



Schnuckenfibel



Naturpark
Niederlausitzer
Heidlandschaft





Die Heide und die Schnucken

Wer schon einmal in der Lüneburger Heide war, hat sie sicherlich erlebt - in der Heide oder auf dem Teller - die Graue Gehörnte Heidschnucke. Sie ist eine von ca. 500 bis 600 Schafrassen auf der Welt.

Seit 1995 ist diese Rasse auch im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft als Landschaftspfleger im Einsatz. Mit ihrem sogenannten „goldenen Tritt und giftigem Zahn“ verbeißt sie die Pflanzen, die der Besenheide (*Calluna vulgaris*) Konkurrenz machen. Auch die Heide selbst steht auf ihrem Speisezettel.

Dabei bezeichnete man in der Region ursprünglich mit Heide die trockenen nährstoffarmen Kiefernwälder. Durch den Bekanntheitsgrad der Lüneburger Heide änderte sich dies. So sind es jetzt auch hier vor allem die großen mit Besenheide bestockten Flächen die für den Begriff Heide stehen.



Geschichte der Schafe

Das Schaf spielt in der Geschichte der Menschheit eine bedeutende Rolle als Lieferant von Milch, Fleisch, Wolle und Schaffelle.

Vor ca. 10.000 Jahren wurde das Schaf erstmals in Anatolien domestiziert.

Seit etwa 5.000 Jahren werden Schafe nicht nur als Fleischlieferanten, sondern auch wegen ihrer Wolle gehalten.



Heideflächen im Naturschutzgebiet „Forsthaus Präsa“

Die Liebenwerdaer Heide war ein großes geschlossenes Waldgebiet, wo die kursächsischen und königlichen Landesherren bevorzugt das reichlich vorkommende Auerwild jagten. 1960 übernahm die Nationale Volksarmee die etwa 4000 Hektar und richtete einen Truppenübungsplatz ein. Bäume wurden gefällt und zwei große Offenflächen eingerichtet, die als Schießplatz und für taktische Übungen genutzt wurden.

Besenheide und Silbergrasfluren bestimmen seitdem das Bild dieser weiten Offenflächen. An diesen nährstoffarmen Standorten siedelten sich die Tierarten an, die an solche speziellen Verhältnisse besonders gut angepasst sind. So findet u.a. neben der Heidelerche auch der sehenswerte, aber seltene Wiedehopf hier gute Jagdmöglichkeiten auf Insekten. Der Kiesbankgrashüpfer hat in der Prösa sein einziges Verbreitungsgebiet in Südbrandenburg.

Um diese Flächen so zu erhalten, muss die Heide regelmäßig gepflegt werden. Das geschieht zum Einen durch Mahd (ca. alle 10 Jahre) und Beweidung mit Schafen. Heidschnucken haben sich über Jahrhunderte an die ganz besonderen Bedingungen auf Heideflächen angepasst und kommen während der Vegetationsperiode von Mai bis Oktober ausschließlich mit den auf den Offenflächen wachsenden Pflanzen aus.

Durch den Verbiss werden nicht nur die aufkommenden Birken und Espen sowie das Landreitgras am Wachsen gehindert, sondern auch die Heide ständig verjüngt. Ohne den Einsatz von Pflegemaßnahmen, insbesondere die Beweidung durch Heidschnucken würde an Stelle der Heide in 10 bis 20 Jahren nur noch Wald zu finden sein.



Naturschutzgebiet „Forsthaus Prösa“

Größe:

- 3695 ha

Naturschutzgebiet:

- seit 1996

Besonderheiten:

- großer zusammenhängender Kiefern-Traubeneichen-Mischwald; Heideflächen und Silbergrasfluren

geschützte Tierarten:

- u. a. Wiedehopf, Steinschmätzer, Ziegenmelker, Hirschkäfer, Kiesbankgrashüpfer



Die Heidschnucke

Die Heidschnucke ist eine sehr genügsame Rasse und kann das ganze Jahr draussen leben. Sie wird hauptsächlich zur Pflege von Flächen eingesetzt, die unter Landschafts- oder Naturschutz stehen. So frisst sie nicht nur Gras, sondern kommt auch gut mit junger, wie auch holziger Heide, Drahtschmiele, jungem Birkenaufwuchs und anderen in der Heide wachsenden Pflanzen zurecht.

