Sächsisch-Böhmische SCHWEIZ

seit 2009

SANDSTEIN SCHWEIZER

Februar 2019 | 107. Ausgabe

Nationalpark-Partner | Porträt
Berghof Lichtenhain

Regionalvermarkter | Porträt
Internationale Grüne Woche Berlin 2019

Nationalpark Aktiv
Auf leisen Sohlen durch den Winterwald

Region Aktiv
Nachruf Andreas Kunzmann

regional | aktuell | weltoffen

Nationalpark Sächsische Schweiz Partner
Landschaf(f)t Zukunft e.V.
EPLR Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2014 - 2020
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete
LEADER
Nationalpark SÄCHSISCHE SCHWEIZ

Inhalt

Nationalpark-Partner | Porträt
4 **Berghof Lichtenhain**

Regionalvermarkter | Porträt
6 **IGW Berlin 2019**

Nationalpark | Aktiv
8 **Auf leisen Sohlen durch den Winterwald**

9 **Biber und Otter**

10 **Verbraucherschutz warnt vor der Afrikanischen Schweinepest!**

11 **NationalparkZentrum mit neuem Ausstellungsbereich**

Region | Aktiv
12 **Exkursionen Tourismus Profis 2019**

13 **Hochofen Brausenstein 2 – Wahrzeichen von Bielatal**

14 **Nachruf Andreas Kunzmann**

Rezept des Monats
15 **Schlesische Klöße**

16 **Veranstaltungen und Termine**

In eigener Sache
– unser Aussehen hat sich geändert!

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.
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:
Vereiste Felsenwelt im winterlichen Kirnitzschtal, Jörg Weber

Newsletter „SandsteinSchweizer"
107. Ausgabe, Februar 2019
Redaktion: Jörg Weber
Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: J. Weber, T. Pfenniger, Riedel, M. Hörenz, R. Dietrich, S. Engelbrecht, Gemeinde Rosenthal-Bielatal, M. Förster
Auflage: 2.500 Stück
Gedruckt auf Circle matt White.

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

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

Editorial

„Zusammenkommen ist ein Beginn,
Zusammenbleiben ist ein Fortschritt,
Zusammenarbeiten ist ein Erfolg."
Henry Ford

So gesehen sind wir, die Schweizermacher, schon auf einem erfolgreichen Kurs.

Unsere mittlerweile 107 Ausgaben sind der beste Beweis dafür. Jeden Monat warten 16 Seiten auf Artikel, Informationen und Terminankündigungen. Die Bandbreite der Themen ist dabei vielfältig. Wir recherchieren selbst, bekommen aber auch Beiträge und Veranstaltungstipps zugearbeitet. Hinter jedem dieser Puzzlesteine verbirgt sich wiederum ein kleines Netzwerk von verschiedenen Akteuren.

Zu einem ersten Highlight Anfang des Jahres hat sich die gemeinsame Präsentation auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin entwickelt. Die erfolgreiche Vorbereitung und Durchführung des Gemeinschaftsauftritts von Sachsen war nur mit vielen Partnern möglich, die direkt und indirekt zum Gelingen beitrugen. Wer nicht das Gespräch sucht, wartet bekanntlich sehr lange auf eine Antwort. Hier wurde gesprochen und das Ergebnis überzeugte. Ein herzliches **Danke** an alle!

Die Welt, in welcher wir uns bewegen, ist in einer rasanten Schwingungslage. Es digitalisiert um uns herum, wir fühlen uns scheinbar machtlos und ergeben. Jede unserer Bewegungen erzeugt im Nirgendwo eine nichtlöschbare Kopie. Datenlecks, Überwachung sowie Umweltprobleme – der Mut zur Lücke ist mehr denn je gefragt. Also: Wagen wir doch einfach, diese Lücken zu finden. Und es gibt sie, die Plätze für unsere eigenen kreativen Gedanken. Etliche Beispiele erschienen auch in dieser Ausgabe. Die Zeit bleibt nicht stehen.

Trotzdem stehen auch wir immer wieder gern einmal am Anfang, um mit vertrauten, aber auch mit neuen Partnern/Akteuren interessante Projekte zu entwickeln. Frischen Wind in unsere Region zu bringen bzw. aktuelle Themen, die die Menschen bewegen, aufzugreifen und voranzubringen, das ist unsere Aufgabe.

