

Potz Blitz



Foto: © Dörte Gerlach



Foto: © Archiv

Friedrich Schiller

„Allzu straff gespannt, zerspringt der Bogen.“

Friedrich Schiller, „Wilhelm Tell“



Foto: © Archiv

Im SchillerGarten 1924



Editorial

Einige schöne Frühlingstage sind nun schon vergangen, leider etwas kühl für die Jahreszeit, liebe Leser. Trotz aller Sorgen wegen hohen Energiekosten und stark gestiegener Einkaufspreise wollen wir uns den Optimismus nicht nehmen lassen. Wir freuen uns jetzt auf unsere Dixieland-Veranstaltungen im Mai und eine tolle Sommersaison.



Ich möchte auf diesem Wege Daniella und Dörte, den Macherinnen des Potz Blitz, zum Firmenjubiläum herzlich beglückwünschen! Lesen Sie dazu den Artikel in dieser Ausgabe ab Seite 3!

Ihr Gastwirt
Frank Baumgürtel



Momentaufnahme

Friedrich Schiller ist der Namensgeber des SchillerGartens. Ein Schwabe in Sachsen! Lesen Sie dazu Seite 9.

Das obige Foto ist fast 100 Jahre alt. 1924 ist es datiert, leider wissen wir nicht mehr darüber. Weder kennen wir die abgebildeten Personen noch den Fotografen noch das genaue Datum der Aufnahme. Schade, dass es damals noch keine Zeitstempel gab, die wir heute so selbstverständlich auf unseren Handyfotos finden. Ganz eindeutig ist das Bild im Biergarten geschossen worden, im Hintergrund links sehen wir noch das damalige kleine Belvedere. Von 1915 bis 1927 war ein Robert Lindner der Wirt des SchillerGartens – vielleicht ist er der Herr ganz links? Turbulente Zei-

ten waren es, denn 1922 war der SchillerGarten an einen Tschechen verkauft worden, der darin eine Hutfabrik etablieren wollte! Das wurde allerdings noch im selben Jahr rückgängig gemacht. Der SchillerGarten blieb Restaurant und ging 1926 durch eine Auflassung an die Stadtgemeinde. Ob die Herren rechts in ihren schmucken Hosenträgern Gäste oder Mitarbeiter waren? Und die Dame im Hintergrund? Eine Servierkraft, die gerade etwas Interessantes am anderen Elbufer erspäht? Man kann sich verlieren in so einem alten Bild und den eigenen Gedanken dazu.



Inhalt

In eigener Sache:

Firmenjubiläum 3

Der besondere Gast:

Jan Püschel 4

Historie:

Geschichte SchillerGartens 6

Lokal:

Flamingo Kaffeerösterei 8

Ausflug:

Weimar 10

Essen:

Ölkunde 16



Musikalisches Frühjahr im Biergarten

Im Mai können sich Gäste des SchillerGartens bei hoffentlich frühlings- oder gar sommerhaftem Wetter auf zwei musikalische Veranstaltungen im Biergarten freuen.

tige musikalische Ausrichtung der Rhythm & Blues der Südstaaten der USA bis hin zum Boogie-Woogie und Anleihen bei Reggae und Soul ist. Unkonventionelle

Am Samstag, dem 13. Mai, spielt um 20.00 Uhr Thomas Stelzer & Friends, am Mittwoch, dem 17. Mai, erklingen ab 18.00 Uhr die altbekannten Dixie-Klänge beim „Biergarten Dixieland“.

Thomas Stelzer gastiert nicht zum ersten Mal im Biergarten. Seit er 14 ist, macht der Dresdner Musik, dessen heu-



Thomas Stelzer

Spielweise sorgt immer für angenehme Frische in seinen Konzerten und begeistert nicht nur die Fans, sondern auch Gäste, die ihn vielleicht noch nie live erlebt haben.

Das Biergarten-Dixieland ist eine jährliche Veranstaltung und zieht Gäste der fröhlichen Dixieland-Musik an.

Bei beiden Veranstaltungen ist der Eintritt frei.

Daniella Fischer



Fotos: © Dörte Gerlach

Elbhangfest abgesagt

Das Elbhangfest 2023 fällt aus, wie der Elbhangfestverein mitteilte. Dem Verein sei es trotz einer breit angelegten Kampagne zum Vorverkauf der Eintrittskarten nicht gelungen, das Minimalziel von 12.000 Tickets zu erreichen. Es seien bis zum 15. April nur 8.700 Karten verkauft worden. Damit sei nicht einmal die Hälfte des Finanzbedarfs gesichert. Der weitere Vorverkauf für das Elbhangfest 2024 behalten. Besitzer von Tickets können sie aber auch am Ort des Kaufes zurückgeben, so die Info. Der Verein sieht sich generell nicht mehr in der Lage, die bisherige Konzeption des Elbhangfestes finanziell umzusetzen. Es müssten neue Wege der Finanzierung gefunden und die

Preisstruktur überdacht werden. Dabei hoffe der Verein auch auf konkrete Signale aus der Politik, etwa mit einer Bürgerschaftsübernahme bei nicht genügend verkauften Karten.

Daniella Fischer

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, Rene Krause, Lutz Kautzsch
Fotos: Dörte Gerlach, Archiv SchillerGarten, Wikipedia, Privatfotos,
Klassikstiftung Weimar, Archiv Bernd Beyer
Satz, Druckvorlagen, Produktionsleitung: Dörte Gerlach
Lektorat: Katrin Nitschke
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 3/2023: 10.07.2023
Redaktionsschluss für Ausgabe 3/2023: 10.07.2023
Erscheinungstermin Ausgabe 3/2023: 10.08.2023
Nachdruck, Vervielfältigung, Verbreitung in elektronischen Medien
von Inhalten und Abbildungen nur mit schriftlicher Genehmigung
des Verlages. Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Für unver-
langt eingesandte Unterlagen übernimmt der Verlag keine Haftung.
Zurücksendung erfolgt nicht. Der Verlag übernimmt keine Gewähr
für die Richtigkeit der Angaben in den veröffentlichten Texten. Alle
Rechte vorbehalten. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.02.2008.



In eigener Sache: 25 Jahre Firmenjubiläum

Es war ein regnerischer, kühler Mittwoch und kein April-Scherz, als wir, Daniella Fischer und Dörte Gerlach, uns am 1. April 1998 zum Gewerbeamt begaben. Wir füllten einen Antrag auf einen Gewerbeschein in 7-facher (!) Ausfertigung per Hand aus (ab Durchschlag Nr. 5 war nix mehr zu erkennen ...) und gründeten unsere Agentur 2dproject – Elektronisches Publizieren. Die Computer standen daheim, ein „richtiges“ Büro gab es später zwischen 2001 und 2012.

Die ersten Werbekunden waren die Technische Universität Dresden, der Personaldienstleister Schickor, das Studentenwerk in Dresden, eine Apotheke, der Fertighaushersteller Wieland Bauservice, der Luxusuhrenhersteller Lange & Söhne in Glashütte und später, ab 2004, das Traditionsgasthaus SchillerGarten.

Wir produzierten Werbeprospekte, Webseiten, Bücher, Werbemittel und Dörte Gerlach wurde als Fotografin gebucht. Unsere Wege entstan-



Foto: © Thomas Jacob

Daniella Fischer und Dörte Gerlach (v.l.)



1. Mai 2005 – Unser erster Potz Blitz wurde in der Druckerei Addprint in Pösendorfer, wie auch heute noch, gedruckt. Hier mit dem Inhaber der Druckerei Michael Lorz.

den beim Gehen, wir haben Chancen ergriffen, Türen geöffnet und waren immer eines: authentisch. Zahlreiche Menschen, mehr oder weniger bedeutsam für unser Geschäft und das Leben (das stellte sich mitunter erst hinterher heraus!), tauchten auf und verschwanden wieder, von manchen trennten wir uns selbst und mit einigen sind wir bis heute wertvoll verbunden – wie mit dem SchillerGarten und unserem Potz Blitz. Den dürfen wir seit 2005 schreiben und gestalten und freuen uns selbst

auf jede neue Ausgabe und das, was wir Ihnen darin offerieren können. Angestellte hatten wir in unserer kleinen Agentur nie, doch oft freie Mitarbeiter, die uns Anzeigen aquirierten oder Texte lieferten.

Wir schätzen einander wie am ersten Tag, vielleicht sogar noch mehr und sind stolz, dass uns auch – zum Glück nur wenige – ernste Krisen nicht auseinander bringen konnten und wir immer wieder in dieselbe Richtung blickten. 2008 gründeten



Foto: © Dörte Gerlach

Das Buch „Mein Schillergarten“ war eines der aufwendigsten Bücher, die in unserer Agentur produziert wurden, neben Büchern wie „Ein Leben am Schillerplatz“ – Erinnerungen von Susanna Fendler, „Stadtgespräch 1912 – Was man sich in Dresden einst erzählte“ und „Potz Blitz – das Lesebuch“.

KulturHaus Loschwitz

Dienstag · 16. Mai um 20:00 Uhr
»Lyrik-Lesung und Gespräch«
mit Christian Lehnert und Sebastian Kleinschmidt

Freitag · 9. Juni um 20:00 Uhr
»Autorenlesung«
mit Cora Stephan

Freitag · 30. Juni um 20:00 Uhr
»Klavierabend«
mit Matthias Huth

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



Mit viel Leidenschaft und Herzblut entstehen die Potsch Blitze seit 2005.



