

Oktober 2018

Sandstein Schweizer

Post für Partner.



Nationalpark-Partner | Porträt
Festival Sandstein und Musik

Regionalvermarkter | Porträt
Großmutter's Suppenwürste

Nationalpark Aktiv
Wehlen hat gerufen

Region Aktiv
Pirna kann Klimaschutz

regional | aktuell | weltoffen

Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt
Festival Sandstein und Musik
- 6 Regionalvermarkter | Porträt
Großmutter Suppenwürze
- 8 Nationalpark | Aktiv
Wehlen hat gerufen
- 9 Pirna kann Klimaschutz
- 10 Regionalvermarkter | aktiv
**Ein Wunsch geht in Erfüllung
Bier aus der Sächsischen Schweiz**

- 11 **Chancen nutzen, wenn sie da sind
Ladeinfrastruktur wird ausgebaut –
Pirna jetzt mit Schnellladesäule**
- Region | Aktiv
- 12 **Europäischer Dorferneuerungspreis**
- LEADER | Aktiv
- 14 **Burg Wehlen**
- Rezept des Monats
- 15 **Couscous mit Kürbis und Pfifferlingen**
- 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-Rädel-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:

Der längste Krautwickel der Welt wird auf dem Naturmarkt in Wehlen fachgerecht zur Verkostung angeschnitten.

Foto: Jörg Weber, 2.9.2018

Newsletter „SandsteinSchweizer“

103. Ausgabe, Oktober 2018

Redaktion: Jörg Weber

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

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: J. Weber, M. Thieme, Kirchengemeinde Dohna, Netzwerkzentrum August-Stark, K. Krenz, E. Weber,

F. Höppner, Burgfreunde Wehlen

Druck: Ideenwerkstatt Päßler, Neustadt i. Sa.

Auflage: 4.000 Stück

Gedruckt auf Circle matt White.

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

Für den monatlichen Onlineversand kann sich angemeldet werden unter: www.sandsteinschweizer.de



Editorial

„Dem Denken sind keine Grenzen gesetzt. Man kann denken, wohin und soweit man will.“

Ernst Jandl

Jetzt wird es europäisch und wir Sachsen sind dabei. In Fließ, nahe des Tiroler Landeck am Reschenpass trafen sich Mitte September Europas Dorfgestalter zur Siegerehrung der „Besten“ beim Europäischen Dorferneuerungswettbewerb unter dem Motto: „Weiter denken“.

Das Netzwerk um Bad Schandau – einziger sächsischer Bewerber – bekam nach der Jurybereisung im Juni, zusammen mit 22 weiteren Regionen aus ganz Europa die Einladung zur Preisverleihung. Aus dieser Veranstaltung konnte das Team als „zweiter Sieger“ hervor gehen. Gewinner waren an diesem Wochenende aber ALLE ! Die Atmosphäre war einzigartig – trotz unterschiedlicher Sprachen gab es keine Verständigungsprobleme unter den fast 1.500 Teilnehmern. Kontakte, Projekte, regionale Kostproben von „Gutes von hier“ wurden getauscht und so kamen Halberstädter Würstchen zu Bier aus Schmilka und ungarische Salami zu sächsischem Käse.

Ungebremst scheint auch unser Wetter zu sein. Eine Messstation im Nationalpark bestätigte über mehrere Tage Temperaturspitzen von 37 Grad. Das gab es offensichtlich noch nie. Die Natur kümmert sich, sie fragt nicht, sie gestaltet. Den Borkenkäfern gefällt’s – erst die Stürme, nun die Hitze – wahre Teppiche von Fichtennadeln bedecken den Waldboden. Der Wald hat auch Stress.



Nach Übergabe des "Dorferneuerungspreises" trafen sich glückliche Bad Schandauer am Präsentationsstand.

Es ist schon ein sehr verrücktes Jahr. Unsere Elbe hat zwar noch Wasser, für eine geregelte Schifffahrt reicht es aber schon lange nicht mehr. Wir müssen gemeinsam nach neuen Ansätzen suchen, um solchen Extremen besser gegenüber treten zu können – das wird viel Kraft kosten und zwingend neue Ansätze in vielen Bereichen unseres Lebens fordern!

„Kunst von hier“ verspricht hingegen das Festival „Sandstein und Musik“ als Nationalparkpartner.

Uns bleibt an dieser Stelle, Ihnen alles Gute zu wünschen und bleiben Sie wie immer schön neugierig.

