Potz Blitz

Die Hauszeitung des SchillerGartens zu Dresden-Blasewitz 22. Jahrgang, 4. Ausgabe, November 2026



Foto: © Dörte Gerlach



Foto: © Archiv

Jean de La Fontaine

Jean de La Fontaine (1621-1695) war ein französischer Schriftsteller und einer der bedeutendsten Klassiker der französischen Literatur. Weltweit berühmt wurde er durch seine Fabeln, unter anderem die vom Milchmädchen (siehe Seite 16).

Inhalt

SchillerGarten:
Winterzauber 6
Besonderer Gast:
Thomas Kaufmann 5
Intern:
Mitarbeiter der Fleischerei 8
Reise:
Schillerstätten 10
Gastronomie:
Sonderwünsche 13
Rezept:
Die Weihnachtsgans 18

„Der Wahn ist kurz, die Reu ist lang."

Das Lied von der Glocke; Friedrich Schiller



Foto: © Landesamt für Denkmalpflege Dresden

Alte Postkarte mit Blick auf die Loschwitzer Straße, etwa um 1900

Von Fleischern, Milchmädchen und Kellnernden

Milchmädchen, Fleischer, Appetit und Sonderwünsche im Restaurant – was für eine winterliche Mischung in diesem Potz Blitz! Während die Fleischer in der SchillerGarten-Fleischerei (die wir Ihnen in dieser Ausgabe vorstellen), dafür sorgen, dass Ihnen der Appetit nicht vergeht, sondern eher gedeiht, arbeitet das Servicepersonal (früher „Ober" genannt) daran, die Sonderwünsche bei den Speisen zu erfüllen (Sie wissen schon: keine Pommes, dafür Salat oder umgekehrt?). Außerdem wäre es fatal, wenn die „Kellnernden" (heutiger Sprachgebrauch, damit sich alle Menschen angesprochen fühlen) dem Gast am Ende eine Milchmädchenrechnung aufmachen würden – nein, sie sind angehalten, die korrekten Preise auf die Rechnung zu setzen! Die Seitenzahlen für all diese wunderbaren Geschichten aufzuzählen, wäre zu umfangreich – am besten, Sie blättern einfach durch!

Editorial



Foto: © Dörte Gerlach

Die Zeit vergeht wie im Flug, liebe Gäste. Gerade noch haben wir vor einigen Wochen die Sonne im Biergarten genossen. Nun steht bereits unsere gemütliche Winterhütte, die eigenen Christstollen werden gebacken und wir arbeiten mit Hochdruck an der Eröffnung unseres Weihnachtsmarktes im Biergarten. An dieser Stelle möchte ich einmal erwähnen, dass die ständige saisonale Veränderung Teil unseres Gastronomiekonzeptes ist. Dies erfordert allerdings auch immer viel Engagement und Arbeit. Mein Dank gilt unseren Mitarbeitern, die dieses Konzept umsetzen und dafür sorgen, dass sich unsere Gäste im SchillerGarten wohlfühlen.

Ihr Gastwirt
Frank Baumgürtel

Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

24.12.2026 – Heiligabend
von 11.00 – 14.00 Uhr geöffnet

25.12.2026 / 26.12.2026
ab 11.00 Uhr geöffnet

31.12.2026 – Silvester
von 11.00 – 1.00 Uhr geöffnet

1.1.2027 – Neujahr
ab 11.00 Uhr geöffnet





Winterzauber im SchillerGarten

Vielleicht waren Sie kürzlich im SchillerGarten, liebe Leser, und haben es schon bemerkt: Die Sonnenschirme haben sich zur Winterhütte gewandelt! Das ist ein Zeichen, dass nun im SchillerGarten eine ganz besondere Zeit beginnt! Wenn die Tage kürzer werden und die Sehnsucht nach Wärme und Geborgenheit wächst, verwandelt sich das Traditionsgasthaus in einen Ort voller Behaglichkeit, Weihnachtszauber, Lichterglanz und winterlicher Genüsse.

Ein echtes Kleinod ist der Sonnenschirm-„Ersatz“: die holzverkleidete Winterhütte. Sie umhüllt die sommerliche Terrasse und macht sie mit warmem Licht, liebevoller Dekoration und kuscheligen Decken zum Ankerplatz im Wintertrubel. Hier sitzen Sie geschützt und behaglich, während draußen die Winterluft zu spüren ist. Das Knistern der Feuer, ein gutes Essen und wärmende Getränke machen den Aufenthalt zu einer kleinen Auszeit vom Alltag. Ob zu zweit, mit Freunden oder der Familie: In dieser heimeligen Atmosphäre lässt sich der Winter von seiner schönsten Seite genießen.





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, Sebastian Leo
Fotos: Dörte Gerlach, Archiv SchillerGarten, Wikipedia, Privatfotos, Archiv Bernd Beyer, Archiv Susanna Fendler, Landesamt f. Denkmalpflege
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 1/2027: 10.01.2027
Redaktionsschluss für Ausgabe 1/2027: 10.01.2027
Erscheinungstermin Ausgabe 1/2027: 10.02.2027
Nachdruck, Vervielfältigung, Verbreitung in elektronischen Medien von Inhalten und Abbildungen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Für unverlangt 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.





Fotos (7): © Frank Kempa

Auch der Weihnachtsbiergarten lädt wie in den vergangenen Jahren zum Verweilen ein. Funkelnde Lichter, festlicher Schmuck und die geöffnete Schirmbar zaubern eine stimmungsvolle Kulisse. Immer wieder ein Hingucker: die Herrnhuter Sterne in der alten Kastanie! Wie wunderbar, dass in jedem Jahr professionelle Kletterer in den Baum steigen und die Lichter anbringen! An den Alpenöfen im Biergarten wärmen Sie sich bei Glühwein oder Eierpunsch – doch Vorsicht, beim Nachlegen kann es ganz schön heiß an den Beinen werden! An den kleinen Ständen können Sie süße und herzhafte Köstlichkeiten genießen und natürlich ist die Schirmbar offen. Der Duft von frisch Gegrilltem liegt in der Luft, weil auch der Grill unter Feuer steht. Für leuchtende Kinderaugen sorgt das kleine Karussell, in der Sommerpause liebevoll neu angestrichen.
Wer möchte, verbindet den Besuch gleich mit der Suche nach dem passenden Weihnachtsbaum, denn auch der Weihnachtsbaumverkauf ist geöffnet. Wann kommen Sie vorbei?

Daniella Fischer





Fotos (3): © Dörte Gerlach







Weihnachtsbiergarten ab 27.11.26
Donnerstag und Freitag ab 15 Uhr
Samstag und Sonntag ab 12 Uhr

Weihnachtsbaumverkauf ab 27.11.26
Mittwoch bis Sonntag 12 – 18 Uhr

Fischverkauf:
jeden Samstag 9 – 12 Uhr

Zug fahren bei Optik Schubert



Foto: ©Optik Schubert

Manche Dinge gehören einfach zur Weihnachtszeit. Am Schillerplatz zum Beispiel eine kleine Lok, die beim bekannten Optiker Schubert ihre Runden dreht. Seit mehr als 25 Jahren fährt die Weihnachtsbahn schon im Schaufenster. Pünktlich zur Adventszeit setzt sie sich in Bewegung und sorgt dafür, dass am Geschäft nicht nur nach Brillen geschaut wird. Häuser, Bäume und viele kleine Details bilden inzwischen eine richtige kleine Weihnachtswelt. Seit dem Umbau des Ladens 2019 ist die Anlage sogar noch größer geworden. Besonders schön: Die Bahn ist nicht nur zum Anschauen da. Wer vor dem Schaufenster steht, kann sie über einen Sensor selbst auf die Reise schicken. Das sorgt regelmäßig für leuchtende Kinderaugen. „Jeder möchte die Lok fahren lassen“, heißt es bei Optik Schubert. Und aus dem Geschäft heraus lässt sich beobachten, wie Groß und Klein gemeinsam vor dem Schaufenster stehen. Offenbar hat die Eisenbahn längst ihre eigenen Fans. Manche Kinder fragen schon im Sommer, ob sie Weihnachten wieder fahren wird. Die Antwort ist beruhigend: Ja, natürlich. Und wenn Anfang Januar die Eisenbahn wieder eingepackt wird, ist die Enttäuschung bei manchen kleinen Besuchern entsprechend groß. Da soll es schon vorgekommen sein, dass Tränen flossen. Bis dahin aber heißt es: Schaufenster anschauen, Sensor suchen – und die kleine Bahn fahren lassen. Ein bisschen Weihnachtszauber am Schillerplatz, der seit mehr als zwei Jahrzehnten zuverlässig auf die Schienen gesetzt wird.





Optik Schubert ist seit vielen Jahren am Schillerplatz ansässig und gehört damit zu den vertrauten Geschäften in Blasewitz. Neben Brillen und optischen Dienstleistungen ist das Schaufenster in der Weihnachtszeit vor allem eines: ein Anziehungspunkt für alle, die Freude an einer besonderen Adventstradition haben. Und wer es nicht mehr so gut sehen kann, der kann sich im Laden gleich nach einer neuen Brille umschauen!

