



Sächsische Schweiz
Osterzgebirge
Gutes von hier.

173. Ausgabe
AUGUST
2024



SANDSTEIN Post für Partner SCHWEIZER

seit 2009

Neues aus der Nationalparkregion Sächsische Schweiz

regional · aktuell · weltoffen





Inhalt

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 4 | Aktuelles zum Netzwerk „Gutes von hier.“ | 13 | Wo gibt es denn schon noch einen Bauernhof, wie aus dem Wimmelbuch? |
| 5 | Vielfalt und Qualität im Netzwerk „Gutes von hier.“ | 14 | KiJuBee - Ein starkes Netzwerk für eine nachhaltige Zukunft |
| 6 | Welches Produkt oder Angebot aus dem Netzwerk „Gutes von hier.“ ist derzeit Bestseller und warum? | 15 | Regionaler Einkaufsführer |
| 9 | Küchenstudio und Kochkontor Weigelt – nun auch bei „Gutes von hier.“ - herzlichen Glückwunsch! | 16 | Honigsüßes Bildungsangebot |
| 10 | Willkommen Steffi Willkommen bei „Gutes von hier.“ | 17 | 27. NATURMARKT Sächsische Schweiz – auf nach W(ä)ehlen |
| 11 | Wettbewerb 2024 „Soziale Dorfentwicklung – wir sind dabei“ | 18 | Rezept des Monats – Heute: Kleine Reibekuchen mit Rauchforelle |
| 12 | Kulinarische Stadtführung durch Pirna | 19 | Festung Königstein Veranstaltungstipps August und September 2024 |
| | | 20 | Termine, Veranstaltungen |



Nationalparkregion
Sächsische Schweiz

Eine Landschaft und eine Verwaltung, aber zwei Schutzkategorien. Der Nationalpark Sächsische Schweiz liegt mit 93 km² innerhalb der Nationalparkregion. Seit dem 1. Januar 2024 betreut die Nationalpark- und Forstverwaltung Sächsische Schweiz diese Gesamtlandschaft. Wir kümmern uns!

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.



Fahrtziel *natur*

nächste Ausgabe
SEPTEMBER
2024



Editorial

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

Eine Region zeichnet sich durch ihre Eigenheiten und Besonderheiten aus. Das sind Landschaft, Dialekt, Malerei, Liedgut, Bauweise und auch regionale Produkte. Überall wird etwas „erzeugt“. Irgendwie hängt alles miteinander zusammen. Ganz besonders Kulturlandschaft und regionale Erzeugnisse.

Seit über 30 Jahren puscht die Region Sächsische Schweiz die Idee, den Produkten in unserer Region ein Gesicht zu geben, sie zu unterstützen und auch mal Visionen Zeit und Raum zu geben. Aus diesem Grunde gibt es das Siegel „Gutes von hier.“. Damit verbinden wir Qualität und Regionalität - bereits über 140 Produzenten, Gastronomen und Dienstleister sind inzwischen dem Netzwerk mit diesem Siegel beigetreten.

So erfreut es auch manchen Touristen, auf von Streuobst gesäumten Wanderwegen die Gegend zu erkunden. Zu Hause kann er die schöne Zeit bei Saft, Marmelade und Co. aus unserer Region noch ein zweites Mal genießen. Hilfreich bei der Suche nach einem Urlaubsmitbringsel, welches nicht im Regal verstaubt, ist dabei der neuaufgelegte Hofladenflyer.



Bald ist es wieder soweit. Der nun schon zum 27. Mal stattfindende „Naturmarkt Sächsische Schweiz“ in Stadt Wehlen am 1. September 2024 ist nicht nur ein Fest der Genüsse und Gaumenfreuden; er gleicht schon beinahe einer Messe. In dem Sinne wünschen wir unserer Leserschaft einen genussreichen Sommer. Bleiben wir gemeinsam dem Erntedank auf der Spur.

Alles Gute
Ihre Ulrike Roth und Jörg Weber

Verein Landschaft(f)t Zukunft e.V. und Nationalpark- und Forstverwaltung Sächsische Schweiz

Joachim Oswald,
Regionalmanagement Sächsische Schweiz



Aktuelles zum Netzwerk „Gutes von hier.“

Der SandsteinSchweizer: Ein Erfolgsprojekt für regionale Produkte

Im August 2009 erschien die erste Ausgabe des „SandsteinSchweizers“, einer gemeinsamen Veröffentlichung des Landeschaf(f)t Zukunft e. V. (LsZ) und der Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz. Die Schlagworte „Frisch, aus der Region und voller Geschmack!“ sowie „Kurze Wege – langer Genuss“ spiegeln das Leitbild des Netzwerks für regionale Produkte „Gutes von hier“ wider.

