



SANDSTEIN Post für Partner SCHWEIZER

seit 2009

Neues aus der Nationalparkregion Sächsische Schweiz

regional · aktuell · weltoffen

Inhalt

- | | |
|---|--|
| <p>4 „Gutes von hier.“ –
Gemeinsam für unsere Region</p> <p>7 Projekt: Biologische Vielfalt
auf Wiesen</p> <p>8 Neues Netzwerkmitglied:
Böttcherei Götze – Wo Holz und
Wein zusammengehören</p> <p>9 Regionalität mit Auszeichnung:
Laasenhof neu im Netzwerk
„Gutes von hier.“</p> <p>10 Ines‘ Seifensiederei als neue
Netzwerkpartnerin aufgenommen</p> <p>11 Neu bei „Gutes von hier.“:
Landwirtschaftsbetrieb
Johannishöhe</p> <p>12 Aktuelles aus dem Netzwerk:
Was bewegt unsere Partner?
Neue Ideen, Angebote und
Kooperationen</p> | <p>18 70 Jahre Landschaftsschutz-
gebiet Sächsische Schweiz –
Feiern Sie mit uns!</p> <p>19 29. Naturmarkt
Sächsische Schweiz</p> <p>20 Zwischen Tradition und Zukunft:
Gold für Ruppendorf</p> <p>21 Gold aus der Heimat:
Der 2. Sächsische Honigaward</p> <p>21 Neuer Lernort in Pirna:
Bienen ziehen beim ASB ein</p> <p>22 Rezept
Süßer Abschluss mit Aussicht</p> <p>23 Sandkorn und Impressum</p> <p>24 Termine, Veranstaltungen</p> |
|---|--|

70 Jahre Landschaftsschutz- gebiet Sächsische Schweiz

70 JAHRE
LANDSCHAFTS-
SCHUTZGEBIET
SÄCHSISCHE SCHWEIZ



 **Sachsenforst** | Nationalpark- und Forstverwaltung
Sächsische Schweiz

Nationalparkregion
Sächsische Schweiz 

die Seite drei...



Editorial

„Was der Frühling nicht säte, kann der Sommer nicht reifen,
der Herbst nicht ernten und der Winter nicht genießen.“ *Johann Gottfried von Herder*

So prägt der Fleiß der Produzenten im Wandel der Jahreszeiten all das, was hier bei uns geerntet und vermarktet werden kann. Unzählige Arbeitsstunden und zahllose Handgriffe machen aus einem Saatkorn, einem Ei oder einem Stück Fleisch oder Fisch erst das **regionale Produkt**, wie wir es kennen, schätzen und genießen.

Mit unserer Arbeit wollen wir den großen Trends der globalen Produktion und Verarbeitung – nicht nur von Lebensmitteln – ein Stück weit entgegenwirken. Wir möchten denjenigen eine Bühne geben, die direkt vor unserer Haustür mit Herz und Verstand produzieren und veredeln, was wir schmecken, erleben und anfasen können. Ob liebevoll angerichtet auf dem Teller oder frisch im Regal und an der Ladentheke – unsere regional erzeugten und veredelten Produkte sind saisonal erhältlich und längst weit mehr als eine Nische.

Sie stiften Identität, sind vielerorts fest mit einer Gemeinde oder ihrer Gastronomie verbunden und spiegeln die Besonderheiten sowie die Alleinstellungsmerkmale unserer Region wider.

Das ist Anlass und Grund genug, im diesjährigen **Vermarktungs-Schweizer** erneut

die Neuigkeiten unserer Produzenten, Vermarkter und zahlreichen Partner vorzustellen. Wir möchten Lust darauf machen, hineinzuschauen, Neues zu entdecken, selbst zu probieren und miteinander ins Gespräch zu kommen. Wer die ganze Vielfalt an einem Ort erleben möchte, ist beim inzwischen **29. Naturmarkt Sächsische Schweiz in Stadt Wehlen am 6. September** genau richtig. Hier ist für jeden etwas dabei – ob Groß oder Klein, Musikliebhaber oder Weinfreund, ob man das bunte Markttreiben genießt oder lieber ein ruhiges Plätzchen am Rand sucht: Jeder wird fündig! Neben den alljährlichen Köstlichkeiten für den Gaumen und hochwertigem Kunsthandwerk erwartet die Besucher in diesem Jahr auch eine Siegerehrung. Neugierig geworden? Dann sehen wir uns auf dem Naturmarkt! Am besten reisen Sie mit den Öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem Fahrrad an – das spart Zeit und Nerven bei der Parkplatzsuche.

Auf bald und Ihnen allen einen schönen Sommer – hier und da.

Ihre Ulrike Roth & Jörg Weber

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

Silke Gorny
Regionalmanagement Sächsische Schweiz

„Gutes von hier.“ – Gemeinsam für unsere Region

Wer wissen möchte, was unsere Region alles zu bieten hat, wird bei „Gutes von hier.“ fündig. Hinter dem Netzwerk stehen Menschen, die mit viel Engagement regionale Produkte herstellen, verarbeiten, vermarkten oder besondere Dienstleistungen anbieten. Sie alle verbindet die Überzeugung, dass Regionalität mehr ist als ein Trend – sie schafft Identität, stärkt die heimische Wirtschaft und macht unsere Region lebens- und liebenswert.

Seit 2009 bringt der Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V. unter dem Regionalsiegel „Gutes von hier.“ regionale Produzenten, Direktvermarkter, Gastronomen, Handwerker, Vermieter, Erlebnisanbieter und Dienstleister zusammen. Aus einer Idee ist ein lebendiges Netzwerk entstanden, das heute zu den wichtigsten Plattformen für regionale Wertschöpfung in der Sächsischen Schweiz zählt.

Ziel des Netzwerks ist es, regionale Angebote sichtbar zu machen und Menschen miteinander zu vernetzen. Denn oft entstehen die besten Ideen dort, wo engagierte Akteure ins Gespräch kommen, Erfahrungen austauschen und neue Kooperationen entwickeln. So profitieren nicht nur die Netzwerkpartner selbst, sondern die gesamte Region.

