

November 2015

# Sandstein Schweizer

*Post für Partner.*

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

Regionalvermarkter | Porträt  
**Mühle und Bäckerei Bärenhecke**

Nationalpark | Aktiv  
**Partnerbesuch aus dem Müritz-Nationalpark**  
**30. Regionalgespräch**  
**Umfrage zum Naturerlebnis in Deutschland**  
**gestartet**

Nationalpark-Partner | Aktiv  
**Die Landesbühnen verlängern in Rathen**  
**und Königstein ihre Saison!**

regional | aktuell | kompakt

## Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt  
**Parkhotel Bad Schandau**
- 6 Regionalvermarkter | Porträt  
**Mühle und Bäckerei Bärenhecke**
- 8 Nationalpark | Aktiv  
**Partnerbesuch aus dem Müritz-Nationalpark | 30. Regionalgespräch**
- 9 **Umfrage zum Naturerlebnis in Deutschland gestartet**
- 10 Region | Aktiv  
**Touristische Entwicklung**
- 11 **Neuer Vorstand im Landschaf(f)t Zukunft gewählt**

- 12 Kulinarik | Aktiv in der Region  
**Eröffnungsveranstaltung „Kulinari-sche Wochen“ | Regionalkonferenz LEADER 2015 in Höckendorf**
- 13 **Abfischen am Mühlteich**
- 14 Nationalpark-Partner | Aktiv  
**Die Landesbühnen verlängern in Rathen und Königstein Ihre Saison! Keine Nachwuchssorgen bei den Lachsen!**
- 15 Rezept des Monats  
**Wildschweinschnitzel mit Kürbis und Pflaumen**
- 16 **Termine und Veranstaltungen**



15 let národního parku České Švýcarsko  
25 Jahre Nationalpark Sächsische Schweiz

### Bild Titelseite:

Königsplatz bei Hinterhermsdorf, Foto: Jörg Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
68. Ausgabe, November 2015  
Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke  
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
Fotos: J. Weber, F. Höppner, J. Jeibmann, Th. Schlorke,  
M. Förster, L. Richter, Stadtmuseum Pirna, U. Funke,  
K. Krenz, J. Pravda  
Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.  
Auflage: 3.000 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

*Wie schön die Blätter älter werden.  
Voller Licht und Farbe sind ihre letzten Tage.*

*John Burroughs*

... da könnte man so ein Blatt schon beneiden, für seinen spektakulären „Abgang“! Derzeit mag man sich kaum satt sehen, an so viel bunter Blätterpracht, die von der Sonne angestrahlt, einem spätherbstlichen goldenen Farbenspektakel gleicht. Freilich eine Momentaufnahme, weil schon der Herbstwind um die Ecke bläst und die Bilder sich verändern werden. Die Vergänglichkeit ist unser ständiger Begleiter.

Genießen wir das Zwischenspiel, bevor der Advent Einzug hält- vielleicht mit einer Tasse Tee und einem Stück Stollen, um auf den Adventsgeschmack zu kommen. Finden kann man den auch bei unserem Produzenten des Monats November, der Bäckerei Bärenhecke aus dem Müglitztal oder den vielen anderen Bäckern in der Region.

Alle Jahre wieder sind wir im letzten Jahresviertel in dem Zwiespalt, dass zwar die Saison vielerorts (fast) zu Ende ist, andererseits aber mit Hochdruck gearbeitet wird, um die vielen Dinge vor Jahresabschluss gut zu Ende zu bringen. Auch das neue Jahr ist langsam in die Planung aufzunehmen. Nicht alle Probleme werden wir gelöst haben vor dem Jahreswechsel. Der allgegenwärtige Fachkräftemangel wird uns mit Saisonbeginn



2016 wieder aktuell begleiten. Da sind wir alle gefragt, mit all unseren Ideen und auch regionaler Verantwortung kreativ zu sein. Regionale Küche ist ein gutes Thema, aber es muss auch einer gut kochen und servieren! Wir sollten uns schon jetzt darauf einstellen, vielleicht auch mit unseren Neubürgern.

