

Potz Blitz



Die Hauszeitung des SchillerGartens zu Dresden-Blasewitz

21. Jahrgang, 4. Ausgabe, November 2025

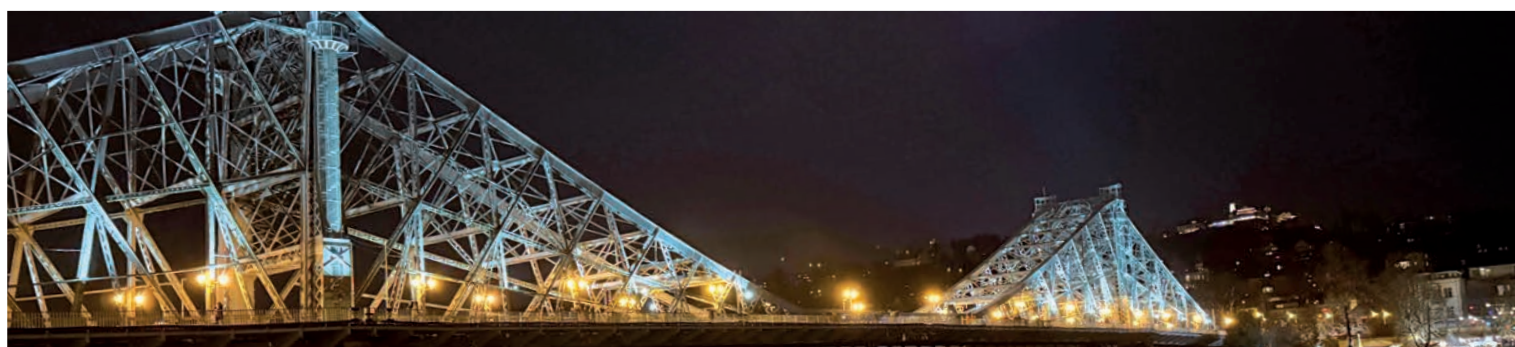


Foto: © Dörte Gerlach



Foto: © Archiv

Rodolphe Lindt

Rodolphe Lindt wurde berühmt, weil er vergesslich war. Seine Schokoladenmaschine rührte ein ganzes Wochenende statt nur am Freitag – und die zartschmelzendste Schokolade der Welt entstand. Lesen Sie dazu Seite 18



Inhalt

In eigener Sache:

Potz Blitz im Stadtarchiv 3

Historisches:

Tolkewitz-Buch 6

Schriftliches:

Gedanken zur Handschrift 8

Schiller:

Schillerort Jena 9

Geschenktipp:

aus dem SchillerGarten 12

Kulinarisches:

Der Glühwein 14

*„Siehe, wir hassen, wir streiten, es trennet uns
Neigung und Meinung. Aber es bleicht indes
dir sich die Locke wie mir.“*

Friedrich Schiller, „Das gemeinsame Schicksal“



Foto: © Dörte Gerlach

Weihnachtlich geschmückter SchillerGarten

Umarmungen für die Seele

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“ – selten spürt man die Wahrheit dieses Spruchs so sehr wie in der kalten Jahreszeit. Wenn es draußen ungemütlich oder klirrend kalt ist, die Tage kurz und grau sind, wärmt uns nicht nur die Heizung oder der Alpenofen im Biergarten, sondern auch das, was wir genießen. Ein dampfender Becher Tee, der nach Früchten oder Kräutern duftet, oder ein gehaltvoller Glühwein an einem Stand – das sind kleine Umarmungen von innen. Dazu ein Stück

Schokolade, das langsam auf der Zunge schmilzt, oder ein Teller voller frisch gebackener Plätzchen, deren Duft Kindheitserinnerungen weckt. Es sind diese einfachen Dinge, die uns dann guttun und das Herz leicht machen. Also: Gönnen wir uns Genuss ohne schlechtes Gewissen – für den Leib und vor allem für die Seele. Mit Tee, Glühwein, Schokolade, Plätzchen und noch viel mehr gutem Essen im SchillerGarten. Zu allem finden Sie Interessantes in diesem Potz Blitz!



Editorial



Foto: © Dörte Gerlach

Mit dem Erscheinen dieser Novemberausgabe ist es nicht mehr weit bis zur Eröffnung unseres schönen Weihnachtsbiergartens. Schon traditionell gibt es dann wieder einige Hütten, die Schirmbar, die Grillstation, den Weihnachtsbaumverkauf und eine kleine Bühne. Auch unsere alte Kastanie wird wieder in einem glanzvollen Licht erstrahlen, beleuchtet mit ca. 40 Herrnhuter Sternen. Gemeinsam mit unserer beliebten Winterhütte ist somit für eine gemütliche weihnachtliche Stimmung im SchillerGarten gesorgt. Gemeinsam mit Ihnen, liebe Gäste.

*Ihr Gastwirt
Frank Baumgürtel*

Stehsammler für Potz Blitz

Wohin mit dem Potz Blitz nach dem Lesen? Wer ihn sammeln möchte, kann ihn in geeigneten Stehsammlern aufbewahren. Die Herausforderung: Potz Blitz hat kein A4-Format und passt nicht in die „normalen“ Stehsammler. Sein Format ist 24 cm x 33 cm und erfordert daher einen größeren Sammler. Wer nicht in Plastiksammler investieren möchte, kann auch auf handelsübliche Pappvarianten zurückgreifen. Man findet diese größeren Sammler im gut sortierten Schreibwarenhandel, bei Karstadt, bei Groß-

händlern wie Selgros oder auch im Internet bei einschlägigen Bestellportalen.



Potz Blitze gut aufbewahrt im Zeitschriftenhalter (25,7 L x 9,5 B x 30 H cm)



Fotos: © Dörte Gerlach

**Trink nicht irgendeins.
Trink Deins!**



Freu Dich drauf.



Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

SchillerGarten

24.12.2025 – Heiligabend
von 11.00 – 14.30 Uhr geöffnet

25.12.2025 / 26.12.2025
ab 11.00 Uhr geöffnet

31.12.2025 – Silvester
von 11.00 – 1.00 Uhr geöffnet

1.1.2026 – Neujahr
ab 11.00 Uhr geöffnet



Ansichtssache. Dresden im Bild

Gemälde aus der Sammlung der Städtischen Galerie

Die Städtische Galerie Dresden freut sich über die überwältigende Resonanz auf die Ausstellung „Ansichtssache“. Seit der Eröffnung haben bereits rund 8.000 Besucherinnen und Besucher die Schau gesehen – ein deutlicher Beleg für das große öffentliche Interesse an den einzigartigen Darstellungen der Stadt Dresden. Aufgrund des anhaltend positiven Zuspruchs wird die Ausstellung jetzt bis zum 16. November 2025 verlängert.

Impressum

Herausgeber:
SchillerGarten Dresden GmbH, Schillerplatz 9, 01309 Dresden
Tel. 0351 / 811 99 0 • Fax 0351 / 811 99 23 • www.schillergarten.de
Konzept, Gesamtherstellung & Verlag:
2dPROJECT, Nagelstr. 1, 01279 Dresden
Tel. 0351 / 250 76 70 • Fax 0351 / 250 76 80 • www.2dproject.de
Redaktion:
Verantw.: Daniella Fischer, Tel. 0351 / 250 76 70
potzblitz@2dproject.de
Thomas Jacob, Andreas Maria Hogrebe, Sabine Mutschke
Fotos: Dörte Gerlach, Archiv SchillerGarten, Wikipedia, Privatfotos,
Archiv Bernd Beyer, Sven Hoffmann, Kerstin Guckeland
Satz, Druckvorlagen, Produktionsleitung: Dörte Gerlach
Lektorat: Katrin Nitzschke
Druck: addprint AG, Am Spitzberg 8a, 01728 Possendorf
www.addprint.de
Anzeigen: SchillerGarten Dresden GmbH, Schillerplatz 9,
01309 Dresden, Tel. 0351 / 811 99 0 • Fax 0351 / 811 99 23
Anzeigenschluss für Ausgabe 1/2026: 10.1.2026
Redaktionsschluss für Ausgabe 1/2026: 10.1.2026
Erscheinungstermin Ausgabe 1/2026: 10.2.2026
Nachdruck, Vervielfältigung, Verbreitung in elektronischen Medien
von Inhalten und Abbildungen nur mit schriftlicher Genehmigung
des Verlages. Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Für unver-
langt eingesandte Unterlagen übernimmt der Verlag keine Haftung.
Zurücksendung erfolgt nicht. Der Verlag übernimmt keine Gewähr
für die Richtigkeit der Angaben in den veröffentlichten Texten. Alle
Rechte vorbehalten. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.02.2008.

Städtische Galerie Dresden
Wilsdruffer Straße 2,
01067 Dresden
www.galerie-dresden.de
Öffnungszeiten:
Di-Do, Sa/So
10.00–18.00 Uhr
Fr 10.00–19.00 Uhr,
Mo geschlossen

20 Jahre Potz Blitz – Vernissage im Stadtarchiv

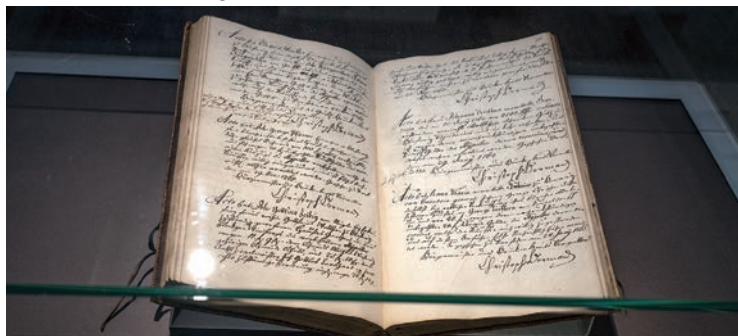
„Oh nimm die Stunde wahr, eh sie entschlüpft. So selten kommt der Augenblick im Leben, der wahrhaftig wichtig ist und groß.“ So Friedrich Schiller im Wallenstein. Ein so wahrhaft großer Augenblick war der 22. September für Potz Blitz. In einer Vernissage mit über 100 Gästen eröffnete das Stadtarchiv Dresden die Jubiläumsausstellung „20 Jahre Potz Blitz“. In fast 30 großformatig reproduzierten Zeitungsseiten der vergangenen 20 Jahre zeigt die Ausstellung exemplarisch die Vielfalt des Blattes, das nun schon seit 2005 über den SchillerGarten, Kulinarisches, Regionalgeschichte und natürlich Schiller berichtet. Archivdirektor Prof. Thomas Kübler betonte in seiner Begrüßungsrede die Einzigartigkeit und zog sich extra die weißen Archivhandschuhe an: Für einen kurzen Moment holte er eines der für den

SchillerGarten bedeutendsten Archivstücke aus der Ausstellungsvitrine: den Kaufkontrakt der Johanna Dorothea Segedin, der Mutter unserer „Gustel von Blasewitz“, die das Schenkut an der Elbe 1764 von Karl Matthäi erwarb. Dieser war der Sohn von Johann Peter Matthäi, der das Anwesen 1704 von August dem Starken übereignet bekommen hatte. In kurzen Grußworten beleuchteten Gastwirt Frank Baumgürtel und Thomas Jacob die Bedeutung der Zeitung für das Gasthaus. Schließlich erläuterten die Macherinnen Daniella Fischer und Dörte Gerlach die Entstehungsstory der Zeitung und die Arbeit daran. Viele der Gäste erfreuten sich im Anschluss beim Rundgang an den alten Aufnahmen und genossen das Catering des SchillerGartens.

