



Nationalpark
Sächsische Schweiz

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Editorial 26

Bleibt alles anders

Neugierig bleiben und Altbekanntes wieder entdecken, mit der Vision von Gestern und der Erinnerung an Morgen im Augenblick verweilen – mit Euch wird Alltag zum Abenteuer.

Liebe regionale Freunde und treue Leserschaft des Schweizers,

wieder haben wir ein Arbeitsjahr voller Ereignisse bewältigt. Neue Erfahrungen, kleine und größere Siege und Niederlagen begleiteten uns.

Die Zeit zwischen den Jahren bleibt uns, um runter zu touren und etwas zum Sinn unseres Tuns zu philosophieren.

Im kommenden Jahr werden wir sicher mehr als einmal unsere Grenzen austesten dürfen, anders als das letzte, aber mit immer neuen Herausforderungen und hoffentlich reichlich Ideen!

Zu Weihnachten darf man sich für gewöhnlich etwas wünschen - unser Wunsch ist, dass Sie uns auch 2012 wieder aktiv begleiten und wir über gemeinsame Initiativen berichten können!

Ganz besonders beglückwünschen wir den Landkreis, dass er jetzt sein neues Domizil im Schloss Sonnenstein beziehen kann.

Im letzten Schweizer des Jahres stellt sich die Berggaststätte Papenstein als Partner sowie die Böttcherei Götze vor.

Über die Feiertage wünschen wir Ihnen viele schöne Stunden der Fröhlichkeit, Entspannung und auch etwas Besinnlichkeit.

Bleiben Sie wie immer schön neugierig und als Leser dem Sandsteinschweizer auch 2012 treu.

Dies wünschen wir Ihnen letztendlich für 2011.

Ihr
Jörg Weber und Ulrike Funke



Friedrichsburg auf der Festung Königstein im Advent

Termine

01.12.2011 - 13. 01.2012

Ausstellung zur Wasserrahmenrichtlinie der Europäischen Union im Foyer des Beruflichen Schulzentrums für Technik in Pirna, Mo.- Fr. (Schulzeit) 9:00-14:00 Uhr, Pillnitzer Straße 13a

10. und 11. 12.2011

Tage der offenen Tür im neuen Landratsamt Schloss Sonnenstein Pirna

Links

www.elbsandstein.de
www.boettgerei-goetze.de
www.nationalpark-saechsische-schweiz.de
www.re-saechsische-schweiz.de



Europäische Union

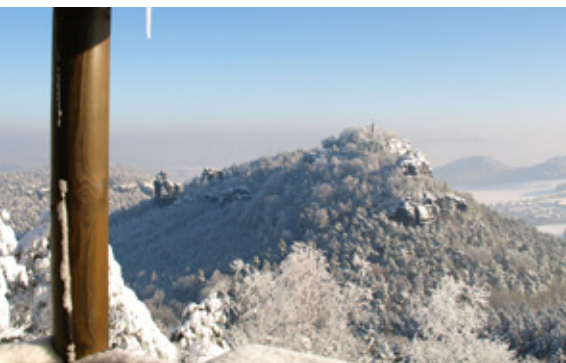
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.
www.eler.sachsen.de

Diese Publikation wird im Rahmen des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013³ unter Beteiligung der Europäischen Union und dem Freistaat Sachsen, vertreten durch das Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft durchgeführt.

EPLR Entwicklungsfonds für den ländlichen Raum im Freistaat Sachsen 2007-2013
Freistaat Sachsen