Alle Jahre wieder sagen wir uns auch, zum Jahresende gehen wir es etwas ruhiger an! Mal sehen, ob uns das traditionell wieder misslingt und wir der klassischen Vorweihnachtshektik erliegen!

In diesem Sinne hoffen wir auf Momente der Ruhe und Gemütlichkeit, um Kraft für den Endspurt tanken zu können, denn: In 8 Wochen sind wir schon mitten im „Neuen Jahr“.

Viel Freude beim Lesen und viele Inspirationen für eine schöne Zeit zwischen Blätterfall und Schneegestöber!

Das wünschen Ihnen Ihre

*Ulrike Funke J. Weber*

Corina Mai, Marketing Berghotel Bastei &amp; Parkhotel Bad Schandau

## Parkhotel Bad Schandau



### Kleine Auszeit mit Toskana-Flair

Hier bleibt der Alltagsstress einfach draußen. Inmitten der grandiosen Natur der Sächsischen Schweiz erwarten die Gäste des Parkhotel Bad Schandau exklusive Wohlfühlerlebnisse. Ein Aufenthalt in dem traditionsreichen Haus, zu dessen Füßen sich das idyllische Elbtal dahinschlängelt, ist wie eine Reise in den Süden Europas.

Besonders gut spürbar wird der mediterrane Charme in der 1880 im Renais-

sance-Stil erbauten „Villa Sendig“ oder auch in der „Königsvilla“. Von Beige über Ocker bis hin zu eleganten Brauntönen – die warmen Farbtöne der Mittelmeerländer begegnen den Gästen in allen 75 Zimmern. Mit dem historischen Ball- und Konzertsaal in der „Königsvilla“ ist das Parkhotel zudem der ideale Ort für festliche Anlässe.

Ob beim Frühstück auf der Gartenterrasse, im romantischen Wintergarten oder beim edlen Tropfen im Restaurant „Toscana“ – Genuss wird hier groß geschrie-

ben. Frische Kräuter wachsen im eigenen Kräuterbeet direkt an der Streuobstwiese. Die Frühstückseier bezieht das Hotel aus Ebenheit, die Brötchen und das Brot von einem Bad Schandauer Bäcker und das Wild vom Staatsbetrieb Sachsenforst.

Der Wellnessbereich mit hauseigener Wohlfühl-Vitalounge und weiträumiger Saunalandschaft bietet Entspannung pur für Körper und Seele. Ganz gemäß dem Motto „Tue Deinem Körper Gutes, dann hat die Seele Lust, darin zu wohnen!“ von Teresa von Àvila können sich Gäste hier von ganzheitlichen Sauerstoff-Behandlungen, Aqua Thermo Jet Massage, Erholungsbad in der Rendezvous-Paarwanne, Heilkreidepackung bis zum Haslauer Soft-Pack-System verwöhnen lassen.

Das Parkhotel ist Partnerhotel beim Projekt „Fahrtziel Natur“.

**Tipp:** Verschenken Sie zum Weihnachtsfest eine toskanische Auszeit im Parkhotel Bad Schandau.



Die Wohlfühl-Vitalounge bietet viel Abwechslung.



Auch in der kühleren Jahreszeit sitzt man angenehm im Wintergarten mit Elbblick.

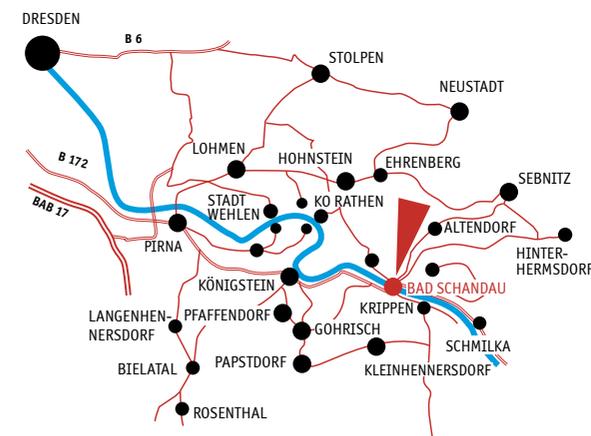


Die winterliche Villa Sendig

★★★★  
**PARK**  
 BAD SCHANDAU  
**HOTEL**

### Kontakt

Parkhotel  
 Rudolf-Sendig-Str. 12  
 01814 Bad Schandau  
 Tel. 035022 5 20  
[info@parkhotel-bad-schandau.de](mailto:info@parkhotel-bad-schandau.de)  
[www.parkhotel-bad-schandau.de](http://www.parkhotel-bad-schandau.de)



