

September 2016

Sandstein Schweizer

Post für Partner.

Regionalmanagement | Aktuell
**Neuigkeiten von der Datenbank für
regionale Produkte**

Regionalvermarkter | Porträt
Gaumenfreuden á la Lucia

Regionalvermarkter | Im Duett
**Trend einer gesunden Küche –
kaltgepresste Öle**

Netzwerkpartner | Kooperativ
**Netzwerke mit regionalen
Kooperationspartnern**

regional | aktuell | weltoffen

Inhalt

- | | | | |
|----|---|----|--|
| 4 | Regionalbewegung Porträt Einleitung | 11 | Landschaf(f)t Zukunft e. V. Aktiv Aktivitäten |
| 6 | Regionalmanagement Aktuell Neuigkeiten von der Datenbank für regionale Produkte | 12 | Regionalvermarkter Dialog Stimmen aus der Region |
| 8 | Regionalvermarkter Porträt Gaumenfreuden á la Lucia | 14 | Netzwerkpartner Kooperativ Netzwerke mit regionalen Kooperationspartnern |
| 10 | Regionalvermarkter Im Duett Trend einer gesunden Küche – kaltgepresste Öle | 16 | Termine und Veranstaltungen |



Bild Titelseite: Symbol im Regionalsiegel „Gutes-von-hier“ und Vorbote des nahenden Herbstes: Rotbäckige erntereife Äpfel. Foto: F. Höppner

Newsletter „SandsteinSchweizer“
78. Ausgabe, September 2016
Redaktion: Ulrike Funke, Kathleen Krenz, Jörg Weber
Satz und Layout: TARADESIGN, Pirna
Fotos: Bundesverband der Regionalbewegung e.V.,
Landschaf(f)t Zukunft e. V., M. Förster, K. Krenz,
AG „Bergland“, Herrn Kamprath, Naturhotel Gasthof
Bärenfels, Y. Bethage, F. Höppner
Druck: Druckerei Mißbach, Neustadt/Sa.
Auflage: 4.000 Stück
Gedruckt auf Circle matt White.



Der Sandsteinschweizer wird auch online verschickt (Anmeldung unter: joerg.weber@smul.sachsen.de) bzw. kann als PDF-Datei von den Internetseiten der Nationalparkverwaltung heruntergeladen werden (siehe nebenstehender QR-Code).

Impressum

Eine Gemeinschaftsinitiative von:

Staatsbetrieb Sachsenforst
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

Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.
Regionalmanagement Sächsische Schweiz
Ansprechpartner: Kathleen Krenz
Siegfried Rädels Str. 9 01796 Pirna
Tel. 03501 4704873, Fax 03501 5855024
kathleen.krenz@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.“

Editorial

„Wenn man schnell vorankommen will, muss man alleine gehen. Wenn man weit kommen will, muss man zusammen gehen!“

Indianisches Sprichwort

Liest man diese Spruchweisheit, so meint man, die guten alten Indianer hätten auch schon Regionalentwicklung gemacht! Regionalität mussten sie auf jeden Fall gelebt haben, um eine starke, solidarische Gemeinschaft zu sein. Da hat sich über die lange Zeit nichts geändert!

Aus einzelnen „Stämmen“ sind inzwischen Vereine oder Initiativen geworden, die zusammen gemeinsame Ziele verfolgen. Nur so kann man auch nachhaltig weiterkommen. Deshalb möchten wir Sie beim Themenschweizer „Vermarktung“ mit einigen solcher Initiativen bekannt machen! Der bundesweit agierende Bundesverband für Regionalbewegung zum Beispiel, in dem auch wir Mitglied sind, regt ständig neue Ideen an.

Nicht nur die Anzahl der Mitglieder in unserer Datenbank www.Gutes-von-hier.org hat sich erheblich erweitert, auch kleine Kooperationen sind entstanden, die aus dem Produzieren gemeinsam Werte schöpfen. So finden sich z.B. Ölmüller und Landwirte für gemeinsame Produkte oder auch Gastronomen, die nicht nur regional kochen, sondern auch regionale Produkte im „Regionalregal“ zum Mitnehmen anbieten.



8. Bundestreffen Regionalbewegung am 3. und 4. Juni in Hamburg

Es ist egal in welche Regionen man geht, überall versuchen Engagierte wieder mehr Interesse für die vor Ort erzeugten Produkte zu wecken. Somit sind wir hier an der Elbe mit unseren Projektansätzen nicht alleine und fühlen uns damit auch ein Stück sicherer.

