



Sächsisch-Böhmische  
SCHWEIZ

seit 2009

# SANDSTEIN

Post für Partner

# SCHWEIZER

August 2022 | 149. Ausgabe



regional | aktuell | weltoffen



Nationalpark  
Sächsische Schweiz



## Inhalt

- 4 Regionalmanagement | Aktuell  
**„Zuwachs“ in der Datenbank für regionale Produkte**
- 6 **Gutes von Bauern und Erzeugern in der Region „Silbernes Erzgebirge“**
- 8 Regional | Versorgt  
**Regional einkaufen in der Sächsischen Schweiz | Hofläden und Automaten**
- 10 **Milchtankstellen – immer frisch gezapft**
- 11 **Hofläden, die Schaufenster der Region**
- 12 **Der „Proviant o-mat“ – regionale Produkte rund um die Uhr**
- 14 **Regionaler Einkaufsführer**
- 15 **Neues aus dem GogelmoschHaus – vom Schrebergarten direkt ins Glas**
- Landschaf(f)t Zukunft | Jubiläum  
 16 **20 Jahre Landschaf(f)t Zukunft e. V. – wir feiern Geburtstag**

## 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  
 Schlosspark 8, 01796 Pirna  
 Tel. 03501 4704872, Fax 03501 5855024  
 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 Energie, Klimaschutz, Umwelt und Landwirtschaft (SMEKUL), Referat Förderstrategie, ELER-Verwaltungsbehörde.“

### Bild Titelseite:

Picknick mit regionalen Produkten mitten in der Sächsischen Schweiz; Foto: Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V., Florian Trykowski

Newsletter „SandsteinSchweizer“  
 149. Ausgabe, Juli 2022

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

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna  
 Bildautoren: U. Junker, J. Oswald, M. Bormann, AG Bergland  
 Clausnitz e.G., R. Flade, S. Zimmermann, F. Trykowski,  
 F. Höppner, Gogelmosch e.V., S. Eibenstein  
 Auflage: 3.500 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

*„Kauft weniger, sucht es sorgfältig aus, lasst es beständig sein.“*

*Vivienne Westwood*

Liebe Leser, in der Vermarkter-Schweizer-Sonderausgabe 2022 steht das Thema **„Regional einkaufen“** im Fokus. Deshalb wollen wir Ihnen jede Menge bunter Tipps geben, wo Sie hier in unserer Region frische, leckere und gesunde Lebensmittel auf kurzem Wege bekommen können. So haben sich z.B. inzwischen 59 Hof – und Regionalläden im Netzwerk etabliert. Wo Sie diese finden?! Schauen Sie gern bei „Gutes-von-hier.org“ in unser aktuelles Hofladenverzeichnis.

Außerdem werden Sie allerhand Neuigkeiten dazu finden, wer, wo, was und mit wem in unseren kulinarischen Netzwerken zusammen köchelt, bäckt, verkosten lässt oder auch bündelt.

Im Jahr 2021 haben wir Ihnen das Netzwerk der Akteure rund um den Milchhof Fiedler mit seinen beiden Lebensmittelautomaten und den vielen Partnern rundherum vorgestellt. Nicht nur durch die Pandemiezeit ist die Möglichkeit, kontaktfrei, 24 Stunden und 365 Tage im Jahr Lebensmittel „einkaufen“ zu können, auf immer größeres Interesse gestoßen. Deshalb gibt es in der aktuellen Ausgabe auch eine Fortsetzung dieser Erfolgsgeschichte – wenn alles gut läuft, werden wir bis zum Jahresende 2022 immerhin schon insgesamt 14 Lebensmittelautomaten an



Die Qual der Wahl beim regionalen Frühstück um 7 Uhr am Regionalautomaten in Dorf Wehlen.

unterschiedlichsten Standorten vorfinden, die all das frisch, regional, gesund, nachhaltig und gut gekühlt beherbergen, was man für ein leckeres Picknick oder eine vollwertige Mahlzeit braucht.