Ihre Ulrike Funke und Jörg Weber

Karsten Blüthgen, Dramaturgie und Redaktion Festival Sandstein und Musik

Festival Sandstein und Musik



Dohnaer Marienaltar | Ausschnitt des Dohnaer Marienaltars, dessen 500. Jubiläum in diesem Jahr gefeiert wird.

Geschliffener Klang in der Region: Sandstein und Musik

Das Festival Sandstein und Musik spielt im Herbst und bis in den Advent hinein mit hörenswerten Konzerten in der Region.

So widmet sich am 27. Oktober in der Kirche Dohna ein Programm dem Jubiläum 500 Jahre Marienaltar. Auf das diesjährige Motto „Krieg und Frieden“ nimmt die musikalische Bildbetrachtung tags darauf in Papstsdorf ebenso Bezug wie der besondere Abend des 11. November in der Bannewitzer Kirche.

„Das Tagebuch der Anne Frank“ ist als Monooper von Grigori Frid auf der Altar-bühne zu erleben. Anne Frank ist zum Symbol geworden für das barbarische Unrecht, das den Juden in Europa im Holocaust widerfuhr. Daran zu erinnern ist auch heute, 80 Jahre nach den Novemberpogromen 1938, höchst wichtig.

Schüler der Musikschule Sächsische Schweiz gestalten am 30. November in Graupa ein eigenes Programm rund um das Weihnachtslied „Stille Nacht“, das vor 200 Jahren erstmals gesungen wurde.

Traditionell beschließen der künstlerische Leiter Ludwig Güttler und sein Blechbläserensemble das Festivaljahr am 2. Advent in der Marienkirche Pirna.

Es ist mit fast neun Monaten Dauer nicht nur das längste Kulturereignis der Region, sondern auch jenes mit der längsten Geschichte. Sandstein und Musik, 1993 an den Start gegangen, blickt bereits seinem 27. Jahrgang entgegen. Gerechnet haben damit anfangs wenige, doch das Festival ergriff seine Chance, wuchs zu einer festen Größe und ist heute aus dem Gebiet der Sächsischen Schweiz, den reizenden Kirchen, Burgen und Schlössern links und rechts der Elbe nicht wegzudenken. Bis weit darüber hinaus wird hochklassig gespielt. An über 60 Orten zwischen Altenberg im Osterzgebirge und Radebeul, Rammenau und Reinhardtsgrμμα gastierte das Festival bereits.

Kontinuierlich gewachsen sind zudem die Publikumszahlen. Für Deutschland und Europa ist 2019 das 30. Jahr nach dem „Mauerfall“ – ein Anlass, sich auf „Schätze unserer Heimat“ zu besinnen. Was hat sich in den Jahrzehnten nach der politischen Wende getan? Was sind Werte, die es zu leben gilt? Ein stilistisch breites Spektrum will für Fragen wie diese sensibilisieren.

Noch bis 9. Dezember 2018 und wieder vom 23. März bis 8. Dezember 2019

www.sandstein-musik.de



Das Dresden Brass Quintett, hier im August 2018 in Hohnstein, ist oft beim Festival zu erleben.



Prof. Ludwig Güttler (Trompetenvirtuose) - einer der Gründungsväter des Festivals

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



Die Zutaten sind uns allen bekannt, doch erst der Mix bringt den erwünschten Geschmack für die Suppenwürze!

Diese Suppenwürze ist seit Generationen Bestand unserer Küche. Bereits seit Jahrhunderten ist die Haltbarmachung mit Salz bekannt und wird diese Herstellung praktiziert, wie z.B. beim Salzhering.

Der Inhalt der Würze besteht aus Porree, Sellerie, Zwiebel, Möhre und Liebstöckel (Maggikraut) und ist frei von jeglichen Zusatzstoffen – eben „nur“ in Salz eingelegt.

Renate Tief, die schon seit langer Zeit dieses Gewürz in ihrer Küche einsetzt

sowie Freunde und Verwandte immer wieder damit erfreut, wollte daraus ein regionales Produkt entwickeln. Als treue Leserin des SandsteinSchweizers hat sie schon viel über die Initiative „Gutes von hier.“ gehört und fragte eines Tages beim Landschaf(f)t Zukunft e. V. an, welche Kriterien sie erfüllen müsse, um das Regionalsiegel führen zu können.