Der Herbst ist immer auch mit dem Erntedank verbunden. Die nun folgenden Märkte sind da ein gutes Signal, Wertschöpfung vor Ort zu organisieren. Das Interesse ist nach wie vor groß, die einheimischen Produkte zu verkosten. Wir müssen Sie aber dann auch kaufen, damit Bauern nicht ständig existenzbedroht arbeiten müssen, wie derzeit bei der Milchproduktion.

Besuchen Sie die Märkte und fragen Sie ruhig nach ihren Lieblingsprodukten.

Wir wünschen schon mal „Guten Appetit“ !
Ihre

Ulrike Funke J. Weber

Ulrike Funke, Geschäftsführerin Landschaft(f)t Zukunft e. V.

Regionalvermarktungsinitiativen in Deutschland



Der Verband - vom Aktionsbündnis Tag der Regionen zum Bundesverband der Regionalbewegung

Der Bundesverband der Regionalbewegung e.V. wurde auf Basis des bundesweiten Aktionsbündnisses Tag der Regionen gegründet. Dieser Aktionstag findet seit nunmehr über 12 Jahren alljährlich am Erntedanksonntag statt. Bei mittlerweile über 1000 Veranstaltungen bundesweit werden mehr als einer Million Menschen die Gedanken von Regionalität und Nachhaltigkeit in unterhaltsamer Weise vermittelt. Der Tag der Regionen will den Menschen bewusst machen, dass sie selbst durch ihr soziales und ehrenamtliches Engagement und durch ihr Kaufverhalten maßgeblich dazu beitragen, wie sich ihre Heimat und Zukunft entwickelt.

Die Idee - Dachverband und Interessenvertretung für Regionalinitiativen

Der Bundesverband der Regionalbewegung e.V. wurde im März 2005 gegründet und versteht sich seitdem als Dachverband für die vielfältigen Akteure regionalen Wirtschaftens, die zu einer erfolgreichen und nachhaltigen Regionalentwicklung und der Stärkung ländlicher Räume beitragen. Zudem gewährleistet er die Kommunikation von relevanten Inhalten und Anliegen in Politik und Gesellschaft. **Nur durch den Erhalt und die Förderung der regiona-**



Insgesamt gehören der Regionalbewegung aktuell 227 Mitglieder in Deutschland an! Auch der Landschaft(f)t Zukunft ist seit mehr als drei Jahren Mitglied im Bundesverband. So bekommen wir regelmäßig aktuelle Informationen zum Stand der Verbandsarbeit, und Erfahrungsaustausch zwischen thematischen Initiativen ist unkompliziert möglich.

len Wertschöpfung können ländliche Räume gestärkt und Bleibeperspektiven für ländliche Regionen geschaffen werden. Auch damit erhält man Kulturlandschaft.

Die Ziele - Umfassendes Konzept für regionale Strukturen

Der Ansatz der Regionalität wird im Wesentlichen getragen von einer flächen-



DAS IST REGIONAL

"Ich bin von hier!" steht für Blumen und Pflanzen aus der Region. Deshalb können Sie Erzeugnisse der Regional-Marke nur bei den Fachhändlern finden, die ihre Ware bei einem der teilnehmenden lokalen Blumengroßmärkte beziehen. Die Erzeuger haben sich hier verpflichtet, dass unter dem Markenzeichen „Ich bin von hier!“ ausschließlich regional produzierte Blumen und Pflanzen gehandelt werden.

Die Regionalität wurde auf einen Radius von 100 Kilometern (in Ausnahmefällen 150 Kilometern) rund um den jeweiligen Blumengroßmarkt begrenzt. Dies umfasst überregional gehandelte Jungpflanzen nur, wenn diese in der entsprechenden Zielregion bis zur Fertigstellung über zwei Drittel ihrer Gesamtkulturzeit verbracht haben.

Ein gutes Beispiel für eine Regionalinitiative. Gleiche Ziele und Werte verbinden die Akteure.

deckenden Nahversorgung, die geprägt ist von klein- und mittelständischen Strukturen. Sie ermöglicht eine persönliche Beziehung zwischen Konsumenten und Produzenten, zwischen Handwerk und Kunden, zwischen Dienstleister und Servicenehmer. Regionalität ermöglicht transparente und überschaubare Strukturen, die vertrauenswürdige Beziehungen zwischen Verbrauchern und Wirtschaft ermöglichen.