Herkunft

Die Graue Gehörnte Heidschnucke stammt höchstwahrscheinlich vom Mufflon ab. Sie war ursprünglich in Sardinien und Korsika zuhause. Seit dem Mittelalter wird sie in Norddeutschland, insbesondere in der Lüneburger Heide gehalten.

Rassebeschreibung

Die Graue Gehörnte Heidschnucke ist ein mischwilliges Landschaf. Die Hörner der Mutterschafe sind nach hinten gebogen, die der Böcke eher schneckenartig. Ausgewachsene Schafe sind meist silbergrau mit schwarzem Brustlatz. Kopf, Beine und Schwanzbereich sind unbewollt und schwarz. Die Lämmer werden mit schwarzer, gelockter Wolle geboren.

Fortpflanzung

Ein Mutterschaf bringt im April im Durchschnitt ein bis zwei Lämmer zur Welt. Das Wachstum der Schnucken ist langsamer als bei anderen Rassen. Erst ab November sind die Tiere schlachtreif. Dann wiegen sie 30- 45 kg. Die Schlachtausbeute liegt bei ca. 45%.

Schnuckenprodukte

Vor allem das Fleisch der Schnucke wird besonders geschätzt. So sind sie nicht nur eine Touristenattraktion in der Landschaft, sondern auch auf dem Teller. Schnuckenfelle in den Farben von hellgrau bis dunkelbraun können als Sitzunterlagen verwendet werden. Die Wolle selbst eignet sich nur bedingt für die Herstellung von Textilien.



Wolle

Heidschnuckenwolle wurde und wird für Teppiche und andere rustikale Strick- und Webteile verarbeitet. Teilweise wird die anfallende Wolle auch gewaschen und zum Ausstopfen von Kissen genutzt. Neuerdings wird die Wolle der Schnucken aus der Lüneburger Heide zu Blumendünger verarbeitet.

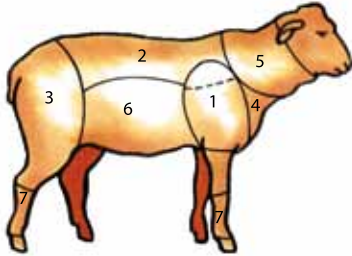
Fleisch

Die Tiere bewegen sich bei der Nahrungsaufnahme sehr viel, deshalb ist das Fleisch fettarm und dunkel und für Diätkost geeignet.

Der Geschmack ist wildähnlich und nicht mit anderem Schaffleisch vergleichbar. Wegen diesen besonderen Eigenschaften ist ein Heidschnuckengericht in Deutsch-

land als Delikatesse sehr bekannt und geschätzt. Das Fleisch ist besonders zart und aromatisch und lässt sich auf vielfache Art zubereiten.

Das Fleisch der Heidschnucke



- 1 Schulter
- 2 Rücken
- 3 Keule
- 4 Brust
- 5 Hals
- 6 Dünnungen
- 7 Haxe

Die **Schulter** eignet sich zum Braten fast ebenso gut wie die Keule. Ideal ist die Schulter für die Zubereitung von Rollbraten.

Der **Rücken** wird zum Braten, Kurzbraten, Grillen und Schmoren verwendet. Zubereitet werden daraus die doppelten Koteletts und auch Rollbraten. Schnuckenfilet wird aus den zarten ausgelösten Stücken unter dem Rücken zubereitet.

Die **Keule** sollte etwa 8 Tage abgehangen sein und eignet sich besonders zum Braten. Sie wird mit dem Knochen gebraten, dadurch hält sie besser zusammen und lässt sich besser aufschneiden.