Seitdem wurden beeindruckende 172 Ausgaben des Newsletters veröffentlicht, darunter zehn Sonderausgaben, die sich speziell mit der Vermarktung regionaler Produkte befassen. Das Netzwerk hat sich in den letzten Jahren

kontinuierlich weiterentwickelt und an die modernen Medien angepasst. Unsere Webseite www.gutes-von-hier.org wurde modernisiert, das Grundsatzdokument überarbeitet und neue Produktkategorien eingeführt, um noch mehr regionalen Produzenten und Dienstleistern die Möglichkeit zu bieten, ihre Angebote zu präsentieren.

Das Herzstück unserer Arbeit bleibt die intensive Netzwerkarbeit. In Zusammenarbeit mit Partnern wie den Tourismusverbänden Sächsische Schweiz und Erzgebirge, der DEHOGA sowie weiteren regionalen Dienstleistern, wie zum Beispiel den Regionalverkehrsbetrieben, konnten wir zahlreiche interessante und nachhaltige Veranstaltungen initiieren.



Spindlerhof ein gefragter Netzwerkpartner bei „Gutes von hier.“



Präsentation des Netzwerkes „Gutes von hier.“ zur Tourismusbörse 2024 in Bad Schandau.

... Fortsetzung



Vielfalt und Qualität im Netzwerk „Gutes von hier.“



Die Einstiegsseite der Regionaldatenbank-Website (www.gutes-von-hier.org) mit einer Übersicht über die Produktgruppen und aktuelle Mitglieder. Zusätzlich ist hier die Verteilung der derzeit enthaltenen Einträge ¹ im Vergleich zum Vorjahr ¹ dargestellt.

Unser Netzwerk präsentiert stolz eine breite Palette von 20 verschiedenen Produktgruppen. Jeder Eintrag ist benutzerfreundlich mit einer Landkarte verknüpft, die ein schnelles Auffinden der Produkte und Dienstleister ermöglicht. Aktuell sind

143 Produzenten und Dienstleister mit insgesamt 404 Einträgen bei uns registriert. Besonders hervorzuheben sind unsere acht Netzwerkmitglieder, die zugleich Nationalparkpartner sind, und 18 Anbieter, die eine Biozertifizierung besitzen.

Silke Gorny,
Regionalmanagement Sächsische Schweiz



Welches Produkt oder Angebot aus dem Netzwerk „Gutes von hier.“ ist derzeit Bestseller und warum?

Was gibt es noch zu berichten?

Wir haben unsere Netzwerkpartner gefragt:

Ein herzlicher Dank geht an alle, die sich trotz der Hochsaison die Zeit genommen haben, an unserer Umfrage teilzunehmen. Ihre wertvollen Rückmeldungen zeigen nicht nur die Vielfalt und Qualität der regionalen Produkte, sondern auch die Begeisterung und Hingabe, mit der diese hergestellt und angeboten werden.

Die Initiative „Gutes von hier.“ verbindet erfolgreich regionale Produzenten und bietet Verbrauchern hochwertige, heimische Produkte.

Nachfolgend haben wir alle Informationen zusammengestellt, um Ihnen einen umfassenden Überblick über die aktuellen Highlights und Erfolgsgeschichten im Netzwerk zu bieten. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die regionalen Schätze, die „Gutes von hier.“ zu bieten hat.

Ein Beispiel ist der **Bauernhof Steinert**, der mit seinem **Joghurt aus Vollmilch** und dem **Polenztaler Hartkäse überzeugt**. Diese Produkte sind besonders



im Sommer gefragt und bereichern jede Mahlzeit – ob im Müsli, als Salatdressing oder bei einem Picknick. Der Käse, der ungekühlt seinen vollen Geschmack entfaltet, passt sehr gut in den Wanderrucksack oder zum Picknick.

Ein weiteres Highlight ist die **Zenit Vertriebsgesellschaft mbH aus Sebnitz**, deren **Sächsisches Schmuggler Bier** nicht nur Touristen begeistert, sondern auch in vielen Gaststätten rund um das Kirnitzschtal, das Elbsandsteingebirge und die Umgebung von Pirna und Dresden sehr gefragt ist.