Titelseite des Magazins Living Line Dance – www.livinglinedance.de

wir zusätzlich zu unserer Agentur 2dproject unseren Verlag Fischer & Gerlach. In dem verwirklichten wir uns den Traum eines ganz eigenen Produktes, unabhängig von Kunden: Wir konzipieren, schreiben und layouten nunmehr schon im 14. Jahrgang 4x jährlich das einzige Tanzmagazin für Line Dance, das es auf der ganzen Welt gibt: Living Line Dance. Mit Lesern und Abonnenten in

Deutschland, Österreich und der Schweiz verbindet uns aber nicht nur unser Magazin, sondern von 2010 an auch eine rege Reiseveranstaltertätigkeit. Denn seitdem organisieren, planen und begleiten wir Line Dance-Tanzreisen in alle Welt mit über 2.500 Gästen bisher.

Was für ein Leben sich entwickeln würde zwischen regionaler Verbundenheit wie mit dem SchillerGarten und andererseits weltweiter Reise-tätigkeit und internationaler Kontakte – das konnte an diesem regnerischen 1. April 1998 niemand vorhersagen. Wir sind erfüllt und dank-

bar für unseren Job, der uns mit so vielen positiven Menschen zusammenbringt, für die wir mit unseren Produkten die Welt ein wenig schöner machen können!

Wir danken allen Wegbegleitern, Kunden, Freunden und Unterstützern von ganzem Herzen! Da, wo wir heute stehen, wären wir nicht ohne Sie!

Herzlichst
Ihre Daniella Fischer &
Dörte Gerlach



Dörte Gerlach und Daniella Fischer (v.l.) am Polarkreis in Schwedisch Lappland während einer Line Dance-Reise im Januar 2023.

Fotos: © Dörte Gerlach



„Mit mir ist
Ihr Immobilien-
verkauf
erfolgreich.“



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

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

 Ostsächsische
Sparkasse Dresden

Jan Püschel

Gastronomie- und Großküchenausstatter

Herr Püschel, Sie haben die Küche im SchillerGarten geplant und gebaut.

Ja, Gastronomieküchen sind ein Teil unseres Geschäfts. Inhabergeführte Gastronomie wie hier im SchillerGarten schwächelt allerdings momentan. Es gibt kaum Personal und die Kosten steigen exorbitant. Ein anderer Teil unseres Geschäftes sind Betriebsgastronomien im Sozialmarkt, also Altenheime, Krankenhäuser, Schulen, Kindergärten oder auch große Firmen. So haben wir zum Beispiel in Gera eine Großküche geplant und gebaut, die täglich bis zu 1.800 Portionen herstellt oder die Küchen in zwei Hilton-Hotels in München. Kürzlich haben wir ein großes Projekt abgeschlossen für die Uniklinik in Halle, eine Küche auf der grünen Wiese, die jetzt 2.000 oder 2.500 Essen macht.

Sie betreiben ihre Firma für Großküchentechnik, zuerst gemeinsam mit Ihrem Vater, über 30 Jahre. Was hat sich in all den Jahren verändert?

Es ist alles viel elektronischer geworden und es gibt viel mehr Geräte. Früher hatte man einen Herd, eine Grillplatte, eine Spüle, einen Kessel. Heute haben wir multifunktionale Geräte, ja Computer in der Küche.

Die Firma musste immer mithalten ...

Ja, für uns waren das schwierige Jahre. Wir sind hervorgegangen aus einem ostdeutschen Handwerksbetrieb und

haben heute etwa 40 Angestellte. Mein Vater hat früher Bäckereimaschinen gebaut, dann sind wir durch einen Zufall ins Geschäft der Großküchen gekommen. Wir haben später in Weisig groß gebaut und irgendwann musste sich das Ganze ja einmal refinanzieren. Es gab Zeiten, da habe ich gedacht, das kriegen wir im Leben nie hin, aber es hat funktioniert! Trotzdem, es ist immer ein Kampf. Früher kämpften wir um Kunden, heute um Personal.

Sie betreiben einen wichtigen Servicedienst, sieben Tage die Woche!

Das fällt uns mittlerweile wirklich nicht mehr leicht und wir tun viel für unser Personal. Wir leisten diesen Kundendienst mittlerweile nicht mehr nur für Kunden, die bei uns gekauft haben, sondern in der ganzen Stadt. Unsere Servicemitarbeiter müssen immer auf dem neuesten Stand sein und geschult werden, um alles zu bewältigen. Auch die immer neuen gesetzlichen Vorschriften machen es schwer ohne Ende. Meist haben wir Elektromeister, aber schon einen guten Elektriker zu finden, gleicht ja heute einem Fünfer im Lotto. Wir haben einen alten Stamm an Mitarbeitern und wenig Fluktuation, aber es geht mal einer in Rente oder zieht aus persönlichen Gründen weg, so dass wir Nachwuchs brauchen. Mittlerweile ist die Firma auch auf Social Media unterwegs, um Personal zu finden,



Jan Püschel

das macht alles mein Sohn, mich finden Sie da nicht. Er wird übrigens eines Tages mal die Firma übernehmen. Er hat Grafik- und Mediendesign studiert und setzt jetzt noch ein Studium Mittelstandsmanagement drauf. Auch mein jüngerer Sohn wird mit einsteigen. Es macht mich unheimlich stolz, dass sie sich so mit der Firma identifizieren und so großes Interesse haben, die Firma fortzuführen.

Gibt es irgendein Gerät in Ihrer Laufbahn, das Sie wirklich fasziniert hat?

Ja. Das ist der Dampfgarer. Als ich anfang, war das ein einfaches Gerät mit Blechgehäuse, einem Thermostaten und einer mechanischen Zeitschaltuhr. Heute ist es ein Highendgerät. Ging man früher zu einem Koch und hat dieses Gerät empfohlen, hat der einen Vortrag gehalten, dass man nichts vom Kochen verstehe, er hätte einen Herd und eine Bratpfanne. Heute ist das umgekehrt. Wozu Herd, wenn ich einen Dampfgarer habe? Das Gerät war wirklich revolutionär.

Sie verkaufen seit Kurzem auch Service-Roboter in die Gastronomie – wird das auch revolutionär werden?

Das kann ich Ihnen noch nicht sagen. Auf der einen Seite ganz klar, ja. Der Roboter wird aber den Kellner nicht ersetzen und ist auch nicht dazu da, den Gast zu bedienen, aber er kann Speisen zum Tisch bringen oder verschmutztes Geschirr wieder wegfahren. Das erleichtert dem Servicepersonal vieles. Aber er kann natürlich nur eingesetzt werden, wo die Laufwege optimal sind.

Was verbindet Sie mit dem SchillerGarten?

Wir sind Freunde. Seit vielen Jahren schon. Wir machen manchmal Urlaub zusammen und ich bin hier oft zu Gast. Und was soll ich sagen, ich fühle mich dann immer wie der „Besondere Gast“.

Das Interview führte Daniella Fischer





Die neuere Geschichte

des SchillerGartens

Der SchillerGarten als traditionsreiches, historisches Restaurant geht zurück bis auf das Jahr 1670 und das erste Gut an dieser Stelle, das Kurfürstin Magdalena Sybille erwarb. Seinen Namen trägt er seit 1859. Potz Blitz hat schon viel aus der langen Historie berichtet. Es gab die Geschichte um Schiller, um die sagenumwobene Johanne Justine Segedin, besser bekannt als Gustel von Blasewitz, um legendäre Gastwirte wie Louis Köhler, die DDR-Zeit, Verfall und Wiederaufbau.

Einen entscheidenden, letzten Meilenstein erlebte das Gasthaus 2002, als es in den Fluten des Jahrhunderthochwassers fast versank. Seitdem kann man von der neueren Geschichte des Hauses sprechen, das nach der Flut von den drei Dresdner Gastronomen Frank Baumgürtel, Thomas Jacob und Steffen Brasche gekauft und im Dezember 2004 neu eröffnet wurde. Im nächsten Jahr ist es also bereits 20 Jahre in der Hand der erfolgreichen Gastronomen. In loser Folge wird Potz Blitz nun diese „neuere Geschichte“ erzählen, die der eine oder andere Leser vielleicht sogar live miterlebt hat. Potz Blitz dankt den Eigentümern für die umfangreichen Informationen, ohne die diese Serie nicht möglich geworden wäre!



Thomas Jacob, Frank Baumgürtel und Steffen Brasche (v.l.)

Teil II –

Bestandsaufnahme und Start

Kurz nach der Flut waren Baumgürtel, Jacob und Brasche im Haus, konnten die schweren Schäden zwar sehen, aber noch lange nicht abschätzen, welche Mittel für die Sanierung aufgebracht werden mussten. Dafür waren zunächst umfangreiche Schadengutachten durch ihren Partner, die IPRO Dresden, zu erarbeiten. Es gab unzählige Besichtigungen mit Gutachtern, Architekten, Planern, Statikern usw. Der komplette Kellerbereich, das Erdgeschoss und die Außenanlagen waren zerstört. Diese Bereiche mussten zunächst einmal entkernt und getrocknet werden. Erst dann konnte man die Schäden in Zahlen fassen. Schlussendlich war das Haus im Rohbauzustand, die Haustechnik war ebenfalls nicht mehr zu gebrauchen. Bei so viel Zerstörung – kamen da nicht auch einmal Zweifel? „Wir hatten das Projekt ja schon langfristig vorbereitet und waren irgendwie immer guter Dinge, da wir das große Ziel im Auge hatten. Ein SchillerGarten, der nach unseren Vorstellungen umgebaut und eingerichtet wird und den wir dann gemeinsam erfolgreich betreiben können. Wir waren ja zu diesem Zeitpunkt gerade mal Mitte 30 und zu dritt! Das hat viele Entscheidungen erleichtert“, erinnern sich die Eigentümer an die aufregende Zeit zurück.

