

Potz Blitz



Foto: © Dörte Gerlach



Foto: © Archiv

Anna Constantia Reichsgräfin von Cosel

Sie war eine der schillerndsten Persönlichkeiten Sachsens und endete in der Verbannung: Gräfin Cosel. Über Leidenschaft, Stolz, Hochmut und Tragik viel Lese-stoff auf Seite 10.

„Liebe Freunde! Es gab schönre Zeiten als die usern – das ist nicht zu streiten!“

Friedrich Schiller

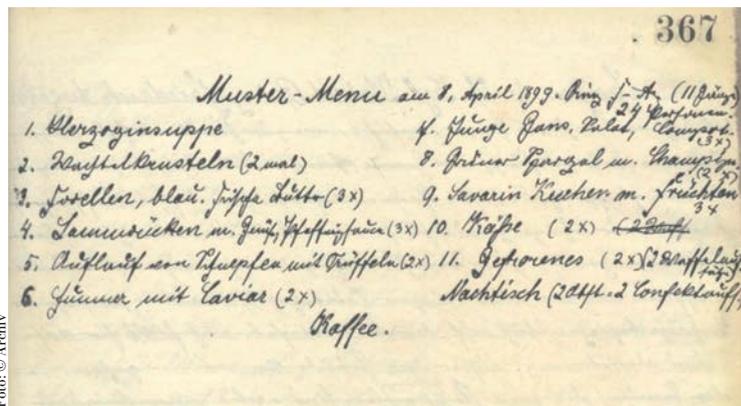


Foto: © Archiv

Menü aus dem historischen Kochbuch von Ernst Max Pötzsch



Editorial

In dieser Zeitung, liebe Leser, stellen wir Ihnen wieder einige unserer Mitarbeiter



vor. Unter ihnen sind schon seit einiger Zeit auch Kollegen aus dem europäischen Ausland, wie beispielsweise Bulgarien, Spanien, Tschechien oder der Slowakei. Nach einigen Startschwierigkeiten, meist sprachliche, sind wir heute froh, dass uns diese Mitarbeiter insbesondere in den Sommermonaten unterstützen. Alle haben sich gut in das Team eingefügt, einige verbringen auch die Freizeit mit den heimischen Kollegen. Damit konnten wir unser Geschäft zur Sommersaison überhaupt bewältigen und sind froh, dass das Team so gut funktioniert.

*Ihr Gastwirt
Frank Baumgürtel*



Inhalt

Besonderer Gast:
Prof. Josef Matzerath 5

Partner:
Mönch – Naturstein 8

Historie:
Gräfin Cosel 10

Eventlocation:
Das Parkhotel 12

Essen:
Ernährungsarten 14

Mitarbeiter:
Team SchillerGarten 18

Vom Suchen und Finden: den Leidenschaften auf der Spur

Leidenschaftlich geht es zu in diesem Potz Blitz. Mit ebendieser Eigenschaft liebte eine Frau einen Mann, der ihr zunächst verfallen war. Doch dann verlor sie den Respekt (oder hatte ihn nie?) – und wurde fallen gelassen. Gräfin Cosel, ohne die unser sächsischer Kurfürst August der Starke nur halb so interessant wäre, ist ein Beispiel, für das Johann Wolfgang von Goethe ein treffendes Zitat fand: „Große Leidenschaften sind Krankheiten ohne Hoffnung. Was sie heilen könnte, macht sie

erst recht gefährlich.“ Gefährlich wäre es auch, ohne Sinn und Verstand Ernährungsgewohnheiten über Bord zu werfen, die durchaus ihre Berechtigung haben. Nicht jedoch, mit Leidenschaft einer neuen Ernährung zu folgen, die dem eigenen Körper gut bekommt und dem Maß aller Dinge, dem eigenen Wohlfühlen, dient. Lieben und Essen – das sind die Leidenschaften, auf die Sie sich in diesem Potz Blitz einlassen könnten. So Sie leidenschaftlicher Potz Blitz-Leser sind ...

Schiller im SchillerGarten

Das ist für die Kenner aus Blasewitz nun absolut nichts Neues – doch bei diesem Besuch handelte es sich nicht um den Dichter, sondern den Musiker Christopher von Deylen, genannt Schiller. Der ist gerade auf Promotiontour für sein neues Album „Future“ und machte dafür auch halt im Schiller-

Garten, um sich dort mit Vertretern einer Dresdner Zeitung zu treffen. „Ich starte am 27. September ganz bewusst hier in Dresden meine Tour“, so der Musiker gegenüber BILD. „Denn hier haben die Leute eine ganz besondere Beziehung zu elektronischer Musik.“ (pr)



Fotos: © Privat

Neues aus Weimar

Mit gleich zwei Ausstellungshinweisen und einer neu besetzten Personalie macht die Klassik Stiftung Weimar auf sich aufmerksam. „Restaurieren nach dem Brand“ - die Ausstellung über die Rettung der Bücher der Herzogin Anna Amalia Bibliothek nach dem fürchterlichen Brand von 2004 ist seit Anfang Juli nunmehr wieder und dauerhaft im historischen Bibliotheksgebäude zu sehen. Die Ausstellung mit über 60 Büchern, Fragmenten, Modellen und Videos demonstriert die technischen Möglichkei-

ten der Erhaltung der Bücher aus dem 15. bis 20. Jahrhundert. Neuer Direktor der berühmten Bibliothek wird zum 1. Oktober Reinhard Laube, Direktor der Staats- und Stadtbibliothek Augsburg. Laube, der Geschichte, Philosophie, Germanistik und Pädagogik studierte und an mehreren Bibliotheken tätig war, sei eine „ausgezeichnete Wahl“, so die Klassik Stiftung in einer Pressemitteilung. Er löst den langjährigen Direktor Michael Knoche ab, der am 30. September im Rahmen des Festakts zum 325-jähri-



Fotos: © Maik Schuck, © Klassik Stiftung Weimar

Einkleben der Intarsie in die Fehlstelle des Buchrückens

gen Jubiläum der Bibliothek verabschiedet wird. Unter dem Titel „Sardellen Salat sehr gut“ sind im Goethe- und Schiller-Archiv handgeschriebene Kochbücher und Speisezettel, so auch Rezeptsammlungen von Goethe und Schiller, aber auch Arnim und Nietzsche zu sehen. Dabei geht es nicht nur um die Herstellung von Speisen, sondern auch um dekorativen Tafelschmuck oder Rezepte für die Gesundheit, meist flüchtig niedergeschrieben. Im Gegenzug dazu die Ausführungen von René François le Goillon, Küchenmeister der Herzogin Anna Amalia. Seine »Grands Dinners« mit auserlesenen Spezialitäten und prachtvollen Tafelarrangements sind 1829 im Taschenbuch »Der neue Apicius« erschienen und haben den Verfasser über Weimars Grenzen hinaus berühmt gemacht. »Menus à la

Goillon« wurden noch lange nachgekocht, wie man an einem Speisezettel von 1873 aus dem Wittumspalais sehen kann. Der Eintritt zur Ausstellung ist frei. (pr)



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, Nägelstr. 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
Birte Urban-Eichele

Lektorat: Rosemarie Knöfel
Fotos: Dörte Gerlach, Archiv SchillerGarten, Wikipedia,
Maik Schuck, Privatfotos, Birte Urban-Eichele
Satz, Druckvorlagen, Produktionsleitung: Dörte Gerlach
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 4/2016: 20.10.2016
Redaktionsschluss für Ausgabe 4/2016: 20.10.2016
Erscheinungstermin Ausgabe 4/2016: 10.11.2016

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.

Willkommen in Grächen

www.chalet-sandrine.de

Ferienhaus im Matterhorntal

Im sonnigen und kinderfreundlichsten Ort der Schweiz
Ski- und Wandergebiet Grächen (Wallis) auf 1.617 m
Komfortabel, neu eingerichtet, zur Alleinnutzung
für bis zu 6 Personen ab 444,00 €/Woche + NK

info@chalet-sandrine.de



Fußball-Fans im Biergarten



Es gibt wohl nichts Schöneres als ein deutsches Tor während einer Fußballmeisterschaft beim Public Viewing zu erleben. Auch wenn es die deutsche Nationalmannschaft diesmal nicht bis ins Finale der diesjährigen Europameisterschaft geschafft hat – zahlrei-

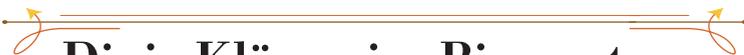
che Fußballfreunde genossen das nun schon zur Tradition gewordene gemeinsame „Fernsehen“ im Biergarten des SchillerGartens. „Wenn man sich an die Anfänge erinnert“, so blickt GF Thomas Jacob zurück, „wir saßen mit dem Projektor und einer kleinen

Leinwand zusammen.“ Kein Vergleich zu heute mit lichtstarker LED-Wand und hervorragendem Sound. Geblieben ist über all die Jahre eines: die immer gute und harmonische Stimmung im SchillerGarten!

Daniella Fischer



Fotos: © Dörte Gerlach



Dixie-Klänge im Biergarten

Eine fröhliche Gästeschar, die sich von Dixieklängen prächtig unterhalten ließ – ein mittlerweile gewohntes Bild

zu den Dixie-Tagen im SchillerGarten. Freunde treffen, ein gutes Bier genießen, der Musik zuhören und mit dem

Fuß wippen, ein bisschen flanieren, den Kindern beim Spielen auf dem Spielplatz zusehen und beim Schwäne füttern an der Elbe noch immer von Musik begleitet sein – manchmal ist es gut, wenn

alles ist wie immer!

In diesem Jahr spielten die No Nonsense Band aus Würzburg, „Mr. Speedfinger“ Jürgen Adlung aus Erfurt und die Imperial Band aus Friedrichshafen.

delfi



Fotos: © Dörte Gerlach

Mit Vergnügen trinke ich Bier*
Ein Feldschlößchen!
*Friedrich Schiller

Original Dresdner Braukunst
Feldschlößchen
Freu Dich drauf.

Wenn der Bierkutscher kommt ...