● Sächsische Schweiz
● České Švýcarsko



Papststein im Schnee vom Gohrisch aus gesehen

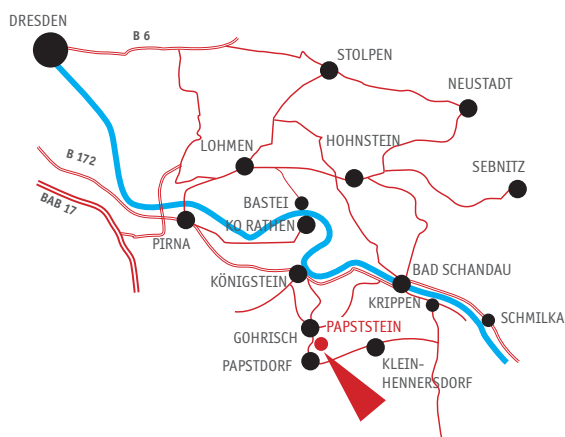


Terrasse für wärmere Tage

Restaurations „Papststein“

- Fels Papststein -

Auf dem Papststein 1
01824 Kurort Gohrisch
Tel.: 035021 - 60956
Henkenjohann/Ziegler GbR
E-Mail: papststein@aol.com
www.papststein.de



Vorstellung Nationalparkpartner

Berggaststätte „Papststein“

Die Berggaststätte „Papststein“ entstand in ihrer heutigen Form 1862 und wird seitdem, mit einigen kurzzeitigen Unterbrechungen, als Berggasthaus bzw. Ausflugs-gaststätte genutzt.

Im Jahr 1996 übernahmen wir, Marc Henkenjohann und Marcus Ziegler die Berggaststätte. Zu diesem Zeitpunkt war die Gaststätte schon ca. 6 Jahre geschlossen und befand sich in einem sehr schlechten Zustand. Vor allem die Trinkwasser- und Abwasserversorgung war nicht gewährleistet. Küche und sanitäre Einrichtungen waren nicht vorhanden und auch der Gastraum war nach etlichen Einbrüchen und unzähligen „wilden“ Partys in desolatem Zustand.

Wir begannen also mit der Arbeit: verlegten Wasserleitung, Strom- und Gasversorgung und betrieben parallel dazu einen kleinen Imbiss, um den Touristen auf ihrer Bergtour wenigstens eine kleine Stärkung anbieten zu können.

Schritt für Schritt entstand eine neue Küche, Toiletten und der Gastraum wurde wieder nutzbar. Wir konnten das Speisenangebot erweitern und arbeiten im Sommer unter dem Motto „tagsüber Ausflugs-gaststätte – abends Restaurant“. Am Tag bieten wir Speisen an, welche sich trotz frischer Zubereitung schnell herstellen lassen, um den Wanderer auf seiner Tour nicht zu lang warten zu lassen. Am Abend halten wir aufwändigere Gerichte bereit. Dann können die Gäste auf den schönen Terrassen mit toller Aussicht oder im gemütlichen Gastraum den Tag ausklingen

lassen. Mit etwas Glück kann man einen schönen Sonnenuntergang über dem Lilienstein bewundern. In den Wintermonaten bieten wir für Weihnachts- oder Betriebsfeiern geführte Wanderungen zur Lichterhöhle mit kleinem Imbiss und Glühwein und anschließender Be-zwingung des Papststeines und gemütlichem Abendessen an.

Bei der Auswahl unserer Speisen und Getränke geben wir der Regionalität den Vorrang. Unsere regionalen Produkte, frisches Brot, Kaffeekekse und Kuchen aber auch Tee und Kaffee aus fairem Handel und andere Bioprodukte beziehen wir aus dem Biosfaire Regio-markt im Nationalparkbahnhof Bad Schandau. Vor allem die Nutzung der regionalen Produkte wollen wir in Zukunft noch stärker ausbauen. Hierfür wird unsere Speisekarte oft umgestellt, um besser auf saisonale Schwankungen reagieren zu können.

Wir sehen als Nationalparkpartner große Chancen in diesem System der Partnerschaft und der besseren Zusammenarbeit mit Produzenten und anderen Gastronomen, um eine für alle Seiten effizientere Nutzung von regionalen Produkten zu ermöglichen.