Porree, Sellerie, Zwiebel und Möhren waren schnell in Gärtnereien der Region gefunden. Schwieriger war hingegen die Suche nach Liebstöckel. Obstbau Menzel in Stolpen, Rosenhof in Dorf Wehlen

sowie Gärtnerei Gruschwitz in Neustadt sind inzwischen zu ihren festen Geschäftspartnern geworden.

"Großmutter Suppenwürze" ist vielfach in der Küche einsetzbar. Um eine schmackhafte Gemüsepfanne je nach Saison zuzubereiten, gibt man in das heiße Öl einen halben Teelöffel der Würze und lässt sie einige Minuten aufschäumen, nicht braten. Anschließend fügt man Gemüse bei, schwenkt es noch je nach Garzeit vorsichtig und fertig ist das Gericht! Das Gemüse schmeckt plötzlich so, als hätte man einen herkömmlichen Geschmacksverstärker dazu gegeben! Das stimmt nur zum Teil, denn "Großmutter Suppenwürze" ist Natur pur!

Durch die Zugabe von Salz wird die Suppenwürze nicht nur haltbar gemacht, sondern es findet eine leichte Fermentierung statt, die das Aroma vom Gemüse öffnet und somit Speisen vollmundiger werden lässt - ohne jegliche Zusatzstoffe.

Zu kaufen gibt es das – im Übrigen vegane – Produkt in den Regionalregalen bei der Bäckerei Bohse Struppen, Restaurant/Hotel "Brückenschänke" Sebnitz, Gohrischer Hofcafé, Essig Schneider Colmnitz, auf dem Wochenmarkt auf der Lingnerallee in Dresden oder direkt bei Renate Tief in Hohnstein.

Die Würze eignet sich für Suppen fast jeder Art, Eintöpfe sowie zum Braten von Fleisch und Fisch. Bei der Verwendung sollte man jedoch darauf achten, dass das Gewürz bereits Salz enthält. Bei Bedarf kann man die Dosis erhöhen bzw. nachwürzen.



Der Fleischwolf bringt die vorzerkleinerten Zutaten auf die endgültige Körnung.



Mit einem attraktiven Etikett sowie einem roten Herz versehen, ist die Suppenwürze ein nettes Geschenk.

Kontakt

Renate Tief
 Sachsenberg Siedlung 2
 01848 Hohnstein
 Tel. 01520 8571559
renate.tief@yahoo.com

Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

Wehlen hat gerufen



22. Naturmarkt Sächsische Schweiz

Das inzwischen traditionelle Fest der Genüsse zog am ersten Septembersonntag wieder mehrere Tausend Besucher in die Elbestadt Wehlen.

An 60 Ständen mit jeder Menge Regionalität für Leib und Seele, Nationalparkinfos, Tiere streicheln, Musik und Klamauk, Trompeten mit Orgelunterstützung, Verkostung und der Versuch, der Papiertüte den Vorrang zu geben. Ein buntes Tagesprogramm lockte zum ersten großen Erntedank in der Region.

Warum organisieren wir das eigentlich? Wir wollen Impulse setzen, dem „Guten von hier“ einen Marktplatz bieten. Dazu gehörte dieses Jahr auch der aktuell größte Krautwickel. Eine „DEHOGA – Idee“, welche ungemein gut ankam. In die Vorbereitung waren sechs Köche aus der Region eingebunden und als sozusagen „Gemeinschaftswickel“ wurde

er der Naturmarktgemeinde zur sofortigen Verkostung präsentiert. Die Zutaten kamen alle aus der Region. Neben dem Aufwand auch ein sehr schönes Beispiel für: Wir machen gemeinsam was Gutes. Nicht mehr wegzudenken ist zum abendlichen Abschluss Thomas Stelzer & friends. Erst wenn er den letzten Takt gespielt hat, ist der Markt zu Ende, eben wie immer.

Ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle an alle Beteiligten aus Stadt Wehlen, Lohmen, an die Tieraussteller sowie Musiker, Kirchgemeinde, Färläute und Nationalparkführer.

Der 23. Naturmarkt am 1. September 2019 steht dann unter dem Motto: Erst wählen, dann nach Wehlen!



Andere Transportwege zu nutzen, kann auch Spaß machen.

