



Koordinacja projektu
RURALTOUR :
Urząd Marszałkowski
Województwa Opolskiego
Departament Koordynacji
Programów Operacyjnych
ul. Ostrówek 5-7
45-082 Opole
tel. (+48) 77 54 16 204
www.umwo.opole.pl
www.ruraltour.org

Urząd Marszałkowski
Województwa Opolskiego
Departament Kultury,
Sportu i Turystyki
ul. Żeromskiego 3
45-053 Opole
tel. (+48) 77 44 29 323
fax. (+48) 77 44 29 320
e-mail: turystyka@opolskie.pl
www.turystyka.opolskie.pl
www.opolskie.pl

Opolska Regionalna
Organizacja Turystyczna
www.oro.pl
ul. Żeromskiego 3
45-053 Opole
tel. (+48) 77 44 12 521
fax. (+48) 77 44 29 320
e-mail: info@oro.pl
oro@oro.pl

Turystyka wiejska
Countryside tourism
Ländliche Touristik



Śląsk Opolski • Opole Silesia • Das Oppelner Schlesien

Copyright by
© Oficyna Piastowska
Opole 2007

Wydawca/Publisher/Herausgeber
Oficyna Piastowska
45-015 Opole, Rynek 1/6
roman@hlawacz.pl
www.hlawacz.pl

Redakcja/Editor/Redaktion
R. Hławacz
Fotografie/Photos/Fotos
A. Hławacz, R. Hławacz, J. Małkowski,
K. Spalek, M. Szczepanek

Projekt /Design/Entwurf
R. Hławacz, P. Simonides
Rysunki /Drawings/
Zeichnungen
A. Czyżyło, P. Kasprzyk, K. Mular



Województwo Opolskie



RURALTOUR – Turystyka jako czynnik wpływający na zrównoważony rozwój rolnictwa na obszarach wiejskich jest międzynarodowym projektem realizowanym przez Samorząd Województwa Opolskiego w ramach Inicjatywy Wspólnotowej INTERREG III B CADSES.

Partnerzy projektu :
Region Veneto – Włochy
Region Emilia-Romagna – Włochy
Region Karyntia – Austria
Mikroregion Szecseny – Węgry
Region Istria – Chorwacja
Województwo Opolskie

Cel projektu – wspieranie konkurencyjności regionów partnerskich w zakresie rozwoju turystyki na obszarach wiejskich poprzez wspólną promowanie walorów turystycznych oraz podnoszenie jakości usług turystycznych. Partnerzy projektu tworzą międzynarodową sieć współpracy RURALTOUR, w ramach której osoby i firmy zajmujące się usługami turystycznymi na obszarach wiejskich mają możliwość wspólnego promowania. Projekt finansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu Województwa Opolskiego.

Osoby prowadzące działalność usługową związaną z turystyką na obszarze wiejskim, zainteresowane zamieszczeniem informacji o swej działalności na międzynarodowej stronie internetowej RURALTOUR, zachęcamy do nawiązania kontaktu z Lokalną Grupą Działania na własnym terenie lub z Departamentem Kultury, Sportu i Turystyki w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Opolskiego.



RURALTOUR – Tourism as a factor of sustained agricultural development in rural areas is an international project pursued by the provincial government authority of Opole within the community initiative INTERREG III B CADSES.

Project partners:
Veneto region – Italy
Emilia-Romagna region – Italy
Carinthia region – Austria
Szecseny microregion – Hungary
Istria region – Croatia
Opole Voivodeship

Project targets: supporting competitiveness of the partner regions in developing tourism in rural areas by means of joint promotion of tourism attraction and improving tourist services.

The project partners form the international cooperation network RURALTOUR, in the framework of which private and institutional tourist service providers in rural areas have joined their promotion possibilities.

The financing comes from the European Regional Development Fund, and the budget of the Opole Voivodeship.

Private tourist service providers in rural areas, who are interested in advertising their activities on the international RURALTOUR website, should feel free to make contact with their Local Action Group, or to the Culture, Sports and Tourism Department at the Marshal's Office of the Opole Voivodeship.