Regionalvermarkter

Böttcherei Götze – Holzgefäße von Meisterhand

Das richtige Böttcherholz zu besorgen, ist eine der wichtigsten Arbeiten beim Fassbau. Wenn wir dann gemeinsam mit den Revierförstern im spätherbstlichen Eichen – und Lärchenbestand das künftige Holz für die Fässer und Bottiche auswählen, fühlen wir uns jedes Mal wie an einem Feiertag. Hier und jetzt erinnert uns der Wald, mit seinem Holz sorgsam und verantwortungsvoll umzugehen.



Fachlich gekonnt, langlebig und ansprechend muss daher die Handwerksarbeit sein, soll sie diese Forderung erfüllen. Aber das steht in unserer Böttcherei schon immer als festes Gebot. Erkenntnisse und Erfahrungen über Wald, Holz und Gebrauch der Holzgefäße werden seit über 120 Jahren von Generation zu Generation weitergegeben und fortentwickelt.

In unserer Böttcherei in Dresden auf der Dohnaer Straße fertigen wir Wein-, Spirituosen- und Bierfässer, Holzbadewannen, Saunabottiche, Palmenkübel, Kraut- und Pökelfässer, Großbottiche sowie selbst ausgefallene Böttcherei-erzeugnisse wie Gerbtrommeln und Tragebutten. In traditioneller Handwerksarbeit stellen wir diese Holzgefäße in Form, Abmessungen und Ausführung entsprechend der

Kundenwünsche auch als besondere Einzelstücke her.

Der Beruf des Böttchers ist bodenständig und überaus vielschichtig. Eng verbunden ist er oftmals mit der Bierbrauerei, Brennerei, Mose-terei oder dem Weinbau. Bei uns ergänzt ein kleines Weingut die Arbeit in der Böttcherei. Im Pillnitzer Königlichen Weinberg haben wir Steilterrassen mit Reben der Sorten Riesling, Weiß – und Spätburgunder sowie Müller – Thurgau bestockt. Die Weine reifen in unserem Weinkeller bis zur Flaschenfüllung in Eichenholz-fässern aus unserer

Werkstatt.

HOLZ und WEIN aus SACHSEN – von den vielfältigen Möglichkeiten dieser bodenständigen Einheit als Grundlage für unverwechselbare regionale Erzeugnisse sind wir in unserer Böttcherei fest überzeugt. Ein ganz besonders spannendes wie erfrischendes Ereignis ist es für uns, wenn wir alljährlich Anfang September zum Naturmarkt Sächsische Schweiz auf dem idyllischen Marktplatz in Stadt Wehlen den Besuchern unser interessantes Handwerk in seinem ganzen Umfang präsentieren können.

Anmerkung der Redaktion:

Die Böttcherei Götze gehört zu den Händlern der ersten Stunde auf dem Naturmarkt Sächsische Schweiz in Stadt Wehlen. Dankeschön für 15 Jahre Treue.



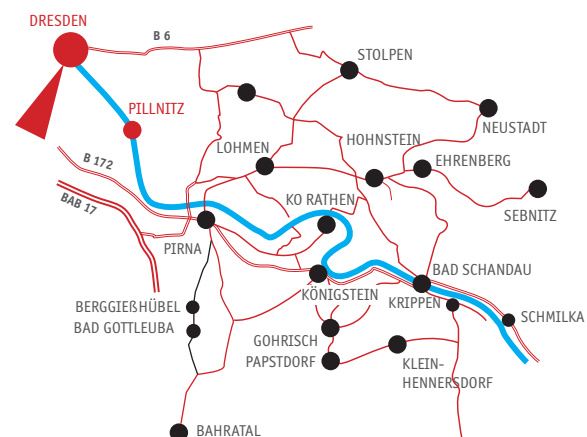
Vorbereitung der Eichenfässer zum Biegen der bauchigen Form



2011 wurden 30 Stk. mit einem Fassungsvermögen von je 300 Liter hergestellt

Böttcherei

Rolf Götze
Dohnaer Straße 70
01219 Dresden-Leubnitz
Tel.: +49 (0) 351 / 270 73 54
Fax: +49 (0) 351 / 27 04 69 55
rolf.goetze@boettcherei-goetze.de
www.boettcherei-goetze.de



