



Sächsisch-Böhmische  
SCHWEIZ

seit 2009

# SANDSTEIN

Post für Partner

# SCHWEIZER

Dezember 2019 | 117. Ausgabe



regional | aktuell | weltoffen



Nationalpark  
SÄCHSISCHE SCHWEIZ

## Inhalt

- |  |   |
|--|---|
| <p>4 Nationalpark-Partner   Porträt<br/><b>Ein Schutzgebiet und viele Partner</b></p> <p>6 Regionalvermarkter   Porträt<br/><b>Alpaka Glück in Hartmannsdorf</b></p> <p>8 Nationalpark   Aktiv<br/><b>Fachexkursion anlässlich 10 Jahre Nationalpark-Partner 2009-2019</b></p> <p>9 <b>Überarbeitung der Nationalpark-partnerkriterien abgeschlossen</b></p> <p>10 <b>Die Präsenz des Öffentlichen Verkehrs (ÖV) – Erfahrungen aus der Schweiz</b></p> | <p>Region   Aktiv<br/><b>12 Tipala!</b></p> <p><b>13 Regionales Umweltbildungsangebot für Kinder und Jugendliche</b></p> <p><b>14 3. Nachhaltigkeitstag in der Sächsischen Schweiz Gastro-Regio-Tag – Bauer sucht Koch</b></p> <p>Rezept des Monats<br/><b>15 Entenbraten mit Grünkohl</b></p> <p><b>16 Veranstaltungen und Termine</b></p> |
|--|---|

## 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:

Blick von der Schrammsteinaussicht  
 Foto: Heiko Kirsten, Sebnitz

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
 117. Ausgabe, Dezember 2019  
 Redaktion: Jörg Weber  
 Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.  
 Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
 Fotos: F. Höppner, K. Krenz, M. Morell, J. Weber  
 HP. Mayr, D. Ackermann  
 Auflage: 2.500 Stück  
 Druck: Ideenwerkstatt Päßler Neustadt / Sachsen  
 Gedruckt auf Circle matt White.

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

Mit freundlicher Unterstützung der Ostsächsischen Sparkasse Dresden und des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz e. V.  
 Für den monatlichen Onlineversand kann man sich anmelden unter:  
[www.sandsteinschweizer.de](http://www.sandsteinschweizer.de)



## Editorial

**Das wünschen wir Euch:  
 Ein gemütliches Zuhause, ein Gläschen Wein, ein guter Braten – bei Kerzenschein. Im Überfluss Zufriedenheit und eine schöne Weihnachtszeit!  
 Frohe Weihnachten!**

Weihnachten ist das Fest der Traditionen – so soll es auch sein, denn wir verbinden damit jede Menge Vorfreude mit besonderen Bildern und Ritualen. Traditionell gehören aber auch die Blicke zurück sowie nach vorne dazu.

War es ein gutes Jahr und was verstehen wir eigentlich unter einem guten Jahr? Vielleicht kann man ein Jahr als „gut“ bezeichnen, wenn wir im Rückblick zufrieden sind. Zufrieden mit den Ergebnissen unserer täglichen Arbeit – zufrieden mit uns, mit dem was wir persönlich geleistet haben im „ganz normalen Wahnsinn“ des Alltags. Vorgenommen haben wir uns, auch traditionell, einige wichtige Projekte weiter voranzutreiben. Zeit für mal nichts tun sollten wir auch einplanen, weil es doch meist anders kommt.

Und so bleibt uns wohl eher der Wunsch, flexibel und stark zu sein, gerne auch im Team als Familie, mit Freunden, als Dorf oder Stadt oder gar als Region, um mit dem, was uns im neuen Jahr beschäftigen wird, möglichst gut klar zu kommen! Wenn möglichst viele an einem Strang ziehen, wäre ein wichtiges Ziel erreicht. Wir wünschen uns natürlich auch etwas, nix materielles, nur Mut, uns und Ihnen.



Wir geben nicht auf, schon gar nicht unseren blauen Planeten! Der Sieger des 20. Deutschen Karikaturenpreises ist Axel Bierwolf aus Pirna mit seinem Werk „Flucht der Regenwürmer“. Ein Denkanstoß mit ernsten Hintergrund!

Mut zum Anstiften zu den guten Ideen von morgen. Die Freiheit und Gelassenheit, auch anderen Ideen Raum zu gewähren. Nur wenn wir uns gegenseitig akzeptieren, werden gute Ideen auch den Raum ausfüllen.

So bleibt uns jetzt nur noch, Ihnen als treue Netzwerker, Unterstützer und Mitmacher herzlich zu danken für ein Jahr voller Engagement, Projektideen und Aktionen. WIR sind zufrieden!  
 Gleichzeitig wünschen wir Ihnen als treue Leserschaft eine friedliche Advents – und Weihnachtszeit. Genießen Sie die Tage zwischen Weihnachten und Neujahr ganz nach Ihrem Sinne!  
 Mit herzlichen, adventlichen Grüßen aus den sächsischen Sandsteinfelsen und alles Gute für 2020!