Die Philosophie - Lobby für regionale Wirtschaftskreisläufe

Im Bundesverband der Regionalbewegung e.V. werden diese vielfältigen Aktivitäten einer regionalen nachhaltigen Entwicklung gebündelt und vorhandene Ansätze durch weitere Impulse unterstützt und vernetzt. Der Bundesverband sieht in einer auf regionalen Wirtschaftskreisläufen basierenden Wirtschaftspolitik einen wichtigen Beitrag zur Sicherung und Schaffung von Arbeitsplätzen, zur Wahrung der regionalen Identität und zur Verbesserung der Lebensqualität. Dafür bedarf es einer Vernetzung von Agrarpolitik, regionaler Wirtschaftspolitik und

Kommunalpolitik. Die Landwirtschaft, das Handwerk und Dienstleistungsbetriebe bilden dabei das Rückgrat für einen multifunktionalen ländlichen Raum, ergänzt durch eine Aktivierung der Bürgergesellschaft zur Übernahme von Eigenverantwortung.

Aktuelles - Regionalität fällt nicht vom Himmel! Regionalbewegung fordert Bundesprogramm Regionalvermarktung

Um dem steigenden Bedürfnis der Verbraucher nach glaubwürdigen regionalen Produkten Rechnung zu tragen und Regionalvermarktungsinitiativen die dafür notwendigen Rahmenbedingungen zu ermöglichen, fordert der Bundesverband der Regionalbewegung e.V. die Auflage eines Bundesprogramms Regionalvermarktung. Darin waren sich die rund 200 Teilnehmer aus der Republik einig, die anlässlich des 8. Bundestreffens der Regionalbewegung am 3. und 4. Juni in Hamburg die breite Themenvielfalt der Regionalbewegung diskutierten.

Kontakt: www.regionalbewegung.de

Kathleen Krenz, MA Landschaft(f)t Zukunft e. V.

Neuigkeiten von der Datenbank für regionale Produkte



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 im Vergleich zum Vorjahr dargestellt.

Als Mitglied im Bundesverband der Regionalbewegung e.V. haben wir einen guten Überblick, welche aktuellen Initiativen in den einzelnen Bundesländern stattfinden. Und wenn wir die Arbeit mit unseren Datenbank-Mitgliedern, regionalen Mitstreitern und Ihnen daran messen, können wir feststellen, dass wir bezüglich Vermarktung regionaler

Produkte schon sehr viel erreicht haben. Vor allem, wenn man bedenkt, dass sich viele landwirtschaftliche Strukturen erst in den 90-er Jahren und später neu etablierten. Den heutigen Stand haben wir über mehrere Entwicklungsetappen erreicht. Seit 2-3 Jahren zeichnet sich auch hier eine zunehmende Nachfrage nach regionalen Produkten bei den

Konsumenten ab. Mit dem Begriff „Regionales Produkt“ verbinden sie vor allem Frische, gute Qualität, kurze Lieferwege, artgerechte Tierhaltung, transparente Produktion und Verarbeitung.

Im Grundsatzdokument zum „Netzwerk Regionale Produkte“ des Landschaft(f)t Zukunft e. V. wurde der Begriff Regionalität nachvollziehbar definiert und mit Kriterien unteretzt. Das ist Voraussetzung, um Mitglied in der Datenbank zu werden. Das hat sich bewährt. Mit Stand vom 31.07.2016 umfasst die Datenbank 169 Einträge (2015: 144 Einträge) von insgesamt 76 Mitgliedern (2015: 65 Mitglieder).

Zunehmend interessieren sich auch Unternehmen für eine Mitgliedschaft in der Datenbank, die nicht selbst produzieren, aber die regionalen Produkte verstärkt in Umlauf bringen möchten. Um den Besucher der Internetseite www.gutes-von-hier.org nicht zu verwirren, wurde durch eine farbliche Kennzeichnung eine deutliche Trennung zwischen Erzeugern und Distributoren vorgenommen.



Erzeuger regionaler Produkte

Distributoren - die „Verteiler“ der regionalen Produkte wie Hofläden/ Regionalmärkte, Gastronomen und Lieferservice

Unter „Aktuelles“ berichten wir über Veranstaltungen/Events unserer Datenbank-Mitglieder und regionalen Mitstreiter sowie über sonstige thematische Neuigkeiten. An vielen Veranstaltungen wirkt der Landschaft(f)t Zukunft e. V. selbst mit.

Unter „Termine“ sind alle uns bekannten Aktionen der Region auf dem Gebiet der Vermarktung eingestellt.