Daniella Fischer

BGV Blasewitzer Grundstücksverwaltungsgesellschaft mbH



Ihre **Haus- u. Grundstücksverwaltung** in Dresden
- WEG-Spezialist
- Miet-/Gewerbeverwaltung
- Hausmeisterservice

www.bgv-mbh.de

Oehmestr. 9, 01277 Dresden
Tel.: 0351/3 18 91-0, Fax: 0351/3 18 91-20 – info@bgv-mbh.de

vdiv

Waltmann - Immobilien GbR
Uwe & Ilona Waltmann

Ihr Partner für Verkauf, Vermietung und Beratung von Wohnungen, Häusern und Grundstücken.

www.waltmann-immobilien.de

Tolkewitzer Str. 18, 01277 Dresden
Tel.: 0351/ 3 18 91-23 oder -24 – info@waltmann-immobilien.de

Thomas Kaufmann

Dresdner Schauspieler, Kabarettist und Theatermacher

Herr Kaufmann, in Ihrer Biografie sehen wir einen Mann vor, auf und hinter der Bühne. Immer wieder scheinen sich Türen geöffnet zu haben. Trifft das Bild zu?

Ja, das kann man so sagen. Ich habe keinen geradlinigen Berufsweg hinter mir, mein Fachabitur scheiterte an Mathematik. Über die Konzertagentur meiner Mutter bin ich in die Veranstaltungsbranche gerutscht und habe dort vieles ausprobiert. Ich bin als Dino im Ganzkörperkostüm durch Autohäuser gerannt, habe später als Clown und komischer Kellner gearbeitet und dabei eine Menge gelernt. Hinter der Bühne kamen Werbung, Pressearbeit und das Schreiben dazu, und ich wurde immer wieder gefragt, ob ich nicht auf der Bühne einfach einspringen könnte. Und manchmal wurde aus so einem Einspringen plötzlich eine ganze Tournee.

Schauspieler, Komödiant, Kabarettist – in welche Schublade passen Sie?

Ich denke das weniger in Schubladen. Für mich gibt es kaum etwas Schöneres, als wenn ein ganzer Theatersaal lacht – darum geht's. Dabei ist Theater immer Teamarbeit, vom Schauspiel über die Lichttechnik bis zum Empfang. Am Boulevardtheater steht ein schöner Satz an der Garderobe: „Hier können die Gäste ihre Jacken und Alltagsprobleme für die Dauer einer Vorstellung abgeben". Genau das sollte Theater ermöglichen.

Sie haben keine klassische Schauspielausbildung. Wie haben Sie sich so viele verschiedene Fähigkeiten angeeignet?

Ich habe vieles aus dem Bauch heraus gemacht, zugeschaut, ausprobiert und dabei gelernt. Natürlich gibt es Menschen, die jahrelang für ihr Handwerk studieren.



Foto: © Dörte Gerlach

Thomas Kaufmann

Ich habe das nie als große Entbehrung empfunden, sondern einfach gemacht, was mir Spaß bereitet. Beim Schreiben, Inszenieren und Spielen orientiere ich mich daran, was ich selbst amüsant finde. Dass das Publikum häufig ähnlich empfindet, ist für mich vor allem Glück.

Woher kommt der Witz in Ihren Stücken – aus Alltagsbeobachtungen, dem Blick im SchillerGarten oder in der Straßenbahn?

Alltagsbeobachtungen spielen eine große Rolle, denn ich glaube, dass in fast allem etwas Komisches steckt, selbst in tragischen Situationen. Mit etwas Abstand sieht manches plötzlich ganz anders aus. Ich mag Ironie, schwarzen Humor und diese absurden Wendungen, bei denen man sich fragt, wie jemand überhaupt darauf kommt. Und natürlich Slapstick, wenn das Timing stimmt und es richtig schön kracht. Gerade die Sachsen haben oft eine Komik, die ihnen selbst gar nicht auffällt. Man muss nur zuhören und genau hinsehen.



Sie halten auch das Werk von Olaf Böhme lebendig. Wie ist diese Verbindung entstanden?

Als ich etwa 16 war, wollten Freunde und ich ein selbst geschriebenes Weihnachtsmärchen aufführen. Wir fragten bei Olaf Böhmes kleinem Theater auf der Maternistraße an, und er ließ uns tatsächlich spielen. Nach seinem Tod 2019 wollte ich sein Werk bewahren. Während der Corona-Zeit hatte ich dafür endlich Zeit und baute eine Homepage auf. Daraus entwickelte sich ein Bühnenabend, bei dem ein erfundener Schulfreund auf Olaf wartet und von ihm erzählt. So kann ich biografische Geschichten mit seinen bekannten Nummern verbinden – und das Publikum lacht, erinnert sich und verdrückt manchmal auch eine Träne.



Was machen Sie, wenn Sie nicht schreiben oder auf der Bühne stehen?

Meine Familie ist mir das Wichtigste, auch wenn der Theaterberuf oft viel Zeit beansprucht. Deshalb versuchen wir ganz bewusst, Freiräume zu schaffen. Ich treibe gern Sport und liebe die Ostsee. Weil am Theater ständig Menschen, Licht, Geräusche und Eindrücke auf einen einprasseln, brauche ich im Urlaub keine großen Erlebnisse. Am liebsten sitze ich mit meiner Frau, der Familie oder guten Freunden gemütlich im Garten oder in einer Kneipe.

Wo sehen Sie sich in der Zukunft? Bleiben Sie auf und hinter der Bühne?

Es gibt tatsächlich eine Veränderung: Ab dem 1. Januar fange ich im Tom Pauls Theater in Pirna an. Tom Pauls hat mich gefragt, ob ich mir das vorstellen kann, und für meinen jetzigen Lebensabschnitt passt das wunderbar. Im Boulevardtheater durfte ich unglaublich viel machen und lernen, vom Schauspiel über die Regie bis zur Moderation großer Veranstaltungen. Dafür bin ich dem Haus sehr dankbar.

Welche Aufgaben übernehmen Sie in Pirna – Marketing, Planung oder Bühne?

Es wird eine Mischung aus allem, ich arbeite im Marketing und bei der Spielplanplanung mit, stehe aber auch auf der Bühne. Mit Tom Pauls plane ich außerdem eine Lesung mit humorvollen Gedichten von Olaf Böhme, auf die ich mich sehr freue. Es fühlt sich an, als würde sich wieder eine Tür öffnen.

Was schätzen Sie am Boulevardtheater besonders?

Es ist leidenschaftliches Theater, das konsequent fürs Publikum gemacht wird. Das Haus schafft es, auch Menschen ins Theater zu bringen, die vorher sagen würden: Das ist nichts für mich. Wenn sie dann einen schönen Abend erleben und wiederkommen, ist viel erreicht. Genau so verstehe ich Theater.



Fotos: © Dörte Gerlach

Was verbindet Sie mit dem SchillerGarten?

Der SchillerGarten ist für uns ein zweites Zuhause. Ich habe durch meine Arbeit einen Blick für Marketing und Kundenservice entwickelt und finde, dass hier unglaublich viel richtig gemacht wird: Die Öffnungszeiten sind verlässlich, die Qualität stimmt und der Biergarten wird mit viel Liebe hergerichtet, selbst wenn es draußen kalt ist. Bratwurst und Rostbrätel sind die besten in Dresden! Meine Familie kommt zur Hälfte aus Thüringen, da bin ich durchaus kritisch. Es sind diese vielen kleinen Dinge, die am Ende das Gesamterlebnis ausmachen. Das finde ich hier spektakulär.

Das Interview führte Daniella Fischer

Infos zu Olaf Böhme: www.olaf-boehme.de



100 Jahre Dampfer DRESDEN

Wer im Eckzimmer des SchillerGartens sitzt, sieht auf einem Wandbord die Vitrine mit dem Modell des Salondampfers DRESDEN im Maßstab 1:40 und mit etwas Glück erlebt er vielleicht auch die Vorbeifahrt des Originals auf der Elbe, das in diesem Jahr seinen 100. Geburtstag feiern konnte. Grund genug, etwas in die Vergangenheit zu schauen.

Der Entwurf geht auf den damaligen Leiter der Laubegaster Schiffswerft, Oberingenieur Fraesdorf, zurück und zeigt ein überaus elegantes Schiff. Es war größer als die bisherigen Dampfer, hatte mehr Salonplätze, der Kessel stand vor der Maschine, wodurch der Schornstein in der Silhouette weiter vorn steht und der Anstrich war erstmals weiß. Kiellegung in Laubegast war am 28. Januar 1926 und die erste öffentliche Fahrt fand am 2. Juli 1926 statt. Das Schiff ist 68,70 m lang und hat eine schräggliegende 2-Zylinder-Verbundmaschine mit 300 PS Leistung. Den Dampf mit 14 atü Betriebsdruck erzeugt ein 2-Flammrohr-Zylinderkessel. Maschine und Kessel lieferte die WUMAG Waggon- und Maschinenbau A.G. Görlitz, Abteilung Schiffswerft Übigau.