Regionale
Produkte finden



www.re-saechsische-schweiz.de/Regionale-Besonderheiten



Prominenz zur feierlichen Einweihung des 1. Nationalparkbahnhofs Deutschlands

v.l.n.r. Hr. Ehlen, (VVO Chef), Hr. Geisler (Landrat), Dr. Butter (NLP-Chef), Hr. Eggert (BM Bad Schandau) und Dr. Hahn (MdL),



Held der zweiten Reihe - Polier Steffen Petzold von Frauenrath hatte während der Bauzeit die Fäden fest in der Hand



Nationalparkpartner Michael Dora (Brand-Baude) erläutert den Biosphärenwirten alte Inschriften

Nationalpark aktiv

Bad Schandau eröffnet ersten Nationalparkbahnhof Deutschlands

Der Verkehrsverbund Oberelbe und die zentrale Kurstadt in der Nationalparkregion Sächsische Schweiz legten mit der Einweihung einer neuen Übergangsstelle mit sechs Bussteigen und zentralem Fahrplaninformationssystem heute den Grundstein für eine noch bessere Wahrnehmung und Entwicklung des öffentlichen Nahverkehrs in der Sächsischen Schweiz. Mit der Bezeichnung „Nationalparkbahnhof“ werden Fahrgäste unmittelbar auf die umweltfreundliche Möglichkeiten der Anreise hingewiesen.

Nationalparkchef Dr. Dietrich Butter: „Der Nationalparkbahnhof Bad Schandau ist unser Leuchtturm für eine umweltfreundliche Anreise. Er ist der erste seiner Art in Deutschland. Es müsste eigentlich fast verwundern, dass überhaupt noch Gäste mit dem Auto kommen! Der Nationalpark Sächsische Schweiz ist bundesweit der einzige mit S-Bahn und Eurocity-Anschluss. Er ist weltweit der einzige, in dem man mit einer historischen Straßenbahn zum Wandern fahren kann. Die neuen Bussteige laden

die Besucher ein, die Region mit modernen Bussen weiter zu erkunden. Wir danken der Stadt Bad Schandau, dass sie sich mit der Namensgebung so prominent zum Nationalpark bekennt.“

Nationalpark-Bahnhof Bad Schandau

Nicht nur Bussteige sind neu entstanden, auch im Inneren setzt der Bahnhof neue Maßstäbe. Bad Schandau ist die erste Qualitätsstadt Sachsens. Die Touristinformation im Bahnhof berät umfassend und kompetent nicht nur zu Fahrkarten, sondern auch zu Naturerlebnismöglichkeiten im Nationalpark und touristischen Attraktionen. Das Bahnhofsbistro „Biosphäre Regiomarkt“ überrascht mit regionalen Produkten, teilweise sogar aus biologischem Anbau. Fast schon selbstverständlich scheint es da, dass hier unmittelbar am Elberadweg auch Fahrräder gemietet werden können. Das alles ist erst der Anfang. Nationalparkchef Dr. Butter: „Wir werden diese beispielgebende Entwicklung des Nationalparkbahnhofs nach Kräften unterstützen.“

Biosphäre meets Nationalpark (Autor: Johannes v. Korff)

Biosphärenwirte sind Partner des Biosphärenreservats Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft. Sie haben am 07.11. das NPP-Projekt unter die Lupe genommen. Nach Nationalparkzentrum und 867 Stufen zum Brand standen Brandbau-

de, Biohof Steinert, Andershof und Kräuterbaude Am Wald auf dem Programm. Die 25 Oberlausitzer Gäste waren beeindruckt vom Zusammenspiel des Netzwerks und den mutigen wie innovativen Partnern.

2012 werden Nationalparkpartner Biosphärenwirte besuchen.