Scheuen Sie sich nicht, mit uns zusammenzukommen. Auf Ihre Rückmeldungen freuen wir uns.

Wir grüßen Sie alle herzlich aus den vereisten Sandsteinfelsen.

Ihre Ulrike Funke und Jörg Weber

Bert Schäfer, Eigentümer Berghof Lichtenhain

Berghof Lichtenhain

Die Aussicht auf die Affensteine ist vom Berghof unbestechlich. Lassen Sie die Seele baumeln bei bestem, saisonalen Speis und Trank.

Seit nunmehr 27 Jahren ist unser Berghof in Lichtenhain mit seinem urigen Charme eines ehemaligen kurfürstlichen Gutes und seiner direkten Lage am Nationalpark Sächsische Schweiz für seine Besucher ein Idyll zum Erholen und Erleben. Seit letztem Jahr ist unser Familienunternehmen nun zertifizierter Nationalparkpartner – und darauf sind wir sehr stolz. Geliebäugelt haben wir mit einer Partnerschaft schon lange – geht doch unser ganzheitlicher und nachhaltiger Unternehmensansatz mit der Philosophie des Nationalparks konform.

Von Kindesbeinen an sind wir mit unserem geliebten Elbsandsteingebirge eng verbunden, kennen fast jede Ecke und jeden Gipfel und bringen deshalb unseren Gästen diese einmalige Landschaft behutsam nahe.

Unser Hotel verfügt über 28 Zimmer, viele davon mit Terrasse oder Balkon mit unvergleichlichem Blick auf die Felsen der Affen- und Schrammsteine. Dieses herrliche Panorama können unsere Gäste auch von unserem Restaurant und Biergarten auf sich wirken lassen und dabei unsere frische und regionale Küche aus Garten, Wald und Bach genießen.

Wir sind für unsere Gäste ganzjährig da – Ruhetage oder „Winterschlaf“ gibt es bei uns nicht und unsere Besucher wissen diese Zuverlässigkeit sehr zu schätzen.

Als besonderes Schmuckstück haben wir vor zwei Jahren den Ballsaal im Erblehngericht wiedereröffnet. Historisch hergerichtet mit Parkett, Kronleuchtern und Klavier ist er beliebt für die Ausrichtung von Hochzeiten, Familien- und Firmenfeiern und Tagungen mit unserem individuellen Rund-um-Service.

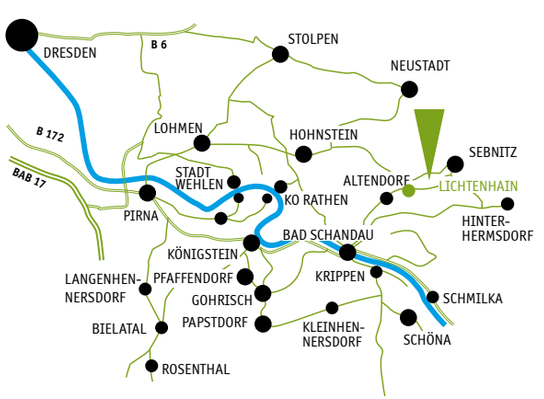
Und seit letztem Jahr kochen wir nicht nur für unsere Gäste: die Kinder unseres Kindergartens erfreuen sich täglich an einem leckeren und gesunden Mittagessen aus unserem Hause. Für die Kinder ist es immer wieder ein Highlight, wenn wir mit unserem „Bollerwagen“ das Mittagessen bringen, Kinderkochkurse anbieten oder zum Mittagessen in den Berghof einladen.

Angeregt von Dorfbewohnern und von der Idee begeistert, haben wir vor drei Jahren im Erblehngericht einen kleinen Dorfladen eröffnet. Unsere Kunden erfreuen sich nun an der großen Vielfalt im gemütlichen Verkaufsraum: frische Brötchen, Zeitschriften, Lebensmittel des täglichen Bedarfes, Snacks, hausgebackener Kuchen, leckeres Softeis und vor allem unsere hausgemachten Produkte, wie z.B. Marmeladen, Liköre, Chutneys, Essige und Öle, kommen sehr gut an. Von den Angeboten unseres Dorfladens profitieren natürlich auch die Gäste unseres Hotels sowie die vielen Besucher, die in der Saison in Pensionen und Ferienwohnungen Urlaub machen.