Einen noch ganz anderen Ansatz, regional gewachsene Lebensmittel zu verarbeiten und anzubieten, stellen uns die „Gogelmoschler“ vor. Ihr Rezept beruht vor allem auf dem „Miteinander“ rund um Stolpen. Daher verarbeiten sie in der Gogelmosch-Küche saisonales Obst und Kräuter zu regionalen Produkten.

Na, haben Sie sich schon Appetit geholt für das Weiterlesen? Dann möchten wir Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und Verkosten wünschen.

**Unser Tipp für Ihren Einkaufsplaner:**  
 Naturmarkt Wehlen am 4. September 2022 – wir sehen uns!

Kommen Sie gut durch den Sommer  
 Ihre Ulrike Roth und Jörg Weber

Joachim Oswald, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

# „Zuwachs“ in der Datenbank für regionale Produkte



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“. Das Motto dieses Informationsblattes ist unter anderem die Erhaltung unserer Kultur – und Naturlandschaft. Unsere regionalen Produkte gehören zu den Be-

sonderheiten, die unsere schöne Kulturlandschaft zu bieten hat. Landschafts-genuss für alle Sinne, von dem nicht nur unsere Besucher, sondern auch wir hier in der Region profitieren. Bisher wurden 148 Ausgaben des Newsletters veröffentlicht, davon acht Sonderausgaben zum Thema Vermarktung regionaler Produkte.

Neben aktuellen Informationen zur Nationalparkregion liegt ein besonderer Fokus des Schweizers auf „Gutes von hier.“ – das regionale Netzwerk von Produzenten, Vermarktern und Gastronomen.

Die Datenbank [www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org) konnte im letzten Jahr im Bestand gesichert werden. Neben 4 Neuzugängen gab es aber leider auch 7 Abmeldungen.

Damit sind aktuell 100 Produzenten und Vermarkter registriert. In über 20 Produktgruppen mit 264 Einträgen z.B. in den Kategorien Brotaufstriche, Fleisch, Fisch, Milch oder Hofläden können Interessenten die regionalen Anbieter zu den Produkten ihrer Wahl finden.

Herzstück der Aktivitäten ist dabei die Netzwerkarbeit. Gemeinsam mit Partnern wie der DEHOGA, den Tourismusverbänden sowie dem Regionalverkehr (RVSÖE) wurden viele interessante Veranstaltungen initiiert.



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



Fleischerei Rätze, Bad Gottleuba

Unter dem Motto „Geschenke, die schmecken“ bietet die Fleischerei Rätze Geschenketüten, Geschenkkörbe mit einer individuellen Zusammenstellung und vieles Mehr an.



Wollblüte | Marie Bormann, Colmnitz

Alles für die Handarbeit, handgefertigte Produkte nach Wunsch, sowie individuelle, einzigartige Geschenkkörbe Strick,- und Häkelkurse Spinnkurse „vom Schaf zum Garn“ mit Handspindel oder Spinnrad. Filz,- und Wollfärbekurse, Handarbeitstreffen und Austausch

Vivienne Menzer, Regionalmanagement Silbernes Erzgebirge

## Gutes von Bauern und Erzeugern in der Region „Silbernes Erzgebirge“



Der Hofladen in Clausnitz bietet eine breite Angebotspalette regionaler Produkte.

Regionalität und Qualität sind gefragt. Im Osterzgebirge wird die Versorgung mit frischen regionalen Produkten größtenteils über Hofläden und Märkte abgedeckt. Hier kommen Produzent und Käufer miteinander ins Gespräch - eine Wertschätzung für das Produkt.

Viele Betriebe in der LEADER-Region „Silbernes Erzgebirge“ öffnen ihre Türen in hauseigenen Hofläden. Hier können die Kunden hautnah und authentisch erleben, wo die Erzeugnisse hergestellt werden. Für eine Rund um die Uhr-Versorgung ha-

ben ein paar heimische Direktvermarkter einen eigenen Onlineshop etabliert oder seltener regionale Lebensmittel-Automaten aufgestellt.