Ihre Ulrike Funke im Namen der Landschaft(f)t Zukunft e. V. und Ihr Jörg Weber im Namen der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

*Ulrike Funke J. Weber*

Jörg Weber und Dr. Dietrich Butter, Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz

## Ein Schutzgebiet und viele Partner – Zehn Jahre Vertrauen!



Inzwischen liegen 10 Jahre Projektarbeit hinter uns, und es hat sich doch gelohnt, Partner und Gemeinden für die Idee des Nationalparks zu gewinnen! Danke für das langjährige Vertrauen!

Die Nationalpark-Partnerschaft geht in ihr elftes Jahr, mit über 40 Betrieben und einer Nationalparkgemeinde.

Als am 13. Mai 2009 mit 26 Partnerbetrieben und der bislang einzigen Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf auf die Partnerschaft angestoßen wurde, wusste natürlich keiner der Beteiligten, wie die kommenden Jahre sich entwickeln würden.

Nicht jede Partnerschaft hat über die ganze Zeit gehalten! Das ist ein ganz normaler Prozess. Umso mehr freut man sich über die Langzeitbeziehungen, welche über die Jahre blieben. Dazu zählt auch die bislang einzige Nationalparkgemeinde Hinterhermsdorf. Das familienfreundliche Dorf, das nur auf den ersten Blick „ganz hinten“ liegt und sich doch „mittendrin“ fühlt, hat es über die letzten zehn Jahre

verstanden, Nationalpark zu verstehen und auch kritisch zu begleiten.

Es war nicht immer ein sanfter Weg, etliche Anstiege mussten gemeistert werden und letztendlich wurde doch immer der „Gipfel“ erreicht. Kurzum, das Projekt Nationalparkgemeinde ist kein Papiertiger, es lebt mit Abstimmungen und konkreter Projektarbeit. Dazu zählen die 65 Hektar große Waldhusche, die vielen Informationstafeln im Ort, gemeinsame Nationalpark-Abende und natürlich auch die direkten Kontakte zwischen den Mitarbeitern und der Dorfgemeinschaft. Dies kann alles nur so ablaufen, wenn sich Menschen engagieren, Dinge ernst nehmen und das mit Ausdauer. Genau das ist auch in Hinterhermsdorf passiert. Der nun scheidenden Ortsvorsteherin Marion Berger ist es maßgeblich zu verdanken, das sich auch dieses Projekt zu einem partnerschaft-

lichen entwickelt hat. Dafür gebührt ihr und dem kleinen Team großer Dank. Dass dabei immer mit viel Herzblut gearbeitet wurde, bezeugen die vielen Einzelmaßnahmen, welche gemeinsam erfolgreich umgesetzt wurden. Ausdruck dieser ernst genommenen Verantwortung ist u.a. auch die Teilnahme an den jährlichen Exkursionen der Partnerbetriebe, in diesem Herbst in den Schweizer Nationalpark.

Liebe Marion Berger, ein großes DANKE sagen an dieser Stelle ganz offiziell und herzlich alle sächsischen Nationalparker. Dir ist es gelungen, den Gesprächsfaden zwischen den Hinterhermsdorfern und der Nationalparkverwaltung nie abreißen zu lassen.

Für die kommende Zeit bleiben wir sicherlich in Kontakt, nur eben in anderer Verantwortung. Diese wurde nun am 7. November an Frau Kathrin Nitzsche übergeben. Frau Nitzsche wird die Fortsetzung der Arbeit als Nationalparkgemeinde in der nächsten Sitzung des Ortschaftsrates besprechen und die gesammelten Anre-



gungen für den gemeinsamen Arbeitsplan des Jahres 2020 konkretisieren. Wir freuen uns auf die gemeinsamen neuen Herausforderungen zum gegenseitigen Verständnis der jeweiligen Arbeitsfelder. Die inzwischen 44 Nationalpark-Partner sind ebenfalls wichtige Kommunikatoren im Netzwerk um das Schutzgebiet. Die im November erfolgten Jahresbesuche bezeugen einerseits das hohe Engagement jedes einzelnen Betriebes und gleichfalls den ungebrochenen Willen, sich aktuellen Themen zu widmen. Nachhaltige Projektansätze sind schon lange treue Begleiter im nach oben offenen Netzwerk.