Und wir haben auch noch viele weitere Ideen, die wir in Zukunft umzusetzen möchten. Dabei freuen wir uns sehr auf eine enge Zusammenarbeit mit dem Nationalpark ...

Kontakt

Berghof Lichtenhain
Bert Schäfer
Am Anger 3
01855 Lichtenhain bei Sebnitz
Tel.: 035971 56512
www.berghof.li



Kathleen Krenz, MA Regionalmanagement Sächsische Schweiz

Internationale Grüne Woche Berlin 2019

Der Gemeinschaftsstand zur Internationalen Grünen Woche in Berlin präsentierte sich dieses Jahr in neuem Outfit – Holztheken und Dekoration aus Naturmaterial. Und die großen Landschaftsfotos machten schon von Weitem neugierig auf unsere Region.

Mit zwei voll beladenen Transportern startete das Aufbauteam am 17.01.2019 nach Berlin, um den Gemeinschaftsstand der Region Sächsische Schweiz in der Sachsenhalle auf der IGW aufzubauen.

In Berlin angekommen, traf man auf das übliche Chaos einer Messe, wenn alle Aussteller zur gleichen Zeit aufbauen wollen und müssen. Aber mit Toleranz und guter Laune bekommt man dies schnell in den Griff. Bis 21:00 Uhr wurde am und im Stand gewerkelt, gebastelt, improvisiert und dekoriert. Das „vollendete Werk“ konnte sich sehen lassen und kam bei Ausstellern sowie Gästen gut an.

Neben Hoteliers warben auch regionale Erzeuger – Soßenpate Oliver Lange aus Saupsdorf, Gunther Ermisch von der gleichnamigen Fischzucht in Langburkersdorf, Kathleen Dittrich mit Fruchtaufstrichen aus Hinterhermsdorf sowie Dörte Wolf vom Maienhof Kleingießhübel – für unsere Sächsische Schweiz.

Höhepunkte für unsere Region waren die Ausrichtung des Ländertages und des Sachsenabends auf dieser weltgrößten Messe für Landwirtschaft, Ernährung und Gartenbau. Dies stellte insbesondere eine logistische Herausforderung dar, da die angebotenen Speisen weitestgehend „Importe“ aus unserer sächsischen Heimat waren. Dies wurde durch alle Beteiligten - dabei federführend das Team des Romantik Hotels „Deutsches Haus“ - bestens realisiert. In entspannter Atmosphäre konnten so gute Gespräche geführt sowie „alte“ Kontakte gepflegt bzw. neue geknüpft werden.

Auch an den Folgetagen warben die Standbetreuer mit viel Engagement um das Interesse der Messebesucher für unsere Region, die doch so allerhand zu bieten hat.

Ein großes Dankeschön an dieser Stelle an alle Beteiligten, die „frontal“ mit potentiellen Gästen auf der Messe „arbeiteten“ sowie all denjenigen, die im Hintergrund agierten und damit diesen Gemeinschaftsauftritt mit ermöglichten. Es war eine tolle Zusammenarbeit.

Kontakt
Landschaf(f)t Zukunft e. V.
Regionalmanagement Sächsische Schweiz
Siegfried-Rädel-Straße 9, 01796 Pirna
Tel.: 03501 4704873
Fax: 03501 5855024
Mobil: 01512 3786635
kathleen.krenz@landschaftzukunftev.de
www.gutes-von-hier.org

Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft Julia Klöckner und Sachsens Landwirtschaftsminister Thomas Schmidt eröffneten mit den sächsischen Königinnen den Länderabend am 21.01.2019 in der Sachsenhalle.

Reichlich Wurst für das Buffet lieferte die Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH. Die verschiedenen Salate bereitete das Romantik Hotel Deutsches Haus aus Pirna zu.

Das Markenzeichen der Sächsische Schweiz – den Krautwickel aus regionalen Zutaten – hatte das Romantik Hotel Deutsches Haus selbstverständlich mit im „Gepäck“.

Ulrich Augst, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

Auf leisen Sohlen durch den Winterwald

Solche sicheren Nachweise sind leider nur bei ausreichend Schnee zu entdecken. Glück für den Fotografen.