Thomas Freitag, Klimamanager Stadt Pirna

Pirna kann Klimaschutz

Aktionstag am 6. Oktober in der Altstadt

Wie Klimapolitik in Pirna erfolgreich umgesetzt wird, erleben die Bürgerinnen und Bürger am Samstag, 6. Oktober 2018. Beim großen Klimaschutz-Aktionstag in Pirnas Altstadt sind Kinder, Jugendliche und Erwachsene dazu eingeladen, in zahlreichen Mitmachaktionen mehr über das Thema zu erfahren und zu lernen, wie sie Klimaschutz im Alltag leben können. Zahlreiche lokale Initiativen und Projekte, Unternehmen und die Stadtverwaltung sowie andere Akteurinnen und Akteure stellen ihr Engagement für den Klimaschutz vor.

Dabei wartet ein interessantes Programm aus Vorträgen und Führungen an Energieanlagen in Pirna auf die Besucher. Darüber hinaus bietet eine Ausstellung interessante Einblicke im Pirnaer Rathaus zum Thema „Ökologischer Fußabdruck“. Ebenso gibt es die Möglichkeit der kostenlosen Energieberatung durch die Verbraucherzentrale. Kinder- und Familienspiele, kostenlose Fahrradcodierung der Verkehrswacht, Klimafreundliches Kochen und Möglichkeiten zum E-Bike-Test runden das umfangreiche Angebot ab.

Pirna ist eine von bundesweit 16 Kommunen, die in diesem Jahr unter dem Motto „Wir können Klimaschutz“ ihrem Engagement für ein besseres Klima die große Bühne bieten. Die Stadt Pirna engagiert sich seit vielen Jahren aktiv im Klimaschutz. Aktuell wird beispielsweise der Aufbau einer Ladeinfra-



struktur für Elektrofahrzeuge aktiv vorangetrieben oder mit der Teilnahme an der Aktion Stadtradeln der Radverkehr stärker in den Fokus gerückt. Durch die Mitarbeit am Projekt „Energieeffizienznetzwerk II“ der Sächsischen Energieagentur (SAENA) liegt zudem ein weiterer Schwerpunkt der Klimaschutzarbeit auf dem energieeffizienten Betrieb der kommunalen Gebäude.

Personell ist die Stadtverwaltung dabei gut aufgestellt. Ein Klimaschutz- sowie ein Energiemanager sorgen dafür, dass auch weiterhin viele Klimaschutzprojekte initiiert und umgesetzt werden.

Kathleen Krenz, MA Landschaft(f)t Zukunft e. V. und Marlis Tunger, Feinbäckerei Sachse Dohna

Ein Wunsch geht in Erfüllung



Bäckermeister David Haack von der Feinbäckerei Sachse Dohna entwickelte das Lindenmüllerbrot – damit geht ein jahrelanger Wunsch von Prokuristin Marlis Tunger in Erfüllung: eine weitere Zusammenarbeit mit dem Bio-Lindenmüllerhof aus Sürßen. Gleichzeitig wurde damit ein weiteres Beispiel geschaffen, wie sich Unternehmen der Region erfolgreich miteinander vernetzen.

Was ist das Besondere am Lindenmüllerbrot?

Der Roggen stammt aus biologischem Anbau vom Lindenmüllerhof Sürßen, ist auf Feldern bei Dohna gewachsen und traditionell in der Weesensteiner

Stefan Oettel, Hofkultur Lohmen

Bier aus der Sächsischen Schweiz

Am 9. September eröffneten wir die HOFBRAUEREI Lohmen. Es war ein schönes Fest in „herzlicher Wohlfühl-atmosphäre“ mit ca. 750 Gästen, einem engagierten Team und der Band „Sommerküche“ aus Pirna. Es gab Brauereiführungen, Deftiges vom Grill,

Schlossmühle gemahlen. Das Brot wird aus eigenem Natursauerteig (Roggenmehl) verarbeitet und mit Leinkuchmehl der Ölmühle Straupitz verbacken. Leinkuchmehl enthält Ballaststoffe, Schleimstoffe, Eiweiße und noch ca. 8-10% Leinöl. Leinöl ist bekannt für Linolsäure (Omega -3) und sehr viele einfach/mehrfach ungesättigte Fettsäuren sowie Vitamin E. Es wirkt entzündungshemmend und verbessert die Fließfähigkeit des Blutes.

Das Lindenmüllerbrot ist weizenfrei und enthält nur Roggen. Sonnenblumenkerne sorgen für einen guten Geschmack. Das Brot wird mit mineralreichem Steinsalz gebacken

Warum gibt`s das Lindenmüllerbrot in diesen Tüten?