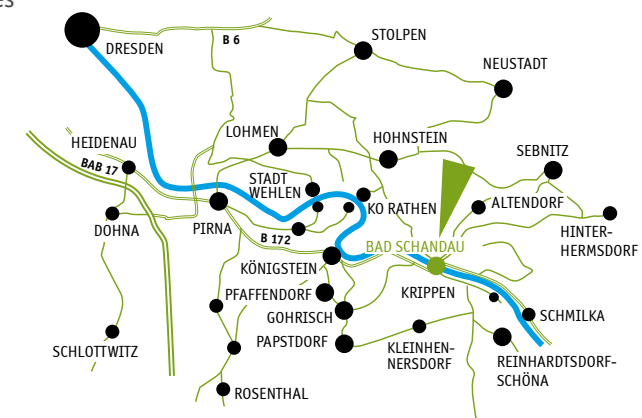
An dieser Stelle danken wir als zuständige Schutzgebietsverwaltung für das allseits vertrauensvolle Miteinander über die letzten zehn Jahre.

Einzig der Wunsch, dabei und dranzubleiben, soll uns alle über den nahen Jahreswechsel begleiten.



### Kontakt

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



Kathleen Krenz, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## Alpaka Glück in Hartmannsdorf



Nicht in den Anden stehen die lustigen Gesellen, nein im nahen Osterzgebirge.

Anfang 2014 suchten Martina und Matthias Hofmann vierbeinige Rasenmäher für ihre Wiesen in Hartmannsdorf. Bei ihrer Suche stießen sie auf Alpakas. Ein Blick in deren große Kulleraugen löste bei ihnen sofort den „Alpakavirus“ aus. Ihr Entschluss war gefasst – es müssen Alpakas sein! Es folgten intensive Internetrecherchen, Telefonate mit Züchtern sowie Besuche bei ihnen.

Im März 2014 zogen die ersten vier Tiere auf Hofmanns Anwesen ein. Seitdem züchten sie mit Freude und Leidenschaft farbige Huacaya-Alpakas. Zuchtziel sind gesunde Tiere mit korrektem Körperbau und einem Fell mit bester Faserqualität. Dabei wird großer Wert auf Feinheit, Dichte, Gleichmäßigkeit, Glanz und Crimp (Kräuselung) gelegt.

Die Zuchtstuten stammen aus besten Blutlinien und weisen eine interessante genetische Vielfalt auf. Ihre Vorfahren kommen aus Peru, Chile, Australien, Neuseeland, Kanada und den USA. Die Herde setzt sich aus gezielten Importen aus der Schweiz, Belgien und Holland zusammen. Die Stuten werden ausschließlich mit besten Deckhengsten zugelassen, um eine hohe Zuchtqualität zu gewährleisten. Hofmanns vertreten mit ihren Tieren sowohl den Landkreis als auch Deutschland sehr erfolgreich auf nationalen sowie internationalen Alpaka-Shows und erhielten bereits mehrere Champion-Titel.

2016 waren Platzkapazität von Stall und Weide in Hartmannsdorf ausgeschöpft. Da Hofmanns ihre Zucht weiter ausbauen wollten, erwarben sie einen leerstehen-

den Dreiseithof im Nachbarort Kleinbobritzsch, der um 1550 erbaut wurde. Dieser geschichtsträchtige Hof gab eine Zeit lang Andreas Silbermann, dem Bruder des bekannten Orgelbaumeisters Gottfried Silbermann, ein Zuhause. Bereits 2018 war die ehemalige Scheune zu einem gemütlichen Alpakastall mit großzügiger Außenterrasse umgebaut. Im Oktober konnten die Alpakas einziehen und im Frühling 2019 wurden bereits die ersten Alpaka-Babys in Kleinbobritzsch geboren. Das Vlies der Tiere wird zum überwiegenden Teil in Sachsen zu hochwertigen Produkten verarbeitet, die man im Hofladen in Kleinbobritzsch direkt oder über die genannte Webseite erwerben kann. Im Angebot befinden sich derzeit: Rohwolle, Strickwolle, Socken, Schuheinlagen, Bettwaren, Mützen, Schals, Handschuhe, Teppiche, Seile, Sitzkissen und Seife. Diese Produkte gibt es nur ungefärbt und sie kann in 22 verschiedenen Naturfarben angeboten werden. Zudem bieten Hofmanns Alpaka-Trekking an. Bei Bedarf fahren die Trekkingtiere auch zu



Produkte aus einheimischer Wolle stehen nicht nur vor Weihnachten wieder hoch im Kurs.

Menschen, die nicht auf den Kleinbobritzsch Hof kommen können, wie zum Beispiel zu Behinderten- und Altenheimen.