Auch die **Agrargenossenschaft Polenztal eG** zeigt eindrucksvoll, wie schmackhaft Regionalität sein kann. Ihre **Speisekartoffeln** erfreuen sich großer Beliebtheit dank ihres unvergleichlichen Ge-

... Fortsetzung



schmacks, der sich deutlich von Supermarktprodukten abhebt. Der besondere Tipp für den Sommer ist die **rotschalige Sorte „Laura“**, eine vorwiegend festkochende Kartoffel, perfekt zum Zubereiten von Kartoffelsalat in der Grillsaison oder direkt als Ofen- bzw. Folienkartoffel auf dem Rost.

Die **Fleischerei Dünnebier** aus Bad Schandau steht für **traditionelle Hausmannskost**, die sowohl Einheimische als auch Touristen schätzen. Besonders beliebt ist der **Kesselgulasch**. Doch auch die **Knacker und die Bad Schandauer luftgetrocknete Salami**, die nach alter Handwerkskunst produziert werden, sind Unikate für sich.

Gut Gamig e. V. bietet mit seinem **Bio-Apfelsaft** ein weiteres erstklassiges Produkt, das vor allem durch seinen sehr guten Geschmack überzeugt.

Das **Hotel Forsthaus**, Teil der Pura Hotels, überrascht seine Gäste mit **Gänseschmalz und zuckerreduzierten Fruchtaufstrichen**, die mit Liebe und Kreativität aus heimischen Zutaten gefertigt werden. Diese einzigartigen Kreationen stärken die Bindung zu ihren Gästen und verbreiten die Produkte über Mund-zu-Mund-Propaganda.



Landgut Kemper & Schlomski begeistert mit seinem **Kirschbrand** aus seltenen, alten Kirschsornten und zeigt, wie wichtig die Bewahrung regionaler Kulturen und die Biodiversität sind.

Carsten Ullrich und sein Team von **Hof15** begeistert mit innovativen Ansätzen für traditionelle Produkte. Sie experimentieren gern mit neuen Geschmacksrichtungen. Ihr Erfolgsgeheimnis? „Qualität hochhalten und kreativ sein“, so Ullrich. Der aktuelle Bestseller ist die **Rinderknacker mit Fenchel und Feige** – eine überraschend köstliche Kombination.



... Fortsetzung



Das **Parkhotel Bad Schandau** – Restaurant Wintergarten setzt konsequent auf **regionale Lebensmittel wie Forellen, Ziegenkäse und Eier**. Die genaue Benennung der regionalen Lieferanten auf der Speisekarte und das **innovative Azubi-Projekt „Kleiner Sendig“**, ein kleiner Verkaufsstand mit gemütlichen Sitzgruppen am Elbradweg, heben die Qualität und Regionalität der Produkte hervor, was bei den Gästen gut ankommt.

Gesunde Vielfalt aus dem Bauerngarten: Auch der **Spindlerhof** bietet frische, **regionale Erzeugnisse** wie eigenes Gemüse, Microgreens und Champignons, die sowohl **an Restaurants geliefert als auch in Gemüseboxen verkauft** werden.

Die **BrotZeitTour** kombiniert Wandern und Genuss regionaler Produkte zu

einem einzigartigen Erlebnis, welches die Schönheit und Kulinarik der Region perfekt miteinander verbindet. Besonders beliebt ist die Samstagstour **„Zschirnstein – König der Tafelberge“**.

Der **Löwenzahngelée und der Fruchtaufstrich Birne-Apfel** rufen wunderbare Kindheitserinnerungen hervor. Doch auch die neuen Kreationen, wie Fruchtaufstriche mit Kräutern und Blüten, erfreuen sich bei den Kunden von **Kathleen Dittrich** großer Beliebtheit.



Kathleens Fruchtaufstriche

Diese vielfältigen Beispiele zeigen, wie „Gutes von hier.“ die regionale Wirtschaft stärkt und gleichzeitig die Qualität und Vielfalt heimischer Produkte betont. Die Zufriedenheit der Produzenten und die Begeisterung der Verbraucher unterstreichen den Erfolg dieser regionalen Vernetzung.

Silke Gorny,
Regionalmanagement Sächsische Schweiz



Küchenstudio und Kochkontor Weigelt – nun auch bei „Gutes von hier.“ – herzlichen Glückwunsch!



