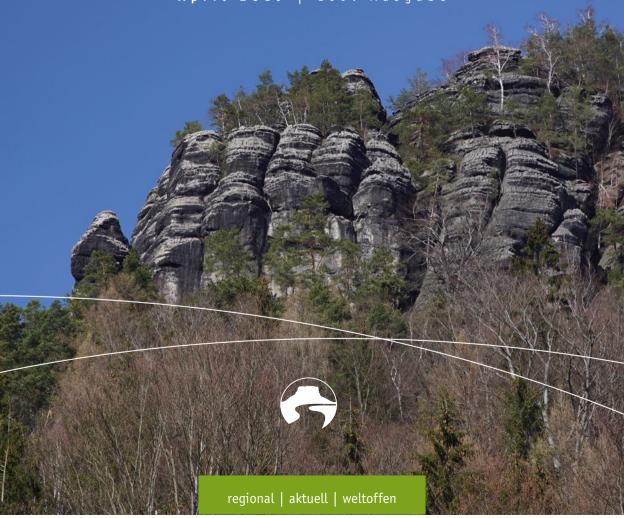


seit 2009

SANDSTEIN SCHWEIZER

April 2019 | 109. Ausgabe













Inhalt

Nationalpark-Partner | Porträt

Elbhotel Bad Schandau

Regionalvermarkter | Porträt

Romantik Hotel Deutsches Haus

Nationalpark | Aktiv

- Informationen aus dem Schutzgebiet
- Die Felsampel steht in den Startlöchern
- Erfolgreiche Müllsammelaktion an 10 den Pratzschwitzer Elblachen

Gemeinsam statt einsam -Fahrtenbündelung zur Arbeitsstätte Buchempfehlung

Region | Aktiv

- Fünf Jahre GogelmoschHaus
- 13 **Weesensteiner Treberbrot** Stellenausschreibung
- "Genießer Frühling" 16. Tourismusbörse Sächsisch-Böhmische Schweiz

Rezept des Monats

- Schweinshaxe 15
- Veranstaltungen und Termine

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.qutes-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 vom Zeughaus auf den Teichstein im Großen Zschand, Jörg Weber

Newsletter "SandsteinSchweizer" 109. Ausgabe, April 2019 Redaktion: Jörg Weber Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Satz und Lavout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: J. Weber, Fam. Mitzscherlich, Fam. Riedel, P. Dutschk, T. Schimansky, C. Sitting-Schubert, Y. Bergmann,

Bäckerei Sachse, T. Pfenniger, F. Höppner Auflage: 4.000 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.

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

Editorial

"Tun wir es der Natur gleich und stehen immer wieder auf, in der Aufgabe, das Gute zum Blühen zu bringen."

Beat Jan

Da Ostern in diesem Jahr weit in den April hinein fällt, können wir den echten Saisonstart mit dem Osterfest krönen. Die verbleibende Zeit wollen wir zur Vorbereitung und Gestaltung neuer Ideen für unsere Gäste sowie für unsere eigene Ausrichtung nutzen. Fit sein für die Herausforderungen der kommenden Monate, das ist unser Ziel. Die Saison startet spät, aber wenn uns Petrus wohl gesonnen ist, ist ein sonniges Plätzchen für uns und unsere Gäste auf der Terrasse oder im Biergarten garantiert!

Auch wir Netzwerker stehen mit klar formulierten Zielen, vielfältigen Aufgaben und zahlreichen, gemeinsamen Aktionen, wie der jährlichen Tourismusbörse, für unsere Region in den Startlöchern. Unser Hauptanliegen dabei ist es, die Regionalentwicklung und die Nationalparkidee miteinander in Einklang und voran zu bringen. Eine Herausforderung allemal, aber für eine Region, die Gästefreundschaft, Willkommenskultur und nachhaltige Tourismusentwicklung in ihrem Leitbild fokussiert, eine durchaus lösbare Aufgabe! Hier gilt es für uns, so vielfältig in unseren Angeboten zu sein, wie unsere Gäste es sind.

