausarten gern. Sogenannte Einbausteine können unauffällig in die Dämmung integriert werden. Auch Fledermausbretter, die aus Holz selbst gebaut werden, können im Sommer wertvolle Unterlüpfe für spaltenbewohnende Fledermausarten bieten.

Beim Spaziergang im Nationalpark können solche Fledermauswohnungen an vielen Stellen an Gebäuden aber auch an Jagdkanzeln beobachtet werden und bieten hier wertvolle Quartiere für Fledermausarten, wie Bartfledermäuse, Zwergfledermäuse und die Mopsfledermäuse.

Bereits mit kleinen Dingen wie der Installation eines Fledermausbretts oder der Weitervermittlung geschwächter oder versehentlich in Wohnungen eingeflogener Tiere (Kontaktadressen über Nationalparkverwaltung), können Sie einen Beitrag leisten, damit diese faszinierenden Nachtjäger auch weiter an lauen Sommerabenden auf der Jagd nach Insekten um unsere Köpfe flattern.



*Einflugschneisen in ungenutzte Dachböden können eine sehr gute Hilfe sein*



*Eingeschränkter Blick ins Fledermausschlafzimmer*

### Kontakt

ChiroPlan - Büro für Fledermauskunde  
Postanschrift Dresden  
Bärensteiner Str. 18,  
01277 Dresden  
[www.chiroplan.de](http://www.chiroplan.de)

Stefanie und Armand Mathy  
**Bahnhof Krippen**



"Den sehen wir uns an", das war unsere erste Reaktion, als wir im August 2014 auf der Suche nach einer neuen Bleibe den historischen Bahnhof von Krippen in einer Internetanzeige sahen. Gesagt, getan. Im September 2014 Besichtigung, im Oktober 2014 Kauf und am 1. Februar 2015 sind wir von Ostfrankreich nach Ostdeutschland umgezogen.

Das 1850 als Bahnhof von Bad Schandau erbaute, solide Gebäude war außen bereits saniert worden. Zwei Wohnungen sind nach den heutigen Ansprüchen gut bewohnbar. In den restlichen Räumen ist die Zeit Anfang der 90er Jahre stehen geblieben. Wir fanden Kachelöfen der 70er Jahre, geborstene Wasserleitungen, einen alten Badeofen, verfaulte Dielen und viel Platz für unsere Ideen.

Mit der Unterstützung örtlicher Handwerker begannen wir 2015, sie Realität werden zu lassen. Nach der Renovierung der Räume im Erdgeschoss des rechten Flügels ist mit der Keramik-Werkstatt ein traumhafter Arbeitsplatz entstanden. 2016 ist der Bahnhofsvorplatz umgestaltet worden.

Schritt für Schritt soll unser Bahnhof weiter zu einem Ort werden, an dem sich die Menschen begegnen und miteinander ins Gespräch kommen.

**Anmerkung:**

Der Krippener Bahnhof ist Haltepunkt der Nationalparkbahn sowie S-Bahn. Vor der Türe halten die Wanderbusse 252 nach Schmilka, Ostrau und Schöna. Ein idealer Startpunkt für Touren im linkselbischen Gebiet.



Bereits erschienen:



Martin Naumann, Chefkoch Parkhotel Bad Schandau  
**Rezept des Monats**



**Wildes Schwein, wie es der Kräuterhexer liebt**

Wild gehört für mich einfach auf die Speisekarte eines Restaurants in der Sächsischen Schweiz. Auch auf dem privaten Speiseplan sollten Spezialitäten von "Schwarzkittel" und Co. nicht fehlen. Viele Hobbyköche haben aber großen Respekt vor der Zubereitung.

