

November 2017

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Nationalpark-Partner | Porträt
Berggaststätte Pfaffenstein

Regionalvermarkter | Porträt
MÜHLSDORFER® Natur-Kultur-Genuss

Regionalvermarkter | Initiativ
Oktoberfeste

Nationalpark | Aktiv
**Ranger aus Mosambik zum
Erfahrungsaustausch im Nationalpark**

regional | aktuell | weltoffen



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt
Berggaststätte Pfaffenstein
- 6 Regionalvermarkter | Porträt
MÜHLSDORFER® Natur-Kultur-Genuss
- 8 Nationalpark | Aktiv
Zur Zeit gut zu beobachten: Fichtenkreuzschnäbel
- 9 **Waldpflege im Nationalpark hat wieder begonnen Bundesfreiwillige gesucht**
- 10 **Ranger aus Mosambik zum Erfahrungsaustausch im Nationalpark**

- 11 **Neue Erkenntnisse durch eine aktuelle Gästebefragung**
- 12 Regionalvermarkter | Initiativ
Oktoberfeste
- 13 **Umgebindehauskalender 2018**
- 14 Nationalpark-Partner | Unterwegs
Müritz-Nationalpark
- 15 Rezept des Monats
Martinsgans
- 16 **Termine und Veranstaltungen**

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.
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:

Blick auf die Basteibrücke (Sina Klingner)

Newsletter „SandsteinSchweizer“
92. Ausgabe, November 2017

Redaktion: Jörg Weber

Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: J. Weber, Berggaststätte Pfaffenstein, MÜHLSDORFER®, V. Sojka, C. Reichel-Lissel, K. Krenz, Tourismusverband Sächsische Schweiz, N. Künkler, Albergo GmbH

Druck: Ideenwerkstatt Päßler, Neustadt i. Sa.

Auflage: 2.500 Stück

Gedruckt auf Circle matt White.

Diese Veröffentlichung wird finanziert mit Steuermitteln auf Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.

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.



Editorial

„Wir müssen die Veränderung sein, die wir in der Welt sehen wollen.“

Mahatma Gandhi

Es ist voll - Sie werden platziert!

Jeder kennt die Situation, im Stau zu stehen. Nur verorten wir dies eher in andere Räume – nicht mit Natur und Landschaft. Wir stellen uns an in langen Schlangen, um Naturschönheiten, Blickbeziehungen oder Glücksmomente zu erleben. Die Oktobermitte bot uns einige solcher goldenen Herbstimpressionen. Die Beförderungssysteme waren komplett überlastet. Der Verkehrsfunk meldete schon in aller Frühe verstopfte Naturtäler. Die Verkehre verlagern sich, bis auch diese Kapazitäten erschöpft sind.

Erschöpft ist da auch so mancher Gast, welcher sich nun mühsam einreicht in die Karawane des herbstlich bunten Wandervolkes. Ist in der Semperoper der letzte Platz verkauft, passt keiner mehr hinein. Die Natur ist aber kein Opernhaus!

Was wäre die Lösung – der goldene Schnitt wird gesucht? Früher oder später kommen? Nachts wandern? Mit Kunstlicht die Stiegen erobern? Per Drohne auf die Berge fliegen? Überspitztes Szenario natürlich, aber vielleicht doch nicht so weit entfernt. Somit kann nur gemeinsam an den Lösungen gearbeitet werden. Wenn jeder seinen Weg zur Natur sucht, muss es ja nicht immer derselbe sein – oder?

Nie wieder planlos!

Überspitztes Szenario

Wir müssen miteinander reden! Dabei spielen bedarfsgerechte und zukunftsorientierte Mobilitätslösungen eine Schlüsselrolle. Aber auch Saisonenerweiterungen – neue Angebote für Aktivitäten, Natur und Region auch im Winter zu genießen, bieten Potenziale für Urlauber und die ganzjährige Bindung der Fachkräfte.

Wir müssen erneut daran erinnern, dass Mobilität nur nachhaltig ist, wenn wir nicht jede Strecke einzeln im Mobil zurücklegen. Der Mut zur Lücke muss uns gelingen, wir müssen komplexer denken, um neuen Ideen Raum zu geben.

Bleiben Sie uns gewogen in diesen aufregenden Zeiten.