Damit ist nicht gemeint, alles soll schneller oder aktionsreicher werden - nein -



wir wollen uns individuell an den Bedürfnissen unserer Gäste nach Naturerlebnis. Ruhe und Entschleunigung orientieren.

Genießen auch Sie den Start in die Ostertage und die neue Saison mit Vorfreude und vielen kreativen Ideen und guten nachhaltigen Gedanken!

Im Aprilschweizer stellen sich u.a. zwei Hotels vor, für die Regionalität nicht nur in der Küche groß geschrieben wird. Außerdem erfahren Sie einiges zu neuen Projekten. Kennen Sie z.B. eine "Felsampel" oder einen "Gogelmosch?"

Auch das leidige Dauerthema "Müll in der Landschaft" wird wieder aufgegriffen. Gute Beispiele zeigen, dass es uns nicht egal sein darf, wenn (Plastik-) Müll unsere Natur belastet.

Bleiben Sie vielseitig interessiert und wie immer neugierig...

Moise funde / Weller

Ihre Ulrike Funke und Jörg Weber





Elbhotel Bad Schandau





Das Elbhotel steht in vorderster Front mit freiem Blick auf die Elbe, Die Schiffe der Sächsischen Dampfschiffahrt steuern Bad Schandau ab dem 2. Mai wieder an.

Seit mehr als 200 Jahren kommen die Gäste in die Sächsische Schweiz und seit über 140 Jahren ins Elbhotel Bad Schandau. Heute ist das Elbhotel ein traditionsreiches, familiengeführtes 3*-Sterne-Hotel zentral im Stadtzentrum von Bad Schandau, direkt an der Elbpromenade gelegen, ein idealer Ausgangspunkt zum Erkunden des Elbsandsteingebirges.

Unsere Gäste reisen bequem mit dem Zug an und können vom Hotel aus alles zu Fuß oder per Fahrrad oder auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, egal ob mit Schiff, mit Bus oder Bahn erreichen.

Im hoteleigenen Restaurant und auf der großen Sonnenterrasse mit Elbblick wird den Gästen neben regionalen Spezialitäten auch Kulinarisches aus aller Welt serviert. In unserer Küche finden Sie viele abwechslungsreiche Gerichte mit Produkten aus der Region wie Karpfenschnitzel von der Fisch- und Forellenzucht Ermisch, die Champignons kommen vom Champignonzüchter Eichler und die Kartoffeln werden angeliefert von Familie Seeliger aus Altendorf. Die Wurst und das Fleisch beziehen wir aus Dürrröhrsdorf.

Wir legen unser Augenmerk aber auch auf kleine Dinge, so haben wir einen kleinen

109. SandsteinSchweizer | April 2019

Kräutergarten auf unserer Dachterrasse, oder von den Früchten unseres hauseigenen Quittenbaumes wird leckeres Quittenragout hergestellt, was es zum Wildkrautwickel gibt oder zu einer leckeren Buttermilchplinse.

Selbst beim Frühstück findet sich Imkerhonig aus Reinhardtsdorf und wir haben uns für den Saft aus der Kelterei Walther entschieden. Natürlich bekommen wir auch die Frühstücksbrötchen von der ortsansässigen Bäckerei Förster.

Egal ob die Gäste aktiv das Elbsandsteingebirge "erobern", sich verwöhnen lassen und sich erholen möchten - das passt alles zusammen - im Elbhotel Bad Schandau.

PS: Das Elbhotel ist seit 2018 Partnerbetrieb des Nationalparks. Wer doch mit dem eigenen PKW anreisen möchte, kommt auch hier in den Genuss der Gästekarte. Fähren und Stadtbusse sind dann frei nutzbar. Gönnen Sie Ihrem Auto auch mal ein FREI!



Frühstück im Grünen geht auch mit Elbblick.

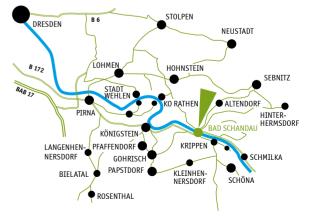


Nach dem Frühstück ein hoteleigenes Rad zu mieten und damit die Felsenlandschaft bis nach Böhmen zu erkunden. ist nur eine gute Empfehlung.



