



Sächsisch-Böhmische  
SCHWEIZ

Meißen

Pflanzenöle

Lieferservice

Bautzen

# SANDSTEIN

Post für Partner

# SCHWEIZER

August 2023 | 161. Ausgabe

Brotaufstriche  
Marmeladen

Imkerei



regional | aktuell | weltoffen



## Inhalt

- |  |  |
|--|--|
| <p>Regionalmanagement   Aktuell<br/> <b>4 Aktuelles zum Netzwerk<br/>         "Gutes von hier."</b></p> <p>Regional   Produziert<br/> <b>6 Vom kleinsten Haustier der Welt</b></p> <p>Regional   Vernetzt<br/> <b>8 Gut vernetzt? Gut vernetzt!</b></p> <p><b>10 Gastronomie und regionale<br/>         Vermarkter pflegen rege<br/>         Kooperationen</b></p> | <p>Regional   Mehrwert<br/> <b>12 Regionale Synergien leben</b></p> <p>Regional   Versorgt<br/> <b>14 Regionaler Einkaufsführer</b></p> <p><b>16 Termine und Veranstaltungen</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 – 900729  
 joerg.weber@smekul.sachsen.de  
 www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

**Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.  
 Ulrike Roth Geschäftsführung**

Regionalmanagement Sächsische Schweiz  
 Ansprechpartner: Yvonne Kannegießer  
 Krietzschwitzer Str. 20, 01796 Pirna  
 Tel. 03501 – 47048711, Fax 03501 – 47048719  
 yvonne.kannegiesser@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 Regionalentwicklung (SMR)“

### Bild Titelseite:

Am Marktstand des Landschaf(f)t Zukunft e.V. auf dem Naturmarkt Sächsische Schweiz in Stadt Wehlen;  
 Foto: Silke Zimmermann

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
 161. SandsteinSchweizer | August 2023

Redaktion: Yvonne Kannegießer  
 Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
 Bildautoren: Landschaf(f)t Zukunft e. V., Regionalmanagement Sächsische Schweiz, J. Taut, D. Jäger, Privatbrauerei Schmees-Besgen, F. Höppner

Auflage: 4.000 Stück  
 Druck: Ideenwerkstatt Päßler Neustadt / Sa.  
 Gedruckt auf Circle matt White.



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

## Editorial

**„Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“**

*J. W. v. Goethe*

Mit „Genuss“ wollen wir Ihnen regional erzeugte, verarbeitete und veredelte kulinarische Gaumenfreuden servieren, die weit über den eigentlichen Tellerrand hinausgehen.

„Genusserlebnisse“, „Geschenke regional veredelt“, „Milchtankstellen“ und „Lebensmittelautomaten“ – alles zu finden in der Datenbank „Gutes von hier.“

In diesen neuen Produktkategorien ist all das zusammengefasst, was es zu entdecken, zu verkosten, auszuprobieren und natürlich weiterzuempfehlen gibt. Wenn plötzlich Besuch kommt, der Kühlschrank leer ist und bereits alle Geschäfte geschlossen sind – die Lebensmittelautomaten können weiterhelfen. Oder Sie suchen etwas Edles, Authentisches aus der Region als wertiges Geschenk für Genießer – auch hier werden Sie in unserer Region fündig.

Außerdem erfahren Sie mehr über eines der kleinsten und fleißigsten Haustiere der Welt und wer den süßen Nektar weiterveredelt.

Damit nicht genug. Wer mit wem vernetzt ist und was sich Gastronomen wünschen

für noch mehr regionalen Austausch zwischen Produzenten und dem Küchenchef: hier steht es.

Hilfreich für Einkaufstouren ist der aktuelle Hofladenflyer, eine Gemeinschaftsproduktion von Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. und dem Netzwerk Gutes-von-hier.org. Dieser sollte in unseren Küchen, in den Ferienwohnungen, bei den Hotels, Gastronomen und allen, die es lieben, regional einzukaufen, stets vorrätig sein. Ob der Noteinkauf schnell um die Ecke oder das „Genusserlebnis“, verbunden mit einer kulinarischen Tages-tour, hier findet jeder, was er sucht.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann schmökern Sie rasch rein in das Heftchen und tragen sich gleich noch die Termine für die nächsten Veranstaltungen in die Kalender.