Der Moment der Entscheidung

Nach allem, was geschah – die finale Entscheidung fiel im Herbst 2003. Der Notar zog eine wichtige Option, die

letztlich den Weg frei machte für den Kauf des Objektes. Der eigentliche Kauf des SchillerGartens erfolgte Ende 2003. „Natürlich haben wir nach dem Notartermin darauf angestoßen, wobei die eigentliche Arbeit dann erst begann. Feiern sollte man erst, wenn das Restaurant tatsächlich eröffnet wird.“

Generalplaner: die IPRO, eine große Planungsgesellschaft aus Dresden

Die Sanierung eines so komplexen Gebäudes mit allen Anforderungen an den zukünftigen Betrieb bedurfte eines starken, kompetenten Partners. Den fanden die neuen Eigentümer in der IPRO. Das 1949 in Dresden gegründete Unternehmen mit Kompetenz und Expertise als Generalplaner zeichnete nach dem Krieg verantwortlich unter anderem für den Bau des HO-Kaufhauses an der heutigen Wilsdruffer Straße, für den Bau des Produktionsgebäudes der Porzellanmanufaktur Meissen und wurde insbesondere bekannt durch den Wiederaufbau der Dresdner Frauenkirche von 1999 – 2009 und zahlreiche Projekte am Dresdner Neumarkt. Die IPRO übernahm den Auftrag für den SchillerGarten und führte alle planerischen Leistungen durch. „Um die Finanzierung zu stricken, musste zunächst ein sehr umfangreiches Gutachten erstellt werden. Dies wiederum war dann Grundlage für Gespräche mit der Sächsischen Aufbaubank und der Hausbank. Das war sicher sehr aufwendig, aber machbar. Am Ende standen die positiven

Bescheide und es konnte endlich losgehen“, erinnert sich Thomas Jacob. Größere Hürden gab es laut den drei Gastronomen nicht. Eher bürokratische Aufgaben, die manchmal etwas langwierig und kompliziert waren, aber niemals auch nur entfernt den Gedanken aufkommen ließen, alles wieder hinzuwerfen. „Für das Hinwerfen wäre es sowieso zu spät gewesen, da alle Verträge in Sack und Tüten waren. Dies war aber auch nie ein Thema“, stellt Thomas Jacob klar.

Endlich Besitzer – Start!

Der Notartermin fand am 5.11.2003 statt. Später kam die Aufassungsvormerkung für das Grundbuch und die Kaufpreiszahlung. Damit war es fix – der SchillerGarten hatte seinen Eigentümer gewechselt. Frank Baumgürtel als Wirt trat in die Fußstapfen großer historischer Vorgänger wie Johanna Dorothea Segedin, der Mutter der „Gustel von Blasewitz“, die das Gasthaus über 20 Jahre besaß oder dem legendären Gastwirt Louis Köhler, der das Haus ebenfalls 20 Jahre führte. „Natürlich war mit dem Kauf große Freude verbunden. Wir waren froh, dass wir das altherwürdige Haus nach den langen Verhandlungen nun endlich erwerben konnten. Wir waren voller Tatendrang und Ideen für unser Konzept! Parallel hatten wir das ehemalige Kino von der Stadt Dresden und das heutige Fleischereigebäude vom Bund gekauft, zu der Zeit beides Bauruinen. Damit war es uns aber gelungen, den SchillerGarten wieder in seinen historischen Grenzen zusammenzuführen und das Kinogrundstück mit in unsere Gesamtplanung zu

integrieren. Doch am Anfang stand die Sanierung auf dem Plan! Wir hatten zu diesem Zeitpunkt schon relativ klare Vorstellungen und Ideen, die gemeinsam mit den Planern aufgenommen wurden“, blicken die Gastronomen zurück.

Von der langen Geschichte des Hauses wussten die drei, aber noch nicht im Detail. Schiller, Körner, die „Gustel“, der historische Schillerplatz in Blasewitz, die bauliche Entwicklung – all diese Dinge mussten sie zunächst nachlesen und haben viel recherchiert. „Für uns war es wichtig, diese bedeutende Historie in die neue Konzeption einzubringen und den Gästen weiterzuerzählen. Die Sanierung des Schillerdenkmals – gestiftet von Ernst Litfaß zum 100. Geburtstag von Friedrich Schiller – wurde ebenfalls mit in die Planung aufgenommen. Darüber hinaus musste ein neuer Standort im Biergarten für die Stele gefunden werden. Hier hat uns unser Beirat und insbesondere Matthias „Matz“ Griebel, langjähriger Direktor des Dresdner Stadtmuseums, geholfen“, erinnert sich Thomas Jacob.

Vielleicht wurde den neuen Besitzern neben allen Alltagsaufgaben erst so langsam bewusst, was für ein bedeutendes historisches Haus sie übernommen hatten, in welcher historischen Tradition sie plötzlich standen und welchen großen Wirten und Eigentümern sie folgten. Vielleicht aber kam dies erst später in ihr Bewusstsein, denn zu jenem Zeitpunkt hätte der Tag 48 Stunden haben müssen. Nicht nur der neue SchillerGarten for-



Schillers erste Begegnung im Jahr 1786 mit Johanne Justine Renner, der „Gustel von Blasewitz“ im SchillerGarten. 1792 erwirbt die „Gustel“ den SchillerGarten für nur kurze Zeit, denn 1793 verkaufte sie ihn an den Zieglermeister Hampe, den Gatten der älteren Schwester der „Gustel“, Johanne Frederike.

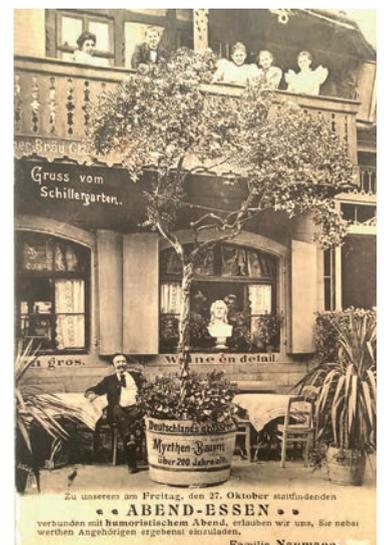


Der SchillerGarten 1887 in der Zeit des Gastwirtes Louis Köhler – links zu sehen das Schillerdenkmal.

derte alle Aufmerksamkeit. „Wir hatten ja zu diesem Zeitpunkt parallel noch drei Restaurants (Brauhaus am Waldschlösschen, Radeberger Spezialausschank und das Paulaner’s), die natürlich auch weiterlaufen mussten. Das war schon ein ordentlicher Zeitaufwand, den es zu bewältigen galt“, erinnert sich Thomas Jacob.

Fortsetzung folgt!

Daniella Fischer



Der SchillerGarten 1897 in der Zeit des Gastwirtes Herrmann Julius Naumann.



Der SchillerGarten 1910 in der Zeit des Gastwirtes Conrad Siegert.

Fotos: © Archiv

Frisch geröstet! Flamingo-Kaffee in Blasewitz

„Zwei Mal das Blaue Wunder bitte!“ Wonach die Kundin in der Loschwitzer Straße 50 fragt, ist kein Brücken-Bausatz für die Kinder, sondern eine Kaffeemischung. Hergestellt in der Kaffeerösterei hier in Blasewitz, die seit Juni 2022 das örtliche Angebot um selbst hergestellte Kaffees erweitert. Mit viel Liebe zum Detail und jeder Menge Kaffee-Leidenschaft haben Heike und Karsten Curda ihren kleinen Laden eingerichtet und eine Kaffee-Produktpalette entwickelt, die ganz und gar zu Blasewitz passt. Handgemacht. Auf Wegen, die beim Gehen entstanden und noch immer entstehen. Die beiden haben mit ihrer Produktion begonnen wie die ganz Großen dieser Welt: in der Garage. Doch der Reihe nach.

Schlüsselerlebnis: Kaffeeverkostung

„Angefangen hat alles mit einer Kaffeeverkostung. Mein Mann und ich sind sehr interessierte Leute und so nahmen wir an einer Verkostung teil. Normalerweise nimmt man den Kaffee so nebenbei im Supermarkt mit, doch wir bekamen große Augen, was es alles für Kaffees gibt. So entstand über die Zeit die Idee, aus dieser Liebe einen Beruf zu machen. Aber wie macht man das?“

Was folgt, ist eine ganz wunderbare Geschichte von leidenschaftlichen Menschen, die etwas Neues wagen. „Wir brauchen einen Röster! Doch welchen? Wie groß? Allein der Röster war ein Prozess von zwei Jahren“, erinnert sich die Eigentümerin. Bei den ersten Versuchen ging auch manches schief, einmal waren die Bohnen schwarz, ein anderes Mal verrauchte die Gegend, dass die Curdas Bedenken hatten, die Feuerwehr würde kommen. „Es ist nicht so, dass man den Röster an- und die Bohnen hineinwirft und heraus kommt ein wohlschmeckender Kaffee“, beschreibt Heike Curda die Lehrzeit. Dass die sich gelohnt hat mit ihren Experimenten und auch Fortbildungen, das beweisen die vielen weißen und schwarzen Kaffee-Tüten im Regal. „Die Tüten – eine Geschichte für sich!“ Sollten es Plaste- oder Papiertüten sein, welche Farbe, peppig oder eher klassisch und wie ökologisch? „Man glaubt kaum, wie viele Gedanken hinter solchen Tüten und ihren Aufklebern stecken“, resümiert sie. Apropos Aufkleber: Auf ihnen stehen nicht nur die regional benannten Kaffeemischungen wie „Das Blaue Wunder“ oder die „Blasewitzer Mischung“, sondern auch Geschmacksbe-