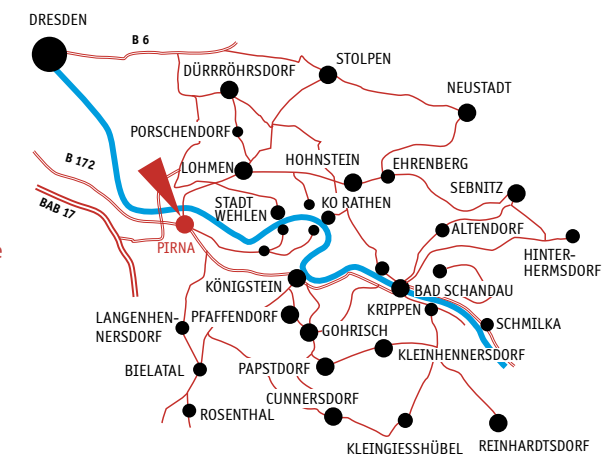
Ihre Aktion/Ihre Veranstaltung fehlt?! Teilen Sie uns Ihre Neuigkeiten mit - wir stellen sie gerne bei uns mit ein!



Kontakt

Verein Landschaft(f)t Zukunft e. V.
LEADER Regionalmanagement
Sächsische Schweiz
Ansprechpartner: Kathleen Krenz
Siegfried Rädels Str. 9 01796 Pirna
Tel. 03501 4704873, Fax 03501 5855024
kathleen.krenz@re-saechsische-schweiz.de
www.re-saechsische-schweiz.de
www.gutes-von-hier.org

www.gutes-von-hier.org



Kathleen Krenz, MA Landschaf(f)t Zukunft e. V.
Gaumenfreuden á la Lucia



Herr Lucia (Bildmitte) übernimmt gerne auch selber die Führungen durch die Nudelmanufaktur.

Nudeln aus der Sächsischen Schweiz

Nudeln gibt es in verschiedensten Varianten und sie schmecken selbst wählrischen Genießern.

Doch wer hat sie erfunden? Chinesen oder Italiener?

Sehr wahrscheinlich ist, dass die Nudel global an mehreren Orten unabhängig voneinander erfunden wurde.

Ist die Nudel aber ein regionales Produkt?

Hier mittlerweile schon – und zwar die Wehlmuschel aus Hartweizengrieß und

Spinatpulver. Sie ist das Markenzeichen der Nudelmanufaktur Pasta Lucia und in jeder Nudelverpackung zu finden. Die Nudelform und Bezeichnung ist das Dankeschön von Pasta Lucia an den Ort der Erfindung, Entstehung und den Stammsitz des Unternehmens. Wehl...steht für Stadt - Wehlen in der Sächsischen Schweiz. Die Muschelform erinnert an die Entstehungsgeschichte des Gebirges. Noch heute kann man im Sandstein Muschelabdrücke finden.

Beim gemeinsamen Kochen mit Freunden kam Mario Lucia die Idee, aus regionalen Zutaten selbst Nudeln herzu-

stellen und setzte diese in die Tat um. Seit 2009 beschäftigt sich deshalb das Unternehmen Pasta Lucia in Stadt Wehlen mit der handwerklichen Produktion von Teigwaren. „Die wichtigste Zutat, der feine Hartweizengrieß, wird überwiegend von Bauern in Sachsen angebaut. Diese bringen ihren Hartweizen noch selbst zur nahegelegenen Mühle (Dresden) und von dort gelangt er direkt zu Pasta Lucia.“ Dies kann man auf jeder Nudelverpackung nachlesen.



in verschiedenen regionalen Dorfläden, bei Edeka/Rewe/ Konsum und seit 2015 im eigenen Manufakturhotel sowie weiteren regionalen Gaststätten.

Aber auch über das Netzwerk des Landschaf(f)t Zukunft e. V. werden die Wehlener Nudeln u.a. über Regionalregale verkauft und von Einheimischen und Gästen sehr gern konsumiert.

Neben der Wehlmuschel produziert das Unternehmen aber auch Nudelsorten wie Spaghetti, Tagliatelle, Spiralen, Rigatoni – verfeinert mit Steinpilzen, Chili, Bärlauch und Brennessel.

Um die Produktion für Einheimische und Gäste anschaulich zu gestalten, errichtete das Unternehmen im Manufakturhotel in Stadt Wehlen seine „Gläserne Manufaktur“.

Wie gelangt das regionale Produkt auf den Teller?

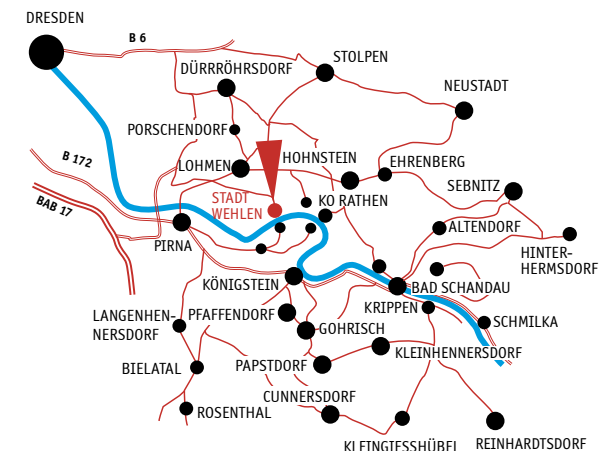
Seit 2012 erfolgt der Verkauf in den eigenen Geschäften in Stadt Wehlen und Dresden,

Als touristisches Highlight kann man nicht nur durch die Glasscheibe bei der Produktion zuschauen, sondern bei einer Führung (nur mit Voranmeldung) auch viel Wissenswertes rund um die Nudel erfahren.