Daniella Fischer



Blick in die Ausstellung im Stadtarchiv Dresden



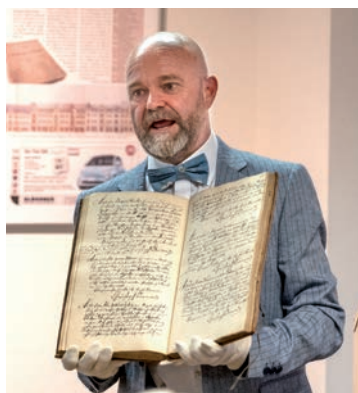
Das Consensbuch des Geistlichen-Brücken-Amtes zu Dresden aus dem Jahre 1750 mit der Eintragung der Johanna Dorothea Segedin als Besitzerin des vormals Matthäischen Schenken-Guts in Blasewitz von 1764.



Ausstellung
20 Jahre Potz Blitz
im Stadtarchiv Dresden
vom 22. September bis
21. November 2025

Elisabeth-Boer-Str. 1
01099 Dresden

Öffnungszeiten
Montag/Mittwoch 9-16 Uhr
Dienstag/Donnerstag 9-18 Uhr
Freitag 9-12 Uhr



Prof. Thomas Kübler präsentiert den Schatz der Ausstellung



Frank Baumgürtel



Thomas Jacob



Dörte Gerlach und Daniella Fischer



Mehr als 100 Gäste waren bei der Eröffnung der Ausstellung am 22. September 2025 dabei.



Steffen Brasche, Daniella Fischer, Dörte Gerlach, Prof. Thomas Kübler, Thomas Jacob und Frank Baumgürtel (v.l.n.r.)



Fotos: © Dörte Gerlach

❧ Hüttenromantik, Mini-Markt und Weihnachtsbäume ❧

Draußen – und doch drinnen – die hölzerne Einrichtung der Terrasse am SchillerGarten nennen die Besitzer so ganz treffend „Winterhütte“. Seit Ende Oktober steht sie wieder und schafft, was der Name sagte Hüttenzauber. Das, was man sonst aus den Bergen kennt, gibt es damit auch an der Elbe. Hütte. Holzgebälk, rote Kuscheldecken, passende Be-

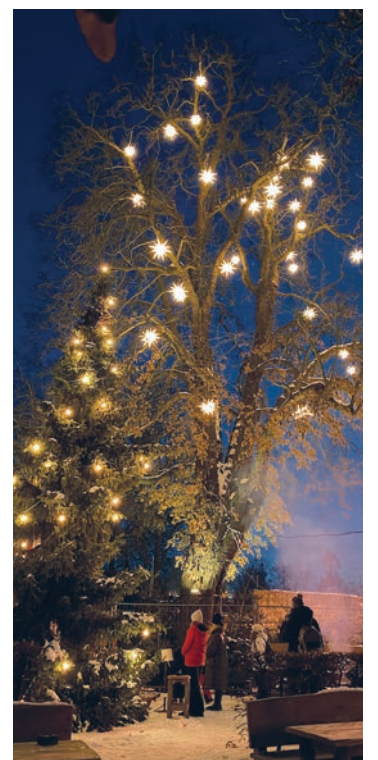
leuchtung, Kamine, anheimelnde Dekoration. Es kommt ein anderes Gefühl auf, als wenn man in den „richtigen“ Innenräumen sitzt. „Die Hütte wurde von Anfang an richtig gut angenommen“, so Geschäftsführer Thomas Jacob. In der Winterhütte ist Restaurantbetrieb wie im Sommer auf der Terrasse oder im Innenbereich. Es kann einfach nur ein Glüh-

wein getrunken, aber auch gut gegessen werden.

Weihnachtsbiergarten

Auch im Biergarten geht es gemütlich zu. Die Schirmbar ist geöffnet, die Alpenöfen glühen, ein Mini-Weihnachtsmarkt lädt ein, nach Naschereien oder Deftigem zu schauen. Einfach einmal mit Freunden oder der Familie treffen, den Feierabend

einläuten, einen Abend im Freien genießen ist das einladende Konzept. Es gibt Glühweine und Eierpunsch aller Art, Süßigkeiten und Gegrilltes. Für die Kinder dreht sich ein Karussell und wenn man die glücklichen Kinderaugen sieht, möchte man manchmal wieder Kind sein, sich drehen lassen und nochmal quengeln für die nächste Runde.





Weihnachtsbaumverkauf
Für viele Blasewitzer und umliegende Bewohner ist ein guter Weihnachtsbaum ein Muss. Nach frischem Wald soll er duften, die Nadel grün und frisch. Auch in diesem Jahr hat der SchillerGarten seine Kooperationen mit lokalen Erzeugern fortgeführt und so kann man

nach Winterhütten- und Weihnachtsbiergartenbesuch auch noch einen Baum aussuchen – was für ein schöner Besuch. Wenn die Feuer lodern, die Menschen in Grüppchen zusammenstehen und ihre Köstlichkeiten genießen – dann ist Winterzeit im SchillerGarten.

Daniella Fischer



Weihnachtsbiergarten ab 28.11.25

Donnerstag und Freitag ab 15 Uhr
Samstag und Sonntag ab 12 Uhr

Weihnachtsbaumverkauf ab 28.11.25

Mittwoch bis Sonntag 12 – 18 Uhr

Fischverkauf:

jeden Samstag 9 – 12 Uhr

Stille Nacht zu Silvester

im SchillerGarten

Am 31. Dezember hat der SchillerGarten von 11 bis 1 Uhr im normalen Betrieb geöffnet. Das neue Jahr wird in einer stillen Nacht begrüßt und kommt gewiss auch ohne laute Party. Am Neujahrstag öffnet der SchillerGarten um 11.00 Uhr und Gastwirt Frank Baumgürtel freut sich auf seine netten Gäste! Auch hier empfiehlt sich eine Reservierung, sollten Sie mit Ihren Lieben ein Neujahrssessen im Traditionsgasthaus ins Auge fassen.

Ein Stadtteil erzählt seine Geschichte

Tolkewitz bekommt sein großes Buch

Holger Friebe beugt sich über den Stapel der A3-Druckfahnen. „Ich lese gerade zum 3. Mal Korrektur“, lächelt er. Noch immer gibt es rote Markierungen am Rand, doch das Ziel ist nahe! Die „Illustrierte Ortsgeschichte“ von Tolkewitz geht in den Druck und wird Anfang Dezember im Elbhankurier Verlag erscheinen. Nach 9-jähriger Arbeit mit Sammeln, Sichten, Schreiben und schließlich Gestalten ist sie ein echtes Lieblingsprojekt und kein bloßes Nachschlagewerk. Der großformatige Band mit über 1.000 Abbildungen, 45 Porträts und 464 Seiten wiegt etwa 2 kg, doch viel schwerer wiegt der Inhalt. Klug strukturiert gibt das Buch erstmals einen umfassenden Überblick über die Stadtteilgeschichte von Tolkewitz, beginnend 1349. Doch wer dröge Historienabhandlungen erwartet, liegt fehl: Auf reich bebilderten, layouttechnisch schlau gestalteten Seiten ist der Entdeckerfreude keine Grenze gesetzt. Der Band erzählt Tolkewitzer Geschichte

in all ihren Facetten – von archäologischen Funden und der Kirchengeschichte über Gewerke, Schulen, Friedhöfe und Gaststätten bis hin zu Zeitzeugenporträts und sogar einem Kapitel voller Kriminalgeschichten. Auch die Natur, die Elbwiesen und die prägende Rolle der Dresdner Verkehrsbetriebe finden ihren Platz.

Möglich wurde das Werk durch die Mitarbeit von 58 ehrenamtlichen Autoren aus den verschiedensten Wissensgebieten sowie die Bereitstellung zahlreicher Fotos aus Privatsammlungen. Federführend neben Holger Friebe, dem Chef des Elbhankurier Verlages, waren der Tolkewitzer Ortschronist Martin Kaden sowie Lektorin Cornelia Resik. „Wir nehmen gutes Bilderdruckpapier, weil die Fotos das Herz des Buches sind – historische Aufnahmen, die leuchten sollen“, erklärt Holger Friebe beim Blick auf die Druckfahnen und präsentiert stolz das Dummy-Cover. „Es stecken



Holger Friebe präsentiert stolz das neue Tolkewitz-Buch

über 1.500 Stunden Arbeit und viel Herzblut drin“, so Friebe und verweist auch auf die umfangreichen, detaillierten Register am Ende des Buches. Unterstützt wurde der Verlag beim Druck von zahlreichen Privatspendern, der Sparkasse und dem Stadtbezirksbeirat Blasewitz. „Ohne die vielen Freiwilligen und Unterstützer wäre das nicht machbar gewesen. Das ist gelebte Heimatverbundenheit.“

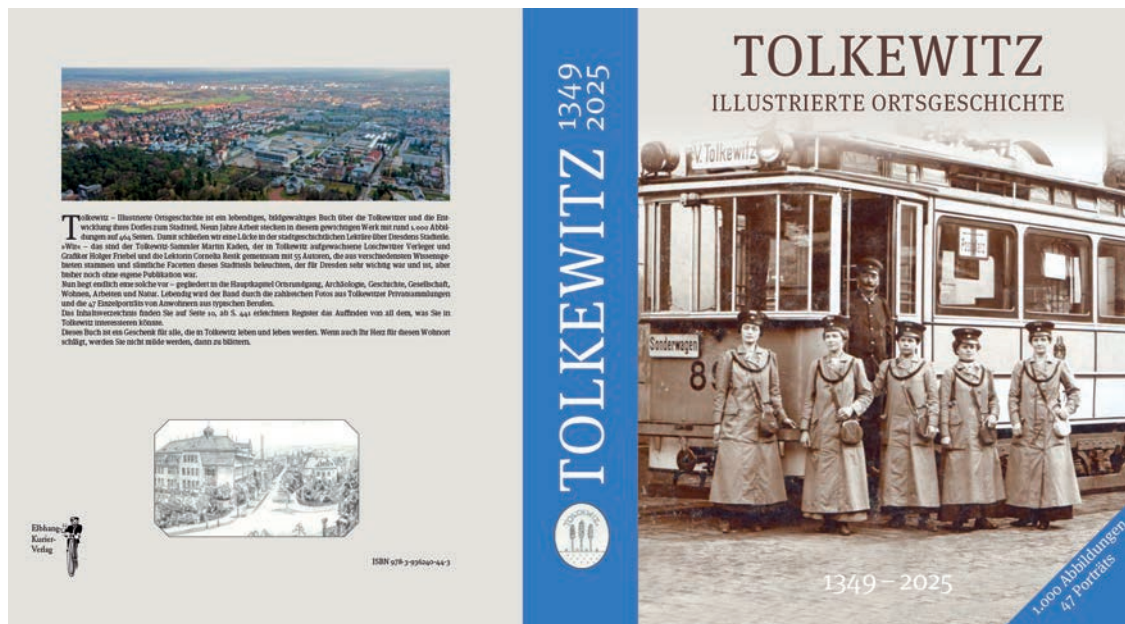
Bei all diesem Inhalt würde man einen stattlichen Preis erwarten – doch mit einem Verkaufspreis von 30 Euro ist das Buch ein durchaus er-

schwinglicher Schatz und ein schönes Geschenk. „Wir wollten, dass sich jeder dieses Stück Heimat leisten kann“, erläutert Holger Friebe dankbar über die eingegangenen Spenden, die diesen Preis ermöglichen.