Der Familienbetrieb Flade in Helbigsdorf bei Wilsdruff hat schon vor vielen Jahren eine Milchtankstelle im Hofladen aufgebaut. Seit dem Hoffest am 30. April 2022 gibt es neben einer breiten Palette von Milcherzeugnissen auch eigenes Eis. Perfekt, um an heißen Sommertagen zu schlemmen.

Kerstin Pahlke von der Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz e.G. erinnert sich an ihre Anfänge. „2018 konnte dann unser Milchpasteur in Betrieb genommen werden. Die Milch wird in PE-Literflaschen abgefüllt und in verschiedenen Märkten angeboten.“ Drei verschiedene Milchtankstellen sind es nun.

Die Nachfrage nach Milch zum privaten Selbstabfüllen schwankt. Daher setzt die Genossenschaft auch auf Abfüllungen in größeren Abpackungen wie 5 oder 10 Liter Eimern für Großküchen oder als Lieferant im Rahmen des Sächsischen Schulmilchprogrammes.

Das "Gutes-von-hier"-Mitglied betreibt schon seit 2005 einen eigenen Hofladen. Zuerst war die Kartoffel das einzige Produkt, dann kamen die Herstellung von Käse sowie eigener Speiseöl dazu, die 100 % in der Agrargenossenschaft angebaut, verpresst und abgefüllt werden. Ergänzend wurden weitere Produkte aus der Region in das Angebot aufgenommen: Äpfel und Säfte aus Pesterwitz oder Wurstkonserven aus Burkertsdorf.

Auch Supermärkte der Region öffnen sich immer mehr dem Thema Regionalität und nehmen Produkte größerer regionaler Produzenten in Regionalregalen oder ihr Sortiment auf. Die Zukunft ist, weiter im Netzwerk zusammenzuarbeiten: Denn um ein breites Sortiment abdecken zu können, möchten die regionalen Erzeuger



Neues Produkt auf dem Bauernhof Flade – Eis für heiße Sommertage

eng mit anderen Anbietern zusammenarbeiten.

In Hennersdorf soll mit Hilfe von LEADER-Fördermitteln bald ein neuer Hofladen mit Imbiss durch die Agrargenossenschaft Sadisdorf e.G. im denkmalgeschützten Jahns-Hof entstehen. So soll nicht nur eine Versorgungsmöglichkeit im Ort sondern auch ein Treffpunkt für Jung und Alt entstehen.

### Kontakte

Landschaft(f)t Zukunft e. V.  
Regionalmanagement „Silbernes Erzgebirge“  
Halsbrücker Str. 34 / DBI  
09599 Freiberg  
Telefon: 03731 692698  
Fax: 03731 692742  
netzwerk@re-silbernes-erzgebirge.de  
www.re-silbernes-erzgebirge.de

# Regional Einkaufen in der Sächsischen Schweiz

# Hofläden und Automaten



Regiomat in Dorf Wehlen beim Milchhof Fiedler



Hofläden im Kurort Gohrisch

- Hofläden
- Regionalautomaten
- Milchtankstelle
- Kartoffelklappe
- Proviantomat | ab Sommer 2022
- Proviantomat | ab Herbst 2022



Ulrike Junker, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## Milchtankstellen – immer frisch gezapft



Milchtankstelle Tögel in Meusegast

Milch ist nicht gleich Milch. Spätestens nach reichlich Werbung für Milch vor alpiner Kulisse wissen wir das. Dabei braucht es für gute, unverfälschte Milch keine weite Reise. Auch hier gibt es das Naturprodukt frisch vom Hof, als Rohmilch direkt im Hofladen oder pasteurisiert an entfernteren Milchtankstellen. Was genau Sie zapfen steht auf alle Fälle an der Milchtankstelle. Der Weg zum "weißen Gold":