Heike und Karsten Curda vor ihrem kleinen Laden auf der Loschwitzer Str. 50



schreibungen. „Karamell, Steinobst, malzig, erdig ...“ und vieles mehr. Das könnte vermuten lassen, es handle sich um aromatisierten Kaffee. Heike Curda lacht. „Nein, das sind tatsächlich die Geschmacksnoten, die aus den verschiedenen Kaffeesorten beim Rösten herausgekitzelt werden, ganz natürlich. Es sind auch keine vordergründigen Aromen, aber man kann sie herbeischmecken.“

Zum Herbeischmecken kommt auch gerade ein älterer Herr herein, der einen indonesischen Kaffee probieren möchte. Heike Curda bereitet ihn frisch zu, handgefiltert wird er und dampfend mit einem Gläschen Wasser serviert. Neben den zahlreichen Kaffeesorten aus aller Herren Länder zum Mitnehmen hat die Flamingo-Rösterei ein

kleines Kaffee-Angebot für den Koffein-Stopp am Schillerplatz. „Ich freue mich über jeden, der hierher kommt und sich die Zeit für einen Kaffee nimmt, der einfach da ist und kurz innehält“, strahlt Heike Curda. „Wir haben eine Zeitlang in Blasewitz gewohnt“, erzählt sie. „Und wir fanden diesen quirligen Schillerplatz immer toll. Dieses Leben, die Geschäfte, ja und die Leute, die hier leben! Auf diesen kleinen Laden hatten wir immer ein Auge geworfen. Tja, und eines Tages war er frei.“ Was für ein Glück für die Blasewitzer, die nun auch regional gerösteten Kaffee genießen können.

Daniella Fischer



Schillers Sprache – ausgesprochen

Schillers Sprache kennen und verehren viele. Wie er geschrieben hat, wissen wir – doch wie hat der Mann eigentlich gesprochen, wie hat er geklungen? Als Wortkünstler hochdeutsch? Dialekt? Vielleicht ein wenig sächsisch nach seiner Zeit zwischen 1785 und 1787 hier in Dresden?

Die ersten zwei Jahrzehnte seines Lebens verbrachte der in Marbach am Neckar geborene Friedrich Schiller in seiner schwäbischen Heimat und sprach somit verständlicherweise seinen Heimatdialekt. Familie, Mitschüler, später Lehrer und Kameraden kamen aus dem gleichen Umfeld und verständigten sich ebenso. Und wer schwäbisch kennt, weiß, dass es wie auch andere Dialekte vom Hochdeutsch weit entfernt ist. Kein Problem an sich, doch als Schiller im Herbst 1782 in Mannheim den Schauspielern aus seinem Fiesco vorlas und diese

Stück um Stück das Weite suchten, scheint ihm der Unterschied in der Sprache erstmals zu Bewusstsein gekommen zu sein. Sein Zungenschlag und eine Art pathetischer Deklamation des eigenen Textes brachten diesen um jede Wirkung, wie in Gero von Wilperts Buch „Die 101 wichtigsten Fragen zu Schiller“ nachzulesen ist. Auch Regisseur Meyer war wohl unter den Zuhörern und fragte entsetzt, ob Schiller allen Ernstes der große Dichter der „Räuber“ sei.

Wie weiter zu lesen ist, hat er auch später in seiner Weimarer Zeit nie danach gestrebt, sich von seiner Heimatmundart loszusagen und nahm wohl auch nach seinen Zeiten in Dresden und Leipzig keine sächsischen Aussprachen auf. Doch ein Dichter muss auch nicht zum Rezitator taugen oder gar zum Schauspieler. Deswegen ist es auch gar nicht weiter schlimm, dass seine



Friedrich Schiller

Foto: © Archiv

ganze Aussprache durch seinen ausschweifenden Tabak- und billigen Wein-Genuss mitunter ganz hohl klang, ja gar etwas unschön Krächzendes gehabt haben soll, was bei Gedichtrezitationen unerträglich gewirkt haben muss und dem Bild des idealistischen Dichter wohl nicht entsprach. „Die Sprache macht den Menschen, die Herkunft

macht es nicht“, lässt George Bernhard Shaw in „My Fair Lady“ seinen Sprachprofessor Henry Higgins deklamieren – wohl auch da gibt es Ausnahmen. Das Werk macht einen Menschen, seine Sprache nicht (immer).

Daniella Fischer



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.



Foto: Candy Welz © KSW

Schillers Wohnhaus



Foto: Alexander Burzik © KSW

Schillers Wohnhaus

☞ Auf nach Weimar! ☞

Es ist ein Städtchen, das zu jeder Jahreszeit einen Besuch wert ist: Weimar. Doch gerade Frühling und Sommer sind wie geschaffen dafür, von Dresden aus in kurzer Zeit in das thüringische Kleinod zu reisen und dort eine gute Zeit zu verbringen. Am besten mit einer oder zwei Übernachtungen. Doch auch für einen Tagesausflug lohnt sich der Besuch. Vieles Sehenswerte ist fußläufig im Innenstadtbereich zu erreichen. Und was es alles zu sehen und zu erleben gibt! Das Schöne ist die Vielfalt an Möglichkeiten: Museumsbesuche in historischen Gebäuden und mit großartig aufbereiteten Ausstellungen können sich abwechseln mit Entspannen im Park an der Ilm, gefolgt von kulinarischen Vergnügen in

den Weimarer Cafés und Restaurants bis hin zum Bummeln in manchmal sagenhaften Geschäftchen. Potz Blitz schickt Sie nach Weimar und gibt Ihnen ein paar Tipps mit auf den Weg!

Schillers Wohnhaus - Schillerstraße

Hier wohnte er, der Friedrich Schiller, dem der SchillerGarten seinen Namen zu verdanken hat. 1802 kaufte der Dichter das Haus und wohnte bis zu seinem Tode 1805 darin, seine Frau lebte bis 1826 dort. 1847 erwarb die Stadt Weimar das Objekt, führte verschiedene Umbauten durch und öffnete noch im selben Jahr die erste Gedenkstätte für Schiller. Seit 1988 gibt ein Museumsanbau noch größere Möglichkeiten.



Foto: © KSW

Goethes Gartenhaus



Foto: © KSW

Schillermuseum

Goethes Wohnhaus – Frauenplan

50 Jahre wohnte Goethe in diesem Haus und gestaltete es nach seinen vielfältigen Interessen, sammelte Handschriften, Bücher, Kunst und naturwissenschaftliche Objekte. In 18 Räumen können Sie auf den Spuren in Goethes Haus wandeln, auch das Arbeitszimmer und die Privatbibliothek des Dichters sehen. Bummeln Sie anschließend durch seinen Garten hinter dem Haus.

steht im Park an der Ilm, der einen unbedingten Spaziergang wert ist. Im Gartenhaus schrieb Goethe so bedeutende Gedichte wie den „Erkönig“ oder „An den Mond“. 1841 wurde das Objekt von Goethes Enkeln zum Besuch freigegeben und 1886 als Erinnerungsort eröffnet. Verpassen Sie im Garten nicht den „Stein des guten Glücks“!

Herzogin Anna Amalia Bibliothek – Platz der Demokratie

Diesen Bibliothekssaal kann man nur mit großer Ehrfurcht betreten. Auch wenn Sie nichts ausleihen möch-

Park an der Ilm – Goethes Gartenhaus

Noch mehr Goethe gibt es in seinem Gartenhaus. Es



Foto: © Thomas Müller

Goethe- und Schiller-Archiv



Foto: Alexander Burzik © KSW

Rokokosaal der Herzogin Anna Amalia Bibliothek

ten – besichtigen müssen Sie das Haus! Seit 1998 Weltkulturerbe der UNESCO ist es eine Symbiose von Büchern, Kunstschätzen und Architektur und beherbergt europäische Literatur- und Kunstgeschichte. Der beeindruckende Rokokosaal wurde 1766 für die Herzogliche Bibliothek errichtet und beinhaltet heute 40.000 Bücher, die tatsächlich auch für die Lektüre im Lesesaal bestellt werden können.

Es gäbe noch vieles mehr wie das neue Bauhaus-Museum, das Goethe- und Schiller-Archiv, die Fürstengruft (nein, Schiller ist da nicht begraben!), das Kassengewölbe ... vielleicht sparen Sie sich das erst einmal für den nächsten Weimar-Besuch auf? Denn nun sind Sie bestimmt hungrig oder durstig gewor-

den! Gönnen Sie sich ein typisches Thüringer Gericht, zum Beispiel Sauerbraten, Klöße und Rotkraut im Schwarzen Bären, Weimars ältestem Gasthaus direkt am Markt. Überhaupt, diesen Platz sollten Sie erschlendern! Vielleicht ist gerade Markt, wenn Sie da sind, dann käme natürlich auch eine echte Thüringer Rostbratwurst vom Stand in Frage! Doch Sie wollten nach unserem Bericht hier ja eh zwei, drei Tage einplanen! Der Schwarze Bär übrigens wurde bereits 1540 errichtet.