Das Familienunternehmen Weigelt stellt sich vor:

Nachhaltig – regional – genussvoll

Drei Stichworte, die nicht sofort mit einem Küchenstudio in Verbindung gebracht werden. Bei **Küchen Weigelt** finden Sie eine erfolgreiche Symbiose: moderne Geräte verlängern die Haltbarkeit der regionalen Produkte oder helfen dabei, sie in kulinarische Highlights zu verwandeln.

Die optimale produktbezogene Lagerung lässt Lebensmittel wesentlich später verderben und reduziert somit die Wegwerf-Häufigkeit.

Weigelts Kochkontor sorgt mit saisonalen Menüs aus regionalen Produkten das ganze Jahr über für gemeinsame Kochevents. Das ehemalige Kontor des Fürchtegott Kemnitzer, der wesentlich zum Pirnaer Stadtbild beitrug, bietet einen einzigartigen Charme, in dem sich jeder sofort wohlfühlt.

An der sieben Meter langen Kochinsel kreieren bis zu 16 Teilnehmer gemeinsam unter fachlicher Anleitung eines Profikochs ein 3-Gänge-Menü, vor allem aus regionalen Produkten von unseren Partnern „Gutes von hier.“: Brot, Wurst und hochwertiges Fleisch vom Hof15, Obst, Gemüse und Molkereiprodukte vom Spindlerhof Döbra und der Obstscheune Krietzschwitz, hochwertige Öle von der Porschendorfer Mühle.

Während eines Besuchs im Küchenstudio oder Kochkontor können die Kunden ihr E-Auto kostenfrei laden. Die hauseigene PV-Anlage macht diesen Service möglich.

Küchen Weigelt GmbH & Co. KG
Dresdner Straße 11, 01796 Pirna
Telefon: 03501 – 446 483
Mail: weigelt@kuechen.de,
kochen.weigelt@kuechen.de
www.mehr-als-kueche.de

Silke Gorny,
Regionalmanagement Sächsische Schweiz



Willkommen Steffi Willkommen bei „Gutes von hier.“



Steffi Willkommen vom Kräuterhäusl
am Lilienstein

Unser weiterer neuer Netzwerkpartner stellt sich vor:

Kräuterhäusl am Lilienstein – Hofladen

Am 11. Juli 2015 öffnete das „**Kräuterhäusl am Lilienstein**“ seine Türen und hat sich seither zu einem besonderen Ort für Kräuterliebhaber entwickelt.

„Die Wurzeln des Kräuterhäusls reichen zurück zu dem reichen Kräuterwissen meiner Großmutter, das sie mir mit viel Liebe vermittelt hat.

Seit 1986 arbeite ich als Physiotherapeutin und habe 2013 eine Ausbildung in Kräutertherapie abgeschlossen. Dieses Wissen fließt nun in die Herstellung unserer Produkte ein.

In unserem Hofladen verarbeiten wir Kräuter und Früchte aus dem eigenen Garten mit großer Sorgfalt und Hingabe. Die Produkte werden in kleinen Mengen hergestellt, um höchste Qualität und besondere Geschmackserlebnisse zu gewährleisten.

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von unseren einzigartigen Kreationen verwöhnen. **Teilen Sie unsere Begeisterung für die Natur – ich freue mich auf Ihren Besuch!**

Handy: 0170 - 8249326

Festnetz: 035022 - 50626

E-Mail:

kraeuterhaeuslamlilienstein@freenet.de

www.kraeuterhaeusl-lilienstein.de



Das Kräuterhäusl

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



Wettbewerb 2024 „Soziale Dorfentwicklung – wir sind dabei“



Ehrenamt Preisverleihung von 2023

Mitmachen und gewinnen!

Engagierte Menschen gibt's in jedem Dorf! Wir wollen wieder bürgerliches Engagement belohnen!

Worum geht es? – Wertschätzung von Engagement und vor allem den Menschen, die dahinterstehen. Auszeichnung von Projekten, Angeboten, Lösungen oder Aktionen, von denen möglichst viele Menschen im Ort profitieren und welche das soziale Miteinander fördern.

Wen suchen wir? – Mitmacher, deren Projekte, Aktionen einen unmittelbaren Bezug zu ihrem Wohnort haben bzw. in der eigenen Gemeinde umgesetzt werden.