Informationen des ILE-Regionalmanagements Sächsische Schweiz-Osterzgebirge



Der Verein Landschaft(f)t Zukunft e.V. ist die Trägerstruktur der beiden Fördergebiete zur Integrierten Ländlichen Entwicklung (ILE) im Landkreis Sächsische Schweiz – Osterzgebirge. Der Verein betreut unter anderem die beiden Regionalmanagements „Silbernes Erzgebirge“ und „Sächsische Schweiz“ und auch andere Projekte, wie zum Beispiel das „Bioenergienetzwerk“ oder die „Umgebendehauslandschaft“ im Landkreis Sächsische Schweiz – Osterzgebirge.

Wer steht für den Verein Landschaft(f)t Zukunft e.V.? Mit der folgenden Rubrik wollen wir in loser Folge unsere Mitglieder vorstellen:

Drei Fragen an Bettina Kusche:

Sie sind im Vorstand aktiv. Warum engagiert sich gerade die Sparkasse in dem Verein?

Dafür gibt es einen guten Grund: Uns liegt die Entwicklung und Stärkung des Landkreises sehr am Herzen. Durch die regionale Ausrichtung der Sparkasse habe ich nicht nur eine sehr enge Verbindung zu den Menschen und viele persönliche Kontakte, ich kenne auch die regionale Wirtschaft und die Unternehmen vor Ort. Damit sind mir einerseits die Vorteile bekannt, andererseits weiß ich aber auch um die Probleme. Hier möchte ich mich mit unserem Wissen und Know how einbringen, um über den Verein die Region weiter voranzubringen.

Wo sehen Sie Handlungsbedarf?

Es gibt viele Themen, die uns im Verein und auch darüber hinaus

aktuell beschäftigen – sei es die Frage nach der passenden Infrastruktur, Anforderungen an die Wirtschaft oder die Frage, wie man mit der rückläufigen demografischen Entwicklung umgeht. Hier sind Konzepte und Ideen nötig, die die Vorteile der Region nach vorn bringen und die Attraktivität stärken, um auch in Zukunft erfolgreich neue Wege gehen zu können.

Wo sehen Sie Vorteile in der Arbeit des Vereins?

Der Verein ist eine hervorragende Plattform, um Ideen zu entwickeln, denn hier treffen die verschiedensten Partner zusammen – Kommunalvertreter, Kreishandwerkerschaft, Tourismusverband, Wirtschaftsförderer, Nationalpark-Zentrum, Bauernverband und viele andere. Sie alle kennen die Region wie ihre Westentasche, denn sie ist ihre Heimat. Genau das sehe ich als gute Ausgangsbasis für die weitere Entwicklung des ländlichen Raums, auch über die ILE-Förderung hinaus.

Fördermittelbudget der ILE – Region Sächsische Schweiz für 2012 und 2013 fast ausgelastet

In der ILE – Region Sächsische Schweiz liegen zurzeit 63 Projektanträge zur Bearbeitung im Regionalmanagement vor. Damit ist das mögliche Budget für 2012 und 2013 mit ca. 6,2 Mio. Euro Fördermittel bereits zu 90 % ausgelastet. Zum Jahresbeginn 2012 wird eine Novellierung der bestehenden ILE – Richtlinie erwartet. Deshalb werden in diesem Jahr keine neuen Projektanträge in der ILE – Region



Bettina Kusche, Regionaldirektorin Firmenkundengeschäft Sächsische Schweiz-Osterzgebirge der Ostsächsischen Sparkasse Dresden.

Sächsische Schweiz mehr angenommen und auch die Arbeitsgruppenberatungen der Region werden ausgesetzt.

In der bisherigen Förderperiode seit 01.01.2008 konnten über 17,8 Mio. Euro Fördermittel in Projekte der Region Sächsische Schweiz einfließen. Damit wurden 196 Projekte unterstützt. In der Regionalkonferenz der ILE – Regionen am 28.11.2011 im Berufsschulzentrum Pirna – Copitz stellte das Regionalmanagement die aktuellen Zahlen vor. Auf der Internetseite des Regionalmanagements unter www.re-saechsische-schweiz.de kann man sich näher informieren. Auch die Spielplatzerweiterung im Kindergarten „Regenbogen“ Graupa auf der ehemaligen Fläche der alten Feuerwache gehört zu den realisierten Projekten.