Wenn der rote Blitz, ein alter GARANT, vor dem Radeberger Spezialausschank auf der Brühlschen Terrasse hält – einem der Betriebe der Besitzer des SchillerGartens – dann heißt es: Tank-Zeit! Irgendwann sind sie leer, die kupfernen Ausschanktanks in diesem Gasthaus und dann kommt wie zu alten Zeiten der Bierkutscher. Seit acht Jahren schon betankt Jörg Schroll, nicht ohne vorher zu reinigen. Denn bevor das frische Bier vom Bier-

kutscher-Auto in die Tanks darf, müssen die Tanks mit verschiedenen Mitteln hygienisch einwandfrei gereinigt werden. Doch wie kann man dann das Bier einfüllen ohne dass es schäumt? „Der Tank wird mit CO₂ vorgespannt“, erklärt der Fachmann. Zwei Mal 1.046 Liter fließen dann nach der Reinigung ohne eine einzige Schaumkrone in den Tank, an einem Tag das Pilsner, am anderen das beliebte Zwickel-Bier. Na dann, Prost!



Blick in die Reinigungsanlage



Der GARANT vor dem Radeberger Spezialausschank



Jörg Schroll



Die Ausschanktanks von oben

Fotos: © Dörte Gerlach

Prof. Josef Matzerath

ist Professor am Institut für Geschichte der TU Dresden mit den Schwerpunkten Adels-, Parlaments- und Ernährungsgeschichte.

Herr Matzerath, wie sind Sie zur Ernährungsgeschichte gekommen?

Über die Landtagsgeschichte. In den Akten des Oberhofmarschallamtes fand ich Menükarten des Dresdner Hofes, der von 1833 bis 1918 für den Landtag exquisite Tafeln arrangiert hat und die Mitglieder am Beginn und am Ende einer Sitzungsperiode zum Essen ins Dresdner Schloss einlud. Doch wie die Menüs gekocht wurden, darüber gab es öffentlich zugänglich bisher nichts.

Bis 2006 ein wunderbarer Fund gemacht wurde ...

Richtig. Der Bibliothek an der TU wurde ein Kochbuch mit handschriftlichen Aufzeichnungen von Ernst Max Pötzsch übereignet. Er war einer der Köche des Kronprinzen Friedrich August III. Für den König arbeiteten allein 40 Leute in der Hofküche, aber auch jeder Prinz hatte seine eigene Küche mit eigenem Personal. Pötzsch war etwa ein Jahr da, zog dann weiter, kochte für Graf Henckel von Donnersmarck oder für den Grafen Ortenburg in Franken. Natürlich gab es schon Kochbücher aus dieser Zeit – aber eben keine Aufzeichnungen über die tatsächlichen Rezepte der Dresdner Hofküche. Mir war sofort klar, dass wir das aufbereiten müssten, allein um zu zeigen, was für eine großartige Kochtradition in Sachsen herrscht.

Und dann wurden die Rezepte nachgekocht?

Zunächst musste die Handschrift gelesen werden – und da scheiterten wir manchmal schon an Kleinigkeiten. Mengenangaben fehlten, Garzeiten, der Koch notierte das ja nur für sich. Schließlich kochte Küchenmeister und Sommelier Volkhard Nebrich ein Jahr lang über 800 dieser Rezepte und durfte dabei die Versuchsküche von Auerbachs Keller nutzen. Er ist ein Koch, der mit traditioneller Küche vertraut ist und schon für das schwedische Königshaus gekocht hat. 500 Rezepte der pikanten Küche sind bereits in dem Buch „Produktküche“ veröffentlicht, zum Jahresende folgen die Süßspeisen, die ich gerade aufbereite. Zu jedem Rezept gibt es nun eine Koch- oder Backanleitung mit Mengenangaben und eine Beschreibung, wie der Geschmack verläuft. Der Geschmack im Mund ist wie ein kleiner Film. Wie ist der erste Eindruck, welcher Geschmack bestimmt das Plateau der Verkostung, wie ist der Nachhall. Volkhard Nebrich machte zum Teil wirkliche Entdeckungen: Es schmeckt zum Beispiel anders, wenn etwas nicht mit dem Pürrierstab zerkleinert, sondern mit der Hand durch ein Sieb gerieben wird.

Wo kaufte die Hofküche ihre Zutaten?

Die Hofküche von 1900 kochte mit exzellenten regio-



Prof. Josef Matzerath

Fotos: © Privat

nalen Zutaten der aktuellen Jahreszeit. Maggi und Knorr gab es schon, aber so etwas wurde nicht verwendet.

Haben Sie die Gerichte verkostet? Wie schmeckt Hofküche?

Ich war ein paar Mal in Leipzig zum Verkosten, aber das meiste hat Volkhard Nebrich selbst verkostet und beschrieben. Es schmeckte exzellent, wie in der heutigen Spitzenküche. Die zentralen Elemente von heute waren schon damals da: Aroma, Konsistenz/Textur und Temperatur. Warum servierte man die Croutons zur Suppe extra? Damit die Textur beachtet wird, es muss krachen im Mund und nicht von der Suppe schon aufgeweicht sein. Die Hofküche ist ein Gesamtkunstwerk, exzellent durchkomponiert inklusive der Getränke, der Reihenfolge der Speisen, keine Farbe durfte sich wiederholen, keine Garmethode. Damit schaffte man eine breite Nuancenpalette. Und es gab ja auch keine Ernährungsberater damals, die ein Problem mit zu vielem Essen hatten – obwohl es damals eher Portionchen im Menü waren.

Damit sind wir beim Heute: Was halten Sie von den zahl-

reichen aktuellen Ernährungstrends?

Die Hofküche war vielfältiger als alle diese Trends. Es gab wunderbare Gemüse, aber auch hervorragendes Fleisch und Geflügel. Ich bin nicht sicher, ob der Verzicht auf Fleisch der Landschaft gut bekommt, wenn auf den Weiden keine Tiere mehr stehen. Natürlich muss das jeder selbst entscheiden, doch wenn man Fleisch isst, dann sollte es richtig gutes sein. Es ist ein Unterschied, ob Fleisch wirklich über Wochen natürlich gereift ist oder ob es in Kunststoff eingeschweißt von Milchsäurebakterien zersetzt wird. Man schmeckt das.

Wie ernähren Sie sich selbst?

Mich interessieren Aromen, Geschmack, Konsistenzen, ich versuche Nahrungsmittel zu finden, von denen ich glaube, dass sie mir ein besonderes Vergnügen bereiten. In der Regel sind das sehr gute. Ob das dann moralisch gut ist, ist eine philosophische Frage. Aber ich glaube, mit guten Speisen ist man nicht sehr weit weg von guter Moral.

Das Interview führte Daniella Fischer



Ein feines Stöffchen

Kette und Schuss verbindet die Loschwitzer Webmeisterin zu einzigartigem Gewebe und Kunstwerken

Johanna-Elisabeth Nehm zieht die Fäden am mächtigen Flachwebstuhl in ihrem Werkstattatelier. Für jeden Schuss finden viele Bewegungen statt. Umtreten, laden, Arme und Füße arbeiten gleichzeitig. Das Weben ähnelt einem Tanz. Die Webmeisterin verbindet so Kett- und Schussfäden zu einem einmaligen Gewebe. Vor dem Weben stehen die aufwendigen Vorarbeiten, die eine Woche und mehr in Anspruch nehmen, je nachdem, wie viele Fäden für die Kette notwendig sind. Alleine schafft sie nicht alle Vorarbeiten: „Ich brauche fünf Leute, die mir helfen, die Kettfäden aufzuziehen.“

Im Regal stapeln sich Rollen mit handgewebten Stoffen aus Schafswolle, Leinen, Baumwolle und Alpaka. So unterschiedlich die Materialien sind, so verschieden sind die Muster und Farben. Jeder Stoff hat seinen eigenen Duft, fühlt sich anders an, je nach den Naturmaterialien. Daraus

lassen sich Decken, Schals, Tücher und Dekoratives für die Wohnung nähen. Für Johanna-Elisabeth Nehm sollten ihre Stoffe, einige davon sind handgefärbt, zum Verwendungszweck passen. So wie das zarte Stück Stoff – durchzogen von zimtfarbenen Einsprengseln, das über einer Sandsteinstele neben dem Webstuhl hängt. Eine Kundin aus Brandenburg hat den Gardinenschal nach Maß und ihren Vorstellungen bei ihr bestellt. „Eine Gardine sollte lichtdurchlässig, das Tuch nicht zu dicht gewebt sein. Zwei Fäden kommen hier auf den Zentimeter Stoff“, erzählt Nehm. Die Dichte, noch eine Größe, die bei der Planung kalkuliert werden muss.

Ihr meditatives Handwerk hat die gebürtige Potsdamerin in einer Handweberei in Geltow gelernt. „Ursprünglich bin ich Krankenschwester, doch dieser Beruf passte



Fotos: © Birte Urban-Eicheler

Beim Weben wird mithilfe eines Schiffchens der sogenannte Schuss in die Kette gewoben. Dafür werden die Kettfäden in fortlaufenden Variationen angehoben. Daraus entstehen Muster und handgewobene Unikate.

nicht mit zwei kleinen Kindern zusammen“, erzählt Johanna-Elisabeth Nehm. Nach der dreijährigen Lehrzeit folgte die Meisters Ausbildung. Seit 2008 arbeitet sie unter dem Label JEN selbstständig. Weben verbindet für Nehm jedoch Handwerk mit künstlerischer Arbeit, gleichmäßiges Weben mit einer intensiven Suche nach individuellen Ausdrucksmöglichkeiten, ein Komponieren von Strukturen, Farben, Formen und Materialien.

in einer Atelieregemeinschaft. Schwerer Sandstein und leichtes Gewebe verbinden sich zu gemeinsamen künstlerischen Arbeiten. Seit kurzem verwebt sie Wolle auch mit amorphen Porzellanstücken der Keramikerin Angelika Sorg. Neue Materialien, die etwas Leichtes aus dem Monstrum Webstuhl schaffen. Besucher können Johanna-Elisabeth Nehm im Werkstattatelier über die Schulter schauen oder in Kursen das Weben selbst ausprobieren.

Birte Urban-Eicheler

2014 ist sie deshalb nach Loschwitz gezogen, arbeitet mit dem Bildhauer Bernhard Männel



Was ist der neue Q2?

**P S P O R T S C A R
X N V L C O U P E Q
U T P K N P V K D S
U N T A G G A B L E**

Jetzt bei uns mehr erfahren:
Autohaus Dresden Reick GmbH & Co. KG
www.autohaus-reick.de



Amorphes Porzellan und zartes Gewebe – Johanna-Elisabeth Nehm verbindet beide Materialien.