Kontakt

Elbhotel Bad Schandau An der Elbe 2 01814 Bad Schandau Tel.: 03 50 22/9 21-0 Fax: 03 50 22/9 21-300 info@elbhotel.de www.elbhotel-bad-schandau.de



5

Romantik Hotel Deutsches Haus. Pirna





Die Juniorchefin Katja Riedel und Chefkoch Petzold locken ihre Gäste in den idyllischen Innenhof des Romantikhotels.

Geschichte spüren im Herzen der historischen Altstadt von Pirna - regionale Köstlichkeiten probieren

In der Altstadt Pirnas liegt das Romantik Hotel Deutsches Haus, Hier erwartet Sie Familie Riedel mit einer exzellenten Küche und erlesenen Sächsischen Weinen. Im "Restaurant an der Sächsischen Weinstraße" bietet die 25. Sächsische Weinkönigin verschiedene Weinverkostungen und Informationen zum Weinbau in Sachsen an. Im rustikalen Blechschmidt-Keller können die Gäste auch vom Heißen Stein speisen – ein gesunder Brutzelspaß. Der romantische Innenhof lädt im Sommer zum Verweilen ein. Für festliche Anlässe, Konzerte oder Tagungen empfiehlt sich der Renaissance-Saal – mit seiner original erhaltenen, bemalten Holzbalkendecke ist er das Prunkstück des Hauses. Die frische regionale Küche ist ausgezeichnet mit dem Siegel "Gutes von hier". Das innovative Küchenteam um den Küchenchef, Herrn Petzold, interpretiert traditionelle Sächsische Gerichte neu und kreiert aus den saisonalen Produkten erlesene Menüs. Besonders interessant ist das Menü "Ein Engel für Pirna", ausgezeichnet mit "Gutes von hier" und ausschließlich aus regionalen Produkten zubereitet. Sven Petzold hat gemeinsam mit dem Winzer Frédéric Fourré und dessen Weinen ein einmaliges kulinarisches Erlebnis geschaffen. Das Menü auf Weißem Gold - serviert auf Meißner Porzellan – ist ein exklusiver Genuss. Selbstverständlich finden auch Vegetarier und Veganer ein interessantes Angebot. Das Romantik Hotel liegt an der Krautwickeltour durch die Sächsische

109. SandsteinSchweizer | April 2019

Schweiz, Der "Krautwickel = das Gericht der Sächsischen Schweiz" kann in der klassischen und in der vegetarischen Variante verspeist werden.

Hier in Pirna können Sie auch Thre Leidenschaft für täglich gelebte familiäre Gastlichkeit entdecken. Das Haus wird geprägt durch seine individuell und mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Zimmer. In einem Denkmal zu wohnen und so altehrwürdige Baukunst zu erfahren, macht den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis. Im stilvollen Ambiente genießen Sie frisch aus regionalen Produkten zubereitete Speisen. Unsere Pirnaer Unikate - Wolf Blechschmidt's Sauerbratensüppchen und die P(B)irnsche Torte - können Sie auch für die Daheimgebliebenen mitnehmen oder als kleine Erinnerung an schöne Tage.

Abgerundet werden die Menüs mit einem Sächsischen Wein, empfohlen von der 25. Sächsischen Weinkönigin, der Tochter des Hauses. Ein Geheimtipp und ein besonderes Erlebnis ist es, mit Katja Riedel den Sächsischen WeinWanderWeg zu erkunden.



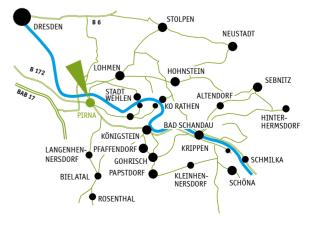
Das Auge isst mit und sogar echte Pirnaer BIO-Weine stehen auf der Karte.