Als Partner des Nationalparks stellt sich eine nette Berggaststätte vor. Der präsentierte Vermarkter ist kein Müller, sondern ein Käser aus Mühlisdorf.

Ihre

Ulrike Funke J. Weber

Marcus Ziegler, Inhaber Berggaststätte Pfaffenstein
Berggaststätte Pfaffenstein



Die als Wahrzeichen bekannte Barbarine steht an der Ostseite des Pfaffensteins in der Abendsonne.

Der Pfaffenstein mit seiner in der Sächsischen Schweiz wohl bekanntesten Felsnadel, der Barbarine, liegt am Rande des Nationalparks und besticht durch seine außergewöhnliche landschaftliche Schönheit. Er ist als Naturschutzgebiet ausgewiesen und wird auch als „Sächsische Schweiz im Miniaturformat“ bezeichnet. Auf ihm und um ihn lässt sich an einem Tag alles entdecken, was die Sächsische Schweiz in ihrer Gesamtheit zu bieten hat. So finden sich Felsriffe, Schlüchte, Höhlen, Klettergipfel, großartige Aussichtspunkte, Stiegen, romantische Wege, Urwald und Kulturgeschichte.

Eine Besiedlung des Pfaffensteins fand bereits in der Bronzezeit statt. Einige

Fundstücke aus dieser Zeit können in der Ausstellung neben der Gaststätte besichtigt werden. Diese Ausstellung ist zudem wegen ihrer geologischen Exponate und Erklärungen besonders sehenswert.

Die Gastwirtschaft auf dem Pfaffenstein war eine der ersten Berggaststätten in der Sächsischen Schweiz. Das erste Gasthaus entstand bereits 1851, hatte aber nur drei Jahre Bestand. Der Wirt unterstützte einen Urkundenfälscher, der in der Goldschmidthöhle seiner Tätigkeit nachging. Dieses Treiben wurde entdeckt, Fälscher und Wirt verhaftet, und die Gaststätte abgerissen. Erst 1880 begann Paul Ulbrich das heutige Gasthaus zu errichten. Im Jahre 1895 übernahm Familie Keiler das Grundstück

und errichtete Schritt für Schritt die heutige Gaststätte und den Aussichtsturm. Familie Keiler betrieb das Gasthaus fast 100 Jahre. Im Jahr 1992 übernahm die Schutzgemeinschaft Sächsische Schweiz das Gasthaus und verpachtete die Gaststätte. Seit November 2012 betreibt Marcus Ziegler gemeinsam mit seinen Mitarbeitern die Gaststätte.

Die Verwendung von regionalen und der Saison angepassten Produkten ist ein Hauptmerkmal der Speisekarte. Dies hat auf dem Pfaffenstein Tradition. Schon Richard Keiler baute Anfang des 20. Jahrhunderts auf dem Pfaffenstein Gemüse an und pflanzte Obstbäume. So unmittelbar regional ist es heute nicht mehr, aber ein großer Teil der verwendeten Produkte stammt aus der näheren Umgebung. Die Hauptlieferanten für regionale Produkte sind das Gut Gamig in Dohna, der Bauernhof Steinert in Cunnersdorf, der Bio-Geflügelhof Ehrenberg, die Forellenzucht Ermisch, das Landgut Podemus und die Bäckerei Sachse in Königstein.

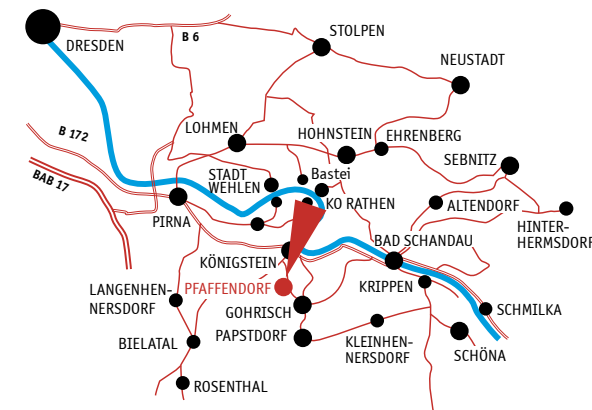
In den Wintermonaten hat die Berggaststätte Pfaffenstein an den Wochenenden geöffnet.



An warmen Tagen kann man im Schatten vor der Berggaststätte gut Speisen. Im nahen Winter dann eher im Gasträum.