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

## Mühle und Bäckerei Bärenhecke



*Es weihnachtet nicht nur bei unseren Bäckern – vielleicht finden Sie die Zeit, mit Ihren Kindern und Enkeln eigene Plätzchen zu backen.*

Im schönen Müglitztal, zwischen der Uhrenstadt Glashütte und Altenberg, dem sportlichen Touristenmagneten im Osterzgebirge, liegt das Herz des Unternehmens - die Mühle und Bäckerei Bärenhecke.

Hier vereinen sich jahrhundertalte Tradition, echtes Handwerk und ausgezeichnete Geschmack. Am Standort im Glashütter Ortsteil Bärenhecke, am Bärenhecke-Bäckermobil, unterwegs auf den Wochenmärkten der Region, sowie in 16 Filialen in der Region und im Großraum Dresden schmecken und entdecken Sie frisches Brot und Brötchen, feine Torten, Kuchen und Gebäck -

die Klassiker von früher kombiniert mit kreativen Produktideen von heute. Seit 1898 werden täglich, nach traditionellen Rezepturen und unter Verwendung von ausgesuchten Rohstoffen, über 200 ofenfrische Backwaren aus der Region für die Region hergestellt.

Wie schmeckt eigentlich 117 Jahre Tradition, Erfahrung und Handwerk? Nun, dies kann man besonders in der bevorstehenden Advents- und Weihnachtszeit erfahren. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Stück vom Premium Butterstollen aus sächsischem Stollenmehl und der Original Bärenhecker Erzgebirgs-Gewürzmischung. Auch Weihnachtstaler,

Adventsplätzchen oder Lebkuchen nach traditionellen Rezepturen, von Bäcker- und Konditormeistern gefertigt, werden Sie verzaubern.

„Glück zu!“ Der alte Müllergruß schickt Sie in Bärenhecke auf eine spannende Reise in Geschichte und Gegenwart eines der ältesten Gewerke der Menschheit – dem Mühlenhandwerk. Mit viel Liebe zum Detail und großem Engagement des Mühlenvereins „Technisches Denkmal“ ist es gelungen, die über 100 Jahre alte Mühle vollständig zu restaurieren und als technisches Denkmal zu erhalten. Bei Führungen erfahren Sie, wie das Korn zu Mehl gemahlen wurde, werden fasziniert sein von der imposanten Technik und lauschen den alten und neuen Mühlen Geschichten.

Und wo der Wissensdurst gestillt wurde, ist auch der Appetit nicht weit. Den perfekten Abschluss der Mühltour sind ein frisch gebrühter Kaffee und ein gutes Stück hausgebackener Kuchen im Mühlencafé. Lassen Sie es sich schmecken!



*Die Adventszeit steht vor der Tür. Kosten Sie den Stollen aus dem Müglitztal!*



*Seit 117 Jahren wird hier in Bärenhecke gemahlen und gebacken. (Bild: Thomas Schlorke)*



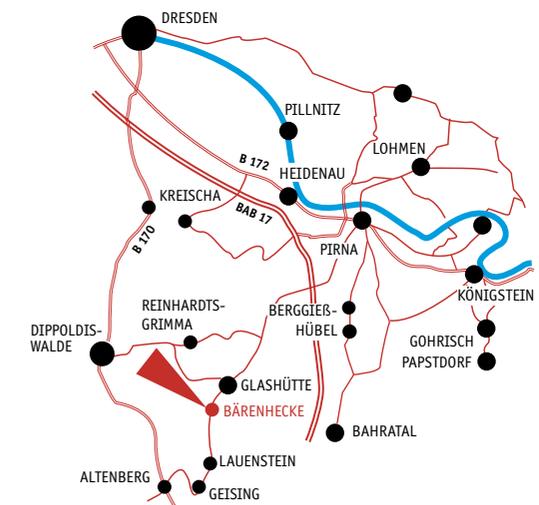
### Kontakt

Mühle und Bäckerei Bärenhecke  
Raiffeisengenossenschaft eG  
Mühlenstraße 1  
01768 Glashütte-Bärenhecke