Inzwischen nicht mehr von den Speisekarten wegzudenken: Der "gemeine" Krautwickel.

Kontakt

Romantik Hotel Deutsches Haus Regina Riedel Niedere Burgstraße 1 01796 Pirna Tel. 03501 46880 info@romantikhotel-pirna.de www.romantikhotel-pirna.de



Informationen aus dem Schutzgebiet



Artenschutz

Die Nationalparkverwaltung teilt mit, dass ab 1. März 2019 erste Horstplätze relevanter Vogelarten mit einer Horstschutzzone ausgewiesen und somit auch Kletterfelsen gesperrt worden sind. Es handelt sich dabei um von der Nationalparkverwaltung speziell ausgesuchte,

potenzielle Plätze im Bereich von Kletterfelsen, bei denen den betroffenen Vogelarten – aufgrund von Erfahrungen – zur Horstplatzsuche etwas "Beruhigung" gegeben wird. Sollte sich an diesen Plätzen kein Brutnachweis ergeben, werden die Horstschutzzonen zeitnah wieder aufgehoben.

Wegesituation

Infolge der letzten Schneebrüche, Sturmereignisse sowie teilweise lockerer Felsen ist immer noch mit Behinderungen in der Nationalparkregion zu rechnen. Bitte informieren Sie sich vor Tourenbeginn bzw. achten Sie auf die Hinweise vor Ort.



Wider den Müll

Es bleibt ein Dauerbrenner: der Müll in der Natur. Wenn wir zusammen mit dem Sächsischen Bergsteigerbund für den 21. September wieder zur Aktion "Sauberes Gebirge" aufrufen, so ist das eher als Unterstützung, denn als "Müllfreibrief" zu verstehen. Schöner wäre es natürlich, dies nicht organisieren zu müssen.

Was wir unseren Gästen daher nachdrücklich ans Herz legen wollen: Nehmen Sie Ihren Müll bitte wieder mit! Wir können nicht exzellente Urlaubsgebiete mit Dreckecken veredeln. Leider sind wir mit dieser Problematik nicht alleine. Die Botschaft gilt bundesweit!

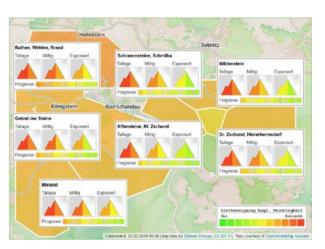
Peter Dutschk, Sächsischer Bergsteigerbund

Die Felsampel steht in den Startlöchern

Jeder sächsische Bergsteiger kennt das Problem: Klettern an nassem Fels gefährdet die empfindlichen Sandsteinformationen und bringt gleichzeitig die Kletterer in Gefahr. Gründe dafür sind einerseits die verminderte Reibung der Felsoberfläche und andererseits die Wasserlöslichkeit des Bindemittels im Sandstein. Der damit verbundene Festigkeitsverlust lässt sich nur mit viel Erfahrung oder oftmals überhaupt nicht einschätzen.

Mit der sogenannten "Felsampel" wollte der Sächsische Bergsteigerbund eine Entscheidungshilfe anbieten, ob und wann nach Niederschlägen wieder geklettert werden kann. Nach über vier Jahren Entwicklungszeit, ein wissenschaftliches Forschungsprojekt und eine Menge Herzblut später hat die ehrenamtliche Projektgruppe Felsampel eine erste Version auf die Beine gestellt.

Die sächsische Felsampel basiert auf einem weltweit einzigartigen Feuchtemodell, welches eigens für unsere sensiblen Sandsteinfelsen entworfen wurde. Im Augenblick wird es von fünf Wetterstationen in Echtzeit gespeist, um den Feuchtegrad der Felsen auf Klettergebietsebene abzubilden. Ferner wird das Modell mit meteorologischen Prognosedaten für eine 4-Tage-Prognose versorgt. Zudem soll eine SBB-eigene Wetterstation die Aussagekraft weiter erhöhen.



Sind sie neugierig geworden, wie feuchter Fels im Internet nachverfolgt werden kann? Die Felsampel zeigt uns den Weg.