„Kinder haben unglaublich viel Phantasie!“

Eine Kindertagesstätte auf dem Weißen Hirsch gestaltet die Kinderspeisekarte des SchillerGartens neu

„Was willst du denn hier?“, fragt mich ein Junge, während ich das Gartentor zur Villa Kindertraum öffne. „Ich besuche Frau Iwanow.“ Besucher machen neugierig und so wird weitergefragt: „Weshalb besuchst du sie?“ Gute Frage. Ulrike Iwanow ist die Marketingverantwortliche der privat geführten Kindertagesstätte auf dem Weißen Hirsch. Sie hat die Kinderspeisekarte des SchillerGartens neu gestaltet, schließlich sollen die Kinder die Zeit im Restaurant zwischen der Bestellung und dem Essen auf dem Tisch kreativ überbrücken können. Kreativität fördern. Das ist

das große Ziel in der Villa Kindertraum. „Kinder haben unglaublich viel Phantasie“, sagt Ulrike Iwanow. „Uns ist es wichtig, die Kinder anzuregen, kreativ zu werden und in ihrer Persönlichkeit zu stärken. Wir setzen auf nicht vorgefertigte Sachen, denn die Kinder sollen selber ausprobieren, durch Erfolg und Misserfolg lernen.“ Im Flur hängt eine Leinwand mit abstrakter Acrylfarbmalerie. Das Gemeinschaftswerk von Krippenkindern zwischen ein und drei Jahren, die Schicht um Schicht verschiedene Farben aufgetragen hatten. Und dann drehte eines der Kinder den

Pinsel um. Siehe da, die Schlieren im bräunlichen Farbbrei zeigen Farbe – in Gelb, in Rot, in Grün.

In dem Altbau sind auf zwei Etagen je zwei Krippen- und Kindergartengruppen untergebracht. In Dresden betreibt die Villa Kindertraum zwei weitere Einrichtungen, drei in Leipzig. Die Gruppengröße für die Kinder zwischen acht Wochen und sieben Jahren ist gering. „Täglich haben wir 34 Kinder im Haus. Die Pädagogen können jedes Kind einzeln intensiv und individuell betreuen“, erklärt sie. Viele Eltern und Großeltern der Villa gehen mit ihrem Nachwuchs im SchillerGarten

essen. Buntstifte und die Kinderspeisekarte zum Ausmalen bekamen die Kinder bisher, um sich solange zu beschäftigen, bis das Essen kam. So kam es, dass die Villa Kindertraum gebeten wurde, diese mit mehr Phantasie zu füllen. Gesagt getan. Ausmalbilder gibt es weiterhin in der neuen Karte. Zusätzlich können Kinder unterschiedlichen Alters verschiedene Aufgaben lösen wie zum Beispiel ein Frage- oder Labyrinthspiel. Alle Aufgaben und Bilder sind selbst ausgedacht und gezeichnet. Ulrike Iwanow ist sich sicher: „Eltern werden diese kurze Zeit auch nutzen, mit ihren Kindern gemeinsam die Rätsel zu lösen.“ So kommen Kreativität, Familie und Essen zusammen.

Birte Urban-Eicheler



Fotos: © Jürgen Jebmann





PARKHOTEL
HOME OF EVENTS



PARKHOTEL DRESDEN · Bautzner Landstraße 7 · 01324 Dresden // FON +49 351.268 38 51 · MAIL info@parkhotel-dresden.de · www.parkhotel-dresden.de

RAUSCHENDE FESTE UND GROSSE EMOTIONEN

Das berühmte PARKHOTEL auf dem Weißen Hirsch in Dresden mit seiner Kakadu-Bar, dem Blauen Salon und dem „Diamant des Hauses“ – dem Großen Ballsaal, gehört seit Jahrzehnten zu einer der schönsten und beliebtesten Veranstaltungsstätten in Dresden und Umgebung. Für jeden Anlass haben wir hier die passende Location.



UNVERGESSLICHE EVENTS MIT PERSÖNLICHKEIT

Wir planen und konzipieren gemeinsam – Ihren ganz persönlichen Event. Feiern Sie bei uns ausgelassen das große Firmenjubiläum, präsentieren Sie neue Produkte in einzigartiger Atmosphäre oder leben Sie hoch auf Ihrer Geburtstagsfeier in der kultigen Kakadu Bar und lassen Sie Ihre Hochzeit im Ballsaal unvergesslich werden.

Auf der Spur der Steine

Für Mönch Naturstein ist die Steinzeit Gegenwart

Es gießt in Strömen. 57 Liter pro Quadratmeter, wird der Deutsche Wetterdienst am nächsten Tag berichten, gleich um 20 Zentimeter stieg der Elbpegel an diesem Tag. Den Steinmetzen bei Mönch Naturstein in Heidenau trübt das Wetter aber keineswegs die Laune. Mit Atem- und Ohrenschutz verummmt arbeiten sie in ihren Holzverschlägen im Freien und erklären bereitwillig und bester Dinge, was sie gerade



tun. Auf dem Gelände lagern große Sandsteinplatten aller Couleur mit den schönsten Maserungen, ganz wie die Launen der Natur sie geschaffen haben und abgebaut in den Sandsteinvorkommen der Sächsischen Schweiz. Zurecht gesägt, geschliffen und bearbeitet zu den schönsten Formen werden sie später einmal zum Beispiel im Barockgarten Großsedlitz alten, verwitterten Sandstein ersetzen, als Treppen, Fußbodenplatten, Geländer und vieles mehr. Seit fünf Jahren etwa hat Mönch Naturstein täglich fünf bis sieben Mitarbeiter in dieser wundervollen barocken Gartenanlage, manche Arbeiten dauern vom Gewinn einer Ausschreibung bis zur Fertigstellung zwei Jahre. Der Barockgarten, aber auch der Dresdner Zwinger, Schloss Potsdam, Schloss Pirna, der Kaisertrutz in Görlitz, die Kreuzkirche, das Armeemuseum, Schauspielhaus und Lingnerschloss oder die Bienertmühle sind Objekte, denen



Torsten Mönch

Mönch Naturstein mit seinen Steinmetz-, Bildhauer- und Restaurationsarbeiten ein wenig weiter in die Ewigkeit hilft. „Mich fasziniert an unserer Arbeit, dass sie auch in den nächsten 300 Jahren noch da sein wird“, begeistert sich Geschäftsführer Torsten Mönch für seinen Beruf.

Mit insgesamt 27 Mitarbeitern, Steinmetzen, Restauratoren, Bildhauern und Stuckateuren ist die 1876 von Hermann Becher gegründete Firma gut aufgestellt und

bewältigt den Bogen von historischer Baukunst zu modernster Verarbeitung. 1986 übernahm sein Vater Rudi die Firma von einem Enkel des ehemaligen Gründers, seit 2005 ist Torsten Mönch der Geschäftsführer. 2012 zog das Unternehmen von Dresden auf ein Gelände nach Heidenau, um mit mehr Beschäftigten allen Anforderungen gerecht werden zu können. Unter den Mitarbeitern bei Mönch Naturstein sind auch vier Auszubildende, zwei Mädchen und zwei Jungen. Wie über-

Fotos: © Dörte Gerlach

www.baywobau.de
verkauf.dresden@baywobau.de ☎ 0351/87603-14
Baywobau Dresden

KÖNIGSPARK
Wohneigentum
im sanierten Denkmal

exklusiv in **Oberloschwitz**
am sonnigen **Elbhang** gelegen
einzigartiger Fernblick
weitläufige Parkanlage
Denkmal-AfA
Baubeginn Juli 2016

Besichtigung: Mi 16 – 18 Uhr
Sa/So 11 – 14 Uhr
Einfahrt an der Krügerstr. 42



Fotos © Doris Gerlach



all ist es auch in der Steinmetzbranche schwer, geeigneten Nachwuchs zu finden. „Bei minus 10 Grad draußen im Dreck, vielleicht von 6 Uhr morgens an zu arbeiten ist nicht jedermanns Sache“, weiß Torsten Mönch um die Probleme und stellt sich dennoch der Verantwortung der Ausbildung. „Ein Steinmetzlehrling braucht handwerkliches Geschick, gute Noten in Mathe und Physik, schließlich sollte er mit schiefen Ebenen umgehen können und wissen wo er drücken muss, damit er auch große Gewichte leicht bewegen kann“, formuliert er die Anforderungen. Freihandzeichnen und räumliches Sehen gehören ebenso

dazu wie gute Leistungen in Chemie und das Wissen, dass das Lernen in diesem Beruf immer weitergeht. „Unsere Leute bilden sich alle weiter, wir haben vier Meister, einer möchte den Abschluss gerade machen, zwei geprüfte Restauratoren, ein, zwei Schulungen im Jahr sind für alle wichtig, es geht ständig weiter.“ Aktuell und schon seit drei Jahren arbeitet Mönch Naturstein neben Großsedlitz auch am Schloss Hartenfels Torgau. „Das muss man wirklich gesehen haben“, begeistert sich der Steinmetzmeister. „Eines der schönsten Schlösser wie ich finde, nicht nur wegen der Brautbären, die seit dem 15. Jahr-

hundert ununterbrochen da leben und als Wahrzeichen gelten“. 1970 dreht die DEFA hier am Großen Wendelstein Dornröschen. Mönch Naturstein baute unter anderem eines der größten Fenster Sachsens ein, 7,5 Tonnen Sandstein waren zu bearbeiten und zu bewegen. Martin Luther, Lucas Cranach, Heinrich Schütz, Zar Peter der I. und Napoleon waren in Schloss Hartenfels und aktuell lockt bis Ende Oktober eine Ausstellung „Luther, Cranach & die Welt“ mit Bildern des malenden Schauspielers Armin

Mueller-Stahl noch zusätzlich in das ohnehin attraktive Gebäude. Für den SchillerGarten ist der Fachbetrieb der Steinmetz- und Steinbildhauerinnung, der im Übrigen auch Grabmale fertigt, immer wieder tätig, stellte die Toranlage her, bearbeitete Mauern und die Fleischerei sowie Hochwasserschäden. Und hilft damit auch dem Traditionsgasthaus für weitere 300 Jahre in die Ewigkeit.

Daniella Fischer



Broschüren | Prospekte | Bücher | Flyer
www.addprint.de



Lebenslang verbannt – warum fasziniert die Gräfin Cosel?