Landschaft(f)t Zukunft e. V.

Bahnhofstraße 1

01829 Stadt Wehlen, OT Pötzscha

Tel. 035020-75384

Fax 035020-75378

landschaft-zukunft@re-saechsische-schweiz.de

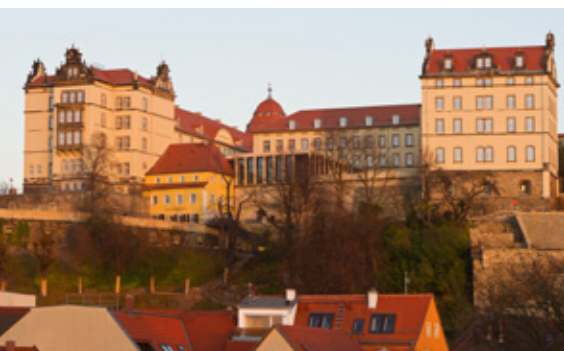
www.landschaftzukunftev.de



Bis zum 23.12. verkehrt der "stadtstreicher" werktags von 8:00 - 19:00 Uhr halbstündlich als Stadtbuslinie in der Pirnaer Altstadt - mit 13 Haltestellen vom Bahnhof über Elbeparkplatz, Markt und Breite Straße zurück zum Bahnhof



Reges Interesse bei der Regionalkonferenz in BSZ für Technik in Pirna-Copitz



Neuer Landratsstz im Pirnaer Schloss

**Landratsamt
Sächsische Schweiz - Osterzgebirge**

Ab dem 19.12.2011 erreichen Sie uns unter folgender Adresse:
Schloßhof 2/4, 01796 Pirna
Telefon: 03501/515-0
www.landratsamt-pirna.de

Tipp: Tage der offenen Tür am 10. und 11. 12.2011

Regional

Regionale Weihnachtsmärkte 2011

Festung Königstein - ein Wintermärchen - 3./4., 10./11. und 17./18. Dezember 2011
Historisch-romantischer Weihnachtsmarkt; Tipp: ein unterirdisches Gewölbe verwandelt sich in einen Sternentunnel

Lohmen - 8. historischer Weihnachtsmarkt 10. Dezember 2011 ab 15:00 Uhr

Pirna - bis 23. Dezember 2011 täglich ab 10:00 Uhr

Bad Schandau - 09. - 11. Dezember 2011 Marktplatz ab 10:00 Uhr

Regionalkonferenz der ILE - Gebiete „Silbernes Erzgebirge“ und „Sächsische Schweiz“ des Landschaft(f)t Zukunft e. V. 2011

„Zukunft Land(wirt)schaft – Rolle und Perspektiven in Kooperation mit der ländlichen Entwicklung“

Der Saal war mit über 100 Teilnehmern bis auf den letzten Platz gefüllt. Regionalentwicklung ist also offensichtlich eine spannende Angelegenheit. Landrat Michael Geisler stellte sich fast provokant gleich am Anfang vor die Regionalentwicklung. Der ländliche Raum braucht Begleitung und ein Management, nicht nur, weil die „Rindviehcher“ auf den Weiden weniger werden, sondern weil die Anforderungen an die Land(wirt)schaft und damit die ländlichen Räume immer vielfältiger werden.



In den letzten 100 Jahren erlebte die Landwirtschaft einen rasanten Strukturwandel hin zur industriellen Landwirtschaft mit hochmoderner Technik und neuen Berufsbildern. Die Gestaltung der Landschaft durch die landwirtschaftliche Nutzung steht oft im Gegensatz zu einer gesunden und artenreichen Land(wirt)schaft. Die Referentenbeiträge haben es untermauert – die Vielfalt macht es, wie so oft im Leben. Kooperation zum gegenseitigen Vorteil kann im Großen wie im Kleinen Wirkung zeigen – entscheidend ist, dass alle Partner vor Ort vom Miteinander profitieren und Geld und Nutzen in der Region bleiben!