Standort	Öffnungszeiten	
<b>Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz</b> Hauptstr. 13,09623 Rechenberg-Bienenmühle OT Clausnitz	Mo,Di,Mi,Fr Do Sa	08:00 – 17:00 Uhr 08:00 – 18:00 Uhr 09:00 – 12:00 Uhr
<b>Freitaler Milchtanke</b> Lübauer Str. 5, 01705 Freital OT Somsdorf	Mo – So	07:00 – 11:00 Uhr 12:15 – 22:00 Uhr
<b>Liebenauer Agrar GmbH</b> Hauptstraße 30, 01778 Altenberg OT Liebenau	Rund um die Uhr	
<b>Milchzapfstelle Flade mit Hofladen</b> Obere Dorfstraße 15, 01723 Wildruff OT Helbigsdorf	Mo-So <i>Rohmilch</i>	06:00 – 22:00 Uhr
<b>Milchzapfstelle Flade im EDEKA Grumbach</b> Am Gleis 1, 01723 Wilsdruff OT Grumbach	Mo - Sa <i>Pasteurisierte Milch</i>	07:00 – 20:00 Uhr
<b>Agrargenossenschaft Oberes Elbtal Reinhardtsdorf eG</b> Schrammsteinblick 67A,01814 Reinhardtsdorf-Schöna	Rund um die Uhr	
<b>Agrargenossenschaft Niederseidewitz eG</b> Niederseidewitz Nr.22,01819 Bahretal	Do im Hofladen <i>Keine separate Milchtankstelle</i>	10:00 – 17:00 Uhr
<b>Agrargenossenschaft Wesenitztal eG</b> Porschendorfer Str. 8, 01833 Dürrröhrsdorf-Dittersbach	Montag bis Freitag <i>während der Küchenzeiten, wird abgefüllt</i>	08:00 – 15:00 Uhr
<b>Agrarproduktivgenossenschaft Pirna-Cotta eG</b> Cotta A 39A, 1796 Dohma	Montag bis Freitag <i>Zapfstelle im Landhandel</i>	08:30 – 17:00 Uhr
<b>Bauernhof Steinert</b> Bockmühlenstraße 69, 01848 Hohnstein OT Cunnersdorf	Dienstag / Freitag <i>Zapfstelle im Hofladen</i>	14:00 – 18:00 Uhr
<b>Milchhof Fiedler GbR</b> , Pirnaer Str.19, 01829 Stadt Wehlen	Rund um die Uhr	
<b>Landwirtschaftsbetrieb Tögel</b> Am Kaiserberg 4, 01809 Dohna OT Meusegast	Rund um die Uhr	

Silke Zimmermann, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## Hofläden, die Schaufenster der Region.