Das Schiff wurde vorrangig für Konzert- und Sonderfahrten eingesetzt, erfreute sich großer Beliebtheit und gab den Anstoß, allen Dampfern der Sächsisch-Böhmischen Dampfschiffahrts-Aktiengesellschaft bis 1928 diesen weißen Anstrich zu geben. So entstand die „Weiße Flotte“. Im Jahr 1943 erhielt die DRESDEN kriegsbedingt einen Tarnanstrich. Die Einsätze wurden weniger und wandelten sich in Lazarettfahrten. Das Schiff überstand das Kriegsende, bekam 1946 den weißen Anstrich zurück, fuhr selten und brannte am 18. Juni 1946 im Loschwitzer Hafen, wohl durch eine Unachtsamkeit, vollständig aus. Allerdings entging es so der Abgabe als Reparationsleistung an die damalige UdSSR. Obwohl es bald auf die Laubegaster Werft kam, dauerte es bis 1948, ehe mit dem Aufbau begonnen wurde. Diesem verdankt das Schiff den Vorderdecksalon, der ursprünglich nicht existierte. Aus der Erzählung eines gebürtigen Laubegasters ist mir bekannt, dass bei der Feier zur Wiederindienststellung im Juli 1949 die am Ufer stehenden Kinder Streuselkuchen bekamen. Die DRESDEN versah nun wieder regelmäßig ihren Dienst. 1967/68 bekam das Schiff ein größeres Steuerhaus und der Schiffsname wurde waagerecht aufgebracht.



Foto: © Dörte Gerlach

Das Schiffsmodell ist im Eckzimmer des SchillerGartens zu sehen.



Foto: © Sebastian Leo

Die DRESDEN auf der Elbe im September 2026

Zur Geschichte gehört auch, dass 1984 eine nordkoreanische Regierungsdelegation unter Leitung von Kim Il-sung an Bord war, der das Schiff in Pjöngjang kopierte. Im Mai 1989 durfte die DRESDEN nach Hamburg zum 800. Hafengeburtstag der Partnerstadt fahren.

Mit der politischen Wende änderten sich die Eigentumsverhältnisse. Neben Ausmusterungen wurde ein umfangreiches Modernisierungsprogramm aufgelegt. Die DRESDEN wurde zum Saisonende 1992 in Laubegast auf Land genommen und vollständig saniert. Beispielhaft seien genannt: neuer Dampfkessel mit Umstellung von Kohle- auf Leichtölfeuerung, Einbau Bugstrahlruder, neues Steuerhaus nach altem Vorbild, Namenszug an den Radkästen wieder halbkreisförmig, Neugestaltung der Innenräume und der Küche. Die Sanierung kostete 3,5 Mio. DM und war am 27. Mai 1993 abgeschlossen.
Seitdem ist unser Jubilar wieder auf der Elbe unterwegs, oft zusammen mit dem Schwesternschiff LEIPZIG im Einsatz auf der Schlösserfahrt nach Pillnitz oder auf der Strecke in das Elbsandsteingebirge und wird auch häufig für Sonderfahrten genutzt. Das Flaggschiff der Dresdner Dampferflotte hat sich über all die Jahre seine Eleganz bewahrt und wird liebevoll von seiner erfahrenen Besatzung bedient und gepflegt. Wer Lust hat, sollte an Bord gehen! Es ist ein eigenes Flair, wenn die eindrucksvolle Maschine leise ihren Dienst versieht, die Schaufelräder das Wasser aufwühlen, der wehmütige Klang der Dampfpfeife ertönt und die liebliche Landschaft gemächlich vorüberzieht. Wünschen wir dem Schiff und seiner Besatzung weiterhin gute Fahrt und immer eine Handbreit Wasser unter dem Kiel.

Sebastian Leo
Fachgruppe Elbeschiffahrt
im Landesverein Sächsischer Heimatschutz

Mitarbeiter im SchillerGarten

Das Fleischerei-Team

Was sie produzieren, ist das, was die Gäste lieben und was die Basis für die Küche des Traditionsgasthauses ist: die Haxe, die Rouladen, die frische Wurst, die Rippchen. Während über Blasewitz erst langsam der Morgen dämmert, ist in der Fleischerei am SchillerGarten längst Betrieb. Es wird gewurstet, zerlegt und gekocht. Fleischlieferungen werden entgegengenommen, Schweinehälften und Rinderviertel zerlegt, Wurst produziert. „Wir haben eine Art Grundstandard“, erzählt Produktionsleiter Mirko Kikkilus. Montags wird zerlegt und für die Woche vorgearbeitet. Dienstags steht Brühwurst auf dem Plan, mittwochs Rohwurst – Knacker, Pfefferbeißer, Bierbeißer und Salami. Donnerstags folgen unter anderem Weißwurst, Currywurst und Bratwürste für den SchillerGarten sowie Leberkäse. Dazwischen werden Rouladen, Krautwickel oder Kochwürste eingeplant. Rund eine halbe Tonne Fleisch geht in einer Woche aus der Fleischerei in den SchillerGarten. Die Mitarbeiter wechseln die Posten, jeder kann alles. Dass die Kommunikation zwischen Fleischerei und Küche läuft, dafür sorgt Anke Baumgürtel.



Mirko Kikkilus: Vom Küchenchef zum Produktionsleiter

Mirko Kikkilus ist seit 27 Jahren dabei, 13 davon arbeitet er in der Fleischerei. Angefangen hat sein beruflicher Weg allerdings in der Küche. Als gelernter Küchenmeister war er Küchenchef im Radeberger Spezialausschank. Fleisch war schon damals sein Hobby. Als sich die Gelegenheit ergab, in der Fleischerei mitzuarbeiten, griff er zu. Sein Weg führte ihn anschließend vom stellvertretenden zum heutigen Produktionsleiter. Dass er so lange im Unternehmen geblieben ist, hat für ihn viel mit der Atmosphäre zu tun. Das Konzept stimme, die Chefs seien mitarbeiterorientiert – und er selbst sei gefördert worden, erzählt er. Auch seine Weiterbildung zum Küchenmeister wurde vom Unternehmen unterstützt. Nach Feierabend tauscht Mirko das Messer gegen die Leine: Erst geht es mit dem Hund aufs Feld, danach wartet der Garten. Und wenn Jahreszeit und Wetter passen, wird zu Hause weitergearbeitet – dann allerdings aus Leidenschaft. Mirko räuchert selbst Schinken oder macht Räucherlendchen und Knacker. Im SchillerGarten ist er Fan von Rohschinken und Rohwurst.



Marcel Janke: Der Koch, der in der Fleischerei landete

Bei Marcel Janke war der Weg in die Fleischerei eher eine Folge der Umstände. Der gelernte Koch arbeitete ebenfalls im Radeberger Spezialausschank. Als dieser während der Corona-Zeit geschlossen wurde, wechselte Marcel zunächst in den Verkauf der Fleischerei. Später ging es für ihn in die Produktion – und dort ist er seit 2019 geblieben. Dass ausgerechnet die Fleischerei sein Arbeitsplatz wurde, hätte er früher wohl nicht erwartet. Mit dem Schlachten könne er sich beispielsweise bis heute nicht unbedingt anfreunden. Für die Produktion aber gilt: „Es passt einfach.“ Seinen ungewöhnlich frühen Arbeitsbeginn nimmt Marcel dafür gern in Kauf. Um 3.50 Uhr steht er auf, kurz darauf geht es mit dem Fahrrad zur Arbeit. Gegen 13 Uhr ist Feierabend – und damit bleibt Zeit für seinen Sohn. Genau diese familienfreundlichen Arbeitszeiten sind für Marcel ein wichtiger Pluspunkt. Auch seine Freundin arbeitet im SchillerGarten, das Haus ist für ihn deshalb längst mehr als nur der Arbeitsplatz. Er schätzt den Umgang miteinander, die Verlässlichkeit und die Tatsache, dass sich Mitarbeiter hier gut aufgehoben fühlen. Wenn nachmittags noch Energie übrig ist, spielt Marcel Tischtennis, trifft Freunde oder geht wandern. Und beim Essen fällt seine Wahl eindeutig aus: Rippchen. Die seien „wirklich legendär“, sagt er.



Fotos: © Dörte Gerlach

Thomas Schramm: Der Fleischer, der eigentlich zur See wollte

Bei Thomas Schramm war der Berufswunsch schon früh klar. Er lernte Fleischer und absolvierte anschließend seine Pflichtzeit bei der Armee. Danach zog es ihn für drei Jahre zur Handelsmarine. Familie und Kinder veränderten die Pläne, und Thomas blieb schließlich seinem erlernten Beruf treu. Seit 16 Jahren arbeitet er im SchillerGarten.

