

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Dezember 2016

Nationalpark-Partner | Porträt
Berghotel Bastei GmbH

Regionalvermarkter | Porträt
Früchteverarbeitung Sohra GmbH

LEADER | Aktiv in der Region
Regionalsiegel gewinnt an Attraktivität

Nationalpark | Aktiv
**Nationalparkverwaltung organisiert
Arbeitsgruppe**

regional | aktuell | weltoffen



Sächsische Schweiz
České Švýcarsko

Inhalt

- 4 Nationalpark-Partner | Porträt
Verwöhnen lassen auf höchstem Niveau – 25 Jahre Berghotel Bastei
- 6 Regionalvermarkter | Porträt
Früchteverarbeitung Sohra GmbH
- 8 LEADER | Aktiv in der Region
Regionalsiegel gewinnt an Attraktivität
- 10 Nationalpark | Aktiv
Nationalparkverwaltung organisiert Arbeitsgruppe
- 11 Übergabe der Nationalparkverantwortung
Commerzbank-Umweltpraktikum
- 12 Aktiv in der Region
Gästekarte Sächsische Schweiz kommt Geführte Winterwanderungen
- 13 Nationalparkbahn U28 mit neuem Zug
- Nationalpark | Partner aktiv
14 **Fachexkursion der Nationalpark-Partner**
- Rezept des Monats
15 **Gänsebraten**
- 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 Landschaf(f)t Zukunft e.V.
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 von der Wildwiese auf den Hohen Torstein, Foto: J. Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer“
81. Ausgabe, Dezember 2016
Redaktion: Jörg Weber, Kathleen Krenz
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, D. Schröter, Köhler, W. Scharff, K. Krenz, B. Motz, M. Förster, Hp. Mayr, M. Jendrzejewski, TV, M. Schmidt, Y. Bergmann, U. Zocher
Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/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

Wenn uns bewusst wird, dass die Zeit, die wir uns für einen anderen Menschen nehmen, das Kostbarste ist, was wir schenken können, haben wir den Sinn der Weihnacht verstanden. Roswitha Bloch

Nähmen wir diese Weisheiten für die Weihnachtszeit ernst, so müssten wir uns keine Gedanken machen über ein „zu viel oder zu wenig“ – z. B. an Schnee, an Sonne, an Geschenken, an Speisen, Konsum und Unterhaltung! Wir bräuchten uns nur auf unser Gefühl – auf das Weihnachtsgefühl – zu verlassen und alles wäre gut.

Nun ist es nicht ganz so leicht umzuschalten, aus dem vollgepackten Plan für all die vielen Dinge rund ums Fest herauszukommen, um entspannt freie Zeit miteinander zu genießen. Alle Jahre wieder nehmen wir uns vor: nächstes Jahr wird alles anders! Dann los - suchen Sie sich die lieben Menschen, mit denen Sie ZEIT verbringen wollen und machen Sie einfach mit!

Gefühlt wird jedes Jahr rasanter und turbulenter - man staunt immer aufs Neue, was da immer wieder noch geht! Aber woran liegt das, wo sind unsere Traditionen und Werte geblieben? Die kommenden Tage sollten wir zwingend dafür nutzen!

Gönnen wir uns also die traditionellen Freuden der Fröhlichkeit und Besinnlichkeit. Bei Glühwein, Lebkuchen oder „Keksel“ backen, alte und neue Geschichten mit Freunden und Familie am Kamin oder bei Kerzenschein und



einem guten Glas Wein. Oder wir verbringen die Zeit in der Natur mit Kälte, Wind und Sonnenschein. Je nach Lust und Laune in bunter Runde mit Rucksack und Proviant oder ganz still alleine. Wie es uns beliebt und was uns gut tut.

„Weihnachten ist keine Jahreszeit. Es ist ein Gefühl.“ Edna Ferber

Bleibt uns in der letzten Ausgabe des Jahres 2016 nur noch, Ihnen eine fröhliche Adventszeit, ein traditionell fröhliches, glückliches sowie besinnliches Weihnachtsfest zu wünschen.

Bleiben Sie gesund im Neuen Jahr 2017 und sind wir weiterhin wachsam.