Zu guter Letzt bummeln Sie noch über die Schillerstraße mit vielen hübschen Geschäften. Werfen Sie einen Blick in Hoffmanns Buchhandlung, die eine der bedeutendsten Buchhandlungen Deutschlands war. 1710

gegründet, zog sie 1898 in die Schillerstraße, wurde geführt von fünf Generationen Hoffmann und inzwischen in der vierten Generation der Familie Gräf. Falls es nicht weitergeht nach dem Buchhandlungsbesuch, bietet sich ein Stopp im Eiscafé Venezia an (die Waffeln, himmlisch!), bevor Sie zum Abschluss dem Goethe-Schiller-Denkmal vor dem Theater in Weimar Ihre Ehre erweisen. Auf dem Heimweg übrigens müssen Sie nicht gleich bis Dresden zurück.

Sie könnten noch am Schloss und Park Tiefurt halten (5 km vor den Toren Weimars), dem Landsitz der Herzogin Anna Amalia, und einen Abstecher zum Schloss und Park Belvedere einplanen (4,5 km von Weimar). Oder sich das 35 km von Weimar entfernte Schloss Kochberg ansehen, Dresden kann warten ...

Daniella Fischer



Foto: © KSW

Park an der Ilm – Shakespeare Denkmal

DAHLER

Einer
von hier.
Daher
DAHLER.



Als Lizenzpartner von DAHLER in Dresden und als langjähriger Bewohner dieser schönen Stadt, stehe ich Ihnen für Ihre Fragen rund um das Thema Immobilie jederzeit gern persönlich zur Verfügung.

Ich freue mich auf Sie!
Ihr Ralf Kugler

DAHLER & COMPANY Dresden
Inh.: Ralf Kugler Immobilien e.K.
Landhausstraße 8, 01067 Dresden
T 0351 30 94 60 37
dresden@dahlercompany.de
dahler.com/dresden

Unterhaltsames Wort-Buffer

*Operette sich, wer kann –
Bekannte Melodien und ihre Abwandlungen*

„Im Weißen Rössl am Wolfgangsee, da steht das Glück vor der Tür.“ Wer kennt das nicht, aber im SchillerGarten, am Elbestrand, ist das ebenso und dieses Stück könnte hier auch spielen: „Aber meine Herrschaften, nur hübsch gemütlich, mit der Ruhe kommt man noch einmal so weit“, so der verständliche Kellnerwunsch.

Genau in dieser Gemütsverfassung wollen wir heute einen Blick auf bekannte Operettenmelodien werfen – wie sie erdacht wurden und heute noch gesungen werden, aber auch, wie sie im Laufe der Jahre manchmal sprachlich kreativ verballhornt wurden. Entweder wurden die Texte so (falsch) verstanden oder sie drückten in der neuen Form Gefühle und Wünsche der Hörer besser aus. „Niemand liebt dich, wieso ich?“ wurde aus „Niemand liebt dich so wie ich“, ein Beispiel. Mit den Versen

wird gespielt und das zeugt von einem kreativen Umgang mit unserer Sprache im alltäglichen musischen Bereich.

Dazu einige Beispiele, viele sind Ihnen als operettenliebende Gäste des SchillerGartens ohnehin bekannt. Dresden hat übrigens mit der Staatsoperette bundesweit das einzige selbständige, sehr zu empfehlende Operetten- und Musicaltheater Deutschlands! Beim Lesen ist nun Mitsingen erlaubt: Bleiben wir nochmal im Rössl: „Ja, ja, der Sonnenschein, der dringt ins Herz hinein, so wie das Trinkgeld (im Original: die Liebe), das hat einer gern ...“. Oder: „Die ganze Welt ist himmelblau, wenn ich dir in die Augen schau!“ Kreativ verändert: „wenn ... ich dir eins aufs Auge hau.“ Dann ist das Auge blau: „Maske in Blau“ oder verballhornt zu „Maxe ist blau“.



Wort Buffet

Das kann auch mal passieren.

Und weiter: „In einer kleinen Konditorei, da saßen wir zwei ... und (fr)ußen für drei.“ „Glücklich ist, wer vergisst/verfrisst, was nicht mehr zu ändern/zu versaufen ist.“ Zu viel gegessen? „Ganz ohne Gürtel hält die Hose nicht ...“ Im Original: „Ganz ohne Weiber geht die Chose nicht“. „Schenkt man sich Rosen in Tirol, schwenkt man die Hosen in Sidol“ (der Reim als Werbung für den Reiniger).

„Auf in den Kampf, Torero!“ ... oder anders: „... die Schwiegermutter naht.“ Auch die lieben Verwandten kommen gern mit in den SchillerGarten, obwohl „Onkel und Tante, ja das sind Verwandte, die man am liebsten nur von hinten sieht“. So original im „Vetter aus Dölzsch“, nein, aus Dingsda: „Ich bin nur ein armer Wandergesell“ wurde zu „Ich bin nur ein armes Wandergestell“.

Und wenns ans Bezahlen geht: „Martha, Martha, du entschwandest und mit dir mein Portemonnaie“ ... und nicht das Glück. Oder im Feuerwerk: „Oh, mein Papa, war eine wunderbare Clown / verstand sich wunderbar aufs Klau'n.“ Nach dem

Gaststättenbesuch „machen wir's den Schwalben nach, hau'n wir uns ins Nest“ oder zuerst „Bau'n wir uns ein Nest“.

Aber es gibt auch sprachlich-inhaltliche Probleme in Operettentexten: Was machen wir bei allen berechtigten Diskussionen mit Operetten wie dem „Zigeunerbaron“ oder mit dem Lied „Spiel, Zigan“ aus „Gräfin Mariza“? Hier werden frühere geografische Zugehörigkeiten benannt: „Komm mit nach Varaždin, ... da ist die Welt noch rot-weiß-grün“ – so die Farben der Flagge von Ungarn, wo die Stadt damals lag. Heute ist sie in Kroatien. Mein Vorschlag: Die historischen Texte so belassen, nichts verbieten, sondern als Grundlage für Gespräche über Entwicklungen nutzen und dialektisch damit umgehen. Auch in der SchillerGarten-Atmosphäre: „Der Dampfer kommt, der Dampfer kommt!“ Vielleicht mit einem Operettenkaiser an Bord, auf jeden Fall mit einer illustren Gästeschar.

*Lutz Kuntzsch –
Vorstandsmitglied
des Förderforums der
Staatsoperette Dresden*



addprint® AG
www.addprint.de

EINDRUCKSVOLL
Ihre Experten für professionelle Druckprodukte

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

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

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

QR-Code oder gedruckte Speisekarte?

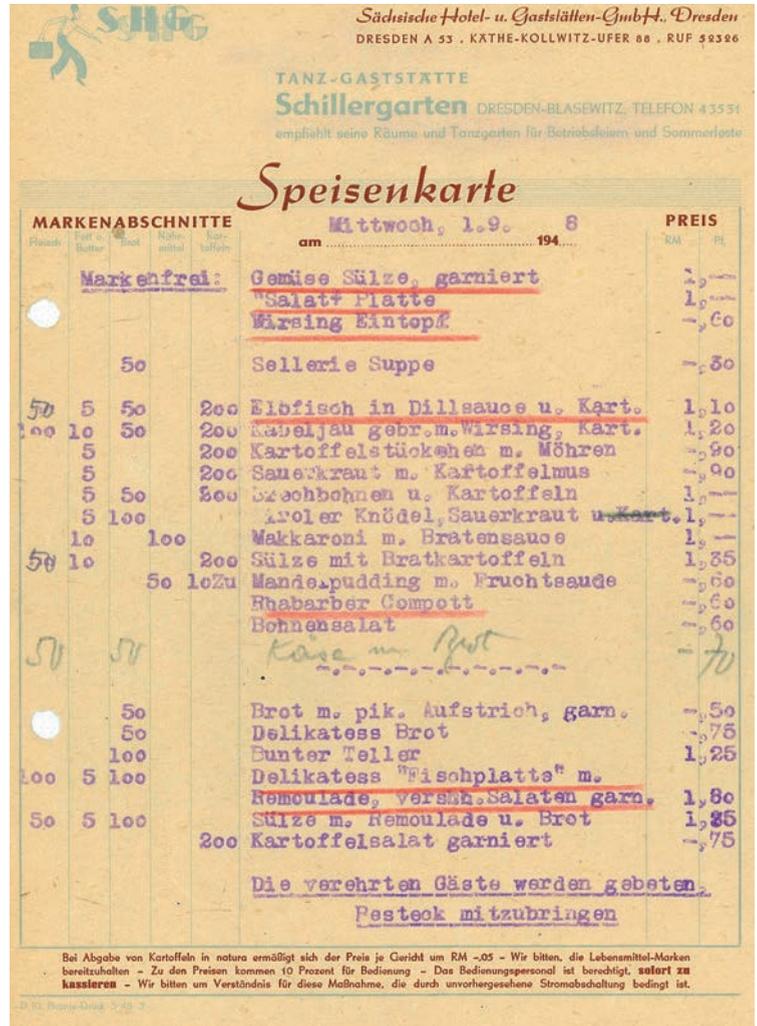
Es gibt sie in Leder gebunden, auf Holztäfelchen, in schickem Einband und manchmal auch ziemlich labbrig und abgegriffen: Speisekarten. Verheißungsvolle Mappen, die dem Essvergnügen voranstehen. Gerichte buhlen um die Gunst des Lesers, der Gastwirt hat Stunden damit verbracht, seinen Gerichten die richtigen, traditionellen oder auch ausgefallenen Namen zu geben oder die schönsten Fotos hinzuzufügen und einen angemessenen Preis zu kalkulieren. Ist die Speisen- und Getränkeauswahl riesig, bleibt dem Gestalter solcher Karten nichts anderes übrig, als eine kleinere Schrift zu wählen, damit kein zentimeterdickes Buch entsteht. Schwierig für ältere Menschen und bei schlechtem Licht – doch es gibt ja immer noch den Kellner, der hilfreich bei der Interpretation zur Seite stehen kann.