Auf der Internetplattform **www.gutes-von-hier.org** präsentieren sich die Netzwerkpartner mit mehr als 460 Einträgen in 20 Kategorien. Ob regionale Lebensmittel, Hofläden, Gastronomie, Handwerk, Geschenkideen oder besondere Erlebnisse – die Plattform zeigt die Vielfalt regionaler Angebote in einem Umkreis von rund 50 Kilometern um Pirna.

Die Partner von „Gutes von hier.“ stehen für Qualität, Transparenz und eine enge Verbundenheit mit ihrer Heimat. Kurze Wege, nachvollziehbare Herkunft und die Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe spielen dabei eine wichtige Rolle. Wer regional einkauft oder regionale Dienstleistungen nutzt, unterstützt nicht nur einzelne Unternehmen, sondern trägt dazu bei, Wertschöpfung, Arbeitsplätze und Lebensqualität in der Region zu erhalten.

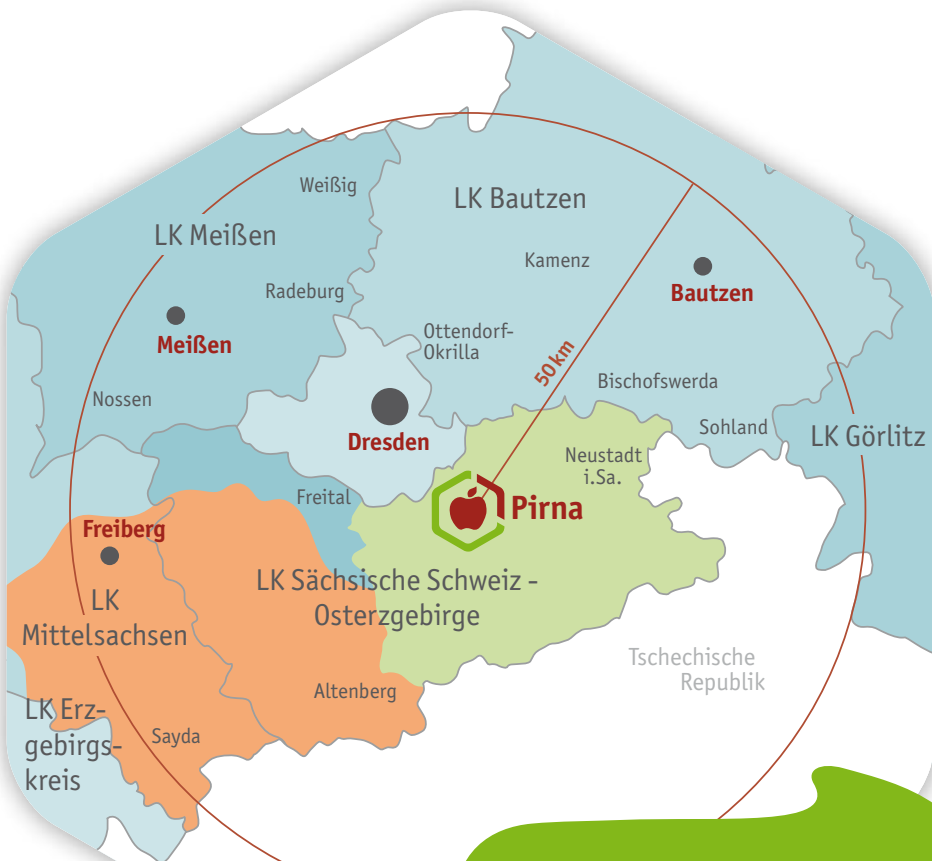
Das Netzwerk lebt von den Menschen, die sich mit ihren Ideen, Produkten und Angeboten einbringen. Deshalb sind neue Partner jederzeit willkommen. Ob landwirtschaftlicher Betrieb, Direktvermarkter, Produzent, Gastronom, Vermieter, Handwerksbetrieb oder Dienstleister – wer sich mit der Region verbunden fühlt und regionale Wertschöpfung

... Fortsetzung



stärken möchte, findet bei „Gutes von hier.“ eine starke Gemeinschaft und eine Plattform mit großer Reichweite.

**Gemeinsam machen wir sichtbar,
was von hier kommt.**



- Erzgebirgsregion
- Sächsische Schweiz
- weitere Regionen

Gebietskulisse „Gutes von hier.“ –
auf einen Blick: Die Karte zeigt
den 50-km-Radius um Pirna.
Nur innerhalb dieses Gebiets hergestellte
oder veredelte Produkte, ansässige
Gastronomiebetriebe und Dienstleister
werden in die Datenbank aufgenommen.

... Fortsetzung



Zahlen und Fakten zu „Gutes von hier.“

SEIT 2009	Netzwerk für regionale Wertschöpfung
ÜBER 460	Einträge auf der Plattform
20 KATEGORIEN	von Lebensmitteln bis Erlebnissen
50 KM RUND UM PIRNA	Netzwerk für regionale Wertschöpfung
1 ZIEL	Regionalität sichtbar machen und stärken

Das bietet das Netzwerk:

- Präsentation auf der Plattform www.gutes-von-hier.org
- Regionale Anbietersuche und digitaler Marktplatz
- Veranstaltungen, Neuigkeiten und Praxisbeispiele
- Austausch und Vernetzung mit anderen regionalen Akteuren
- Nutzung des Regionalsiegels „Gutes von hier.“

Mitmachen erwünscht!

Sie produzieren, verarbeiten, vermarkten oder bieten Dienstleistungen in der Region an? Dann werden Sie Teil von „Gutes von hier.“. Gemeinsam stärken wir regionale Wirtschaftskreisläufe, schaffen neue Kooperationen und machen sichtbar, was unsere Region alles zu bieten hat.

Informationen

E-Mail: info@gutes-von-hier.org
www.gutes-von-hier.org



Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V.
 Krietzschwitzer Straße 20, 01796 Pirna

Landschaftspflegeverband
Sächsische Schweiz-Osterzgebirge e. V.

Projekt: Biologische Vielfalt auf Wiesen

Wiesen voller Leben: Wir laden ein zum Fest der Artenvielfalt in Reinhardtsdorf-Schöna

30. August
2026
10 – 17 Uhr



In blütenreichen Wiesen steckt viel Leben. Am 30. August 2026 zeigt das „Fest der Artenvielfalt“, wie vielfältig diese Lebensräume sind. Der Landschaftspflegeverband Sächsische Schweiz-Osterzgebirge lädt bei freiem Eintritt ein. Das Fest führt das frühere Bergwiesenfest fort, das viele Jahre in Königstein-Ebenheit stattfand. Nun findet es an neuem Standort im Rahmen eines Projekts zur Förderung der biologischen Vielfalt statt. Im Mittelpunkt stehen artenreiche Wiesen als wertvoller Teil der Kulturlandschaft. Der Naturmarkt mit regionalen Produkten, Speisen, Getränken, Mitmachangeboten und Fotoausstellung lädt zum Entdecken ein.