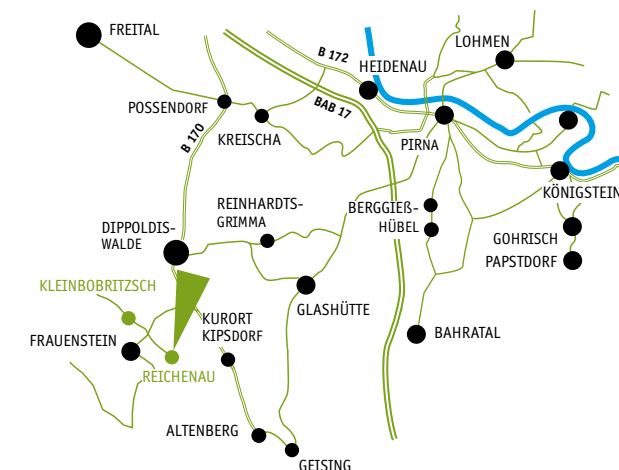
Mit viel Aufwand, Fleiß und Energie werden derzeit auf dem historischen Dreiseithof ein neuer Hofladen – Fertigstellung Anfang 2020 – sowie ein Ferienhaus mit Sauna und Fitnessraum errichtet. Diese Bauarbeiten werden vorwiegend mit ökologischen Materialien und unter Erhaltung möglichst viel alter Bausubstanz in liebevoller Kleinarbeit hergerichtet.

**K**

### Kontakt

Alpaka Glück . Martina Hofmann  
Hauptstraße 15 b  
01762 Hartmannsdorf-Reichenau  
OT Hartmannsdorf

Freitaler Straße 8  
09623 Frauenstein / ST Kleinbobritzsch  
Tel.: 037326 1250  
Mobil: 0176 45710759  
[www.alpaka-glueck.de](http://www.alpaka-glueck.de)  
[info@alpaka-glueck.de](mailto:info@alpaka-glueck.de)



Claudia Lord, Nationalpark-Partnerbetrieb Haus of Lords, Kleinhennersdorf

## Fachexkursion anlässlich 10 Jahre Nationalpark-Partner 2009-2019



Die Sächsischen Schweizer zu Gast in der großen Schweiz – hier während der Ortsbesichtigung in Guarda im Oberengadin

### Zum 35. Regionalgespräch in den Schweizer Nationalpark

Was haben enge 360-Grad-Kurven, bärensichere Mülleimer und stolze Bio-Bauern gemeinsam? Man findet sie alle im schönen Engadin in der Schweiz, das ein gutes Dutzend Nationalpark-Partnerbetriebe aus der Sächsischen Schweiz Ende Oktober bereiten.

Im ersten und einzigen Nationalpark der Schweiz (1914 gegründet und von damals 25 Quadratkilometern auf mittlerweile 170 Quadratkilometer angewachsen) werden Pflanzen und Natur komplett sich selbst überlassen, es gibt keinerlei forstliche

Bewirtschaftung oder Jagd. Auch Übernachten oder Feuer im Wald sind genauso wie jegliche Art von Skisport strengstens verboten.

Das weitere Vorrücken des Wolfes aus Italien ist dort ausdrücklich erwünscht: "Der Wolf spielt eine äußerst wichtige Rolle im ökologischen Kontext. Wir verfolgen den Prozess der Rückkehr aufmerksam und erforschen, was sich in den nächsten Jahren im natürlichen Gefüge der Pflanzen und Tiere alles verändern wird", erklärte Nationalparkführer Stefan Trieb, der uns drei Tage durch seine Heimat begleitete. Außerhalb des Nationalparks wird das Thema Wolf aber ähnlich kontrovers diskutiert.

Der Schweizer Nationalpark erwirtschaftet mit einem Budget von 4,5 Mio. Schweizer Franken immerhin 20 Mio. Franken lokale Wertschöpfung, die Hotels, Handwerksbetrieben und Service-Dienstleistern zugutekommen.

Überrascht hat auch die hohe Anzahl an ökologischen Landwirtschaftsbetrieben: Von 227 sind 176 Bio-Bauern. Alle werden von einem sogenannten "Bio-Inspektor" zertifiziert, der für verschiedene Labels arbeitet, dem Betrieb aber nur eine Rechnung pro Inspektion stellt.

Neben dem rauen, aber schönen Bergpanorama lockt das Engadin auch mit dem über 1200 Jahre alten Kloster St. Johann, das UNESCO-Weltkulturerbe-Status genießt und noch immer von elf Schwestern bewohnt und bewirtschaftet wird, inklusive 30 verschiedenen Heilquellen – und damit verbundenem Gesundheits- und Wellnessprogramm – sowie traditionellem Handwerk. Wir waren zu Besuch in der 91 Jahre alten Handweberei Tessanda in St. Maria, in der 15 Frauen an 22 Webstühlen vom Abwaschlappen über Tischdecken, Handtüchern bis zum Kaschmir-Schal alles weben und so das Handwerk erhalten und zugehöriges Wissen weiter vererben (3 Lehrlinge).