Telefon: 035053/413 0  
Telefax: 035053/413 835

[info@baeckerei-baerenhecke.de](mailto:info@baeckerei-baerenhecke.de)  
[www.baeckerei-baerenhecke.de](http://www.baeckerei-baerenhecke.de)

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



Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

## Partnerbesuch aus dem Müritz-Nationalpark



*Nicht nur sächsische Partnerbetriebe besuchen andere Schutzgebiete. Mitte Oktober besuchten uns 10 Nationalparkpartner aus der Müritz. Tomáš Salov (Pressesprecher Nationalpark Böhmisches Schweiz) erklärt den Gästen an der Kamnitz die Waldbehandlung in Böhmen.*

Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

## 30. Regionalgespräch



### 30. Regionalgespräch – Fachexkursion für Nationalparkpartner

Ende Oktober fand die jährlich stattfindende Fachexkursion für Partnerbetriebe statt. Dieses Jahr besuchten wir das Biosphärenreservat Südostrügen sowie den Nationalpark Jasmund.

Es ist eine schöne Tradition geworden, dass Partnerbetriebe andere Großschutzgebiete besuchen. Die inzwischen mehr als 800 Schutzgebietspartner in Deutschland werden durch eine Arbeitsgruppe bei Europarc Deutschland e.V. vertreten.

Inzwischen ist die Sächsische Schweiz ein beliebtes Besuchsziel geworden. Nach dem neuen Nationalpark Schwarzwald besuchten uns die Müritzer Nationalparkpartner. Eine gute Möglichkeit, auch die gute grenzüberschreitende Zusammenarbeit vorzustellen. Wir pflegen eine sehr gute böhmisch – sächsische Partnerschaft auf Augenhöhe.

Die Exkursionen stehen immer unter dem Motto: Kopieren, nicht Kopieren – wie machen es die Anderen? Auf dem Programm standen Naturschutz – und spezifische Regionalthemen. Als besonderen Exkursionspunkt besuchten wir die Naturschutzinsel Vilm. Seit über 500 Jahren können sich hier die ältesten Altbuchenbestände ohne menschliche Eingriffe entwickeln. Phantastische Waldbilder konnten beobachtet werden. Der Besuch endete mit einem Abstecher zu Deutschlands nördlichstem Baumkronenpfad in Prora.

Wir danken Heike Lange vom Biosphärenreservat für die tolle Begleitung!

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalparkverwaltung

## Umfrage zum Naturerlebnis in Deutschland gestartet



### Nationalpark ist Teil der Befragung – Teilnehmern winken attraktive Preise

Noch bis Mitte Dezember läuft eine zehnwöchige Online-Umfrage zum Reiseverhalten von Natururlaubern in Deutschlands schönsten Landschaften. Durchführende sind EUROPARC Deutschland e. V., dem Verband Deutscher Naturparke e. V. und BTE Tourismus- und Regionalberatung. Im Fokus der Untersuchung stehen die 16 Nationalparks, 16 Biosphärenreservate und 104 Naturparks. Alle zusammen bedecken rund ein Drittel der Gesamtfläche Deutschlands.

Mit dem „Naturerlebnis-Monitor Deutschland“ soll herausgefunden werden, welche Motive Tages- und Übernachtungsgäste für ihren Natururlaub oder Tagesausflug in die Nationalen Naturlandschaften haben, welche Aktivitäten sie unternehmen, was sie erwarten und wie bekannt die Nationalen Naturlandschaften sind. Ziel der Studie ist es, die Angebote des Naturtourismus in den Nationalparks, Biosphärenreservaten und Naturparks weiterzuentwickeln. Die Ergebnisse der Umfrage werden im März kommenden Jahres auf der Tourismusmesse ITB in Berlin vorgestellt.