Spätestens zum 26. Naturmarkt am ersten Septemberwochenende sehen wir uns in Stadt Wehlen auf dem Marktplatz! Hier kommt jeder auf seine Kosten, der Genuss mit bleibenden Eindrücken verbinden möchte.

Wir freuen uns auf Sie, bis bald und noch einen schönen Sommer,

# Aktuelles zum Netzwerk "Gutes von hier."



Die Einstiegsseite der Regionaldatenbank-Website ([www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)) mit einer Übersicht über die Produktgruppen und aktuelle Mitglieder. Zusätzlich ist hier die Verteilung der derzeit enthaltenen Einträge im Vergleich zum Vorjahr dargestellt.

Seit August 2009 veröffentlicht der Landschaft(f)t Zukunft e. V. (LsZ) gemeinsam mit der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz den „SandsteinSchweizer“. „Frisch, aus der Region und voller Geschmack!“ sowie „Kurze Wege – langer Genuss“: Das sind Schlaglichter des Netzwerkes für regionale Produkte „Gutes von hier.“ Unsere regionalen Produkte

gehören zu den Besonderheiten, welche unsere schöne Kulturlandschaft zu bieten hat. Landschaftsgenuss für alle Sinne, von dem nicht nur unsere Besucher, sondern auch wir hier in der Region profitieren. Bisher wurden 160 Ausgaben des SandsteinSchweizers veröffentlicht, davon neun Sonderausgaben zum Thema Vermarktung regionaler Produkte.

Herzstück der Aktivitäten ist dabei die Netzwerkarbeit. Gemeinsam mit Partnern wie den Tourismusverbänden, der DEHOGA sowie weiteren regionalen Dienstleistern, wie zum Beispiel den Regionalverkehrsbetrieben, konnten viele interessante, nachhaltige Veranstaltungen initiiert werden.



erhält eine viel größere Anzahl von regionalen Produzenten und Dienstleistern die Möglichkeit, ihre Angebote im Netzwerk zu platzieren. Mit der Zusammenfassung von Produzenten und Gastronomen im Grundsatzdokument und dem Antragsformular wird die Antragstellung auf Mitgliedschaft im Netzwerk wesentlich vereinfacht.

Unsere Website [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) wurde im letzten Jahr an die modernen Medien angepasst. Ebenfalls haben wir unser Grundsatzdokument überarbeitet und neue Produktkategorien, wie „Genusserlebnisse“, „Geschenke regional veredelt“, „Milchtankstellen“ sowie „Lebensmittelautomaten“, eingeführt. Damit

Es sind auch weiterhin 20 verschiedene Produktgruppen dargestellt. Jeder Eintrag ist mit der Darstellung auf einer Karte für optimaleres Auffinden verknüpft. Aktuell sind 128 Produzenten und Dienstleister mit 378 Einträgen registriert.

## Zwei, der diesjährigen Neuzugänge in der Datenbank "Gutes von hier."



**Hofladen bietet Regionales aus dem Automaten:** Martin Hering aus Hellendorf



**Gemüsehof Spindler Döbra – Vom Quereinsteiger zum regionalen Gemüseproduzenten.**



## Vom kleinsten Haustier der Welt



Auch Damen können auf „dicke Hose“ machen

Dass die Bedeutung einer Sache nicht von ihrer Größe abhängt, wissen Imker schon lange. So klein und unscheinbar, wie Bienen sind, so wichtig sind sie für uns. Albert Einstein fasste das sehr rational zusammen: „Wenn die Biene von der Erde verschwindet, hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben. Keine Bienen mehr, keine Bestäubung mehr, keine Pflanzen mehr, keine Tiere mehr, keine Menschen mehr.“ Bienen stellen den Fortbestand von etwa 90 Prozent aller Pflanzenarten sicher - und damit einen Großteil der menschlichen und tierischen Ernährung.