Am Heiligen Abend 1716 erhielt im Gasthaus in Blasewitz an der Elbe, dem heutigen SchillerGarten, eine Frau ihr letztes Mahl in Freiheit: Gräfin Cosel. Auf dem Weg nach Stolpen in die Verbannung wird hier Rast gemacht, fünf verschiedene Speisen gibt es, die Pferde werden gewechselt. „Quellenkundlich gesichert“ ist dies, Archivrat Karl von Weber, späterer Oberarchivar des königlich-sächsischen Hauptstaatsarchivs, berichtete darüber in einem Aufsatz aus dem Jahre 1871 und Jens Gaitzsch, Autor des Buches „Lebenslang verbannt“ fand selbst in alten Akten „Hinweise auf eine Passage mit der Fähre in Blasewitz, als die den Transport der Cosel begleitenden Offiziere frische Pferde nach Blasewitz oder Loschwitz bestellten und in Rechnungen, als man Auslagen (für Fähre und Gasthaus?) in Blasewitz erstattete.“ Am 10. November 2016 hält er über das Schick-

sal der berühmtesten Mätresse Augusts des Starken einen Vortrag im SchillerGarten.

Herr Gaitzsch, Sie sind Kustos auf der Burg Stolpen und mit dem Leben der Gräfin Cosel fast so vertraut wie mit Ihrem eigenen. Wie viele Jahre befassen Sie sich bereits mit ihr und was fasziniert Sie an dieser Person?

Die Gräfin Cosel ist für einen Mitarbeiter der Burg Stolpen ein „Dauerbrenner“. Bereits 1993 bis 1995 wurde der Johannis-(Cosel-)turm auf der Burg Stolpen einer Neugestaltung unterzogen. Damals haben sich die Museumsmacher jedoch nur bedingt einem intensiven Quellenstudium widmen können. In Vorbereitung der Jahrestage 2015 (250. Todestag) und 2016 (300. Beginn ihrer Gefangenschaft auf Stolpen) habe ich mich insgesamt fünf Jahre sehr ausführlich durch den umfangreichen Aktenfundus im Hauptstaatsarchiv Dresden



Anna Constantia Reichsgräfin von Cosel

durchgearbeitet. Es wurden reichlich 200 Aktentitel gelesen, grob geschätzt etwa 30.000 Seiten Papier.

Die historische Person Gräfin Cosel gehört heute zu den bekanntesten Personen im Umfeld August des Starken. Für die sächsische Geschichtsschreibung war sie jedoch zu keiner Zeit ein Forschungsge-

genstand. Daraus resultiert eine bemerkenswerte Diskre-

Was erwartet die Besucher 2016 auf der Burg Stolpen?

Auf der Burg ist die überarbeitete Dauerausstellung im Johannis-(Cosel)turm zu sehen, u.a. mit der „Cosel-Bibel“, ein Buch aus dem Sammlungsbestand der Burg Stolpen (erworben 2006 mit Hilfe des Schauspielers Tom Pauls) sowie einem originalen Brief der Gräfin, den sie auf Stolpen schrieb.



Die Bank für die Heimat.
Gut für mich.

Daniel Löscher
Regionalmarktleiter



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei

Solidarisch, fair, partnerschaftlich und persönlich – kompetente Beratung vor Ort.

ServiceCenter Dresden-Schillerplatz | Hüblerstraße 1 | 01309 Dresden

Tel. 0351 8131-0 | www.DDVRB.de



panz: Wie ist es möglich, dass eine Frau, die keine staatspolitischen Leistungen hinterlassen hat, heute zu einer solchen Bekanntheit gelangt ist? Von Interesse war natürlich auch die Frage nach den konkreten Lebensumständen der Cosel auf Stolpen. Hat sie wie Rapunzel ein halbes Jahrhundert im Turm gehockt? Gab es den legendären Fluchtversuch tatsächlich? Ist sie freiwillig auf Stolpen geblieben, wie es die Legende behauptet? Ist August der Starke noch einmal nach Stolpen gekommen? Haben sich die Höflinge an ihrem Vermögen bereichert? Wurden ihr die Kinder weggenommen, wie es der Film „Sachsens Glanz und Preußens Gloria“ behauptet? Die Fragen nahmen kein Ende und lassen sich doch nun weitestgehend beantworten.

Beginnt man Ihr Buch „Lebenslang verbannt“ zu lesen hat man fast das Gefühl, Sie mögen die Gräfin gar nicht. Was für eine Person war Sie? Das Buch beschreibt die Gefangenschaft der Gräfin Cosel, eine Zeit, in der besonders die problematischen Seiten ihrer Persönlichkeit zum Tragen kamen. Sie war ein sehr widersprüchlicher Charakter, deren strahlende Eigenschaften bevorzugt in den ersten Jahren an der Seite des Königs ihre Wirkungen entfaltet hatten. Im Lauf der Zeit prägt sie ihr Temperament immer deutlicher aus, womit die Spannungen und Konflikte wuchsen, die sich zunehmend als unlösbar erwiesen und die schlussendlich (nach vielen Jahren vergeblicher Bemühungen) vom König in einer lebenslangen Verbannung auf Stolpen begrenzt wurden. Ihr Eindruck täuscht Sie nicht:

In der jahrelangen Beschäftigung mit ihr ist mir die Gräfin Cosel nicht sympathischer geworden.

Wieso stellte die Mätresse für August den Starken eine so starke Bedrohung dar, dass er sie verbannen musste? Hätte nicht die Ausweisung außer Landes oder ähnliches genügt – warum Verbannung und Bewachung?

Die Gräfin Cosel verletzte das feudalabsolutistische Herrschaftsverständnis des Königs. Allein der Wille des Monarchen war maßgebend. Man hatte die Pflicht, sich dem König dienstbar zu machen, damit der die Freiheit hat, in Gnaden auf einen herabzuschauen. Die Gräfin Cosel verletzte dieses Prinzip nachhaltig. Immer wenn der König die Trennung mit großen materiellen und finanziellen Zugeständnissen regeln wollte, erhob sie Gegenforderungen oder hielt sich nicht an die gestellten Bedingungen. August der Starke fühlte sich in seinem Respekt verletzt, er war der König. Da es um die ihn betreffenden Papiere ging und um erhebliche Wertgegenstände, wollte er Zugriff auf die Gräfin haben. Sie hatte sich als unzuverlässig und nicht vertrauenswürdig erwiesen. Der Konflikt schaukelte sich auf, bis ihn August kraft seiner Autorität als Herrscher auf die eng gesteckten Grenzen von Stolpen eindämmte. Hier blieb die Gräfin eine Gefangene ihrer selbst, unfähig ihr Schicksal im Rahmen der Möglichkeiten günstig zu beeinflussen, um Schaden von sich abzuwenden. Noch fast sieben Jahre lang hatte August ihr zu verstehen gegeben, dass sie unter gewissen Bedingungen Stolpen auch wieder verlassen könne. Die



August der Starke

Gräfin ignorierte diese Bedingungen und begegnete ihnen mit Gegenforderungen und Vorbedingungen. Nach sieben Jahren war die Geduld des Königs erschöpft und es blieb bei den geschaffenen Umständen. Aus einer anfänglichen Beugehaft, um sie zur Raison zu bringen, war ein Arrest geworden, aus dem sich schließlich eine lebenslange Verbannung entwickelte.

Auch nach dem Tod von August dem Starken blieb die Cosel in Stolpen. Warum?

Der Sohn August des Starken gewährte der Gräfin Cosel 1733 einige Erleichterungen ihrer Haft. Doch als sie sich darüber heftig beschwerte, musste der König einsehen, dass sein Entgegenkommen ohne den gewünschten Effekt geblieben war. Die Gräfin erwies sich auch ihm gegenüber ohne den ihm als Herrscher gebührenden Respekt. So blieb es bei den ge-

schaffenen Verhältnissen. Sieben Jahre später lockerten sich die Bedingungen nochmals. Doch die völlige Freiheit erlangte sie nicht wieder. Das Temperament der Gräfin hatte sich auch im Alter nicht gewandelt.

Das Interview führte Daniella Fischer



10. November 2016, 19:30 Uhr
Vortrag von Jens Gaitzsch
im SchillerGarten
„Lebenslang verbannt“

Jens Gaitzsch begann seine berufliche Laufbahn bei den Staatlichen Kunstsammlungen Dresden. Er studierte Museologie in Berlin und Leipzig. Seit 23 Jahren ist er auf der Burg Stolpen beschäftigt, wo er als deren stellvertretender Leiter vor allem das Museum betreut. Er publizierte Aufsätze zur Stolpener Geschichte und zur berühmtesten Gefangenen der Veste, der Gräfin Cosel.

Karten für 7,- Euro auf
Vorbereitung unter
Tel. 0351/8119913 (wochentags)
oder E-Mail: info@schillergarten.de
oder an der Abendkasse.

Patina trifft Zukunft

Parkhotel Weißer Hirsch – eine attraktive Location

Es weht ein frischer Wind im Parkhotel auf dem Weißen Hirsch und spaziert man durch die nostalgischen Räumlichkeiten wie den Großen Ballsaal, den Blauen Salon und die legendäre Kaka-Bar, mischt er sich aufs Beste mit dem Geruch der Patina dieses geschichtsträchtigen Hauses. Seit Februar diesen Jahres hat das Parkhotel einen neuen Eigentümer, der der schon lange eingemieteten HMG EVENTS GMBH & Co. KG beflügelnde Freiheiten gewährt, ihre jahrelange Expertise im Veranstaltungsgeschäft auszuspielen. „Wir haben nunmehr alle Flächen des Hauses in der eigenen Vermarktung und können dem Kunden unkompliziert maßgeschneiderte Angebote über alle Veranstaltungsflächen im Hause machen“, erläutert Thomas Röpke, der Geschäftsführer der HMG EVENTS GMBH & Co. KG.

andere selbst kümmern, jetzt können wir ihm Technik, Catering, Personal und vieles mehr aus einer Hand offerieren, ein Rundum-Sorglos-Paket anbieten. Natürlich können die Stammkunden, die lediglich die Fläche mieten möchten, alle anderen Leistungen wie bisher mitbringen.“ So können Ballsaal mit oder ohne Wintergarten, die Freiterrasse und das Spiegelfoyer genauso gemietet werden wie der Blaue Salon oder die Kaka-Bar. Die eröffnet am 3. September nach längerer Schließung wieder neu und wird einmal im Monat für ein öffentliches Event genutzt.