**Adams Gärtnerei**  
[www.adams-gaertnerei.de](http://www.adams-gaertnerei.de)

**Agrargenossenschaft "Oberes Elbtal" Reinhardtsdorf e. G.**  
[www.ag-oberes-elbtal.de](http://www.ag-oberes-elbtal.de)

**Agrarprodukte Struppen GmbH**  
[www.landschlachthof.de](http://www.landschlachthof.de)

**Alpakas aus der Sächsischen Schweiz**  
[www.alpaka-farm.de](http://www.alpaka-farm.de)

**Bio-Braumanufaktur Schmilka**  
[www.brauerei-schmilka.de](http://www.brauerei-schmilka.de)

**Bäckerei Bohse**  
[www.baeckerei-bohse.de](http://www.baeckerei-bohse.de)

**Bäckerei Mehnert**  
[www.baeckerei-mehnert.de](http://www.baeckerei-mehnert.de)

**Bäckerei Sachse GmbH & Co. KG**  
[www.sachse-dohna.de](http://www.sachse-dohna.de)

**Champignonzucht Eichler**  
[www.champignonzucht-eichler.de](http://www.champignonzucht-eichler.de)

**Forellen- und Lachszucht Ermisch**  
[www.fischzucht-ermisch.de](http://www.fischzucht-ermisch.de)

**Forellenzucht am Lachsbach GbR**  
[www.forellenzucht-rathmannsdorf.de](http://www.forellenzucht-rathmannsdorf.de)

**Gohrischer Hofladen**  
[www.gohrischer-hofladen.de](http://www.gohrischer-hofladen.de)

**Gut Gamig Dohna**  
[www.gut-gamig.de](http://www.gut-gamig.de)

**Gut Pesterwitz**  
Freital / Pesterwitz  
[www.gut-pesterwitz.de](http://www.gut-pesterwitz.de)

**Hofkultur Lohmen**  
[www.hofkultur-lohmen.de](http://www.hofkultur-lohmen.de)

**Landbäckerei Schmidt GmbH**  
[www.landbaeckerei-schmidt.de](http://www.landbaeckerei-schmidt.de)

**Landhandel Cotta – Dohma**  
[www.agrar-cotta.de](http://www.agrar-cotta.de)

**Maienhof Kleingiesshuebel**  
[www.maienhof.net](http://www.maienhof.net)

**Obsthof Rüdiger**  
[www.obsthof-ruediger.com](http://www.obsthof-ruediger.com)

**Porschendorfer Mühle**  
Manufaktur & Hofladen  
[www.porschendorfer-muehle.de](http://www.porschendorfer-muehle.de)

**Sächsisch-Böhmischer-Bauernmarkt**  
[www.sbbm-dohna.de](http://www.sbbm-dohna.de)

**Wollblüte**  
Klingenberg OT Colmnitz  
[www.wollbluete.de](http://www.wollbluete.de)

**Ziegen-Atelier Königstein**  
[www.ziegen-wanderung.de](http://www.ziegen-wanderung.de)

**Ziegenhof Lauterbach Stolpen**  
[www.ziegenhof-lauterbach.de](http://www.ziegenhof-lauterbach.de)



Auswahl an Hofläden bzw. Einrichtungen mit regionalen Angeboten

Die Gesamtübersicht mit Regionalsiegel „Gutes von hier“ finden Sie auf unserer Homepage.



[www.gutes-von-hier.org](http://www.gutes-von-hier.org)



Kristin Arnold, Gründerin BrotZeitTour

## Der „Proviant o-mat“ – Regionale Produkte rund um die Uhr



So schön kann ein „Proviant o-mat“ Frühstück aussehen.

### Ein spannendes, innovatives Projekt dank ausgezeichneter Netzwerkarbeit.

Aus dem Wunsch, regionale Produkte aus der Sächsischen Schweiz, sowohl für Gäste als auch für Einheimische rund um die Uhr verfügbar zu machen, soll im Sommer 2022 Wirklichkeit werden.

Entstanden ist die Idee vom „Proviant-omat“ bereits ein Jahr zuvor, als Gründerin von BrotZeitTour, Kristin Arnold vor dem Problem stand, dass begeisterte BrotZeitTour-Gäste gern noch nach der Tour am späten Abend oder am Sonntag die leckeren Produkte nachkaufen und mit nach Hause nehmen wollten. Sie dachte sich: "Jetzt hier am Wanderparkplatz ein Kühlschrank, wie beim Milchhof Fiedler in Wehlen, voll mit regionalen Produkten al-

ler kulinarischen Partner von BrotZeitTour und noch vielem mehr, das könnte die Lösung sein. Zudem wäre es eine weitere Vertriebsmöglichkeit für stark ausgelastete Produzenten mit Personalengpässen und für Bewohner, in deren Dörfern keine Einkaufsmöglichkeit zu finden ist."

Im Austausch mit Ulrike Roth vom Landschaft(f)t Zukunft e.V. kam dann heraus, dass bereits an anderen Stellen ähnliche Bedürfnisse bestehen und man zudem auf der Suche nach Ausbaumöglichkeiten des Produzenten-Netzwerks „Gutes von hier“ ist. So kamen auf Einladung des Vereins im Dezember 2021 die verschiedensten Interessenten an diesem Thema in Pirna zusammen.