Das Lindenmüllerbrot wird thermisch (mit Wärme) sterilisiert und ist ohne Konservierungsstoffe ungeöffnet sehr lange haltbar.

selbst gebackene Kuchen, vegetarische Speisen und Bierausschank unserer Sorten BASTEI ZWICKL, WESENITZ DUNKEL und SANDSTEIN WEIZEN. Wir füllen das Bier in Fässer und in Flaschen (0,33l). Verkauf u.a. bei Lebensmittel Fröde.

www.hofkultur-lohmen.de

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

Chancen nutzen, wenn sie da sind



In Vorbereitung der 10. Kulinarischen Wochen trafen sich Erzeuger, Lieferanten und Gastronomen – alle Jahre wieder ein guter Treffpunkt für regionale Mitstreiter, um sich kennenzulernen und sich über Neuigkeiten, Probleme und Trends auszutauschen. Nicht immer finden sich sofort Lösungen für „Schwachstellen“, aber das Wissen sowie das Verständnis füreinander sind wichtige Ansätze, sich Lösungen zu nähern.

Das setzt voraus, dass man immer wieder miteinander ins Gespräch kommt, sich präsentiert und den Gedanken – "Das bringt mir nichts." – gar nicht erst aufkommen lässt.

Also, Angebote von DEHOGA, Landschaft(f)t Zukunft e. V. ... nutzen und mitmachen – eben Chancen nutzen, wenn sie da sind!

Sten Eibenstein, Mobilitätsmanager Sächsische Schweiz

Ladeinfrastruktur wird ausgebaut – Pirna jetzt mit Schnellladesäule

Bereits im Juni haben die Stadtwerke Pirna eine öffentliche Ladesäule an der Oberen Burgstraße feierlich eröffnet. Damit kommt die Große Kreisstadt dem steigenden Bedarf an Ladeeinrichtungen entgegen. Im August wurde zusätzlich eine Schnellladestation an der HEM-Tankstelle (Dresdner Straße) eingeweiht. Diese ist durch den Betreiber Allego und durch Fördergelder aus dem EU-Projekt



Angeregt unterhielten sich die Unternehmer am 4.9.2018 im Landhotel Nikolai in Lohmen. Alle Jahre wieder organisiert der DEHOGA RV Sächsische Schweiz e.V. diese Treffen. Ob sich daraus langjährige Geschäftsbeziehungen entwickeln, liegt vor allem am Engagement der Unternehmen.

FAST-E entstanden. Mit einer solchen Ladesäule lassen sich Elektroautos in relativ kurzer Zeit aufladen. Die Abrechnung erfolgt mittels gängiger Ladekarten sowie Kreditkarten. Im Sinne von sanften Mobilitätsformen sind diese Maßnahmen ein klares Zeichen für die Nachhaltigkeit in der Sächsischen Schweiz.

Annett Petters, Stadtverwaltung Bad Schandau

Europäischer Dorferneuerungspreis



Drei glückliche Bad Schandauer Sieger, flankiert vom Tiroler Landeshauptmann Günther Platter (1.v.l.), Erwin Pröll, Vorsitzender der Europäischen ARGE Landentwicklung und Dorferneuerung (2.v.l.) sowie Geschäftsführerin Theres Friewald-Hofbauer, St. Pölten (2.v.r.) und Charles Konnen aus Luxemburg (1.v.r.)

Die Verwaltungsgemeinschaft Bad Schandau erhielt den Europäischen Dorferneuerungspreis 2018 für eine ganzheitlich, nachhaltig und motto-gerechte Dorfentwicklung von herausragender Qualität.

Unter dem Motto WEITER DENKEN fand am 21.09.2018 die Preisverleihung des Europäischen Dorferneuerungspreises in der Gemeinde Fließ/Tirol statt.

Der Wettbewerb um den 15. Europäischen Dorferneuerungspreis war

geleitet von der Intention, besonders herausragende und beispielhafte Entwicklungs- und Erneuerungsprozesse im ländlichen Gemeinwesen „vor den Vorhang“ zu bitten und unter Berücksichtigung des ökonomischen und sozial-kulturellen Kontextes zu prämiieren.