Hier eine Variante, die ich empfehle:

**Zutaten:**

- 1,5 kg Wildschwein ohne Schwarte (z.B. Keule)
- Salz, Pfeffer, je 1,5 TL Rosmarin und Thymian
- 50g Tannennadeln mit dem Wiegemesser gehackt
- 2,5 EL Pflanzenöl (Sonnenblume, Olivenöl o.ä.)
- 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen und 2 Karotten, jeweils geschält und klein gewürfelt
- 3 Tomaten, gehäutet und gewürfelt, 350 ml trockener Rotwein, 400 ml Fleischbrühe oder Wildfond, 4 EL flüssiger Honig, 300g Preiselbeeren, 200 ml Sahne

Das Fleisch mit Tannennadeln (bitte nicht aus dem Nationalpark), Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Öl einreiben und zugedeckt über Nacht an einem kühlen Ort (auch Kühlschrank) durchziehen lassen. Alles in einen Bräter (Größe ca. 6l) geben, Zwiebel- und Karottenwürfelchen dazu und auf dem Herd ringsum scharf anbraten. Das Fleisch dabei öfter wenden.

Mit Rotwein und Fleischbrühe ablöschen, Tomate dazugeben und das Fleisch auf der Oberseite mit Honig bestreichen.



Martin Naumann, Chefkoch vom Pura Parkhotel Bad Schandau und Grüner Koch Deutschlands.

Im Backofen bei 120 Grad (Ober- und Unterhitze) zugedeckt ca. 3,5 h schmoren (bei Keulen mit Knochen evtl. etwas länger). Den Braten NICHT wenden! Die Temperatur auf 200 Grad erhöhen und noch eine 0,5h bräunen. Wenn das Fleisch zart ist, die Knochen auslösen und das Fleisch warm stellen.

Für die Soße das Schmor Gemüse und den entstandenen Bratensaft mit den Preiselbeeren mischen und pürieren, Sahne einrühren, kurz aufkochen und mit Salz abschmecken. Dazu passen Rotkraut und Semmelknödel, aber auch Spätzle oder Kartoffeln. Auch toll: Portwein statt Rotwein, Heidelbeeren statt Preiselbeeren!

Viel Spaß beim Ausprobieren und natürlich "Guten Appetit!" und bei Fragen am besten bei uns im Parkhotel vorbeikommen.

[www.pura-hotels.de](http://www.pura-hotels.de)



Kathleen Krenz, LEADER-Region Sächsische Schweiz

## Aus „Safran“ wird „Sachse“



Die Feinbäckerei Sachse GmbH & Co.KG mit Hauptsitz in Dohna kann schon auf Erfahrung im Betreiben eines Bäckerladens mit Cafè zurückgreifen. Ihre Cafès in Königstein und Bad Gottleuba haben sich bereits zu "guten Adressen" etabliert.

Am 10.01.2017 starteten sie 6:30 Uhr ihr neues Objekt in Heidenau. Damit zog in das ehemalige Cafè "Safran" an der Ecke Ernst-Thälmann-Straße / Bahnhofstraße – ideal gelegen – wieder Leben ein. Umfangreiche Baumaßnahmen waren von der Übernahme bis zur Eröffnung erforderlich und so manche "Hürde" musste genommen werden.

Doch von alledem merkt der Gast heute nichts mehr. Im gemütlichen Ambiente kann er sich von den vielen süßen



Köstlichkeiten verwöhnen lassen. Aber auch die herzhaften Genießer sind sehr willkommen. Zum Team des Cafès gehören 2 Köche. Sie sollen zunehmend aus regionalen Produkten leckere Gerichte zubereiten.

Durch die neue Raumaufteilung ist auch ein separater Raum entstanden, der für Feiern und Tagungen genutzt werden kann. Wir wünschen den „Kaffeesachsen“ einen guten Start in Heidenau.



### Save the date!

**16. März 2017, 13:00 – 15:30 Uhr**  
**Workshop „Gutes von hier.“ –**  
**Mit frischen Ideen ins neue Jahr.**  
Landgasthof Heidekrug Cotta

Wir laden ALLE Mitglieder der Datenbank für regionale Produkte und Interessenten ein. Die Tagesordnung wird in der nächsten Ausgabe sowie unter [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) veröffentlicht.

**Halten Sie sich den Termin frei!**

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie „Nationale Naturlandschaften“.

**Nationalpark**  
**Sächsische Schweiz**