Ein paar Jahre ist es schon her – es war Winter, richtiger Winter. Der Jeep fraß sich durch den tiefen Schnee auf dem Forstweg talabwärts. Umdrehen war nicht mehr möglich. Vielleicht wird's weiter unten etwas besser. Doch nein! Und dann ging gar nichts mehr, Motor aus und ausgestiegen. Und da war sie, „Die Spur". Aus Richtung Thorwalder Wände war er gekommen, hatte die Kirnitzsch auf der Brücke am Stimmersdorfer Steig überquert und ist in Richtung Rabensteine weitergezogen – der Luchs. Am nächsten Tag folgte Nationalparkwächter Frank Strohbach den Spuren weiter, bis diese sich in den verschneiten Darnsteinen verloren.

Knapp zwei Monate vorher hatte Frank den Luchs schon mal in diesem Gebiet gespürt. Er fand seinen Lagerplatz in einem Felsloch und konnte anhand der Spuren feststellen, dass das Tier mit großem Satz eine Felswand hinunter gesprungen war, um weiterzuschnüren durch den winterlichen Forst.

Erste Hinweise zum Auftreten der großen Katze hatte es in den 1930er Jahren gegeben. Man fand an einigen Stellen im Hinterhermsdorfer Grenzgebiet gerissene Rehe und hatte das damals sogar dem Uhu zugeschrieben. Ausgang der 1950er Jahre erfolgten dann die ersten sicheren Luchsnachweise im Elbsandsteingebirge, fast ausschließlich Spuren im Schnee und gerissene Rehe.

Fast in jedem Jahr gab es Hinweise zum Auftreten der Art in unseren Sandsteinfelsen und in deren näherer Umgebung. Auch Beobachtungen zur Reproduktion wurden bekannt, konnten aber nachträglich nicht überprüft und somit bestätigt werden. Warum aber nicht? Ab der Jahrtausendwende wurden Luchsnachweise hier deutlich seltener und versiegten später fast gänzlich.

Ulrich Augst, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

Biber und Otter

Bei Winterwanderungen kann man an den verschneiten Bachufern verschiedene Spuren finden die dem Beobachter zeigen wer hier zugange gewesen ist. Wenn diese Spuren nicht nur zeigen dass Tiere durch den Bach ans andere Ufer gelangt sind, sondern aus dem Wasser kamen und in dieses wieder zurückkehrten, dann haben wir wohl sicher Nachweise der Anwesenheit des Bibers oder des Fischotters vor uns. Beide Arten leben semiaquatisch, d.h. zu Wasser und auf dem Land.

Biber bauen bei uns keine auffälligen Burgen wie anderswo, sondern leben in gegrabenen Bauen, mitunter durch einen kleineren Ästehaufen geschützt, da unsere Bäche nur selten geschützte Eingänge unter Wasser zulassen. Der Fischotter hat in seinem Revier, das mehrere Kilometer Bachlauf umfasst, vielerorts Baue und andere Unterschlupfgelegenheiten in Reisighaufen, unter Windwürfen oder Schneebrüchen und in kleinen Höhlen zwischen den Steinen. Biber nutzen das Wasser als Transportweg für ihre als Nahrung vorgesehenen Äste, der Otter fängt Fische oder andere im und unmittelbar am Bach lebende Tiere.

Die Spuren des Bibers erscheinen dreieckig, vorn sind schön die langen Zehen mit den Krallen zu sehen. Fischotterspuren zeigen alle fünf Zehen, im Gegensatz zu den anderen Raubtieren unserer Heimat. Otter sind recht verspielte Gesellen und legen an steileren Bachufern Rutschbahnen an, die wie eine langgezogene Delle meist im Wasser enden. Auch kürzt der Fischotter bei sich

Biberspur im Schnee

windenden Bachläufen oft über Landzungen ab, er geht also kurz über Land.

Beide Arten markieren ihr Revier. So findet man kleine zusammengescharrte Sand-, Schlamm- oder Erdhaufen, beim Otter mit Vorliebe unter Brücken und kleinen Überhängen am Bach, auf denen mit Kot und anderen Duftstoffen angezeigt wird, wer hier im Revier das Sagen hat. Während im Sommer nur der geübte Beobachter die Anwesenheit der Biber feststellen kann, ist das im Winterhalbjahr ziemlich einfach. Man achte nur auf die kegelförmigen Fraßstellen an stehenden oder so schon gefällten Bäumen. Kleinere Äste kappt der Biber mit nur einem Biss.