Die Wiesenbegehungen wurden im Mai und Juni gemeinsam mit Unterer Naturschutzbehörde und Nationalpark Sächsische Schweiz begleitet und bewertet. Eine Fotoausstellung zeigt regionale Wiesenschätze.

Ein **Kinderprogramm** bietet ganztägig „Basteln und Mitmachen“ mit Filzen, Spiel und Hüpfburg.

FESTPROGRAMM

- 10:00 Uhr Start; Kita Wirbelwind
- 10:30 Uhr Vortrag und Fragerunde zu wirbellosen Tieren; Dr. Reike
- 12:30 Uhr Wissen zur Wiesenpflege und Wiesenvielfalt; Dr. Reike
- 11:30 Uhr und 13:30 Uhr Wiesenpflanzenexkursionen und Infostand; Arne Beck
- 14:00 Uhr Siegerehrung des Wiesen- und Fotowettbewerbs 2026
- 15:00 Uhr Exkursion; Dr. Reike



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Das Fest wird durch die Förderrichtlinie Natürliches Erbe (FRL NE/ 2023) mit Unterstützung der EU gefördert (01.06.2025 – 31.05.2028).

Dr. Jörn Reike

Projekt „Biologische Vielfalt auf Wiesen erhalten, bewahren und schützen“

Alte Straße 13, 01744 Dippoldiswalde

Telefon: 03504 6296-66

E-Mail: reike@lpv-osterzgebirge.de

www.lpv-osterzgebirge.de

Silke Gorny
Regionalmanagement Sächsische Schweiz



Neues Netzwerkmitglied: Böttcherei Götze – Wo Holz und Wein zusammengehören

Manche Handwerke erzählen Geschichten. Die Böttcherei Götze in Dresden erzählt gleich mehrere – und das seit 1889.

Wir freuen uns sehr, die Böttcherei Götze als neues Mitglied im Netzwerk „Gutes von hier.“ begrüßen zu dürfen. Seit sieben Generationen wird hier ein Handwerk gepflegt, das heute nur noch selten anzutreffen ist: das traditionelle Böttcher- und Fassbinderhandwerk. Mit viel Leidenschaft entstehen aus heimischem Holz hochwertige Pflanzkübel, Badebottiche, Holzbadewannen und Fässer, die weit über die Region hinaus geschätzt werden. Besonders beeindruckend ist die Verbindung von Handwerk und Weinbau. Die Familie Götze fertigt nicht nur Fässer für Winzer und Brennereien, sondern nutzt ihr Wissen auch für den eigenen Wein. Auf den Steillagen des Pillnitzer Königlichen Weinbergs wachsen Weißburgunder, Riesling, Spätburgunder und Müller-Thurgau. Die Weine reifen in selbst gefertigten Eichenholzfässern aus sächsischer Eiche – eine Tradition, die die Verbindung von Holz und Wein unmittelbar erlebbar macht.

Wer die Produkte der Böttcherei sieht, erkennt schnell den Anspruch dahinter: langlebige Qualität, handwerkliche Präzision und die Wertschätzung eines natürlichen Werkstoffs.



TIPP:

Naturmarkt Sächs. Schweiz am 6.9.26 in Stadt Wehlen.

Wir sind dabei!

Die Böttcherei Götze steht beispielhaft für das, was „Gutes von hier.“ ausmacht: regionale Wurzeln, gelebte Tradition, hohe Qualität und Menschen, die ihr Handwerk mit Herzblut weiterführen.

Herzlich willkommen im Netzwerk – wir freuen uns auf den gemeinsamen Weg! Eine ideale Gelegenheit, unser neues Netzwerkmitglied kennenzulernen, bietet der **27. Tag des offenen Weingutes in Sachsen am 29. und 30. August 2026**. Die Böttcherei Götze lädt dazu ein, traditionelles Böttcherhandwerk hautnah zu erleben und die hauseigenen Weine vom Pillnitzer Königlichen Weinberg zu genießen.

Böttcherei Götze

Dohnaer Straße 70, 01219 Dresden

info@boettcherei-goetze.de

www.boettcherei-goetze.de

Silke Gorny, Regionalmanagement
Sächsische Schweiz



LAASENHOF

Regionalität mit Auszeichnung: Laasenhof neu im Netzwerk „Gutes von hier.“

Das Netzwerk „Gutes von hier.“ wächst weiter: Mit dem Laasenhof in Struppen wurde ein weiterer Betrieb aufgenommen, der Regionalität, Gastfreundschaft und Nachhaltigkeit auf besondere Weise verbindet.

Als Gastgeber in der Sächsischen Schweiz bietet der Laasenhof stilvolle Hotelzimmer, Ferienwohnungen und Ferienhäuser, ein Restaurant mit regional geprägter Küche sowie einen Wellnessbereich mit Außenpool. Die ruhige Lage macht das Resort zu einem idealen Ausgangspunkt, um die Sächsische Schweiz zu entdecken. Regionalität zeigt sich dabei nicht nur im Angebot, sondern auch im täglichen Handeln: In der Küche werden bevorzugt Produkte regionaler Erzeuger verarbeitet – unter anderem von der Bäckerei Bohse, der Adoratio Schokoladenmanufaktur und der Fischzucht Ermisch. Ergänzt wird



dieses Engagement durch ein ressourcenschonendes „No Waste“-Konzept und den Einsatz moderner Energietechnik.

Mit der Aufnahme in das Netzwerk „Gutes von hier.“ wird dieses Engagement nun offiziell sichtbar. Das Regionalsiegel steht für Betriebe, die regionale Wertschöpfung fördern, Verantwortung für ihre Heimat übernehmen und Gästen die Qualität und Vielfalt der Sächsischen Schweiz authentisch näherbringen.



Wir freuen uns, den Laasenhof als neuen Partner im Netzwerk begrüßen zu dürfen und gemeinsam die Stärken unserer Region weiter sichtbar zu machen.