Wir werden ab Januar wieder für Sie da sein, liebe Leser, und Sie „regional – aktuell – weltoffen“ über unsere Region informieren.

Ihre

Alwin Frenke J. Weber

Dieter Schröter, Geschäftsführender Gesellschafter Berghotel Bastei

Verwöhnen lassen auf höchstem Niveau – 25 Jahre Berghotel Bastei GmbH



Das Berghotel Bastei. Zu jeder Jahreszeit einen Aufenthalt wert.

Ein Resümee und Gedanken zur zukünftigen Entwicklung

Seit 200 Jahren gibt es die Bastei. Auch ein solch „alter“ Besuchermagnet musste sich Anfang der 1990er Jahre einer Vielzahl von Veränderungen stellen. Mit der Gründung der Berghotel Bastei GmbH am 01.11.1991 wurden die ersten Schritte auf dem freien Markt getan. Angefangen bei der Verbesserung der Hardware der Gebäude und Anlagen bis hin zu einer erfolgreichen Unternehmensführung – das alles waren Dinge, die unter den Bedingungen des täglichen Lernens umgesetzt werden mussten.

Die Bastei mit ihrem 800 Hektar-Areal zählt mit jährlich 1,5 Mio. Besuchern zu den meistbesuchten Destinationen in

Deutschland. Schon daraus ergibt sich eine hohe Verantwortung, die man als Wirt und Hotelier mit seinen Mitarbeitern hat. Für jeden Besucher hier oben sind wir immer auch Vertreter der Gastronomie- und Beherbergungsbranche und der Sächsischen Schweiz. Und die Lage im Kerngebiet des Nationalparks Sächsische Schweiz mit ihrer Verantwortung für Umwelt und Natur macht die Aufgabe auch nicht leichter.

In den letzten 25 Jahren haben wir mehr als 8,0 Millionen Euro in die Ausstattung, Modernisierung und Werterhaltung der Gebäude und Anlagen investiert, sie moderner und umweltfreundlicher gestaltet. Erst im Frühjahr wurde von uns eine hochmoderne Kläranlage fertiggestellt. Mit einem stabilen Team von 90

Mitarbeitern bewältigen wir tägliche neue Herausforderungen und Aufgaben eines 4-Sterne-Hotels mit umfangreichen Gastronomie- und Freizeitangeboten. Die erfolgreiche Teilnahme an der Initiative „ServiceQualität Deutschland“ unterstreicht dabei unseren hohen Anspruch der Gästebetreuung, wobei die demografische Entwicklung und damit einhergehend die Arbeitskräftesituation, insbesondere in den gastgewerblichen Berufen, uns vor ganz neue Herausforderungen stellt.

Wie sehen die zukünftigen Pläne für das Berghotel Bastei aus?

Im Bereich Wellness waren wir schon in der Vergangenheit Vorreiter in der Sächsischen Schweiz. Seit geraumer Zeit planen wir diesen Bereich durch einen Innenpool zu erweitern. Wir möchten weiterhin vernünftige Produkte zu vernünftigen Preisen anbieten. Dabei stellen wir die Qualität und das, was man besser machen kann in den Mittelpunkt unserer Arbeit. Die Verbundenheit zur Region wird auch weiterhin ein wesentliches Merkmal unserer gastronomischen Ideen sein.



Es ist angerichtet! Ein Dinner im Hotelrestaurant mit Kaminzimmer im Winter der perfekte Tagesabschluss.

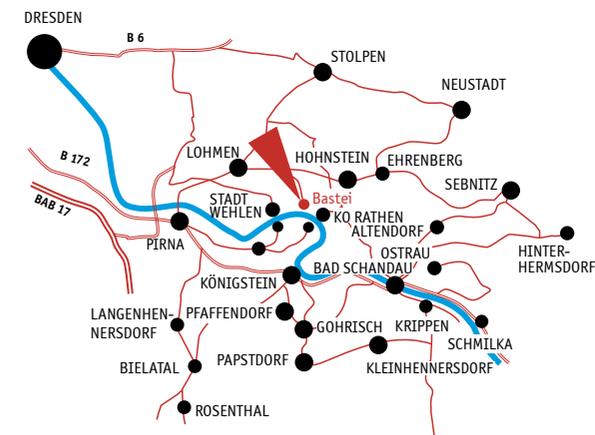


Doppelzimmer Grand



Kontakt

Berghotel & Panoramarestaurant Bastei
Berghotel Bastei GmbH
01847 Lohmen / Bastei
Tel: 035024 779-0
Fax: 035024 779-481
www.berghotel-bastei.de
info@berghotel-bastei.de



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

Früchteverarbeitung Sohra GmbH



Eine gute Kombination von Arbeiten und Leben im ländlichen Raum im Einklang mit der Natur!