So wie die Restaurantgäste zu Beginn die Speisekarten lesen, so ist es nun auch möglich, dass sie allesamt in ihre Mobiltelefone schauen. Nicht im SchillerGarten, doch so gesehen in anderen

Lokalitäten. Dies liegt nicht daran, dass die Gäste alle Textnachrichten versenden, zumindest sollte man das annehmen, sondern daran, dass sie die Speisekarten online studieren. Den Link dafür haben sie zuvor über einen so genannten QR-Code abgescannt und kommen damit sofort zur Speisen- und Getränkeauswahl. Die Bestellung müssen die Gäste dann meist trotzdem beim Kellner aufgeben, doch die Auswahl erfolgt am eigenen Mobiltelefon. Auch hier: nicht einfach zu erkennen bei schummrigen Licht oder wenn der Text schlecht skalierbar ist.

Doch was ist dieser „QR“-Code?

Ein QR-Code (kurz für Quick Response Code) ist eine Art von zweidimensionalem Barcode, der aus quadratischen Modulen besteht, die in einem Muster angeordnet sind. Er kann Informationen speichern, indem er verschiedene Kombinationen von schwarzen und weißen Modulen verwendet. Der QR-Code wurde von Masahiro Hara, einem japanischen Ingenieur bei der Firma Denso



Eine Speisekarte des SchillerGartens vom 1. September 1948.

Wave, im Jahr 1994 erfunden. Er entwickelte den Code, um eine schnelle und effiziente Methode zur Identifikation von Fahrzeugteilen in der Produktion zu schaffen. Der QR-Code hat sich seitdem zu einem weit verbreiteten Werkzeug für die schnelle und einfache Übertragung von Informationen auf Smartphones und anderen digitalen Geräten entwickelt. Dabei können nicht nur Links von Speisekarten verschlüsselt und scannbar gemacht werden, sondern vieles andere auch, wie kurze Texte, E-Mail-Adressen, Kontakt- oder Zahlungsinformationen. Das Erstellen solcher QR-Codes ist mittels geeigneter Apps oder Webseiten einfach möglich, auch das Aussehen in der Art der Punkte, Ecken und Farben kann individuell angepasst werden.

Die Speisekarte im SchillerGarten ...

... ist eine wirklich gedruckte Karte – und ein Kunstwerk! Nicht nur, dass über 50 Speisen und Getränke darin aufgeführt sind, sondern auch die Anordnung und Struktur sind wohlüberlegt. Kleine grafische Elemente lockern auf und man kann auch die Geschichte des SchillerGartens nachlesen. Ergänzt wird die reguläre, gedruckte Karte durch eine Tageskarte, die aktuelle Angebote je nach Verfügbarkeit und Ideen der Küche bereithält. Die Standard-Speisekarte des SchillerGartens ist übrigens seit vielen Jahren in der grafischen Gestaltung unverändert.

Daniella Fischer



QR Code der SchillerGarten Klassiker-Seite



Weinschulung im SchillerGarten

Nicht nur die Speise- und Tageskarte des SchillerGartens weist eine beeindruckende Zahl an Gerichten aus, auch die Weinkarte kann sich sehen lassen! Weinliebhaber finden 28 unterschiedliche Flaschenweine, rot, weiß oder rosé, die aus zahlreichen Herkunftsländern stammen. Wer nicht gleich zur ganzen Flasche greifen möchte, hat mit 15 Weinen im offenen Ausschank ebenfalls eine breite Palette zur Auswahl, sein Abendessen zum vollendeten Genuss werden zu lassen oder sich ein leichtes Gläschen zwischendurch zu gönnen.

Doch wonach entscheidet ein Kellner, was er dem Gast empfiehlt, wenn die Frage kommt? Um seine Antworten leichter zu machen, finden im SchillerGarten in Abständen immer wieder Weinschulungen für das Per-

sonal statt. Die letzte war im März dieses Jahres. 12 Restaurantfachleute und Auszubildende nahmen daran teil und probierten sich durch die verschiedenen Weinsorten. Schulungsleiter und Weinkenner René Mittag, Weinexperte des SchillerGarten-Partners HFS Getränke, frischte zunächst das Wissen der Teilnehmer in alle Richtungen auf. Beginnend bei den Grundlagen des Weinbaus über Rebsorten, die Herstellung bis zu Lagerfähigkeit und Herkunftsbezeichnungen erfuhren die wissbegierigen Restaurantfachleute so ziemlich alles, was auch ein Gast sie fragen könnte. Auch der Weinservice am Gast war Thema.

Die Hauptsache jedoch war die Verkostung, bei der die Teilnehmer Tropfen für Tropfen die Sensorik der verschiedenen Weine erleben konnten

und den Geschmack testen. Als Favoriten erkoren die Tester einen italienischen Weißwein „Lugana“, einen aus dem südafrikanischen Stellenbosch stammenden Roséwein „Delheim Shiraz“ und einen französischen „Pinot Noir“. Vielleicht passt einer dieser Wei-

ne auch zu Ihren Gerichten? Probieren Sie es doch einfach einmal aus!

Daniella Fischer



Schulungsleiter und Weinkenner René Mittag frischte das Wissen der Restaurantfachleute auf.



Fotos: © Dörte Gerlach



DER NEUE JEEP® AVENGER.

Sind Sie bereit, die Zukunft der Mobilität zu entdecken? Der neue **vollelektrische Jeep Avenger** markiert eine einzigartige Kombination aus Nachhaltigkeit und Leistung, aus innovativer Technologie und purer Jeep DNA.

**Stromverbrauch (kombiniert): 15,9-15,3 kWh/100 km;
Elektrische Reichweite (kombiniert): 389-404 km; CO₂-
Emissionen: 0 g/km***

Gezeigte Ausstattung versionsabhängig.

*Das realitätsnähere Prüfverfahren WLTP (Worldwide harmonized Light vehicles Test Procedure) hat das Prüfverfahren unter Bezugnahme auf den NEFZ (Neuer europäischer Fahrzyklus) ersetzt und wird auch zur Ermittlung der KFZ-Steuer herangezogen.

Jeep, ist eine eingetragene Marke der FCA US LLC.



Jeep

FIAT



FIAT
PROFESSIONAL



GLÖCKNER
AUTOMOBILE | SEIT 1961.

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

Grenzstraße 7
01109 Dresden
Telefon (0351) 88 57 30

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

Follow us



Heute: Sous Chef André Schult

Für diejenigen, die in der Küchenhierarchie nicht so bewandert sind, muss zunächst erklärt werden: Was ist ein Sous Chef? Ein Sous-Chef ist ein wichtiger Mitarbeiter in der Küche eines Restaurants oder eines Hotels, der dem Chefkoch direkt untergeordnet ist. Der Sous-Chef hat in der Regel viele Verantwortlichkeiten, einschließlich der Überwachung des Küchenpersonals, der Vorbereitung von Speisen, der Organisation der Küche und der Einhaltung von Qualitäts- und Sicherheitsstandards. Der Sous-Chef ist auch oft für das Erstellen von Menüs und das Bestellen von Zutaten und Vorräten verantwortlich. In Abwesenheit des Chefkochs fungiert der Sous-Chef auch als verantwortlicher Küchenchef.

André Schult ist seit 2020 in dieser Funktion im SchillerGarten tätig. Seine Verbindung zu Gastwirt Frank Baumgür-

tel begann aber bereits 1997 als Kochlehrling im Brauhaus am Waldschlösschen. Stationen seiner Laufbahn vor dem Arbeitsbeginn im SchillerGarten waren unter anderem der Radeberger Spezialausschank, das Seehaus in München und das Paulaner's im Taschenbergpalais. Im Radeberger Spezialausschank war André Schult Küchenchef.

Sein Tag im SchillerGarten beginnt vergleichsweise spät. „Ich bin nicht so der Frühdienstmensch und fange meist um 13.30 Uhr an. Da bespreche ich mich mit den Kollegen zum Tagesgeschehen, erledige Bestellungen, bereite die Tageskarten vor. Außerdem gibt es manchmal auch Gespräche mit dem Personal, beispielsweise wenn jemand erkrankt ist oder anderweitig ausfällt. Dann muss geklärt werden, wer wo wann arbeitet und ihn ersetzt.“ Etwa die Hälfte seiner Arbeits-



Sous Chef André Schult

zeit verbringt der Sous Chef mit Organisatorischem, die andere Hälfte steht er auch selbst in der Küche. „Und ja, ich koche auch und finde das spannender. Wenn am Abend die ganzen Bestellungen in die Küche rasseln und man versucht, die Essen gut und schnell an den Gast zu bringen.“ Im SchillerGarten liebt er besonders die Arbeit mit seinen Kollegen und die verschiedenen Charaktere unter einen Hut zu bringen, die ihm gemeinsam mit dem Küchenchef unterstehen. Kocht der Sous Chef irgendetwas am liebsten? „Das ist so eine Muttifrage. Nein, als Koch sollte man alles gerne kochen“, ist die knappe Ant-

wort. Und auch bei der Frage, was ihm hier am besten schmeckt, ist die Antwort kurz und kommt sofort: das Wiener Schnitzel. Kocht der Sous Chef auch zu Hause? „Ja, kochen gehört zum Leben. Nicht immer pompös und manchmal auch nur Kartoffeln und Quark.“

Wenn André Schult Freizeit hat, fährt er gern Rad, fotografiert oder kümmert sich um die Familie und seine Kinder von sechs und neun Jahren.