Hier muss jeder hungrig ankommen – auf dem 434 m hohen Tafelberg mit fast 12 ha Plateaufläche.



Kontakt

Berggaststätte "Pfaffenstein"
 Marcus Ziegler
 Fels Pfaffenstein 1
 01824 Pfaffendorf
 Telefon: +49 (0) 35021 - 59410
 mail@pfaffenstein.com
 www.saechsischeschweiz.de

Kathleen Krenz, LEADER-Region Sächsische Schweiz
MÜHLSDORFER® Natur-Kultur-Genuss



Hier ist Sauberkeit oberstes Gebot: der Chef persönlich beim Käsen!

"MÜHLSDORFER® Natur-Kultur-Genuss: Die kleine Hofkäserei und nachhaltige Landwirtschaft"

MühlSDorf, ein Ortsteil von Lohmen, liegt direkt am Malerweg und dem Liebethaler Grund. Seit dem 15. Jahrhundert wurde das Dorf durch kleinbäuerliche Strukturen gestaltet und geprägt. Eingebettet, inmitten der Sächsischen Schweiz, entstand eine einzigartige Kulturlandschaft. Das Unternehmen möchte durch die Wiederbelebung landwirtschaftlicher Strukturen dazu beitragen, diese Kulturlandschaft zu erhalten und zu pflegen.

Mit dem Aufbau eines Landwirtschaftsbetriebes, frei von konventionellen und chemisch-industriellen Aspekten in der Produktion, wird der Weg zu einer nachhaltigen Landwirtschaft durch den in MühlSDorf ansässigen Inhaber Reinhard Funk aktiv gestaltet. Bei der Auswahl der Rohstoffe beginnt bereits die Produktqualität, die den MühlSDorfern besonders am Herzen liegt. Persönliche Kontakte zu Lieferanten und Kunden schaffen Transparenz vom Feld bis zum Verbraucher. Es werden ausschließlich natürliche Zutaten höchster Qualität aus kontrolliertem Anbau verwendet. Das Bedürfnis, die Herkunft der Lebensmittel zu kennen und an deren regionaler Entstehung unmittelbar teilnehmen zu können, steigt zunehmend. Mit dieser Philosophie werden die MühlSDorfer Produkte hergestellt.

Der erste Schritt ist bereits mit der Eröffnung der Hofkäserei getan. Seit Anfang 2017 werden hier in liebevoller Handarbeit verschiedene Weichkäsespezialitäten, wie z.B. Camembert hergestellt - vornehmlich aus Rohstoffen regionaler Landwirte und Zulieferer. Im Angebotssortiment befinden sich auch andere Spezialitäten. Dazu zählen verschiedene Honigsorten. Die von einem MühlSDorfer Imker gehaltenen Bienen sammeln von Frühjahr bis Ende des Sommers fleißig Pollen sowie Nektar und tragen damit zur Bestäubung vieler Kultur- und vor allem Wildpflanzenarten bei.

Zum Sortiment des Unternehmens zählen aber auch Fruchtaufstriche und Kartoffeln, die nachhaltig im Einklang mit der Natur erzeugt sind.

Die im Unternehmen gehaltenen Gänse und Moulardeenten stehen pünktlich zu Weihnachten, am 23.12.2017, in MühlSDorf zum Verkauf bereit. Weitere Produkte, so z.B. verschiedene Gemüse- und neue Käsesorten, befinden sich in Planung. Über die Eröffnung eines eigenen Hofladens nebst Hofcafé wird derzeit intensiv nachgedacht.

Im Moment kann man die Produkte im Bürogebäude bei der Funk Bau Gruppe in MühlSDorf käuflich erwerben.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 08:00 bis 16:00 Uhr

MühlSDorfer
 Natur - Kultur - Genuss



Kontakt

MühlSDorfer Natur Kultur Genuss
 Herr Reinhard Funk
 Richard-Wagner-Straße 42
 OT MühlSDorf
 01847 Lohmen