Kontakt

Pasta Lucia - Manufaktur
 Mario Lucia
 Markt 9
 01829 Stadt Wehlen/Sachsen
 Tel.: 035024 7911-0
 Fax.: 035024 7911-29



Kathleen Krenz, MA Landschaft(f)t Zukunft e. V.

Trend einer gesunden Küche – kaltgepresste Öle



Wenn Anfang Juli die Leinblüte beginnt, verwandeln sich die Felder der Agrargenossenschaft (AG) „Bergland“ Clausnitz e. G. für ca. 2-3 Wochen in ein blaues Blütenmeer.



Im Erzgebirge wird seit vielen Generationen Flachs, auch Öllein genannt, angebaut. Die **Agrargenossenschaft (AG) „Bergland“ Clausnitz e. G.** ist schon lange mit im Geschäft.

Irgendwie fasziniert sie diese alte Kulturpflanze. Bei der früheren Nutzung stand jedoch die Gewinnung der Flachsfasern im Vordergrund. Mit der Planung der Speiseölpresse für den Hofladen wird heute spezieller Öllein angebaut, der neben der Rapssaat ebenfalls zu wertvollem Speiseöl verpresst werden kann. Seit 2013 betreibt die AG nun ihre eigene Ölmühle am Hofladen – eine kleine touristische Attraktion. Einheimische und Gäste nutzen gern die Gelegenheit, einen Blick in die Schauanlage zu werfen. Die Saaten,



ausschließlich auf den Feldern der AG angebaut, werden kalt verpresst und bleiben ungefiltert, um die wertvollen Inhaltsstoffe weitestgehend zu erhalten. Im letzten Jahr haben die Clausnitzer noch eine weitere Ölpflanze für sich entdeckt, den Leindotter. Auch aus dieser Pflanze entsteht ein köstliches und ebenso wertvolles Öl.

Seit 2015 bietet auch Carola Reichel-Lissel von der **Porschendorfer Mühle** kaltgepresste Öle an. Zunächst hatte sie nur Raps- und Walnussöl als regionales Produkt im Angebot.

Auf der Suche nach einem regionalen Lein-Lieferanten erhielt sie Unterstützung durch den Landschaft(f)t Zukunft e. V. Der Erstkontakt zwischen ihr und der Agrargenossenschaft „Bergland“ Clausnitz e. G. wurde vermittelt und nun wird Clausnitzer Öllein und Leindotter auch in Porschendorf gepresst. Die Netzwerkbildung zwischen Mitgliedern der Datenbank ist für den Verein ein wichtiger Schwerpunkt seiner Arbeit. Und wenn es sich dann noch um ein **100%iges regionales Produkt** handelt – einfach perfekt!

Aktivitäten

Unsere Aktivitäten auf dem Gebiet der Vermarktung regionaler Produkte erweitern sich von Jahr zu Jahr. Das liegt vor allem am zunehmenden Interesse der Thematik bei Einheimischen und Gästen.

Der Verein hat 2016 an folgenden Festen und Events teilgenommen, diese mitorganisiert bzw. unterstützt:

- **Internationale Grüne Woche in Berlin**
- **Aktionswoche „Regionale Produkte“** in Cafeteria der OSD in Dresden
- **Tourismus – Börse mit Regionalmarkt** in Bad Schandau
- Organisation/Durchführung **„Tourismus-Treff - Exkursion zu regionalen Produzenten“**, eine Veranstaltung der Initiative „Tourismus Profis Sächsische Schweiz“ 2016
- Organisation/Teilnahme von/an regionalen Märkten und Festen

Weitere Veranstaltungen 2016:

- **20. Naturmarkt Sächsische Schweiz** in Stadt Wehlen, 04.09.2016
Vertreter des Landschaft(f)t Zukunft e. V. präsentieren wieder an einem eigenen Stand die Mitglieder der Datenbank für regionale Produkte sowie die Vereinsarbeit. Anlässlich des 20-jährigen Jubiläums wird ein Quiz für Kinder vorbereitet, um auch die Jüngsten für das Thema zu begeistern. Viele Datenbank-Mitglieder wollen diese Aktion mit tollen Preisen unterstützen.