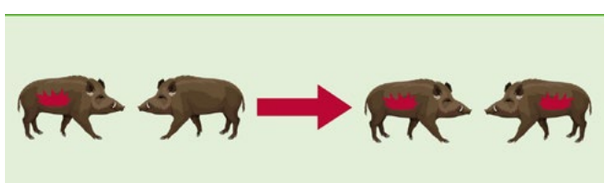
Da Biber sich Vorräte anlegen findet man zuweilen kleinere Ästehaufen am Rand des Gewässers.

Gunda Lubek, Referentin Sächsisches Staastministerium für Soziales und Verbraucherschutz

Verbraucherschutz warnt vor der Afrikanischen Schweinepest!

Seitdem die Erkrankung, die für den Menschen ungefährlich ist, aber Wildschweine und Hausschweine infizieren kann, 2007 aus Afrika über Georgien eingetragen wurde, hat sie sich bereits in vielen europäischen Ländern verbreitet. Nun sind auch in direkten Nachbarländern, z.B. Polen, Tschechien und Belgien tote und kranke Wild- und/oder Hausschweine gefunden worden.

Indirekte Übertragung: Mensch, Gegenstände, Fleischprodukte u. a.



Direkte Übertragung: Tier zu Tier

Die Gefahr, dass die Afrikanische Schweinepest (ASP) nach Deutschland eingetragen wird, ist sehr hoch. Hierbei wird die Erkrankung nicht nur von Tier zu Tier, sondern auch über Kleidung, Schuhwerk und – besonders wichtig – auch über schweinefleischhaltige Lebensmittel übertragen. Das Virus der Afrikanischen Schweinepest ist besonders hartnäckig und überlebensfähig.

Ein Eintrag der Erkrankung nach Deutschland hat weitreichende Folgen, nicht nur für die Landwirtschaft, die Jagd, sondern auch für den Nationalpark und den damit zusammenhängenden Tourismus, und dies über Monate bis Jahre. Wenn die Tierseuche nach Sachsen kommt, werden Restriktionszonen gebildet, in denen, je nach Seuchenlage, auch Verbote und Gebote ausgesprochen werden, die z.B. ein Betreten bestimmter Flächen untersagen können.

Es ist also besonders wichtig, Besucher des Nationalparks daran zu erinnern, ihren mitgebrachten Proviant auch nach der Brotzeit wieder einzupacken und in der Unterkunft zu entsorgen.

Weitere Informationen, einschließlich Merkblätter und Postkarten, gibt es auf der Webseite des sächsischen Staatsministeriums für Soziales und Verbraucherschutz:

https://www.sms.sachsen.de/afrikanische-schweinepest-asp.html

Stefanie Engelbrecht, Marketing NationalparkZentrum

NationalparkZentrum mit neuem Ausstellungsbereich

Sächsische Landesstiftung Natur und Umwelt
NationalparkZentrum

Rechtzeitig zum Start der Winterferien öffnet das NationalparkZentrum seine Türen für die Öffentlichkeit erneut. Damit startet das Infozentrum erfolgreich in ein weiteres Betriebsjahr. Seit nun fast 20 Jahren werden im NationalparkZentrum Sächsische Schweiz Gäste von nah und fern mit Informationen zum Nationalpark Sächsische Schweiz versorgt. Neben kostenfreien Wanderhinweisen und persönlichen Auskünften zur heimischen Tier- und Pflanzenwelt kann der Besucher hier in einem selbsterklärenden Rundgang durch eine informative Ausstellung anhand moderner Exponate die Besonderheiten und Zusammenhänge der Natur in der Nationalparkregion erkunden.

Seit Eröffnung der Ausstellung im Jahr 2001 nimmt das Thema Entstehungsgeschichte des Elbsandsteingebirges einen großen Stellenwert ein.

In einem eigenen, mit moderner Technik ausgestatteten Raum, erleben kleine und große Besucher, was unter der Überschrift „Jenseits der Wege beginnt Tierland“ zu verstehen ist. Die Geduld der Ausstellungsbesucher wird mit dem Erscheinen eines Luchses belohnt. Eine tolle Herausforderung für die jüngsten Gäste.