Für das Catering im Parkhotel stehen verschiedene Caterer bereit, um die speziellen Wünsche der Kunden bedienen zu können. Einer davon ist der SchillerGarten, der nicht nur sein lokales



Insgesamt finden im Jahr zwischen 200 und 250 Veranstaltungen im Parkhotel statt – wer die charismatischen Räume mieten möchte, sollte also frühzeitig reservieren. Nostalgisches Flair

und frischer Wind an einem legendären Ort – perfekt, um stürmisch zu feiern!

Daniella Fischer



„Der neue Eigentümer entwickelt die Gesamtimmobilie weiter, wir das Veranstaltungsgeschäft. Das Haus ist prädestiniert für Firmenfeiern, Abibälle oder Hochzeiten, je nach Kundenwunsch können die verschiedenen Räume nach einem mittlerweile einheitlichen Mietpreiskatalog gemietet werden. Bisher musste sich der Kunde dann aber um alles

Restaurant betreibt. „Wir arbeiten jetzt seit etwa fünf Jahren mit dem SchillerGarten zusammen“, erläutert Thomas Röpke, „Wenn Kunden seine speziell deutsche Küche mögen, ist er für uns der richtige Partner, aber auch für andere Events wie Autopräsentationen usw., die wir als Veranstaltungsagentur abdecken.“



Thomas Röpke hat die Ideen für Ihre Veranstaltungen im Parkhotel

Foto: © Dörte Gerlach

Es geht um die Wurst!

Das 1. Deutsche Bratwurstmuseum feierte 10-jähriges

Im Jahr 2000 machte ein Archivar in Arnstadt eine Entdeckung: Er fand im Rechnungsbuch des Arnstädter Jungfrauenklosters eine Rechnung aus dem Jahre 1404 über „Därme für Bratwürste“. Diese Rechnung gilt seither als die älteste Erwähnung der Thüringer Leibspeise und irgendwie als Grundsteinidee für ein kulinarisches Museum: das 1. Deutsche Bratwurstmuseum. Seit 2006 kann man sich in dem kleinen Örtchen Holzhausen in Thüringen über Geschichte, Kultur, Kunst und Kitsch rund um die Bratwurst informieren und im Bratwurstladen auch Bratwurstschnaps, andere Thüringer Wurstspezialitäten, Grillzubehör und natürlich die originale Thüringer Bratwurst mitnehmen. Zu sehen sind im Museum Dokumente, Schlachterausrüstungen, Gerätschaften wie Wiegemeser, Wurstspritze oder Fleischwolf und sogar eine kleine spätmittelalterliche Kloster-

küche. Hinter dem ganzen steht ein Verein, der sich die Kultur- und Brauchtumpflege der Thüringer Bratwurst auf seine Fahnen – oder besser Teller – geschrieben hat. Dabei steht die Kontaktpflege zu anderen kulinarischen Museen ebenso auf dem Programm wie Wanderungen, Schlachtfeste und Vorträge. Rund um das Bratwurstmuseum haben sich einige Kuriosa und Events entwickelt, wie der Bratwurstpreis, Bratwurst-Theater und Song-Contest sowie eine Thüringer Grillmeisterschaft. Im Bratwurstgewürzgarten wächst allerlei an Gewürzen, die in keiner Bratwurst fehlen dürfen. Natürlich ist es das Geheimnis eines jeden Fleischermeisters, was von welchem Gewürz er in welcher Menge in die Wurst gibt! Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Kümmel und Majoran, vielleicht noch etwas Kardamom, Knoblauch, Piment oder geschnittene Zitronenschale? Auch aus der



Fleischerei des Schillergartens kommt nur ein Lächeln, fragt man nach dem Rezept der hiesigen Bratwurst. Streng geheim!

Zum Bratwurstmuseum gehört ein gestalteter Aussenbereich mit vielen Attraktionen. Für Gruppen werden Führungen und verschiedene Arrangements rund um Thüringens leckerstes Kulturgut angeboten. So kann man zum Beispiel in der Bratwurstküche unter Anleitung selbst Bratwurst herstellen. Die längste Bratwurst, so ist auf der Internetseite des Bratwurstmuseums zu lesen, stellte übrigens einmal Metzgermeister Bernhard Oßner mit einem Team von 16

Metzgern im Ausflugslokal Weihbüchl bei Landshut her: 5.888 Meter war sie lang, wurde in einer eigens dafür umgebauten Scheune produziert und es brauchte neun Stunden und 13 Minuten bis zur Fertigstellung.

Daniella Fischer

Das Bratwurstmuseum in Holzhausen in Thüringen ist von April bis Oktober Dienstags bis Sonntags von 11 bis 18 Uhr geöffnet.

Für Gruppen nach Voranmeldung auch außerhalb dieser Zeiten.

Der neue Amarok V6 Ab Oktober bei uns!



Nutzfahrzeuge



Autohaus Dresden Reick GmbH & Co. KG
Liebstädter Str. 5 | 01277 Dresden
Tel.: 0351 2533 100 | www.autohaus-reick.de

Bist Du schon Paleo oder isst Du noch alles?

Die Suche nach der perfekten Ernährung – Modeerscheinung, Lifestyle-Trend oder gesundheitliches Erfordernis?

Wenn Sie gerade im Schiller-Garten eine vorzügliche Haxe verspeisen, ein perfektes Steak von den thüringischen Limousinrindern oder die hausgemachten Bratwürstchen, sind Sie mit Sicherheit kein Vegetarier. Vielleicht allerdings ein Flexitarier (ohne es zu wissen möglicherweise ...), einer, der sich ganz bewusst entscheidet, möglichst wenig Fleisch, dann aber von hoher Qualität zu essen. Ein bisschen chic ist das gerade, diese Art sanfter Teilzeit-Vegetarier, und kommt den aktuell empfohlenen 10 Regeln der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) nahe, deren Punkt 1 heißt: „Vollwertiges Essen und Trinken beinhaltet eine abwechslungsreiche Auswahl, angemessene Menge und Kombination nährstoffreicher und energiereicher Lebensmittel. Wählen Sie überwiegend pflanzliche Lebensmittel.“

Vegetarier, Veganer, Peganer, Flexitarier, aber auch Frutarier und Paleos, die Low-Carber und die Wechseljuicer – was man wovon wie viel und aus welchen Gründen isst oder auch nicht, erfolgt aus den unterschiedlichsten Motivationen – und Lifestyle-Trends. So vermeiden es die Vegetarier, Speisen von getöteten Tieren zu essen, ihre Ernährung ist Teil ihrer Lebensweise, die von gesteigertem Gesundheitsbewusstsein und der Ethik, dass kein Tier wegen einem Menschen leiden sollte, geprägt wird. Die Spielarten sind vielfältig und nicht immer konsequent, so verspeisen manche Vegetarier zum Beispiel auch Dinge, in denen aus tierischen Bestandteilen gewonnene Gelatine enthalten ist. Vegetarier vertreten häufig die Meinung, die pflanzliche Ernährung sei gesünder, nach vorliegenden und von der DGE

ausgewerteten Studienergebnissen, Stand April 2016, kann allerdings nicht von einem gesundheitlichen Vorteil der Vegetarier gegenüber sich vergleichbar ernährenden Mischköstlern mit einem geringen Fleischanteil in der Ernährung ausgegangen werden. Keine Studie ohne Gegenstudie – bestimmt findet sich alsbald eine Untersuchung, die das Gegenteil behauptet ... Die Veganer meiden alle Lebensmittel tierischen Ursprungs, Veganismus ist ebenso wie der Vegetarismus auch eine Lebenseinstellung. Veganer geben sich aber nicht einfach mit dem Verzicht auf Fisch oder Fleisch zufrieden, sie lehnen auch Butter, Milch, Eier und ähnliches ab und ersetzen dies durch pflanzliche Produkte wie Soja und Tofu oder Fleischersatz-Produkte in Huhn- oder Rind-Geschmack auf Basis von Soja. Wie gesund Ersatzprodukte sind und woher sie ihren „Geschmack“ nehmen, das muss der Veganer für sich entscheiden, der ja in der tragischen Zwickmühle ist: Er sehnt sich nach dem Geschmack des Steaks – ohne

das eigentliche Steak zu wollen. Die Flexitarier sind dies meist, ohne es zu wissen. Sie essen alles inklusive Fleisch, dies aber sehr bewusst und genussvoll, wobei niemand Vegetariern oder anderen Trend-Essern den Genuss abprechen möchte. Der Flexitarier entscheidet seine Ernährung für sich selbst, transportiert seine Meinung kaum nach außen oder gar in einer Flexitarier-Bewegung. Frutarier gehen noch etwas weiter als die Veganer, sie möchten nicht nur Tiere schützen sondern auch Pflanzen und essen daher ausschließlich pflanzliche Produkte, die die Pflanze nicht beschädigen wie Obst, Nüsse oder Samen und verzehren mitunter sogar nur Obst, das selbst vom Baum gefallen ist. Mit Juice und Smoothie experimentieren die Wechseljuicer, die Peganer koppeln vegane mit der Paleo-Ernährung. Paleo kommt von Paläolithikum, der Altsteinzeit. Essen wie in der Steinzeit heißt sich daran zu orientieren, was die Jäger und Sammler dieser Zeit zur Verfügung hatten und dies mit heutigen Mitteln nachzuahmen, denn

PERFORMANCE IN JEDEM DETAIL.



ENTDECKEN SIE DIE NEUE GIULIA. JETZT AB MTL. € 299,- LEASEN¹

Die neue Giulia überträgt pure Leidenschaft und reines Adrenalin direkt auf den Fahrer. Dafür sorgt die Kombination bestimmter Fahrzeugeigenschaften: Hinterradantrieb, optimale Gewichtsverteilung, ein modernes Radaufhängungssystem (Alfa™ LINK) sowie ein elegantes, aerodynamisches Design.

Kraftstoffverbrauch (l/100 km) nach RL 80/1268/ EWG: innerorts 5,3; außerorts 3,5; kombiniert 4,2. CO2-Emission (g/km): kombiniert 109.

¹ Ein Leasingangebot der FCA Bank Deutschland GmbH, Salzstraße 138, 74076 Heilbronn, für die Alfa Romeo Giulia 110 kW (150 PS) zzgl. Überführungskosten, Monatsrate € 299,-, Laufleistung 15.000 km p.a., Laufzeit 48 Monate, Leasingsonderzahlung € 5.000,-.

