

Potz Blitz



Die Hauszeitung des SchillerGartens zu Dresden-Blasewitz

21. Jahrgang, 3. Ausgabe, August 2025



Foto: © Dörte Gerlach



Foto: © Archiv

Prinz Albrecht von Preußen

Mitte des 19. Jahrhunderts siedelte Prinz Albrecht von Preußen nach Dresden um und ließ sich von Adolph Lohse Schloss Albrechtsberg im Stile des romantischen Klassizismus errichten. Das zugehörige Römische Bad wird nun saniert. Siehe S. 7.



In eigener Sache:

Selfiepoint	3
Nachbarn am Schillerplatz:	
Cleideri Rosenpfeffer.....	6
ZeitgemäÙes:	
Potz Blitz und die KI	8
Schiller:	
Ankunft in Dresden	9
Historisches:	
Alte Anzeigen	14
Kulinarisches:	
Die Diners d'Épicure	17

„Freude heißt die starke Feder in der ewigen Natur. Freude, Freude treibt die Räder in der großen Weltenuhr.“

Friedrich Schiller, „An die Freude“



Foto: © Archiv

Schillerplatz 1874

Berühmt in 240 Jahren

Manchmal wünschte man sich, das „Beamen“ würde es wirklich geben. Man könnte so erleben, wie genau es war, als vor 240 Jahren Friedrich Schiller in Dresden ankam. Vielleicht wäre man im SchillerGarten, der damals noch „Fleischersche Schenke“ hieß, wenn er übersetzte von Loschwitz, um Zerstreung im Gasthaus zu suchen und zu speisen? Würde er aufgefallen sein mit seiner großen Statur? Würde man bemerken, wie dieser imposante Mann mit der Gastwirtinnen-Toch-

ter Gustel flirtete? Würde man erahnen, dass man hier neben einem der ganz GroÙen sitzt, an den man sich in 240 Jahren noch erinnert? Schauen wir uns heute einmal um im Biergarten (statt in die Handys). Wer hat wohl das Zeug, dass man sich in 240 Jahren noch an ihn erinnert? In 240 Jahren – das ist 2265? Bestimmt ist jemand unter uns, bei dem vielseitigen Publikum, das im SchillerGarten verkehrt! Halten Sie die Augen offen für zukünftige Berühmtheiten!



Foto: © Dörte Gerlach

Der Sommer war bisher etwas durchwachsen, obwohl uns ein heißer Sommer versprochen wurde. Dennoch sind wir mit unserem aktuellen Geschäft zufrieden, liebe Leser. Allerdings hört man in der letzten Zeit einige Nachrichten von Insolvenzen, Schieflagen und Schließungen in der Dresdner Gastronomie und Hotellerie. Das ist schon etwas beunruhigend und nicht gerade positiv. Die Gründe sind sicher unterschiedlich. Gerade deshalb ist die beschlossene Senkung der Mehrwertsteuer auf Speisen ab Januar 2026 sehr wichtig und notwendig. Das gibt unserer Branche etwas Luft zum Atmen!

*Ihr Gastwirt
Frank Baumgürtel*

Audio-Guide in Sächsisch: Tom Pauls führt durch das Grüne Gewölbe

Es ist mehr als zu bedauern, dass Mikrofone und Tonbänder zu Zeiten August des Starken noch nicht erfunden waren. Sonst hätten wir heute ein genaues Zeugnis, wie denn unser Sächsischer Kurfürst wirklich gesprochen hat! Er soll aber wohl gesächelt haben, sagt man. „Dass August der Starke mit sächsischer Färbung deutsch gesprochen hat, belegen zahlreiche Originaldokumente – so pflegte er sogar seine französischen Schriftstücke in sächsischer Umschrift zu verfassen“, vermehren die Staatlichen Kunstsammlungen Dresden. Damit ein mög-

lichst authentisches Zeugnis gelegt werden kann, gibt es nun im Grünen Gewölbe, Augusts Schatzkammer, auch einen Audio-Guide in Sächsisch. Neben Hochdeutsch, Englisch, Französisch, Italienisch, Spanisch und weiteren Sprachen, versteht sich. Eingesprochen hat die Führung Schauspieler und Kabarettist Tom Pauls, ein unbändiger Liebhaber der sächsischen Mundart. Ein Besuch im Grünen Gewölbe sollte also spätestens für stürmische Herbsttage für Potz Blitz-Leser ins Auge gefasst werden!