Wer Tolkewitz liebt, wird dieses Buch lieben. Ein Schatzkästchen voller Erinnerungen, detailreich erzählt, liebevoll gestaltet – und ein eindrucksvolles Zeugnis dafür, was gemeinsames Engagement bewirken kann.

Die Buchpremiere findet am 4. Dezember, 19 Uhr in der Bethlehemkirche Tolkewitz statt – ein schönes Datum, 75 Jahre nach der Grundsteinlegung der Kirche. Verkauft wird das Buch nicht nur im Buchhandel, sondern auch im Restaurant Lindenhof, der Bäckerei Siemank, der Konditorei Gradel, der Bäckerei Hünich und im Eisgarten Huf.

Daniella Fischer



Adrian Glöckner

Geschäftsführer Glöckner Automobile GmbH

„Kontinuität ist unsere DNA“

Herr Glöckner, Ihre Familie ist seit drei Generationen im Autohandel. Was ist das Erfolgsrezept hinter dieser langen Geschichte?

Das Entscheidende ist, dass man die Kunden dauerhaft zufriedenstellt. Nicht das schnelle Geschäft zählt, sondern die langfristige Beziehung. Wir verdienen weder am Autoverkauf noch im Service große Margen – unser Erfolg entsteht, wenn Kunden über viele Jahre bleiben. Das ist unser Qualitätsbeweis: Wenn jemand immer wiederkommt, zeigt das, dass man etwas richtig macht. Diese Kontinuität ist unsere DNA.

Sie führen heute mehrere Marken – Fiat, Jeep, Alfa Romeo, VW. Wie kam es zu dieser Vielfalt?

Das hat sich eher entwickelt als geplant. Anfangs waren wir ein reines Jeep- und Chrysler-Autohaus. Durch gesetzliche Änderungen wurde es 2002 möglich, mehrere Marken zu führen, und so kam VW dazu. Später folgten Fiat und Alfa Romeo. Diese Vielfalt funktioniert, weil die Marken sich ergänzen. Wir wollen keine Billigprodukte, sondern Qualität in verschiedenen Segmenten – solide Autos für unterschiedliche Lebensphasen. Heutzutage kauft man Autos nach seinem Lifestyle Gefühl und ist weniger markenloyal. Ein Kunde, der einen Familienvan fährt, kauft später vielleicht ein Cabrio oder einen Sportwa-

gen – aber er möchte dabei gern im gleichen Autohaus bleiben.

Ihre Autohäuser gelten als familiennah und serviceorientiert. Wie schaffen Sie das in einem zunehmend anonymen Markt?

Indem wir uns wirklich kümmern. Wir sind für die Kunden da – auch, wenn mal etwas schief läuft. Jeder kann mich direkt anrufen, meine Handynummer hängt im Showroom. Wir kämpfen dafür, Probleme zu lösen. Fehler passieren, aber die Haltung zählt. Service heißt für uns, dass der Kunde sich darauf verlassen kann, dass jemand da ist.

Was sind die wichtigsten Werte, die Sie im Unternehmen leben?

Ein fairer Umgang – intern wie extern. Offenheit, Verlässlichkeit und Interesse am Menschen. Ich will, dass meine Mitarbeiter genau wissen, wer ihre Kunden sind, wie sie heißen, was sie machen. Diese persönliche Ebene macht den Unterschied. Und: Wir wollen Geld verdienen, ja, aber nachhaltig. Nur wenn wir wirtschaftlich gesund sind, können wir weiter investieren und guten Service bieten.

Der Automarkt wandelt sich rasant. Wie blicken Sie auf das Thema Elektromobilität? Elektromobilität ist ein klarer Trend – aber kein Dogma. Nicht jeder Kunde kann oder will sofort umsteigen.



Adrian Glöckner

Wer in Blasewitz auf der Straße parkt, hat ganz andere Voraussetzungen als jemand mit Photovoltaikanlage auf dem Land. Ich bin dafür, dass Elektromobilität aus Überzeugung wächst, nicht aus Zwang. Bei Fiat sind wir stark in dem Bereich, besonders mit dem E-500. Für Kurzstrecken oder als Zweitwagen ist das perfekt. Wer aber 40.000 Kilometer im Jahr fährt, für den ist ein reines E-Auto keine gute Lösung. Manchmal ist die richtige Lösung: zwei Autos für unterschiedliche Zwecke.

Sie engagieren sich auch in Verbänden. Was treibt Sie dort an?

Ich bin Präsident des deutschen Alfa-Romeo-, Fiat- und Jeep-Händlerverbands und im europäischen Gremium aktiv. Das kostet Zeit, gibt aber auch Einblick und Einfluss. Man kann Themen mitgestalten, statt sich nur über Entscheidungen zu ärgern. Außerdem bin ich an der Christlichen Schule in Kleinschachwitz engagiert – da geht mein Sohn hin.

Was machen Sie, wenn Sie mal nicht arbeiten?

(lacht) Arbeit und Leidenschaft lassen sich bei mir schwer trennen. Aber klar –

Familie, Freunde, gutes Essen. Ich lebe in Blasewitz, und der SchillerGarten ist so etwas wie mein zweites Wohnzimmer.

Und privat – welches Auto fährt Adrian Glöckner selbst?

Einen Jeep Wrangler. Das war schon immer mein Lieblingsauto. Die Liebe zu amerikanischen Fahrzeugen kommt aus der Familiengeschichte – meine Tante und mein Onkel lebten in den USA und dort habe ich als Kind die ersten Jeeps gesehen und meine Liebe zum Land entstand. Als wir nach Dresden kamen, war das unsere Herzensentscheidung: Wir wollten nicht einfach Autos verkaufen, sondern eine Marke mit Leidenschaft vertreten. Daran hat sich bis heute nichts geändert.

Was verbindet Sie mit dem SchillerGarten?

Zuerst eine jahrelange, intensive Freundschaft mit den Eigentümern. Es ist außerdem meine Wohngebietsgaststätte und ich mag das Qualitätsbewusstsein und die Servicequalität hier.

Das Interview führte Daniella Fischer



Ohne Schreibschrift zur Handschrift?

Bayern startet Modellprojekt an Grundschulen

Es gibt auf der Welt nicht zwei Mal exakt die gleiche Handschrift – selbst bei Zwillingen ist die Handschrift immer unterscheidbar, auch wenn sie sich ähnelt. Die individuelle Motorik, Hände, Schreibgewohnheiten, emotionale Verfassung und jahrzehntelange Übung sorgen für so viele kleine Unterschiede, dass die Handschrift eines jeden Menschen als „schriftlicher Fingerabdruck“ gilt. Deshalb wird die Handschrift weltweit auch zur forensischen Identifizierung genutzt und ist als Beweismittel vor Gericht anerkannt.

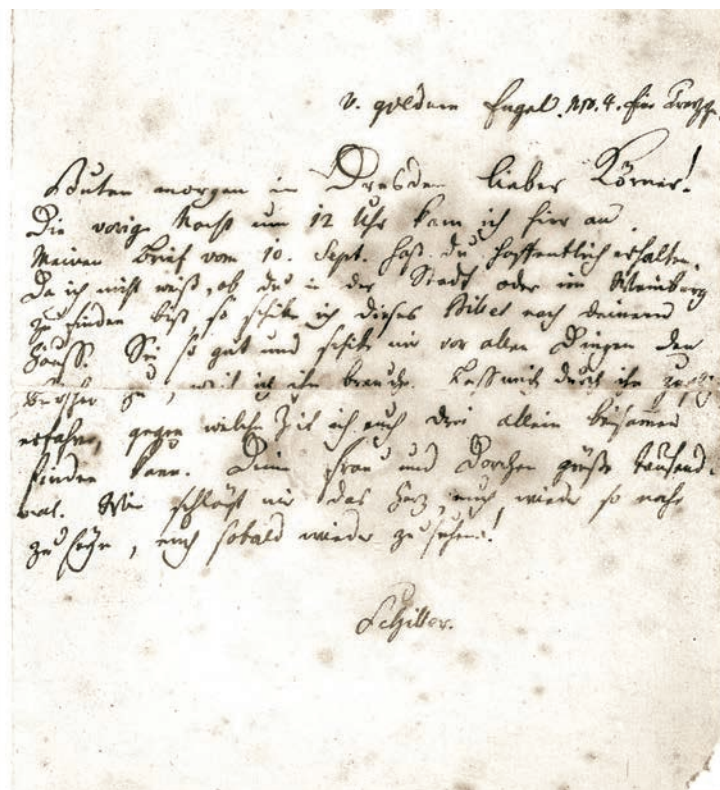
Schillers Handschrift

Wie Friedrich Schiller schreiben gelernt hat, ist nicht überliefert. Seine Handschrift weist deutliche Merkmale auf, die Einblicke in sein Schaffen und seine Persönlichkeit erlauben. Sie ist durch einen für die Zeit typischen flüssigen, verbundenen Schreibstil geprägt, häufig mit deutlicher Nutzung des Gänsekiels. Seine Schrift zeichnet sich durch lange, schwungvolle Linien, lebendige Kurven und eine insgesamt lockere Handführung aus. Dies spiegelt auch seine Arbeitsweise wider: Schiller brachte seine Gedanken mit großem körperlichem Einsatz, häufig laut sprechend und gestikulierend, zu Papier. Die Buchstaben sind meist geneigt und in einer relativ großen, aber dennoch fein strukturierten Ausführung gehalten. Besonders auffällig sind die ausgeprägten Ober- und

Unterlängen etwa bei „f“, „l“, „g“ und „y“, die der Schrift Dynamik und Energie verleihen.