LAASENHOF

Auf der Laase 21

01796 Struppen OT Weißig

Tel.: 035021 9288, E-Mail: info@laasenhof.de

www.laasenhof.de

Vivienne Menzer
Regionalmanagement „Silbernes Erzgebirge“



Ines' Seifensiederei als neue Netzwerkpartnerin aufgenommen

Regionalmarkt Lauenstein: Schloßplatz, 10 Uhr. Zwischen Woll- und Schafprodukten der Schäferei Drutschmann und des Milchschaafhof Bärenstein, unweit von duftendem Honig und Brot, wird heute ein neues Mitglied im Netzwerk „Gutes von hier.“ begrüßt: Die Seifensiederei von Ines Ihle, deren bunte Stücke den Duft nach Lavendel, Zirbelkiefer und Wiesenkräutern in der sommerwarmen Luft versprühen. Die Gründerin einer kleinen Seifenmanufaktur lächelt, während sie die ersten Besucher empfängt. „Mir ist es wichtig, dass die Menschen wieder anfangen regional zu kaufen und sehen, welche besonderen und einzigartigen Produkte unsere Heimat zu bieten hat“, sagt sie. „Jedes Seifenstück ist ein Unikat und wird von mir in liebevoller Handarbeit gerührt, geschnitten und verpackt.“

In ihrer Seifenküche in Hermsdorf stellt sie Pflanzenölseifen im Kaltrührverfahren her. Die besondere Art der Seifenherstel-



lung mit rein pflanzlichen Ölen, natürlichen Duftstoffen, Tonerden, Kräutern und Blüten können Interessierte in einem ihrer Seifenkurse kreativ erlernen.

„Mit neuen Anbietern wie Ines' Seifensiederei wächst unser Regionalmarkt stetig weiter. Hier auf dem Markt und durch das Regionalsiegel „Gutes von hier.“ werden unsere regionalen Anbieter sichtbar und erlebbar“, freut sich die Marktleiterin Anika Wilke.

Ines' Seifensiederei – Ines Ihle

Dorfstraße 2, 01776 Hermsdorf/Erzgebirge
Tel. 035057 50049 oder 0176 64288311
kontakt@ines-seifensiederei.de



Regionalmarkt Schloss Lauenstein

Mai – Oktober | jeden letzten Samstag
im Monat | 10 – 17 Uhr

Vivienne Menzer
Regionalmanagement „Silbernes Erzgebirge“



Neu bei „Gutes von hier.“: Landwirtschaftsbetrieb Johannishöhe

Oberhalb von Tharandt betreibt das Team um Milana Müller seit 2010 den Landwirtschaftsbetrieb Johannishöhe. Seit 2012 biozertifiziert bringt er Landwirtschaft mit Klimaschutz und Biodiversität zusammen.

Mit der Beweidung mit Ziegen, Schafen, Hühnern und Pferden entwickelten sich über die Jahre artenreiche Wiesen. In viergliedriger Fruchtfolge werden verschiedene Getreide, Öl- und Hülsenfrüchte geerntet und zu Mehlen und Ölen verarbeitet. Eine der Spezialitäten ist der kräftig und nussig schmeckende Lupinenkaffee „Lutopia“.

Im 4.000 m² großen Feldgarten werden erhaltenswerte Sorten und Arten als

Saatgut gewonnen und für hauseigene Kräuter und Tees sowie für das angeschlossene Umweltbildungshaus angebaut. Hier finden regelmäßig Seminare zu Obstbaumschnitt, Wiesenpflege und Saatgutgewinnung statt.

Begegnung und Vernetzung sind der Johannishöhe ein wichtiges Anliegen: Bereits vor annähernd 30 Jahren schuf sie einen weiteren Begegnungsort in Tharandt. Der Naturmarkt Tharandter Wald bringt das ganze Jahr über und zweimal im Monat die Vielfalt regionaler Produkte und nachhaltiger Initiativen auf den Tisch.

Wir freuen uns, die Johannishöhe als neuen Partner bei „Gutes von hier.“ begrüßen zu dürfen!

Landwirtschaftsbetrieb Johannishöhe
Dresdner Str. 13a
01737 Tharandt
Tel. 035203 - 37181
www.johannishöhe.de



Naturmarkt Tharandter Wald
Tharandt
Jeden ersten und dritten Samstag
im Monat | 9 – 13 Uhr

Was bewegt unsere Partner? Neue Ideen, Angebote und Kooperationen

Unser Netzwerk lebt von den Menschen, die dahinterstehen: von ihren Ideen, ihrer Leidenschaft und dem täglichen Engagement, mit dem sie unsere Region bereichern. Genau diese Vielfalt macht „Gutes von hier.“ aus.

Für diese Ausgabe des SandsteinSchweizers haben wir alle Netzwerkpartner eingeladen, mit uns zu teilen, was sie aktuell bewegt: neue Produkte und Angebote, spannende Projekte, besondere Erfolge, Kooperationen oder Wünsche nach Austausch und Unterstützung. Die folgenden

Beiträge sind direkt aus dem Netzwerk entstanden und geben einen Einblick in die vielen unterschiedlichen Aktivitäten unserer Partner. Es handelt sich nicht um eine redaktionelle Auswahl, sondern um die Rückmeldungen, die uns erreicht haben. Jeder Beitrag steht dabei stellvertretend für das große Engagement und die vielen Ideen, die unser Netzwerk lebendig machen. **Ein herzliches Dankeschön an alle Partner, die ihre Neuigkeiten mit uns geteilt haben und damit zeigen, wie vielfältig und wertvoll unser gemeinsames Netzwerk ist.**

Fels + Frostig: Eisgenuss aus der Region

Neu: Die Landbäckerei Schmidt hat mit Fels + Frostig eine eigene Eismanufaktur aufgebaut. Das Besondere: Für die Milcheisorten wird regionale Frischmilch vom Bauernhof Flade aus Wilsdruff verwendet. Damit setzt die Eismanufaktur bewusst auf Qualität, Frische und kurze Wege. Alle Rezepturen werden selbst entwickelt und ohne Fertigmischungen, Geschmackspulver, Konservierungsstoffe oder künstliche Farbstoffe hergestellt.