Die **Brust** bietet sehr gehaltvolles Fleisch mit einem stärkeren Fettanteil. Sie wird vor allem für Eintöpfe, Ragouts und Suppen verwendet.

Der **Hals** (Nacken, Kamm) ist bestens geeignet für würzige Ragouts oder kräftige Eintöpfe, z.B. der bekannte Irish Stew.

Die **Dünnungen** eignen sich zum Braten, Kochen und Grillen. Zubereitet werden aus der Dünnung auch Ragouts und Rollbraten.

Die **Haxe** stammt aus dem unteren Teil der Keule und ist als Portion für eine Person gerade richtig. Sie wird gebraten oder geschmort.

Regional speisen - Schnucke genießen

Ausgewählte Gaststätten in und um den Naturpark bieten regionale Köstlichkeiten auf einer gesonderten Speisekarte an. Die Zutaten dazu stammen zu 70 Prozent von Direktvermarktern aus der Umgebung. Im Jahr 2011 standen erstmals verschiedene Heidschnuckengerichte in sieben Gaststätten auf dieser „Regionalen Speisekarte“. Als saisonales Produkt wird es künftig in der Osterzeit und zur Zeit der Heideblüte von August bis September einen festen Platz im Angebot dieser Gaststätten haben.



Gaststätten mit Schnuckengerichten

Gasthaus & Pension
„Zum Eichhörnchen“
Dorfstr. 15
04932 Reichenhain
Tel. 035341/12924

Hotel & Gaststätte
„Parkschlösschen“
Dorfstr. 7
04924 Maasdorf
Tel. 035341/30960

Landgasthof
„Zu den Drei Rosen“
Hauptstr. 32
04924 Winkel
Tel. 035341/94829

Restaurant
„Goldener Hahn“
Bahnhofstr. 3
03238 Finsterwalde
Tel. 03531/2214

Waldschänke Bad Erna
Naherholungsgebiet
03253 Doberlug-Kirchhain
Tel.: 035322 / 2669 o. 4509

Gaststätte
„Zum Goldenen Löwen“
Dresdener Str. 16
04934 Hohenleipisch
Tel. 03533/7592

Oberer Gasthof Hirschfeld
Großenhainer Str. 10
04932 Hirschfeld
Tel. 035343/252



**Frank Schreiber vom Restaurant „Goldener Hahn“
Finsterwalde empfiehlt ...**

Niederlausitzer Heidelammrücken im Plinsmantel

Zutaten für 4-6 Personen

Crepeteig / herb

- 100 g Mehl
- 5 Eier
- 300 ml Milch
- 30 g flüssige Butter
- 2 EL gehackte Blatt Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- Salz
- Pflanzenfett zum Braten

Lammrücken im Plinsmantel

- 400 g Lammrücken, sauber pariert
- 300 g Lammfleisch, Abschnitte von der Keule oder vom Rücken
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 Eiweiß
- 1/4 l Sahne
- 2 cl Madeira
- Salz und Pfeffer

Crepeteig / herb

Aus den Zutaten einen glatten Teig herstellen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen, etwas Öl zugeben und den Teig dünn in der Pfanne verteilen. Den Plins (Pfannkuchen) von beiden Seiten garen und aus der Pfanne nehmen. Das Ganze so oft wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Lammrücken im Plinsmantel

Das Lammfleisch Salzen und Pfeffern, in einer Küchenmaschine (Kutter) zermahlen und den Knoblauch zugeben. Bei laufender Maschine langsam das Eiweiß und die Sahne zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Madeira vollenden. Die Lammfarce bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Die vorbereiteten Plinse zu Vierecken zuschneiden. Mit der Lammfarce dünn bestreichen. Den Lammrücken kurz anbraten, auskühlen lassen und auf die Plinse legen. Diese Plinse zu einer Rolle formen. Im vorgeheizten Backofen bei 80 °C für ca. 20 Minuten garen. Die Kerntemperatur vom Lammrücken sollte 52 °C betragen. Aus dem Ofen nehmen, ruhen lassen und in die gewünschte Scheibenstärke schneiden.