RURALTOUR – Die Touristik als Faktor der nachhaltigen Landwirtschaftsentwicklung in ländlichen Gebieten

ist ein internationales Projekt, das durch die Selbstverwaltung der Województwa Opole im Rahmen der Gemeinschaftsinitiative INTERREG III B CADSES durchgeführt wird.

Die Projektpartner:
Region Veneto – Italien
Region Emilia-Romagna – Italien
Region Kärnten – Österreich
Mikroregion Szecseny – Ungarn
Region Istrien – Kroatien
Woiwodschaft Opole

Das Projektziel: Unterstützung der Wettbewerbsfähigkeit der Partnerregionen in der touristischen Entwicklung ländlicher Gebiete durch gemeinsame Förderung touristischer Qualitäten sowie Verbesserung der Touristikdienstleistungen. Die Projektpartner bilden ein internationales RURALTOUR Kooperationsnetz, im dessen Rahmen private und institutionelle Touristikdienstleister in Landgebieten gemeinsame Fördermöglichkeiten haben. Die Finanzierung erfolgt aus dem Europäischen Regionalentwicklungsfonds und dem Haushalt der Woiwodschaft Opole. Die privaten Touristikdienstleister in ländlichen Gebieten, die an der Veröffentlichung einer Information über ihre Tätigkeit auf der internationalen RURALTOUR Website Interesse haben, möchten bitte mit ihrer Lokalen Aktionsgruppe oder mit der Abteilung für Kultur, Sport und Touristik im Marschallamt der Woiwodschaft Opole Kontakt aufnehmen.

Tradycje ludowe • Folk traditions • Volkstraditionen



Wodzenie niedźwiedzia
To stary zwyczaj zapusty lub rywalizacji we wsiach śląskich do dziś. Figura niedźwiedzia symbolizuje zło, które trzeba unicestwić, by mogło zapanować dobro.

Bear Leading

This old carnival custom has been practiced till this day in Silesian villages. The figure of a bear is a symbol of evil, which needs to be destroyed, so that good can reign again.

Bärenführen

Dieser alte Fastnachtbrauch wird bis heute in schlesischen Dörfern gepflegt. Die Bärenfigur symbolisiert das Böse, das vernichtet werden muss, damit das Gute wieder herrschen kann.



Topienie Marzanny

Najpopularniejszy opolski obrzęd wiosenny symbolizujący pożegnanie z zimą, chorobami i złem, zazwyczaj łączony z wnoszeniem gałąk – symbolu wiosny.

Drowning of Marzanna

Most popular regional spring custom symbolising the leave-taking of winter, illness and evil, usually combined with bringing in young pine branches as a symbol of spring.

Ertränken der Marzanna

Der beliebteste regionale Frühlingsbrauch symbolisiert den Abschied von Winter, Krankheit und Bösem, für gewöhnlich mit dem Tragen junger Kieferzweige als Symbole des Frühlings verbunden.



Zdobienie jaj wielkanocnych i ceramika opolska

Wykonanie koszonek ma bardzo długą tradycję sięgając Xw. Jajka gotuje się w naturalnych barwnikach i misternie dekoruje „rzeźbiąc” na nich ostrym narzędziem niepowtarzalne, wyłącznie różnne wzory. Motywy dekoracji wykorzystyko zostały przeniesione na fajans i porcelanę, tworząc tak charakterystyczną dla regionu „porcelanę opolską”, cieknie kupowaną przez turystów, jako regionalna pamiątka.

Easter egg decorating and Opole ceramics

A very long tradition going back to the 10th century is the custom of decorating Easter eggs. These are cooked in natural colourings and artfully adorned while unique, exclusively herbal patterns are “carved on” with a pointed tool. Meanwhile, the decorating motives and the colouring have been transferred onto faience and china, embellishing the “Opole china” which is very characteristic of the region and willingly bought by tourists as a regional souvenir.

Verzieren der Osterer und die Oppelner Keramik

Das Verzieren der Osterer hat eine lange bis ins 10. Jh. zurückreichende Tradition. Die Eier werden in natürlichen Farbstoffen gekocht und kunstvoll dekoriert, indem in ihnen mit einem spitzen Werkzeug einmalige, ausschließlich pflanzliche Motive „geritzt“ werden. Die Ziermotive und Farben wurden auf Tonwaren und Porzellan übertragen und so ist das regionsspezifische „Oppelner Porzellan“ entstanden, das von den Touristen als Andenken gern gekauft wird.