Ein neu gestalteter Ausstellungsbereich beleuchtet die Unterschiede eines Naturwaldes zu einem Wirtschaftswald. Gartenschläfergehege, Nachtgang mit Tierstimmen und viele weitere Exponate helfen

Aspekte der Holznutzung im Kontrast zum Prozessschutz im Nationalpark

dabei, mehr über die nahezu unsichtbaren Lebensräume der heimischen Tierwelt zu erfahren.

In einem kleinen Regionalshop sind ausgewählte regionale Produkte ebenso erhältlich wie Bildungsmaterialien für Pädagogen, Wanderliteratur, Bildbände und vertiefende Literatur zur Kulturgeschichte der Sächsisch-Böhmischen Schweiz.

Ausgewählte Veranstaltungen – mehr unter www.lanu.de

23. & 24. Februar – Geologische Exkursion: Teichsteinbrüche – Anmeldung erforderlich

25. April – Geologischer Vortrag: Die Entstehung des Elbsandsteingebirges

28. April - 16. Wollfest am NationalparkZentrum

Kontakt
Uni im Grünen e.V.
Tel. (AB) und Fax: 035022 / 569 817
Email: info@uni-im-gruenen.de
www.uni-im-gruenen.de
www.facebook.com/uni.im.gruenen

Kathleen Krenz, MA Regionalmanagement Sächsische Schweiz

Exkursionen Tourismus Profis 2019

Der Anblick des Cunnersdorfer Reifekellers lässt so manches Herz von „Käse-Liebhabern" höher schlagen.

Exkursionen Tourismus Profis 2019 – mit dem Bus zum regionalen Erzeuger

Gastgeber, touristische Dienstleister, aber auch interessierte Bürger können daran teilnehmen.

21.03.19: Zu den Märzenbecherwiesen und zum Bio-Bauernhof Steinert nach Cunnersdorf bei Hohnstein

- Treff: 9:00 Uhr am ZOB Pirna, Bussteig 1, Rückkehr 14:30 Uhr in Pirna
- Mit der Linie 237 ins Polenztal.
- Wanderung von der Rußigmühle entlang der Märzenbecherwiesen zum Bio Bauernhof Steinert mit Rundgang und Imbiss (7 €/Pers.) und zurück mit dem Linienbus

27.03.2019: Mit dem Bus zum Forststeig und zur Kamphütte

- Treff: 8:00 Uhr am ZOB Pirna, Bussteig 9
- Mit der Linie 219 nach Hellendorf
- Wanderung auf dem Forststeig zur Kamphütte
- Rückfahrt mit der Linie 245 nach Pirna

28.03.19: Besuch der Porschendorfer Mühle

- Treff: 6:50 Uhr am ZOB Pirna, Bussteig 1 / Rückkehr 14 Uhr Pirna
- Mit der Linie 236 nach Porschendorf
- Besichtigung der Porschendorfer Mühle inkl. kleinem Imbiss (9 €/Pers.)
- Wanderung entlang der Mühlen in den Liebethaler Grund und zurück mit dem Bus

Veranstalter
OVPS, Landschaft Zukunft e.V. und Staatsbetrieb Sachsenforst

Achten Sie bitte auf festes Schuhwerk. Verpflegung erfolgt aus dem Rucksack. Fahrten mit dem Bus sind kostenfrei.

Anmeldung bitte bis spätestens 15.3.2019 an: solveig.grosser@ovps.de

Yvonne Bergmann, Regionalmanagerin Region Sächsische Schweiz

Hochofen Brausenstein 2 – Wahrzeichen von Bielatal

Die Sanierung war eine umfangreiche Maßnahme. Inzwischen ist er komplett fertig. Nur in Betrieb wird er nicht mehr gehen!

Unsere Vorfahren haben im 15. Jahrhundert damit begonnen, Erz zu verhütten, welches im Osterzgebirge gewonnen wurde – so auch im Bielatal. Dazu wurden zahlreiche Eisenhütten, Hämmer und Hochöfen an der Biela errichtet – u.a. auch das Hammerwerk Brausenstein mit seinem „Hohen Ofen" (jetzt: Hochofen genannt). Eine wichtige Aufgabe des Hammerwerkes war die Herstellung von Kanonenrohren und Kugeln aus Eisen für die kurfürstlich-sächsische Armee. Der Hohe Ofen Brausenstein lieferte auch Kanonenkugeln für das Dresdner Zeughaus und die Festung Königstein.