Ein optisches wie kulinarisches Highlight war für alle die "Trockenfleisch-Manufaktur" Hatecke. Der Chef persönlich empfing uns

mit auf edlen Holz- und Steinplatten präsentierten Schinken und Salami, die seine Manufaktur in einem aufwendigen Verfahren in 4- bis 5-monatiger Handarbeit aus ausschließlich regionalem Fleisch fertigt. Essen macht durstig. Deswegen ging's auch noch in die Bio-Brauerei "Bieraria Tschlin" in Martina, die sich dem Regionallogo "Gutes aus Tschlin" (Bun Tschlin in retoromanisch) angeschlossen hat. Ein Siegel, unter dem rund 30 kleine Betriebe und Partner "Authentizität, sanften Tourismus, Lebensqualität und Nachhaltigkeit vermitteln wollen", so Martina Hänni vom Tourismusverband Valsot.

Bei der derzeitigen Sächsischen-Schweiz-Diskussion um EIN Tarifräum-übergreifendes Ticket lohnt ein Blick zu den Eidgenossen: "Bei uns funktioniert der öffentliche Nahverkehr wie ein Baum. Der Stamm sind die Hauptstrecken zwischen den großen Städten. Dann kommen Äste und Zweige, die bis in die Blätter – die kleinsten Bergdörfer mit 100 Einwohnern – reichen. Es gibt nur ein Ticket für alles, egal welches Verkehrsmittel man nimmt und das im Ein-Stunden-Takt. Das heißt, man hat überall stündlich Anschluss, braucht eigentlich gar keinen Fahrplan, weil alles miteinander verbunden ist", erklärte Nationalparkführer Stefan Trieb den verblüfften Sachsen. Finanziert wird das Ganze durch die Mehrwertsteuer, Schwerlastabgabe (Lkw-Maut) und Mineralölsteuer.



Tanja Graeveling, FUTOUR Dresden

## Überarbeitung der Nationalparkpartnerkriterien abgeschlossen



Rechtzeitig vor der nächsten Saison ist es gelungen, die Nationalparkpartner-Kriterien einer gründlichen „Renovierung“ und in einigen Punkten auch Vereinfachung zu unterziehen.

Eine wichtige Änderung sei an dieser Stelle kurz erläutert: Gastgeber der Hotellerie und Vermieter von Ferienwohnungen können jetzt selbst auswählen, an welchem Maßstab sie die „touristische Grundqualität“ ihrer Häuser messen lassen wollen. Bisher hieß die Hürde hier: Klassifizierung nach DEHOGA oder DTV als Voraussetzung für die Nationalparkpartnerschaft.

Es versteht sich von selbst, dass Nationalparkpartner in puncto Qualität nach wie vor höchste Ansprüche erfüllen. Doch jetzt ein Stück weit nationalparkpartnerspezifischer und individueller, vielleicht auch eher im Einklang mit ihrer eigenen Philosophie und näher an den Erwartungen ihrer Gäste. Als Nachweis der Angebotsqualität wird dazu jetzt neben der klassischen DEHOGA- und DTV-Klassifizierung gleichrangig die Zertifizierung mit dem Service-Q (ServiceQualität Deutschland e.V.) akzeptiert. Ebenfalls möglich ist die Zertifizierung auf der Basis anerkannter Nachhaltigkeits- oder Umweltsiegel (z.B. TourCert, Viabono, Biohotels, DEHOGA Umweltcheck oder vergleichbar) oder gar eine TrustScore-

Bewertung von mind. 83 Punkten für das letzte Kalenderjahr.

Der TrustScore ist als Maß für Kundenzufriedenheit inzwischen weithin anerkannt und hat sich auch zu einer Art Gütesiegel entwickelt. Jedenfalls wird auf einen Blick klar, wie gut oder schlecht ein Betrieb insgesamt beurteilt wurde. Für die Berechnung wertet die Metasuchmaschine TrustYou alle Online-Bewertungen zu Unterkünften in Deutschland auf mehr als 200 relevanten Portalen aus. Neben dem abgegebenen Kundenrating fließen Anzahl und Aktualität der Bewertungen in die Berechnung ein. Mithilfe statistischer Verfahren ergibt sich der TrustScore als Zusammenfassung aller Bewertungen und bildet die Online-Reputation von Unternehmern auf einer Skala von 0 (negativste Ausprägung) bis 100 Punkten (positivste Ausprägung) ab.

Ausgewiesen wird das Ergebnis für die teilnehmenden Nationalparkpartner zukünftig im Gastgeberverzeichnis des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz, der den TrustScore als Lizenznehmer verwaltet. Unternehmen können ihren aktuellen Wert bis zur Veröffentlichung im Laufe des nächsten Jahres beim Tourismusverband anfragen und sich gegebenenfalls gern dazu beraten lassen, wie sie das erforderliche Ziel von 83 Punkten erreichen können.