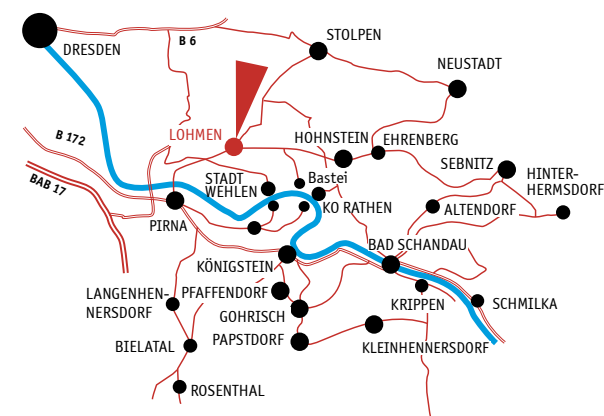
Tel.: 03501 461660/4616613
 Fax: 03501 166266
 info@muehlsdorfer.de
 www.muehlsdorfer.de



Alles Käse - welcher auch gekostet werden kann.



Mit viel Liebe hergestellt - der MühlSDorfer Camembert



Ulrich Augst, MA Nationalpark Sächsische Schweiz
 Zur Zeit gut zu beobachten:
 Fichtenkreuzschnäbel



Männlicher Fichtenkreuzschnäbel.

Unerwartet spannend kann zur Zeit der Gang durch einen Fichtenwald oder durch Gärten und Parks mit fruchtenden Fichten sein. Von den Ästen fallen plötzlich viele Zapfen auf den Waldboden. Laute „kip, kip...“- Rufe sind zu hören. Geschäftiges Treiben herrscht hoch oben in den Kronen. Später fliegt ein etwa zwanzigköpfiger Schwarm im raschen Wellenflug ständig rufend davon. Es waren Fichtenkreuzschnäbel, etwas größer als der

bekannte Haussperling. Ziegelrot sind die Körper der alten Männchen. Das Federkleid der Weibchen grünlich und das der ähnlichen Jungvögel unterseits gestreift. Ihre gekreuzten Schnabelspitzen dienen dem Herausheben der Kiefernsamen unter den Zapfenschuppen und gaben den Vögeln ihren Namen. Oft dient der Schnabel auch zum Klettern in den Zweigen.

Die mundartliche Bezeichnung „Zigenervögel“ ist ihrer unstillen Lebensweise geschuldet. Gibt es ein gutes Zapfenjahr, sind die Kreuzschnäbel häufig und überall zu finden. Evasionsartig ziehen sie in Gebiete mit viel Nahrung. Sie brüten dann zweimal im Jahr und das in jeder Jahreszeit, oft schon im Januar. Kreuzschnäbel bauen ihre gut isolierenden Nester in dichte Äste und Baumkronen der Nadelbäume. Das Gelege besteht aus meistens vier Eiern. Nach etwa zwei Wochen verlassen die Jungvögel ihr Nest.

In guten Mastjahren der Nahrungsbäume folgt eine zweite Brut. Im Frühsommer bilden sich größere Flüge, die auf der Suche nach Nahrung umherziehen. In Jahren mit großem Nahrungsangebot erreichen auch Kreuzschnäbelschwärme aus anderen Regionen Europas unser Gebiet. Unter ihnen sind manchmal als sehr seltene Gäste auch Kiefern- oder Bindenkreuzschnäbel zu entdecken.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalpark Sächsische Schweiz
 Waldpflege im Nationalpark hat wieder begonnen



Über 400 Hektar naturferne Wälder hat die Nationalparkverwaltung im vergangenen Jahr soweit umgebaut, dass sie künftig einer ungelungenen Entwicklung überlassen werden können. 2020 sollen 66 %, 2030 75 % der Wälder im Nationalpark sich ohne menschlichen Einfluss zu naturnahen Wäldern entwickeln dürfen. Deshalb stehen auch diesen Herbst und Winter Waldpflegearbeiten an. Einen Kurzfilm mit genaueren Informationen zur Waldpflege bietet die Nationalparkverwaltung auf ihrer Homepage an.



Großes Medieninteresse: Im Pflegebereich des Nationalparks haben auch in diesem Sommer umfangreiche Arbeiten zur schnellen Entfernung von vom Borkenkäfer befallenen Bäumen stattgefunden. Ziel ist der Schutz von Privatwäldern. Unabhängig davon haben die Nationalparkrevierleiter die jährlichen Waldpflegemaßnahmen vorbereitet. Seit Ende August bis Mitte März 2018 werden die beauftragten Firmen die betreffenden Waldbereiche so bearbeiten, dass der Anteil an Fichten und gebietsfremden Baumarten verringert wird.