Sein Arbeitstag beginnt noch früher als der seiner Kollegen: Um 2.30 Uhr steht Thomas auf, kurz nach vier ist er in der Fleischerei. Sein Schwerpunkt ist die Zerlegung. Schweinehälften und Rinderviertel werden von ihm verarbeitet, dazu kommen Zuschnitte für die Gaststätte. Der frühe Feierabend lässt ihm am Nachmittag viel Zeit. Thomas spielt aktiv Tischtennis, fährt Fahrrad und hat mit Haus und Garten ohnehin genügend Beschäftigung. Schlaf nachholen muss er nach eigener Aussage nicht – sein Körper habe

sich längst an den frühen Rhythmus gewöhnt. Was ihn seit 16 Jahren im SchillerGarten hält? Thomas macht daraus keine große Philosophie: Das Team sei in Ordnung, die Arbeit mache Spaß und das Betriebsklima in der Fleischerei stimme. Und beim Lieblingsessen überrascht der gelernte Fleischer: Eigentlich isst er am liebsten Kuchen. Wenn es etwas aus der eigenen Produktion sein soll, greift er aber gern zu frischer Leber- oder Weißwurst direkt aus dem Kessel.



Fabian Schauseil: Erst Koch, dann Fleischer

Auch Fabian Schauseil kam über die Küche in die Fleischerei. Er absolvierte seine Ausbildung zum Koch im SchillerGarten. Während der Corona-Zeit war auch für ihn klar, dass eine Veränderung notwendig wurde. Zunächst arbeitete er im Laden der Fleischerei, später ging es nach hinten in die Produktion. Nach seiner Kochausbildung machte Fabian zusätzlich noch den Fleischer. Wie seine Kollegen arbeitet Fabian nicht dauerhaft an einer einzigen Station. Alle zwei bis drei Wochen wechseln die Aufgaben: Zerlegung, Produktion oder verschiedene Zuarbeiten. Dann werden beispielsweise Kohlrouladen vorbereitet oder Käseknödel abgedreht und abgekocht. Arbeitsbeginn ist um 4.30 Uhr, im besten Fall ist gegen 13 Uhr Schluss. Den Nachmittag nutzt Fabian gern aktiv. Er fährt Fahrrad, geht ins Fitnessstudio, trifft Freunde – und kocht weiterhin gern. Viel Zeit zum Hinlegen bleibt dagegen nicht. „Sobald man sich zu Hause hinsetzt, ist meistens der Tag vorbei“, sagt er. Was ihn im SchillerGarten hält, ist vor allem das Team. In der kleinen Fleischerei arbeite man Hand in Hand, sehe sich jeden Tag und könne sich aufeinander verlassen. Und natürlich kommt am Ende die Frage nach dem Lieblingsprodukt. Fabian muss nicht lange überlegen: frische Weißwurst aus dem Kessel. Auch die Rouladen aus eigener Produktion gehören für ihn zu den Favoriten.



Daniel Franke: Vom Küchenchef in die Fleischerei

Seit 2008 gehört Daniel Franke zum Team des SchillerGartens. Zunächst arbeitete der gelernte Koch als stellvertretender Küchenchef, bevor er 2014 in die Fleischerei wechselte. Der Grund dafür war eine Diagnose: Multiple Sklerose. Der Chef bot ihm an, in einem anderen Bereich weiterzuarbeiten, in dem er sich besser auf seine Aufgaben konzentrieren kann. Heute schätzt Daniel Franke besonders das menschliche Miteinander. „Eine Chefetage habe ich so noch nicht erlebt“, erzählt er begeistert. Bei Problemen werde gemeinsam nach Lösungen gesucht. Diese Unterstützung ist für ihn ein wichtiger Grund, dem SchillerGarten seit vielen Jahren treu zu bleiben – auch wenn er dafür täglich nach Dresden fährt. Der frühe Arbeitsbeginn – aufstehen um 3 Uhr morgens - hat für ihn Vorteile: Bereits am frühen Nachmittag ist Feierabend. So bleibt Zeit für Familie, Ausflüge mit dem Moped, Dart und Nordic Walking mit seiner Frau.

Und was darf zum Frühstück nicht fehlen? Frisch gemachte Wurst aus der eigenen Fleischerei, am liebsten auf einem knusprigen Brötchen.

Fünf Männer, fünf unterschiedliche Wege. Früh anfangen, gemeinsam anpacken, verschiedene Aufgaben übernehmen und am Ende des Tages wissen, dass man sich aufeinander verlassen kann. Im SchillerGarten gehört das offenbar genauso zum Rezept wie gutes Fleisch.

Daniella Fischer



„Mit mir ist Ihr Immobilienverkauf erfolgreich.“

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

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

Ostsächsische Sparkasse Dresden

Schillerstätten in Deutschland – eine Auswahl

Herbst und Winter liegen vor uns und vielleicht möchte der eine oder andere freie Zeit nutzen, um für das nächste Jahr „etwas mehr Kultur“ zu planen oder auch noch einen Ausflug in diesem Jahr. Sie alle, die Leser des Potz Blitz, haben in irgendeiner Weise eine Beziehung zu Friedrich Schiller – daher möchten wir Sie anregen, im Rahmen einer schönen Kurzreise vielleicht noch die eine oder andere Schillerstätte zu besuchen. Die km-Angaben beziehen sich auf einen Start in Dresden.

Marbach am Neckar – Schillers Geburtshaus und Schiller Nationalmuseum (Baden-Württemberg), ca. 500 km
Sehenswerte, denkmalgeschützte Altstadt Marbachs in wunderschöner Umgebung. Marbach ist Schillers Geburtsort, zu besichtigen ist sein Geburtshaus, in dem er bis zu seinem 5. Lebensjahr lebte. Leben und Werk sowie persönliche Gegenstände zeigt das Schiller Nationalmuseum. Außerdem empfehlenswert: Das LiMo (Literaturmuseum der Moderne) und das Tobias Mayer Museum (der größte Astronom Europas).

Schillers Geburtshaus
Niklastorstr.31, 71672 Marbach
www.schillersgeburtshaus.de
Öffnungszeit: Dienstag bis Sonntag
10–17 Uhr (April bis Oktober)
und 11–16 Uhr (November bis März)

Schiller Nationalmuseum
Schillerhöhe 8, 71672 Marbach
www.dla-marbach.de/museen/schiller-nationalmuseum
Öffnungszeiten: Di. bis So.: 10–17 Uhr,
Montags geschlossen, außer an Feiertagen.


Foto: © Schillerhaus Marbach

Schillers Gartenhaus in Jena (Thüringen), ca. 190 km
Schiller bewohnte das Gartenhaus mit seiner Familie in den Sommern von 1797 bis 1799. Im März 1801 kehrte der inzwischen in Weimar ansässige Dichter noch einmal hierher zurück, um die Arbeit am Drama „Die Jungfrau von Orleans“ zu vollenden. Mit dem Kauf des Gartens verfolgte Schiller zwei Ziele: die angegriffene Gesundheit durch das Leben an frischer Luft stärken und die nötige Ruhe und Stimmung für seine poetischen Arbeiten finden. Während des Aufenthaltes entstanden wesentliche Teile des „Wallensteins“, der „Maria Stuart“ sowie die berühmten Balladen für den „Musenalmanach“. Zu besichtigen das gesamte 3-stöckige Gartenhaus inkl. dem Arbeitszimmer Schillers und einer kleinen Ausstellung sowie die Gartenanlage.

Tipp für die Umgebung:
Der Botanische Garten am Fürstengraben, dessen Anlage auf Goethe zurückgeht, Bummel durch Jena

Schillers Gartenhaus
Schillergäßchen 2, 07745 Jena
www.gartenhaus.uni-jena.de
1. April–31. Oktober: Di. bis So.: 11–17 Uhr,
1. November–31. März: Di. bis Sa.: 11–17 Uhr


Foto: © Schillerhaus Jena

Schillermuseum Bauerbach (Thüringen), ca. 320 km
Schiller fand hier auf seiner Flucht aus Stuttgart auf dem Rittergut der Familie von Wollzogen vom Dezember 1782 bis Juli 1783 Asyl. Schrieb hier Kabale und Liebe (Luise Millerin), die ersten Kapitel von Don Karlos, bereitete mehrere seiner späteren Werke vor und veröffentlichte das Spottgedicht „Die wunderseltsame Historia“. Zu sehen sind Schillers Schlaf- und Arbeitszimmer, Wohnräume der Familie von Wolzogen.

Tipp für die Umgebung:
Naturtheater, Burgruine Henneburg und Theaterstadt Meiningen

Schillermuseum Bauerbach
Schillerstr. 1, 98631 Garbfeld, OT Bauerbach
https://www.klassik-stiftung.de/schiller-museum-bauerbach
Öffnungszeiten: im Sommer Fr-So, 13–17 Uhr


Foto: © Schillerhaus Bauerbach

Das Schillerhäuschen in Dresden (Sachsen)
Schillers Domizil im Weinberg während seiner Dresdner Zeit zwischen 1785 und 1787, die er hier auf Einladung seines lebenslangen Freundes Christian Gottfried Körner verbrachte. Dresdens kleinstes Museum, betrieben von Ostern bis September von enthusiastischen ehrenamtlichen Museumsbetreuern. Schiller schrieb hier die „Ode an die Freude“ und am Don Karlos. Die „Gustel von Blasewitz“ ging in seinen „Wallenstein“ ein, die Wirtstochter aus dem heutigen „SchillerGarten“.