Daniella Fischer



Foto: © Tagesschau.de



Jetzt erschienen: Die besten Artikel aus 20 Jahren Potz Blitz.

Aus dem Inhalt:

Regionales aus Dresden-Blasewitz & Umgebung. Vom Schillerplatz und dem SchillerGarten, Straßennamen und der Pferde-Eisenbahn, Hochwasser und Schiffsziehern und Elbebädern

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

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

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

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

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



Potz Blitz – Das Lesebuch

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

Ansichtssache – Ausstellung

Noch bis zum 28. September zeigt die Städtische Galerie künstlerische Blicke auf die Stadt Dresden quer durch das 20. Jahrhundert – mit Gemälden von Gotthardt Kuehl bis Siegfried Klotz. „Die Meinung über eine Stadt, ja die Liebe zu ihr ist Ansichtssache. Die Blicke in eine Stadt und die Perspektiven auf eine Stadt sind dabei so vielfältig wie ihre Bewohner. Hinzu kommt, dass eine Stadt sowohl als bauliches als auch als soziales Gefüge zu keiner Zeit etwas Statisches ist: ihr Äußeres und ihre Atmosphäre wandeln sich permanent“, so auf der Internetseite der Galerie zu lesen. „Auf der eine Seite Prosperität und Wohlstand und auf der anderen Zerstörung und Stagnation – Wachstum und Blütezeiten werden durch Kriege und Zerstörung unterbrochen oder gar beendet, dann folgen wieder Perioden von Aufbau und Neuordnung. Und immer verändert sich das Bild der Stadt.

Di – So / Feiertage:
10:00 – 18:00 Uhr
Fr: 10:00 – 19:00 Uhr
Eintritt 5 Euro

Impressum

Herausgeber:
SchillerGarten Dresden GmbH, Schillerplatz 9, 01309 Dresden
Tel. 0351 / 811 99 0 • Fax 0351 / 811 99 23 • www.schillergarten.de
Konzept, Gesamtherstellung & Verlag:
2dPROJECT, Nagelstr. 1, 01279 Dresden
Tel. 0351 / 250 76 70 • Fax 0351 / 250 76 80 • www.2dproject.de
Redaktion:
Verantw.: Daniella Fischer, Tel. 0351 / 250 76 70
potzblitz@2dproject.de
Thomas Jacob, Andreas Maria Hogrebe, K. Hüntzschel
Fotos: Dörte Gerlach, Archiv SchillerGarten, Wikipedia, Privatfotos,
Archiv Bernd Beyer, Archiv Susanna Fendler, Andreas Maria Hogrebe
Satz, Druckvorlagen, Produktionsleitung: Dörte Gerlach
Lektorat: Katrin Nitzschke
Druck: addprint AG, Am Spitzberg 8a, 01728 Possendorf
www.addprint.de
Anzeigen: SchillerGarten Dresden GmbH, Schillerplatz 9,
01309 Dresden, Tel. 0351 / 811 99 0 • Fax 0351 / 811 99 23
Anzeigenschluss für Ausgabe 4/2025: 10.10.2025
Redaktionsschluss für Ausgabe 4/2025: 10.10.2025
Erscheinungstermin Ausgabe 4/2025: 10.11.2025
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.