Die Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz bittet alle Einwohner und Gäste des Nationalparks, an der Umfrage teilzunehmen und mit ihren Erfahrungen im Urlaub oder auf einem Tagesausflug dazu beizutragen,



Besucher auf der Schrammsteinaussicht

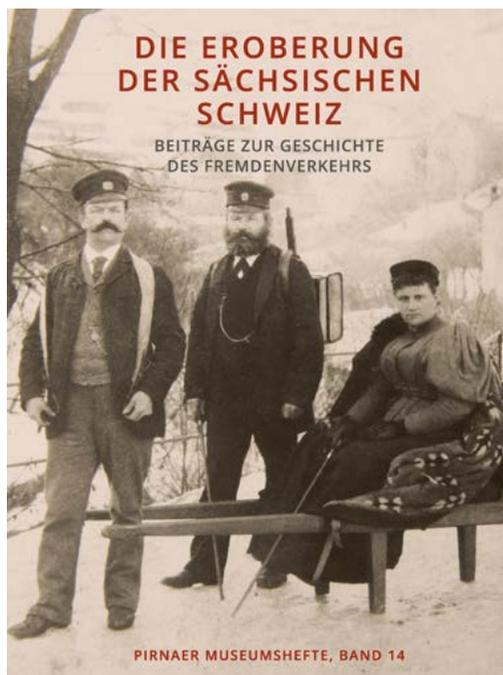
die Naturerlebnisangebote hier oder auch in den anderen deutschen Nationalparks, Biosphärenreservaten und Naturparks, die sie schon bereist haben, zu verbessern.

Für die Teilnehmenden der Befragung gibt es attraktive Preise zu gewinnen, wie z.B. ein Wochenende für zwei Personen in der Lüneburger Heide oder Rucksäcke von der Marke Fjällräven. Für die Befragung benötigen Sie etwa 10-15 Minuten.

Interessenten können sich über die Website [www.naturerlebnis-deutschland.de](http://www.naturerlebnis-deutschland.de) an der Befragung beteiligen.

René Misterek, Leiter Stadtmuseum Pirna

## Touristische Entwicklung



Heute ist diese Art des Naturerlebens nicht mehr denkbar. Bis auf den großen Winterberg (556 m) soll man mit den Sänften gelaufen sein.

Mit einem Band zur Geschichte des Fremdenverkehrs in der Sächsischen Schweiz setzt das Stadtmuseum Pirna seine Publikationsreihe im Umfang erweitert und mit einem neuen Layout fort. Zehn Autoren behandeln in 16 Beiträgen verschiedene Aspekte seiner Entwicklung vom ausgehenden 18. Jahrhundert bis in die Gegenwart.

Einführend erhält der Leser Informationen zum Aufkommen des Begriffs „Sächsische Schweiz“. Folgende Beiträge thematisieren die Reiseliteratur und das Entstehen einer touristischen Inf-

rastruktur, widmen sich der Verkehrerschließung, den Bergwirtschaften oder neuen Bauformen in der Sächsischen Schweiz. Dargestellt wird die Konfrontation mit Vertretern des Landschaftschutzes in Zusammenhang mit Plänen zum Bau einer Bastei-Drahtseilbahn. Weitere Beiträge untersuchen das Wirken von Personen und Vereinen.

Im Mittelpunkt stehen die Fremdenführer und Sesselträger, der Gebirgsverein für die Sächsische Schweiz und der Schandauer Hotelier Rudolf Sendig.

Die Hintere Sächsische Schweiz erhält gesonderte Betrachtungen, ebenso die sportliche Erschließung durch Wanderer, Bergsteiger und Naturfreundebewegung.

Weitere Themen sind der Fremdenverkehr im Zweiten Weltkrieg und das gewerkschaftliche Erholungswesen zu DDR-Zeiten. Abschließend enthält der Band Betrachtungen zu aktuellen Trends.

186 Seiten, ca. 130 Abbildungen,  
Ladenpreis: 17,95 €  
ISBN: 978-3-939027-06-5

### Kontakt

Stadtmuseum Pirna  
Klosterhof 2, 01796 Pirna  
Tel: 03501 556 461

K

Ulrike Funke, Geschäftsführerin Landschaf(f)t Zukunft e.V.