Sten Eibenstein, Mobilitätsmanager Sächsische Schweiz

## Die Präsenz des Öffentlichen Verkehrs (ÖV) – Erfahrungen aus der Schweiz



Gepflegte Haltestellen, lesbare Informationen und ein vertaktetes Angebot – damit überzeugte der Öffentliche Verkehr die Teilnehmer der Nationalparkpartner-Exkursion. Hier erkennt man schon ohne Fahrplan, wie wichtig dem Land der Öffentliche Verkehr ist.

Natürlich wird der ÖV in einem hohen Maße durch die Schweizer Bundesregierung gefördert, aber das zahlt sich aus. Steigende Fahrgastzahlen, Erreichbarkeit der Unternehmen im ländlichen Raum und selbst am Abend fährt noch ein Bus auf die Höhendörfer.

Das Angebot bleibt aber nur erhalten, wenn es auch genutzt wird. So werben touristische Leistungsträger grundsätzlich für die Anreise mit dem ÖV, Veranstaltungen werden auf den Fahrplan abgestimmt und Haltestellen gepflegt.



Nehmen wir uns „die Besten“ als Vorbild und weisen konsequent auf Bus und Bahn hin. Damit kann das Angebot gehalten und sogar erweitert werden. Und das liegt doch im Sinne aller.



### Ottendorf wird zweite Nationalparkgemeinde

Im Ratssaal der Großen Kreisstadt Sebnitz besiegelten Oberbürgermeister Mike Ruckh, Nationalparkleiter Dr. Dietrich Butter und der Ottendorfer Ortsvorsteher Dominique Weidensdörfer die Vereinbarung zur Zusammenarbeit zwischen der zweiten Nationalparkgemeinde und der Nationalparkverwaltung. Insbesondere auf Initiative des Ottendorfer Ortschaftsrates um den Ortsvorsteher Weidensdörfer ging die Initiative zur Zusammenarbeit zurück. Alle drei Beteiligten sind zuversichtlich, dass das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft die noch erforderliche Zustimmung erteilen wird. Die Details der Zusammenarbeit regelt ein Rahmenarbeitsplan.



Dörte Ackermann, NationalparkZentrum Sächsische Schweiz

## Tipala!



Pro Baum ein Team - das sind doch tolle Bilder, die ehrenamtliches Engagement hervorbringt.

**Tipala!** ...ist kein Tippfehler, sondern eine Zwetschgenart. Auch der Name „Pfirsichroter Sommerapfel“ ist zum Anbeißen. Diese Obstsorten sind aber nur zwei von weiteren 27 Obstsorten, die am Samstag, dem 2. November 2019 unterhalb des markanten Liliensteins unter großer Beteiligung von Einwohnern, der Stadtverwaltung Königstein, der Freiwilligen Feuerwehr und Freiwilligen gepflanzt wurden – trotz klassischem Novemberwetter. Und auch der Bürgermeister Tobias Kummer legte selbst mit Hand an. Anlass dafür ist der Erhalt der historischen und fast 100 Jahre alten Obstallee, die mit den 48 neuen Hochstamm-Obstgehölzen die Einfriedung der Ortschaft Ebenheit und das Landschaftsbild bewahren helfen. Zugleich unterstützt die Pflanzung auch den Hochwasser- und Naturschutz. Großzügig unterstützt wurde das Engagement der Freiwilligen mit wärmender

Verpflegung und Getränken durch das Panoramahotel Lilienstein sowie die Agrarproduktion „Zur Bastei“ GmbH, die durch ihre Aktivitäten bereits im Vorfeld zum guten Gelingen des Vorhabens und letztlich zum Erhalt der Kulturlandschaft aktiv beigetragen haben.

Die Aktion wurde gefördert durch das Leader Projekt Förderung Kulturlandschaftserhalt und Ehrenamt in der Nationalparkregion.

**Nähere Informationen erhalten Sie bei:**

Sächsische Landesstiftung Natur und Umwelt  
NationalparkZentrum Sächsische Schweiz  
Dörte Ackermann  
Tel. 03 50 22 502-40, Fax-33,  
Dresdner Str. 2 B, 01814 Bad Schandau  
nationalparkzentrum@lanu.sachsen.de  
www.lanu.de  
www.stadt-koenigstein.de

K

Grit Richardt, Kulturlandschafts Koordinatorin, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## Regionales Umweltbildungsangebot für Kinder und Jugendliche

Das Angebot an Obst, Gemüse, Backwaren und Milchprodukten in unseren Läden ist schier endlos. Die Bananen aus Ecuador, die Mandarinen aus Südeuropa und das Brot von hier... doch wer weiß noch, wie und wo genau unsere regionalen Produkte hergestellt werden?

Die besten Ansprechpartner für solche Fragen sind unsere Landwirte selbst! Kleine Bildungsseminare mit Kindern verschiedener Altersstufen fördern nicht nur die Wissensvielfalt unserer jungen Generation, sondern erhöhen auch das Bewusstsein für die Heimat.