Ludowe rękodzieło

Choć opolskawejs jest nowoczesna, to nadal można tu spotkać przedstawicieli tzw. „ginących zawodów” – kowali, wiklinarzy, garncarzy. Ich tradycyjne wyroby niezmienne cieszą się zainteresowaniem turystów.

Folk Handicraft

Although the countryside round about Opole has become quite modern, one can still meet there the representatives of disappearing professions, e.g. blacksmiths, basket makers, or potters. Their traditional products have been continually enjoyed much interest with tourists.

Volkskunsthandwerk

Obwohl das heutige Oppelner Dorf modern ist, kann man hier weiterhin Vertreter der sog. „aussterbenden Berufe“ wie etwa Schmiede, Korbflechter oder Töpfer treffen. Ihre traditionellen Erzeugnisse erfreuen sich eines unveränderlichen Interesses der Touristen.



Święto Pieśni Ludowej w Gogolinie

Jest to cykliczna impreza konkursowa, prezentująca dorobek amatorskich zespołów folklorystycznych regionu opolskiego, organizowana od 1979 r. co dwa lata.

Folk Song Festival in Gogolin

A cyclic competition event biennially presenting amateur folk groups from the Opole region since 1979.

Volksliedefest in Gogolin

Eine zyklische seit 1979 alle zwei Jahre organisierte Wettbewerbsveranstaltung, während der das künstlerische Werk folkloristischer Amateurguppen der Oppelner Region dargestellt wird.



Żniwnik opolski

To święto plonów o długiej tradycji. Często głównym punktem uroczystości dożynkowych jest konkurs koron żniwnych. Dzień kończy rozgrywkę sportowe, pokazy strażackie, zabawa taneczna.

Thanksgiving

The custom of thanksgiving has a long tradition. Often, the highlight of the celebration is a harvest crown competition. The day comes to an end with fire fighters’ performance and dancing.

Erntedankfest

Das Erntefest hat eine lange Tradition. Häufig ist ein Erntekronenwettbewerb der Höhepunkt der Feierlichkeiten. Mit Sportwettkämpfen, Feuerwehrevorfürungen und Tänzen klingt der Tag aus.



Skubanie pierza

Odbiera się najczęściej w grudniu przenosi z domu do domu. Jak dawniej skubaczki – starsze kobiety i dziewczęta, umiają pracę śpiewaniem piosenki i opowieściami. Skubiki kończą się tradycyjną gościną.

Feather Plucking

It takes place mostly in December as a house-to-house activity. As earlier, so-called pluckers being older women and young girls make the time pass more pleasantly for themselves by singing songs and telling stories. The plucking ends with traditional catering.

Federrupfen

Das Federrupfen findet meistens im Dezember statt und wird von Haus zu Haus weitergebracht. Wie früher, sorgen Federrupferinnen – ältere Frauen und Mädchen – auch heute für Abwechslung bei der Arbeit, indem sie Lieder singen und Erzählungen spinnen. Das Rupfen endet mit einer traditionellen Bewirtung.

Drewniane kościołki • Wood churches • Holzkirchen



Kolanowice
Kościół Św. Barbary z 1678 r., na obecnym miejscu od 1810 r. (pewnie tuż za murami Opola), otoczony poddeniami. Wyposażenie wnętrza barokowe.

Kolanowice
St. Barbara Church from 1678, situated on its current site since 1810 (originally outside of Opole town walls), surrounded by arcades with baroque interior decorations.

Kolanowice
St. Barbarakirche von 1678, am jetzigen Ort seit 1810 (ursprünglich außerhalb der Stadtmauern von Opole), von Arkaden umgeben. Barocke Innenausstattung.



Michalice

Kościół Św. Michała Archanioła z 1614 r. Bogaty barokowy wystrój wnętrza z cenną polichromią.

Michalice

St. Michael's Church from 1614. Rich baroque interior decoration with precious wall painting.

Michalice

Erzengel Michael Kirche von 1614. Reiche barocke Innenausstattung mit einer wertvollen Polychromie.



