

## Berghaus 25 – Ein LEADER-Projekt mit besonderer Liebe zum Holz

Mehr als 500 Projekte konnten in der LEADER-Region „Silbernes Erzgebirge“ in der vergangenen Förderperiode unterstützt werden. Dazu gehört auch der denkmalgeschützte 1840 erbaute Zweiseithof an der Bergstraße 25 in Hermsdorf. 2023 wurde im Osterzgebirge die hochwertige Fünf-Sterne Ferienwohnung eröffnet. Mit einer Fahrradwerkstatt, einer E-Bike-Ladestation sowie einer öffentlichen Luftpumpen- und Werkzeugstation ausgestattet, ist sie bestens auf Fahrradfahrer vorbereitet.



Bei der Sanierung wurde viel Wert auf ökologische Baustoffe gelegt. „Wir haben sämtliches Holz, was als Bauholz verwendet wurde, aus dem eigenen

Wald im Gimmlitztal geschlagen“ erzählt Projektträgerin Manja Müller. Von den Urgroßvätern ihres Mannes gepflanzt, nun gefällt, wurde das Holz im

tischlereieigenen mobilen Sägewerk in Reichenau weiterbearbeitet. „Dann sind die Bretter hier wieder aufs Dach gekommen, also hat das Holz den Umkreis von zehn Kilometern nicht verlassen.“ Das Erdgeschoss ist zu großen Teilen aus Naturstein gemauert und mit Kalkmörtel verputzt. Das Dach ist mit Naturschiefer gedeckt und die handgefertigten Kastenfenster sind mit Hanffasern abgedichtet. Unzählige Arbeitsstunden investierte Familie Müller in ihr Herzensprojekt, regionale Handwerker brachten ihr Können ein.

Die Gäste der Ferienwohnung können sich in der Natur wohlfühlen, wandern, Skifahren und auf der BLOCKLINE Fahrrad fahren. Als Rückzugsort gibt es eine Leseecke sowie einen Garten mit Obstbäumen und Kräutern. [www.berghaus25.de](http://www.berghaus25.de)

Eine große Unterstützung für das Vorhaben war die LEADER-Förderung. Das Regionalmanagement half bei der Strukturierung des Antrags und erklärte das Verfahren verständlich. Weitere Informationen finden Sie unter: [www.re-silbernes-erzgebirge.de](http://www.re-silbernes-erzgebirge.de)

## Das Netzwerk „Gutes von hier.“ wächst weiter!

„Frisch, aus der Region und voller Geschmack!“ -- „Kurze Wege – langer Genuss“ – Das sind Schlaglichter des Netzwerkes für regionale Produkte „Gutes von hier.“ Herzstück unserer Aktivitäten ist und bleibt die Netzwerkarbeit. Gemeinsam mit Partnern wie den beiden Tourismusverbänden „Sächsische Schweiz“ und „Erzgebirge“, der DEHOGA sowie weiteren regionalen Dienstleistern, wie zum Beispiel den Regionalverkehrsbetrieben, können viele interessante und nachhaltige Veranstaltungen initiiert werden. Im Netzwerk sind 20 verschiedene Produktgruppen dargestellt. Jeder Eintrag ist mit einem Code auf einer Landkarte für schnelles Auffinden verknüpft. Aktuell sind 145 Produzenten und



Dienstleister mit 404 Einträgen registriert. 8 Netzwerkmitglieder sind auch Nationalparkpartner und 18 haben eine Biozertifizierung.

**Neu im Netzwerk sind die Fleischerei Dünnebier aus Bad Schandau und das Küchenstudio Weigelt aus Pirna.**

Für die Fleischerei Dünnebier in Bad Schandau steht Qualität und Handwerkskunst an erster Stelle.

Fast alles wird selbst produziert und dabei wird weitestgehend auf Farb- und Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker verzichtet. Ob deftige Wurstwaren, saftige Steaks oder hausgemachte Spezialitäten – hier findet man stets frische und köstliche Fleischwaren. Neben dem umfangreichen Angebot an Fleisch- und Wurstwaren gibt es auch täglich ein schmackhaftes Imbissangebot. Für zu Hause,

unterwegs oder direkt zum Verzehr vor Ort – dafür gibt es einen separaten Sitzbereich in der Fleischerei.

reduziert somit die Wegwerf Häufigkeit.

Weigelts Kochkontor sorgt mit saisonalen Menüs aus regionalen Produkten das ganze Jahr über für gemeinsame Kochevents. An der sieben Meter langen Kochinsel kochen bis zu 16 Teilnehmer gemeinsam unter fachlicher Anleitung eines Profikochs ein 3 – Gänge – Menü. Interesse? Melden Sie sich bei uns! [weigelt@kuechen.de](mailto:weigelt@kuechen.de)

### Ein Küchenstudio im Netzwerk „Gutes von hier.“ Unbedingt ein JA! Nachhaltig - regional - genussvoll!

Diese drei Stichworte werden nicht sofort mit einem Küchenstudio in Verbindung gebracht. Bei „Küchen - Weigelt“ in Pirna finden Sie eine erfolgreiche Symbiose. Moderne Geräte verlängern die Haltbarkeit regionaler Produkte oder helfen dabei, sie in kulinarische Highlights zu verwandeln.

Die optimale produktbezogene Lagerung lässt Lebensmittel wesentlich später verderben und

### Termine:

- 01.09.2024 – 27. Naturmarkt „Sächsische Schweiz“ in Stadt Wehlen
- 07.09. - 08.09.2024 Genusszeit auf Schloß Kuckuckstein zu Liebstadt
- 10.09.2024 – Abgabestichtag für Fördermittelanträge Region „Sächsische Schweiz“
- 13.09.2024 – Exkursion „Regionale Produkte“ [www.re-saechsische-schweiz.de](http://www.re-saechsische-schweiz.de) Anmeldung bis zum 08.09.2024 möglich: [info@re-saechsische-schweiz.de](mailto:info@re-saechsische-schweiz.de)
- 28.09.2024 – 1. Honig Award Sachsen



Dr. Natuschka Lee, (Universität Umea Schweden)

• Bekanntgabe der prämierten Honige des „1. Honig Award

Sachsen“ durch die Jury

- Festliche Abendveranstaltung und Austausch mit den Referenten

Alle Vorträge werden in deutscher Sprache gehalten. Für die Teilnahme am Tag der sächsischen Imkervereine und des Rahmenprogrammes im Hygiene-Museum Dresden am 28.09.2024 entstehen Ihnen keine Kosten.

### Kontakt

#### Verein Landschaf(f)t Zukunft e. V.

Krietschwitzer Straße 20 · 01796 Pirna  
Tel.: 03501 470487 0  
Fax: 03501 470487 19  
[www.landschaftzukunftev.de](http://www.landschaftzukunftev.de)  
[info@landschaftzukunftev.de](mailto:info@landschaftzukunftev.de)