Daniella Fischer



ELBE FLOHMARKT DRESDEN

Schnäppchenjagd vor malerischer Kulisse: Jeden Samstag findet der Flohmarkt am Dresdner Elbufer an der Albertbrücke statt. Zahlreiche Händler bieten eine Riesenauswahl an Trödel, Antiquitäten und Flohmarktschätzen an. Der Eintritt ist frei. Jeder kann mitmachen.

ES
GEHT
WIEDER
LOS!

SAMSTAGS, 9 – 15 UHR | AUFBAU AB 6.30 UHR
3 METER FÜR 30 € | JEDER WEITERE METER FÜR 10 €
KEINE AUTOS AM STAND NUR BE- UND ENTLADEN



WEITERE INFORMATIONEN
UND ANMELDUNG:
elbeflohmarkt-dresden.de



Vorsicht, heiß und fettig!

Eine kleine Ölkunde

Olivenöl jeglicher Art, Raps- und Sesamöl, Erdnuss- und Leinöl, Sonnenblumen- und Kokosöl – die Liste ließe sich fortsetzen. Doch welches Öl ist wofür und vor allem, welche Öle sind gesund oder lassen sich gut zum Braten verwenden? Beginnen wir mit dem Gesundheitsthema.

Gesünder: Öle mit ungesättigten Fettsäuren

Grundsätzlich gelten alle Öle (und Fette) mit ungesättigten Fettsäuren als gesünder. Sie sollen dazu beitragen können, das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Schlaganfällen, Diabetes und einigen Krebserkrankungen zu reduzieren. Dies liegt an der Wirkung auf das Cholesterin im Körper. Ungesättigte Fette können dazu beitragen, das „schlechte“ LDL-Cholesterin im Blut zu senken, während gesättigte Fette es erhöhen können. Ungesättigte Fette können auch dazu beitragen, das „gute“ HDL-Cholesterin im Blut zu erhöhen sowie Entzündungen im Körper

zu reduzieren, die an der Entstehung vieler chronischer Krankheiten beteiligt sind.

Doch was bedeutet „gesättigt“? Da müssen wir einen kleinen Exkurs in die Chemie machen: Ungesättigte Öle sind solche, die in ihrer chemischen Struktur Doppelbindungen zwischen Kohlenstoffatomen in ihren Fettsäuremolekülen enthalten. Diese Doppelbindungen führen dazu, dass das Öl flüssig bleibt, auch wenn es im Kühlschrank gelagert wird, im Gegensatz zu gesättigten Fetten, die bei niedrigeren Temperaturen hart werden. Wir sehen daran auch, dass der wunderbare Geschmacks-träger Butterschmalz hauptsächlich aus gesättigten Fettsäuren besteht, denn der ist knochenhart, wenn wir ihn aus dem Kühlschrank holen.

Es gibt zwei Arten von ungesättigten Fetten: einfach ungesättigt wie zum Beispiel Oliven- oder Rapsöl, oder mehrfach ungesättigt wie



Omega-3-Fettsäuren, die zum Beispiel in Lein-, Walnuss-, Raps- oder Sonnenblumenöl vorkommen.

Hergestellt werden Öle auf verschiedene Weisen. Meist werden die Rohstoffe gepresst, gemahlen oder anderweitig zerkleinert und das gewonnene Öl wird von den restlichen Stoffen getrennt. Dies kann auf verschiedene Weise wie Kalt- oder Heißpressung, Extraktion oder Zentrifugation erfolgen. Wird Öl raffiniert, entfernt man unerwünschte Bestandteile wie bestimmte Geschmacks- oder Geruchsstoffe.

Welches Öl zum Braten?

Nicht jedes Öl hält hohe Temperaturen aus, viele Öle sind nur bis 185 Grad hitzebeständig und daher nur für sanftes Braten geeignet. Erhitzt man sie höher, verbren-

nen sie, bilden Teerharze und schädliche Dämpfe. Auch Antihafbeschichtungen von Pfannen nehmen dann Schaden, da sich die Teerharze in die Versiegelung einbrennen, was nicht mehr entfernt werden kann. Also: Wollen Sie heiß und scharf braten – Obacht bei der Ölverwendung!

Ob ein Speiseöl zum Braten mit hohen Temperaturen geeignet ist, hängt von seinem sogenannten Rauchpunkt ab. Das ist die Temperatur, bei der das Öl zu rauchen beginnt, weil die enthaltenen Fettsäuren verbrennen. Generell haben raffinierte, warmgepresste Öle höhere Rauchpunkte und können ohne Qualitätseinbußen hochoverhitzt werden. Sie sind universell einsetzbar, geschmacksneutral und lange haltbar. Speiseöle zum Hochoverhitzen



Fotos: © Pixabay

sind zum Beispiel raffiniertes Sonnenblumen-, Raps-, Sesam- oder Distelöl. Den höchsten Rauchpunkt hat das Sonnenblumenöl mit etwa 250 Grad. Auch das Rapsöl hat mit 220 Grad oder das Erdnussöl mit 230 Grad einen hohen Rauchpunkt.

Kaltgepresste Öle wie häufig Olivenöle sind nicht zum Braten mit großer Hitze geeignet. Sie sollten primär für Salate, kalte Vorspeisen oder Desserts eingesetzt werden.



Das teuerste Speiseöl ist übrigens Arganöl, das aus Früchten der Kerne von Argan-Bäumen in Marokko in einem aufwendigen Herstellungsprozess gewonnen wird. Es gilt als das „Gourmet-Öl“ mit einem einzigartigen, nussigen Geschmack, das gut zum Verfeinern von Salaten, Dips oder Gemüsegerichten verwendet werden kann.

Daniella Fischer



Olivenöl:

wird aus gepressten Oliven gewonnen und ist reich an einfach ungesättigten Fettsäuren.

Rapsöl:

wird aus Rapskernen gewonnen und ist reich an Omega-3-Fettsäuren und Vitamin E.

Sonnenblumenöl:

wird aus Sonnenblumenkernen gewonnen und ist reich an Omega-6-Fettsäuren.

Kokosöl:

wird aus Kokosnüssen gewonnen und hat einen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren.

Erdnussöl:

wird aus Erdnüssen gewonnen und hat einen milden Geschmack.

Maiskeimöl:

wird aus Maiskeimen gewonnen und ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E.

Traubenkernöl:

wird aus den Kernen von Weintrauben gewonnen und ist reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und Antioxidantien.

Sesamöl:

wird aus Sesamsamen gewonnen und hat einen nussigen Geschmack.

Leinöl:

wird aus Leinsamen gewonnen und ist reich an Omega-3-Fettsäuren.

Distelöl:

wird aus den Samen von Distelpflanzen gewonnen und ist reich an Omega-6-Fettsäuren.



Die Rauchpunkte:

- Arganöl, raffiniert: Rauchpunkt 250° C
- Distelöl, raffiniert: Rauchpunkt 210° C
- Erdnussöl, raffiniert: Rauchpunkt 230° C
- Kokosöl, raffiniert: Rauchpunkt 200° C
- Maiskeimöl, raffiniert: Rauchpunkt 200° C
- Rapsöl, raffiniert: Rauchpunkt 220° C
- Senföl: Rauchpunkt 254° C
- Sesamöl, raffiniert: Rauchpunkt 230° C
- Sonnenblumenöl, raffiniert: Rauchpunkt 252° C
- Sojaöl, raffiniert: Rauchpunkt 213° C
- Traubenkernöl, raffiniert: Rauchpunkt 216° C

Der Kosmopolit zweier Generationen

Was bedeutet denn diese Überschrift für unsere kleine Bäckerlehre hier im Potz Blitz?

Ich kann Ihnen verraten, dass dieser Kosmopolit im Laufe seines Lebens eine regionale Berühmtheit geworden und gerade ganz nah bei Ihnen ist. Höchstwahrscheinlich gehören Sie schon viele Jahre zu seiner riesigen Fangemeinde und es soll nicht wenige Menschen geben, die schon fast süchtig nach ihm sind.

Geboren wurde die Idee für unsere Hoheit im Jahr 2000. Sie begleitet uns also schon über zwei Jahrzehnte und jetzt muss ich etwas konkreter werden ... in unserer Handwerksbackstube.

Mein Vater, Bäckermeister Wolfgang Krause, und ich suchten damals schon sehr lange nach einer guten Idee für etwas ganz Neues, etwas, das noch nie vorher gebacken wurde! Nicht süß, herzhaft sollte es sein, aber nicht einfach gewürzt, nein, es sollte eine Komposition ergeben! Es sollte etwas sein mit einem Alleinstellungsmerk-

mal, etwas, was durch unsere eigenen Ideen zu uns gehört. Das schreibe ich Ihnen aus heutiger Sicht, damals war noch nicht abzusehen, was für ein tolles Gebäck daraus entstehen würde. Huch, hoppla, ja ok! Es ist ein herzhaftes Gebäck.

So kam es, dass wir einen Vollkornteig aus Roggen und Weizen mischten, dazu viele wertvolle Getreide und geröstete Saaten als Quellstück (das ist die Teigvorstufe aus Getreide/Saaten und Wasser, die über Nacht reift) hinzugaben. Daraus entstand ein wunderbarer ballaststoffreicher und mit vielen Aromen gespickter Teig, der an sich schon eine Faszination ausstrahlt. Und jetzt? Ja, jetzt glühte unser Bäckerherz und wir hatten die Idee!