Um solche Projekte, wie zum Beispiel Exkursionen zum Milchhof oder einen anschaulichen Unterricht beim Imker im

Dorf nebenan zu fördern, hat die Servicestelle „Lernen in der Agrarwirtschaft“ der Bildungsgesellschaft des Sächsischen Landesbauernverbandes mbH eine Möglichkeit zur finanziellen Unterstützung für solche Veranstaltungen geschaffen. Hierbei können Vergütungen für Veranstaltungen beantragt werden.

Weitere Information finden Sie unter:  
<https://lerne-agrar-sachsen.de/>

Auch in unserem Landkreis sind bereits viele Höfe in dem Programm registriert. Wenn Sie Fragen haben, können Sie sich gerne an uns wenden.

[www.landschaftzukunftev.de](http://www.landschaftzukunftev.de)

### Regionaler Frühstückskorb im Schloss Prossen

Frühstückskörbe mit regionalen Produkten gibt es für die Übernachtungsgäste von Schloss Prossen. Anfang des Jahres baten die Prossener das Regionalmanagement „Sächsische Schweiz“ um Unterstützung, regionale Produkte für die Bestückung der Körbe zu finden. Leider sind nicht alle Produkte regional zu bekommen, aber das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Eier: Geflügelhof Zilly, Hohnstein (Ehrenberg)  
Marmelade: Kathleens Fruchtaufstriche, Kathleen Dittrich, Hinterhermsdorf  
Honig: Imkerei Berthold, Beerwalde  
Wurst, Fleisch: Agrarproduktion Struppen  
Brötchen/Brot: Bio-Bäckerei Maik Förster, Bad Schandau  
Quark, Joghurt, Käse: Bauernhof Steinert, Cunnersdorf  
Äpfel aus dem eigenen Schlossgarten



Die Gäste begeistern Auswahl und Qualität der Lebensmittel. Weitere Infos unter: <https://schloss-prossen.de/kulinarisches/>

Yvonne Bethage, Tourismusverband Sächsische Schweiz

### 3. Nachhaltigkeitstag in der Sächsischen Schweiz

Mit einer großartigen Resonanz fand am 6. November 2019 der dritte Nachhaltigkeitstag in unserer Region statt. Ein weiterer Meilenstein auf dem Weg zum nachhaltigen Reiseziel. Immer mehr Unternehmen im Tourismus stehen zu ihrer Verantwortung und bieten Gästen eine ressourcenschonend geführte Unterkunft an, offerieren ihnen regionale Speisen und Getränke, bieten ihnen einen Einblick in Kultur und Tradition ihres Reiseziels und



haben neben dem Wohlbefinden der Gäste auch das der Mitarbeiter und Nachbarn im Blick. Eine zukunftsorientierte Entwicklung, die viele Mitmacher braucht.

#### Kontakt:

Yvonne Bethage  
Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V.  
Tel: 03501 470143  
y.bethage@saechsische-schweiz.de  
www.verband.saechsische-schweiz.de

Kathleen Krenz, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

### Gastro-Regio-Tag – Bauer sucht Koch



Im Anschluss an den 3. Nachhaltigkeitstag des Tourismusverbandes Sächsische Schweiz am 6. November 2019 im Hotel Elbresidenz Bad Schandau wurde der **1. Gastro-Regio-Tag** unter Federführung des DEHOGA Regionalverbandes Sächsische Schweiz e. V. mit Unterstützung durch Landschaft(f)t Zukunft e. V. und Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. durchgeführt. Ort und Zeitpunkt der Veranstaltung waren bewusst ausgewählt, da auch regionale Produzenten mit ihren Angeboten durch kurze Transportwege, Frische, Transparenz sowie regionale Verbundenheit einen wichtigen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit leisten. So wurden gemeinsam Chancen und Möglichkeiten, aber auch Herausforderungen des Einsatzes regionaler Produkte in der

Gastronomie diskutiert, Erfahrungen ausgetauscht sowie erste Kontakte geknüpft. Mit den, von den Produzenten zur Verfügung gestellten, regionalen Produkten kreierten die Köche der Elbresidenz ein reichhaltiges Regionalbuffet.

Damit die Suche nach regionalen Produkten schnell zum Ziel führt, erstellten die Mitarbeiter des Landschaft(f)t Zukunft für Gastronomen und Interessenten eine Übersicht mit den in der Datenbank „Gutes von hier.“ gelisteten Unternehmen, sortiert nach Produktgruppen. Wer dieses Angebot ebenfalls nutzen möchte, kann es gern als Druckversion bzw. digital bei Kathleen Krenz unter 03501 4704873 bzw. per Mail (kathleen.krenz@landschaftzukunftev.de) anfordern.