Das im Jahr 1864 errichtete, denkmalgeschützte Dreiseitgehöft mit eigener, weiträumiger Streuobstwiese und dem angrenzenden Wäldchen wurde in den Jahren 2008–2014 restauriert und zu einem exklusiven Wohn- und Gästehaus umgestaltet, welches hervorragend geeignet ist für verschiedene Firmen- und Familienveranstaltungen sowie kleine Konzerte etc. Die nähere Umgebung lädt zu einer Vielzahl von Aktivitäten im Sommer wie im Winter ein.

Das Kernstück für die Vermarktung regionaler Produkte ist die hauseigene Safterei der Früchteverarbeitung Sohra GmbH. Sie befindet sich in neuen und hellen

Räumen in der ehemaligen Scheune auf dem Dreiseithof. Interessierte können sich davon gern bei einer Führung überzeugen. Aber bitte mit Anmeldung. Hinter den Gebäuden des Dreiseithofes erstrecken sich die Flächen der Plantage und Streuobstwiese.

Die Säfte:

- werden aus sächsischem Obst und Gemüse, vorwiegend aus eigenem Anbau hergestellt,
- sind pasteurisiert,
- lange haltbar
- und werden in 3-Liter- oder 5-Liter-Bags verpackt

Seit diesem Jahr besteht auch das Angebot der Lohnmosterei. Eigenes Obst abzuliefern und als leckeren Saft abzuholen erfreut sich auch in unserer Region immer größerer Beliebtheit. Dabei werden individuelle Wünsche erfüllt. Spezielle Mixturen sind möglich. Sie werden zuvor im eigenen Labor sorgfältig erprobt bzw. getestet, so dass man sich einer hohen Qualität des „edlen Trunks“ gewiss sein kann. Mit einem hübschen Etikett versehen, auf dem der Name des Auftraggebers abgebildet ist, hat man für Verwandte, Freunde und Bekannte immer ein individuelles Geschenk parat und bereitet ihnen damit sicherlich eine große Freude.

Auf dem Dreiseithof Sohra befinden sich weiterhin ein Gästehaus mit 4 hochwertig ausgestatteten Gästewohnungen sowie einer geräumigen Gemeinschaftsküche. Ein Höhepunkt für Gäste, insbesondere für Kinder, sind die zum Hof gehörenden Alpakas. An der Fütterung der Tiere teilzunehmen, ist für viele ein schönes Erlebnis.



Aus Streuobst wird hier regionaler Apfelsaft hergestellt.



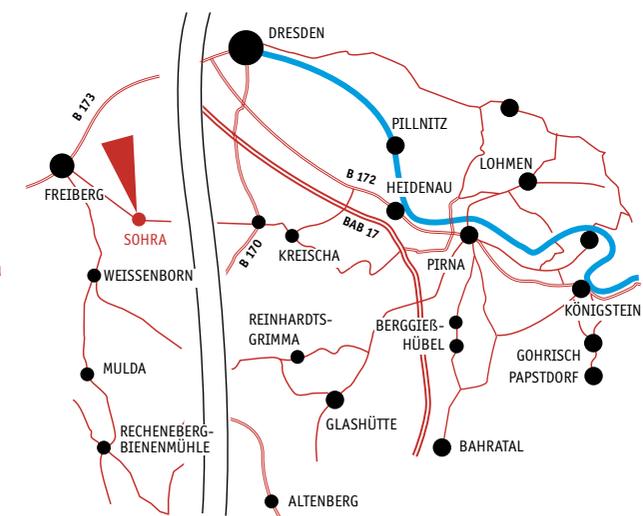
Im Angebot sind 3- sowie 5-Literboxen. Da reicht eine Box über die nahenden Feiertage.