In der Begründung zur Verleihung des Europäischen Dorferneuerungspreises an die Verwaltungsgemeinschaft Bad Schandau–Rathmannsdorf–Reinhardt-dorf-Schöna heißt es:

Zusammenfassend ist der Prozess einer überdurchschnittlichen breiten Einbeziehung der BürgerInnen in die Entwicklung des Leitbildes „Perspektive Bad Schandau“ mit daran anschließender Umsetzung als beispielhaft anzusehen. Besonders stechen dabei die gemeinde-, regions- und grenzüberschreitende Koordination bei der Entwicklung von touristischen Erlebnisangeboten, das zu einem deutlichen Nächtigungs-Plus geführt hat sowie beim Hochwasserschutz, die vorausschauende Umgestaltung der gesundheitlichen Dienstleistungen, das logistisch und räumlich sorgfältig ausgearbeitete öffentliche Bus-system sowie die elektronische Plattform „Gutes von Hier“ zur Direktvermarktung heraus. Zusammen mit der behutsamen Restaurierung von Altbauten mit komplexen architektonischen Maßnahmen ergibt sich eine mottogerechte Denkweise.

Um den Preis in Empfang nehmen zu können, fuhren VertreterInnen der VG Bad Schandau, Rathmannsdorf und Reinhardt-dorf-Schöna, Mitstreiter des Vereins Landschaft(f)t Zukunft e.V., des Regionalmanagements, des Sächsischen Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie, des Landratsamtes und der Nationalparkverwaltung nach Fließ.

Nach der herzlichen Begrüßung wurden wir eingeladen, die Gemeinde kennenzulernen und einen Einblick in die Naturlandschaft und das breit gefächerte kulturelle Angebot zu bekommen.



Nach den Auswertungsgesprächen sowie dem Festakt kamen sich die 23 Regionen im Marktzelt näher.

An unserem Präsentationsstand stellten wir uns und regionale Kostproben vor. Wir kamen mit Menschen anderer europäischer Länder ins Gespräch und tauschten rege Erfahrungen aus.

Wir sind hoch motiviert, weiter für unsere Entwicklung und im Interesse aller Bürgerinnen und Bürger gemeinsam mit ihnen tätig zu sein.

www.bad-schandau.de

Burg Wehlen



Der „Burgruine Wehlen“ soll wieder Leben eingehaucht werden. Unterstützer sind herzlich willkommen.

750 Jahre Geschichte bleiben durch LEADER-Förderung und viel ehrenamtliches Engagement erhalten und erlebbar.

Die drittälteste mittelalterliche Burganlage in Sachsen mit ihrem einzigartigen Aussichtsplateau im Elbtal wird mit viel ehrenamtlichem Engagement durch die Mitglieder der Interessengemeinschaft Burg Wehlen in Ordnung gehalten und Stück für Stück wieder aufgebaut. Ehrenamtliches Engagement kommt jedoch schnell an seine finanziellen Grenzen – insbesondere wenn es sich um eine 750 Jahre alte Burg ruine handelt. Hier konnte die Lokale Aktionsgruppe der LEADER-Region „Sächsische Schweiz“ die Kommune als Eigentümerin der Burgruine und die vielen ehrenamtlichen, fleißigen Helfer der Interessengemeinschaft Burg

Wehlen mit Fördermitteln von rund EUR 90.000 unterstützen. Damit kann im ersten Bauabschnitt die statische Mauerwerkssicherung, die Erneuerung der Zuwegung gesichert und die Burg ruine für Besucher wieder zugänglich gemacht werden. Die Aufstellung von Informationstafeln steigert die Qualität dieses Angebotes für Gäste und Einwohner von Wehlen.

Zum bevorstehenden 750-jährigen Jubiläum der Burg im nächsten Jahr sollen die Burgreste weiter gesichert und die Burg als touristischer Anziehungspunkt für Wehlen aufgewertet werden. Dazu riefen die Burgfreunde ein Spendenprojekt ins Leben. Auf der Plattform „99 Funken“ (www.99funken.de/burg-wehlen) kann die Spendenaktion unterstützt werden.

Burgfest: 28.-30.06.2019

Kurzchronik

- 1269 urkundliche „castrum Wylin“
- 1543 beginnender, langsamer Verfall
- 1882 Erwerb durch den Gebirgsverein vom Staatsfiskus mit der Auflage zur Schaffung öffentlicher Aussichtspunkte
- 2016 Beginn von zahlreichen Arbeitseinsätzen
- 2017 feierliche Fahnenweihe

Rezept des Monats



Couscous mit Kürbis und Pfifferlingen

Es gibt Pilze! Trotz der langen Trockenheit gibt es Pilze! Zumindest wurde mir von Pilzsichtungen berichtet ... von erfahrenen Bergsteigern, die auch schon den Yeti gesichtet haben wollen. Naja!