Wanderer können sich über eventuelle Einschränkungen und Umleitungen informieren unter www.nationalpark-saechsischeschweiz.de bei „Wegeservice und Wegeinfo“. Hier sind und werden auch alle Waldpflegeorte verzeichnet.

Die Revierleiter der Nationalparkverwaltung haben organisatorisch alle Maßnahmen so vorbereitet, dass Maschinen die Waldwege und vor allem den Waldboden mit möglichst wenig Fahrspuren und Verdichtung beeinträchtigen. Besonders gut gelingt dies mit mobilen Seilbahnen, den sogenannten Seilkränen. Sie kommen deshalb in diesem

Jahr besonders häufig zum Einsatz. Diese Methode verursacht mehr Kosten, die im Nationalpark zu Gunsten der Bodenschonung in Kauf genommen werden. Die anfallende Holzmenge ergibt sich aus den naturschutzfachlichen Vorgaben des Waldumbaus, nicht aus wirtschaftlichen.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalpark Sächsische Schweiz
 Bundesfreiwillige gesucht

Im Bereich Öffentlichkeitsarbeit bietet die Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz wieder eine Stelle im Bundesfreiwilligendienst an. Die Bewerber müssen über 27

Jahre alt sein und sich für die Belange des Schutzgebietes interessieren. Gute Gebietskenntnisse und die Bereitschaft, an einigen Wochenenden zu arbeiten sind, von Vorteil.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalpark Sächsische Schweiz

Ranger aus Mosambik zum Erfahrungsaustausch im Nationalpark



Großes Interesse zeigten die afrikanischen Gäste im Schrammtor, wo sehr eindrücklich die Sandsteinerosion sichtbar ist.

“I really like my job!” - Ich mag meinen Job wirklich! sagt Ranger Lionel aus dem mosambikanischen Banhine Nationalpark und lacht sein sympathisches Lächeln wegen der ungläubigen Blicke seines deutschen Kollegen.

Soeben hat er in gutem Englisch erzählt, dass es zu seinem Alltag und dem seiner Kollegen gehört, unter Beschuss

von bis zu 20 Wilderern zu geraten, wenn sie Löwen, Elefanten und Strauße in freier Wildbahn schützen. So langsam wird klar, warum die afrikanischen Ranger hier im Nationalpark Sächsische Schweiz so entspannt und ausgelassen zu den Schrammsteinen hochsteigen.

Die Fröhlichkeit der Gruppe ist ansteckend und zaubert vielen anderen Wanderern ein Lächeln ins Gesicht. Lionel und seine vier Kollegen staunen über die vielen Besucher im Nationalpark, die bei schönstem Herbstwetter unterwegs sind. Besuchermanagement und grenzüberschreitende Zusammenarbeit beschäftigen beide Nationalparkverwaltungen intensiv und so wird eifrig diskutiert.

Der Banhine Nationalpark liegt im Süden Mosambiks, in der Nähe des südafrikanischen Krüger Nationalpark. Landschaftlich vergleichbar, kann der 7000 Quadratkilometer große Nationalpark jedoch noch als Geheimtipp unter den Safaritouristen gelten.



Über die Grenze geblickt

Die Partnerstadt von Pirna, das böhmische Děčín, will seine Luft im Stadtgebiet verbessern. Im nächsten Jahr rollen

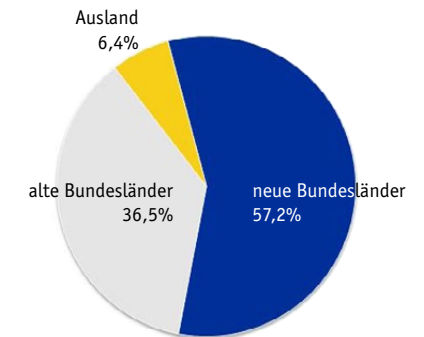
20 neue Niederflurbusse mit Erdgasantrieb. Initiatoren sind die Stadt Děčín und die Verkehrsbetriebe Děčín.