Vom einstigen Hammerwerk ist nur noch der Hochofen übrig. Der dahinterliegende gleichnamige Kletterfelsen erinnert ebenfalls daran. Im Felsblock hinter dem Ofen sind noch Balkenlager und Falze zu erkennen.

Damit nicht noch der letzte Zeitzeuge der Eisenverhüttung im Bielatal verschwindet, hat die Gemeinde Rosenthal-Bielatal im vergangenen Jahr LEADER-Fördermittel zur Sanierung des Hochofen Brausenstein beantragt und erhalten. Somit konnte die schon lange notwendige Schadenssanierung vorgenommen werden – jetzt erstrahlt der Hochofen im neuen Glanz.

Neugierig geworden? – Erkunden Sie diesen während einer schönen Wanderung durch die Felsengassen im Bielatal – eine Informationstafel vermittelt die Geschichte lebendig direkt vor Ort.

Sina Klingner, Fachgruppe Ornithologie Pirna

Nachruf Andreas Kunzmann

Naturschützer. Mahner. Mann der Tat. Fast jeder, der ihn kannte, findet diese oder ähnliche Beschreibungen. Mit Andreas Kunzmann verstarb am 9. Januar 2019 ein markanter Pirnaer, der sich dem Naturschutz unserer Region verschrieben hatte.

Jovial und fordernd war er, humorvoll und auch mal unbequem, wenn es um „seine" Tiere ging: Die Ornithologie hatte es ihm angetan, Amphibien und die summende Gilde der Hornissen, Wespen, Hummeln und Wildbienen. Ihnen Gehör zu verschaffen in einer Zeit, in der die Geräusche unserer Wildtiere oft verstummen – das trieb ihn leidenschaftlich an. Wasservogelzählungen an der Elbe, Betreuung von Amphibienschutzzäunen bei Wind und Wetter oder die Umsetzung von Hornissen-Nestern mit selbst gebasteltem „Schon-Staubsauger" waren nur wenige seiner Aktivitäten. Jahraus, jahrein und zum überwiegenden Teil ehrenamtlich.

Im Jahr 2011 erhielt er den Ehrenamtspreis der Stadt Pirna. Nach 30 Jahren als Naturschutzhelfer wurde ihm außerdem die Ehre zuteil, beim sächsischen Staatsminister für Umwelt und Landwirtschaft zu speisen, als einer von zehn verdienstvollen Ehrenamtlichen des ehemaligen Regierungsbezirks Dresden. Im Jahr 2012 wurde er zum ehrenamtlichen Regionalbeauftragten für die Region Pirna-Heidenau in Naturschutzbelangen berufen.

Andreas Kunzmann hinterlässt nachhaltige Spuren und eine kaum zu füllende Lücke. Nicht nur bei Menschen, die mit ihm täglich arbeiteten, scherzten, für die gemeinsame „Sache Natur" wirkten. Er sorgte sich um den Nachwuchs in Naturschutzdingen, vertraute auf die angeborene Zuneigung der Jüngsten für unsere Mitgeschöpfe – egal welcher Art. Seine umfassende Arten- und Sachkenntnis hatte er sich selbst von Kindesbeinen an erworben.

Bei allem Engagement konnte er auch genießen: das erste Laubfrosch-Konzert in der Frühjahrsdämmerung, die Beobachtung einer seltenen Wildwespenart an Blüten.

Seine Passion und die Werke, an denen er teilhatte, werden bleiben. In den Weißstorch-Horst, den er letztes Jahr mit instand setzte, zieht hoffentlich auch dieses Jahr ein Paar ein.

Uwe Zocher, Koch auf der Brand-Baude

Rezept des Monats

Schlesische Klöße

Beim zuletzt geschriebenen Rezept der Rouladen ging es ja um die Soße. Ja die Soße! Ein echter Sachse liebt Soße! Schön zum Ditschen...

Doch auch Soße essen will gelernt sein. Die einfachste Variante wäre, sie vom Teller zu schlürfen. Das empfinden aber die meisten der Tischnachbarn als anstößig!