Unser Messestand auf der diesjährigen IGB Berlin

- **REGIONALE 2016 und Tag der Gastronomie** – Fachveranstaltung mit Kontaktbörse unter dem Motto „Regional leben, regional genießen – So schmeckt Heimat!“ in Burckhardtsdorf bei Chemnitz, 08.11.2016
Zu dieser Veranstaltung wird die Datenbank für regionale Produkte sowie die Vereinsarbeit vorgestellt.
- **Aktionswoche „Regionaler Weihnachtsmarkt“** in der Cafeteria der Ostsächsischen Sparkasse auf dem Güntzplatz in Dresden, 21.-25.11.2016
Zum 2. Mal in diesem Jahr sollen den Gästen der Cafeteria regionale Produkte vorgestellt und serviert werden. In der Mittagsversorgung, am Stand sowie als Geschenk verpackt, werden diese angeboten.

Auch für 2017 sind schon viele interessante Aktivitäten in der Planung! Auf unserer Internetseite www.gutes-von-hier.org, Facebook und im SandsteinSchweizer werden Sie immer aktuell informiert!

Stimmen aus der Region



Gerald Seifert und Sohn, Inhaber der Mühle und Bäckerei Bärenhecke und Botschafter der Region

Privat und als Unternehmer sind wir fest verwurzelt in unserer Region. **Wir lieben das, was wir tun und leben unsere Philosophie. Das spürt man bei uns von der Backstube bis zur Verwaltung.** Ich bin viel unterwegs, besuche Messen, Märkte und verschiedenste Veranstaltungen. Im Gepäck habe ich immer eine kleine Auswahl unserer regionalen Produkte. Ich werbe damit nicht nur für unser Unternehmen, sondern für unsere Heimatregion, in der eine Vielzahl an regionalen Erzeugern tätig ist. Über die Ernennung zum „regionalen Botschafter“ anlässlich des Wirtschaftstages des Landkreises Sächsische Schweiz-Osterzgebirge durch Landrat Michael Geisler haben mein Sohn und ich uns sehr gefreut. Diese Auszeichnung zeigt uns, dass wir auf dem richtigen Weg sind und unser Einsatz für die Region registriert und geschätzt wird. Wir werden auch weiterhin mit unseren Produkten für die Region werben.

Mühle und Bäckerei Bärenhecke
Raiffeisengenossenschaft e. G.
Mühlenstraße 1
01768 Glashütte - Bärenhecke
Tel. 035053 4130
Fax 035053 41317
www.baerenhecke.de
info@baeckerei-baerenhecke.de



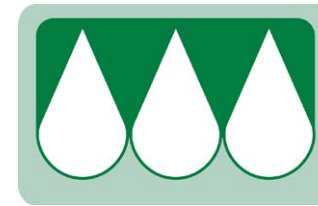
Jan Kempe, Inhaber Naturhotel Gasthof Bärenfels

Ich bin hier in der Region aufgewachsen. **Die Verwendung regionaler Produkte bedeutet für mich vor allem heimatliche Verbundenheit und Vertrauen.**

Gute Qualität und Frische der Produkte sind für mich und mein Team die wichtigste Voraussetzung für unsere regionale und Biospezialitätenküche. Und das funktioniert am besten, wenn man sich kennt bzw. wenn die Ware „um die Ecke“ produziert wird. Eine 100%ige regionale Küche werden wir nie erreichen, aber wir sind stets bemüht, unser regionales Angebot zu erweitern.

Für Hinweise, die uns neue regionale Geschäftspartner vermitteln können, bin ich immer offen.

Naturhotel Gasthof Bärenfels
Jan Kempe
Alte Boehmische Strasse 1
01773 Altenberg OT Kurort Baerenfels
Tel. 035052 2280
Fax 035052 22899
www.gasthof-baerenfels.de
info@gasthof-baerenfels.de



M. Kucharzewski,
AG Niederseidewitz

Unsere Direktvermarktung von Rindfleisch- und Wurstwaren blickt auf ein etwa 25jähriges Bestehen zurück. **In dieser Zeit ist unser Kundestamm stetig gewachsen. Dieser legt großen Wert auf die hohe schlachtfrische Qualität unserer Produkte. Es ist deutlich zu spüren, dass eine bewusste gesunde Ernährung eine immer größere Rolle spielt.** Zum Teil nehmen unsere Kunden sogar einen längeren Anfahrtsweg für einen Einkauf bei uns in Kauf.