Matthias Eichhorn von der Gaststätte “Zum Eichhörnchen” Reichenhain empfiehlt ...

Heidschnuckenkeule im Heubett

Keule mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter anbraten und Farbe nehmen lassen.

Den Knoblauch schälen und fein zerdrücken und mit den weiteren Gewürzen vermischen. Mit dem kaltgepressten Rapsöl verrühren und den Weinbrand unterziehen. Die Keule gut damit einreiben. Bei 160 °C im Ofen (Umluft) circa 25 Minuten anbraten und mehrmals wenden. Einen weiteren Bräter zur Hälfte mit Heu auslegen und den Braten darin versenken, den Fond dazugeben und den Rest vom Heu darauf verteilen und nochmals bei gleichbleibender Temperatur ca. 25 min garen. Mit dem Finger auf den Braten drücken und prüfen ob er weich ist.

Die Keule aus dem Heu nehmen und servieren.

Beilagen

Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen



Zutaten für 6 Personen

2 kg	Keule vom Heidelamm mit Knochen
	Salz und Pfeffer
100 g	Pflanzenmargarine
1 El	Thymian
	Abrieb einer unbehandelten Zitrone
4 El	kaltgepresstes Rapsöl
4 cl	Weinbrand
1 Tüte	Bioheu

für die Würzmischung

2 Stk	große Knoblauchzehen
20 g	Salz
1 El	Pfefferminze
1 El	Majoran
1 El	Rosmarin



Bernd Wunderlich von der Gaststätte "Parkschlösschen" Maasdorf empfiehlt ...

Heidschnuckenrücken mediterran

Zutaten für 4-6 Personen

- 1 Stk. Heidschnuckenrücken
am Knochen ca. 2,0 kg
Olivenöl
- 3 Stk. Knoblauchzehen
50 g Tomatenmark
- 3 Stk. Zwiebeln
- 2 Stk. Thymian-Zweig
- 1 Stk. Rosmarin-Zweig
Pfeffer aus der Mühle
- $\frac{1}{2}$ l Gemüsefond

Rücken parieren, jedoch die Fettschicht nicht vollständig entfernen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und hacken. Den Lammrücken salzen und pfeffern. Öl im Bräter erhitzen und den Rücken von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Tomatenmark ablöschen und etwas Gemüsefond aufgießen. Knoblauch, Zwiebeln und die gehackten Kräuter zugeben.

Bei 220 °C etwa 20 - 30 Minuten rosa im Backofen braten und öfter beschöpfen. Den Backofen ausschalten und den Rücken etwa 15 Minuten ruhen lassen und dann aufschneiden.

Beilagen

Zucchini - Paprika - Gemüse und Bratkartoffeln mit frischem Rosmarin und etwas Majoran.

Jens Uhlemann von der Gaststätte "Zu den drei Rosen" Winkel empfiehlt ...

Heidschnucken-Caréé auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

Die Heidschnucken-Caréè mit Salz und Pfeffer würzen und in Knoblauchöl von allen Seiten anbraten. Frischen Rosmarin- und Thymianzweig aufs Fleisch legen und 5 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben.

Beilagen

Ratatouille

Das Gemüse in nicht zu kleine Stücke schneiden (Tomaten vorher enthäuten), in Olivenöl anbraten und dann schmoren lassen. Frische Kräuter wie Majoran, Rosmarin, Salbei und Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt mit etwas Rotwein verfeinern.

Rosmarinkartoffeln

Die Kartoffeln gut waschen und ungeschält in Salzwasser kochen. Knoblauch schälen und fein hacken. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen lösen und kleine Stücke schneiden. Alles mit Olivenöl, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft vermischen, erwärmen und über die gepellten Kartoffeln geben.