Modellprojekt in Bayern

Der Freistaat Bayern führt aktuell ein Experiment durch: Macht es wirklich Sinn, dass Grundschüler nach der Druckschrift noch eine Schreibschrift lernen, bevor sie ihre individuelle Handschrift entwickeln? Das will das bayerische Kultusministerium mit dem Modellprojekt „FlowBy“ klären. An 43 Grundschulen in Bayern werden die Kinder angeleitet, direkt aus der Druckschrift ihre eigene Handschrift zu entwickeln – ohne den „Umweg“ über eine verbundene Schreibschrift. Dafür gibt es viele „Schreibwerkstätten“, in denen individuell passende Buchstabenverbindungen ausprobiert werden. Jeweils in der zweiten, dritten und vierten Klasse wird die Handschrift der Kinder beurteilt. Dabei geht es nicht nur um Kriterien wie Formklarheit, Lesbarkeit und Flüssigkeit, sondern auch um Geschwindigkeit. Denn Studien haben gezeigt, dass Kinder mit einer komplett verbundenen Schreibschrift deutlich langsamer schreiben als die mit einer teilverbundenen Schrift – und sogar langsamer als die mit einer reinen Druckschrift. „Das macht im Schulalltag auf eine ganze Seite gesehen einen großen Unterschied aus“, erläutert Eva Odersky von der Universität Eichstätt. Am Ende des Modellprojekts könnte daher



Handgeschriebener Brief von Friedrich Schiller an Gottfried Körner

das Aus für die verpflichtende Schreibschrift an den Schulen stehen.

Sachsenkinder lernen Schreibschrift

Bildung ist in Deutschland Ländersache, deshalb ist das Schreibenlernen teils sehr unterschiedlich geregelt. In mehreren Bundesländern ist zum Beispiel auch die auf Druckbuchstaben basierende Grundschrift als alleinige Ausgangsschrift erlaubt – in Hessen wiederum wurde sie erst vor wenigen Jahren wieder verboten. Andere Länder wie Baden-Württemberg stellen es den Schulen frei, auf die Schreibschrift zu verzichten. Über den richtigen Weg lässt sich trefflich streiten, zumal sich auch die Fachleute nicht einig sind. Neben Grundschrift-Fans, die ähnlich wie im FlowBy-Projekt einzig eine Druckschrift als Ausgangsschrift befürworten, plädierten andere Deutsch-Didaktiker 2019 in der „Siegener Erklärung“ dafür, ausschließlich die Schulausgangsschrift zu leh-

ren – und stattdessen die Druckschrift wegzulassen. Trotz aller Dispute hat sich die Kultusministerkonferenz 2024 darauf geeinigt, dass die geforderte Verbundenheit „nicht zwingend als verbundene Schreibspur auf dem Papier sichtbar werden“ muss.

In Sachsen erlernen Erstklässler nach wie vor die Schreibschrift – genauer gesagt die sogenannte Schulausgangsschrift (SAS), die als verbindliche Erstschrift vorgeschrieben ist. Das Vorgehen ist hier klassisch: Zunächst wird die Druckschrift in der ersten Klasse eingeführt, danach folgt im Lehrplan der sächsischen Grundschule das Erlernen der (verbundenen) Schreibschrift, um eine flüssige Handschrift zu entwickeln.

Daniella Fischer



Meine Schiller-Orte: Jena

Mein Weg auf den Spuren Schillers führt mich diesmal nach Jena zu seinem Gartenhaus. Na ja, unter einem Gartenhaus stelle ich mir etwas Kleineres vor. Für den Dichter war es ein Sommerhaus mit Garten. Die frische Luft vor den Toren der Stadt stärkte seine angeschlagene Gesundheit. Hier verlebte er mit seiner Familie die letzten drei Sommer außerhalb ihrer Stadtwohnung, bevor sie 1799 nach Weimar umzogen.

Jena war für Schiller prägend und umgekehrt. Hier wurde er Professor für Geschichte. Hier genoss er das freie Denken, für das die Universität zu der Zeit berühmt war. Hier heiratete er seine Frau Charlotte. Hier wurden die beiden mittleren Kinder Ernst und Caroline geboren. Hier freundete er sich mit Goethe an. Und hier wohnte er fast zehn Jahre, so lange wie an keinem anderen Ort.

Ich nehme die zwei Stufen und öffne die Haustür. Wie oft wird Goethe wohl hier durchgegangen sein? Hatte er dienstlich in Jena zu tun, besuchte er seinen Freund

fast täglich. „Alle acht Tage war er ein anderer und ein vollendeter; jedesmal wenn ich ihn wiedersah, erschien er mir vorgeschritten in Belesenheit, Gelehrsamkeit und Urteil“, sagte er über Schiller zu Eckermann. Und schon streife ich den Trubel der Stadt ab und tauche ein ins Ende des 18. Jahrhunderts.

Geradeaus geht's in den Garten. In der linken Ecke steht die Gartenzinne, ein kleines Türmchen. Schiller nannte es spaßeshalber sein „Belvedere“. Von dort oben blicke ich in die Weite des mittleren Saaletals. Hier hatte der Dichter seine Ruhe und brütete über seinen Wallenstein, seiner Maria Stuart und Johanna von Orleans. Unten setze ich mich an den originalen Steintisch in der Gartenlaube. „Das soll Glück bringen“, gibt mir die Studentin am Empfang mit auf den Weg. „Oder auch nicht“, wende ich ein. An diesem Tisch saßen Schiller und Goethe oft zusammen. Ich male mir aus, wie sie hier so manches Weinglas abstellten, während sie mit ihren Balladen um die Wette eifernten. Wurde es ungemütlich, gingen sie ins Haus.

Ich folge ihnen unauffällig bis in Schillers Arbeitszimmer unterm Dach. Das nenne ich mal ein Blau. Der Dichter wählte diese Wandfarbe gezielt aus. Sie strahlt Ruhe aus und soll die Konzentration fördern. Eine geöffnete Tapetentür gibt einen schmalen Raum frei. Unter der Dachschräge ist Platz für ein bescheidenes



Friedrich Schiller

Bett. Hier schlief Schiller. Beim Betreten der Kammer sehe ich in der hintersten Ecke ein weiteres Bett. Wer hier wohl geschlafen hat, denke ich. Nicht Charlotte. Ihr Schlafzimmer lag eine Etage darunter. Sie gönnte ihrem Mann die Freiheit, bis tief in die Nacht zu arbeiten. Dann erst ließen seine chronischen Schmerzen nach.

schlafen?“, frage ich nach. „Das war Schillers Diener. Er hieß Gottfried Rudolph und stand dem Dichter bis zu dessen Tod 1805 treu zur Seite“. „Da habe ich mit Ihnen aber Glück, dass Sie das wissen. Aber nur weil ich Schillers Steintisch berührt habe“, ergänze ich mit einem schelmischen Lachen.

Andreas Maria Hogrebe

Ich besuche nochmals die freundliche Studentin am Empfang. „Wer hat denn nun in dem anderen Bett ge-



Schillers Gartenhaus in Jena



www. **K**raxlhuette.de
KÄRNTEN

Traumhaftes Ferienhaus für 10 Personen

großer Pool mit Liegewiese, 5 Schlafzimmer uvm.

☎ 0351/ 26 55 313

Halt die Klappe und schau in den Blurb

Keineswegs, liebe Leser, wollen wir Ihnen hier unhöflich den Mund verbieten! Es geht vielmehr um ein wichtiges Element in der Buchkunst: den Einband. Der schützt nicht nur das Buch, sondern hat auch zwei Klappen. In der vorderen Klappe finden Sie meist eine Inhaltsangabe, in der hinteren Informationen über den Autor. Gerade jetzt in der Vorweihnachtszeit sollten Sie bei Ihren Streifzügen durch den Buchhandel ein Augenmerk darauf haben! Tausende Bücher sind einladend auf den Buchhandelstischen drapiert, werben mit ihrem Cover – und in den Klappen. Doch welches ist das Richtige für Sie oder Ihre Lieben? Potz Blitz-Leser wissen es nun: Halten Sie die Klappe und schauen Sie in den Blurb!

Ein Klappentext wird Ihnen auf wenigen Zeilen nicht nur den Inhalt, sondern auch die Atmosphäre eines Buches

beschreiben. „Die Bedeutung eines guten Klappentexts wird oft unterschätzt“, sagt Tim Jung, verlegerischer Geschäftsführer des Hamburger Hoffmann und Campe Verlags, dem Redaktions-Netzwerk Deutschland (RND). Es sei eine der vorzüglichsten Aufgaben eines jeden Verlags, das Werk seiner Autoren dem Publikum über den Klappentext zu öffnen – „und möglichen Leserinnen und Lesern auf kluge und kreative Weise zu vermitteln, was das Buch, das sie gerade in den Händen halten, in besonderer Weise auszeichnet“. So weit so gut. Stichwort gut: Was ist denn ein „guter“ Klappentext?