Auch aus diesem Grund haben die Imker des Imkervereins Pirna und Umgebung e. V. mit viel Engagement Bienenlehrpfade und „Grüne Klassenzimmer“ eingerichtet. Kinder und Jugendliche werden auf spannende Art und Weise für das Thema sensibilisiert. Wussten Sie,

dass rein rechnerisch eine Biene für ein 500 g-Glas Honig ca. 1,5 Mal um die Erde fliegt? Bienen gelten, nach Schweinen und Rindern, als unsere dritt wichtigsten Nutztiere! Und dabei profitieren wir als Menschen nicht nur von ihrem Honig und ihrer Bestäubungsarbeit. Wie schon in einem der letzten SandsteinSchweizer von der Bio-Imkerei Jäger berichtet, kann sogar die Bienenstockluft therapeutischen Zwecken dienen. Ebenso sind der von Bienen produzierte Gelee Royal, Propolis Bienengift für die Medizin hoch interessant.

Auch an den geflügelten Tieren und ihren Hütern gehen die Veränderungen unserer klimatischen Bedingungen nicht spurlos vorüber. Imker **Ulrich Walz** aus Naundorf betont, dass eine lückenlose Tracht vom Frühjahr bis in den späten Sommer hinein ungemein wichtig ist für seine Völker. Es stellt eine große Herausforderung für die Imker dar, wenn der Frühlingsbeginn in einer Zeitspanne von 3 bis 4 Wochen schwankt. Auch die Verschiebung der natürlichen Trachtenfolgen wirkt sich nachteilig aus. Oftmals fallen die Zeiten von Pflaume, Kirsche, Apfel und Raps jetzt zusammen, beklagt **René Hickmann** vom Imkerverein Pirna und Umgebung e. V. Erschwerend kommen Dürreperioden hinzu, in denen die Pflanzen nicht genug Nektar produzieren. Ein weiteres problematisches Thema, von dem Bio-Imker **Dirk Jäger** berichtet, sind riesige Monokulturen von beispielsweise Mais.

Umso mehr freut sich **René Hickmann** über bereichernde Kontakte und Zusammenarbeit wie mit **Herrn Michaelis** vom „Hotel zur Post“ in Zehista. Dieser kam auf den Imker zu und bat ihn ein paar Bienenvölker auf seinem Gelände aufzustellen. Die liebevoll angelegten Gemüsebeete, große Wiesenflächen, zahlreiche Sträucher versprachen ein reiches ganzjähriges Trachtenangebot. Auch die aufmerksame Art von **Herrn Michaelis** begeisterte den Imker. Da wurde eben die Wiese mal nicht gemäht, weil die Bienen noch im Klee unterwegs waren, oder sie wurde bei starker Trockenheit vorsichtig bewässert. So wundert es auch nicht, dass **Herr Michaelis** die Idee eines Bienenlehrpfades begeistert aufnahm. Seine Gäste können nun jeden Morgen den hoteleigenen Honig genießen und vieles über die emsigen Völkchen lernen. Auch Schulen und Kitas gewährt **Herr Michaelis** Einlass zum Bienenlehrpfad.

Ebenso schätzt Imker **Dirk Jäger** das Zusammenspiel mit der Gastronomie. Neben dem attraktiven Wabenhonig für das Frühstücksbuffet bietet er auch Met und Honigbrand. Wer von der Leidenschaft für Bienen angesteckt wurde und keine Möglichkeiten hat, kleine Blühinseln oder gar einen eigenen Bienenstock anzulegen, der kann auch eine Bienenpatenschaft übernehmen und damit das Überleben der Insekten unterstützen. Schon wenn man beim Kauf von Honig und Bienenprodukten auf regionale Herkunft achtet, fördert man damit blütenbunte Wiesen und ein reges Summen in unserer Landschaft.



Herr Hickmann lässt keine Fragen offen.