Uwe Zocher, Koch auf der Brand-Baude

### Rezept des Monats



#### Entenbraten mit Grünkohl

Der Grünkohl schmeckt besser, wenn er schon einmal Frost bekommen hat! Tja, nun ist es soweit – das Jahr ist fast rum und das Väterchen Frost war auch schon da. Gesichtet hat ihn keiner, aber sein Atem lässt die Wiesen und Felder in der Nationalparkregion glänzen.

Und wahrlich! Der Grünkohl schmeckt wirklich besser, wenn er etwas Frost bekommen hat, bevor er in den Kochtopf wandert. Nur eins zur Beachtung! Den gewaschenen und geputzten Grünkohl vor seiner eigentlichen Zubereitung bitte erst kurz in kochendes Salzwasser geben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen. Danach aber sofort abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken – sonst schmeckt er leicht bitter! Und das wollen wir doch nicht!

Nun den gehackten Kohl in Zwiebel-schmalz mit einer Fleischbrühe schmoren. Gewürzt wird der Kohl mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Kümmel. Nach 45 Minuten sollte er fertig geschmort sein.

Dann wird das Ganze noch mit einigen Haferflocken abgebunden und zur Seite gestellt. Nun einen Entenbraten wie gewohnt zaubern. Manche lieben die Ente gefüllt mit den Enteninnereien, Semmelteig und Rosinen, ich mag sie naturell – nur mit etwas Salz, Pfeffer, Rosmarin und Salbei gewürzt. Schön knusprig soll sie

sein und duften muss sie aus dem Ofen. Wenn die Ente fertig ist, den Kohl noch einmal erhitzen und mit Klößen und der Ente servieren.

Übrigens werden auch Schlehen durch den Frost erst einmal genussfähig, so wie der Kohl! Aus Schlehen macht man Schlehenbrand oder -likör, passt ebenfalls gut zur Ente! Gut, dass Väterchen Frost daran gedacht hat.

**Tipp:** Die Brandbaude hat im Dezember täglich 10:00 - 17:00 Uhr geöffnet.

1. Weihnachtstage geschlossen
2. Weihnachtstag ab 11:00 Uhr
- Neujahrstag ab 11:00 Uhr

[www.brand-baude.de](http://www.brand-baude.de)



#### Sandstein Mobil

##### Kirnitzschtal-Linie 241

In der Zeit vom 04.11.2019 bis 03.04.2020 (Winterfahrplan) werden auf der Linie 241 zusätzliche Busse zwischen dem Nationalparkbahnhof Bad Schandau und dem Kurpark Bad Schandau angeboten. Diese Busse sind auf den Fahrplan der Kirnitzschtalbahn abgestimmt und bieten eine gute Verbindung zur S-Bahn S1.

##### Kirnitzschtalbahn

Vom 27. bis 31.12.2019 werden bei der Kirnitzschtalbahn zwischen den Fahrten des Linienverkehrs in beiden Richtungen je fünf zusätzliche Fahrten angeboten.





## Veranstaltungen und Termine

### **Berghotel Bastei**

**24.12.19, um 17 Uhr**

Weihnachtlicher Empfang in der Winterlounge, anschließend traditionell sächsisches Heiligabend-Menü

**25.12.19, um 17Uhr**

Weihnachtskonzert mit Kerstin Dölle und Kathrin Enzmann, anschl. Festtagsmenü

### **Radfahrerkerche** Marktplatz Stadt Wehlen

**15.12.19 15 Uhr**

Adventsliederkonzert mit dem Wehlener Gesangverein

### **Parkhotel Bad Schandau**

WINTERKINO in familiärer Atmosphäre

**20.12.19 17 Uhr** „Die Weihnachtsgeschichte“, Eintritt frei

**20.12.19 20 Uhr** Der grüne Weihnachtsmuffel, Eintritt frei

### **Bergsteigerchor Kurt Schlosser**

**21.12.19, 17 Uhr**

Wintersonnenwende, Festplatz Kleinhennersdorf, Sächsische Schweiz

### **Landesbühnen Sachsen GmbH zu Gast in der Sächsischen Schweiz im Dezember**

**13.12.19 10 Uhr**

Kleinkunstabühne Q24 Pirna  
Hirsch Heinrich (ab 4), Figurentheater mit Flachfiguren nach Fred Rodrian (ab 4 Jahren)

**30.12.19 15 Uhr**

Haus des Gastes Bad Schandau  
Hirsch Heinrich (ab 4 Jahren)



Die Redaktion wünscht allen Lesern eine besinnliche  
Weihnachtszeit und für 2020 Gesundheit und Zufriedenheit.

Wir sind „Fahrtziel  
Natur-Gebiet“.



Wir sind Mitglied der Schutz-  
gebietsfamilie „Nationale  
Naturlandschaften“.

**Nationalpark  
Sächsische Schweiz**



Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer: Januar 2020