Bad Schandau begeistert als 1. sächsische Kommune geschlossen mit geballter Servicequalität

Vom Qualitätsbetrieb zur Qualitätsstadt: In ganz Deutschland haben bereits 13 Städte diesen Schritt gemeistert. Nummer 14 ist ab sofort in Sachsen zu finden: Mit Bad Schandau setzt sich die 1. sächsische Kommune branchenübergreifend für mehr Servicequalität



gegenüber Kunde und Gast ein und wird dafür mit der Auszeichnung „Qualitätsstadt“ geehrt.

Nationalpark & Partner aktiv

Nationalparkpartnertreffen 2011

An altbekannter Stelle, dem Nationalparkzentrum in Bad Schandau, trafen sich 13 Partnerbetriebe zum 3. Partnertreffen am 17. November 2011.

Hinter vielen Betrieben liegen inzwischen drei Jahre Partnerschaft! Dass sich das Projekt in der kurzen Zeit etabliert hat, darauf verwies neben Nationalparkchef Dr. Dietrich Butter auch Landrat Michael Geisler. Er sprach sogar von einer Premiummarke. „Mit uns sind Sie näher dran“! Nach dem Motto ist diese Partnerschaft aufgebaut.

Jeder Betrieb hat nun die Möglichkeit, durch seinen Neuantrag

ab 2012 wieder für weitere 3 Jahre Partner des Nationalparks zu werden.

Dass dies auch außerhalb der deutschen Grenzen ein Erfolgskonzept sein kann, berichtete Herr Andreas Hollinger aus dem Nationalpark Gesäuse (Österreich).

www.nationalpark.co.at

Die Regionalität kam diesmal vom Staatsweingut Wackerbarth. Gute Produkte auch gut präsentieren – darüber berichtete Herr Martin mit einer anschließenden Weinverkostung.

Für alle Anwesenden war es ein guter Abschluss des Partnerjahres 2011.



Landrat Michael Geisler begrüßt die Partnerbetriebe



Das Nationalparkzentrum war erneut Gastgeber des jährlichen Partnertreffens

Auszeichnung



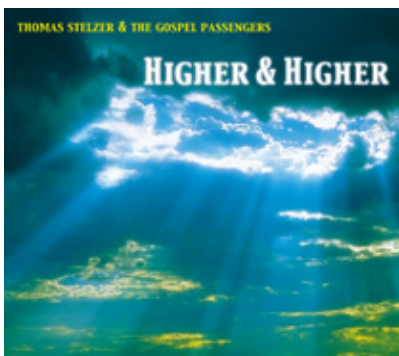
ServiceQualität
DEUTSCHLAND

Bio – und Nationalparkhotel Helvetia ausgezeichnet :

Schmilka, 18.11.2011: Das Partnerhotel Helvetia wurde für seine überdurchschnittlich hohe Servicequalität mit dem Qualitätssiegel „ServiceQualität Deutschland“ ausgezeichnet.

Wir gratulieren herzlich.

Weihnachtstipp



Gospel Passengers „Higher & Higher“. Die neue CD ist in der Radfahrerkerche in Stadt Wehlen eingesungen.

„Higher & Higher“ ist nicht nur der CD-Name, sondern auch Programm! Leitung: Thomas Stelzer, zu bestellen unter: info@panthuss.de