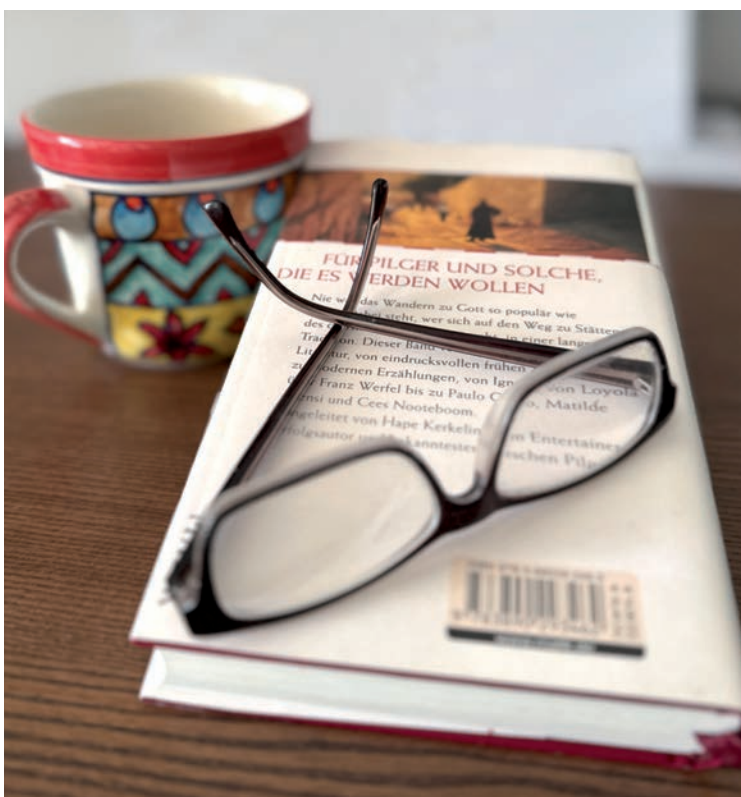
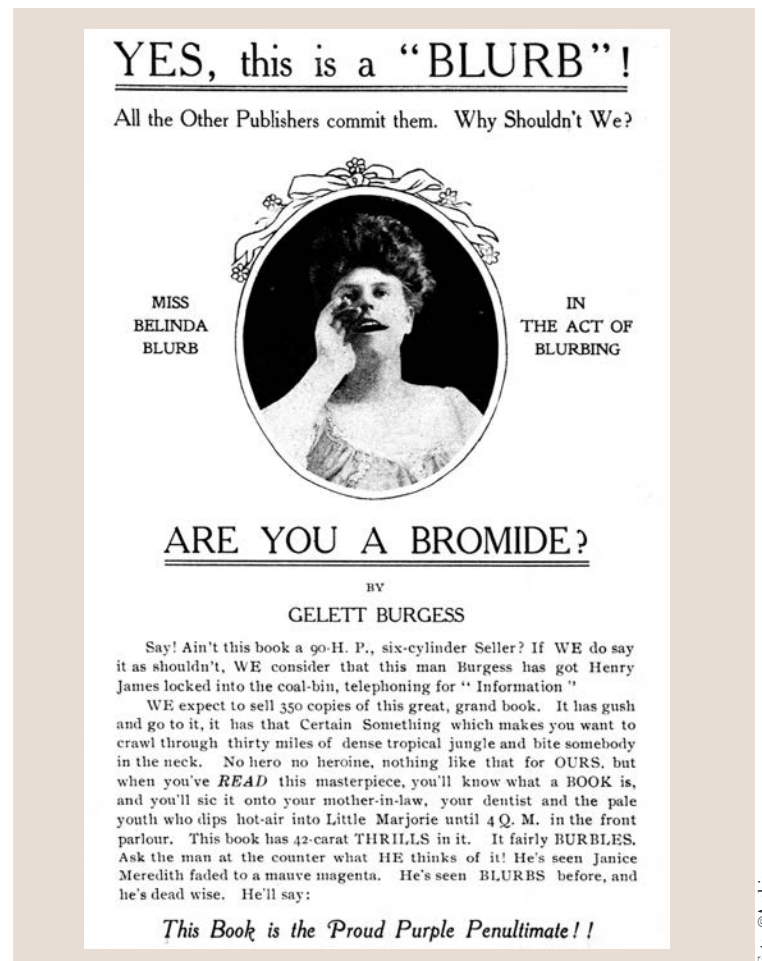
Zunächst ist er eine ansprechende und kurze Zusammenfassung eines Buches, die neugierig macht, ohne zu viel zu verraten. Ein interessanter Satz oder einer Frage am Anfang, ein Bezug auf die Hauptfiguren oder

die Handlung, ohne natürlich wichtige Wendungen oder das Ende vorwegzunehmen. Ein gelungener Klappentext ist knapp und prägnant, zusätzlich können lobende Zitate oder Empfehlungen enthalten sein. Doch Vorsicht bei zu viel Lobhudelei. „Sensationelles Buch“, „Unglaubliche Story“, „Absolut großartig“, „Brillant – nicht mehr aus der Hand zu legen“ – Superlative müssen manchmal sein, aber können auch misstrauisch machen. „Ein revolutionäres Meisterwerk, das die Herzen von Millionen im Sturm erobert hat. Sie werden tief berührt, gefesselt und inspiriert sein wie niemals zuvor! Ein absolutes Muss für jeden, der echte Literatur liebt.“ – ein wenig genauer sollten Sie da schon hinschauen, falls Sie beabsichtigen, Ihren Lieben ein Werk mit so einem Klappentext zu schenken. „Im Wald geschehen die erstaunlichsten Din-

ge: Bäume kommunizieren miteinander. Sie umsorgen nicht nur liebevoll ihren Nachwuchs, sondern pflegen auch alte und kranke Nachbarn. Bäume haben Empfindungen, Gefühle, ein Gedächtnis. Unglaublich? Aber wahr!“ – das Buch möchte man dagegen doch sofort mitnehmen, oder? Der Klappentext stammt aus dem Sachbuch von Peter Wohlleben „Das geheime Leben der Bäume“.

Der Begriff Blurb übrigens wurde 1907 vom amerikanischen Humoristen Gelett Burgess geprägt. Er veröffentlichte ein Buch, dessen Vorzüge er ironisch und übertrieben auf dem Cover anpries, begleitet von einer fiktiven Figur namens „Miss Belinda Blurb“.

Daniella Fischer



MAFIA MIA! – Die Folge 13 der Dinnershow entführt die Gäste nach Venedig

Friedrich Schiller wäre allzu gern nach Italien gereist, er bewunderte dort vor allem die Kunst und Architektur. Doch seine Gesundheit ließ weite Reisen nicht zu – er hatte viele Jahre ein Lungenleiden. Sonst gäbe es vielleicht auch von ihm eine „Italienreise“, wie sie sein Kollege Johann Wolfgang Goethe vorgelegt hat.

Die Gäste des SchillerGartens können in diesem Winter virtuell nach Italien reisen, und zwar nach Venedig. Denn die Stadt an der Lagune ist der Schauplatz der nunmehr 13. Geschichte rund um den Paten und seine Familie, von der die Dinner-show „MAFIA MIA“ erzählt.

In diesem Jahr streckt Il Padrone die geschäftstüchtigen Fühler nach Venedig aus. Dort agiert sein Geschäftspartner Don Girotti, und mit ihm hat der Pate in der digitalen Welt eine neue Geldquelle aufspürt. Leider läuft die Geschäftsbeziehung der beiden aus dem Ruder. Also reisen die Handlanger und Comedien Schlicht & Kümmerling im Auftrag des Paten nach Venedig und entführen kurzerhand Girottis Töchterchen. Doch jetzt hat der Pate ein neues Problem.

Die Story wird untermalt durch zwölf witzige, sehr aufwändig produzierte Videosequenzen, die zum Teil in Venedig gedreht wurden. Sie werden auf einem Screen auf der Bühne gezeigt, der darüber hinaus eine Fülle

an modernen visuellen Effekten transportiert. Damit gewinnt die Show an Drive und technischer Brillanz.

Außerdem werden sieben artistische Darbietungen eingebettet, von der „Königin des Hula-Hoops“ über Balancen auf einer Stuhlpyramide bis hin zu Luftakrobatik, Hand-to-Hand-Kraftakrobatik, Bouncing-Jonglage und Schlappseil-Balancen.

Die Firebirds tragen als äußerst wandlungsfähige Live-Band musikalisch durch den Abend. Sie haben neben dem obligatorischen Rock 'n' Roll-Part eine Fülle italienischer Popsongs im Repertoire und für ihr legendäres A Capella Medley sogar bei TikTok gestöbert. Mit Elisa Cirpo und Rita Lynch stehen gleich zwei italienische Sängerinnen auf der Bühne. Rita Lynch sorgt außerdem für eine Premiere bei MAFIA MIA: Sie wird in einer anmutig-ästhetischen Burlesque-Nummer auftreten. Auch auf die MAFIA MIA-Dancers kann man sich wieder freuen. Begleitet wird der Abend mit einem Vier-Gänge-Menü, das in den Showpausen untermalt von Livemusik serviert wird.

„MAFIA MIA“ wird vom 21. November 2025 bis 18. Januar 2026 gezeigt. Übrigens – wer für seinen Wunschtermin keine Karten mehr bekommt, hat direkt nebenan eine Alternative im Chapiteau der Träume. Dort wird die Dinnershow „Moments“ gezeigt, eine Symbiose von



Mafia Mia 2025 – der Pate und Rita Lynch

Foto: © Robert Jentzsch

12 artistischen Acts, Live-Band, Comedy, Showtanz und visuellen Effekten. Wer beide Shows besucht, kann einen Rabatt von 10 Prozent auf die Karte der zweiten Show bekommen. Die After-Show-Party feiern die Gäste beider Shows übrigens gemeinsam. Denn Ostra-Dome und Chapiteau sind durch die Ostra-Studios verbunden, und dort erwartet die Gäste eine Tanzfläche mit DJ, eine lange Bar und ein gemütlicher Lounge-Bereich.

Sabine Mutschke



MAFIA MIA! – Carnevale di Venezia – Die Mafia lässt die Maske fallen

Spielzeit: 21.11.2025 bis
18.1.2026 (Termine siehe
www.mafia-mia.de)
Einlass 18.00 Uhr,
Beginn 19.30 Uhr

Ort: Dinner-Theater im OSTRADOME Dresden, Zur Messe 9A,
01067 Dresden
info@mafia-mia.de
www.mafia-mia.de

Tickets inkl. 4-Gänge-Menü,
Show & After-Show-Party ab
85,50 Euro (zzgl. VVK-Gebühr)
je nach Platzgruppe sind im
Ticketshop über die Webseite
www.mafia-mia.de erhältlich.



addprint® AG

www.addprint.de

EINDRUCKSVOLL

Ihre Experten für professionelle Druckprodukte



WOLFGANG REEB

In Zeiten von Digitalisierung setzen WIR verstärkt auf gute Kundenbetreuung und eine schnelle, professionelle Bearbeitung ihres Auftrages. Bei uns steht der persönliche Kontakt und der zufriedene Kunde im Mittelpunkt.

Von der Visitenkarte bis zum aufwendigen Hardcover mit Sonderfarben, Veredelungen und mit einer großen Auswahl an Papiersorten sind wir sehr breit aufgestellt. Somit können wir unseren Kunden individuelle Produkte anbieten. Die Herstellung erfolgt ausschließlich mit biologischen Farben und Lacken.

Telefon 03 52 06 380 - 11 · anfrage@addprint.de



Geschenke aus dem SchillerGarten

Kulinarisches: Stollen, Kaffee & Wein



SchillerGarten-Kaffee
oder Espresso
250 Gramm, 6,20 Euro



nuss aus. Ob als kleine Geschenk-Aufmerksamkeit oder als I-Punkt auf einem anderen Geschenk – mit dem Kaffee wird der Beschenkte zum Genießer. Oder wählen Sie den hauseigenen Espresso, eine besondere Auswahl feinsten Hochlandbohnen aus Zentralafrika, Brasilien und Kolumbien. Sie verleihen dem Espresso einen unverwechselbaren Geschmack – eben dunkel, rassig und leidenschaftlich.

SchillerGarten-Edition
Weißwein, 0,75 Liter
11,00 Euro
Rotwein, 0,75 Liter,
14,50 Euro
Außer-Haus-Preise

Der SchillerGarten-Wein

Extra für den SchillerGarten kreierte Schloss Wackerbarth zwei verschiedene Weine: eine Weißwein-Cuvée aus den Sorten Riesling, Grauburgunder und Müller-Thurgau, einen Rotwein aus Dornfelder, Regent und Spätburgunder. „Köstlich leicht atmet er den feinen, fruchtigen Duft der sächsischen Trauben“, heißt es in der Expertise für den Weißwein, „Feinfruchtig trocken, ein Wein von bezauberndem Rot mit einem Aroma von Wildkirschen und roten Beeren“ für den Rotwein.