Kontakt

Prof. Dr. Wolfram Scharff
Ortsstraße 28
09627 Bobritzsch-Hilbersdorf; OT Sohra
Tel. 037325 249435
Fax 037325 249386
www.dsh-sohra.de
saft@dsh-sohra.de

www.gutes-von-hier.org



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

Regionalsiegel gewinnt an Attraktivität

Wehlener Weihnachtsnudeln

Sächsischer Hartweizengrieß, verfeinert mit Rotwein, Zimt ... – und schon ist sie fertig – die Weihnachtsnudel!

Nein, so einfach ist das natürlich nicht. Ehe sie für den kulinarischen Genuss auf dem Teller landet, ist viel Handarbeit gefragt. In der Manufaktur von Pasta Lucia kann man sich derzeit davon überzeugen, gern mit Voranmeldung.

Das Stamm-Sortiment gibt es aber auch in der Vorweihnachts-/Weihnachtszeit. Ob mit Brennessel, Bärlauch, Chili, Pilzen ... verfeinert, ist garantiert für jeden Geschmack die passende Nudel dabei. Die Weihnachtsnudel komplettiert saisonal das Angebot. Eine gute Idee.



Inzwischen auch im Einzelhandel vertreten - die Nudeln aus Stadt Wehlen.

23. Tag der Gastronomie und 10. REGIONALE

Diese Veranstaltung fand am 08.11.16 in Burkhardtsdorf bei Chemnitz unter dem Motto „Regional leben, regional genießen - so schmeckt Heimat“ statt. Federführend wurde diese durch das Sächsische Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie organisiert. Neben interessanten Referaten kam man wieder mit „neuen“ Leuten ins Gespräch und lernte deren Geschäftsideen kennen. Das ist immer wieder Motivation und gibt neue Impulse für die eigene Arbeit. Vielleicht sogar mit einem neuen Geschäfts-Partner? Damit wäre das Ziel der Fachtagung erreicht, nämlich Kooperationen zu fördern und damit „Weichen“ für langfristige Geschäftsbeziehungen zu stellen und auszubauen. Und zum Wohlfühlen gehört selbstverständlich Kulinarik zum „Anfassen“: Diese war aus regionalen Produkten kreiert und sehr lecker.



Auch Mitarbeiter der Agrargenossenschaft Bergland Clausnitz e. G. waren als Aussteller vor Ort und präsentierten ihre regionalen Produkte.

Tourismus – Regionale Produkte – Nationalparkregion Sächsische Schweiz – eine gute Kombination!

Die Betreiber vom Hotel und Restaurant „Brückenschänke“ haben eine gute Idee in die Tat umgesetzt. Mit ihrer Mitgliedschaft in der Datenbank für regionale Produkte des Landschaf(f)t Zukunft e.V. und als Nationalparkpartner haben sie bereits offiziell gemacht, dass ihnen die Verwendung regionaler Produkte in ihrem Gastronomiebetrieb sehr am Herzen liegt.

Seit April dieses Jahres können Gäste regionale Produkte nun auch kaufen – ein schönes Mitbringsel aus dem Urlaub, aber auch bei Einheimischen sehr beliebt. Im Regionalregal gibt es neben eigenen Produkten Honig, Nudeln, Tee, Wurst und Marmelade regionaler Anbieter.



Mit diesem Anhänger wird Arbeitszeit gespart und die Umwelt geschont!

Um das Interesse daran bei Übernachtungsgästen zu fördern, hat sich Familie Motz etwas Besonderes ausgedacht. Für den Verzicht einer täglichen „Erfrischungskur“ für das Zimmer erhält der Gast wochentags eine Gutes-von-hier-Marke / Zimmer im Wert von je einem Euro/Zimmer und am Wochenende und feiertags sogar 2 Marken. Das vorbereitete Schild mit der Aufschrift „Nationalparkpartner“ an die Türklinke gehängt und das Team der „Brückenschänke“ weiß Bescheid. Papierkorbentleerung und Handtuchtausch finden trotzdem statt.