Schillerhäuschen Dresden
Schillerstraße 19, 01326 Dresden
museen-dresden.de/besuch/die-museen
Öffnungszeiten: Sa & So, Feiertage:
10–17 Uhr, Karfreitag bis Reformationstag


Foto: © Dörte Gerlach

Schillerhaus Oggersheim (Rheinland-Pfalz), ca. 550 km
Oggersheim bietet neben dem Schillerhaus zahlreiche Sehenswürdigkeiten aus der Geschichte der ehemals selbstständigen Stadt, zum Beispiel das Rathaus am Schillerplatz, die katholische Wallfahrtskirche „Maria Himmelfahrt“ in der Kapellengasse 8 oder die protestantische Markuskirche an der Schillerstraße 12 und den Basisstein der bayerischen Landvermessung.
Im Oktober 1782 Fluchtpunkt Schillers, damals Gasthof „Zum Viehof“ nach seiner Flucht aus Stuttgart. In diesem Haus wurde Schiller zum Dichter, arbeitete an „Luise Millerin“, was später auf Ifflands Vorschlag „Kabale und Liebe „ genannt wurde, schrieb den „Fiesko“ für die Mannheimer Bühne um.

Schillergedenkstätte im Schillerhaus Oggersheim
Schillerstraße 6, 67071 Ludwigshafen
www.schiller-in-oggersheim.de
Öffnungszeiten: Mittwoch: 13 - 20 Uhr,
Freitag: 10–12 Uhr, 13–17 Uhr und
nach Vereinbarung


Foto: © Schillerhaus Oggersheim

Schillerhaus Rudolstadt (Thüringen), ca. 220 km

Hier lernte Schiller seine Frau kennen und erhielt die lang entbehrte Familienanbindung, außerdem lernte er hier Goethe kennen, der ihm daraufhin die Jenaer Professur vermittelte. Ménage à trois mit den beiden Schwestern von Lengefeld. Arbeit am „Geisterseher“, Inspiration zum „Lied von der Glocke“. Nach eigener Aussage wichtige Periode seines Lebens, verschiedene Aufenthalte, besonders Rudolstädter Sommer 1788. Zu sehen das Haus der Familien von Lengefeld und von Beulwitz (der beiden von ihm geliebten Schwestern), eine Videoinstallation über das erste Treffen mit Goethe, der vertonte Briefwechsel zwischen Schiller und den Schwestern, ein parkartiger Garten, Restaurant und Café mit Freisitz, zahlreiche Veranstaltungen (Lesungen, Konzerte, Vorträge, Salons, Theater, Freiluftkino, Gartenfeste)

Tipp für die Umgebung:
Landesmuseum Schloss Heidecksburg, Saalfelder Feengrotten

Schillerhaus Rudolstadt
Schillerstraße 25, 07407 Rudolstadt
https://schillerhaus.rudolstadt.de
Öffnungszeiten: April bis Oktober:
täglich von 10–18 Uhr,
November bis März: täglich von 10 –17 Uhr



Foto: © A. Stempkewitz und M. Wirkner

Schillerhaus Leipzig (Sachsen), ca. 130 km

Im Jahr 1785 verbrachte der 25-jährige Friedrich Schiller einen Sommer in dem ehemaligen Dorf Gohlis in einem Bauernhaus. Das Schillerhaus selbst ist nicht nur ein charmanter Originalschauplatz, der mit der Ausstellung Friedrich Schiller in Leipzig und Gohlis 1785 vom Leben und Wirken des jungen Rebellen in Leipzig berichtet, sondern gleichzeitig ein Zeugnis der gesellschaftlichen und politischen Bewegungen im 18. und 19. Jahrhundert. Theateraufführungen, Sommerkonzerte und Lesungen finden regelmäßig im Garten des Schillerhauses statt und laden zum Verweilen ein.

Schillerhaus Leipzig
Menckestraße 42, 04155 Leipzig
https://www.stadtgeschichtliches-museum-leipzig.de/besuch/unsere-haeuser/schillerhaus/

Öffnungszeiten: März Di–So, Feiertage 10–16 Uhr, April bis Oktober Di–So, Feiertage 10–17 Uhr, November bis Februar geschlossen (Gruppenbesuche nach vorheriger Terminvereinbarung)



Foto: © Dörte Gerlach

Schillerhaus Weimar (Thüringen), ca. 210 km

Schillers Wohnhaus von 1802 bis zu seinem Tod 1805. Seit 1847 in städtischem Besitz und eine der ersten Memorialstätten eines Dichters in Deutschland. Zu sehen sind authentische Nachlassstücke und die von Schiller genutzen Räume in der Mansarde, in denen er bis zu seinem Tod arbeitete, die Kopie des Schiller-Porträts von Anton Graff und die Schillerbüste von Johann Heinrich Dannecker. In diesem Zimmer vollendete der Dichter seine Dramen „Die Braut von Messina“ und „Wilhelm Tell“. Sein letztes Stück „Demetrius“ blieb ein Fragment.

Tipp: Angrenzendes Schiller-Museum mit großer Ausstellung. Ganz Weimar ein sehenswertes Ensemble mit Stadt, Museen und Parks

Schillers Wohnhaus
Schillerstr. 12, 99423 Weimar
https://www.klassik-stiftung.de/schillers-wohnhaus/
Öffnungszeiten:
Di–So, Winter 9.30–16 Uhr,
Sommer 10–18 Uhr



Foto: © Wikipedia

Potz Blitz dankt allen Schillerstätten für Ihre Zuarbeiten!



Deserteur Friedrich Schiller:

Der Mut, dem eigenen Weg zu folgen

Manchmal beginnt ein großer Lebensweg mit einem Verbot. Als Friedrich Schiller im Jahr 1782 heimlich aus Württemberg floh, wusste er nicht, dass er einmal zu den bedeutendsten deutschen Dichtern zählen würde. Er wusste nicht, dass seine Werke Jahrhunderte überdauern würden, dass auch 250 Jahre (!) später Zitate aus seinen Werken genauso gültig sein werden und wohin ihn sein Weg führen würde. Klar war nur eines: Er konnte nicht anders.

Der junge Schiller war in einer Welt aufgewachsen, die wenig Raum für persönliche Freiheit ließ. In der Militärakademie des Herzogs Carl Eugen wurde sein Alltag streng geregelt. Der Tagesablauf war von Disziplin, Gehorsam und Kontrolle geprägt. Schiller sollte sich fügen, sollte funktionieren, sollte den Weg gehen, den andere für ihn vorgesehen hatten.

Heimliche Leidenschaft

Doch in ihm wuchs eine andere Leidenschaft. Heimlich schrieb er Theaterstücke, arbeitete an Ideen, die größer waren als die engen Grenzen seines Lebens. Während andere schliefen, schrieb er an Geschichten über Freiheit, Gerechtigkeit und die Sehnsucht nach einem selbstbestimmten Leben. Sein erstes Drama „Die Räuber“ veröffentlichte er auf eigene Kosten. Die Uraufführung in Mannheim wurde ein Erfolg, dem er heimlich beiwohnte. Doch der Herzog erfuhr es und reagierte mit Härte. Schiller erhielt Schreibverbot. Ausgerechnet dem Mann, dessen größte Begabung das Schreiben war, wurde das Schreiben untersagt. Viele Menschen hätten sich wohl gebeugt. Schiller tat es nicht. Statt aufzugeben, begann er bereits während seines Arrestes mit einem neuen Stück, „Luise Millerin“. Schließlich traf er eine Entscheidung, die sein ganzes Leben verändern sollte: Er floh.



Foto: © Archiv

Friedrich Schiller, Zeichnung von Anton Graff, 1786

Flucht als Ausweg

Die Flucht war mehr als ein Ortswechsel. Sie war ein Bekenntnis zur eigenen Freiheit. Schiller ließ nicht nur seine Stellung zurück. Er verließ seine Heimat, seine vertraute Umgebung und auch seine Eltern. Für diese bedeutete sein Weggang Sorge und Unsicherheit. Für den Vater besonders heikel: Johann Caspar Schiller stand als Offizier selbst im Dienst des Herzogs. Für Schiller selbst bedeutete die Flucht den Sprung ins Unbekannte. Das macht seinen Schritt bis heute so bemerkenswert. Er hatte keinen ausgearbeiteten Karriereplan, besaß keine Garantie auf Erfolg. Niemand konnte ihm versprechen, dass seine Werke veröffentlicht würden oder dass er seinen Lebensunterhalt als Schriftsteller verdienen könnte. Er bewegte sich in keine sichere Zukunft, sondern folgte einer Idee: dass ein Mensch seiner inneren Stimme treu bleiben muss.