Andreas Knaak, Referent Besucherlenkung, Nationalpark Sächsische Schweiz



Neue Erkenntnisse durch eine aktuelle Gästebefragung

Im Frühjahr / Sommer 2017 wurden an ausgewählten Befragungspunkten insgesamt 367 Interviews mit Besuchern durchgeführt. Demnach beeinflusst die geografische Nähe zum Nationalpark die Gästestruktur entscheidend. Je geringer die Entfernung des Wohnorts ist, desto häufiger hält man sich in der Sächsischen Schweiz auf. Deshalb kommt der Großteil der Befragten aus Sachsen und den neuen Bundesländern (57,2 Prozent).



Herkunft der Studienteilnehmer

Ein vergleichsweise beliebtes Urlaubsziel scheint der Nationalpark für Einwohner der Bundeshauptstadt zu sein. Die Berliner liegen im Länder-Ranking nach Sachsen vor allen anderen Flächenstaaten. Aktuell erweist sich der Nationalpark insgesamt als beliebtes Ausflugsziel für den nationalen und internationalen Tourismus.

Das thematische Spektrum der Untersuchung ist breit und beinhaltet die Grundeinstellung zum Nationalpark und seinen Schutzziele, die Informiertheit über den Nationalpark, die individuelle Erlebbarkeit des Nationalparks und mögliche Betroffenheit durch Gebote und Einschränkungen sowie Meinungsabfragen zur Verkehrssituation, zur Resonanz bei besucherrelevanten Dienstleistungen und zur touristischen Infrastruktur.



t

Die Studie wird durch die beauftragte Firma am **8. November 2017, 15:00 Uhr** im Nationalparkzentrum Bad Schandau öffentlich vorgestellt. Eintritt ist frei.

Das neue Jahr haben wir schon fest im Blick. Zur Tourismusbörse Mitte März werden wir den neuen touristischen Fahrplan der Öffentlichkeit übergeben können.

Kathleen Krenz, LEADER-Region Sächsische Schweiz
Oktoberfeste



Fischereifest Langburkersdorf – das bunte Markttreiben aus dem Stand der Porschendorfer Mühle

Bei herrlichstem Wetter hatte man am 14. und 15.10. die Qual der Wahl, welches Fest man denn besuchen sollte. So standen u. a. das Hoffest der Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz e. V., das Fischereifest in Langburkersdorf sowie anl. des Tages des traditionellen Handwerks Haus- und Hoffeste im Lugsteinhof Zinnwald, in der Bäckerei

Bärenhecke sowie in der Schäferei und Spinnstube Drutschmann in Reichstädt zur Auswahl. Die Veranstalter hatten sich sehr viel Mühe gegeben, vielfältige Angebote für Groß und Klein zu schaffen. Wichtig war aber auch vielen Besuchern, „Gutes von hier.“ – Produkte zu kaufen. Davon gab es reichlich.

Ein großer Erfolg war auch der erste Bauernmarkt in Liebenau am 22.10. Bereits ab 9:00 Uhr fanden sich viele Besucher ein, um gezielt regionale Produkte zu kaufen und reichten sich geduldig in „lange Schlangen“ ein. Mit solch einem Ansturm hatten die Organisatoren nicht gerechnet. Dies zeigt aber, dass es den Menschen immer wichtiger wird, zu wissen, woher die Produkte stammen und wie sie hergestellt werden. Einen guten Überblick über regionale Erzeuger in Ihrer Nähe erhalten Sie auf der Internetseite www.gutes-von-hier.org.



Frau Scharff von der Fruchteverarbeitung Sohra bot ihre leckeren Säfte in Clausnitz und im Lugsteinhof in Altenberg/Zinnwald an.



Das Wurstangebot der Schäferei Drutschmann in Reichstädt gab es im Hofladen zu kaufen.

Joachim Oswald, Regionalmanagement Sächsische Schweiz
Umgebendehauskalender 2018



Der neue Umgebendehauskalender 2018 der Region Sächsische Schweiz – limitierte Auflage -

Die Arbeitsgruppe "Umgebendehauslandschaft Sächsische Schweiz und Stadtrandlagen von Dresden" des Vereins Landschaf(f)t Zukunft e. V. hat für das Jahr 2018 wieder Umgebendehausbilder zu einem Kalender zusammengestellt.