Der SchillerGarten-Stollen

Nach einem über 50 Jahre alten Geheimrezept eines Bäckermeisters wird jedes Jahr der schmackhafte „SchillerGarten-Stollen“ gebacken. Dazu verwandelt sich der Biergarten-Ausschank im alten Kino in eine Stollenbackstube. 14 verschiedene Zutaten sind im Teig, auch zweierlei Rosinensorten finden Verwendung, australische und türkische. Während die einen recht groß sind, haben die kleineren den intensiveren Geschmack. Erst beide gemischt ergeben den unverwechselbaren SchillerGarten-Stollen-Geschmack. Ein echter Dresdner Christstollen mit Siegel!

Der SchillerGarten-Kaffee

Eine Auswahl feinsten Bohnen aus Brasilien, Kolumbien, Vietnam, Papua-Neuguinea und Ostafrika – das ist der typische SchillerGarten-Kaffee. Fein aufeinander abgestimmt macht genau diese Mischung den cremigen Ge-

Plätzchen zur Weihnachtszeit
250 Gramm, 7,90 Euro



Plätzchen zur Weihnachtszeit

Pünktlich vor dem Advent läuft die Weihnachtsbäckerei im SchillerGarten wieder auf Hochtouren. Neben dem beliebten Christstollen aus unserer hauseigenen Konditorei werden auch in diesem Jahr wieder Weihnachtsplätz-

Rosinen-Stollen
1 Kilogramm,
im dekorativen
Geschenkkarton,
24,90 Euro



Fotos: © Dörte Gerlach

„Mein Schillergarten“

Dresden-Blasewitz und sein historisches Gasthaus, 128 Seiten, 20x28 cm, vollfarbig, Hardcover, 24,90 Euro



chen liebevoll gebacken und dekoriert.

Das Schillergarten-Buch

Im Jahre 1704 bekam der alte Stubenheizer Augusts des Starken ein Gut in Blasewitz geschenkt – der Ur-Beginn dieser Gastwirtschaft. Wie sich daraus der heutige Schillergarten entwickelte, was es mit der „Gustel von Blasewitz“ auf sich hat, welche zahlreichen Wirte das Gasthaus mit viel Liebe und Geschick fortführten, wie es in

den aufstrebenden Stadtteil Blasewitz eingebettet war – und schließlich auch die Geschichte um Friedrich Schiller, der hier oft zu Gast war, All das sind Themen in einem reich illustrierten Buch über den Schillergarten. Eine Fundgrube für alle, die dem Gasthaus seit vielen Jahren verbunden sind, aber auch für diejenigen, die in dem mit vielen historischen Fotos bestückten Band stöbern möchten und Freude und Genuss an einem schönen Buch finden.

Schillergarten

Gutscheine
10,00, 20,00, 50,00 Euro

Schillergarten-Gutschein

Gutscheine sind nicht einfalllos! Sie bringen viel Freude beim Beschenken, der gern im Schillergarten isst (ist).



Das Geschenk für Liebhaber

Die besten Artikel aus 20 Jahren Potz Blitz.

Aus dem Inhalt:

Regionales aus Dresden-Blasewitz & Umgebung.

Vom Schillerplatz und dem Schillergarten, Straßennamen und der Pferde-Eisenbahn, Hochwasser und Schiffsziehern und Elbebädern

Die „Blasewitzer Geschichten“. Wahres und Erstaunliches aus historischen Zeitungen

Friedrich Schiller. Sein Leben, seine Orte und Freunde, die Frauen und Verleger, seine Denkmäler und Gedenkstätten, Werk und Worte

Historische Persönlichkeiten aus und um Blasewitz. Maler, Schriftsteller, Architekten und Musiker, Mäzene, Künstler und Mätressen

Kulinarisches von hier und aus der Welt. Besteck & Bier, Kuchen, Suppen und Fleisch, Kräuter und Gewürze, Wein und Kaffee

Auf Reisen. In Weimar, Marbach und der Schweiz, in Schillerhäusern und Museen

Potz Blitz

DAS LESEBUCH

Geschichte und Geschichten aus der Hauszeitung des Schillergartens zu Dresden-Blasewitz



Pötz Blitz – Das Lesebuch

Erweiterte Neuauflage 2025 mit zahlreichen s/w-Abbildungen, 420 Seiten, 26,90 Euro, unter www.schillergarten.de oder direkt im Schillergarten erhältlich.

„Mit mir ist
Ihr Immobilien-
verkauf
erfolgreich.“



Mehr unter:
www.ostsaechsische-sparkasse-dresden.de/immobilie_verkaufen

Paul Rothe ist für Sie da.
Telefon: 0351 455-77197
Mobil: 0173 38 99 666
E-Mail: paul.rothe@sparkasse-dresden.de

 Ostächsische
Sparkasse Dresden

Glühwein – Heißes Kulturgut

Wenn auf den Weihnachtsmärkten der Duft von Zimt, Nelken und heißem Wein in der Luft liegt, beginnt für viele die Glühweinzeit. Doch woher kommt das traditionsreiche Heißgetränk eigentlich? Wer hat es erfunden – und wie unterschiedlich sind die Rezepte tatsächlich? Eines steht leider fest: Das Geheimnis des wohlschmeckenden SchillerGarten-Glühweins wird auch dieser Artikel nicht lüften.

Würzwein mit Geschichte

Bereits in der Antike war gewürzter, erhitzter Wein bekannt. Die Römer tranken sogenannten conditum paradoxum, einen Wein mit Honig, Pfeffer und exotischen Kräutern. Über die Jahrhunderte entwickelte sich daraus eine Vielzahl regionaler Varianten heißer Gewürzweine. In deutschen Klöstern und Apotheken galt gewürzter Wein schon im Mittelalter als Heilmittel gegen Erkältungen oder Melancholie. Das gibt uns auch heute noch die sinnvolle Begrün-

dung, bei ein wenig Traurigkeit zum Glühwein zu greifen!

Den ersten historischen Beleg für ein Glühweinrezept im heutigen Sinne entdeckte man überraschenderweise im Sächsischen Hauptstaatsarchiv Dresden – und damit beginnt eine spannende Spurensuche nach dem Ursprung des Glühweins bei uns in Sachsen.

Der Fund von 2013: Glühwein à la Wackerbarth

Im Jahr 2013 wurde im Nachlass des sächsischen Generalfeldmarschalls August Josef Ludwig von Wackerbarth (1770–1850) ein handschriftliches Rezept für einen heißen, gewürzten Weißwein entdeckt. Es stammt aus dem frühen 19. Jahrhundert und gilt heute als das älteste bekannte Glühweinrezept Deutschlands.

Die Zutaten: Zimt, Ingwer, Anis, Muskatnuss, Kardamom und sogar Safran – exotisch und kostbar, wie es dem Adel jener Zeit entsprach.



Fotos: © Dörte Gerlach

Wichtig war laut Rezept: Der Wein durfte nicht gekocht, sondern nur erhitzt werden – eine Regel, die noch heute gilt, da Alkohol und Aromen sonst verloren gehen.

Schloss Wackerbarth brachte diesen historischen Glühwein 2013 unter dem Namen „Wackerbarths Weiß & Heiß“ wieder auf den Markt – eine moderne Hommage an die sächsische Glühweingeschichte.

Rudolf Kunzmann – der moderne Glühwein-Erfinder

Während Wackerbarth das Rezept entdeckte, gilt ein anderer als Vater des industriellen Glühweins: Rudolf Kunzmann, ein Weinhändler in Augsburg, füllte 1956 erstmals Glühwein mit Zucker und Gewürzen für den Einzelhandel ab – ein Novum im Nachkriegsdeutschland. Sein Betrieb musste damals eine Gesetzeslücke nutzen, da das Weinrecht die Zuckerzugabe eigentlich untersagte. Damit war Kunzmanns Produkt der Vorläufer des heute allgegenwärtigen

Supermarkt-Glühweins – schnell servierbar, standardisiert, aber selten mit handwerklicher Finesse.

Glühweinrezepte – überall verschieden

Man sieht es am besten auf dem Weihnachtsmarkt: Da gibt es Glühweinstände, in denen man den Glühwein vor Mensentrauben nicht sieht. Und andere, da möchte man fragen, was sie hineintun, damit keiner kommt. Darüber hinaus ist Glühwein ein Getränk mit großer regionaler Vielfalt: In Deutschland basiert klassischer Glühwein meist auf Rotwein mit Zimt, Nelken, Orangenschale, Anis und Zucker. Auch Varianten mit Weißwein sind im Angebot. In Skandinavien heißt er Glögg und enthält oft Mandeln, Rosinen und sogar einen Schuss Schnaps. Frankreich dagegen produziert Vin chaud und verfeinert manchmal mit Vanille oder Kardamom. Österreich und Tschechien setzt gern auf süßere Varianten oder Zusätze wie Rum. In den USA ist Glühwein weniger verbreitet, mit-



www.**K**raxlhuette.de
KÄRNTEN

Traumhaftes Ferienhaus für 10 Personen
großer Pool mit Liegewiese, 5 Schlafzimmer uvm.

☎ 0351/ 26 55 313

unter wird er dort als „Hot Spiced Wine“ angeboten. Verbreiteter ist da der Eierpunsch, der auch hierzulande zunehmend seine Liebhaber findet.

Welcher Wein passt am besten?

Die wichtigste Regel: Nur was du auch kalt trinken würdest, gehört in den Glühwein. Billiger Fusel wird auch durch Gewürze nicht besser. Für Roten Glühwein eignen sich Spätburgunder (Pinot Noir), Dornfelder, Merlot oder Tempranillo. Die Weine sollten fruchtig, wenig tanninhaltig und nicht im Holzfass gereift sein.

Für weißen Glühwein sind ideal Riesling, Silvaner oder Müller-Thurgau. Der Wein darf ruhig trocken sein – die Süße kommt durch Zucker oder Honig ins Spiel.

Ob weiß oder rot, klassisch oder kreativ: Glühwein bleibt ein Symbol für Wärme, Geselligkeit – und einen Hauch von Geschichte im Becher.

Übrigens: Wir im SchillerGarten bereiten unseren roten Glühwein mit einem einfachen Grundglühwein zu. Dieser wird dann mit verschiedensten Gewürzen und Früchten verfeinert, so u.a.



Nelken, Anis, Zimt, Orangen und etwas Rum und Amaretto. Der Glühwein darf dabei nicht kochen!

Daniella Fischer



Tee für jede Gelegenheit im SchillerGarten

Die Jahreszeit ist wie gemacht für einen guten Tee! Draußen ist es ungemütlich, man ist ein wenig durchgefroren und der Kellner fragt als erstes, was man trinken möchte. Nein, diesmal kein Bier, kein Wein – ein schöner Tee!