Auch heute stehen Menschen immer wieder vor Entscheidungen, deren Ausgang sie nicht kennen. Sie wechseln den Beruf, gründen ein Unternehmen, beginnen ein Studium, engagieren sich für eine Überzeugung oder schlagen einen Weg ein, den andere nicht verstehen. Oft gibt es Zweifel, Risiken. Und selten lässt sich vorhersehen, wohin eine Entscheidung führen wird.

Schillers Leben erinnert daran, dass nicht jeder wichtige Schritt bereits vollständig abgesichert sein muss. Wer immer nur auf Gewissheit wartet, wird manche Chance nie ergreifen. Entwicklung zum Positiven entsteht häufig dort, wo Menschen den Mut haben, ihrer Überzeugung zu folgen, obwohl sie die Folgen noch nicht vollständig überblicken können. Der junge Mann, der einst heimlich schrieb und heimlich floh, wurde später zu einer der prägenden Stimmen deutscher Literatur. Sein Beispiel zeigt: Der eigene Weg beginnt oft dort, wo der Mut größer ist als die Angst.

Daniella Fischer



Bitte einmal anders: Sonderwünsche im Restaurant

Es gibt im SchillerGarten und vermutlich auch in anderen Restaurants zwei Arten von Gästen: Die einen sagen: „Ich nehme den Sauerbraten." Die anderen sagen: „Den Sauerbraten – aber könnten Sie statt der Klöße vielleicht Kartoffelpüree bringen, den Salat bitte ohne Zwiebeln, die Soße separat und wenn es geht, noch etwas Gemüse dazu?"

Willkommen im Zeitalter der individuellen Speisekarte. Denn erstaunlich oft wird im Restaurant heute häufig nicht mehr das bestellt, was in der Speisekarte steht. Die Karte wird offenbar eher als ein Vorschlag, eine Art kulinarischer Baukasten betrachtet. Das Schnitzel liefert die Hauptrolle, der Kartoffelsalat kommt aus einem anderen Stück der Speisekarte, und aus der Beilage eines anderen Gerichtes wird kurzerhand der persönliche Favorit. Für den Koch ist das durchaus eine interessante Situation. Er hat sich schließlich etwas dabei gedacht. Beilage, Soße, Gemüse und Hauptbestandteil sind nicht zufällig nebeneinander auf dem Teller gelandet. Ein Gericht ist im besten Fall komponiert wie ein kleines Musikstück: etwas Knuspriges, etwas Cremiges, etwas Frisches, etwas Herzhaftes. Und dann kommt der Gast und sagt: „Sehr schön – aber können wir den zweiten Satz bitte weglassen?"

Warum machen wir das? Weil wir verschieden sind! Der eine liebt Bohnen, der andere bekommt schon beim Anblick davon schlechte Laune. Manche mögen keine Pilze, andere keine Zwiebeln, wieder andere können mit Pommes einfach nichts anfangen. Dazu kommen Allergien und Unverträglichkeiten. Auch Gesundheitsbewusstsein spielt eine Rolle. Weniger Soße, Gemüse statt Pommes oder eine kleinere Portion können bewusste Entscheidungen sein. Und dann gibt es noch einen sehr menschlichen Grund: Wir möchten entscheiden. Die Forschung zur sogenannten Customization – also zur individuellen Zusammenstellung von Produkten – zeigt, dass Menschen Optionen schätzen, weil sie dadurch mehr Kontrolle über ihre Entscheidung empfinden. Das Restaurant wird ein bisschen zur persönlichen Werkstatt. Früher hieß es: „Was gibt es?" Heute lautet die Frage gelegentlich: „Was kann ich daraus machen?"

Für die Küche ist das allerdings nicht immer lustig. Eine Änderung bedeutet einen zusätzlichen Handgriff, eine andere Beilage muss bereitstehen, der Teller muss anders angerichtet werden, und bei vielen Sonderwünschen steigt die Gefahr, dass aus einem überschaubaren Küchenablauf ein kleines Rätselspiel wird. Gerade deshalb gibt es meist klare Regeln: Was lässt sich problemlos tauschen, was kostet extra, und wo muss die Küche passen? Denn ja: Sonderwünsche können Geld kosten. Einen gesetzlich festgelegten „Aufpreis für Kartoffelpüree statt Pommes" gibt es nicht, im SchillerGarten wird generell für Tauschwünsche auch nichts berechnet. „Es ist für uns finanziell egal, ob jemand Pommes gegen Kartoffeln tauscht", erläutert Geschäftsführer Thomas Jacob.

Interessant ist: Die Gastronomie selbst hat den Wunsch nach Individualisierung längst entdeckt. Bei Pizza, Burgern, Bowls oder Sandwiches gehört das Zusammenstellen inzwischen zum Geschäftsmodell. Die klassische Speisekarte steht also zwischen zwei Welten. Auf der einen Seite sagt sie: „So ist dieses Gericht aus gutem Grund gedacht." Auf der anderen Seite sagt der Gast: „Ja, aber aus meinen Gründen hätte ich es gern anders." Ein gutes Restaurant muss nicht jeden Wunsch erfüllen. Aber es kann entscheiden, welche Wünsche es sinnvoll möglich macht. Und ein Koch darf durchaus stolz darauf sein, dass er weiß, warum Bohnen und Kartoffelpüree auf seinem Teller eben nicht gemeinsam vorgesehen waren. Andererseits: Wenn jemand glücklich vor seinem Teller sitzt, weil die ungeliebten Pommes verschwunden und dafür das geliebte Kartoffelpüree aufgetaucht ist, hat die Küche vielleicht doch etwas richtig gemacht. Was haben Sie, liebe Leser, zuletzt getauscht?

Daniella Fischer



Auszug aus der SchillerGarten Speisekarte – Haben SIe schon mal getauscht?



Knusprige halbe Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelklößen



Hausgemachte Bratenfleischsülzemit Remouladensoße, Gurken-Bohnensalat und Bratkartoffeln



Ofenfrischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelklößen

Fotos: © Dörte Gerlach

Geschenke aus dem SchillerGarten

Kulinarisches: Stollen, Kaffee & Wein





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 Bacchus, Grauburgunder und Müller-Thurgau, einen Rotwein aus Blaufränkisch, Pinutin 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.

Rosinen-Stollen
1 Kilogramm,
im dekorativen
Geschenkkarton,
25,90 Euro

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!



Fotos: © Dörte Gerlach

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



Der SchillerGarten-Kaffee

Eine Auswahl feinster Bohnen aus Brasilien, Kolumbien, Vietnam, Papua-Neuguinea und Ostafrika – das ist der typische SchillerGarten-Kaffee. Fein aufeinander abgestimmt macht genau diese Mischung den cremigen Genuss aus. Ob als kleine Geschenke-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 feinster Hochlandbohnen aus Zentralafrika, Brasilien und Kolumbien. Sie verleihen dem Espresso einen unverwechselbaren Geschmack – eben dunkel, rassig und leidenschaftlich.

Plätzchen zur Weihnachtszeit
350 Gramm, 8,90 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 Weihnachtsplätzchen liebevoll gebacken und dekoriert.

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



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,- € 20,- € 50,- €

SchillerGarten-Gutschein

Gutscheine sind nicht einfallslos! Sie bringen viel Freude beim Beschenkten, 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

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





PAULANER MÜNCHEN



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

Umgeben von Semperoper, Zwinger und Residenzschloss garantiert das Paulaner's eine beeindruckende Kulisse. Nicht ohne Grund trifft man sich hier vor und nach dem Opernbesuch.

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 Paulaner Brauerei, das Bier avancierte auch zum bayerischen Exportschlager.

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

Die Milchmädchen-Rechnung und der Tetra Pak

Wer träumt nicht auch manchmal von Geld? Wie das Milchmädchen in der Fabel von Jean de La Fontaine aus dem Jahr 1668? Mit ihrer Milchkanne in der Hand lief sie zum Markt. Was würde sie vom Geld der verkauften Milch alles kaufen können! Eier und Hühner als erstes! Vom Gewinn der Hühner später ein Schwein! Schließlich dann eine Kuh. Wie herrlich diese Aussichten! Sie hüpft und springt in Vorfreude. Doch oh Schreck, die Milch schweppert aus der Kanne – ihr Plan ist vorbei, bevor er begann. Ihre Rechnung ging nicht auf. Eben eine Milchmädchen-Rechnung.

Noch bis in die 1950er/60er Jahre waren Milchkannen und Milchwagen vielerorts noch ganz normal. Seit sich Anfang des 20. Jahrhunderts die verzinkte Milchkanne durchgesetzt hatte, war sie das Mittel der Wahl, Milch zu den Verkaufsorten und Märkten zu bringen. Manchmal brachte ein Milchmann die Milch sogar bis zum Haus. Später ersetzten gläserne, schwere Milchflaschen die Kannen. Doch dann begann der Siegeszug einer neuen Verpackung, die bis heute verwendet wird: der Tetra Pak.