Auch die Namen der Sorten tragen die Verbundenheit zur Region in sich –

zum Beispiel „Schmilka Schoko“ oder „Kirnitzsch Crunch“.

Gesucht: Weitere Partner aus Gastronomie, Hotellerie oder Handel, die das Eis anbieten möchten. Außerdem wird ein geeigneter Standort für einen weiteren Eisautomaten in der Sächsischen Schweiz gesucht.



www.felsundfrostig.de
www.landbaeckerei-schmidt.de



Imkerei Andreas Kluge: Honig mit neuen Geschmackserlebnissen



Neu: Die Imkerei Andreas Kluge sorgt mit neuen Honigkreationen für Abwechslung: „Beerentraum“ mit wilder Heidelbeere,

„Schokotraum“ mit Haselnuss und Kakao sowie „Wintertraum“ mit Zimt erweitern das Sortiment. Ein besonderer Höhepunkt war außerdem der Beitrag im MDR Sachsenspiegel über den neuen Bienenstand auf dem Johannisfriedhof in Dresden.

Aktuell: Der Sommertrachthonig befindet sich derzeit in der sensorischen Analyse für den Honigaward Sachsen 2026. Die Abstimmung für das Etikettendesign läuft bereits.

E-Mail: dresden-sued@honigfahrrad.de



Forellenzucht Ermisch: Mehr Bio und neue Perspektiven



Neu: Die Teichwirtschaft Klitten wurde vollständig auf Bio-Karpfenzucht umgestellt. Zwei neue Produkte sind bereits in Vorbereitung und sollen 2027 vorgestellt werden. Auch das Team wächst: Ein Fischereiwirtschaftler und ein Lehrling verstärken künftig die Arbeit des Betriebs.

Neue Wege: Mit der Übernahme eines Unternehmens für Teichentschlammung, Schilfschnitt und Gewässerpflege erweitert die Forellenzucht ihr Angebot und verbindet Fischwirtschaft mit nachhaltiger Landschaftspflege.



www.fischzucht-ermisch.de



Fleischerei Loose: Regional einkaufen – jederzeit



Kunden rund um die Uhr handwerklich hergestellte Produkte kaufen. Im Automaten gibt es unter anderem Grillsteaks, Bratwürste, Wurstspezialitäten und Konserven – alles aus eigener Herstellung.

Tipp: Das neue Angebot soll noch bekannter werden. Ein Beitrag beim FRM Regionalfernsehen macht bereits darauf aufmerksam.

Neu: Mit der „Loose's Lecker-Box“ bietet die Fleischerei Loose in Dippoldiswalde einen neuen Einkaufsweg: Vor der Filiale am diska-Markt können Kundinnen und

www.fleischerei-loose.de



Freiberger Brauhaus: ERZGOLD HELL – ein Stück Erzgebirge im Glas



Freiberger

ECHT. EHRLICH. ERZGEBIRGE

Neu: Mit ERZGOLD HELL erweitert das Freiberger Brauhaus sein Sortiment um eine neue Bierspezialität. Das hell-goldene Bier steht für regionale Brautradition und modernen Genuss. Mit Wasser aus dem Erzgebirge gebraut, überzeugt es durch seinen milden, süffigen und vollmundigen Charakter.

Ausblick: Die neue Sorte ist seit 2026 im Handel erhältlich und wird mit verschiedenen Aktionen begleitet.



www.freiberger-brauhaus.de



Landgut Kemper & Schlomski: Kleine Entdeckungen vor ...



... der eigenen Haustür



Neu: Mit den Hoftouren lädt das Landgut Kemper & Schlomski dazu ein, die Heimat neu kennenzulernen. Besucher entdecken

Fjordpferde, Streuobstwiesen, Naturteiche und besondere Lebensräume. Quizfragen und kleine Geschichten machen die Tour zu einem Erlebnis für Familien, Schulklassen und Naturinteressierte.

Termin: Die nächste Hoftour findet am 20. September 2026 statt. Dann können auch die neuen Coburger Fuchsschafe kennengelernt werden.

www.lgks.eu



Ottendorfer Hütte: Kultur und Genuss in den Bergen



Neu: Die Ottendorfer Hütte entwickelt neue Angebote: Unter anderem gibt es jetzt an jedem Donnerstag das Sommerkino. Auch das „Aktiv-Frühstück“ erfreut sich wachsender Beliebtheit.

Veranstaltungstipp: Ab November startet die 12. Saison von „Kultur in der Hütte“ mit spannenden Veranstaltungen und bekannten Referenten.

Gesucht: Mehr Aufmerksamkeit für die Angebote der Hütte. Trotz Straßenspernung ist die Zufahrt weiterhin möglich.



www.ottendorfer-huette.de



Parkhotel Bad Schandau: Regionalität als Erfolgsrezept



und neuen Auszubildenden gibt es viele frische Impulse.

Kooperationen: Besonders wertvoll sind die langjährigen Partnerschaften mit regionalen Lieferanten wie dem Blumenbändler, Hollerbusch, Fleischerei Dünnebie, Bäckerei Schurz und Geflügelhof Struppen.

Gesucht: Weitere leistungsfähige Lieferpartner sowie Möglichkeiten für Veranstaltungen und Ausstellungen.

www.parkhotel-bad-schandau.de



Spindlerhof: Bio-Umstellung und alte Handwerkskunst



Neu: Der Spindlerhof befindet sich auf dem Weg zur Bio-Zertifizierung. Das Gemüse wird ab 2027 offiziell als ‚Bio-Gemüse in Umstellung‘ angeboten. Der regenerative Anbau bleibt weiterhin ein wichtiger Bestandteil. Neu ist außerdem die Bio-Südfruchtkiste ab Oktober.

Ausblick: Ab 2027 entstehen neue Kurse rund um Pflanzenfärben, Spinnen, Weben und Stricken. Die Teilnehmenden können den gesamten Weg vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt erleben u. a. auch auf Schloss Kuckucksstein im historischen Ambiente.



www.spindlerhof.de



Hotel zur Post Pirna: Mehr regionale Produkte auf dem Teller



Neu: Das Hotel zur Post baut sein Netzwerk „Gutes von hier.“ weiter aus und setzt verstärkt auf regionale Erzeugnisse. Ein neues Projekt ist der eigene National-

parkhonig. Weitere Bienenvölker in der Sächsischen Schweiz sind geplant.