² 2 Jahre Fahrzeuggarantie und 2 Jahre gleichwertige Alfa Romeo Neuwagenanschlussgarantie inkl. europaweiter Mobilitätsgarantie der Allianz Versicherungsgesellschaft gem. ihren Bedingungen. Privatkundenangebot, gültig für Bestellungen von nicht bereits zugelassenen Neufahrzeugen Alfa Romeo Giulia 110 kW (150 PS) bis 30.09.2016. Abbildung zeigt Sonderausstattung.



GLÖCKNER
Wir lieben Automobile.de

Dohnaer Straße 103
01219 Dresden
Telefon (0351) 40 42 80
Fax (0351) 40 42 830

Grenzstraße 7
01109 Dresden
Telefon (0351) 88 57 30
Fax (0351) 88 57 330

www.gloeckner-automobile.de
info@gloeckner-automobile.de

Follow us  

kein Paleoaner möchte ja wieder wirklich jagen und sammeln. Gemüse und Obst, vor allem Beeren, Pilze, Fleisch und Eier, Fisch und Meeresfrüchte, Nüsse und Samen sind genauso erlaubt wie Honig und Ahornsirup, als gesunde Fette gelten hier Ghee (geklärte Butter), Kokosöl, Olivenöl, Avocadoöl, Walnuss- und Sesam- und Palmöl sowie Speck und Schmalz. Die Kokosnuss und ihr Öl, die Milch und das Fruchtfleisch, nimmt eine besondere Rolle ein und wird sehr häufig eingesetzt. Brot, Nudeln, Pizza, Weizen und Roggen hingegen sind tabu. Wie lange ein Paleoaner diese Ernährung durchhält und wo sie unter Umständen zu Mangelernährung führt, darüber gibt es wohl noch keine Langzeitstudien. Die medizinischen Aussagen zu dieser Ernährungsform stützen sich auf Studien zu Völkern, die heute noch als Nomaden leben, die im Alter kaum unsere Zivilisationskrankheiten haben. Wobei Alter relativ zu sehen ist, denn die Lebenserwartung in diesen Völkern ist niedriger als in unseren Industrienationen – was auch an der Ernährung liegen kann. Und keiner weiß ja wirklich, wie alt die Steinzeitler tatsächlich alle wurden und wie gesund sie dabei waren. Fakt ist, dass wohl niemand auf Dauer etwas essen wird, das ihm nicht schmeckt. Die „Low Carb“-Verfechter, also diejenigen, die wenig Kohlehydrate als ihre bevorzugte Ernährung erkannt haben, sehen darin häufig die Chance auf Gewichtsverlust, wer sich cholesterinarm ernährt, meidet alles, was eine Cholesterinzufuhr über 300 mg pro Tag beschert. Wobei hier wie so

oft zu hinterfragen ist, wer die Grenzwerte für „gesund“ oder „schon krank“ festlegt - vielleicht findige Pharmakonzerne, die sich so lebenslange Patienten generieren?



**Vegetarier?
Flexitarier?
Frutarier?
Pescetarier?
Pudding-Vegetarier?**

Ein neuer Trend kommt nun aus den USA – das Clean Eating. Im „Zentrum der Gesundheit“ ist darüber zu lesen: „Clean Eating klingt nach Fitness und Leichtigkeit – und es klingt natürlich sehr clean, also sauber. Es kann sein, dass Sie bereits nach der Clean-Eating-Methode leben. Sie wissen es nur noch nicht. Der Begriff mag in unseren Breiten trendig und neu klingen, in den USA hingegen ist er bereits über zwanzig Jahre alt. Es geht – wie der Name sagt – um die Reinigung der Nahrung. Natürlich wird sie nicht besonders gut geschrubbt. Sie soll hingegen rein sein von künstlichen Zusätzen, rein von Auszugsmehlen und Zucker, und sie soll am allerbesten selbst gemacht sein. Clean Eating macht Spaß – und Clean Eating schmeckt lecker!“ Im Grunde ist es das, was Oma

vor vielen, vielen Jahren schon praktizierte, als Supermarkt und Fastfood noch nicht erfunden war. Sie verarbeitete das, was der Garten hergab. Und wenn sie einmal

sie nun laktose-, gluten-, histamin- oder sonstig-intolerant sei.

Wer einem der hier genannten Ernährungskonzepte folgen möchte, wird viel zu lesen haben und sich jede Menge neuer Kochbücher anschaffen müssen, gerade noch kommt man aber wohl ohne einen Bachelor-Abschluss in Ernährungswissenschaft aus, um allem folgen zu können. Welchen Trend man sich merken sollte, kann hier nicht abschließend beurteilt werden. Mit und ohne Tier, wenig oder viel Kohlehydrate, mit und ohne Laktose oder Gluten, eher viel oder wenig Früchte, mit oder ohne Weizen, viel oder wenig Cholesterin - vielleicht sollte man, ganz einfach, mal auf seinen Bauch hören ...

Daniella Fischer

etwas nicht vertragen hat, hat sie es einfach nicht mehr gegessen, ohne dass sie sich Gedanken darum machte, ob



Vegetarier: Neben Nahrungsmitteln pflanzlichen Ursprungs werden nur solche Produkte verzehrt, die vom lebenden Tier stammen. Dabei geht es meist um ein gesteigertes Gesundheitsstreben oder um ethische Ideale, Weltanschauung und alternative Lebensweise. Der Anteil der Vegetarier an der Gesamtbevölkerung liegt in der westlichen Welt im einstelligen Prozentbereich. Für Indien schätzt man, dass sich etwa 30 bis 40 % der dortigen Bevölkerung vegetarisch ernähren.

Veganer: Meiden Nahrungsmittel tierischen Ursprungs oder lehnen die Nutzung von Tieren und tierischen Produkten insgesamt ab. Ethisch motivierte Veganer achten zumeist auch bei Kleidung und anderen Gegenständen des Alltags darauf, dass diese frei von Tierprodukten und Tierversuchen sind. Motive für ihre Lebensweise sind Tierethik, Tierrechte, Tierschutz, Klimaschutz, Umweltschutz oder Gesundheit.

Flexitarier: Teilzeitvegetarier verzichten an drei oder mehr Tagen in der Woche auf Fleisch. Stattdessen kommen Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Sojaprodukte und viel Gemüse und Obst aus Bio-Anbau auf den Teller. Statt billig produziertes Fleisch zu konsumieren, essen Flexitarier in der Regel teureres Bio-Fleisch. Strikte Dogmen oder gar Verbote lassen Flexitarier allerdings nicht gelten. Der gesunde Genuss soll im Vordergrund stehen.

Frutarier: Streben eine Ernährung mit ausschließlich pflanzlichen Produkten an, die nicht die Beschädigung der Pflanze, von der sie stammen, zur Folge haben. Dazu gehören etwa Obst, Nüsse und Samen. Manche Frutarier verzehren nur Obst, das bereits vom Baum gefallen ist, aber auch Getreide, da es bei der Ernte schon abgestorben sei. Knollen, Blätter oder Wurzeln von Nutzpflanzen sowie Lebensmittel tierischen Ursprungs werden dagegen ausgeschlossen. So wie Veganer den Tieren das Recht auf ein artgerechtes Leben zusprechen, wollen Frutarier dieses Recht auch Pflanzen gewähren.

Pescetarier: Verzicht auf Fleisch, verzehren jedoch Fisch oder Meeresfrüchte.

„Pudding-Vegetarier“ (kein Witz): meiden Fleisch und Fisch in ihrer Ernährung, nehmen jedoch besonders häufig Fertigprodukte und Süßigkeiten zu sich. Diese Ernährungsweise kann aufgrund ihres hohen Kaloriengehalts und der ungünstigen Nährstoffzusammensetzung negative Folgen für die Gesundheit haben.

Quelle: Wikipedia

„Es tut meinem Körper gut“

Maria Schautz ernährt sich seit längerem nach dem Paleo-Konzept.

Frau Schautz, warum haben Sie sich für „Paleo“ entschieden?

Ich ernähre mich seit über einem Jahr Paleo, nachdem mir eine Freundin davon vorgeschwärmt hatte, wie gut es ihr tat. Also dachte ich mir, das probiere ich mal aus! Ich fühlte mich zuerst viel wacher und fitter am Tag über und nach 4-5 Wochen merkte ich auch einen Gewichtsverlust. Ich habe einfach gemerkt dass, Paleo die Ernährungsweise ist, die meinem Körper gut tut und die er am besten verträgt.

Leben Sie streng danach oder nur ab und zu?

Das erste Jahr habe ich mich streng daran gehalten, in den letzten Monaten habe ich es ein wenig lockerer gehalten. Es ist nun mal eine Ernährungsweise, bei der man vieles nicht zu sich nehmen darf, daher macht man sich automatisch bei Familienfeiern und ähnlichem zu einer Extrawurst. Man muss sich

ständig neu erklären warum man etwas nicht isst. Um dem zu entgehen, halte ich mich zu Hause streng an Paleo, ich habe da auch nur Lebensmittel, die ich essen darf, und wenn ich unterwegs bin, bei Familienfeiern oder zum Grillen mit Freunden, achte ich nicht ganz so sehr drauf.

Was kommt auf Ihren Tisch und was nicht mehr?

Ich verzichte komplett auf jegliche Form von Getreide, Brot, Nudeln, Reis und künstlich hergestellten Zucker, dafür gibt es Honig oder Ahorn Sirup. Auch Milchprodukte lasse ich größtenteils weg. Übrig bleiben Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Nüsse, also alles, was gesund ist und keine künstlichen Zusatzstoffe hat.

Wie aufwendig ist es die Ernährungsform in den Alltag zu integrieren?

Ich denke das ist eine Einstellungssache, ich hatte von Anfang an gar keine Probleme.

Es gibt bei Paleo Basics, die man immer in der Küche haben sollte und dann kann man sich jeder Zeit etwas Leckerer zaubern. Ich mache mir jede Woche einen Essensplan und nach dem kaufe ich ein. Dabei bereite ich immer so viel zu, dass ich am nächsten Tag auf Arbeit etwas zu Mittag habe. Ich denke das ist so wie bei jedem anderen auch.

Haben Sie seit Anbeginn Ihrer Paleo-Ernährung Veränderungen an sich festgestellt?

Von Anfang an bin ich fitter, ausgelassener und glücklicher. Ein sehr großer Nebeneffekt war mein Gewichtsverlust von 20 Kilo in 6 Monaten. Rund um fühle ich mich einfach wohler. Ich habe mich im Frühjahr umzugsbedingt nicht komplett Paleo ernähren können und habe es sofort an meinem Gemüt gemerkt, ich war launischer unzufriedener und habe 3 Kilo zugenommen. Paleo hat tatsächlich mein Leben verändert. Man isst viel bewusster!