Eine Vielzahl der Gäste nimmt dieses Angebot gern in Anspruch. „Es ist immer interessant zuzuschauen, wenn die Gäste vor dem Regionalregal stehen und ‚fachsimplen‘, wofür sie die Marken wohl einlösen“, so Barbara Motz. Und der „Nebeneffekt“ – die Einsparung wertvoller Arbeitszeit – ist nicht unerheblich.

Außerdem zeigt dieses Beispiel, dass Tourismus – Regionale Produkte und der Nationalpark eng zusammen gehören. Wer Details erfahren bzw. dieses Modell auch anwenden möchte, kann sich gern mit Familie Motz in Verbindung setzen.

Kontakt

Hotel und Restaurant Brückenschänke
Inh. Barbara Motz
Schandauer Str. 62
01855 Sebnitz
www.brueckenschaenke.de
info@brueckenschaenke.de

Frank-Rainer Richter, MA Nationalparkverwaltung

Nationalparkverwaltung organisiert Arbeitsgruppe



Abtransport der Weymouthskiefern im Naturschutzgebiet Pfaffenstein

Touristische Infrastruktur im LSG soll erhalten werden.

Seit gut einem Jahr hat die NLP-Verwaltung zu diesem Thema eine Arbeitsgruppe gebildet. Als Schwerpunkt wurde der Pfaffenstein herausgestellt. Die Schutzgemeinschaft Sächsische Schweiz – als Flächeneigentümer – ist nicht nur finanziell, sondern auch personell mit der Unterhaltung der zahlreichen Stiegen und Wanderwege überfordert. Dies soll sich nun ändern. Als Partner für das Projekt wurden die Stadtverwaltung Königstein, der Sächsische Bergsteigerbund, der Forstbezirk Neustadt und der NLP-Partner „Berggaststätte Pfaffenstein“ gewonnen.

Ein erster und wichtiger Schritt war die Instandsetzung des Geländers am

„Nadelöhr“. Finanziert wurde dies durch die Stadt Königstein. Die Stahlbaufirma Jacob aus Pfaffendorf realisierte die Umsetzung.

Eine weitere Maßnahme erfolgte Ende Oktober unter Leitung der NLP-Verwaltung in Zusammenarbeit mit dem Sächsischen Bergsteigerbund. Diesmal wurde ein Naturschutz- und Wegebauprojekt umgesetzt. Auf dem Pfaffensteinplateau wurden bei einem Arbeitseinsatz zahlreiche Weymouthskiefern gefällt und anschließend als Wegebegrenzungen verbaut. Die Weymouthskiefer ist eine amerikanische Baumart und kann durch ihre Vermehrungsstrategie die einheimischen und naturschutzfachlich bedeutsamen Felsriff-Kiefernwälder verdrängen.

Gefällt wurden die Weymouthskiefern von der AG „Freischneiden“ des SBB/ NLP-Verwaltung mit Unterstützung einer Berliner Technosportfirma. Am Sonnabend, den 05.11.2017, rückten dann 25 Helfer des SBB und eine Dresdner Pfadfindergruppe zum Arbeitseinsatz an. Die schweren Stämme wurden transportiert und als Wegebegrenzungskanten eingebaut. Auch das Beräumen der Flächen von riesigen Ästebergen gestaltete sich als echte „Knochenarbeit“.

Wir danken allen Beteiligten und Helfern herzlichst für die erfolgreichen drei Einsatztage.

Hanspeter Mayr, Pressesprecher Nationalpark Sächsische Schweiz

Übergabe der Nationalparkverantwortung



Michael Creutz (rechts im Bild) ist seit Anfang November neuer Leiter des Referates „Betrieb/Dienstleistungen“ in der Nationalparkverwaltung. Er kommt für Dr. Ingo Werners (links), der nach einem intensiven Jahr im Nationalpark künftig Creutz` Aufgaben im Sächsischen Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft im Bereich europäischer Landwirtschaftsförderung wahrnehmen wird.

Creutz ist in der Sächsischen Schweiz aufgewachsen, lebt mit seiner Familie bei Stolpen und studierte in Tharandt Forstwissenschaft. Nach verschiedenen Stationen



in der Forstverwaltung arbeitete er zuletzt zwölf Jahre im Umweltministerium.