Kooperation: Besonders hervorzuheben ist die Zusammenarbeit mit dem Ziegenhof Lauterbach. Die Partnerschaft zeigt, wie gut regionale Erzeuger und Gastronomie zusammenwirken können.

Gesucht: Neue Kontakte zu regionalen Produzenten und spannende Produkte, die das Angebot ergänzen.

www.hotel-zur-post.pirna.de



Fleischerei Dünnebier: Verstärkung im Team und Veranstaltungen



Neu: Bei der Fleischerei Dünnebier gibt es erfreuliche Nachrichten aus dem Team: Oskar hat seine Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und wird ab 1. Oktober 2026 das Team der Fleischerei verstärken.

für kulinarische Unterstützung.

Beliebter Klassiker: Die beliebten **Nationalpark-Knacker** bleiben natürlich weiterhin im Sortiment und sind direkt im Laden erhältlich – ein regionaler Genuss, der inzwischen viele Fans gefunden hat.

Unterwegs in der Region: Auch in diesem Jahr ist die Fleischerei bei regionalen Veranstaltungen dabei – unter anderem beim Naturmarkt in Wehlen, beim Wollfest in Bad Schandau sowie bei den Weihnachtsmärkten in Rosenthal und Schöna. Beim Sommerbummel sorgt die Fleischerei ebenfalls mit ihren leckeren Spezialitäten





Bio- und Nationalpark Refugium Schmilka:



Schmilka
BIO · NATIONALPARK · REFUGIUM

Malerwegsbier & Malerwegsbrot



Neu: Seit Juli wird in der Braumanufaktur Schmilka wieder regelmäßig gebraut. Zum 20-jährigen Jubiläum des Malerwegs wird das bisherige „Helle“ ab August als Malerwegsbier angeboten. Ergänzt wird

es durch das neue Malerwegsbrot aus der Bio-Bäckerei Schmilka – ein Wurzelbrot aus Gelbweizen, Roggen und Brennnessel.

Ausblick: Die neuen Malerweg-Produkte sollen als regionale Spezialitäten weiter etabliert werden.

Gesucht: Kooperationen mit regionalen Produzenten und touristischen Partnern zur Stärkung der Sächsischen Schweiz als nachhaltige Genuss- und Wanderregion.

www.schmilka.de

Jörg Weber, Stabsstelle
Nationalpark- und Forstverwaltung Sächsische Schweiz



70 Jahre Landschaftsschutzgebiet Sächsische Schweiz – Feiern Sie mit uns!

Kultur in der Landschaft oder Kulturlandschaft? Sie, die Kulturlandschaft, ist das Lockmittel für unsere Gäste, in optischer und emotionaler Sicht. Dazu gehören die Sandsteinfelsen, die Tafelberge und die Ebenheiten. Die Landschaft außerhalb des Nationalparks unterliegt einer ständigen Pflege und Bearbeitung. Die Sächsische Schweiz hat ebenso ihre Produkte! Sie sind von hier und werden gebraucht. Diese Arbeit ist harte Kulturlandschaftspflege. Wir

alle sollten diese Tätigkeiten wertschätzen, sie unterstützen und letztendlich auf den Märkten durch Kauf honorieren. Die Kulturlandschaftspflege und -gestaltung ist neben der Nationalparkidee, der Natur Raum zu geben, eine der wichtigsten Aufgaben der Nationalpark- und Forstverwaltung Sächsische Schweiz. Seit Mitte der 1990er Jahre bemüht sich die Region, die Idee zu fördern, den Produkten ein Gesicht zu geben, Erzeuger zu unterstützen und

... Fortsetzung

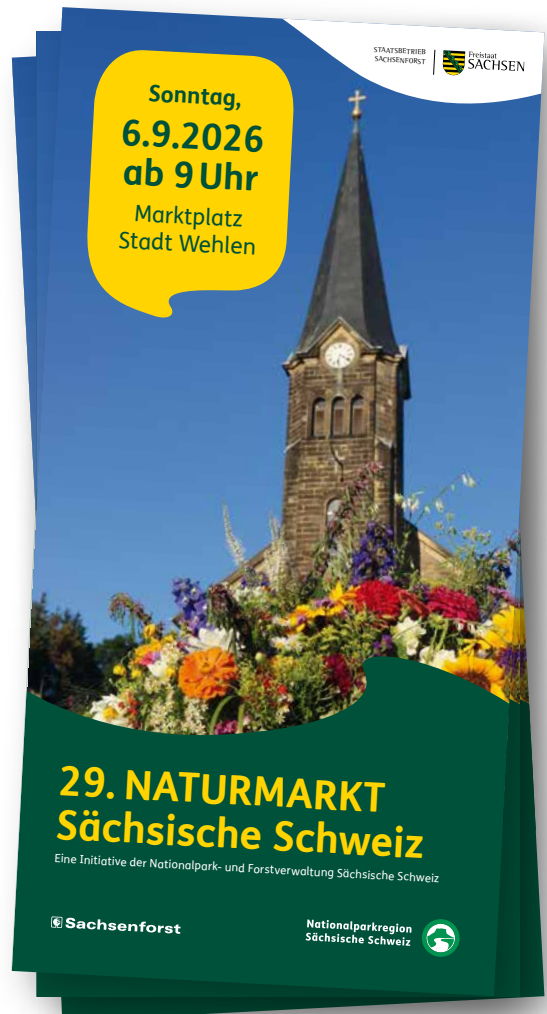


29. Naturmarkt Sächsische Schweiz

auch Visionen Zeit und Raum zu lassen. Aus diesem Grunde gibt es das Siegel „**Gutes von hier.**“. Damit verbinden wir Qualität und Regionalität. Dieser nun schon zum 29. Mal stattfindende „**Naturmarkt Sächsische Schweiz**“ ist nicht nur das Fest der Genüsse und Gaumenfreuden, hier wird einen ganzen Tag Kulturlandschaft „verschlungen“. **Programm:**