Illustration „Milchmädchen“

Schwedische Idee

Der Tetra Pak wurde in Schweden als preiswerte, hygienische Verpackung für Milch entwickelt. Seine eigentliche Innovation war nicht nur der Karton, sondern das Zusammenspiel aus kunststoffbeschichtetem Papier, luftdichter Versiegelung und einer Maschine, die Flüssigkeit kontinuierlich abfüllt und einzelne Packungen formt. In den 1940er Jahren suchte der Unternehmer Ruben Rausing nach einer Alternative zu diesen schweren, zerbrechlichen Milchflaschen aus Glas. Die Verpackung sollte wenig Material brauchen, günstig herzustellen sein und Milch zuverlässig transportierbar machen. Das Entwicklungsteam arbeitete bei Åkerlund & Rausing in Lund. Die Grundidee entstand 1943. Beteiligt waren vor allem der Chemiker Erik Wallenberg, der Ingenieur Harry Järund, der Verkaufsleiter Erik Torudd sowie Ruben Rausing als Ideengeber und Unternehmer. Sie entwickelten einen Karton in der Form eines Tetraeders, einer Pyramide mit vier dreieckigen Flächen. Daher stammt der Name „Tetra Pak“. Entscheidend waren drei technische Elemente: Papier wurde innen mit Kunststoff beschichtet, damit die Milch den Karton nicht aufweichte. Ein schlauchförmiges Verpackungsmaterial wurde mit Milch gefüllt. Die Maschine versiegelte und trennte den Schlauch in wechselnder Richtung ab. So entstanden die charakteristischen tetraederförmigen Einzelpackungen.



Fotos: © tetrapak.com

„Es ist nicht leicht, etwas zu tun, was vor einem noch nie jemand getan hat.“ Ruben Rausing

Rausing meldete 1944 ein Patent auf die Innovation an. Nach mehreren Jahren der Weiterentwicklung wurde die Tetra-Pak-Verpackung am 18. Mai 1951 in Lund öffentlich vorgestellt. 1952 ging die erste Abfüllmaschine an eine Molkerei; damit begann die kommerzielle Verbreitung.

Veränderte Form

Das erste Tetra Pak war zwar materialsparend und stabil, aber wegen seiner pyramidenförmigen Gestalt unpraktisch zu stapeln. Deshalb entwickelte Tetra Pak später die quaderförmige Tetra Brik-Packung. Sie nutzte Lager- und Transportraum wesentlich besser und setzte sich ab den 1960er-Jahren breit durch. Später wurde sie auch für viele andere Flüssigkeiten und Säfte verwendet. Eine Milchmädchen-Rechnung ist heutzutage also nicht mehr möglich. Es sei denn, man verschweppert Milch wegen des fixierten Drehverschlusses an der Verpackung. Aber der wäre einen anderen Artikel wert!



Ruben Rausing zeigt ein Papiermodell des Tetra Classic Verpackungsdesigns.

Daniella Fischer



Fotos: © Wikipedia

Illustration „Milchmädchen“

Guten Appetit!

Sie halten diesen Potz Blitz in der Hand. Worauf haben Sie dabei gerade Appetit? Auf einen Cappuccino? Ein Bier? Ein Stück Schokolade? Und wenn Sie an den Abend denken, worauf dann? Eine Sauerteigbrotscheibe mit Lyoner Wurst? Oder einen Tomate-Mozzarella-Salat? Lieber ein Nutella-Brötchen? Vielleicht auch auf ein köstliches Gericht im SchillerGarten?

Appetit – ein Wunder von vielen im Menschen. Allein die Vorstellungskraft genügt. Man weiß, wie es schmecken wird. Die SchillerGarten-Torte. Die Sülze mit Remoulade im Traditionsgasthaus oder ein köstliches Eis. Mitunter schlägt uns der Appetit auch ein Schnippchen. Jeder kennt das Phänomen: Eigentlich steht die Entscheidung längst fest. Heute Abend gibt es den SchillerGarten-Burger – wie herrlich war der doch beim letzten Mal! Dann landet die Speisekarte auf dem Tisch. Da locken Spargel mit Sauce Hollandaise, der unschlagbare Sauerbraten oder der leichte Caesars Salad. Zehn Sekunden später ist der Burger vergessen. Unser Hunger hat sich in dieser kurzen Zeit nicht verändert – unser Appetit schon. Denn er ist ein Meister der Verführung. Er reagiert auf Bilder, Düfte, klangvolle Beschreibungen und die Aussicht auf Genuss. Das Gehirn prüft ständig neu, was im Moment am reizvollsten erscheint. Deshalb genügt manchmal schon ein einziger Satz auf der Speisekarte, um unsere kulinarischen Pläne über den Haufen zu werfen. Appetit verleitet. Er ist nicht Hunger, der ein biologisches Alarmsignal ist. Dem Körper geht die Energie aus, er braucht Nachschub. Appetit dagegen ist raffinierter. Er ist die Lust auf etwas Bestimmtes – auf knusprige Bratkartoffeln, cremiges Eis oder das erste Stück Pflaumenkuchen im Spätsommer. Man könnte sagen: Hunger fragt „Wann gibt es endlich etwas zu essen?“, Appetit fragt „Warum nicht genau das und das jetzt?“

Gesteuert wird der Appetit durch Sinnesreize, Hormone, die Psyche und das Gehirn. Wir kennen den gesunden Appetit auf eine Mahlzeit, auch den Heißhunger, aber auch die Appetitlosigkeit bei Krankheit. Und jeder ist wohl schon einmal satt am Kühlschrank vorbeigegangen, sah den kleinen süßen Pudding – und schon war es mit dem guten Vorsatz vorbei, nichts mehr zu essen. Der Appetit ist schuld, wer sonst?

Doch was passiert mit uns, wenn wir plötzlich vom Burger auf den Salat wechseln? Neue Reize aktivieren das Belohnungssystem! Die Speisekarte präsentiert Beschreibungen – von Gerichten, an die man vorher gar nicht gedacht hat. Das Gehirn bewertet diese Optionen neu und kann ein anderes Gericht plötzlich als attraktiver einstufen. Schon das Lesen von Formulierungen wie „knusprig gebraten“, „hausgemacht“, „mit frischen Kräutern“ oder „cremige Sauce“ aktiviert Hirnregionen, die mit Vorfreude und Belohnung verbunden sind. Der eigentliche Genuss beginnt also lange vor dem ersten Bissen. Wenn sich dann noch Erfahrungen einmischen, wie „knusprig“ es vielleicht beim letzten Mal war, so schnell kann man nicht denken, wie die Entscheidungen wanken. Hinzu kommen noch andere Abwägungen: Wie wird man sich nach dem Essen fühlen? Daheim war der Burger attraktiv, weil man Appetit auf etwas Herzhaftes hatte, Genuss und Sättigung wollte. Im Restaurant merkt man vielleicht: „Eigentlich möchte ich doch lieber etwas Frisches und Leichtes, damit werde ich mich später besser fühlen.“ Das Ganze hat aber mit Wankelmütigkeit nichts zu tun. Beide Wünsche waren zu ihrem jeweiligen Zeitpunkt echt. Man ändert nicht seine Meinung, man bekommt einfach eine neue. Und jetzt, liebe Leser, worauf haben Sie Appetit? Und warum heute nicht die einzigartige SchillerGarten-Torte als Dessert? Sie haben so viel geleistet heute, der Tag war so anstrengend, Sie hätten sich das einfach verdient! Schauen Sie in die Vitrine! Sieht sie nicht verführerisch aus? Diese Creme, trotzdem diese Leichtigkeit. Sie sollten probieren!

Daniella Fischer



Schnitzel



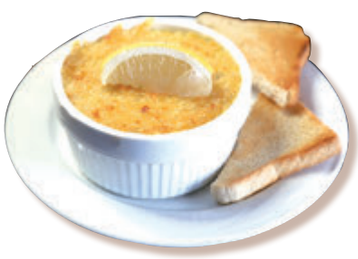
Zigeunersteak



Sauerbraten



SchillerGarten Rostbratwürstchen



Würzfleisch



hausgebeiztes Lachsfilet



SchillerGarten-Torte



Karamell-Nusseisbecher

Fotos: © Dörte Gerlach

Weihnachtsgänse im SchillerGarten

Die Gänse im Traditionsgasthaus stammen vom Schönberger Geflügelhof. Schon seit 1990 betreibt Jürgen Weber einen Legehennenstall, neben der Eierproduktion aber auch eine Geflügelaufzucht. Was lag näher für die Besitzer des SchillerGartens, mit diesem regionalen Erzeuger zusammenzuarbeiten, der für alle Geflügelprodukte eine Herkunftsgarantie gibt: Deutsche Elterntiere, in Deutschland aufgezogen, in Deutschland geschlachtet.