Selbstporträt mit Aussicht: „Selfie-Point“ im SchillerGarten

Im SchillerGarten, unserem traditionsreichen Lokal in Blasewitz, gibt es jetzt nicht nur Schnitzel mit Geschichte, sondern auch den perfekten Platz fürs Selbstporträt mit Aussicht: Der Selfie-Point im Biergarten zeigt im Hintergrund die Elbe – und das Blaue Wunder macht fotogen gleich mit. Weil heutzutage ja nichts mehr gegessen wird, bevor es nicht fotografiert ist, kann man sich am historischen Platz nun zusätzlich noch selbst in Szene setzen – stilecht zwischen Flussromantik und Fachwerk. Wer mag, kann auch noch die Bratwurst oder das Bier mit ins Bild nehmen. Was früher nur mit Panorama-Funktion und viel Geduld eingefangen wurde, passt jetzt perfekt ins Bild: ein bisschen Fluss, ein Hauch Brückenkunst – und mittendrin das eigene Lächeln.

Die Betreiber nehmen es mit Humor: „Wir wollten einen Ort schaffen, wo nicht nur gegessen, sondern auch gepostet wird“, sagen sie augenzwinkernd. „Schließlich ist ein Ausflug in den Schil-

lerGarten erst dann komplett, wenn er auf Instagram oder anderswo im Internet war.“ Der „Hashtag“ lautet #schillergarten, denn natürlich ist der auch in Instagram!

Selfie-Historie

Das erste Selfie ist noch gar nicht so lange her ... 1839 machte der US-amerikanische Fotograf Robert Cornelius vermutlich das erste der Geschichte: ein Selbstporträt mit einer Daguerreotypie-Kamera. Auch im 20. Jahrhundert machten Künstler wie Andy Warhol regelmäßig Selbstporträts, aber eben mit klassischen Kameras und Selbstauslösern. Richtig Fahrtwind kam ins Selbstporträt, als 2010 Apples iPhone mit einer Frontkamera ausgestattet wurde. Die Ära des „Ich sehe mich selbst beim Foto machen“ beginnt! 2013 wird „Selfie“ sogar Wort des Jahres im Oxford Dictionary. Gleichzeitig beginnt die Ära des Selfie-Sticks, um sich und den Ort des eigenen Auftritts wirksam festzuhalten. Ein schlimmer Unfall, wie

schon von unaufmerksamen Selfie-Machern berichtet wurde, kann am Selfie-Point im SchillerGarten nicht passieren: Die Elbe ist weit genug weg, um in sie hineinzurutschen und weitere Gefahren scheinen auch nicht zu lauern. Also: essen und posten! Hashtag nicht vergessen!

rutschen und weitere Gefahren scheinen auch nicht zu lauern. Also: essen und posten! Hashtag nicht vergessen!