### Natur- Bienen und Imkergärten:

KGV Cotta am Spitzberg | Cotta A I 3A  
Hotel zur Post | Liebstädter Str. 30 | 01796 Pirna  
[www.hotel-zur-post-pirna.de](http://www.hotel-zur-post-pirna.de)

### Imkerei René Hickmann

PirBee "DasBienenWerk"  
Robert-Koch-Straße 20 | 01796 Pirna  
[www.naturbienengarten.de](http://www.naturbienengarten.de)

### Imkerverein Pirna und Umgebung e.V.

Yvonne Hickmann  
Robert-Koch-Str. 20, 01796 Pirna  
Tel: 01794460574

### Bienenstocktherapie

Dr. med. Antje Jäger-Hundt und Dirk Jäger  
Lockwitzer Str. 4, 01731 Kreischa  
Grimmsche Hauptstraße 65, 01768 Glashütte  
Tel: 0172 9417292  
[www.bienenstocktherapie.de](http://www.bienenstocktherapie.de)

### Imkerei Ulrich Walz

Am Bärenstein 75, 01796 Struppen, OT Naundorf  
Tel: 035020 75799  
[ulrich\\_walz@gmx.de](mailto:ulrich_walz@gmx.de)



## Gut vernetzt? Gut vernetzt!



### Aktuelle Recherche bei unseren Gastronomen

„Regionalität ist Trend“: Restaurants mit „heimischer Küche“ und entsprechend regionalen, saisonalen Angeboten werden immer stärker nachgefragt.

Oftmals muss von den Gastronomen dafür ein erhöhter Organisations- und Koordinationsaufwand bei der Beschaffung regionaler Produkte in Kauf genommen werden. Wichtig ist da die Wertschätzung bezüglich regionaler Lebensmittel. Doch mit geschmacklich überzeugenden Produkten, auch Außergewöhnlichem aus regionalem Anbau oder raffinierter Zubereitung, gewinnt man Gäste, die dies auch entsprechend honorieren.

Regionalität ist ein Alleinstellungsmerkmal, welches noch viel mehr beworben werden sollte. Mit dem weiteren Ausbau unseres Netzwerkes „Gutes von hier.“, der einheitlichen Werbung mit dem Logo wollen wir Gastronomen, wie auch Produzenten und Dienstleister auch weiterhin unterstützen. Im Netzwerk finden und gefunden werden – so kann man auf kurzem Wege vieles besser klären. Was benötige ich, wo finde ich es und wie kann man die jeweiligen Angebote entsprechend anpassen?

**Wir haben gefragt und einige Gastronomen haben an unserer Umfrage teilgenommen:**

- **Romantik Hotel Deutsches Haus Pirna**, [www.romantikhotel-pirna.de](http://www.romantikhotel-pirna.de)
- **Forsthaus Kirnitzschtal** [www.pura-hotels.de](http://www.pura-hotels.de)
- **Hotel und Restaurant Brückenschänke Sebnitz** [www.brueckenschaenke-sebnitz.de](http://www.brueckenschaenke-sebnitz.de)
- **Aktiv Sporthotel Pirna**, [www.aktiv-sporthotel.de](http://www.aktiv-sporthotel.de)
- **Hotel Zur Post**, Pirna-Zehista, [www.hotel-zur-post-pirna.de](http://www.hotel-zur-post-pirna.de)
- **Elbpromenade Restaurant & Elbterrasse Bad Schandau** [www.hotel-elbpromenade.de](http://www.hotel-elbpromenade.de)
- **Hotel Pirnscher Hof – Restaurant Platzhirsch**, Pirna [www.pirnscher-hof.de](http://www.pirnscher-hof.de)

 *Nutzen Sie die Produkte von regionalen Partnern?*

**100 % sagen Ja**

 *Wie wird die Warenanlieferung organisiert?*

**Hier werden verschiedene Möglichkeiten genutzt, wie Anlieferung durch die Produzenten, Anlieferung durch Dritte oder Selbstabholung, bei Kleinstmengen sogar mit dem Fahrrad.**

 *Für uns eine wichtige Frage: „Nutzen Sie die Informationen unserer Datenbank „Gutes von hier.“ Und was würden Sie sich für die weitere Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten wünschen?“*

**Die Plattform wird genutzt. Produzenten und Gastronomen können sich auf kurzem Wege finden und kontaktieren.**

**Gerichte, die aus regionalen Produkten hergestellt werden.** Hier eine kleine Auswahl, die neugierig und Appetit machen soll:

- Böhmischer Zwetschenbraten
- Forellengerichte mit fangfrischem Fisch von unseren regionalen Produzenten
- Nationalparkteller
- Der Krautwickel – das Gericht der Sächsischen Schweiz
- Grillteller mit Dürrröhrsdorfer Fleischspezialitäten
- Canaletto- und Erlpeter-Burger
- Knusprige Schweinshaxe

Wir haben uns besonders über die Vorschläge und Ideen gefreut, um das Angebot des Netzwerkes und der Datenbank zu verbessern.

### Hier sind Sie gefragt:

„Verkaufsbörse“: Übersicht aktueller Angebote, wie Schlachttermine, auch Überangebote von Produkten, damit man kurzfristig als Gastronomiepartner reagieren kann. Dies können wir auf der Homepage [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) integrieren.

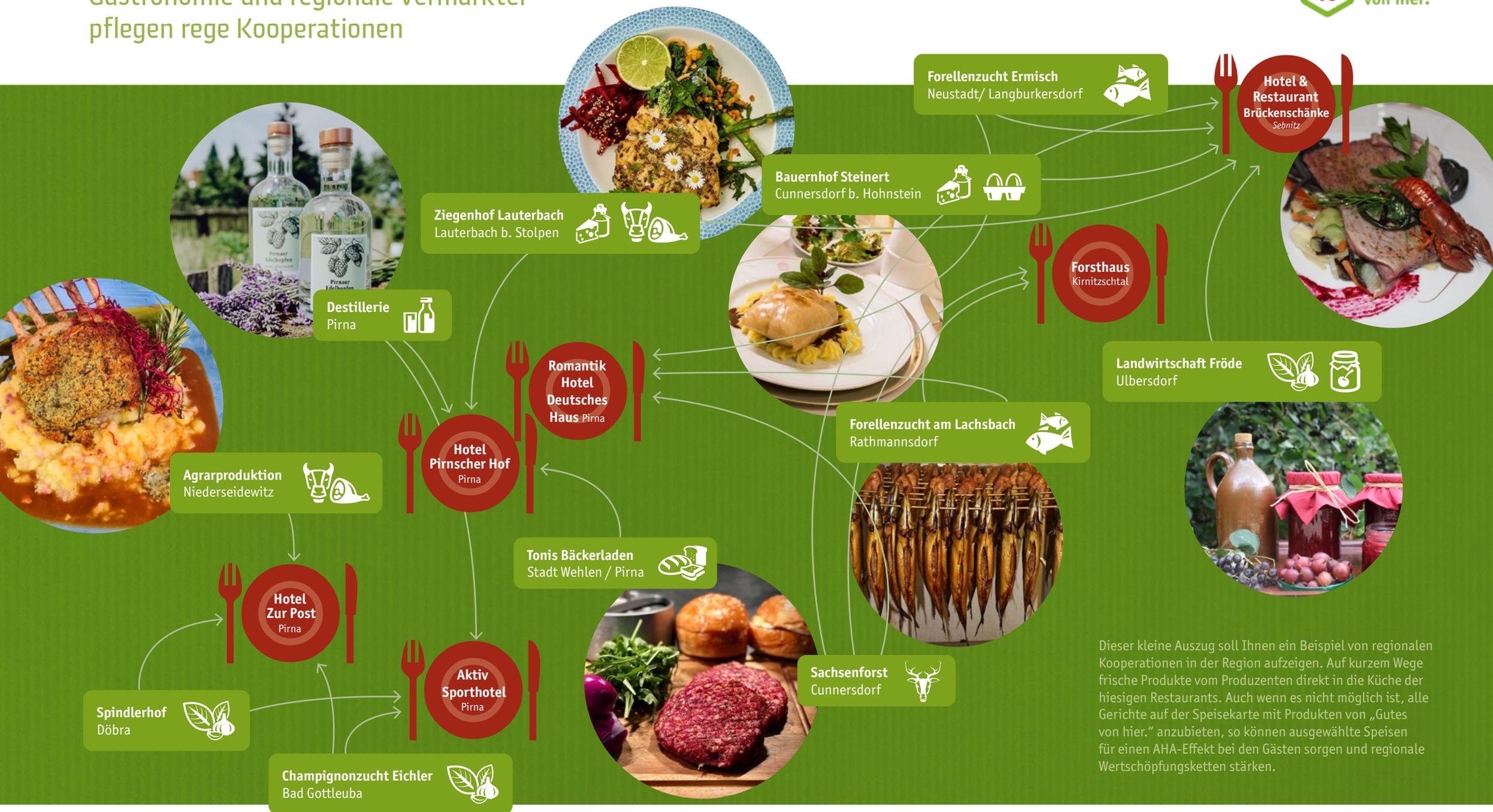
### Hier bleiben wir dran:

Mehr persönliche Kontakte / Messen zur Begegnung und zum Kennenlernen.



Zwei der gastronomischen Einrichtungen, die sich an unserer Umfrage beteiligt haben und unsere neusten Mitglieder im Netzwerk Gutes von hier. sind: Frau Honnes, vom Aktiv Sporthotel Pirna (links) und Familie Krahl, vom Hotel Elbpromenade in Bad Schandau.

# Gastronomie und regionale Vermarkter pflegen rege Kooperationen



Dieser kleine Auszug soll Ihnen ein Beispiel von regionalen Kooperationen in der Region aufzeigen. Auf kurzem Wege frische Produkte vom Produzenten direkt in die Küche der hiesigen Restaurants. Auch wenn es nicht möglich ist, alle Gerichte auf der Speisekarte mit Produkten von „Gutes von hier.“ anzubieten, so können ausgewählte Speisen für einen AHA-Effekt bei den Gästen sorgen und regionale Wertschöpfungsketten stärken.

Stefanie Hänel, Privatbrauerei Schmees-Besgen GmbH &amp; Co. KG

## Regionale Synergien leben



Stefanie Hänel und Michael Klix

Wer auf dem Weg zur Sächsischen Schweiz ist, kommt am **Brauhaus Pirna „Zum Gießer“** kaum vorbei. Seit Jahren ist die Privatbrauerei Schmees-Besgen eine feste Größe in der Region. Mit seinen hausgebrauten Bieren ist das Brauhaus in Pirna und Umgebung bekannt. Namen, wie Bastei Pils, Gießer Dunkel oder auch Kraxler und Treidler prägen die Regionalität. Gern wird das Pirnaer Stadtbier, ein bernsteinfarbenes Craft-Bier von Gästen und Einheimischen getrunken und als Geschenk über die Landesgrenzen mitgenommen. Zu einem guten Bier

gehört auch deftiges Essen. Sie können in gemütlicher Atmosphäre im Brausaal an den Sudkesseln oder im Biergarten Platz nehmen und die regionale und kulinarische Küche genießen.

2001 wurden im Kurort Rathen feinste Geister produziert. Der Platz und die Logistik stellte die **Destillerie** vor großen Herausforderungen, so dass ein Umzug nicht ausblieb. Nun befindet sich die Destillerie seit 2018 auf dem Gelände der Privatbrauerei. Die Destillerie Pirna bietet Ihnen eine breite Palette an Destillaten, Craft Liqueur und edlen Bränden an, welche ständig erweitert wird. Dabei verwenden wir, sofern dies möglich ist, regionale Rohstoffe und legen besonderen Wert auf natürliche und reinste Zutaten. Einige Produkte gehören zu der „Pirnaer Unikaten-Familie“ und gehen als Mitbringsel gern auf weite Reise (Schlafmützchen, Probierchen, Geisterchen).

Bier, Spirituosen, deftiges Essen alles das bietet die Privatbrauerei in Pirna-Copitz. Ein weiteres Objekt kam 2016 am Markt in Pirna dazu. **Das Hotel Pirn'scher Hof mit dem Restaurant Platzhirsch.** Burger und Bier am Markt 4, dieser Slogan hält was er verspricht. Hausgebrautes Bier von unserem Stammhaus Privatbrauerei Schmees-Besgen und hausgemachte Burger mit regionalen Zutaten. Nicht einfach nur Fast Food. Auch im Platzhirsch wird großer Wert auf Regionalität gelegt.