Verspüren Sie manchmal Appetit auf Verbotenes?

Ja klar, das ist doch normal. Und ich esse dann, worauf ich Lust habe. Eine der wichtigsten Regeln bei Paleo lautet: Du sollst nicht verzichten! Denn das macht Heißhunger. Und wenn mein Gewissen mir sagt : Nein das ist zu viel, dann zaubere ich mir eine Alternative nach Paleo und der Appetit ist weg.

Wie sieht es mit Restaurantbesuchen aus?

Im Restaurant etwas zu finden ist einfacher als bei Familienfesten. Fast jeder hat Salat mit Huhn auf der Karte oder ein Steak mit Salat. Viele Burger-Läden bieten

jetzt schon Burger ohne Brot an. Da muss man einfach nur mit den Kellnern reden und sie bereiten einem etwas entsprechendes zu.

Wie hat Ihre Umwelt, Ihr Partner, Familienangehörige auf Ihre Ernährung reagiert?

Alle sehr interessiert und begeistert, da sie meine Veränderung ja miterlebt haben. Meine Eltern habe ich mit meiner Begeisterung so angesteckt, dass sie sich selber auch danach ernähren. Mein Partner hat an mir die Veränderung gesehen und ernährt sich mit Paleo, was es für mich einfacher macht. Mein komplettes Umfeld war anfangs geschockt, dass ich mich äußerlich in so kurzer Zeit so verändert habe. Wenn mich Bekannte eine Weile nicht gesehen hatten, liefen sie wirklich an mir vorbei, weil sie mich nicht erkannten.

Sehen Sie darin die Ernährungsform für den Rest Ihres Lebens oder werden Sie irgendwann zu einer Mischkost zurückkehren?

Klares Ja. Ich möchte so bleiben wie ich jetzt bin. Und wenn Paleo der Weg dazu ist, dann soll es so sein und dann ernähre ich mich auch weiter so.

Das Interview führte Daniella Fischer



Paleoaner: Ernährungsform, die sich an der vermuteten Ernährung der Altsteinzeit orientiert. Anders als in der kohlenhydratreduzierten Ernährung (Low-Carb) sind in der Steinzeitdiät unbegrenzte Mengen hochglykämischer Anteile wie getrocknete Datteln oder Feigen erlaubt. Falls natürlich gewachsene Früchte und Honig weniger Anteil haben, entspricht die Steinzeiternährung einer Diät nach dem Low-Carb-Prinzip.

KulturHaus Loschwitz

Montag · 19. Sept. · 20 Uhr
»Mayer trifft ... Tom Quaas «

Freitag · 23. Sept. · 20 Uhr
»ZeitenBuch. Seitenweise Politik«
mit Michael Beleites »Land-Wende.
Raus aus der Wettbewerbsfalle!«

Dienstag · 25. Okt. · 20 Uhr
Musikalische Buchpräsentation
»Der Dresdner Architekt Martin Pietzsch«

Das volle Programm unter www.KulturHaus-Loschwitz.de und im BuchHaus Loschwitz

Fotos: © Schmidt



Das Feldschlößchen Pichmännel-Festbier

Der perfekte Begleiter für zünftige Feste!

Bald ist es wieder soweit und die Feldschlößchen Brauerei startet gemeinsam mit Gästen aus Dresden, aber auch darüber hinaus in sein 4. Pichmännel-Oktoberfest! Der Gaudi-Marathon ist bekannt für sein mitreißendes Programm, eine packende Stimmung inmitten eines liebevoll dekorierten Festzeltes. Wer noch an eines der begehrten Tickets kommen möchte, muss sich also beeilen, denn viele Veranstaltungstage sind bereits ausverkauft!

Passend zum Event wird von den Dresdner Brauereien das vollmundig, süffige Pichmännel-Festbier eingebracht, welches sich bereits einer großen Fangemeinde erfreut! Mit seiner fein ausgewogenen Malznote und dem körperreichen Geschmack wird es so zum Ehrengast auf jedem ausgelassenen Fest. Anders als bei einem klassischen Pilsner, ist das Festbier nach Art eines Märzen weit weniger hopfenbetont, wodurch die Bitterstoffe zu-

rückhaltend und harmonisch im vollmundigen Aroma aufgehen anstatt es zu dominieren.

Wie es sich für ein Bier mit zünftigem Genussgarantie gehört, ist dieses neben der üblichen Flaschenware im Handel auch als frisch gezapftes Fassbier erhältlich. Denn was wäre ein Festbier ohne den richtigen Schluck aus dem Maßkrug?

Genießen Sie diese saisonale Bierspezialität auch im SchillerGarten!



Seine Highlights vorab!

Mit Beats, Bass und Buddies auf Tour.

Der neue up! beats. Sound auf Hochtouren.

So gut klangen deine Lieblingssongs noch nie. Kein Wunder, der neue up! beats steht für Tonqualität in seiner schönsten Form. Was heißt steht? Dank seines optionalen 300-Watt-Soundsystems mit sechs Lautsprechern, Subwoofer und Verstärker powered by BeatsAudio fährt er dich in völlig neue Klangdimensionen. Zudem verfügt er über eine Smartphone-Integration und USB-Schnittstelle, damit du dich jederzeit mit deinen Freunden in Verbindung setzen kannst – oder vielmehr etwas von dir hören lässt.

Unter www.autohaus-reick.de erhältst du weitere Informationen. Oder noch besser: Du kommst persönlich zu uns.

Kraftstoffverbrauch des neuen up! beats TSI 66 kW in l/100 km: innerorts 5,5/außerorts 3,8/kombiniert 4,4, CO₂-Emissionen in g/km: kombiniert 101.

up! beats 1,0 l 44 kW (60 PS) 5-Gang

Kraftstoffverbrauch, l/100 km innerorts 5,5/ außerorts 3,8/ kombiniert 4,4/CO₂-Emission kombiniert 101,0 g/km.

Ausstattung: LED Tagfahrlicht, USB-Schnittstelle, Easy Entry, Radio Composition Phone, maps+more dock, Soundsystem "beats" inkl. Subwoofer und 8-Kanal-Verstärker

Sonderzahlung:	0,00 €
Nettodarlehensbetrag (Anschaffungspreis):	12.605,83 €
Sollzinssatz (gebunden) p. a.:	2,20 %
Effektiver Jahreszins:	2,20 %
Jährliche Fahrleistung:	10.000 km
Laufzeit:	48 Monate
Gesamtbetrag:	6.928,00 €

48 mtl. Leasingraten à 111,00 €¹

¹ Ein Angebot der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorn Str. 57, 38112 Braunschweig, für die wir als ungebundener Vermittler gemeinsam mit dem Kunden die für den Abschluss des Leasingvertrags nötigen Vertragsunterlagen zusammenstellen. Das Angebot gilt für Privatkunden und gewerbliche Einzelabnehmer mit Ausnahme von Sonderkunden für ausgewählte Modelle. Bonität vorausgesetzt. Abbildung zeigt Sonderausstattungen gegen Mehrpreis. Beats, Beats by Dr. Dre, das b Logo und BeatsAudio sind Warenzeichen von Beats Electronics, LLC.



Volkswagen

Ihr Volkswagen Partner

Autohaus Dresden Reick GmbH & Co. KG

Liebstädter Straße 5, 01277 Dresden, Tel. +49 351 25330, http://partner.volkswagen.de/p_32832

Team: SchillerGarten!

Maria Ivanova ist Bulgarin und seit nunmehr drei Jahren im Serviceteam des Traditionsgasthauses. Dass sie hier landete war reiner Zufall: Sie wollte in England arbeiten und erhielt den Tipp, da ist in Dresden ein Gasthaus, das sucht Leute. So kam sie nach Dresden, nachdem die gelernte Lehrerin bereits in Bulgarien einige Jahre in der Gastronomie gearbeitet hatte. „Mein Deutsch war ganz schlimm am Anfang, aber jetzt wird es

besser“, gibt die junge Frau zu, die im kommenden Winter auch einen Sprachkurs besuchen will. „Alles was ich kann, habe ich von den Kollegen und Gästen gelernt.“ In Bulgarien sah sie keine Zukunft für sich. „Es ist da ganz schwer. Nichts funktioniert, Du kannst eigentlich kein Geld verdienen. Ich weiss nicht wieso, aber in Deutschland funktioniert alles einfach!“ Maria freut sich über die Geduld des Chefs und die freundlichen Kollegen, vermisst natürlich die Familie in Bulgarien, aber zumindest im Urlaub kann sie sie besuchen. Ansonsten kommt sie immer schwer am Kuchenbuffet im SchillerGarten vorbei und liebt die Rinderroulade.

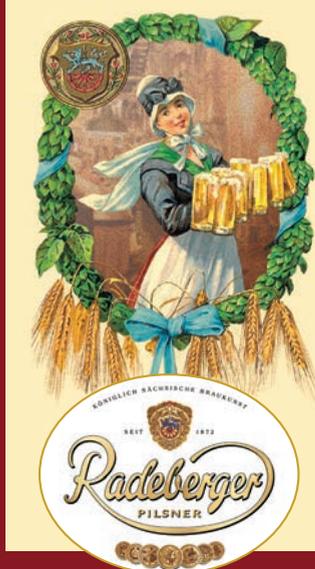
Miguel Sánchez Ulecia ist Spanier und seit einem Jahr im Team. Auch er konnte kein Wort Deutsch, als er hier ankam und nach dem Probearbeiten sofort anfangen konnte. An seinen ersten Tag hier erinnert er sich daher auch mit Grausen. „Al-



les was ich an Deutsch kann, habe ich hier im SchillerGarten gelernt“, erzählt der strahlende junge Mann, der im Winter einen Sprachkurs an der Volkshochschule belegen will. Vier Jahre hat er in Spanien Jura studiert, einen Abschluss gemacht, aber keine Perspektive in seinem Land für sich gesehen. „Wir haben in Spanien eine große Krise und es gibt keine Arbeit für junge Leute“, erzählt er. „Außerdem wollte ich immer eine andere Sprache lernen, aber nicht Englisch. Und als ich davon erfuhr, dass hier Leute gesucht wurden, sah ich meine Chance. Ich bin sehr zufrieden,

gucke mit den Kollegen Fußball und mache manchmal auch Party.“ Neu waren für ihn Schnitzel mit Spargel und Sauce Hollandaise, auch wenn es das nicht immer gibt, es ist sein Leibgericht.