Die naturnahe Aufzucht unserer Red Angus Rinder, eine schonende Schlachtung und Verarbeitung durch regionale Partner sprechen für sich. Weiterhin sind das familiäre Flair sowie neue Kontakte, die untereinander geknüpft werden können, ebenso entscheidend für das Einkaufserlebnis bei uns. Ihren Genießer-Einkauf können Sie jeden Donnerstag von 10 bis 17 Uhr in unserem Hofladen tätigen. Eine telefonische Vorbestellung ist empfehlenswert. Wir freuen uns auf Sie!

Agrargenossenschaft Niederseidewitz e. G.
Niederseidewitz 22
01819 Bahretal
Tel. 03501 527725
Fax 03501 527825
www.agrar-niederseidewitz.de
info@agrarniederseidewitz.de



Markus Ziegler, Inhaber Schrammsteinbaude und Berggaststätte Pfaffenstein

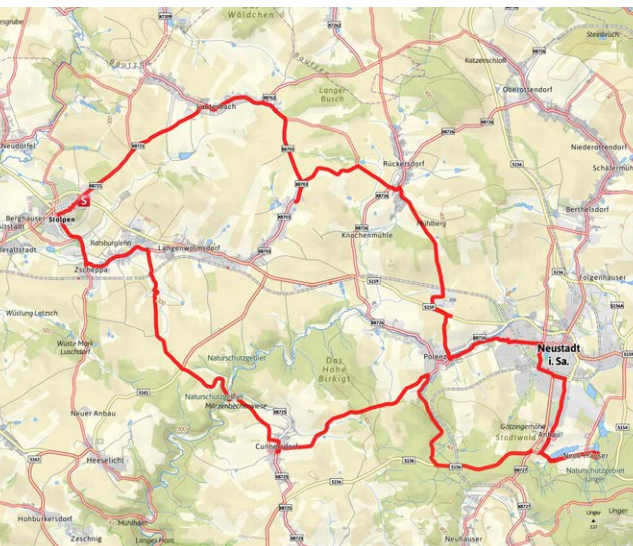
2014 habe ich die Berggaststätte „Pfaffenstein“ und die Gaststätte & Pension Schrammsteinbaude übernommen. Die vielen vegetarischen und veganen Gerichte, zubereitet mit regionalem Gemüse vom Gut Gamig, Käse vom Ziegenhof Lauterbach oder vom Bauernhof Steinert in Cunnersdorf werden von den Gästen sehr gut angenommen. In der Schrammsteinbaude schätzen die Pensionsgäste, wenn sie sich zum Frühstück mit frischen Biobrötchen von der Bäckerei Förster aus Bad Schandau, regionalem Honig, Käse vom Bauernhof Steinert und Ziegenhof Lauterbach für die Wanderungen im Nationalpark stärken können.

Seit März 2015 bieten wir in der Gaststätte und Pension Schrammsteinbaude auch regionale Produkte zum Mitnehmen an. Besonders der Honig der Imkerei Schmidt aus Dippoldiswalde und die Nudeln von Pasta Lucia sind gefragt. Aber auch das Wein- und Saftangebot vom Gut Pesterwitz und die Spirituosen der Altenberger Likörfabrik werden gut angenommen.

Schrammsteinbaude - Gaststätte und Pension
Zahnsgrund 5 · 01814 Bad Schandau
Tel. 035022 50200
Fax 035022 502010
www.schrammsteinbaude.de
post.schrammsteinbaude@t-online.de



Netzwerke mit regionalen Kooperationspartnern



Die Entwicklung kulinarischer Entdeckertouren (in der Abbildung die „Regionale Entdeckertour zwischen Neustadt und Stolpen“) gemeinsam mit dem Tourismusverband Sächsische Schweiz ist nur eine der verschiedenen Gemeinschaftsinitiativen, die zur Zeit vorbereitet werden. Im Sinne des hohen Qualitätsanspruches schließt die Tourenentwicklung eine Verifizierung der Angebote durch eine Testfahrt selbstverständlich ein.

Die Etablierung von Netzwerken zwischen Produzenten, Gastronomen und Konsumenten ist eine wichtige Zielstellung und fest verankert im Grundsatzdokument zum Netzwerk Regionale Produkte des Landschaft(f)t Zukunft e.V. Dies zu realisieren, ist zunehmend nur mit regionalen Kooperationspartnern möglich. Bei konstruktiver Zusammenarbeit kann man von den Erfahrungen des Anderen profitieren und dabei so manche „Hürde“ gemeinsam überwinden. Ob Tourismusverbände, OVPS, DEHOGA,

Direktvermarkterverband, staatliche Einrichtungen und Institutionen, unsere tschechischen Nachbarn: Alle sind ein wichtiges „Teil eines bunten und attraktiven regionalen Bildes“.