Dem Namen entsprechend wird die Felsfeuchte in den Ampelfarben dargestellt, was eine intuitive Bedienung erlaubt. Darüber hinaus sieht eine Detailkarte für sonnige und schattige Bereiche eine Einteilung in Tallage, mittige Lage und exponierte Lage der Gipfel vor.

Erreichbar ist die Felsampel von allen internetfähigen Endgeräten unter www.felsampel.bergsteigerbund.de

Interessant für Gebietskenner: Ein Online-Fragebogen ermöglicht die Eingabe der subjektiven Felsfeuchte-Empfindung, womit im Laufe der Zeit eine größere Detailtiefe erreicht werden soll. Schließlich geht es nicht um ein Kletterverbot, sondern um sicheren und naturverträglichen Bergsport - ein Unterfangen, das die Nationalparkverwaltung unterstützt!



Stefanie Engelbrecht, Öffentlichkeitsarbeit & Marketing, NationalparkZentrum Bad Schandau

Erfolgreiche Müllsammelaktion an den Pratzschwitzer Flhlachen



Viele Hände und leider kein schnelles Ende - die Elbe hat noch viel "Strandgut" für blaue Säcke parat!

Auch wenn das Gesammelte die Nationalparkregion bereits verlassen hat - es geht uns trotzdem etwas an. Dank des Projektes "Lebenswerte Sächsische Schweiz", welches im NationalparkZentrum Bad Schandau angesiedelt ist, fanden sich, bei ungemütlichstem Wetter, ca. 20 große und kleine Helfer, die auf dem Flächennaturdenkmal "Elblachen Pratzschwitz" angeschwemmten Müll sammelten.

Dieses Gelände steht seit 1979 unter Naturschutz, wird von zahlreichen Tierarten saisonal oder ganzjährig bewohnt und ist ein Stück "wilde" Natur inmitten der Kulturlandschaft. Bei genauerer Betrachtung sind zahlreiche Farbtupfer festzustellen. Dabei handelt es sich allerdings um den Artenreichtum der etwas anderen Art: Plastikflaschen, Autoreifen, Flaschenkästen, Gartenmöbel, Styropor in allen Größen, Verpackungen etc. Viele dieser Gegenstände hatten bereits einen längeren Weg hinter sich.

Diese Aktion konnte nur ein Anfang sein. Es ist geplant, im Winter, wenn die meisten Tiere das Gelände wieder verlassen haben, eine weitere Sammlung zu starten. Den Helfern aus Deutschland und Eritrea. die ihren Wohnsitz in Pirna, Dresden, Lohmen und Reinhardtsdorf haben, sei großer Dank ausgesprochen.

Das Projekt "Lebenswerte Sächsische Schweiz" ist ein integratives Projekt und verbindet gesellschaftliches Engagement mit Naturschutzmaßnahmen. Es ist eine Maßnahme, die mitfinanziert wurde durch Steuermittel auf der Grundlage des von den Abgeordneten des Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.



Arbeitstreffen bei EUROPARC

Die Verantwortlichen für die Partnerprojekte aus den Schutzgebieten trafen sich im Thüringer Wald zum jährlichen Arbeitstreffen unter Leitung von EUROPARC e.V.

Mit dem Wintereinbruch konnten alle gelassen umgehen. Auf dem Prüfstand standen erneut nachhaltige Projektansätze. In 31 Schutzgebieten werden Partnerprojekte mit über 1400 Betrieben organisiert.

Sten Eibenstein, Mobilitätsmanager Sächsische Schweiz

Gemeinsam statt einsam -Fahrtenbündelung zur Arbeitsstätte



Dies ist die Kernaussage der Idee, mit welcher der Verein Landschaf(f)t Zukunft e.V. erfolgreich an dem Ideenwettbewerb "Simul+" des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft teilnahm.