Die Umgebendehäuser in der Region der Oberlausitz, den angrenzenden Ortslagen in Polen und Tschechien und natürlich auch in der Region der Sächsischen Schweiz gehören zu den besonderen Sehenswürdigkeiten im Bundesland Sachsen. Der oberlausitzer Künstler Horst Pinkau hat mit seinen Zeichnungen die Schönheit dieser Gebäude für die Nachwelt gesichert. Leider gehen uns immer mehr Gebäude dieser Volksbauweise durch Abriss und Verfall verloren. Die Arbeitsgruppe des Vereins unterstützt die Bemühungen zum Erhalt der Umgebendehäuser.



Holen Sie sich mit unserem Kalender eine Auswahl dieser Bauwerke in Ihr Zuhause, Ihre Arbeitsstätte oder als Geschenk für liebe Menschen.

Bestellscheine:
www.re-saechsische-schweiz.de

Kontakt
 Regionalmanagement Sächsische Schweiz,
 Siegfried-Rädel-Straße 9, 01796 Pirna



Vorsicht im Wald nach Sturm HERWART!

Warnung vor herabfallenden Ästen und Kronenteilen! (Stand: 1.11.2017)

Wie das ganze Jahr über gilt gerade jetzt, dass Besucher den Wald auf eigene Gefahr betreten. Die Nationalparkverwaltung rät wegen Verletzungsgefahr von Wanderungen in den Wald ab.

Bitte nutzen Sie für Ihre Wanderungen Wege außerhalb des Waldes.

Es sind in massivem Umfang Wanderwege und „normale“ Waldwege betroffen. Deren Freischneiden wird noch mehrere Tage in Anspruch nehmen.

Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

Fachexkursion in den Müritz-Nationalpark



Die 21 Exkursionsteilnehmer vor dem Schloss in Hohenzieritz, dem Sitz der Müritz-Nationalparkverwaltung.

Die jährlich stattfindende Fachexkursion für die sächsischen Nationalparkpartner führte letztes Jahr in die Hohen Tauern. Diesen Herbst war es nicht ganz so weit. Wir statteten dem Müritz-Nationalpark einen 4-tägigen Besuch ab. Natur Natur sein lassen – das Motto der Nationalparks – wird auch am größten Binnensee Deutschlands, der Müritz, als Ziel formuliert.

Auf 322 km² ist der Müritz-Nationalpark der flächenmäßig größte deutsche Festland-Nationalpark. Weite Kiefernwälder und große Moore sind die Markenzeichen. Die Müritz ist nur am Ostufer unter Nationalparkschutz gestellt.

Seit 2011 stehen die alten Serrhaner Buchenwälder unter UNESCO-Welterbeschutz. Wir konnten diese Altbuchenwälder noch vor der letzten Sturmnacht Ende Oktober erwandern. Märchenhafte Bilder sind nun im Gepäck. Auf über 70 % Waldanteil beginnt für

den Müritz-Nationalpark ab Ende 2017 seine nutzungslose Zeit. Der Mensch ist Beobachter, nicht mehr Gestalter. Eine interessante Zeit für diejenigen, die dies erkennen.

Von oben erkennen und beobachten können es die Fischjäger. See- und Fischadler kreisen in sicherer Höhe. Leider waren die Kraniche nur noch vereinzelt da. Sie hatten sich schon auf die weite Reise in den Süden begeben.

Wer die Müritz indoor erleben möchte, dem empfehlen wir einen Besuch im Müritzeum in Waren (Müritz). Hier erwartet den aufmerksamen Gast eine Fülle von anschaulichen Naturinformationen. Fischfreunde kommen besonders auf ihre Kosten. Die Besucher erwartet eines der größten Süßwasseraquarien Deutschlands mit 110.000 l Fassungsvermögen.

Für die Teilnehmer aus 8 sächsischen Partnerbetrieben war es wieder eine interessante Exkursion.

Müritz-Nationalpark



Herzlichen Dank auch an den Nationalpark Sächsische Schweiz e.V., welcher jährlich die Fahrt unterstützt. Ebenfalls ein herzliches Danke an Martin Kaiser vom Müritz-Nationalpark sowie Torsten Weiß vom Müritzeum für ihre perfekte Organisation und Vorbereitung.