Zum Glück brachten spanische Urlauber die Kartoffel von Übersee mit nach Deutschland. Als hätten sie gewusst, dass Soße-Schlürfen unanständig ist. Hatte man nun eine gekochte Knolle, die – gut zermanscht – viel Soße aufnimmt, um sie zu Munde zu führen. Herrlich! Alternativlos? Nicht ganz. Denn die Kartoffel lässt sich auch zum Kloß veredeln. Zum Schlesischen Kloß! Nicht Thüringer, Vogtländer oder Grüner! Denn Schlesische Klöße sind am besten zum Soße-Essen geeignet. Es gibt nämlich eine Art von Klößen, da wird beim Formen mit dem Finger eine Vertiefung in den Kloß gedrückt – für die Soße!

Und so werden sie gemacht: Mehlig kochende Kartoffeln werden mit der Schale in kochendem Wasser gegart. Noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Masse abkühlen lassen, mit Salz und Muskat würzen. Nun Eier, etwas Milch und Mehl dazu geben und zu einer Masse verarbeiten. So viel Mehl verwenden, dass der Teig nicht klebrig ist.

Nun den Teig auf einem bemehlten Brett und mit bemehlten Händen zu kleinen Klößchen formen und zum Schluss mit dem Daumen eine Vertiefung in den Kloß drücken. Die geformten Klöße in reichlich kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen lassen und dann ca. 12 Minuten ziehen lassen. Schwimmen die Klöße oben, sind sie fertig! Beim Anrichten die Klößchen mit der Vertiefung nach oben auf den Teller legen und mit Soße überschwemmen.

Auf dem Brand kamen die Gäste in den Genuss von Sauerbratensoße. Ein geschmorter Sauerbraten mit Wurzelgemüse und Schlesischen Klößen – das stärkt den Wanderer beim Gang durch den winterlichen Nationalpark – habe ich so gedacht, gekocht und die abgeleckten Teller gespült.
Gehört sich denn das?

www.brand-baude.de

Information

Über die Wintertage sind die Informationsstellen des Nationalparks geschlossen. Eine Ausnahme sind dabei die Bastei sowie das Blockhaus auf dem Brand. Informieren Sie sich dort über Fragen der Kulturlandschaft, ehe es zum Essen in die Brandbaude geht.

Veranstaltungen und Termine

16.2. bis 3.3.2019 | tgl. 12/14 Uhr
Festung Königstein kompakt –
Das musst Du gesehen haben!
Familienführung zu den Highlights der Festung Königstein | 45 min | Kinder bis 16 Jahre frei, Erwachsene 2 €

17.2.2019 | 11 – 16:30 Uhr
Von Quacksalbern, Magiern und Kullerhexen – ein zauberhafter Spieletag
In den Hornkasematten auf der Festung Königstein können unter Anleitung neue und bekannte Familienspiele ausprobiert werden. | Partner: Schmidt Spiele GmbH

18.2. - 22.2.2019 Geheime Spuren
25.2. – 3.3.2019 LL-Ski Camp
Ferienfreizeiten 2019
mit Bewusst Leben e.V.
Anmeldung unter:
www.bewusst-leben-sachsen.de

9.3.2019, 19 Uhr
157. literarisches Menü
im Landgasthaus zum Schwarzbachtal, „Wider den tierischen Ernst“ mit Sascha Glintenkamp
www.schwarzbachtal.de

Jörg Weber, MA Nationalpark Sächsische Schweiz

In eigener Sache – unser Aussehen hat sich geändert!

Sächsisch-Böhmische SCHWEIZ

Der eingefleischte Schweizerleser wird es bemerkt haben, wir erscheinen mit dieser Ausgabe in einem neuen Design.
In Zusammenarbeit mit unseren böhmischen Kollegen aus Tourismus und Nationalpark wurde das grafische Erscheinungsbild den neuen Erfordernissen angepasst. Somit musste sich auch der „Schweizer“ angleichen. Sie können sich an diese Form gewöhnen. So bleibt es erst einmal eine ganze Weile. Die Redaktion ist zufrieden.

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.

Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie „Nationale Naturlandschaften“.

Nationalpark Sächsische Schweiz

Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer: März 2019