Hinter der Idee steckt die Bündelung von Fahrten aus ähnlichen Regionen zur Arbeitsstätte. Bereits heute finden Unternehmen im ländlichen Raum nur noch schwer neue Auszubildende und Mitarbeiter ohne eigenen Pkw. da diese nicht zu den Arbeitsplätzen kommen. Aus diesem Grund sollten sich Firmen in gleichen Regionen zusammenschließen und ihren Mitarbeitern die Möglichkeit geben, Fahrten zur Arbeit und zurück zu teilen. Die gleiche Fahrtrichtung und das Wissen,



Geschäftsführerin Ulrike Funke und Mobi-Manager Sten Eibenstein freuen sich über die "mobile" Auszeichnung.

dass es sich um einen "Kollegen" handelt, ist der Vorteil dieser Idee.

Das Preisgeld in Höhe von 5.000 € soll zur Weiterentwicklung des Lösungsansatzes durch Mobilitätsmanager Sten Eibenstein genutzt werden.

Ernst Paul Dörfler, Buchautor

Buchempfehlung

Ein Leben mit der Sonne statt nach der Uhr, faire partnerschaftliche Beziehungen, Gewaltverzicht und klimaneutrale Mobilität – was können wir von Vögeln lernen? "Nestwärme" ist ein überraschendes Buch über das Sozialverhalten unserer gefiederten Nachbarn, ein Plädoyer für einen nachhaltigen Umgang mit der Natur - und eine augenzwinkernde Aufforderung, das eigene Leben hin und wieder aus einer neuen Perspektive zu betrachten.

Der vielfach ausgezeichnete Naturschützer Ernst Paul Dörfler hat ein berührendes Buch über das geheime Leben der



Vögel geschrieben, die oft friedvoller und achtsamer miteinander umgehen als wir Menschen.

ISBN: 978-3-446-26185-3





Ulrike Junker, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

Fünf Jahre GogelmoschHaus in Stolpen



Wer hätte zu Baubeginn im Mai 2013 gedacht, dass das GogelmoschHaus schon 2014 mit Leben gefüllt sein würde? Und wer hätte erwartet, dass fünf Jahre später dieses Familien- und Begegnungszentrum ein wichtiger Anlaufpunkt für so viele Menschen in verschiedensten Lebensphasen und Lebenslagen sein würde? Der Altbestand des damaligen Jugendheimes war in katastrophalem Zustand, die Kosten explodierten. Doch immer wieder kamen Zuspruch und Unterstützung von Familie, Freunden, Mitstreitern, Denkmalamt und der "ILE-Stelle".

Der Kindergarten "Kleine Weltentdecker" war der Erste, der Anfang 2014 ins GogelmoschHaus einzog. Das freudige Lachen der neuen Bewohner, die wunderbare Andacht sowie die ersten kleinen Küchenbesucher entschädigten für die mühevolle Arbeit.



Im Juni begann der Gogelmosch e.V. seine wertvolle Arbeit. Die Vielfalt wuchs mit jedem neuen Mieter (z.B. Musikschule Sächsische Schweiz); und sie wächst weiter mit Menschen, die sich einbringen, mitgestalten, Erfahrungen teilen, Angebote schaffen oder nutzen. Wo findet man schon Leseclub, Shiatsu-Behandlung, QiGong- und TaekwonDo-Kurse, osteopathische Behandlung, eine Kinder- und Jugendpsychologin, Physiotherapie, Ferienkurse, Hausaufgabenbetreuung, Trauercafé, ... unter einem Dach?!



Der Gogelmosch e.V. ist mit Recht stolz auf das Erreichte und sieht voller Vorfreude in die Zukunft. Es dürfen alle daran teilhaben – der GogelmoschVerein lädt am 4. Mai 2019 zur Geburtstagsfeier ein.

Einfach mal auf www.gogelmoschhaus.de vorbeischauen.