Mein Sohn fragte mich neulich, wer denn den Kuss erfunden habe. Ich antwortete spontan: Der Herr KussKuss - und so wurde ich gleich inspiriert, einmal Couscous mit Pilzen zu machen.

Außerdem ist Kürbiszeit! Den kann man auch mit in diesem Gericht verarbeiten. Schleppt doch jeder aus seinem Garten diese gelben Wummies mit einem großen Fragezeichen auf der Stirn: Was kann man noch aus Kürbis kochen außer Suppe?

HIER kommt die Lösung! Für das saisonale Gericht den Couscous in der Couscoussiere (Anmerkung: gibt es tatsächlich) nach Packungsanweisung zubereiten und fertig! Natürlich geht das anders. Ich lasse den Couscous in mit Ras El Hanout, Salz und Chiliflocken gewürztes, kochendes Wasser rieseln, gebe 2 Esslöffel Olivenöl hinzu, ziehe den Topf vom Herd und decke den Topf ab. Jetzt kann der Couscous ausquellen.

In der Zwischenzeit werden Zwiebelwürfel angeschwitzt, die geputzten Pfifferlinge und kleine Kürbiswürfel dazu gegeben und mit Weinbrand abgelöscht. Anschließend muss die Flüssigkeit reduziert werden. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Nun unter den Couscous ein paar Butterflöckchen und das Pilz-Kürbisgemisch heben. Das tut man am besten mit einer Gabel. Und NUN ist das Gericht fertig, welches als solches schon als Hauptgericht zu genießen ist.

Doch der Nationalpark bietet jetzt Gallo-way-Rindfleisch an. Davon werde ich wohl ein schönes Ragout kochen und den Couscous mit diesem und einem schönen Gläschen Wein genießen.



Der Kürbis steht schon sehr lange auf der Speiselinste. Man nimmt an, dass er schon 5000 v. Chr. angebaut wurde.

Der Garten-Kürbis wurde in Mexiko und im Süden der Vereinigten Staaten domestiziert. Es wird angenommen, dass ursprünglich die nahrhaften Samen genutzt wurden, da diese frei von Bitterstoffen sind, während alle Wildformen bittere Früchte besitzen. Durch die Auslese nichtbitterer Formen wurde auch die Nutzung als Gemüse möglich. Bereits früh kamen Samen auch nach Europa, wo die Kürbisse gerne kultiviert wurden. In der Sächsischen Schweiz kann man über 100 Sorten bewundern.

Die nächste Verwendung steht schon an: Halloween 2018

Termine und Veranstaltungen

13.10.2018, 19:00 Uhr

155. Literarisches Menü

Die Schauspielerin Beate Laaß liest Jorge Amado: „Der gestreifte Kater und die Schwalbe Sinha“, Landgasthaus „Zum Schwarzbachtal“, www.schwarzbachtal.de

13./14.10.2018, 10 – 14 Uhr

Geologische Exkursion, Höhlen am Pfaffenstein mit Nationalparkführer Rainer Reichstein

14.10.2018, 10 – 17 Uhr

14. Apfelfest im Garten des NationalparkZentrums

19.10.2018, ab 13 Uhr

20.10.2018, 8 – 17 Uhr

Landeskultureller Workshop

Regionales Parkseminar im Schlosspark Thürmsdorf
www.lanu.de

25.10.2018, 18 – 20 Uhr

Vortrag zur Wildkatze

„Wildtier des Jahres 2018“
im NationalparkZentrum

3. November 2018, 9:30 – 14:30 Uhr

Exkursion Bergsport und Naturschutz

im Schmilkaer Felsengebiet
Treffpunkt: Schmilka, Bushaltestelle und Parkplatz am Grenzübergang

REGIONALE 2018

8.10.2018; 9:00 – 16:00 Uhr

Die Regionale in der Herderhalle Pirna – Fachtagung über Geschmack und regionale Produkte

Haben Sie Fragen zur Teilnahme und Anmeldung? Dann können Sie sich gerne an Catrina Kober (0351-26122313) wenden.

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie „Nationale Naturlandschaften“.

**Nationalpark
Sächsische Schweiz**