Zutaten für 4 Personen

4 Stk.	Schnucken-Caréè (à 300 g)
1 Stk.	Aubergine
2 Stk.	Zucchini
4 Stk.	Paprika (bunt)
4 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Zwiebel
800 g	kleine Kartoffeln
2 Stk.	Knoblauchzehen
	frischer Rosmarin
	frischer Thymian
	frischer Salbei
	frischer Majoran
	Rotwein nach Bedarf
	gutes Olivenöl
2	Spritzer Zitronensaft
1 EL	Honig
1 EL	Senf
	Salz und Pfeffer



Petra Wehle vom "Oberer Gasthof" Hirschfeld empfiehlt ...

Heidelamm - Ragout

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Lammfleisch
- 50 g Speck, (in Würfel geschnitten)
- 20 g Butter oder Margarine
- $\frac{1}{4}$ l Wasser
- 1 Dose Pilze
- Salz
- 1 Stk. Apfel (in Scheiben geschnitten)
- etwas Speisestärke

Fleisch waschen, abtropfen und in Würfel schneiden. Speck in einer Pfanne braten und herausnehmen. Lammfleisch von allen Seiten in der Pfanne bräunen. Wasser, Pilze und Salz hinzufügen und etwa 1 Stunde kochen. Apfelscheiben zum Ragout geben und 10 Minuten fertig garen. Speisestärke mit etwas Wasser verquirlen, einrühren, kurz aufkochen und abschmecken.

Beilage

Kartoffeltaler mit Preiselbeeren auf Sahne

Anja Krausch von der Gaststätte “Zum Goldenen Löwen” Hohenleipisch empfiehlt ...

Schnuckengulasch

Schnuckenfleisch in mundgerechte Würfel, Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Fleisch in heißem Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nachdem das Fleisch kurz angebraten ist, Knoblauch hinein pressen, Zwiebelwürfel, Karottenstreifen und Selleriestreifen dazugeben und braten bis alles gut gebräunt ist. Dann das Tomatenmark dazugeben, kurz mitbraten und anschließend mit Rotwein ablöschen.

Aus Rosmarin- und Thymianzweigen ein Sträußchen binden, mit den Schinkenwürfeln auf das Fleisch geben und alles abgedeckt im Ofen bei 160 °C ca. 90 Minuten garen. Zwischen durch etwas Wasser zugießen.

Zum Schluss das Kräutersträußchen entfernen, die Sahne einrühren und alles mit Johannisbeergelee, Pfeffer und Salz abschmecken. Nach Geschmack den Gulasch mit Stärke binden.

Beilage

Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen



Zutaten für 6 Personen

1 kg	Schnuckenfleisch aus Vorderläufen, Hals oder Keule
2 Stk.	Karotten
1/2 Stk.	Sellerieknolle
50 g	Schinkenspeck gewürfelt
2 Stk.	Zwiebeln (mittelgroß)
3 Zehen	Knoblauch
250 ml	Rotwein (trocken)
2 Stk.	Rosmarin-Zweig
3 Stk.	Thymian-Zweig
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Kümmel (gemahlen oder gemörsert)
1	Becher saure Sahne
	Preiselbeergelee
	Salz / Pfeffer
	Olivenöl



Brauhaus Radigk
Sonnewalder Str. 13
03238 Finsterwalde
Tel. 035341/2286



Imker Silvio Ohrisch
Lugauer Hauptstraße 45
03253 Doberlug-Kirchhain
035322/51916

Heidebräu

Es sieht etwa bernsteinfarben aus, hat frisch gezapft eine ordentliche Blume – und schmeckt nach Bier und Heide. Es ist die neueste Kreation von Braumeister Markus Klosterhoff im Finsterwalder Brauhaus Radigk. Der Heidehonig gibt dem dunklem Bier die besondere Note. Dieser ist vom Nektar der Heide im Naturschutzgebiet “Forsthaus Präsa”. Sie erhalten dieses saisonale Bier u.a. im Naturparkhaus in Bad Liebenwerda.