Wer kann sich bewerben? – Einzelpersonen, Gruppen, Vereine, Ortsteile

Was kann man gewinnen? – Preisgelder bis zu 1.000 Euro

Neugierig geworden?! – Dann hier unter www.landschaftzukunftev.de informieren, Bewerbung ausfüllen und bis spätestens **23.9.2024** an den Landschaf(f)t Zukunft e.V. senden.

Landschaf(f)t Zukunft e.V.
Krietzschwitzer Straße 20
01796 Pirna

Silke Gorny,
Regionalmanagement Sächsische Schweiz



Kulinarische Stadtführung durch Pirna

Pirna lädt zu einer besonderen Entdeckungsreise ein. Die kulinarische Stadtführung startet am TouristService Pirna und führt durch die malerischen Gassen der Altstadt, wo Geschichte und Moderne verschmelzen.

Erster Halt ist der Innenhof der Künstlerin Claudia Hinze. Bei einem Glas Pirn'sches Bier erfahren die Teilnehmer Wissenswertes über das alte Braurecht der Stadt und die Innenhofarchitektur. Weiter geht es zur ältesten Kaffeerösterei Sachsens, wo Tino Wunderlich in der Kaffeerösterei Schmole zeigt, dass Kaffee auch kalt ein Genuss sein kann.

Das historische Bürgerhaus Dohnaische Straße 74 ist der nächste Halt. Hier wurde einst der Original Pirn'sche Bitter hergestellt. Der Magenbitter lädt zum Probieren ein und erzählt von seiner Geschichte. In Ilse's Kaffee-Stube im Peter-Ullrich-Haus wird die berühmte Eierschecke serviert. Seit 2011 beherbergt das Haus auch das Tom-Pauls-Theater.

Weiter führt die Tour zur 25. sächsischen Weinkönigin Katja Riedel im Romantik Hotel Deutsches Haus. Bei einem Glas Schieler zeigt sie moderne Interpretationen traditioneller Rebsorten und die Bedeutung



Pirnas als Tor zur Sächsischen Weinstraße. Die Tour endet im Hofladen15 von Carsten Ullrich. Hier warten regionale Erzeugnisse in kreativer Verarbeitung – überraschende Geschmackskombinationen, die die Sinne verzaubern.

Pirna auf besondere Art erleben und sich von den kulinarischen und kulturellen Schätzen verzaubern lassen – ein unvergessliches Erlebnis.

... Fortsetzung



Buchbar / Kontakt:

- **Zeitraum:** April bis Oktober, an jedem ersten Dienstag im Monat
- **Beginn:** 17:00 Uhr
- **Dauer:** ca. 2,5 Stunden

- **Strecke:** zu Fuß, bed. barrierefrei, 3 km
- **Teilnehmerzahl:** max. 16 Personen
- **Tickets:** TouristService Pirna
- **Telefon:** 03501 - 556446
- **E-Mail:** touristSERVICE@pirna.de

Clarissa Georgy, Geschäftsführerin, CSA Weites Feld gGmbH

Wo gibt es denn schon noch einen Bauernhof, wie aus dem Wimmelbuch?

In Struppen auf dem ›Weiten Feld‹ Ein Ort der Vielfalt für Groß und Klein.

Vor 10 Jahren wurde in Struppen die Solidarische Landwirtschaft (Solawi) Schellehof ins Leben gerufen. Über 200 Familien in unserer Region haben sich über den Hof und das Land mit vitalen Lebensmitteln versorgt. Gemüse, Getreide, Backwaren, Fleisch und vieles mehr – all das soll uns das ›Weite Feld‹ auch in Zukunft schenken und die Ernte unserer Bemühungen sein. Selbstversorgung macht satt, schlau und zufrieden! Die gemeinwohlorientierte Organisation ›CSA Weites Feld gGmbH‹ wurde am 30.04.2024 gegründet, um die artenreichen, fruchtbaren Ökosysteme, die auf dem ›Weiten Feld‹ entstehen, dauerhaft zu bewahren und Wissen weiterzu-



geben. Wir freuen uns über weitere Mitglieder, Mitesser, finanzielle Unterstützung und Menschen, die ihr Wissen und ihre Fähigkeiten einbringen möchten. Eine bessere Welt ist denkbar. Packen wir es an!