David Haack von der Feinbäckerei Sachse GmbH & Co. KG. Dohna

Weesensteiner Treberbrot



Die Feinbäckerei Sachse ist ein regionaler Handwerksbetrieb und möchte noch stärker mit regionalen Unternehmen zusammenarbeiten. Gemeinsam mit der Königlichen Schlossbrauerei Weesenstein und deren Braumeister Uli Betsch entstand als neueste Kreation das "Weesensteiner Treberbrot". Es handelt sich um ein weizenfreies Roggen-Dinkel-Mischbrot mit Treber. Der Roggen dafür wird in der Weesensteiner Schlossmühle gemahlen, der Treber von der Bierbrauerei der Königlichen Schlossküche Weesenstein bezogen.

Was ist nun "Treber"? Bei der Bierherstellung bleibt nach dem Maischen, also dem Auskochen der geschroteten Gerste, und nach dem Ablassen der Flüssigkeit der ausgelaugte Gerstenschrot zurück sogenannter Treber.



Die neueste Kreation der Feinbäckerei Sachse GmbH & Co. KG - Weesensteiner Treberbrot

Der Treber besitzt noch einen hohen Feuchtigkeitsgehalt, worin zum Beispiel Eiweiß, Malzzucker, Spurenelemente, Enzyme, Vitamine und Ballaststoffe gelöst vorliegen. Zusammen sorgen sie dafür, dass Treberbrot lecker, bekömmlich und nahrhaft ist.

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

Stellenausschreibung

Koordinator(in) Natur, Kulturlandschaft und Klimaschutz gesucht!

Lust auf Kulturlandschaft? Ab Mai 2019 gibt es die Möglichkeit, sich einzubringen, um seinen Beitrag zum Erhalt sowie zur Weiterentwicklung unserer Sächsischen Schweiz zu leisten.

Weitere Details finden Sie bei Interesse unter:

https://www.re-saechsische-schweiz.de/ Home/Aktuelle-Informationen/190318_ Stellenausschreibung/43083/

109. SandsteinSchweizer | April 2019





13

"Genießer Frühling" vom 15.3. bis 14.4.2019



Sehen, hören, riechen, schmecken... bedeutet "Genießen mit allen Sinnen"!

Bereits zum 3. Mal findet der Genießer Frühling in der Sächsischen Schweiz statt. an dem 13 Restaurants, Landgasthäuser und Hotels teilnehmen. "Wir möchten Gäste dazu ermutigen, die hervorragende, kreative und innovationsfreudige Küche der Sächsischen Schweiz zu erkunden. denn unsere zauberhafte Landschaft lädt nicht nur zum Wandern ein", sagte Thomas Pfenniger, Geschäftsführer des DEHOGA Regionalverbandes Sächsische Schweiz. Für die vom Hotel- und Gaststättenverband zusammen mit der Unterstützung durch die Volksbank Pirna, den Tourismusverband Sächsische Schweiz und die Gastronomen initiierte Aktion gilt die Devise: frische Köstlichkeiten aus der Region direkt auf den Teller. Viele Gastromomen greifen dabei auf die Zusammenarbeit mit der Regionalinitiative "Gutes von hier" des Landschaf(f)t Zukunft e. V. zurück, das führende Erzeuger- und Produzentennetzwerk in der Sächsischen Schweiz. "So entfallen lange Transportwege und die Produkte bleiben frisch", so Thomas Pfenniger.

www.dehoga-ssw.de

Yvonne Bethage, Nachhaltigkeitsmanagerin Tourismusverband Sächsische Schweiz

16 Tourismusbörse Sächsisch-Böhmische Schweiz

Sie wollen wissen, was es Neues gibt in der Reiseregion Sächsische Schweiz? Sie benötigen neues Infomaterial für Ihre Gäste? Sie wollen sich mit Partnern austauschen oder neue Kontakte knüpfen? Dann haben Sie sich hoffentlich die Tourismusbörse Sächsisch-Böhmische Schweiz am 6. April fest eingeplant, denn hier kommen alle zusammen. Die Veranstaltung ist der bedeutendste Branchentreff in der Region. Bereits zum 16. Mal präsentieren sich im NationalparkZentrum in Bad Schandau über 70 Vereine, Freizeiteinrichtungen, Touristinformationen, Ausflugsziele, Verkehrsunternehmen und viele mehr. Neben den zahlreichen Kontaktmöglichkeiten haben wir ein interessantes Rahmenprogramm zusammengestellt.