Uwe Zocher, Koch auf der Brand-Baude

Rezept des Monats



Martinsgans

Sankt Martin - der sagenumwobene Heilige! Verschiedene Geschichten erzählen vom bescheidenen Martin! Auf alle Fälle war es ein Guter und die Gänse waren eher seine Freunde und das nicht in gebratener Form. Der 11.11. ist sein Ehrentag. Vielerorts wird gebratene Gans verzehrt. Mal gefüllt, mal ungefüllt. Ich mag sie blank! Die Gans! – Purer Fleischgeschmack, nix Hackfleisch-Lebkuchenfülle mit Semmelkloßmasse gestreckt!

Daher eine küchenfertige Gans vom Bauernhof holen! Die Gans gründlich waschen und trocken tupfen. Mit reichlich Salz innen und außen einreiben. Einen Bund Beifuß, 3 Zehen Knoblauch, 3 geviertelte Äpfel, 2 Zwiebeln, gemahlener Pfeffer, Majoran und Backpflaumen in die Gans geben.

Nach dem Füllen wird die Gans zugenäht. Nun mit der Brust nach unten in einen Bräter geben und mit kochendem Wasser übergießen und danach ca. 1 Stunde bei geringer Hitze im Backrohr braten lassen. Dabei sollte sich schon langsam feiner Bratenduft in der Küche breit machen. Langsam die Hitze erhöhen und die Gans dabei immer wieder mit Bratensaft begießen. Wenn diese beginnt sich braun zu färben - auf den Rücken drehen und weiter braten. Hinter den Keulen und auf der Brust die Haut mit der Fleischgabel einstechen, damit das Fett ausbraten kann.

Kurz vor dem Ende der Bratzeit die Gans auf den Gitterrost setzen, die Hitze erhöhen und mit Salzwasser einpinseln, damit die Haut

schön knusprig wird. Hmmm... Jetzt sollte der Duft unwiderstehlich sein! Man muss sie haben, man muss reinbeißen... Schnell sind die Gedanken an den Heiligen verfliegen! Doch immerhin war er es, der uns diesen besonderen Tag beschert.

Der Nationalpark hatte nun doch noch ein paar goldene Herbsttage. Viele Menschen kamen geströmt! Der Verkehrsfunk berichtete... Also doch lieber mal über den VVO nachdenken! Ist entspannter und auf der schönen Zugfahrt kann man doch mal über den heiligen Martin nachdenken.



Ab Mitte November kann das aktuelle Magazin für die Saison 2018 bestellt werden. Auch die Kulinarik kommt im nächsten Jahr nicht zu kurz.

Termine und Veranstaltungen



t

10.11.2017, 9 – 15:30 Uhr

Fachgespräch zur Sächsisch-Böhmischen Schweiz im Haus der Böhmischen Schweiz (Dům Českého Švýcarska) in Krásná Lípa. Thema: Die Rückkehr von (Natur)Wald, Wolf und Luchs – auf dem Weg zur Wildnis? „Die Natur Natur sein lassen“ in der Mitte Europas!
Anmeldung unter: 035022- 502 52
Eintritt ist frei.

11.11.2017, 9:30 – 14:30 Uhr

Bergsport und Naturschutz
Fachexkursion mit der Nationalparkverwaltung, Schmilka, Bushaltestelle/ Parkplatz am Grenzübergang

11./12.11.2017

Martinsgansessen: Ganz viel Gans!
Berghotel Bastei
Reserv.: Tel. 035024 779-0

14.11.2017, 18:00 Uhr

Autorenlesung aus dem Landkalenderbuch 2018 zum Thema: Eisenbahngeschichte(n)
Parkhotel Bad Schandau
Der Eintritt ist frei.

17.11.2017 ab 17:00

Lichterfest in Pirna – Posta mit regionalen Produkten am Hotel „Elbparadies“.
www.pirnaer-weinfreunde.de

26.11.17, 10:30 Uhr

Bergfinken singen zur jährlichen Totenehrung, Hohe Liebe – Bergsteigerehrenmal in den Schrammsteinen

22.11.2017 – Buß- und Betttag

Eine große Festung für kleine Entdecker
Sondereintrittspreise: 6 €, Familien 13 €

12:00 – 16:15 Uhr

Orgelmusik in der Garnisonskirche mit Prof. Matthias Dreißig, Erfurt



Schmilka ist mit der S-Bahn sehr gut erreichbar.
Bitte beachten, dass vom 15. – 28.11. mit Einschränkungen zu rechnen ist. www.vvo-online.de

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie „Nationale Naturlandschaften“.

Nationalpark Sächsische Schweiz