CSA Weites Feld gGmbH
Kooperative, ökologische und soziale Landwirtschaft

Hauptstraße 62a, 01796 Struppen

Telefon: 0157 53453861

hallo@weites-feld.org | www.schellehof.de

Silke Gorny,
Regionalmanagement Sächsische Schweiz

KiJuBee - Ein starkes Netzwerk für eine nachhaltige Zukunft



Unsere Gesellschaft befindet sich in einem stetigen Wandel, geprägt von einer neuen Wissensgesellschaft. Um diese Generation zukunftsfähig zu begleiten, sind innovative Ideen und Methoden erforderlich, die das Bewusstsein für Nachhaltigkeit, Natur- und Kulturlandschaften sowie ein solidarisches Miteinander stärken.

Ein Blick auf die Vereinslandschaft zeigt, dass dieses Anliegen schon seit Jahrzehnten Teil der Arbeit vieler ansässiger Imkervereine ist, die bis in die ländlichen Regionen reichen. Diese Vereine müssen auf die neuen Herausforderungen reagieren und mithilfe verschiedener Lernkonzepte und Mitbestimmungsrechte in der Vereinsarbeit Kinder und Jugendliche fördern.



Dafür braucht es ein Netzwerk und verschiedene Orte, an denen Wissen erweitert und praktische Erfahrungen gesammelt werden können. So werden die Lebens- und Gestaltungskompetenzen von Kindern und Jugendlichen gestärkt und Bildung für nachhaltige Entwicklung (BNE) erlebbar gemacht – getreu dem Ansatz: „Nur was ich kenne, schütze ich.“

Im Bewusstsein, dass es nichts nützt, die Augen vor dem Mangel an Nachwuchs zu verschließen, haben sich engagierte Imker*innen aus drei Vereinen, die sich seit Jahren der Kinder- und Jugendarbeit widmen, zusammengeschlossen. Daraus entstand der **Landesverband KiJuBee Netzwerk Sachsen e. V.**

Dieser Verband versteht sich als Impulsgeber der Zeit, aus dem sich neue Projekt-



... Fortsetzung



ideen entwickeln, die fast nahtlos ineinander übergehen. Durch die Förderung

von BNE, des regionalen Bewusstseins in Bezug auf Erzeuger und Verbraucher, die Verbesserung des Tierschutzes, Umwelt- und Naturschutzes, den Schutz der Artenvielfalt – insbesondere der Wildbienen und ihrer Lebensräume – sowie durch die Förderung der Bienenhaltung möchte der Verband gemeinsame Berührungspunkte finden. Ziel ist es, eine artenreiche Natur- und Kulturlandschaft zu erhalten und die übergreifende Zusammenarbeit der Akteure zu fördern, um kulturelle Werte zu bewahren.

Luisa Adlkofer,
Tourismusverband Sächsische Schweiz e.V.



Regionaler Einkaufsführer

Der neue Hofladenflyer ist ab dem 16.7.2024 über den Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. bestellbar. Der Flyer präsentiert eine Gesamtübersicht von regionalen Einkaufsmöglichkeiten in der Sächsischen Schweiz.

Jetzt neu im praktischen Kartenformat auch zum Aufhängen!

Ein Gemeinschaftsprojekt vom Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. und Landschaft(f)t Zukunft e. V.



René Hickmann,
KIJUBEE Netzwerk

Honigsüßes Bildungsangebot

Der Mensch lebt seit über 10.000 Jahren mit Tieren zusammen: Mit unseren Haustieren leben wir meist unter einem Dach, denn sie bereichern unser Leben als Gefährten, als Freunde. Hingegen dienen uns Nutztiere als Nahrung, für Konsumgüter mit ihrer Arbeitskraft. Aus unserem Alltag sind die Produkte von Bienen, Schafen, Rindern und Co. nicht mehr wegzudenken. Mit solchen Tieren selbst haben wir nur wenige bis keine Berührungspunkte.

Angeregt durch die Idee des Hoteliers Axel Michaelis, Erzeuger und Verbraucher durch eine Hotelimkerei zu verbinden, entstand neben den Pirnaer Bienengarten auf dem Gelände des Gasthofs und Hotels



Imker Hickmann mit der Biene auf Du und Du



Hotel zur Post mit der Hotelimkerei

zur Post in Pirna ein neuer Bienenlehrpfad. Dieses Projekt bringt nicht nur Hotelgäste, sondern auch Kinder aus der umliegenden Schule und der Kita in Pirnaer Ortsteil Zehista zusammen.

Dadurch entstand erstmalig in unserer Region ein Synergieeffekt, welcher den Kreislauf von Erzeugung, Verbrauch, Nachhaltigkeit und Tierwohl praxisnah veranschaulicht und für den Tourismus die Wichtigkeit eines solchen Netzwerkes erlebbar werden lässt. Damit wird regionales Handwerk und Wissen direkt über die Grenzen unserer Region getragen.