Sowczyce

Kościół Św. Antoniego z 1. poł. XVII w. z Łomnicy, na obecnym miejscu od 1917 r.

Sowczyce

St. Anthony's Church from the first half of 17th c. transferred from Łomnica, on the present site since 1917.

Sowczyce

St. Anton Kirche von der 1. Hälfte des 17. Jhs., aus Łomnica, am jetzigen Ort seit 1917.



Wędrzyna

Kościół Św. Jana Chrzciciela z przełomu XVII i XVIII w. odnowiony w 1959 r. Wieża dobudowana w 1818 r.

Wędrzyna

St. John the Baptist Church from the turn of XVII and XVIII c. renovated in 1959, with a tower reconstructed in 1818 and late baroque interior.

Wędrzyna

St. Johannes der Täuferkirche von der Wende des 17./18. Jhs., 1959 renoviert, Turmanbau im Jahr 1818.



Muzeum Wsi Opolskiej

Muzeum Wsi Opolskiej w Opolu-Bierkowicach pokazuje jak wyglądało życie ludności wiejskiej na Śląsku Opolskim od XVIII do XX w. Zbiory muzeum obejmują ok. 50 obiektów architektury wiejskiej wraz z wyposażeniem. Muzeum zajmuje się także popularyzacją dawnej i współczesnej kultury ludowej oraz folkloru. Służą temu organizowane tu imprezy plenerowe, festyny, wystawy i konkursy.

The Museum of Local History

The Museum of Local History in Opole-Bierkowice shows how local village people lived from the 18th up into the 20th century. The museum's collection comprises approximately 50 objects of rural architecture including furnishings. The museum also propagates earlier and contemporary folk culture and folklore by means of open-air events, popular festivals, exhibitions and competitions.

Das Museum des Oppelner Dorfes

Das Museum des Oppelner Dorfes in Opole-Bierkowice zeigt, wie das Leben der Dorfbevölkerung vom 18. bis zum 20. Jahrhundert im Oppelner Schlesien aussah. Die Museumssammlungen umfassen ca. 50 Objekte der ländlichen Architektur zusammen mit der Ausstattung. Das Museum popularisiert auch frühere und zeitgenössische Volkskultur und Folklore, indem es Freilichtveranstaltungen, Volksfeste, Ausstellungen und Wettbewerbe organisiert.



Program Odnowy Wsi

Mieszkańcy opolskiej wsi rozumieją ideę odnowy i podejmują działania zmierzające do tego, by zachować niepowtarzalny krajobraz kulturowy wsi i stare tradycje, ale zarazem żyć w zgodzie ze współczesnymi standardami.

The Rural Reconstruction Programme

Residents of Opole village understand the renewal idea and work actively towards both preserving the unique countryside cultural scene and old traditions, and at the same time living in harmony with modern standards.

Das Programm der Dorferneuerung

Die Bewohner des Oppelner Dorfes verstehen die Erneuerungs idee und wirken aktiv darauf hin, die einzigartige Kulturlandschaft des Dorfes und die alten Traditionen zu erhalten, zugleich aber auch mit den modernen Standards im Einklang zu leben.



Gospodarstwa agroturystyczne

Poso całym regionie rozszane są gospodarstwa agroturystyczne, szczególnie liczne na Ziemi Myśkiej i w powiecie kluczborskim. Oferują wypoczynek w pięknych okolicach, na tle nieskazanej natury.

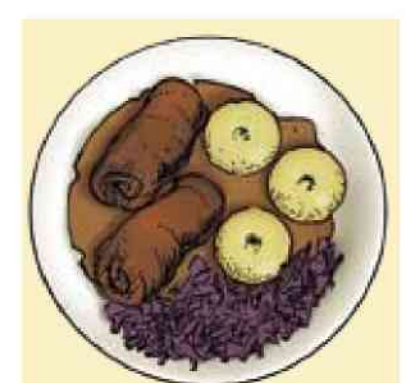
Countryside tourism farms

In the ganzen Region there are scattered countryside tourism farms, especially numerous in the Land of Nysa and in the district of Kluczbork. They offer recreation in schöen Gegenden, in einer unberührt gebliebenen Natur.