Heidehonig

Niederlausitzer Heidehonig kommt direkt vom Imker und ist mit einer über den Deckel geführten Banderole mit der Aufschrift »Niederlausitzer Heidelandschaft« versiegelt. In guten Jahren füllt die Imkerei Ohrisch um die 1000 Gläser zu je 500 Gramm mit diesem besonderen würzigen, dunklen Bienenhonig ab.

Auch den Heidehonig erhalten Sie u.a. im Naturparkhaus in Bad Liebenwerda.

Schäfereibetrieb Möckel

Die rund 1000köpfige Herde, in der neben Heidschnucken auch Ziegen vorkommen, hat bereits sichtbare Erfolge in der Pflege der Heide erzielt: Gräser wurden zurückgedrängt und die Heide präsentiert sich zur Blütezeit als großer violetter Teppich.

Das Fleisch, das an die Gaststätten der Region unter dem Namen Niederlausitzer Heidelamm geliefert wird, stammt aus der Herde der Schäferei Möckel.



Schäferei Möckel
Matthias Möckel
Planweg 15 - 04934 Hohenleipisch
Funk: 0160/3786275

Wildhandel Wünsche

Die Verarbeitung des Heidschnuckenfleisches erfolgt im Betrieb Wildzerlegung & Wildhandel Wünsche in Beutersitz. Neben Bestellungen kann man auch zu den entsprechenden Ladenöffnungszeiten (Freitags 12 bis 18 Uhr) Heidschnuckenfleisch und Wurstprodukte (Salami, Bratwurst usw.) kaufen.



Wildzerlegung & Wildhandel
Wünsche
Dorfstr. 51 - 04924 Beutersitz
Tel. & Fax: 035341/13255
Funk: 0170/4498002



Naturwacht Brandenburg
im Naturpark Niederlausitzer
Heidelandschaft
Markt 20
04924 Bad Liebenwerda
Tel. 035341/10192
www.naturwacht.de

Leistungen

- vier stündige Naturerlebnis-
Wanderung mit einem Ranger

Termine

- 01.05. - 31.10.

Teilnehmerzahl

- je Gruppe max. 25 Personen

Preise

- 100,- € pro Gruppe

Schnucken gucken

Sie lieben Naturgenuss fernab der überfüllten Touristenpfade? Dann laden wir Sie ein zum „Schnucken gucken“ - einer individuellen Heideerlebniswanderung. Ein Ranger zeigt Ihnen die schönsten Plätze im Naturschutzgebiet „Forsthaus Präsa“. Dieses ist mit seinen märchenhaften, alten Traubeneichenwäldern und den offenen Heideflächen das Herzstück im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft. Verschmitzte Waldgeister weisen den Weg. Der frühere königlich-sächsische Forst gehört heute zum Nationalen Naturerbe und bietet Schwarzspecht, Rauhfusskauz, Baumfalke und Hirschkäfer ein zu Hause. Im Spätsommer verwandelt sich die Heide in ein Meer von tausenden lila Calluna- Blüten. Anstatt Panzerlärm kann man heute auf dem einstigen militärisch genutzten Gelände den Lauten von Wiedehopf, Feldlerche und Ziegenmelker lauschen. Der leuchtende Heidebläuling ist auch mit ungeübtem Auge erkennbar. Natürlich darf ein Besuch des Schäfers beim Hüten seiner Heidschnuckenherde nicht fehlen. Auf Wunsch wird ein Heidepicknick mit Heidebier und Heidehonig angeboten.