Eine Auswahl geplanter Gemeinschaftsinitiativen 2017:

- 1. Exkursionen Tourismus-Profis Sächsische Schweiz**
Gemeinsam mit Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V., Oberelbischer Verkehrsgesellschaft Pirna-Sebnitz mbH, Nationalparkverwaltung Sächsische Schweiz und Mitgliedern der Datenbank für regionale Produkte befindet sich derzeit die Festlegung der Touren für 2017 in Vorbereitung.
- 2. Entwicklung kulinarischer Touren**
Gemeinsam mit dem Tourismusverband Sächsische Schweiz e. V. und Mitgliedern der Datenbank für regionale Produkte werden kulinarische Touren für Wanderer, Radler und Motorisierte entwickelt.
- 3. Grenzübergreifende Vermarktung**
Die Nachfrage nach regionalen Produkten steigt nicht nur in unserer Region, sondern auch bei unseren tschechischen Nachbarn. Am 13.07.16 reiste eine kleine Abordnung des Landschaft(f)t Zukunft e. V. nach Krásná Lípa zu einem ersten Gespräch mit tschechischen



Partnern. Gemeinsame Schwerpunkte wurden diskutiert. Nun müssen sie zu Papier gebracht und in beiden Gebieten mit weiteren regionalen Akteuren abgestimmt werden.

(Förder-)Mitglied im Landschaft(f)t Zukunft e. V. werden

Liebe regional Interessierte,

als Landschaft(f)t Zukunft e. V. danken wir allen ganz herzlich für das Interesse an unserer Arbeit auf dem Gebiet der Vermarktung regionaler Produkte. Auf unserer Internetseite, bei Facebook oder in verschiedenen Printmedien informieren wir Sie über regionale Produkte und ihre Produzenten, Hofläden sowie Gastronomen, die mit diesen Produkten handeln, kochen oder sie veredeln.

Dahinter steht die Idee, Erzeuger, Distributoren und Mitstreiter der Region bekannt zu machen. Wir wollen transparent darstellen, mit wie viel Engagement gearbeitet wird. Die Vielfalt und die Aktionen erweitern sich ständig!

Damit wir diesen lebendigen Prozess weiter begleiten und immer wieder publizieren



können, suchen wir Unterstützer, die unsere Idee mittragen. Als Fördermitglied in unserem Verein kann man sich schon mit wenigen „Euros“ (ab 20,-Euro pro Jahr) an GUTES-VON-HIER beteiligen. Wir freuen uns über jedes (Förder-)Mitglied und neue Ideen!

Weitere Informationen unter:
www.landschaftzukunftev.de/.../UnserAnliegen--Mi.../460/

Wir sind ein gemeinnütziger Verein (Spendenquittungen sind möglich!). „Wenn man weit kommen will, muss man zusammen gehen!“ ... Und wir wollen weit kommen – mit Ihnen zusammen ...

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Initiative.





Termine und Veranstaltungen

27. – 28.08.2016**Tage des offenen Weinberges**Gut Pesterwitz, Samstag 10 – 22 Uhr und
Sonntag 10 – 18 Uhr**04.09.2016****20. Naturmarkt „Sächsische Schweiz“**Marktplatz Stadt Wehlen,
9:00 – 18:30 Uhr**10./11.09.2016****12. Naturmarkt in Stolpen**Kulinarische und historische Glanzpunkte
im Doppelpack**11.09.2016****Tag des Offenen Denkmals****16. bis 18.09.2016****Weinfest** zum Erntedank auf
Gut Pesterwitz**18.09.2016****13. Bergwiesenfest**

Ebenheit am Lilienstein

24.09.2016**Erntedankfest in Begegnungsstätte****Tag der offenen Tür** in Gamiger
Werkstätten**Benefizkonzert** im Schlosscafé Gamig**24.09.2016****Hoffest der Helene-Maier-Stiftung**

Kreischa, OT Theisewitz

24./25.09.2016**Herbstmarkt** mit viel regionalem Hand-
werk, www.ratags.de**27.08. – 17.09.2016****Landschaftstheater Sächsische Schweiz**In Reinhardtsdorf – Schöna
„James Blond – Das Matzel stirbt nie“
www.sandsteinspiele.de**16.10.2016****Fischerfest** – Traditionelles Abfischen
mit Regionalmarkt am Mühlteich (Lang-
burkersdorfer Anbau), Forellen-Lachs-
zucht Ermisch, 10:00 – 17:00 UhrWir sind „Fahrtziel
Natur-Gebiet“.Wir sind Mitglied der Schutz-
gebietsfamilie „Nationale
Naturlandschaften“.**Nationalpark
Sächsische Schweiz**