## Neuer Vorstand des Landschaf(f)t Zukunft e. V. gewählt

Im Ergebnis der Mitgliederversammlung des Landschaf(f)t Zukunft e. V. am 27.10.2015 wurde der Vorstand neu gewählt und erweitert. Aus der Mitte der 11 gewählten Vorstandsmitglieder haben sich in der Konstituierung als **Vorsitzender Herr Manfred Elsner** und als **1. Stellvertreter Herr Dietmar Schneider** bereiterklärt, diese Funktion zu übernehmen. Weitere gewählte **Vorstandsmitglieder** sind:

Frau Bettina Kusche,  
Ostsächsische Sparkasse Dresden  
Frau Cordula Jost,  
Landschaftspflegeverband Sächsische  
Schweiz-Osterzgebirge  
Herr Dr. Johannes von Korff,  
Korff Agentur für Regionalentwicklung  
Herr Thomas Paul,  
Bürgermeister Stadt Rabenau  
Herr Alexander Penther,  
ASB Ortsverband Neustadt/Sachsen  
Herr Tino Richter,  
Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V.  
Herr Henryk Schultz,  
Regionalbauernverband Sächsische Schweiz-  
Osterzgebirge  
Herr Reiner Stiehl,  
Bürgermeister Gemeinde Mulda  
Herr Klaus Tittel,  
Kreishandwerkerschaft Südsachsen



Nicht ganz komplett: der neu gewählte Vorstand des Landschaf(f)t Zukunft e.V.

Im Namen der Geschäftsstelle möchten wir uns ganz herzlich bei allen Vorstandsmitgliedern für Ihre ambitionierte Bereitschaft, „wieder“ oder auch ganz „neu“ im Vorstand unseres Vereins aktiv mitzuwirken, bedanken. Wir freuen uns, mit Ihnen auf die neuen Herausforderungen, die ohne Zweifel künftig auf uns zukommen und gemeinsam zu bewältigen sein werden.

Landschaf(f)t  
Zukunft e.V.

### Kontakt

Verein Landschaf(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

K

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

## Eröffnungsveranstaltung „Kulinarische Wochen“



Beim Showkochen konnte man nicht nur Kostproben genießen, sondern mit den Anwesenden angeregte Gespräche führen.

Der Startschuss für die 7. „Kulinarischen Wochen“ in der Sächsischen Schweiz fiel am 16.10.2015, im Parkhotel „Sächsisches Haus“ in Berggießhübel. Bereits zum 7. Mal wurden diese von dem DEHOGA SACHSEN e. V. mit großem Engagement vorbereitet.

Die von den anwesenden Küchenchefs und ihren Auszubildenden zubereiteten kulinarischen Leckereien aus regionalen Produkten ließen keine Wünsche offen. Nutzen Sie die Gelegenheit und besuchen Sie die an der Aktion teilnehmenden gastronomischen Einrichtungen noch bis zum 15.11.2015.

Übersicht der Teilnehmer unter [www.dehoga-ssw.de](http://www.dehoga-ssw.de)

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

## Regionalkonferenz LEADER 2015 in Höckendorf

Der Landschaft(f)t Zukunft e. V. lädt traditionell zur gemeinsamen Regionalkonferenz der lokalen Aktionsgruppen (LAG) Sparten LEADER-Regionen „Silbernes Erzgebirge“ und „Sächsische Schweiz“ am **Dienstag, dem 24.11.2015**, von **14:00 - ca. 16:30 Uhr**, in den **Hotel-Gasthof „Zum Erbgericht“** nach **01774 Klingenberg, OT Höckendorf, Schenkenberg 1** ein.

Mit der Abgabe der LEADER-Entwicklungsstrategien beider Regionen konnten nun alle Aufgaben erfüllt werden,

um mit besten Voraussetzungen in die neue Förderperiode zu starten- die Teams beider Managements stehen und arbeiten sich mit viel Ehrgeiz in die Geschäftsfelder ein.

Unsere diesjährige Regionalkonferenz wollen wir nutzen, um Ihnen einen Überblick zu unserem Stand im Sächsischen LEADER-Kontext zu geben, die Mitarbeiter(innen) beider Managements persönlich vorzustellen, zu ersten Erfahrungen mit den eingereichten Vorhaben zu berichten und Ihnen einen Ausblick für 2016 zu geben.