René Hickmann

Telefon: +49 179 - 4460574
Robert-Koch-Straße 20, 01796 Pirna
E-Mail: kijubee@outlook.com

Jörg Weber,
Stabsstelle Nationalpark- und Forstverwaltung Sächsische Schweiz



27. NATURMARKT Sächsische Schweiz – auf nach W(ä)ehlen



Dasein – Genießen – Verkosten – Zuhören – Erleben – dem Leben lauschen! Das ist unser Naturmarkt in Stadt Wehlen an der Elbe. Besuchen Sie die regionalen Erzeuger. Die guten Produkte von hier warten auf zufriedene Kundschaft! Wir freuen uns auf Sie!
Die Wege sind kurz, der Genuss ist lang.

Programm

9:00 – 10:30 Uhr	Musik gegen Morgenmuffel mit Peter Lippert aus Pirna
10:30 Uhr	Erntedankgottesdienst , Radfahrerkirche am Markt
11:30 – 15:30 Uhr	Elb Meadow Ramblers
14:00 Uhr	Führung durch Pflanzgarten und Heimatmuseum ab Torbogenhaus
16:00 – 16:45 Uhr	Thomas Stelzer Trio
16:45 – 17:30 Uhr	Nationalparkkonzert „ Trio Versatile “ – klassische Blechbläser mit Orgel in der Kirche
17:30 – 18:15 Uhr	Thomas Stelzer Trio
10:00 – 12:00 Uhr	Lehrbienenstand am Hausberg
11:00 / 14:00 Uhr	Burgführungen
ab 12:00 Uhr	Ponnyreiten auf den Elbwiesen
ganztäglich	Tierschau auf den Elbwiesen, Gaukler auf dem Marktgelände

Anfahrt: Die Stadt Wehlen an der Elbe hat nicht genügend Parkplätze! Somit gilt bitte für alle Besucher: Kommen Sie mit der S-Bahn! Es sind extra zwei Elbefahren im Einsatz. **Tipp: Benutzen Sie Ihr Fahrrad!**

Uwe Zoher,
der Chefkoch auf der Brand-Baude



Rezept des Monats – Heute: Kleine Reibekuchen mit Rauchforelle

Erhaben blickte der Schwarzstorch über die Felskante im Polenztal auf uns herab. Keiner hatte ihn bemerkt, doch das wachsamer Auge eines Kochs ist eben nicht nur am Herd gefragt, auch in der Natur – quasi im Überlebensmodus – sind wachsamer Augen von Vorteil.

Im klaren Wasser der Polenz flitzten hier und da kleine Forellen vom schützenden Uferbereich hin zu den Stromschnellen wo das Futter lockt. Für den Storch wäre so ein Fischchen sicherlich ein Leckerbissen.

Aber ich glaube die Forelle passt gar nicht in sein Beuteschema. Anders bei mir! Ich esse gerne Forelle. Gebraten, gegrillt, geräuchert.

Nun ist ja das Forellenfischen im Nationalpark verboten. Da gibt es zum Glück die Forellenzüchter der Region, die die Forellen für uns großziehen und dann in ihren Läden verkaufen.

Ein tolles Rezept mit geräucherter Forelle sind Reibekuchen mit Rauchforellenfilets und Ziegenfrischkäse belegt.

Dafür mache ich kleine Reibekuchen aus den wohlschmeckenden Kartoffeln von meinem Altendorfer Kartoffelbauern,

etwas gewürfelter Zwiebel, Mehl und Eiern. Gut gewürzt mit Salz und Pfeffer. Darauf wird nun ein Klecks Apfelmus breit gestrichen mit einer Ziegenfrischkäse- nocke belegt.

Jetzt gibt es gerade die Sommerlaune vom Ziegenhof in Lauterbach. Diese Frischkäsekomposition eignet sich hervorragend für dieses Rezept.

Neben der Nocke platziere ich eine Raute vom geräucherten Forellenfilet. Zur Deko ein paar Rote Beete-Stifte und Dill – fertig ist der Fingerfood a la Sächsische Schweiz.

Einfach mal probierenswert! Wer mit offenen Augen durch die Landschaft läuft oder fährt, kann die Hofläden entdecken. Manchmal steht auch nur ein kleines Schild an der Straße, auf dem für die verschiedensten Dinge geworben wird.