Mandy Friedrich ist gelernte Restaurantfachfrau und mittlerweile stellvertretende Restaurantleiterin des SchillerGartens. Sie gehört zum Stammteam und ist seit Anfang an hier tätig. Ihre Lehre absolvierte sie noch im Brauhaus am Waldschlösschen unter Gastwirt Frank Baumgürtel und zog 2004



Radeberger Spezialausschank

Terrassenufer 1 • D-01067 Dresden
 Tel. +49 (0) 351 / 48 48 660 • Fax +49 (0) 351 / 48 48 631
 www.radeberger-spezialausschank.de
 E-Mail: info@radeberger-spezialausschank.de



mit der ganzen Mannschaft mit in den SchillerGarten um. Nunmehr sind 12 Jahre vergangen und sie ist immer noch dabei. „Mir gefällt es hier im Team und solche Chefs findet man nicht gleich wieder“, erklärt sie ihre Treue. „Sie sind locker, man kann über alles mit ihnen reden, das ist nicht selbstverständlich.“ Mit ihren Dienstzeiten kommt sie gut klar, das ist wie überall in der Gastronomie. Am liebsten mag sie im Gasthaus den recht neuen SchillerGarten-Salat. „Den kann man gut variieren, es ist im Grunde ein Chefsalat, nur dass der Chef ihn nicht so nennen wollte. Viele Blattsalate, Mais, das mag ich, aber ich esse auch anderes und bin absolut

nicht mäkelig.“ Als stellvertretende Restaurantleiterin hat sie sich unter anderem um Reservierungen zu kümmern, die Gäste zum Tisch zu begleiten, zu improvisieren, wenn etwas anders als geplant läuft und Personal einzuteilen. Am liebsten mag sie den Sommer im Haus, da gibt es viel zu tun, der Biergarten läuft.

Dennis Neumann ist der Mann fürs Fleisch in der SchillerGarten-Küche. Der junge Mann hat seine Ausbildung zum Koch vor 4 Jahren hier abgeschlossen und wurde übernommen. „Rotisseur“ ist der französische Fachbegriff für das, was er zu tun hat, nämlich die Zubereitung von jeglicher Art von



Fleisch und Pfannengerichten. Er selber hat kein Lieblingsgericht hier auf der Speisekarte, er isst alles gern und eigentlich aber, so kommt er dann heraus mit der Sprache, Pasta-Fan. Der

gebürtige Hoyerswerdaer hat schon zu Hause als Jugendlicher gern gekocht und sich dann beim SchillerGarten beworben. „Das war nicht ganz so weit weg von daheim, so kann ich schnell mal hinfahren. Ich hatte vom SchillerGarten nur positives gehört und mich begeistert die ganze Truppe hier. Es sind komplett korrekte Leute, mit denen man super arbeiten kann.“ In seiner Freizeit kocht er nunmehr allerdings nur noch selten und wenn dann etwas einfaches. Lieber verbringt er seine Zeit mit dem Computer, spielt und schraubt und entspannt mit Freunden in der Neustadt, wo er auch wohnt.

Daniella Fischer

Gleichberechtigung auch bei Kartoffeln!

Petition im Bundestag befasst sich mit Kartoffelnamen

Es wird Zeit, dass sich der Deutsche Bundestag endlich einmal mit den wirklich wichtigen Dingen im Leben beschäftigt – dachten sich die Initiatoren einer Petition. Sie hatten herausgefunden, dass etwa 90 Prozent der etwa 200 Kartoffelsorten weibliche Namen tragen. Ein unmöglicher Zustand, fanden sie, der dringend geändert werden müsse. Beide Geschlechter sollten zukünftig bei der Vergabe von Kartoffelnamen doch gleichberechtigt behandelt werden! So wie beim Wetter, wo sich die Hoch- und Tiefdruckgebiete ja auch abwechselten. Der Wortlaut der Petition 6662 „Organisation der Landwirtschaft – Namen von Kartoffelsorten“: „Der Deutsche Bundestag möge beschließen, dass es ab so-

fort ein ausgewogenes Verhältnis zwischen männlichen als auch weiblichen Kartoffelnamen bei der Sortenbestimmung gibt.“ Der Petent begründet: „Ich sehe hier eine eindeutige Benachteiligung hinsichtlich männlicher Namen und fordere auf diesem Wege, sich diesem Thema anzunehmen, mit dem Ziel mittelfristig eine Annäherung bzw. eine ausgeglichene Mischung zu den weiblichen Kartoffelbezeichnungen zu schaffen.“ Ob dann die vorhandene Kartoffelsorte „Angela“ in „Sigmar“ umbenannt wird und wie geklärt wird, ob eine Sorte „Horst“ mehlig oder festkochend ist – darüber wird zu befinden sein, wenn die Petition Erfolg hat. Dafür braucht es innerhalb von vier Wochen 50.000 Unter-



stützer. Dann erst hat eine Petition das so genannte Quorum - und der Initiator kann sein Anliegen mit den Abgeordneten in einer öffentlichen Sitzung des Petitionsausschusses des Bundestags diskutieren. Das Bundesartenamt hätte nichts dagegen, es spräche nichts gegen männliche oder Fantasienamen, so ein Vertreter des Amtes gegenüber ARD. Linda, Annabell, Magda, Charlotte – welche Kartoffelsorten dann umbenannt werden müssten, könnte Monate, ja Jahre der Entschei-

dungsfindung kosten. An Linda, der festkochenden, wird hoffentlich niemand rütteln. Noch bis zum 17. August können Sie liebe Leser des Potz Blitz, beim Deutschen Bundestag Ihr Mitbestimmungsrecht bei den Kartoffelnamen wahrnehmen – oder das Thema fallen lassen wie eine heiße Kartoffel...

Daniella Fischer



Bronzerelief von Naumann eingeweiht

63. Grundschule ehrt den Namensgeber mit Feierstunde

Etwa so alt wie die Grundschüler, die sich am 16. Juni 2016 zu einer kleinen Feierstunde anlässlich des 140-jährigen Bestehens ihrer Schule versammelt hatten, war Johann Gottlieb Naumann, als er mit seinem Vater von Blasewitz nach Dresden lief und zum ersten Male Musik in der Kreuzschule hörte – so lesen es Grundschüler in der Feierstunde vor. Die Leidenschaft für die Musik hat Naumann nie wieder verloren, er wurde Komponist, Dirigent und schließlich sogar Hofkapellmeister. Seit 2006 trägt die Schule auf der Wägnerstraße den Namen des Musikers und nunmehr ziert ein Bronzerelief von Naumann den Eingangsbereich. Umrahmt von Notenlinien und einem Text aus Schillers Ode an die Freude, die der Komponist unter anderem vertonte, hat

Naumann die Grundschüler nun im Blick, wenn sie das Haus verlassen. „Schaut ihn an, wenn Ihr die Schule verlasst“, forderte Professor Ulrich Eißner von der Hochschule für Bildende Künste die Schüler mit einem Augenzwinkern auf, „er sieht Euch ja auch an.“ Er schuf das Modell des Bronzereliefs, das später in der Kunstgießerei Gebrüder Ihle gegossen wurde. Ausgangspunkt für die Arbeiten des Bildhauers war ein Bildnis Naumanns in einem Buch, das er von Matz Griebel, dem früheren Stadtmuseumsdirektor erhalten hatte. „Mir gefiel es, weil er auf dem Bild schon etwas älter ist und auch genau in die richtige Richtung blickt“, so Ulrich Eißner. „Ich habe zuerst ein Tonmodell angefertigt und davon eine Gipsnegativform

gegossen. Wenn man die dann mit Gips ausgießt und die Form vorsichtig abschlägt, erhält man ein Gipsrelief“, beschreibt der Künstler den Schaffensprozess, den man „Verlorene Form“ nennt. Am Gipsmodell hat er weitergearbeitet, es verfeinert, geschliffen und auch mal ein paar Tage ruhen lassen. „Es ist gut, wenn man die Zeit hat, immer mal wieder daran zu arbeiten und Dinge zu korrigieren, die man vorher nicht gesehen hat.“ Schließlich wurde die Gipsform mit Silikonkautschuk abgegossen, die die Kunstgießerei erhielt, um daraus das Bronzerelief herzustellen. In der würdigen kleinen Festveranstaltung erläuterte Schulleiterin U. Jany die Entwicklung von der Idee bis zur Realisierung des schönen Projektes, das eine Zusammenarbeit zwischen Schule, Förderverein und dem Künstler ist. Der Schulchor sang, ein paar Schüler musizierten und sogar eine Abordnung kleiner Kruzaner war gekommen, um ein musikalisches Ständchen darzubieten – Ul-



Prof. Ulrich Eißner

rich Eißner fasste es zusammen: „Es ist ein schöner Augenblick zu sehen, wie andächtig alle waren, wie viel sie damit anfangen können und Interesse daran haben. Ein glücklicher Moment für einen Bildhauer.“ Auch die Schulleiterin zeigte sich glücklich und zufrieden und überreichte allen Vertretern der Klassen noch Bleistifte mit dem eingravierten Ereignis.

Daniella Fischer



Unsere Schiller-Frage

Wie viele Jahre lebte die Gräfin Cosel in der Verbannung in Stolpen?

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: 15. Oktober 2016

Auflösung Schiller-Frage Ausgabe 02/2016

Der Ort, in den Schiller 1782 floh war Bauerbach.

Herzlichen Glückwunsch unseren Gewinnern: Wolfgang Knoßalla aus Pirna, Brita Eackhardt und Gisela Scholz aus Dresden.

Auf Schillers Versen

Hero und Leander

Seht ihr dort die altergrauen
Schlösser sich entgegenschauen,
Leuchtend in der Sonne Gold,
wo der Hellespont die Wellen
brausend durch der Dardanellen
hohe Felsenpforte rollt?
Hört ihr jene Brandung stürmen,
die sich an den Felsen bricht?
Asien riß sie von Europa;
doch die Liebe schreckt sie nicht.

... (Auszug)

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 11.00 – 01.00 Uhr

Hauseigene Fleischerei
und Konditorei
Eigene Eisproduktion
Großer Biergarten mit Elbblick

SchillerGarten
GROSSES RESTAURANT & CAFÉ