Beim Lesen der Speisekarte wird dies auch deutlich. Die Patties kommen vom Weiderind der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH und vom Highländer-Rind vom HOF15, der Buns vom Toni Bäcker aus Wehlen, die Soßen werden von der Küchen-Crew selbst produziert und Gemüse kommt von verschiedenen Gärtnereien aus der Umgebung. Canaletto-Burger, Erlpeter-Burger oder auch Jacobäer-Burger sind mit der Pirnaer Stadtgeschichte tief verankert.

Und überall finden sich Synergien, welche richtig Spaß machen. Bier vom Brauhaus, Fleisch vom HOF 15 und aus Dürrröhrsdorf, Brötchen (Buns) vom Toni-Bäcker. Kurze Wege und guter Geschmack mit toller Qualität.

Auch das Hotel Pirn'scher Hof möchte mit Regionalität punkten. Ein kleines gemütliches Stadthotel mit 24 Zimmern. Auch hier zeigt sich der Bezug zur Region wieder. Jede Etage ist einem Thema gewidmet: Im Dachgeschoß befindet sich die Sächsische Schweiz mit Bildern von Irmgard Uhlig und Gipfelbücher in jedem Zimmer. In der 2. Etage dreht sich alles ums Bier und die Pirnaer Brauereigeschichte sowie in der 1. Etage befinden sich Zimmer wie der Marktblick, Marienkir-

che und Canaletto, welche die Stadt Pirna widerspiegeln.

Regionale Lieferanten-Synergien finden sich auch im Hotel-Frühstücksbüfett. Das kleine Hotel bietet ein ausgewogenes, reichhaltiges und abwechslungsreiches Frühstück an. Frische Eier bekommt das Hotel vom Cottaer Spitzberg, Kuchen und Brötchen jeden Morgen frisch vom Toni Bäcker aus Wehlen, eine Wurstausswahl kommt vom Dürrröhrsdorfer oder vom HOF 15, Marmelade vom HOF 15, Honig von verschiedenen Imkern aus der Region und frische Milch aus Mockethal. Besser kann ein Frühstück nicht schmecken.

Die Privatbrauerei Schmees-Besgen freut sich auf regionale Synergien und auch noch mehr!



## Regionaler Einkaufsführer



Hofläden-Flyer; im Herbst 2022 erschien die aktualisierte Nachauflage.

Frisch, aus der Region und voller Geschmack! Mit dem Kauf von regionalen Lebensmitteln tun Sie Ihrer Gesundheit und dem Klima etwas Gutes. Es hilft zudem den Bauern, ihre Existenz zu sichern, denn die Wertschöpfung bleibt in der Region. Abseits vom immer gleichen Supermarktangebot bieten Ihnen die Hofläden der Sächsischen Schweiz, zusammen mit Wochenmärkten und den guten alten Tante-Emma-Läden ein

individuelles und authentisches Einkaufserlebnis. Unter dem Motto „Kurze Wege – langer Genuss“ arbeiten in der Sächsischen Schweiz Produzenten und Händler zusammen. Die regionalen Produkte erkennen Sie am Siegel „Gutes von hier.“.

Als Ergänzung zur Regionalen Produktdatenbank [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) gibt es seit 2020 den Hoflädenflyer im praktischen Taschenformat.

Das Gemeinschaftsprojekt vom Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. und Landschaft(f)t Zukunft e. V. präsentiert eine Gesamtübersicht von regionalen Einkaufsmöglichkeiten in der Sächsischen Schweiz.