Margitta Jendrzewski, MA Nationalparkverwaltung

Jetzt bewerben zum attraktiven Commerzbank-Umweltpraktikum

Praktikant sein auf Sandstein

Bis zum 15.01.2017 besteht wieder die Möglichkeit, sich zum Praktikum zu bewerben. Der kurze Bericht von Simon Dorner macht vielleicht Lust, dabei zu sein: „Ich studiere Landschaftsökologie in Münster. Meine Hauptaufgabe im Nationalpark war es, mit Kindern und Jugendlichen Bildungsprogramme durchzuführen. Auf Wanderungen haben wir versucht, ein ökologisches Verständnis zu vermitteln. Wie erfüllend, aber auch anstrengend die Arbeit mit Kindern sein kann und wie viel Freude und Dankbarkeit man von Seiten



der Kinder zurückbekommt, war eine tolle Erfahrung für mich.“ Weitere Infos unter: www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

Maria Miersch, Netzwerkmanagement i-Netzwerk TV Sächsische Schweiz e.V.

Die Gästekarte Sächsische Schweiz kommt



Erstmals wurde das Urlaubsmagazin auf Recyclingpapier gedruckt. Wir denken an die Zukunft.

Der Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V. führt im Februar 2017 die Gästekarte Sächsische Schweiz ein.

Urlauber, die in Sebnitz, Bad Schandau, Reinhardtsdorf/Schöna, Königstein, Kurort Rathen, Lohmen, Stadt Wehlen, Hohnstein und Bad Gottleuba-Berggießhübel übernachten, erhalten die Rabatkkarte direkt bei Ankunft von ihrem Gastgeber.

Die kostenlose Gästekarte bietet dem Urlaubsgast in über 40 Freizeitunternehmen ermäßigten Eintritt. In der dazugehörigen Freizeit-Broschüre werden die beteiligten Unternehmen sowie deren gewährte Rabatte vorgestellt. Alle Vorteile sowie weitere Informationen werden in Kürze unter: www.saechsische-schweiz.de/gaestekarte veröffentlicht.

Anmerkung: Leider ist die Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel noch nicht inklusive. Nur Gäste in Bad Schandau fahren ab 1.1.2017 auf der Ringbuslinie 252 sowie den Stadtfähren frei.



Geführte Winterwanderungen

Treff: Aktiv Zentrum Sächsische Schweiz, Marktplatz Bad Schandau.

Wann: Samstags, 10:00 Uhr, geführte, ca. 4 Std. Winterwanderung ins Schrammsteingebiet (nicht am 24. und 31.12.2016)

Kosten: 25 EUR pro Person (Tourenführung, Glühwein und Liftfahrt)

Anmeldung unter 035022 90050 oder aktiv@bad-schandau.de
www.bad-schandau.de/winterzeit

Christian Schlemper, Pressesprecher Verkehrsverbund Oberelbe

Nationalparkbahn U28 mit neuem Zug

Fahrtziel Natur Sächsisch-Böhmische Schweiz - es geht weiter!

Neue Gestaltung wirbt für den Besuch der Sächsischen und Böhmisches Schweiz

Ab Ende November ist ein Triebwagen der Nationalparkbahn U 28 in auffälliger neuer Gestaltung unterwegs. „Mit Motiven aus der Sächsischen und Böhmisches Schweiz wollen wir Lust auf den Besuch beim Nachbarn machen“, erläutert Stephan Naue, Leiter Marktgebiet Sachsen bei DB Regio Südost. „Mit dem modernisierten Innenleben des Fahrzeuges machen wir zudem die Fahrt noch komfortabler.“

Im Rahmen eines Pilotprojektes hat die DB Regio AG den Triebwagen vom Typ „Desiro“ unter anderem mit neuen Polstern, Kinderspielecke und modernisierter Fahrgastinformation ausgestattet. Die Außengestaltung trägt die Handschrift des Verkehrsverbundes Oberelbe (VVO). „Mit den Bildern aus den Nationalparks tragen wir dem Namen der Linie Rechnung“, betont Gabriele Clauss, Marketingleiterin beim VVO. „Mit großen Piktogrammen für die einzelnen Verkehrsmittel machen wir auf den Vorteil des Verkehrsverbundes aufmerksam, in dem die Fahrgäste mit einem Ticket alles fahren können.“

Wie bei den vom VVO gestalteten zwei Straßenbahnen der DVB AG, Regionalbussen und der Lokomotive der S-Bahn Dresden behalten die Fahrzeug-Enden die Farbe des



Gabriele Clauss (VVO), Hanspeter Mayr (Nationalparkverwaltung), Stephan Naue (DB Regio) vor dem modernisierten Triebwagen bei der Präsentation im Dresdner Hauptbahnhof.