Für alle, die es zu Hause selber ausprobieren wollen

Gebratene Gans

1 küchenfertige Gans etwa 4 - 5 kg
1 Apfel
1 Orange
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Beifuß



1





Die Gans abspülen und anschließend den Hals und die Flügel abschneiden.





Die Innereien entfernen (sind meist in einem Beutel) – Herz und Magen können später zur Brühe verwendet werden, die Leber kann gebraten als Beilage zu einem Salat gege-ben werden – auch das Fett aus dem Inneren abschneiden. Anschließend unter fließendem Wasser die Gans waschen.

SchillerGarten Blasewitz.

Hochverehrte Gäste!
Es sei Ihnen eine wahrhaft kaiserliche Köstlichkeit empfohlen, wie sie seit alters her in den vornehmen Küchen Wiens geschätzt und gepflegt wird:

Wiener Schnitzel

Das echte Wiener Schnitzel, aus feinstem Kalbfleisch bereitet, sorgsam geklopft, in Mehl, Ei und fein geriebener Semmel gewendet und in heißem Butterschmalz goldgelb ausgebacken. Von zarter Beschaffenheit, umhüllt von einer luftig-knusprigen Panier.

Winter 2026/27

Hochachtungsvoll,
Ihr Gastwirt Frank Baumgürtel

2






Die beiden Zwiebeln grob schneiden, Orange schälen und in Stücke zerteilen, den Apfel ebenfalls in große Stücke tei-len. Alles zu einem Salat als Füllung für die Gans zusammenrühren.

3






Die Füllung nun mit den Gewürzen Salz, Pfeffer, Beifuß vermischen, anschließend die Gans innen mit Salz, Pfeffer, Beifuß würzen, danach die Gans füllen mit der angerichteten Füllung aus Zwiebeln, Äpfeln, Orangen und den Gewürzen. Mit einer Rouladennadel die Gans gut verschließen.

4



Die Gans in einen Bräter geben und 1 Liter Wasser sowie 0,2 Liter Rotwein auffüllen. Anschließend in den auf 160 Grad vorgeheizten Backofen geben und 2 Stunden braten. Ab und zu mit dem Schmorfond begießen.
Die Temperatur erhöhen auf 180 Grad und die Gans noch einmal 45 Minuten knusprig braten.

5



Nach 2,45 Stunden ist die Gans knusprig und fertig!

6






Die Gans zerteilen an der Brustseite, dann die Füllung entnehmen, anschließend das Rückrad trennen und die Keulen ablösen. Für das Anrichten ist es angenehmer, wenn die Knochen ausgelöst werden.

Für die Soße werden der Hals und die Flügel angebraten, mit dem Schmorsud der Gans abgelöscht und etwas einreduziert. Das Fett abschöpfen und aufheben für Gänseschmalz.

Anrichten wie man möchte, mit Salzkartoffeln oder Klößen und Rotkohl oder Grünkohl – Guten Appetit!

Fotos: © Dörte Gerlach

Der Ursprung der Weihnachtsgänse

Der Ursprung dieses Gänsebratens geht auf den katholischen Brauch der Martinsgans zurück, die vor Beginn der adventlichen Fastenzeit am 11. November gegessen wird. Am Heiligabend endet diese Fastenzeit und es wird wieder eine Gans als Festtagsbraten zubereitet. Zum Ursprung der Weihnachtsgans besagt eine Legende, dass 1588 die englische Königin Elizabeth I. zur Weihnachtszeit gerade eine Gans verspeiste, als die Nachricht eintraf, dass die spanische Armada bezwungen worden sei. Aus Freude über diesen Sieg und als Zeichen eines guten Omens soll sie daraufhin die Gans zum Weihnachtsbraten erklärt haben. Der Brauch soll sich dann auch auf dem europäischen Kontinent ausgebreitet haben. Heutzutage ist der traditionelle Weihnachtsbraten in Großbritannien nicht mehr die Gans sondern der Truthahn.
Eine andere Version besagt, dass mutmaßlich einflussreichen Feinschmeckern der triste Weihnachtskarpfen zu wenig festlich erschienen sein soll und deshalb darauf hingewirkt wurde, dass Gänse und Enten wegen ihrer Affinität zum Wasser im Sinne der Gebote als Fi-sche zu gelten hätten.

Quelle: Wikipedia

Blasewitzer Geschichten

Stube, Kammer, Küche

Schlafstellenwesen enthüllt:
Blasewitz nicht nur vornehme „Villencolonie“



Foto: © Stadtarchiv Dresden

Schon immer galt Blasewitz als Vorort Dresdens auf Grund seiner schönen Lage und der entstandenen Villen als ein Ort für Begüterte. Eine auf Anregung der Königlichen Amtshauptmannschaft durchgeführte Erhebung räumt aber Ende des 19. Jahrhunderts mit diesem Vorurteil auf, dass es in Blasewitz nur „sehr theuere Wohnungen“ gäbe, die sich „wegen ihrer Größe überdies auch nur für Herrschaften eigne“. Insgesamt gab es laut dem Abschlussbericht in jener Zeit 1.791 „Familienwohnungen“ in Blasewitz, von denen ein reichliches Drittel „bloß drei Räume – Stube, Kammer, Küche – oder noch weniger umfassen“. Ein Teil der Bewohner musste sich überdies die Räumlichkeiten noch mit Untermietern teilen. Besonders hervorgehoben wird jedoch die „tadellose Beschaffenheit der Schlafstellen“, deren Mietpreise zwischen acht und zwölf Mark lagen. Der Untermieter musste für das einzelne Zimmer zwischen 15 und 25 Mark aufbringen, die genannten Wohnungen mit Stube, Kammer und Küche kosteten damals zwischen 220 und 280 Mark. „Wer mit den Wohnungsverhältnissen der Stadt Dresden und der, hauptsächlich von der Arbeiterbevölkerung bewohnten westlichen Vororte nur einigermaßen vertraut ist, wird einräumen müssen, dass das im Vorstehenden kurz skizzirte Bild ein nach jeder Hinsicht günstiges und ungemein erfreuliches ist. Die Zahl der Dresdner Geschäfts- und Kaufleute, sowie der Bureaubeamten, die Blasewitz zu ihren ständigen Wohnsitzen erwählen, wird wohl mit jedem Jahre wachsen, zumal es eine längst erwiesene Thatsache ist, dass die Wohnungen in der Stadt trotz der schon so hohen Preislage stets noch theurer werden“, schreibt die Zeitung weiter.

Zum heutigen Zeitpunkt weist die Statistik der Stadt Dresden 5.390 Wohnungen für Blasewitz aus mit durchschnittlich 85 Quadratmetern Wohnfläche. Pro Quadratmeter sei der Mietpreis im Durchschnitt 9,81 Euro in Dresden. Von Untermietern spricht die Statistik heute nicht mehr. Blasewitz hat knapp 89.000 Einwohner mit einem Durchschnittsalter von 46 Jahren. Damit liegt Blasewitz über dem Dresdner Gesamtdurchschnitt, der bei 43,7 Jahren liegt. Der Stadtteil gehört zu den demografisch älteren und gleichzeitig stabilsten Wohngegenden der sächsischen Landeshauptstadt, was unter anderem auf die hohe Lebensqualität, die gewachsene Villenstruktur und den historisch bedingten, geringeren Anteil an studentischen Wohngemeinschaften zurückzuführen ist.

Daniella Fischer

Unsere Schiller-Frage

Wann floh Schiller aus Württemberg?

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 2027.

Auflösung Schiller-Frage Ausgabe 03/2026

Den „Weimarer Musenhof“ gründete und führte Herzogin Anna Amalia von Sachsen-Weimar-Eisenach.

Herzlichen Glückwunsch unseren Gewinnern:
H. Nilk aus Dresden, I. Satzel aus Bergen auf Rügen
sowie T. Büttner aus Leubnitz

Auf Schillers Versen

Die Worte des Glaubens (Auszug)

Drei Worte nenn ich euch, inhaltschwer,
Sie gehen von Munde zu Munde,
Doch stammen sie nicht von außen her,
Das Herz nur gibt davon Kunde.
Dem Menschen ist aller Wert geraubt,
Wenn er nicht mehr an die drei Worte glaubt.

Der Mensch ist frei geschaffen, ist frei,
Und würd' er in Ketten geboren,
Laßt euch nicht irren des Pöbels Geschrei,
Nicht den Mißbrauch rasender Toren.
Vor dem Sklaven, wenn er die Kette bricht,
Vor dem freien Menschen erzittert nicht.

...

SchillerGarten Dresden GmbH
Schillerplatz 9, 01309 Dresden
Telefon: 0351/ 811 99-0
Telefax: 0351/ 811 99-23

E-Mail: info@schillergarten.de
Internet: www.schillergarten.de
Öffnungszeiten:
Täglich ab 11.00 Uhr

Hauseigene Fleischerei
und Konditorei
Eigene Eisproduktion
Großer Biergarten mit Elbblick

SchillerGarten
GROSSES RESTAURANT & CAFÉ