Daniella Fischer

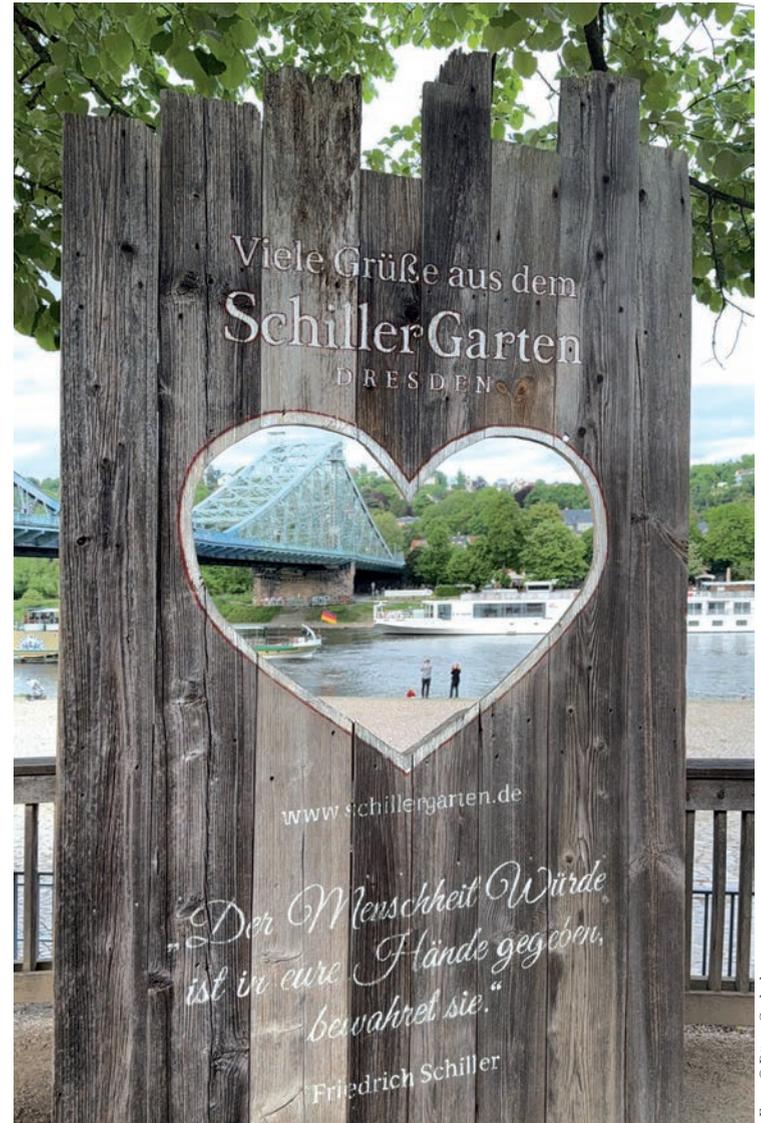


Foto: © Dörte Gerlach

Vorankündigung: 20 Jahre Potz Blitz – Ausstellung im Stadtarchiv

Mit einer besonderen Ausstellung wird das Stadtarchiv Dresden die 20-jährige publizistische Arbeit unseres Potz Blitz und die Erinnerungskultur würdigen. Gezeigt werden alte Ausgaben der Zeitung, die eindrucksvoll die Entwicklung und Vielfalt der Themen dokumentieren, sowie Objekte

aus den Magazinen des Stadtarchivs zu Friedrich Schiller. Merken Sie sich doch den Termin der Vernissage schon einmal vor: 22. September 2025, 18 Uhr, Stadtarchiv Dresden, Elisabeth-Boer-Str. 1. Wir freuen uns schon jetzt, viele Potz Blitz-Leser persönlich kennenzulernen!

20 Jahre
Ausstellung
Pozt Blitz
Die Hauszeitung des SchillerGartens zu Dresden-Blasewitz
Stadtarchiv
Dresden
22. September 2025
Dresden, Diercke



Jung, flink, freundlich – Die Aushilfskräfte im SchillerGarten

Wer an einem schönen Tag seinen Biergartenbesuch genießt, dem fallen sie sofort auf: Junge Menschen mit wachem Blick, einem Lächeln auf den Lippen und einem Tablett voller Gläser in der Hand, die scheinbar mühelos durch die Reihen der Gäste navigieren. Hier noch schnell ein Teller weggeräumt, eine „kann-das-weg-Frage“, ein prüfender Blick rundum. Es sind die Aushilfskräfte des Restaurants – Schüler, Studenten und junge Erwachsene, die mit Einsatzfreude und Charme den reibungslosen Service ergänzen – und ohne die es im Biergarten nicht gehen würde.