Fiedlers fehlten Zeit und Kapazität weitere Automaten in der Hinteren Sächsischen Schweiz zu bestücken, Kristin Arnold die finanziellen Mittel für die Anschaffung der Automaten und Felix Zschoge für seine Gäste im Umgebendehaus Krippen, die regionalen Lebensmittel in der Versorgung vor Ort – ohne selbst vor Ort sein zu müssen. Damit kam der Stein ins Rollen und nach viel Vorbereitung wird im Sommer 2022 aus der Idee nun endlich Realität: Der Proviantomat als Schaufenster in die Höfe der Region startet mit einem frischen, regionalen, gesunden, nachhaltigen und leckerem Angebot – 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr.



Uns so könnte eine Automaten-Kombination aussehen. Dann freilich bestückt mit regionalen Produkten (Visualisierung Automatenbeklebung einer Kombi aus Getränke- und Snack-Einheit)

Erste Proviantomaten sollen nun am Nationalparkbahnhof Bad Schandau, am Elbkai Bad Schandau und am Kurpark in Ostrau aufgestellt werden. Als weitere mögliche Standorte sind Pfaffendorf, Reinhardtsdorf-Schöna und Gohrisch im Gespräch.

Mit den ersten Standorten sollen sowohl Wanderparkplätze, urbane Verkehrsknotenpunkte, aber auch abgelegene Orte ohne Einkaufsmöglichkeiten getestet werden. Zu kaufen gibt es alles, was für ein gutes Picknick zur Wanderung oder eine vollwertige Mahlzeit in der Ferienwohnung notwendig ist. Das Sortiment

reicht von Wehlener Käse über Struppener Wurstwaren und Gohrischer Brot bis hin zu Marmelade aus Hinterhermsdorf, Eiern, Nudeln, Süßigkeiten, Getränken und vielem mehr.

Von Anfang an wurden Vertreter des Tourismusverbandes, der Regionalentwicklung und der betreffenden Gemeinden einbezogen. Auch lokale Produzenten in den jeweiligen Orten sollen ihren Teil zum Sortiment beitragen. Der Proviantomat ist ein lebendiges Projekt, ein sichtbarer Teil ausgezeichneter Netzwerkarbeit und hoffentlich ein großer Gewinn und Mehrwert für die gesamte Region.

Silke Zimmermann, Regionalmanagement Sächsische Schweiz

## Regionaler Einkaufsführer

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 Hofladenflyer im praktischen Taschenformat.

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

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

**Regionalregale:** ausgewähltes regionales Zusatzangebot mit Produkten aus der Datenbank „Gutes-von-hier“

- Brückenschänke Sebnitz
- Bäckerei Bohse in Struppen

### Dorf- und Hofläden:

ausgewähltes Sortiment mit persönlichen Empfehlungen. Die Angebote sind sehr spezifisch und reichen von frischen Brötchen über Tageszeitungen, Lebensmittel und Drogerieartikeln, Paketshop und Handyaufademöglichkeiten bis hin zu Souvenirs und Geschenkideen

- Dorfladen Lichtenhain
- Dorfladen Kurort Rathen
- Dorfladen Hinterhermsdorf
- Hofladen Gohrisch
- Tante-Emma-Laden im „Landgasthaus Heiterer Blick“

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

- Wochenmarkt Pirna – jeweils mittwochs ab 9:00 Uhr
- Wochenmarkt Sebnitz – jede Woche mittwochs und freitags

**Unverpackt Einkaufen:** Produkte von Bauern, Produzenten und Manufakturen aus der Umgebung, häufig zum selbst-abfüllen

- Naturraum Unverpackt – Neustadt in Sachsen



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

Ute Theilen und Yvette Köhler, Gogelmosch e. V.

## Neues aus dem GogelmoschHaus – vom Schrebergarten direkt ins Glas

„mitEINander Stolpener Land“ dahinter steht eine aus Landesmitteln geförderte Initiative, die den ländlichen Raum und das Handlungsspektrum unserer Region deutlich verbreitern und stärken soll.