Agartouristische Bauernhöfe

In der ganzen Region sind agrartouristische Bauernhöfe verbreitet, besonders zahlreich im Land Nysa und Kreis Kluczbork. Sie bieten Erholung in schönen Gegenden, in einer unberührt gebliebenen Natur.

Kuchnia śląska • Silesian cuisine • Schlesische Küche



Kluski śląskie

Tzw. biale kluski wykonywane są z przegotowanych i przetrartych ziemniaków, mąki kartoflanej i pszennej oraz jajek. Są świetnym dodatkiem do mies pieczonych, zwłaszcza rolad i kapusty.

Silesian dumplings

The so-called “white dumplings” are prepared from cooked and rubbed potatoes, potato and wheat flour, as well as eggs. They are an excellent side dish to baked meat, especially roulades and cabbage.

Schlesische Klöße

Die sog. „weißen Klöße“ werden aus gekochten und geriebenen Kartoffeln, Kartoffel- und Weizenmehl sowie Eiern zubereitet. Sie sind eine ausgezeichnete Beilage zum gebratenen Fleisch, insbesondere zu Rouladen und zum Kohl.

Opolska rolada wolowa

To tradycyjne danie mięsne przyrządzane jest ze zwiniętego płata mięsa upieczonego na jasnobarzowy kolor, nadzianego ogórkami kiszonymi, cebulą i boczem wędzonym. Wraz z Muskami śląskimi i miodną kapustą stanowi typowy śląski obiad niedzielny.

Opole beef olive

This traditional meat dish is prepared out of a slice of meat wrapped into a roulade and baked light brown colour with a filling of gherkins, onion, and smoked bacon. Together with Silesian dumplings and red cabbage it represents a typical Silesian lunch.

Oppelner Rindsroulade

Das traditionelle Fleischgericht wird aus einem zusammengerollten, hellbraun gebratenen, mit Sauerkurken, Zwiebel und Rauchspeck gefüllten Fleischstück zubereitet. Zusammen mit schlesischen Klößen und Rotkohl bildet das ein typisches schlesisches Mittagessen.

Modro kapusta

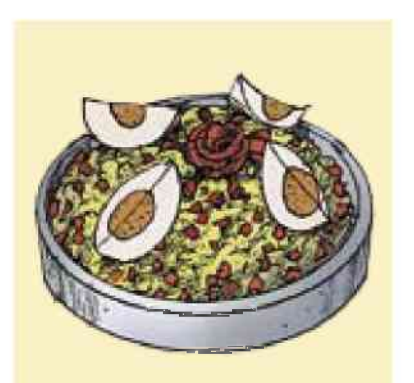
Jest to sałatka z gotowanego czerwonej kapusty koloru fioletowo-niebieskiego z lekko mąta przypraw boczu. Jest często obecna w kuchni śląskiej i podawana na ciepło z roladami wołowymi i kłuskami śląskimi.

Blue cabbage

It is a salad of cooked purple-blue red cabbage, slightly seasoned and with a little bacon. Frequently present in Silesian cuisine, it is served warm together with beef olive and dumplings.

Blaukraut

Es ist ein Salat aus gekochtem Rotkohl, leicht gewürzt und mit ein wenig Speck. Der Salat ist in der schlesischen Küche oft präsent und mit Rindsrouladen und schlesischen Klößen warm serviert.



Kartoffelsalat

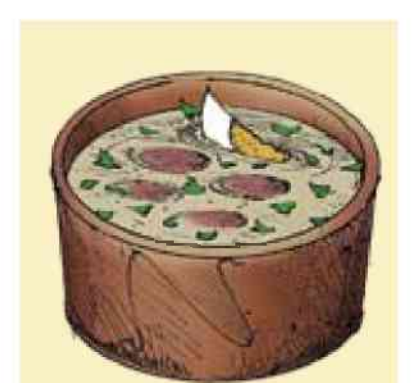
Tat tradycyjno sałatka ziemniaczana z wędzonymi koczem przgotowywaną była na wszystkie uroczystości rodzinne. Dodawano też do niej marchewkę, cebulę, kiszone ogórki. Dziś zamiast boczku częściej dodaje się jajko i majonez.

Kartoffelsalat

This traditional potato salad with smoked bacon used to be prepared for all family celebrations. In addition, there were often also carrots, onion, and gherkins. Today, instead of bacon there are usually eggs and mayonnaise.