Uwe Zocher, Koch auf der Brand-Baude

Rezept des Monats

Schweinshaxe

Der Abverkauf von geschmorten Schweinshaxen ist in der Fastenzeit sprunghaft nach oben geschnellt. Die Leute machen eben Haxenfasten! Voll im Trend! Kommt aus Amerika? Eher nicht!

Das Maß aller Dinge sind für mich die Schweinshaxen im Kloster Andechs. Wer schon einmal da war, weiß, wovon ich rede. Ein schöner Batzen Fleisch, wo ein Knochen oben herausragt. Da gibt es kein Halten mehr! Nun mag sich einer denken, dass ich Werbung für einen anderen Laden mache, naja, Andechs befindet sich ja nicht unbedingt in Lauflage der Brandbaude. Der Malerweg führt auch nicht daran vorbei. Also was soll's!

Hier schmore ich die Haxen mit Rechenberger Bier. Das gibt einen extra Kick und rundet den Geschmack der Haxe bestens ab. Haxen dämpfe ich – schon mit Knoblauch, Salz, Kümmel, Pfeffer und Thymian gewürzt – für eine ¾ Stunde. Dann gieße ich das besagte Rechenberger Bier an, drehe die Haxen mit der Schwarte nach unten und schmore diese bei ca. 160 Grad. Wenn das Fleisch weich wird und Farbe bekommt, drehe ich die Schwartenseite nach oben und erhöhe die Oberhitze im Ofen. So brät das Fett aus der Schwarte und die Haxe wird super knusprig.

Aus dem Bratensatz koche ich eine Soße. die ich nur leicht mit Stärke abbinde. Haxensud mit Rechenberger und dazu

Kartoffelkloß sowie Sauerkraut: Der Klassiker! Dazu kann man beruhigt dass Haxenfasten einmal mit der Bierdiät kombinieren.

Aber mal Spaß beiseite. Die Tage werden länger und man spürt den Frühling. Wie der Mensch, so die Ziegen in Lauterbach! Bald gibt es wieder Lauterbacher Bio-Ziegenkäse und die Haxen werden von der Speisekarte verbannt. Dann ist auch die Fastenzeit zu Ende und die Besucher aus Nah und Fern strömen wieder in die Sächsische Schweiz.

www.brand-baude.de

Anmerkungen der Redaktion



Eine gute Übersicht über regionale Erzeuger und deren Produkte in unserer Region finden Sie unter:

www.qutes-von-hier.org











Veranstaltungen und Termine



21./22.4.2019

Sagenhafte OstereierEi

Erlebniswelt SteinReich

28.4.2019

HexenBrunch

Erlebniswelt SteinReich www.steinreich-sachsen.de

1.5.2019, 11 Uhr

Klangkonzert mit großen Gongs

Herrenhaus Orangella in Stadt Wehlen www.herrenhaus-orangella.de

5.5.2019, 15 Uhr

"Auf Sand gebaut?" - 14. Berggottesdienst auf dem Kuhstall

Die Evangelischen Kirchgemeinden der Sächsischen Schweiz laden zum Berggottesdienst ein. Bitte nutzen Sie die Angebote des ÖPNV.

7.5.2019, 8:45 ZOB Pirna

Tourismusprofis 2019

Mit dem Wanderbus 237 zur Exkursion "Entführung in die wilden Ecken – hinter die Kulissen von Natur und Theater" (Einblicke in die Nationalparkphilosophie sowie hinter die Kulissen der Felsenbühne Rathen) Anmeldung erbeten:

solveig.grosser@ovps.de









Terminblocker!

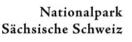
Neuauflage Sauberes Gebirge – CleanUpDay Sächsische Schweiz 21.9.2019 – Details ab August auch hier im Schweizer



Wir sind "Fahrtziel Natur-Gebiet".



Wir sind Mitglied der Schutzgebietsfamilie "Nationale Naturlandschaften".





Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer: Mai 2019