Der SchillerGarten bietet aktuell verschiedene Teesorten der Firma Eilles an. Seit über 150 Jahren schafft EILLES den höchsten Qualitätsanspruch und beweist mit seiner langen Tradition an Genussmomenten, dass sie ihr

Handwerk verstehen. Mit der Gründung des Spezialitätenhauses in München legte Joseph Eilles den Grundstein für eine außergewöhnliche Erfolgsgeschichte. Eilles avancierte schnell zum königlich bayerischen Hoflieferanten unter Ludwig II. und gilt noch heute als einer der Mitbegründer der Münchner Teekultur.

Nach Wasser ist Tee weltweit das beliebteste Getränk. Bei Eilles Tee stammen die verschiedenen Rohwaren aus



Fotos: © Dörte Gerlach



den besten Teegärten der Welt. Mit einem Angebot von über 250 Sorten, einer Vielzahl an Produktkategorien, einem breiten Sortiment und dem passenden Zubehör für jedes Teekonzept verfügt die Firma über hervorragende Expertise.

Kamille, Pfefferminze, Frucht (Summerberries), Asien Sun und Kräutertee (Herbal Garden). Das bedeutet: Ankommen im Traditionsgasthaus, bestellen, abwarten (die Ziehzeit) und ... Tee trinken!

Daniella Fischer

Im SchillerGarten genießen Sie Eilles Tees in den Sorten



Vom Waisenjungen zum Weihnachts-Star: Die Pflaumentoffel-Geschichte

Wer in Dresden zur Weihnachtszeit über den Striezelmarkt schlendert, wird ihn garantiert entdecken: den Pflaumentoffel. Ein kleiner Geselle mit rotem Papierhütchen, schwarzem Korpus und einem Gesicht, das meist mehr Charme als künstlerische Präzision besitzt. Er steht da zwischen Räuchermännchen, Lebkuchen und Glühwein – und doch erzählt er eine ganz eigene, über 200 Jahre alte Geschichte.

Vom armen Waisenknaben zum Markenzeichen
Der Pflaumentoffel entstand im späten 18. Jahrhundert. Damals schickte man Dresdner Waisenjungen auf den Striezelmarkt, um ein paar Pfennige zu verdienen. Ihre Aufgabe: kleine Figürchen aus Backpflaumen basteln und verkaufen. Das Material war billig, die Arbeit einfach und der Verkauf brachte den Kindern zumindest etwas Geld – und manchmal auch einen warmen Apfel im Bauch.

Der Name „Toffel“ geht auf das mitteldeutsche Wort „Töpel“ zurück, was so viel wie „Tölpel“ oder „kleiner Kerl“ bedeutet. Zusammen mit der Hauptzutat, der Pflaume, wurde daraus der „Pflaumentoffel“.

Ein klassischer Pflaumentoffel besteht aus einer Holzscheibe als Standfuß, darauf ein Körper aus getrockneten Pflaumen, aufgespießt auf einen Draht. Arme und Beine sind ebenfalls aus Pflaumen gebaut, der Kopf ist meist eine kleine Holzkugel oder Walnuss, bemalt mit einem freundlichen Gesicht. Gekrönt wird das Ganze von einem spitzen Hütchen aus Papier.

In der Theorie ist der Pflaumentoffel essbar – schließlich bestehen 90 Prozent aus Trockenobst. In der Praxis jedoch empfiehlt sich Zurückhaltung je nach Kaufort. Die wirklich Genießbaren findet man bei Bäckern



1863 entsteht Ludwig Richters Holzstich „Vom Christmarkte in Dresden“

oder Süßwarenständen, wo frische Backpflaumen verwendet werden.

Handarbeit mit Geduld
Einen Pflaumentoffel zu basteln dauert, je nach Übung, 20 bis 40 Minuten. Früher setzten sich Kinder, Hausfrauen oder auch Marktkäufer hin, um ganze Körbe voll herzustellen. Heute übernehmen das oft Kunsthandwerker, die nicht nur die Figur zusammensetzen, sondern auch Hut, Gesicht und Standfuß gestalten. Manche produzieren hunderte Stück – in echter Fließbandarbeit, nur ohne Fließband.

Noch immer ist der Pflaumentoffel vor allem in Dresden zu Hause, wo er als offizielles Maskottchen des Striezelmarktes gilt. Seit den 1990er-Jahren marschiert sogar ein überlebensgroßer Pflaumentoffel in Kostümform zur Eröffnung des Marktes. Touris-

ten kaufen ihn gern als Souvenir, und so finden sich Dresdner Pflaumentoffel mittlerweile in Schaufenstern von Wien bis Tokio. Einmal soll ein Tourist aus den USA für Aufsehen gesorgt haben, als er in Dresden 50 Pflaumentoffel kaufte, um damit einen Weihnachtsbaum zu dekorieren. Seine Familie beschwerte sich später lachend, dass der gesamte Baum nach Rum roch – die Pflaumen waren offenbar großzügig eingelegt gewesen.

Der Pflaumentoffel ist heute ein Stück gelebter sächsischer Weihnachtstradition. Er erinnert an eine Zeit, in der Armut mit Erfindungsreichtum gemildert wurde – und daran, dass aus den einfachsten Zutaten die schönsten Geschichten entstehen können. Wie wäre es, wenn Sie mal wieder selbst einen basteln?

Daniella Fischer

So bastelt man einen Pflaumentoffel

Zutaten:

- 7–9 Backpflaumen
- 1 Holzscheibe als Standfuß
- 1 Draht (ca. 15 cm)
- 1 kleine Holzkugel oder Walnuss (Kopf)
 - Buntpapier für den Hut
 - Filzstift für Gesicht & Details

Bauanleitung:

1. Draht in die Holzscheibe stecken.
2. Pflaumen der Reihe nach aufspießen (Körper, Beine, Arme).
3. Kopf aufsetzen, Gesicht aufmalen.
4. Hütchen aus Papier basteln und befestigen.
5. Fertig – wahlweise aufstellen oder gleich naschen (nur wenn frisch!).



Nutella-Crêpes – Der süße Augenblick auf dem Drehteller des Glücks

Ein feiner Duft liegt in der Luft – warm, süß, mit einem Hauch von geröstetem Teig. Häufig auf den Weihnachtsmärkten und auch im SchillerGarten zur Weihnachtszeit! Menschen jeden Alters stehen am Stand, die Augen sprechen Bände, wenn sie auf den heißen Drehteller schauen und der Magie folgen, wenn ihr Nutella-Crêpe entsteht. Mit geübten Handgriffen gießt der Verkäufer eine Kelle voll Teig auf die heiße Platte, verstreicht ihn gleichmäßig mit dem Teigverteiler in kreisenden Bewegungen – ein flacher, goldbrauner Kreis entsteht. Dann kommt der Moment, auf den alle gewartet haben: der Griff zum Nutellaglas. Wie flüssige Versuchung tropft die Schokoladencreme auf den heißen Crêpe, wird mit einem Spatel verstrichen. Der Crêpe wird gefaltet – erst halb, dann viertel und dann zu einem handli-

chen, dreieckigen Päckchen voller Glück.

Der Erfinder: ein Italiener
Dass es dieses Nutella-Glück gibt, haben wir Pietro Ferrero zu verdanken. Richtig, dem mit den „Ferrero Küsschen“. Der italienische Konditor hatte 1946 im piemontesischen Alba eine Idee: Schokolade war teuer und knapp, doch Haselnüsse gab es in der Region reichlich. Also mischte er Haselnüsse mit etwas Kakao und Zucker – und erfand die „Pasta Gianduja“, eine schnittfeste Schokoladenmasse. Den entscheidenden Schritt machte später sein Sohn Michele Ferrero, der 1964 den neuen Namen prägte: Nutella – eine Mischung aus „nut“ (englisch für Haselnuss) und einer italienisch klingenden Endung „ella“. Am 20. April 1964 wurde das erste Glas abgefüllt. Der Erfolg war überwältigend.



Foto: ©Archiv

Nutella trat einen weltweiten Siegeszug an: Heute wird es in über 160 Ländern verkauft. Über 350.000 Tonnen werden jährlich produziert – und Millionen Menschen verbinden mit dem ersten Biss in einen Nutella-Crêpe

ein Gefühl von Kindheit, Wärme und Glück.

Michele Ferrero, der Mann hinter dem endgültigen Erfolg von Nutella, galt als bescheiden, zurückgezogen – aber visionär. Er baute das Familienunternehmen Ferrero zu einem globalen Süßwarenriesen auf, schuf neben Nutella auch Marken wie Ferrero Rocher, Kinder und Mon Chéri. Er verstarb 2015 in Monte Carlo. Das heutige Unternehmen wird geführt von Giovanni Ferrero. In dringenden Fällen muss man übrigens nicht bis zum nächsten Crêpe warten. Ein Löffel aus dem Nutellaglas hilft auch manchmal!

Daniella Fischer



Michele Ferrero



DER FIAT GRANDE PANDA

LIFE IS PANDASTIC

AB 16.990 €¹

Kombinierte Werte gemäß WLTP: Kraftstoffverbrauch 5,1 l/100 km; CO₂-Emission 116 g/km; CO₂-Klasse D.

¹ UPE des Herstellers i. H. v. 18.990 €, abzgl. Fiat und Händler-Bonus i. H. v. 500 € und Eintauschprämie i. H. v. 1.500 € bis zum 31.12.2025 bei gleichzeitiger Inzahlungnahme eines Gebrauchtfahrzeugs, zzgl. Überführungskosten, für den Fiat Grande Panda Hybrid Pop mit 81 kW (110 PS) Systemleistung (74 kW [100 PS] Leistung Verbrennungsmotor).

Angebot gültig für nicht bereits zugelassene Neufahrzeuge Fiat Grande Panda Hybrid Pop bis zum 31.12.2025. Nur bei teilnehmenden Fiat Händlern. Beispielfoto zeigt Fahrzeug der Baureihe, die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeugs sind nicht Bestandteil des Angebots.

EINE WERBUNG DER FCA GERMANY GMBH

FIAT

GLOCKNER

AUTOMOBILE | SEIT 1961.

DRESDEN SÜD Dohnaer Straße 103, 01219 Dresden, Telefon (0351) 40 42 80
DRESDEN NORD Grenzstraße 7, 01109 Dresden, Telefon (0351) 88 57 30

info@glockner-automobile.de | www.glockner-automobile.de | Follow us

Schokoladenpanne des Jahrhunderts

Die süße Legende von einem, der vergaß, das Rührgerät auszuschalten – und damit den zartesten Schmelz der Welt erfand, beginnt 1879 in einer Schweizer Schokoladenwerkstatt. Rodolphe Lindt, Chocolatier mit Ambition, aber vermutlich ohne Wochenendplaner, vergaß eines Freitagnachmittags, eine Maschine abzustellen: den Conche, ein neuartiges Rührgerät, das eigentlich nur ein paar Stunden laufen sollte.