Rezept des Monats

von Uwe Zocher Chefkoch Brandbaude

Meerrettichfleisch vom Galloway-Rind

Aus Markknochen und Wurzelgemüse eine kräftige Brühe kochen. Etwas von der Brühe abnehmen und erkalten lassen. In die restliche gewürzte, leicht kochende Brühe das Fleisch geben. Vorzugsweise verwenden wir das Bugstück, falsche Lende oder wer mag das Rippenstück oder Brust. Erneut bei geringer Hitze aufkochen lassen. Dann die Brühe abschäumen und leicht köcheln lassen. Nach der Garzeit von ca. 2,5- 3 h das Fleisch ausstechen und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit eine helle Mehlschwitze herstellen, mit der zurück gestellten, kalten Brühe ablöschen, mit heißer Brühe auffüllen und zu einer sämigen Soße verkochen. Sanft köcheln lassen und später Tafelmeerrettich unterrühren und mit etwas Zucker abschmecken. Das Fleisch in gefällige Scheiben schneiden und in die Soße geben. Das Ganze etwas ziehen lassen und servieren. Am Besten passen gedünstetes Wurzelgemüse und Kartoffelklöße dazu.



Partnertermine

Festung Königstein

31.12.2011, 14:00 Uhr

Festliches Konzert zum Jahreswechsel für Sopran und Orgel in der Garnionskirche mit Andrea Grothe (Sopran) und Kantor Eckhard Pätzold (Orgel), Königstein

Landgasthof Schwarzbachtal Lohsdorf

18.12.11, 17:00 Uhr

Heitere Weisen zu Weihnachten „Eine Wirbeley der Wilden Weyber“

07.01.2012, 19:00 Uhr

„Auf ein Neues“ mit dem Schauspieler Klaus Martin
Anmeldung erbeten:
035975-80345

Romantische Schifffahrten im Advent

bis 18.12.2011 jeden Freitag und Sonntag sowie vom 27.-31.12.2011 täglich grenzüberschreitende, beschauliche Rundfahrten

Tour 1: Bad Schandau – Hrensko

Tour 2: Bad Schandau – Kurort Rathen

Tour 3: Bad Schandau – Decin
Details, Zeiten und Tarife finden Sie unter www.ovps.de

Brand – Baude

Freitag, 9. Dezember, 19:00 Uhr

Musikalische Hommage an die Sächsische Schweiz von und mit Helmar Nestroy aus Stürza

Tipp

Vielfältige gesunde aquatische Ökosysteme – moderner länderübergreifender Gewässerschutz

Ausstellung zur Wasser-Rahmenrichtlinie der Europäischen Union

Der Landschaftspflegeverband Sächsische Schweiz-Osterzgebirge e.V. lädt ein:

01.12.2011 – 13.01.2012
im Foyer Berufliches Schulzentrum für Technik Pirna
Mo.- Fr. (Schulzeit)
9:00-14:00 Uhr
Pillnitzer Straße 13 a



Impressum

Newsletter „SandsteinSchweizer“

26. Ausgabe Dezember 2011

Redaktion: Jörg Weber, Ulrike Funke

Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna

Fotos: M. Jäger, J. Weber, R. Gaens, F. Höppner,

R. Götze, M. Ziegler

Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.

Auflage: 1.000 Stück

Gedruckt auf Recyrago aus 100% Altpapier

Eine Gemeinschaftsinitiative von:

Staatsbetrieb Sachsenforst

Amt für Großschutzgebiete

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

ILE Regionalmanagement Sächsische Schweiz

Ansprechpartner: Ulrike Funke

Bahnhofstr. 1

01829 Stadt Wehlen

Tel. 035020 – 75384

Fax 035020 – 75378

Mobil 0173 – 5628883

ulrike.funke@re-saechsische-schweiz.de

www.re-saechsische-schweiz.de

Der Nationalpark Sächsische Schweiz ist

Mitglied bei Europarc Deutschland e. V.

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Termine

Ottendorfer Hütte

11. 12. 2011 ab 15:30 Uhr

„So schmeckt Weihnachten in ...“
Veranstaltung für Kinder und Erwachsene.

Infos und Platzreservierung
unter: 035971-80850,
www.klettern-sachsen.de



Teamwork

An dieser Stelle bedankt sich das Redaktionsteam recht herzlich bei Frank Höppner von TARADESIGN Pirna, welcher den Sandstein-Schweizer nun schon zum 26. Mal in „Form“ gebracht hat!