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

## Abfischen am Mühlteich

Am 11. Oktober fand das traditionelle Abfischen am Mühlteich in Langburkersdorf statt - erstmals mit Regionalmarkt. Gemeinsam mit dem Landschaft(f)t Zukunft e. V. wurden regionale Unternehmen akquiriert. So gab es neben einem umfangreichen Fischangebot auch Wurst und Speisekürbisse vom Bauernhof Fröde (Ulbersdorf) sowie leckeren Obstwein von der Hofkultur Lohmen.

Wie in jedem Jahr ist das Abfischen der Höhepunkt. Belohnt wurde das Ausharren der vielen Gäste, als Maskottchen August - ein stattlicher Karpfen, an die 20 Jahre alt - ins Netz ging. In einem separaten Bassin konnten die Besucher das Prachtexemplar bestaunen. Den Winter verbringt August in einem anderen Teich, wird aber im Frühjahr wieder in seine gewohnte Umgebung, den Mühlteich, eingesetzt.

Ein weiterer Höhepunkt des Festes war die Präsentation eines neuen regionalen Produktes - Saiblingscreme mit Vogelmiere - ein leckerer Brotaufstrich. Moritz, Gunther Ermischs Sohn, präsentierte mit großer Begeisterung den Besuchern das neue Produkt. Viele nahmen ein Gläschen des Aufstrichs mit nach Hause. Moritz - Du hast Deine Aufgabe super gemacht!

Bleibt zu hoffen, dass sich die Aufwendungen von Gunther Ermisch und seinem Team gelohnt haben und es im nächsten Jahr für Anwohner und Gäste wieder heißt: Abfischen am Mühlteich.



Zum Abfischen werden viele helfende Hände benötigt.



Saiblingsmischung mit Vogelmiere neu im Angebot - Fischerjunge Moritz verkaufte das neue Regionalprodukt.



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

Jörg Weber, MA Nationalparkverwaltung

## Die Landesbühnen verlängern in Rathen und Königstein ihre Saison

Eine Kooperation zwischen Gemeinde Kurort Rathen, Hotels und Landesbühnen Sachsen.

Mit kabarettistischen Programmen in Verbindung mit Hotel- Arrangements in den Hotels „Amselgrundschlößchen“ und „Elbiente“ möchten wir Gäste und Besucher für den Kurort gewinnen.

Sa., 07.11., 20.00 Uhr

Hotel Elbiente

**„Das Schönste liegt noch vor dir?“**

Ein kabarettistischer Solo-Abend mit Peter Kube

Sa., 21.11., 20.00 Uhr

Amselgrundschlößchen

**„War das jetzt schon Sex?“**

Ein kabarettistischer Solo-Abend mit Peter Kube

Auch in Königstein gastieren die Landesbühnen im November an einem neuen Ort.

Di., 17.11. 19:00 Uhr

Altes Kino Königstein, Goethestr. 18,

**Acts Of Goodness**

(Schauspiel von Mattias Andersson)  
Deutschsprachige Erstaufführung (ab 14 Jahre). [www.koenigstein-sachsen.de](http://www.koenigstein-sachsen.de)



Tomáš Salov, Pressesprecher Nationalpark Böhmisches Schweiz



## Keine Nachwuchssorgen bei den Lachsen

Ende Oktober 2015 berichteten die Nationalparkranger, erste Laichgruben von Lachsen in Böhmen und Sachsen gesichtet zu haben. Am 11. Oktober wurden wieder ca. 11.000 Junglachse an der Grundmühle am Kamnitzbach in Böhmen ausgesetzt. Der Lachs kehrt nach 7 Jahren in seine Brutgebiete zurück. Somit ist die Wiederansiedlung eine echte Erfolgsstory.