Partners im VVO. „Damit unterstreichen wir die gute Zusammenarbeit von Unternehmen und Verbund“, so Gabriele Clauss.

Die Nationalparkbahn wird von der Tschechischen Bahn České dráhy gemeinsam mit der DB Regio AG betrieben. Auf der Strecke zwischen Rumburk, Sebnitz, Bad Schandau und Děčín verkehren täglich bis zu neun Züge in jede Richtung. Für Ausflügler in die Sächsische und Böhmisches Schweiz ist die Nationalparkbahn an den Wochenenden in Mikulášovice an die Linie U 27 angebunden, die Anschluss an das Nationalparkzentrum in Krásná Lípa bietet.

Claudia Lord, Nationalparkpartner Haus of Lords, Gohrisch
Fachexkursion der Nationalpark-Partner



NLP-Partner aus Sachsen in luftiger Höhe. Auf dem Kitzsteinhorn über Kaprun ist wohl eine der höchsten Nationalparkinformationsstellen.

„Es gibt kein Standardrezept, das überall gleich funktioniert.“

Diesen Rat gab Ferdinand Lainer, stellvertretender Direktor des Nationalparks „Hohe Tauern“ (Österreich), neun sächsischen Partnerbetrieben mit auf den Weg, die ihn Anfang November im Rahmen einer dreitägigen Fachexkursion besuchten.

Will heißen: Um Nationalpark-Interessen mit Tourismus, Wirtschaft, Bevölkerung oder auch Jagd und Holzgewinnung unter einen Hut zu bringen, braucht es überall andere Zutaten. Im 1.856 m³ großen Nationalpark „Hohe Tauern“ muss schon deshalb die örtliche Bevölkerung intensiv eingebunden werden, weil sich zwei Drittel der Fläche in Privateigentum befinden.

Unser Eindruck war daher auch, dass lokale Akteure stolz und enthusiastisch hinter der Nationalparkidee stehen – und von ihr profitieren. Die vor Elan

und Gesundheit sprühende Kräuterfrau aus Hollersbach war mit ihrem öffentlichen Kräutergarten (500 verschiedene Sorten, gefördert vom Nationalpark und ihrer Heimatgemeinde) nebst Tee- und Kräuterverkauf ein Bilderbuch-Beispiel.

Die Begeisterung überträgt sich. So zählte die Tourismusregion Hohe Tauern 2015 fast 6 Millionen Übernachtungen, das moderne Nationalparkzentrum in Mittersill über 100.000 Besucher jährlich. Dabei gehen die Österreicher kommerziellere Wege als die Sachsen: Coca Cola, Milka, Swarovski-Kristall und mehrere Banken sponsern den dortigen Nationalpark. Sogar „Schalke 04“ wirbt dank einer Kooperation für die Region. Mit der Supermarktkette Rewe und deren Bio-Produkten „Ja! Natürlich“ werden ganze Urlaubspakete geschnürt. Gute Ideen auch fürs Elbsandsteingebirge?! Auch ein kurzer Abstecher in die Alpen-Gastronomie war lehrreich: Schließtage sind in den 6 Restaurants (4000 Plätze) auf dem Kitzsteinhorn ein Fremdwort. Um Mitarbeiter zu werben, wird sogar ein komplett neues Apartmenthaus am Fuße des Dreitausenders gebaut. Dazu gibt's eine kostenlose Saison-Liftkarte und diverse andere Vergünstigungen. Also alles in Butter in Osttirol? Nicht ganz. Als ein passionierter Jäger neben der regionalen Wildbret-Vermarktung auch auf den vorrückenden Wolf zu sprechen kam, hätten seine Ansichten und die des Nationalpark-Führers Ferdinand Lainer nicht weiter auseinander gehen können ...