Ein Miteinander geht auch durch den Magen, daher verarbeiten wir in der GogelmoschKüche saisonales Obst und Kräuter zu regionalen Produkten. Dazu rufen wir alle aus dem Stolpener Land zum Ernten von Rhabarber, Holunderblüten, Felsenbirnen und vielem mehr auf und verarbeiten alles zu leckeren Aufstrichen, Gelees und Sirupansätzen, die zur gemeinsamen Verkostung einladen.

Die Resonanz auf unseren Aufruf war überraschend groß, sodass schon zahlreiche Flaschen an Rhabarber- und Melissensirup abgefüllt, Apfel-Rosenblüten-Lavendelgelee gekocht und Rhabarber-Walderdbeeraufstrich hergestellt werden konnten. Nebenbei wurden die ersten Kräuter für unseren Kräutertee getrocknet.

Die köstlichen Ergebnisse sind nun im Schrankladen im Eingangsbereich des Gogelmosch Hauses zu erwerben und haben schon viel Lob eingeheimst.

Auch das Drumherum darf nicht unterschätzt werden: Welche Flaschen und Etiketten sollen verwendet, was muss wie deklariert und kalkuliert werden?



Ladenschrank im Eingangsbereich des Gogelmosch Hauses

Miteinander ins Gespräch kommen und sich austauschen, das haben wir bereits mit diesem Projekt erreicht, und nicht zuletzt Wertschätzung für die Hobbygärtner, die uns an ihrer Ernte teilhaben lassen, und für die „Gogelmoschler“, die daraus Leckerer herstellen.

Wenn Sie also noch ein besonderes und mit viel Liebe gemachtes Geschenk brauchen, kontaktieren Sie uns: [www.gogelmoschhaus.de](http://www.gogelmoschhaus.de)



Ulrike Roth, GF Landschaf(f)t Zukunft e. V.

## 20 Jahre Landschaf(f)t Zukunft e. V. – wir feiern Geburtstag



Einer der Höhepunkte war das Anschneiden der Geburtstagstorte durch Herrn Landrat Geisler, Herrn Kegel als ehemaligen und Herrn Elsner als aktuellen Vereinsvorsitzenden sowie Herrn Grieß vom Sächsischen Staatsministerium für Regionalentwicklung.

Der Landschaf(f)t Zukunft e. V. arbeitet, setzt Visionen um, bewegt viel, auch viel Geld, das in die regionale Wertschöpfung fließt. Die Mannschaft, die den Verein mit ihrer Arbeit, ihrem Engagement, ihren Hoffnungen, ihren Visionen trägt, hat das zum Anlass genommen, mit den Mitgliedern, Gästen, verschiedenen Wegbegleitern, Freunden und Unterstützern zu feiern.

Zur Feier kamen neben unserem Landrat, Herrn Geisler, auch Gäste aus der Landeshauptstadt, um zu gratulieren.

Mit herzlichen Grußworten in mündlicher und schriftlicher Form wurde die Arbeit des gesamten Mitarbeiterteams gelobt und wertgeschätzt. Vor allem das engagierte und motivierte Miteinander der Teams bei der Begleitung und Umsetzung vieler hundert Projekte in den Dörfern der Regionen wurde hervorgehoben. Inzwischen gibt es hier keinen Ort mehr, indem nicht mindestens ein LEADER-Projekt-schild zu sehen ist!

Begleitet wurde die Veranstaltung von lebhaften Gitarrenklängen, die zwei Schülerinnen der Musikschule Sächsische Schweiz e. V. darboten. Im „gemütlichen Teil“ kam so manche gemeinsame Erinnerung aus ambitionierten und bunten Zeiten der ländlichen Entwicklung an den Tischen der mehr als fünfzig Gäste zur Sprache.

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



Wir sind „Fahrtziel

Natur-Gebiet“.

STAATSBETRIEB  
SACHSENFORSTFreistaat  
SACHSEN

Nächste Ausgabe SandsteinSchweizer: September 2022