Matthias Kusber, Küchenchef auf der Bastei

## Rezept des Monats

### Wildschweinschnitzel mit Kürbis und Pflaumen

#### Zutaten für 4 Personen

600 g Wildschweinfilet  
Semmelmehl  
3 Eier  
Öl zum Braten  
400 g Hokkaidokürbis  
Butter zum Braten  
2 EL Honig  
200 g Pflaumen  
etwas Butter  
2 EL Zucker  
250 ml Marsala (italienischer Süßwein)  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

#### Zubereitung:

Wildschweinfilet in Medaillons à 75 g schneiden, leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durch geschlagenes Ei ziehen und in Semmelmehl panieren. In heißem Öl langsam ca. 2 min von beiden Seiten braten und anschließend warm stellen.

Hokkaidokürbis in Spalten schneiden, mit Butter in einer Pfanne braten. 2 EL Honig dazugeben und durchschwenken. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Pflaumen entsteinen und vierteln. Butter in einer Pfanne schmelzen, mit Zucker karamellisieren und mit dem Marsala ablöschen. Anschließend sirupartig einköcheln lassen, die Pflaumen hinzufügen und durchschwenken.



Wildschwein auf dem Teller - appetitlicher geht es kaum! Das Berghotel Bastei beteiligt sich an den Kulinarischen Wochen bis 15. November 2015.

#### Anrichten:

Die Kürbisspalten fächerartig auf den Teller legen und die Pflaumen daneben anrichten. Anschließend die Wildschweinschnitzel auf Kürbis und Pflaumen platzieren und mit Kartoffeltalern servieren. Guten Appetit!

#### Tipp

Den Kürbis vor dem Anrichten noch mit etwas Pesto bestreichen und als Beilage Kartoffeltaler reichen.

#### Anschrift

Berghotel Bastei  
01847 Lohmen/Bastei  
Telefon: 03 50 24 77 90  
Telefax: 03 50 24 77 94 81  
[info@berghotel-bastei.de](mailto:info@berghotel-bastei.de)  
[www.berghotel-bastei.de](http://www.berghotel-bastei.de)

# Veranstaltungen und Termine

**Dienstag, 24. Nov., 9:30 – 15 Uhr**

## **Geologie des Elbsandsteingebirges**

„Fachgespräche zur Sächsisch-Böhmischen Schweiz“ im Haus der Böhmisches Schweiz in Krasná Lipa (CZ)

Anmeldung erforderlich unter:

Tel. 03 50 22 / 50 242 oder auch per E-Mail [nationalparkzentrum@lanu.de](mailto:nationalparkzentrum@lanu.de).

Programm unter: [www.lanu.de/de/NationalparkZentrum/Veranstaltungen](http://www.lanu.de/de/NationalparkZentrum/Veranstaltungen); Die Teilnahme ist kostenlos.

**Samstag, 28. November, 10 – 14 Uhr**

## **Geologische Exkursion: „Neuer Wildenstein - Kuhstall“**

Anmeldung erforderlich unter:

Tel. 03 50 22 / 50 242

**bis 31. Dezember**

## **Sonderausstellung im Nationalpark-Zentrum**

Zeitgeschichtliche Ausstellung zum Naturschutz, „25 Jahre Nationalparkprogramm der DDR“

Wanderausstellung zur Geschichte der Nationalparkidee, deren Fußfassung in Deutschland und wie sie letztlich im Nationalparkprogramm der damaligen DDR vor 25 Jahren mündete



## **Porschdorfer Einkehr**

[www.porschdorfer-einkehr.de](http://www.porschdorfer-einkehr.de)

t

**Freitag 13.11.2015**

**Beginn 19.30 Uhr** / Eintritt 8,- Euro

Ein Vortrag über Böhme Wanderkarten von Dr.-Ing. Rolf Böhm aus Bad Schandau

Reservierung erwünscht

**Freitag 20.11.2015**

**Beginn 19.30 Uhr** / Eintritt 8,- Euro

mit Kletterer Sven Scholz aus Hohnstein „Bouldern am sächsischen Fels“

Reservierung erwünscht

**Freitag 27.11.2015**

**Beginn 19.30 Uhr** / Eintritt 8,- Euro

„Zwischen Schneckenhaus und Dom“ ein Abend mit Kletterlegende Bernd Arnold aus Hohnstein

Reservierung erwünscht

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

Nationalpark  
Sächsische Schweiz



Fahrtziel *natur*