Was genau Lindt in diesem Moment tat, ist nicht überliefert. Vielleicht ging er früh heim, vielleicht rief ihn ein Freund zum Wein, vielleicht sagte er sich auch nur: „Ach, morgen ist auch noch ein Tag zum Ausschalten.“ Sicher ist nur: Die Maschine rührte und rührte ... und rührte. Ganze zwei Tage lang.

Am Montagmorgen betrat Lindt seine Werkstatt – und traute seinen Augen (und seiner Nase) nicht. Statt der

üblichen zähen, matten Schokoladenmasse schimmerte im Conche eine seidige, glänzende, duftende Creme, die auf der Zunge zerging wie Butter im Sonnenschein.

„Voilà!“, dachte Lindt (vermutlich), „Chocolat fondant!“ – und so war die Legende der cremigen Lindt-Schokolade geboren. Aus der Panne wurde ein Prinzip: das Conchieren, ein stundenlanges Rühren und Erwärmen, bei dem Wasser verdunstet, Bitterstoffe verschwinden und sich Fett und Kakao so innig verbinden, dass daraus der zarteste Schmelz entsteht.

Ob die Geschichte nun 1:1 stimmt oder nur eine hübsche Anekdote ist – das Conchieren hat die Schokoladenwelt revolutioniert. Und die Moral von der Geschichte? Manchmal bringt das größte Vergessen den süßesten Erfolg.

Das Lindt-Museum in Zürich

Wer das Lindt Home of Chocolate in Zürich betritt, spürt sofort, dass hier Genuss zur Inszenierung geworden ist. Im lichtdurchfluteten Foyer empfängt die Besucher ein ikonischer Blickfang: der neun Meter hohe Schokoladenbrunnen, aus dem unaufhörlich flüssige Schokolade in goldenen Kaskaden strömt – ein Bild, das gleichermaßen Staunen und Vorfreude weckt.

Die Ausstellung führt elegant durch die Welt des Kakaos und der Schokoladenkunst. Historische Einblicke,



Exklusive Kreationen, limitierte Editionen und Raritäten im Shop in Zürich

Wissenswertes über Anbau und Verarbeitung sowie interaktive Stationen machen die Reise informativ und sinnlich zugleich. Besonders eindrucksvoll ist die gläserne Mini-Fabrik, in der sich live beobachten lässt, wie aus Bohnen und Kakaomasse verführerische Tafeln entstehen – ein Schauspiel präziser Handwerkskunst.

Ein weiterer Höhepunkt ist die Degustation. Verschiedene Sorten, von mild und cremig bis hin zu intensiv und herb, eröffnen ein Aromenspektrum, das die Vielfalt des Kakaos spürbar macht. Jeder Bissen wird zur kleinen Entdeckung, jeder Geschmack zu einem Moment der Verführung. Im großzügigen Shop schließlich kulminiert das Erlebnis. Neben

den bekannten Klassikern finden sich exklusive Kreationen, limitierte Editionen und Raritäten, die es nur hier zu kaufen gibt – eine Schatzkammer für Connaisseurs und die perfekte Gelegenheit, sich ein Stück dieser Welt nach Hause zu holen. Was das Lindt Home of Chocolate in Zürich so besonders macht, ist die harmonische Verbindung von Architektur, Wissen und Genuss. Es ist ein Ort, der die Faszination Schokolade nicht nur erzählt, sondern sie in all ihren Facetten erfahrbar macht – stilvoll, sinnlich und unvergesslich.

Daniella Fischer



Foto: © Lindt

Schokoladenbrunnen im Museum



Schokoladenmuseum von Lindt in Zürich

Fotos: © Sven Hoffmann

Rezept

Eisbein mit Sauerkraut



Fotos: © Dörte Gerlach

Zutaten für 4 Personen:

1 Bund Suppengemüse,
2 Zwiebeln,
4 gepökelte Eisbeine (ca. 2,8 kg),
2 Lorbeerblätter, 6 schwarze Pfefferkörner,
4 Wacholderbeeren, 4 Nelken, Salz,
2 EL mittelscharfer Senf

Für das Sauerkraut

1 Zwiebel, 1 Karotte,
1 EL Butterschmalz oder Butter,
100 ml Gemüsebrühe,
500 g (1 Glas) Sauerkraut, Weinsauerkraut oder
selbst eingelegtes Sauerkraut,
1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren,
1 Prise Pfeffer gemahlen, 1 Prise Zucker,
1 Prise Kümmel gemahlen, 1 Prise Majoran

Zubereitung:

Das Suppengemüse schälen und in
2 cm große Würfel schneiden. Den Porree halbieren,
waschen und in Scheiben schneiden.

Die Eisbeine abwaschen, dann mit dem geschnittenen
Gemüse in einen großen Topf geben und
mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist,
und bei mittlerer Hitze
etwa 2 Stunden köcheln lassen.
(mit einer Schöpfkelle das austretende Eiweiß abschöpfen)

Dann die Gewürze zugeben und immer wieder
mit Wasser auffüllen.

Mit einer Fleischgabel das Eisbein überprüfen,
ob es weich ist.

Sauerkraut zubereiten

Die Zwiebel und die Karotte schälen und fein würfeln.
Zwiebelwürfel in einem Topf mit Butter glasig
auslassen. Die Karottenwürfel zugeben
und 5 min mit dünsten.
Dann das Sauerkraut hinzugeben.

Dem Sauerkraut die Brühe und die Gewürze zuge-
ben und bei geschlossenem Deckel mindestens
20 Minuten köcheln lassen.

Das Eisbein mit dem Sauerkraut anrichten.
Dazu passen Petersilienkartoffeln oder
Kartoffelpüree und nach Belieben der Senf.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



Seit 1995 fungiert das Paulaner's als bayeri-
sche „Botschaft“ im kulturellen Herzen der
sächsischen Landeshauptstadt.

Umgeben von Semperoper, Zwinger und Re-
sidenzschloss garantiert das Paulaner's eine
beeindruckende Kulisse. Nicht ohne Grund
trifft man sich hier vor und nach dem Opern-
besuch.



PAULANER'S
IM TASCHENBERGPALAIS

Taschenberg 3 • 01067 Dresden
Tel 03 51/4 96 01 74 • Fax 03 51/4 96 01 75
www.paulaners-dresden.de
E-Mail: info@paulaners-dresden.de



Das naturtrübe Paulaner Hefe-Weißbier ist
nicht nur der Verkaufsschlager Nr. 1 der Pau-
laner Brauerei, das Bier avancierte auch zum
bayerischen Exportschlager.

Speziell gezüchtete obergärige Hefe gibt ihm
seinen unverwechselbaren Charakter: sprit-
zig, leicht, fruchtig, wenig bitter.

Gehören künstliche Zähne zum Mobiliar?

Ein Hustenanfall kam einer Dame vor über hundert Jahren teuer zu stehen: Während sie am Herd am offenen Feuer stand, überkam sie ein Hustenanfall, während dem sie ihre künstlichen Zähne verlor – diese landeten in hohem Bogen im Feuer. Wie die Blasewitzer Dorfzeitung und Elbgau-
presse Anfang Januar 1912 berichtete, soll sich dieser Vorfall tatsächlich zugetragen und eine „Neuyorker

Versicherungsgesellschaft“ jede Menge Ärger gekostet haben. Denn die Streitfrage war nun: Gehören diese künstlichen Zähne zum Mobiliar der Wohnung, die ordnungsgemäß versichert war? Kann die Dame Versicherungsschutz beantragen und sich auf Kosten der Versicherungsgesellschaft neue Zähne anfertigen lassen?

Der Ehemann der nunmehr zahnlosen Dame war der Mei-

nung: natürlich! Er forderte von der Versicherungsgesellschaft Ersatz für die verloren gegangenen Zähne, um seine Frau endlich wieder lächeln zu sehen. Doch die Gesellschaft konterte: Künstliche Zähne stellen eine Kaumaschine dar, die nicht mit in die Versicherung aufgenommen würde. Die Sächsische Dorfzeitung und Elbgau-
presse mutmaßte: „Wahrscheinlich wird in dieser heiklen Streitfrage die Entscheidung eines Gerichtes angerufen werden, und man ist auf den Ausgang sehr gespannt.“ Leider verliert sich die Berichterstattung in weiteren Ausgaben des Blattes, so dass Potz Blitz an dieser

Stelle keine Aufklärung geben kann, wie der Fall ausgegangen ist und wie sich die beklagenswerte Dame vielleicht ohne Zähne selbst verteidigt hat. Eine Recherche bei den heutigen Versicherern, in welchem Maße derartige Schäden in einer Zahnzusatzversicherung abgesichert sind, war zum Redaktionsschluss noch nicht ganz abgeschlossen.

Zahnersatz war auch schon vor einhundert Jahren nicht ganz billig: Goldkronen gab es für 20 Mark, Stifzähne für 10. Allerdings: Das Zahnziehen war bei der Bestellung von Zahnersatz kostenlos – und der Zahnarzt arbeitete von Montag bis Samstag von 9 bis 17 Uhr sowie an Sonntagen immerhin auch von 11 bis 12 Uhr.

Daniella Fischer



Unsere Schiller-Frage

Wann zog Friedrich Schiller nach Weimar um?

Ihre Einsendungen richten Sie bitte an:
Agentur 2dPROJECT, Redaktion SchillerGarten,
Kennwort: Schiller-Frage, Nagelstr. 1, 01279 Dresden

Unter den Einsendungen werden drei Gewinner ausgelost, die je einen Gutschein im Wert von je 20 Euro für den SchillerGarten erhalten. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeitern des SchillerGartens sowie von 2dPROJECT und ihren Angehörigen ist die Teilnahme nicht gestattet. Einsendeschluss: 10. Januar 2026.

Auflösung Schiller-Frage Ausgabe 03/2025

F. Schiller traf zum ersten Mal am 11.09.1785 in Dresden ein.

Herzlichen Glückwunsch unseren Gewinnern:
Ursula Malsch aus Dresden, Kati Viehweg aus Crottendorf
und Ingeborg Satzel aus Bergen auf Rügen

Auf Schillers Versen

„Hoffnung“

*Es reden und träumen die Menschen viel
Von bessern künftigen Tagen,
Nach einem glücklichen goldenen Ziel
Sieht man sie rennen und jagen;
Die Welt wird alt und wird wieder jung,
Doch der Mensch hofft immer Verbesserung.*

*Die Hoffnung führt ihn ins Leben ein,
Sie umflattert den fröhlichen Knaben,
Den Jüngling locket ihr Zauberschein,
Sie wird mit dem Greis nicht begraben.
Denn beschließt er im Grabe den müden Lauf,
Noch am Grabe pflanzt er - die Hoffnung auf.*

*Es ist kein leerer schmeichelnder Wahn,
Erzeugt im Gehirne des Toren,
Im Herzen kündigt es laut sich an.
Zu was Besserm sind wir geboren!
Und was die innere Stimme spricht,
Das täuscht die hoffende Seele nicht.*