Strecke: ca. 10 - 12 km

Heide - Erlebnis für die Sinne

Wald und Heide des Naturschutzgebietes „Forsthaus Prösa“ laden nicht nur zum einfachen Wandern und Radfahren ein. Hier finden Sie bei einer meditativen Wanderung Entspannung. Eine Tour durch diese besondere Landschaft öffnet Ihnen den Blick auf weite offene Flächen mit einer Ende August bis Anfang September violett blühenden Heide und den dunkelgrünen Flor alter Eichen. Sie hören das Blätterrauschen und den Gesang vielfältigster Vogelarten. Sie fühlen die Rinden alter Bäume und den lockeren Sand der weiten offenen Flächen und Sie schmecken die Köstlichkeiten der heimischen Heidewelt beim abendlichen Lagerfeuer. Wir helfen Ihnen mit Meditation und Ruhe den Stress abzubauen und sich in der Natur zu entspannen. Ganz nebenbei erleben Sie die Einzigartigkeit dieser besonderen Landschaft.



„Die Lobenburger“ e.V.

Petra Wetzel

Bahnhofstr. 15

04934 Hohenleipisch

Tel.: 03 533/782 3

www.lobenburger.de

Leistungen

- zwei Übernachtungen incl. Frühstück
- meditative Wanderung
- Heidemenü
- abendliches Lagerfeuer mit Heidebrotbacken

Termine

- Mai bis September, jedes letzte Wochenende im Monat

Preis

- ab 2 Personen: 260,- €
- für eine Person: 135,- €



„Die Lobenburger“ e.V.
Petra Wetzel
Bahnhofstr. 15
04934 Hohenleipisch
Tel.: 03 533/782 3
www.lobenburger.de

Leistungen

- Kremserfahrt
- Heide-Picknick

Preis

- 20,- € pro Person inkl. Picknick
oder
- 29,90 € pro Person inkl. Picknick und Heide-Menü

„Kaffeeklatsch mit Pferden“

Steigen Sie mit uns auf den Kremser und fahren mit zwei PS in die Heide. Während der sächsische König hier einst den Auerhahn jagte, können Sie heute mit der Kamera auf Jagd gehen. Die von August bis September violett blühende Heide hält viele Fotomotive für Sie parat. Nicht nur der Schäfer ist hier mit seiner Heidschnuckenherde bei der Arbeit, auch die Bienen sammeln eifrig den Nektar der Heideblüten für den ganz besonderen Heidehonig.

Wir laden Sie ein, zu einem gemütlichen Picknick in der Heide. Bei einem richtig guten Kaffee lässt es sich wunderbar plauschen, über August den Starken und seine Frauen, die Spuren der Panzer in der Heide, Tiere und Pflanzen und vieles mehr. Am Ende der Tour wartet ein zünftiger Heideschmaus auf Sie.



Heidetag

Wandern, Radfahren, Walking, Reiten oder Crosslauf. Aktive Erholung ist immer stärker gefragt. Und was liegt näher, als zur Zeit der Heideblüte die körperlichen Anstrengungen mit einem Blick auf die violett blühende Heide zu belohnen. Zum Heidetag werden sportliche Betätigung, Erholung und Naturerlebnis in Einem geboten.

Verschiedene Wettkämpfe unter dem Motto „Fit in Familie und Verein“, sowie der Kampf um das „Goldene Heidemännchen“ finden an diesem Tag statt.

Auch weniger sportbegeisterte Besucher kommen auf ihre Kosten. Auf dem Festgelände gibt es zur Stärkung z.B. frischen Kuchen, schmackhaftes vom Grill, darunter Bratwurst von der Heidschnucke und das ganz besondere Heidebier vom Brauhaus Radigk.

Theaterstücke des Vereins „Die Lobenburger“ werden zum Besten gegeben und der Heidechor sorgt u. a. für die musikalische Umrahmung.



„Die Lobenburger“ e.V.

Petra Wetzell

Bahnhofstr. 15

04934 Hohenleipisch

Tel.: 03 533/782 3

www.lobenburger.de

Termine

- zweite Augusthälfte (Genauer Termin wird jeweils in der Presse bekannt gegeben.)



Besucherzentrum

Kosten

Eintritt frei- Spende Willkommen!