Uwe Zocher, Küchenchef Brandbaude

Rezept des Monats



Gänsebraten

Die Familie Löwenhaupt ist ein rühmliches Beispiel dafür, dass die emotionsgeladenen Kinder nicht nur auf glitzernde Geschenke unterm Weihnachtsbaum aus sind. Nein! Außerdem schien die TV- Werbung völlig versagt zu haben. Die Gans Auguste zumindest entging dem Schicksal eines Weihnachtsbratens.

Da keimt Hoffnung in die Nachwelt! Doch ehe es Weihnachten nur noch Tofubrätwurst unterm Plaste-Weihnachtsbaum gibt – hier letztmalig eine Anregung für Traditionalisten: Weihnachtsgans aus dem Ofen!

Eine küchenfertige Gans vom Bauernhof holen! Kostet mehr – aber Leute: einmal im Jahr, die Gans, der Weihnachts-Genuss ist gefragt! 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, gemahlene Pfeffer, Majoran und Backpflaumen in die Gans geben. Nach dem Füllen die Gans zunähen. Die Gans mit der Brust nach unten in einen Bräter geben und mit kochendem Wasser übergießen, nun ca. 1 Stunde bei geringer Hitze im Backrohr schmurgeln lassen. Herrlich! ... Schmurgeln ...eine tolle Geschenkidee: ein Gutschein zum Schmurgelkurs in der Schmurgelloft. Die Hitze erhöhen und die Gans dabei immer wieder mit Bratensaft begießen. Wenn diese beginnt, sich braun zu färben - auf den Rü-



Wie im Märchen – Winterstimmung an der Brandbaude. Diese hat mit Ausnahme des Neujahrstages durchgehend geöffnet.

cken drehen und weiter braten. Hinter den Keulen und auf der Brust die Haut einstecken, 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. Hmm!

Einen Ratschlag möchte ich noch geben: Während der Garzeit lieber niedrigere Temperaturen wählen. Braucht länger, aber tut dem Fleisch gut. Es bleibt saftig und wird zarter.

Im Nationalpark ist nun die Winterruhe eingeleitet. Ein Besuch lohnt sich trotzdem immer! Wenn die Bäume kein Laub mehr tragen, werden Blicke frei, die man im Sommer so nicht hat. Schnee und Nebel setzen die Berge in Szene und in der Brand-Baude duftet es nach Glühwein.

Termine und Veranstaltungen

Erlebnisswelt SteinReich

3./4.12.2016, 13 – 19 Uhr,
Weihnachtsmarkt im Romantischen
Glühweindorf, Eintritt frei
www.steinreich-sachsen.de

Landesbühnen Sachsen

10.12.16, 16 Uhr
Herderhalle Pirna-Copitz,
„Hase und Igel“ - Eine Schelmengeschichte von Peter Ensikat

30.12.16, 15 Uhr
„Der kleine Prinz“
Haus des Gastes Bad Schandau
www.landesbuehnen-sachsen.de

Landgasthaus zum Schwarzbachtal

10.12.16, 19 Uhr
„Der Floh und der Professor“
Zauberhafte Märchen und Kurzgeschichten von Hans Christian Andersen, gelesen von Susanne und Peter Prager

6./7.1.2017, 19 Uhr
Bilder und Erzählungen der 3. Indienreise mit der Wirtin Dr. Barbara Siebert,
www.schwarzbachtal.de

Berghotel Bastei

31.12.2016, ab 18:30 Uhr
Mit uns Sternstunden erleben
Silvestergala im Panoramarestaurant
www.berghotel-bastei.de



Anregungen zu Besuchen auf den Weihnachtsmärkten der Region finden Sie in der aktuellen Broschüre des VVO oder online unter www.vvo-online.de

Die Redaktion des Sandsteinschweizers wünscht allen Lesern ruhige und besinnliche Advents- und Weihnachtstage. Gesundheit für 2017 Ihnen allen!

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie „Nationale Naturlandschaften“.

Nationalpark
Sächsische Schweiz