Kartoffelsalat

Dieser traditionelle Salat mit geräuchertem Speck war früher für jede Familienfeier zubereitet. Zum Salat wurden Möhren, Zwiebel und Sauerkurken zugegeben. Heute werden Ofen Eier und Mayonnaise anstelle des Specks verwendet.



Śląski żur na maślanie

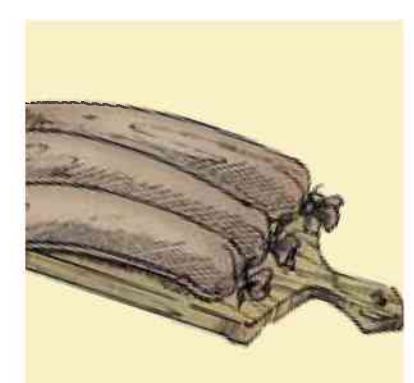
Na Śląsku w okresach niedostatku jadło się żur 2–3 razy dziennie. Obecnie także jest spotywaną często, zwłaszcza w okresie postu. Żurem związane jest przysłowie ludowe: „Bo od żuru to chłop z mura”.

Sourdough soup

In Silesia, in times of need, sourdough soup was eaten 2 or 3 times a day. Today, the soup is popular as well, especially in Lent. A Silesian proverb says: “If you eat sour, you’ll be a man of power”.

Schlesische Sauerteigsuppe mit Buttermilch

In Schlesien, in Zeiten der Not, war die Sauerteigsuppe 2 bis 3 Mal täglich gegessen. Auch heute ist die Suppe populär, besonders in der Fastenzeit. Ein schlesisches Sprichwort besagt: „Ist du sauer, wirst du’n Kerl wie’n Mauer”.



Zymlok opolski biały

Zymlok to wędliniaki wyrob z bułki („zymla” – bułka w gwarze śląskiej), do którego nie dodaje się krwi zwierzęcej, powodującej ściemnienie barwy. Zymlok opolski jest biały, ma kształt walcowaty.

White zymlok

Zymlok is a sausage product with bread rolls (in the Silesian dialect, “zymla” means “roll”), to which no animal blood is added, so that the color does not darken. The Opole zymlok is white and cylindrical.

Weißer Zymlok (Semmelwurst)

Zymlok ist ein Würsterezeugnis mit Brötchen („zymla“ heißt im schlesischen Dialekt „Semmel“), dem kein Tierblut hinzugefügt wird, damit er nicht dunkel wird. Der Oppelner Zymlok ist weiß und walzenförmig.



Molcka

Jest to bardzo popularne na Śląsku danie mięsne nazywane też „śląskim rąbem” lub „śląskim przysmakiem”. Składa się z gotowanego i upieczonego uwydzonego mięsa, które polewa się sosem z suszonych śliwek i podaje z buchtami.

Silesian Heaven

It is a meat dish very popular all over Silesia and also called “Silesian Paradise” or “Silesian delicacy”. It consists of cooked and pre-smoked meat, which is covered with a prune sauce and served with yeast dumplings.

Molcka (gewasener Pfefferkuchen)

Diese traditionelle schlesische Speise beendet das Weihnachtsabendessen. Sie hat die Konsistenz der Soße und wird aus Pfefferkuchen, Gemüse, Dörrobst und getrockneten Süßfrüchten zubereitet, die der Speise den süßlichen Geschmack verleihen.



Śląskie niebo

Jest to bardzo popularne na Śląsku danie mięsne nazywane też „śląskim rąbem” lub „śląskim przysmakiem”. Składa się z gotowanego i upieczonego uwydzonego mięsa, które polewa się sosem z suszonych śliwek i podaje z buchtami.

Silesian Heaven

It is a meat dish very popular all over Silesia and also called “Silesian Paradise” or “Silesian delicacy”. It consists of cooked and pre-smoked meat, which is covered with a prune sauce and served with yeast dumplings.

Schlesisches Himmel

Das schlesienweit sehr beliebte Fleischgericht wird auch „schlesisches Paradies“ oder „schlesischer Leckerbissen“ genannt. Es besteht aus gekochtem und zuvor geräuchertem Fleisch, das mit Dörfflaumensoße begossen und mit Dampfkloßen serviert wird.