Öffnungszeiten

1. April - 30. Oktober:

Mi - So und feiertags 9 - 17 Uhr

1. Nov. - 31. März:

Mi - Fr 10 - 16 Uhr

Kontakt

Förderverein Naturpark Nieder-
lausitzer Heidelandschaft e.V.

Markt 20 - 04924 Bad Liebenwerda

Tel. (035341) 471594

info@naturpark-nlh.de

www.naturpark-nlh.de

www.natur-schau-spiel.de

Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft

Das Naturparkhaus wurde nach historischem Vorbild des ehemaligen königlichen Forstamtes 2005 neu errichtet. Es ist das Eingangstor und Sprachrohr des Naturparks Niederlausitzer Heidelandschaft. Zentral gelegen und verkehrstechnisch gut erreichbar ist es barrierefrei gestaltet.

Als Tourist-Information, Erlebnisausstellung und Naturschutzzentrum steht es Familien, Kurgästen sowie Schulklassen und Reisegruppen offen. Naturinteressierte können speziell auf das Alter abgestimmte Vorträge, Führungen und Erlebnisprogramme buchen.

Im Naturparkhaus befindet sich neben dem Besucherzentrum auch die Naturparkverwaltung und ein Stützpunkt der Naturwacht. Wir, die Mitarbeiter der Naturparkverwaltung, der Naturwacht und des Besucherzentrums stehen Ihnen gern mit Rat und Tat zur Seite.

Beispielgebende Heide

Die Verantwortung für den Erhalt der Heide im Naturschutzgebiet „Forsthaus Prösa“ hat die Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) übernommen. Sie betreut seit 2009 das Gebiet, das wegen seiner landschaftlichen Schönheit und der selten gewordenen Lebensräume in das Nationale Naturerbe aufgenommen wurde.

In einem Projekt sollten hier beispielhaft für andere Gebiete in ganz Deutschland, zeitgemäße Lösungen zum Erhalt der Heide gesucht werden.

Die praktische Umsetzung dazu lag in den Händen des Naturschutzfonds Brandenburg. Innerhalb von drei Jahren wurde ein gleichermaßen naturschutzgerechtes und weitgehend ohne Fördermittel wirtschaftlich tragfähiges Management für das Naturschutzgebiet entwickelt.

So gibt es jetzt neue Erkenntnisse beim Umgang mit der Muniionsbelastung und auch die Landschaftspflege folgt neuen Ansätzen. Neben Schafprodukten aus der Beweidung wird Energieholz aus dem Entbuschen der Vorwälder oder Mahdgut aus der Heide für die Biofilterindustrie gewonnen.



Entwicklung von Verfahren für eine naturschutzgerechte und ökonomisch tragfähige Heidenutzung als Beitrag zur Regionalentwicklung am Beispiel der Heidefläche im Naturschutzgebiet „Forsthaus Prösa“

Projekträger:

- NaturSchutzFonds Brandenburg

Fördermittelgeber:

- Deutsche Bundesstiftung Umwelt

Projektzeitraum:

- Nov. 2008 - Okt. 2011

Projektfläche:

- 720 ha auf zwei Teilflächen

Herausgeber:

**Natur
Schutz
Fonds**
Stiftung
Brandenburg

NaturSchutzFonds Brandenburg
DBU Heideprojekt Niederlausitz
Markt 20 - 04924 Bad Liebenwerda
Tel. 035341/10192 - Fax 035341/30597
www.naturschutzfonds.de

Redaktion: Cordula Schladitz, Naturparkverwaltung

Foto: Uwe Albrecht, Jan Appelfelder, Tino Gärtner, Hiltrud Naumann, Andrea Opitz,
Franz Pauliuk, Franz von Plettenberg, Eva Rockmann, Veit Rösler, Cordula Schladitz,
Frank Trosien, Daniel Willeke, Archiv Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft

Satz: Ina Tschiesche, Naturwacht

1. Auflage: August 2011

Nationale
Naturlandschaften