Nachfolgend eine Auswahl an regionalen bzw. nachhaltigen Einkaufsorten (Auszug):

**Dorf- und Hofläden:** ausgewähltes Sortiment mit persönlichen Empfehlungen. Die Angebote sind sehr spezifisch und reichen von frischen Brötchen über Tageszeitungen, Lebensmitteln und Drogerieartikeln, Paketshop und Handyaufademöglichkeiten bis hin zu Souvenirs und Geschenkideen

- **Dorfladen Lichtenhain**
- **Dorfladen Kurort Rathen**
- **Dorfladen Hinterhermsdorf**
- **Hofläden Gohrisch**

- **Tante-Emma-Laden im „Landgasthaus Heiterer Blick“**
- **Lebensmittel Fröde in Lohmen**
- **Einkaufsmarkt und Imbiss Waltersdorf**
- **Cosi's Laden-Bistro und Ferienwohnung in Hohnstein**
- **Provianter-Krippen**

**Markttag:** frische Waren von regionalen Händlern zentral auf dem Marktplatz



- **Wochenmarkt Pirna - jeweils mittwochs ab 9:00 Uhr**
- **Wochenmarkt Sebnitz - jede Woche mittwochs und freitags**
- **Wochenmarkt in Neustadt – jede Woche dienstags und donnerstags**

**Unverpackt einkaufen:** Produkte von Bauern, Produzenten und Manufakturen aus der Umgebung, häufig zum Selbstabfüllen

- **Naturraum Unverpackt – Neustadt in Sachsen**

**Verpflegungsautomaten:** Einkaufen rund um die Uhr

**Selbstbedienungsautomaten** der Fleischerei Rätze in **Liebstadt**

**Lebensmittelautomaten** Milchhof Fiedler in **Dorf und Stadt Wehlen, Markt**

**Proviantomaten** unter anderem an folgenden Standorten:

- **Nationalparkbahnhof Bad Schandau**
- **Parkhaus Festung Königstein**
- **Dorfplatz Leupoldishain**
- **Kurort Rathen**
- **Kurort Gohrisch**
- **Dorfplatz Pfaffendorf**

Inzwischen sorgen an sechs Standorten in der Sächsischen Schweiz Proviantomaten für ein regionales Angebot, und das rund um die Uhr. Mithilfe digitaler Abverkaufsauswertung und einer regional aufgestellten Logistik gelingt es, die Automaten in einem stets gut gefüllten Zustand zu halten. Weitere Standorte sind in Vorbereitung. [www.proviantomat.de](http://www.proviantomat.de)



Yvonne Kannegießer, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## Termine und Veranstaltungen



**18./19.08.2023 SOWIE 25./26.08.2023, JEWEILS 20:15 UHR**

Königsteiner Lichtspiele e.V. lädt zum **Sommerfilmfest – open air** – ein. Für das leibliche Wohl ist gesorgt.



**10.09.2023**

**Tag des offenen Denkmals**

**17.09.2023**

**19. Bergwiesenfest** mit Naturmarkt in Königstein-Ebenheit

**24.09.2023**

**Streuobstwiesenfest** mit Naturmarkt, Pilzausstellung und Apfelsortenschau im Lindenhof Ulberndorf

**08.10.2023**

**17. Apfelfest** im Garten des NationalparkZentrums Sächsische Schweiz in Bad Schandau

Das Team des Regionalmanagements Sächsische Schweiz lädt alle Interessierten herzlich zu zwei abwechslungsreichen Exkursionen ein:

**21.09.2023, 8:30 – 16:00 UHR**

**Busexkursion zu Mitgliedern von „Gutes von hier“** (kostenfrei)  
Anmeldung: [info@re-saechsischeschweiz.de](mailto:info@re-saechsischeschweiz.de) / Tel.: 03501 4704870

**17.10.2023, 9:00 – 16:00 UHR**

**Busexkursion zu geförderten Projekten in die Region „Sächsische Schweiz“** (kostenfrei)  
Anmeldung: [info@re-saechsischeschweiz.de](mailto:info@re-saechsischeschweiz.de) / Tel.: 03501 4704870  
Näheres finden Sie auf unserer Webseite: [www.re-saechsischeschweiz.de](http://www.re-saechsischeschweiz.de)

Besuchen Sie die regionalen Erzeuger. Die guten Produkte von hier warten auf zufriedene Kundschaft!



Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.

**Fahrtziel natur**



STAATSBETRIEB  
SACHSENFORST



Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer: September 2023