„Gutes von hier.“ ist die Plattform, auf der man sich orientieren kann, welche Produkte wo zu erwerben sind. Einfach mal reinschauen!

www.brand-baude.de

Kerstin Keil,
Marketing Festung Königstein



Festung Königstein Veranstaltungstipps August und September 2024

Samstag und Sonntag, 10./11.8.2024, 11–17 Uhr

Festung für Freizeitathleten – Das Aktiv-Erlebnis zum Mitmachen mit Medusa-Flying, Rodel-Anschub, Erlebniswanderungen zur Bergfestung, Klettergarten, Autogrammstunde mit bekannten Sportlern u. v. m. | Nur am 11.8.: Biathlon-Deutschland-Tour

jeweils Freitag und Samstag, 23./24.8. und 20./21.9.2024, 19 Uhr

Neue Führung: Festung ANRÜCHIG – Wo der König zu Fuß hingeh

Latrine – Nachttopf – Plumpsklo: Wo erleichterte sich die Festungsbesatzung? Der Experte des Toilettengangs Michael Kreskowsky nimmt Sie mit auf eine Reise vom Abort bis zum Thron – mit Nachthemd und Nachttopf.

Nähere Informationen: www.festung-koenigstein.de

IMPRESSUM

Redaktion: Silke Gorny,
Regionalmanagement „Sächsische Schweiz“

Eine Gemeinschaftsinitiative von:

Staatsbetrieb Sachsenforst
Nationalpark- und Forstverwaltung Sächsische Schweiz
An der Elbe 4, 01814 Bad Schandau
Telefon 035022 – 900613
joerg.weber@smekul.sachsen.de
www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

und

Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V.
Ulrike Roth Geschäftsführung
Regionalmanagement „Sächsische Schweiz“
Krietzschwitzer Straße 20, 01796 Pirna
Telefon 03501 47048718, 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.“

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

Newsletter „SandsteinSchweizer“
173. SandsteinSchweizer | August 2024

Druckauflage: 4.000 Stück

Druck finanziert durch:
Nationalpark- und Forstverwaltung Sächsische Schweiz

Bild Titelseite: Naturmarkt in Wehlen, Foto S. Gorny

Bildautoren Innenseiten: S. Gorny, S. Eibenstein, Hp. Mayr, J. Weber, K. Keil, R. Hickmann, L. Adlkofer

Für den Inhalt der einzelnen Artikel zeichnen die jeweiligen Autoren verantwortlich.

Satz und Layout: ihr designstudio, Bad Schandau

Druck: Ideenwerkstatt Päßler
Promenadenweg 8a
01844 Neustadt in Sachsen

Gedruckt auf Circle matt White.



Termine und Veranstaltungen

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

21.8.2024, 9 Uhr – ca. 16 Uhr
Busexkursion zu geförderten Projekten in der Region „Sächsische Schweiz“
(kostenfrei)

13.9.2024, 9 Uhr – ca. 16 Uhr
Busexkursion zu Mitgliedern von „Gutes von hier.“
(kostenfrei)

Anmeldung:
info@re-saechsische-schweiz.de
Telefon: 03501 - 4704870

Nähere Informationen:
www.re-saechsische-schweiz.de

Freitag/Samstag, 23./24.8.2024, 19 Uhr
Festung Anrüchig
Festung Königstein

Samstag, 24.8.2024, 17 Uhr
SAITENREICH
Stürza, Evangelische Kirche
Daniel Ahlert, Experte auf modernen wie auf historischen Mandolinen, gibt ein besonderes Konzert: im Duo Ahlert & Berben (Cembalo) sowie im Duo Westklang mit Nicola Yasmin Stock (Gitarre).
Info & Tickets: www.sandstein-musik.de

Samstag, 31.8.2024
Kanonendonner über dem Elbtal
Festung Königstein

Sonntag, 1.9.2024, ab 9 Uhr
27. Naturmarkt Sächsische Schweiz
Marktplatz, Stadt Wehlen

Samstag, 7.9.2024, 11 – 19 Uhr
Genusszeit
auf Schloss Kuckuckstein zu Liebstadt

Samstag, 7.9.2024, 10 – 15 Uhr
Tag der Ausbildung in Pirna

Sonntag, 22.9.2024
Tag der offenen Tür
Gut leben gGmbH Bannewitz

Samstag, 28.9.2024, 17 Uhr
Erntedankfest auf Gut Gamig