- | | |
|-------------------|--|
| 9:00 – 10:30 Uhr | Musik gegen Morgenmuffel; Peter Lippert |
| 10:30 Uhr | Erntedankgottesdienst; Radfahrerkerche |
| 11:00 + 13:00 Uhr | Burgführungen,
Treff auf der Burg |
| 11:30 – 15:30 Uhr | Elb Meadow Ramblers,
Bühne |
| 14:00 Uhr | Führung durch Pflanzen-
garten / Heimatmuseum,
Treff am Torbogen |
| 14:45 Uhr | Prämierung des Wett-
bewerbs „ Gerichte mit
Geschichte “ |
| 15:30 – 16:15 Uhr | Dresdner Brass Kollektiv,
Elbwiese am Fähranleger |
| 16:00 – 16:45 Uhr | Thomas Stelzer & Friends,
Bühne |
| 16:45 – 17:30 Uhr | Nationalparkkonzert
für Trompete, Klarinette
und Orgel (Trio Versatile),
Radfahrerkerche |
| 17:35 – 18:15 Uhr | Thomas Stelzer & Friends,
Bühne |
| | |
| 10:00 – 12:00 Uhr | Imkerfrühstück: Lehr-
bienenstand am Hausberg |
| 11:00 – 17:00 Uhr | Geschichtenschnitzer,
Gaukler und Komödiant |
| ganztägig | Tierschau auf den Elbwiesen |



Stefan Scholtyssek
Landmarkt „Alte Schule“ Ruppendorf



Zwischen Tradition und Zukunft: Gold für Ruppendorf

Große Freude in Ruppendorf! Beim Bundeswettbewerb **„Unser Dorf hat Zukunft“** wurde unser Ort mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Die Ehrung würdigt nicht nur einzelne Projekte, sondern vor allem die Menschen, die das Dorfleben mit Ideen, Engagement und Zusammenhalt prägen. Ganz im Sinne des Ruppendorfer Leitspruchs **„Machen ist wie wollen, nur krasser“** wurde einmal mehr sichtbar, was gemeinsames Anpacken bewirken kann.

Beim Besuch der Jury präsentierte sich Ruppendorf als lebendiges Dorf, das Traditionen bewahrt und gleichzeitig neue Wege geht. Ein besonderer Blickfang war der eigens aufgebaute Ruppendorfer Schwibbogen. Mit vier Metern Höhe und sieben Metern Länge ist er einer der größten in Deutschland und zeigt eindrucksvoll die Verbundenheit der Menschen mit ihrer Heimat.

Den Abschluss des Rundgangs bildete der Landmarkt Alte Schule. Als Nahversorger, Treffpunkt und Vermarkter regionaler Produkte steht er beispielhaft für die Entwicklung des Dorfes. Neben regionalen Erzeugnissen informieren die neu installierten Präsentationsbildschirme als digitales Schaufenster über Veranstaltungen, Projekte und das Dorfgeschehen.



Ein besonderes Gesprächsthema war zudem das neue Ruppendorfer Zapfenstreich-Bier. Es erinnert an den über 400 Jahre andauernden Bierkrieg zwischen Dippoldiswalde und Freiberg und verbin-



det Ortsgeschichte mit einer zeitgemäßen regionalen Idee. So wird Geschichte nicht nur erzählt, sondern lebendig weitergetragen.

Mehr Infos über den Wettbewerb und die Geschichte zum Bierkrieg finden Sie unter www.ruppendorf.info

Yvonne & René Hickmann



Gold aus der Heimat: Der 2. Sächsische Honigaward

Unter dem Motto „Unverfälscht. Unvergleichlich. Sächsisch.“ sucht der 2. Sächsische Honigaward die besten Honige unserer Heimat. Das Besondere: Hier treten nicht nur klassische Imker an. Auch engagierte Schul-Imkereien, Gaststätten, Hotels und Betriebe mit eigenen Bienenvölkern zeigen ihr Können. Ein echtes Statement für Regionalität und leidenschaftliches Handwerk vor unserer Haustür! Während unsere Bienen durch die Bestäubung die Natur im Elbsandsteingebirge sichern, sorgt das Imkerhandwerk für den puren Genuss im Glas. Wer diesen Honig kauft, betreibt gelebten Naturschutz. Das passt perfekt zum bekannten Regionalsiegel

„Gutes von hier.“, dem Wegweiser für echte Qualität aus der Nachbarschaft. Wie facettenreich unsere Heimat schmeckt, ermittelt eine Fachjury im August rein sensorisch. Mit Nase und Gaumen prüfen starke Partner der Region die Einsendungen: das Hotel & Gasthof Zur Post, das Regionalmanagement Sächsische Schweiz mit dem Regionalsiegel „Gutes von hier.“.

www.honigaward-sachsen.de



Neuer Lernort in Pirna: Bienen ziehen beim ASB ein



Über Pirnas Dächern summt es kräftig! Das KiJuBee Netzwerk Sachsen e.V. freut sich über eine neue Partnerschaft: Gemeinsam mit der ASB-Geschäftsstelle in Pirna entsteht am Schlosspark ein neuer außerschulischer Lernort. Solche Kooperationen bilden ein echtes Netzwerk der Superlative, in dem wir uns gemeinsam stark für die Region machen. Mit klarem Fokus auf BNE (Bildung für nachhaltige Entwicklung) tun wir hier aktiv etwas für die Kinder und Jugendlichen im Landkreis. Gleichzeitig leisten wir einen wertvollen

Beitrag für die heimische Flora und Fauna am Tor zur Sächsischen Schweiz hier in Pirna. Neben eigenen Bienenvölkern entsteht ein Bienenlehrpfad, der zum JuNa-Tag Premiere feierte. Ein großer Dank gilt allen Beteiligten des ASB für ihren tollen Einsatz! Der dort geerntete Honig trägt stolz das Regionalsiegel „Gutes von hier.“. Ein wunderbares Zeichen für gelebte Regionalität, um der nächsten Generation den Wert unserer Natur nahezubringen.

René Hickmann | www.kijubee.de

Bea Werner-Michel
Ottendorfer Hütte

Süßer Abschluss mit Aussicht

Ein Menü ohne Nachtisch ist wie ein Gedicht ohne Buchstaben. Wer den Tag in der Sächsischen Schweiz genussvoll ausklingen lassen möchte, findet auf der Ottendorfer Hütte den passenden Abschluss – mit einem traditionsreichen Dessert und einem Panorama, das in Erinnerung bleibt. Die Ottendorfer Hütte blickt auf eine wechselvolle Geschichte zurück. Nach Jahren als Lager und später Betriebsferienanlage wurde sie 2000 zur Gaststätte und Herberge mit rund 80 Betten. Heute lädt der urige Gastraum zu Lesungen, Konzerten und Kulturveranstaltungen ein. Vom Balkon reicht der Blick weit über die bewaldeten Höhen der Hinteren Sächsischen Schweiz. „Wir bieten bewusst eine eher rustikale Unterkunft“, sagt Gastgeberin Bea Werner-Michel. Gäste können Klettertouren buchen sowie Klettersteig-Equipment und Mountainbikes ausleihen.