Mein Vater und ich wogen den Teig in viele kleine Stücke ab und rollten sie allumfassend in herrlichem geraspeltem Goudakäse, so dass der Käse den kompletten



Die Sächsische Bierstangeaus der Bäckerei Krause

Fotos: © Bäckerei Krause

Teigling umgab. Ein Brötchen, das ringsherum von Käse ummantelt ist? Das gab es noch nicht, das war neu!

Wir fingen Feuer und die Ideen sprudelten nur so: „Hatte jemand Brötchen gesagt?“ Nein, Brötchen war zu einfach, also war die Idee meines Vaters, eine Stange daraus zu machen, somit ein sehr längliches „Brötchen“, das dann natürlich an Oberfläche gewann und damit viel mehr würzigen Käse aufnehmen konnte! Geniale Idee, sensationell und einfach megacool!

Wir konnten die ersten Backversuche unserer Neuheit kaum erwarten und machten alles wie erdacht, dann ab in den Ofen und heraus kam eine komplett von Käse umschlossene Gebäckstange, die natürlich sofort verkostet werden musste. Ein bisschen fühlten wir uns wie Hebammen, denn da war sie geboren, unsere Idee! Natürlich

ist das Experiment in der Backstube nicht verborgen geblieben und als der Duft von frisch Gebackenem in der Luft lag, waren wir gar nicht mehr so allein und alle wollten kosten. Das führte zu einigen Diskussionen und Meinungen, alle waren zufrieden, nur mein Vater schaute etwas nachdenklich, ging aus der Backstube und kam wenig später mit drei kleinen runden Dosen aus der Vorratskammer wieder. „Hier fehlt was“, sagte er. „Wir brauchen Paprika! Pfeffer! Kräuter! Nur der Käse allein, das überzeugt mich nicht“, waren seine nächsten Worte. Das war der Auftakt für eine schiere Flut an weiteren Gedanken für weitere Zutaten unserer Käsemischung.

Ich sage Ihnen, es dauerte weitere zwei Tage bis zum Ergebnis: Die tatsächliche Geburt unseres Kosmopoliten: unserer Sächsischen Bierstange!



So kam es, dass wir aus dem reinen Käse eine bis heute geheim gehaltene Mischung aus insgesamt 16 Gewürzen, 3 Saaten und natürlich sehr viel Käse kreierten. Es ist bis heute so geblieben und schon zum absoluten Kult geworden.

Was ich noch nicht erwähnt habe, ist die Bestimmung des Namens unserer Errungenschaft! Unsere Bierstange enthält nämlich kein Bier, ist aber in der Nähe eines edlen Bieres aufgrund ihres würzigen Geschmacks sehr gut aufgehoben. Deshalb können Sie unsere Sächsische Bierstange hier im SchillerGarten zu einem ordentlichen Maß genießen und geschmacklich in allen Teilen der Welt unterwegs sein – ganz kosmopolitisch eben! Indien, Tansania, Bolivien, Spanien, Mexiko, Indonesien, Japan, Türkei, Peru, Sudan: all diese Länder und noch mehr sind in unserer Sächsischen Bierstange enthalten. Sie ist wirklich in der ganzen Welt zu Hause, bleibt aber doch unsere regionale Spezialität der BÄCKEREI KRAUSE – KI MISSION BACKEN.

Mit würzigen Grüßen in unseren schönen SchillerGarten, auch im Namen meines Vaters Wolfgang Krause, wünsche ich Ihnen eine angenehme Zeit des Genießens!

*Ihr Bäckermeister
Rene Krause
Bäckerei Krause Dresden
KI – MISSION BACKEN*



Bäckermeister Rene Krause



www.Kraxlhuette.de
KÄRNTEN

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

☎ 0351/ 26 55 313

Rezept

**Der Zauber liegt
in der Verzierung!**

Doppelstöckige Eistorte



Fotos: © Dörte Gerlach

Zubereitung:

Zwei Metallringe in verschiedenen Durchmessern auf zwei Tortenplatten legen, innen mit Kunststoffringen versehen und in der jeweiligen Größe ca. 1 cm dicke Wiener Böden einlegen.

Nach und nach verschiedene, geschmacklich harmonisierende Eissorten in Schichten auf die Böden streichen.

Die so gefüllten Ringe mindestens eine Nacht durchfrostern lassen.



Die Eistortenrohlinge vom Metall- und Kunststoffring befreien und übereinandersetzen.

Den so entstandenen Eistortengrundkörper mittels Spritzbeutel und Spritztülle sowie Schlagsahne (geschlagen) oder mit Eis ausgarnieren und je nach Wunsch mit Zucker und/oder Schokodekor verzieren.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

Bäckerjungen, Post-Paradies und gute Luft – Blasewitz 1884 –

Bequemlichkeiten, die nicht in jedem „Luftkurort“ angetroffen werden! Bäckerjungen bringen frische Bäckereiwaren. Verschiedene Schlachter offerieren ihre Angebote! Schöne Gärten! Sogar eine Übersichtskarte der überseeischen Postdampfschifflinien kann eingesehen werden. Was für ein Leben in „Oberblasewitz“ um 1884, da staunte selbst die Sächsischen Dorfzeitung und Elbgaupresse. „Von früh 6 Uhr an oder früher, durchfahren Bäckerjungen mit Wagen die breiten Straßen, um die als vorzüglich bekannte Junghanns'sche Bäckereiwaren ins Haus zu bringen“, schreibt das Blatt. Bis 10 Uhr geht das so,

Angebot um Angebot wird ausgefahren, ein Bäckerparadies für alle Kunden vor der eigenen Haustür! Ebenfalls bemerkenswert im damaligen Blasewitz: Dreimal Briefauftragung die Woche! Mit der Option, ein 4. Mal selbst die Post in der Posthilfsstelle abzuholen. Das ist ja das reinste Postschlaraffenland. Und es kommt noch besser: Dank der Gefälligkeit des Inhabers der Posthilfsstelle können Briefe und Pakete von früh bis Abend abgegeben werden. Auch Gelder und Wertstücke, allerdings nur bis 450 RM. Wer sich über das Porto im Unklaren ist – Abhilfe schafft die Porto-Spartabel-

Oberblasewitz. Obgleich nur 5–10 Minuten vom geschäftigen Getriebe der „Welt Blasewitz-Döschwitz“ entfernt, haben wir doch hier Bequemlichkeiten, wie solche nicht auf jedem „Luftkurort“ angetroffen werden. Von früh 6 Uhr an, oder früher, durchfahren die „Bäckerjungen“ mit Wagen die breiten Straßen, um die als vorzüglich bekannte Junghanns'sche Bäckereiwaren ins Haus zu bringen, und bis gegen 10 Uhr kommt Angebot über Angebot. Rauer hat geschlachtet und Schott gepöfelt, der Eine Wellfleisch, der Andere „haus-schlachtene Purst. Heute mirh Reich hier auszufahren...

le des Postsekretärs Schwabe. Jeder kann sich damit orientieren, wie er am billigsten versendet. Postservice vom Feinsten also. Lediglich mit der Zeitungslektüre war man nicht ganz so zufrieden im damaligen Blasewitz. Gab es doch nur die Dresdner Lokalblätter Tageblatt, Anzeiger und Nachrichten, hin und wieder die Gerichtszeitung. Doch auch hier wird die Posthilfsstelle lobend erwähnt, ein Serviceparadies in allen Ebenen offenbar: Hier kann das Postblatt des deutschen Reichsanzeigers, das Verzeichnis der Reichspost- und Telegrafenanstalten eingesehen werden (wofür man das einsehen sollte, erschließt sich

dem heutigen Leser nicht ganz), man kann das Reichskursbuch studieren, ebenso wie die Paketbeförderungstarife, die Postbezirkskarten und auch die Eisenbahnfrachtsätze ab Dresden. Letztlich lobt die Dorfzeitung noch die gute Luft in Blasewitz und das tolle, eisenhaltige Wasser! Was gänzlich fehlen würde in Blasewitz: rauschende Vergnügungen! Doch die seien ja in den Nachbarorten zu finden und so würde Blasewitz als eine Ansiedlung ruheliebender und in Rekonvaleszenz befindlicher Familien und Personen ein Ort der Ruhe bleiben.

Daniella Fischer



Unsere Schiller-Frage

Seit wann stellt die Agentur 2dproject den Potz Blitz her?

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. Juli 2023.

Auflösung Schiller-Frage Ausgabe 01/2023

Die Wirtstochter, die der Legende nach eine Liaison mit Friedrich Schiller gehabt haben soll, hieß Johanne Justine Renner, geb. Segedin.

Herzlichen Glückwunsch unseren Gewinnern:
Anneliese Görlich-Nissen aus dem Ostseebad Kühlungsborn,
Udo Pfau und Fredi Holz aus Dresden.

Auf Schillers Versen

Das Geheimnis

Sie konnte mir kein Wörtchen sagen,
Zu viele Lauscher waren wach,
Den Blick nur dürft ich schüchtern fragen,
Und wohl verstand ich, was er sprach.
Leis komm' ich her in deine Stille,
Du schön belaubtes Buchenzelt,
Verbirg in deiner grünen Hülle
Die Liebenden dem Aug' der Welt.

Von ferne mit verworrenem Sausen
Arbeitet der geschäft'ge Tag,
Und durch der Stimmen hohles Brausen
Erkenn' ich schwerer Hämmer Schlag.

(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 ab 11.00 Uhr

Hauseigene Fleischerei
und Konditorei
Eigene Eisproduktion
Großer Biergarten mit Elbblick

SchillerGarten
GROSSES RESTAURANT & CAFÉ