Kolozc śląski

Jest to ciasto obrzędowe drożdżowe z nadzieniem. Nazywane „kolozcem” od nadawanego mu niedryś kształtu koka. Piecze się go z makiem, serem i popryską.

Silesian Kolozc

This ceremonial filled yeast cake is called Kolozc because of the circular form, which was once given to it. It is cooked with poppy, cheese, and crumble.

Schlesische Golasche (Streuselkuchen)

Die Golasche (Kolozc) ist ein gefüllter Hefekuchen, der traditionell mit Mohn, Quark und Streusel für Hochzeiten gebacken wird. Den Namen „Kolozc“ verdankt er, der ihm früher verliehenen Rundform.

Przyroda • Nature • Natur



Park Krajobrazowy “Góra Św. Anny”
Góra Św. Anny (406 m n.p.m.) jako pozostałość wulkanu sprzed miliona lat stanowi część parku krajobrazowego „Góra Św. Anny” z rezerwatami geologiczno-krajobrazowym i ekologicznym. Na te innych parków wyróżnia się dużą ilością zabytłków.

Landscape Park “Mount St. Ann”
As a volcanic relic from millions of years ago, Mount St. Ann (406 m above the sea level) forms the main part of the landscape park “Mount St. Ann” with geologic landscape and ecological reserves. Compared to other parks it is distinguished by the great number of monuments.

Landschaftspark “Annaberg”

Der Annaberg (406 m ü.d.M.), als Überbleibsel eines Vulkans von vor einer Million Jahren, bildet ein Teil des Landschaftsparks „Góra Św. Anny” mit geologisch-landschaftlichen und ökologischen Naturschutzgebieten.

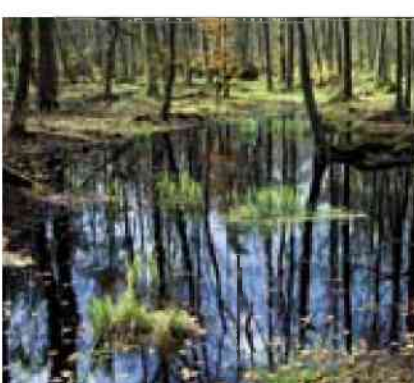


Park Krajobrazowy „Góry Opawskie”
Rejon Gór Opawskich i Kopa Biskupia (890 m n.p.m.) zajmuje po stronie polskiej ok. 130 km². Wraz z przełomem Białej Chucholskiej i Złotego Potoku jest objęty odroną prawną w formie parku krajobrazowego.

Landscape Park “Opawa Mountains”
Region of Opawa Mountains with Kopa Biskupia (890 m above sea level) is situated on the Polish side with an area of ca. 130 km². Together with the Biała Chucholska river and the Złoty Potok river gorges, it is protected by law as landscape park.

Landschaftspark “Oppagebirge”

Das Gebiet von Göry Opawskie (Oppagebirge) mit der Kopa Biskupia (Bischofskoppe, 890 m ü.d.M.) nimmt auf polnischer Seite ca. 130 km² ein. Zusammen mit den Flussschiffbrücken der Biała Chucholska und des Złoty Potok steht das Gebiet als Landschaftspark unter Rechtsschutz.



Stobrawski Park Krajobrazowy
Obejmuje część doliny Odry oraz jej dopływów – Stobrawy i Budkowiczanki (ok. 53000 ha). Jest otoczą wielu gatunków zwierząt.

Stobrawa Landscape Park
Park includes part of the Odra river valley and its tributaries – Stobrawa and Budkowiczanka (about 53 thousand ha). It is the sanctuary of many species of animals.

Landschaftspark Stobrawa

Der Landschaftspark Stobrawa umfasst ein Teil des Flusstals der Oder und ihrer Nebenflüsse Stobrawa und Budkowiczanka (beinahe 53.000 ha).



Dolina Małej Panwi

Ta najładniejsza i najczystsza przyrodniczo dolina rzeczna w regionie posiada malownicze, naturalne meandry i starorzeczka. Na uwagę zasługuje aleja dębów błotnych oraz jedyny w południowej Polsce torfowisko wę