Auch die Küche setzt auf Regionalität und Saison. Die kleine Speisekarte wechselt regelmäßig und bietet Klassiker wie Schnitzel, Wildschweinbraten oder den Ottendorfer Heedebraten ebenso wie vegetarische und vegane Gerichte. Wild vom befreundeten Jäger wird vollständig verarbeitet. Zum Dessert empfiehlt sich ein sächsischer Klassiker: **Quarkkeulchen mit Apfelmus und Sahne**, garniert mit Kapuzinerkresse aus dem eigenen Garten.



Typisch sind geriebene Pellkartoffeln im Teig, die den Quarkkeulchen ihre lockere Konsistenz verleihen.

Rezept für 10 Portionen: 1 kg gekochte, geriebene Kartoffeln, 600 g trockener Quark, 150 g Mehl, 4 Eigelb, 100 g Zucker, 100 g Korinthen oder Rosinen, 2 TL Backpulver, 1 TL Salz, Zitronenaroma sowie Öl oder Schmalz zum Ausbacken. Zutaten vermengen, etwa 1 cm dicke Taler formen, goldgelb ausbacken und in Zimtzucker wenden. Dazu passen Apfelmus, Backobst oder Kompott.

Kulturgenuss auf der Hütte: Bis Anfang September gibt es donnerstags Kino, am 9. August Live-Musik im Biergarten. Alle Veranstaltungen finden auch bei Regen statt.

Ottendorfer Hütte
Arnsteiner Straße 17
01855 Sebnitz OT Ottendorf
www.ottendorfer-huette.de
info@ottendorfer-huette.de

Jörg Weber, Stabsstelle
Nationalpark- und Forstverwaltung Sächsische Schweiz



Sandkorn:

Kurze Wege – lange Genüsse.
Wer das ernst nimmt, kauft vor Ort.
Ganz im Gegenteil zu Globalisierung
und Ersatzlebensmitteln ist dies trotzdem
noch möglich. Kauft beim Bauern und
wertschätzt seine Arbeit. Sein Käse ist

unser „Gutes von hier.“. Kauft um eure
Region zu stärken beim regionalen
Erzeuger. Hier steht die Qualität im
Vordergrund. Was wollen wir mehr:
regional und gesund! Guten Appetit.

seit 2009 sind wir
bei Fahrtziel Natur dabei ...

Wir sind „Fahrtziel Natur-Gebiet“.



nächste Ausgabe

SEPTEMBER
2026

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@sachsenforst.sachsen.de
www.nationalpark-saechsische-schweiz.de

und

Verein Landschaft(f) Zukunft e.V.
Ulrike Roth Geschäftsführung
Regionalmanagement „Sächsische Schweiz“
Krietzschwitzer Straße 20, 01796 Pirna
Telefon 03501 4704870
info@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 Umwelt
und Landwirtschaft (SMUL), Referat Förderstrategie,
ELER-Verwaltungsbehörde.“

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

Newsletter „SandsteinSchweizer“
197. SandsteinSchweizer | August 2026

Druckauflage: 4.000 Stück

Druck finanziert durch:
Nationalpark- und Forstverwaltung Sächsische Schweiz

Bild Titelseite: Hofladen Gut Gamig; Foto: S. Gorny

Bildautoren Innenseiten: Bea Werner-Michel,
S. Scholtyssek, Y. u. R. Hickmann, T. Spindler, Freiburger,
Pura Hotels, A. Kluge, N. Arko, V. Menzer, Laasenhof,
S. Gorny

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

Satz und Layout: Antje Ernst-Willkommen
ihr designstudio, Bad Schandau

Druck: Ideenwerkstatt Pößler
Promenadenweg 8a, 01844 Neustadt in Sachsen
Gedruckt auf Circle matt White.

Nationalpark
Sächsische Schweiz



Der Nationalpark Sächsische Schweiz ist Teil der Nationalen Naturlandschaften (NNL),
dem Bündnis der deutschen Nationalparke, Naturparke, Biosphärenreservate und
Wildnisgebiete. www.nationale-naturlandschaften.de

Termine und Veranstaltungen

Mi. 12.8.2026

Exkursion zu ge- förderten Vorhaben in Bad Gottleuba- Berggießhübel

Nur mit Voranmeldung / Plätze begrenzt:
www.re-saechsische-schweiz.de



Do. 17.9.2026

Exkursion „Gutes von hier.“

Regional unterwegs –
mit Bus, Bahn und Fähre zu Partnern
von „Guts von hier.“



So. 16.8.2026, 15 – 16:30 Uhr

Waldbühne Leupoldishain

Nationalparkkonzert

Schalmeienkapelle Bad Gottleuba und Verkös-
tigung durch die FFW Leupoldishain; bei un-
günstiger Witterung im WalderlebnisZentrum

Sa. 22.8.2026, 18 – 23 Uhr

NationalparkZentrum Sächsische Schweiz
Bad Schandau

BATNIGHT 2026

Internationale Fledermausnacht

Aktionsreicher Abend zu den „fliegenden
Kobolden“ mit Spiel und Spaß, Tipps für
fledermausfreundliche Umweltgestaltung,
Bastelstationen, Bat-Dedektoren-Exkursion
und Dabeisein bei einer Fledermausfang-
Aktion mit Fledermausforschern;
Anmeldeschluss: 20. August

So. 6.9.2026, ab 9 Uhr

Marktplatz Stadt Wehlen

29. Naturmarkt Sächsische Schweiz

Informationen auf Seite 18/19 im Innenteil.

STARTSCHUSS FÜR NEUE PROJEKTE



Über 2 Mio. Euro Fördermittel
für die Sächsische Schweiz

Nähere Informationen:

www.re-saechsische-schweiz.de
Telefon: 03501 470 487 0

Abgabefrist für alle Anträge im
Regionalmanagement: **18.9.2026**