„Sie sind einfach auf der Höhe unseres Restaurants“, schwärmt der stellvertretende Restaurantleiter Robert Richter. „Sie wissen, was sie zu tun haben. Und sie sind freundlich, nett und haben auch mal ein Wort für die Gäste.“

Der Weg in den Aushilfsjob ist unkompliziert. „Wer bei

uns arbeiten möchte, muss mindestens 16 Jahre alt sein – das ist wegen der Arbeitszeiten wichtig. Und ein gepflegtes Auftreten sollte man schon mitbringen“, erklärt er. Viel mehr brauche es aber nicht. „Ein kurzes Gespräch, dann wissen wir meistens, ob es passt.“ Große Bewerbungen? Fehlanzeige. „Sie kommen her, sagen, dass sie wollen – und dann gehts los.“

Einmal angenommen, werden die Neuen nicht allein gelassen. „Wir nehmen sie an die Hand, zeigen ihnen, wo alles ist, was zu tun ist und auch, was man besser lässt.“ Nach einer kurzen Einweisung arbeiten die meisten eigenständig, vor allem im Biergarten: abräumen, zapfen, Gläser spülen. „Wer fit ist, kann auch mal an die Kasse – wobei das Rechnen nicht jedem liegt“, sagt er lachend. „Wenn jemand mit einem 50-Euro-Schein bezahlt und noch 2,50 € dazulegt, kommen manche ins Schwitzen.“



Foto: © Dörte Gerlach

Aushilfskraft Constanze

Die Koordination der Aushilfskräfte erfolgt nach einem erprobten System der Restaurantleiterin Barbara Zeiss. „Wir machen das mit Zettel und Stift, sozusagen mit unserer eigenen Intelligenz statt einer künstlichen“, lacht Robert. „Wir schreiben auf, wer wann kann, und stellen so die Schichten zusammen.“ Auch kurzfristige Änderungen – etwa wegen Wetterumschwung – gehören dazu. Dann wird schnell per E-Mail nachgefragt, wer spontan einspringen kann.

Bezahlt wird fair: „Mindestlohn ist selbstverständlich, je nach Erfahrung auch mehr.“ Viele der jungen Leute seien Abiturienten. „Die sind gut drauf, haben einen

tollen Umgang – sie laufen nicht durch den Biergarten, sie schweben durch“, sagt er augenzwinkernd. Viele kennen sich untereinander, empfehlen den Job weiter. Das sorgt für ein gutes Miteinander und einen zuverlässigen Pool an Aushilfen. „Toi, toi, toi – wir haben kaum Personalprobleme. Unsere Leute bleiben oft mehrere Monate oder sogar Jahre.“

Einzige Bedingung: Längere Einsatzzeiten. Wer nur eine Woche Zeit hat, ist leider raus. „Der bürokratische Aufwand ist zu groß, das lohnt sich nicht.“ Doch wer länger bleibt, ist schnell Teil des wunderbaren SchillerGarten-Teams.

Daniella Fischer



**„Mit mir ist
Ihr Immobilien-
verkauf
erfolgreich.“**



Mehr unter:
[www.ostsaechsische-
sparkasse-dresden.de/
immobilie_verkaufen](http://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](mailto:paul.rothe@sparkasse-dresden.de)

 **Ostsächsische
Sparkasse Dresden**

Ferenc Weidel und Tochter Luisa Maria Eggenhofer

*Besitzer des Café Continental, des LaLeLu Hostels
und des Boutique Hotels Rothenburger Hof
in der Neustadt*

*Herr Weidel, Sie sind Gastro-
nom mit Leib und Seele und
Kollege von Gastwirt Frank
Baumgürtel. Wie hat das al-
les bei Ihnen begonnen?*

Angefangen haben wir vor 30 Jahren mit dem Café Europa, 24 Stunden geöffnet. Das war unser Einstieg in die Neustadt. Da war aber noch nichts „hip“, da war es einfach urig und ehrlich. Die Leute kamen aus den Clubs, eine Szene, die es nach Corona so nicht mehr gibt. Seit 15 Jahren ist meine Tochter mit vollem Herzen dabei.

*Luisa Maria, wie kam es,
dass Sie in die Fußstapfen
Ihres Vaters traten?*

Ich bin hinterm Tresen aufgewachsen. Eigentlich wollte ich Pferdewirtin werden, Mutti sah eine Landschaftsarchitektin in mir. Dann gab es einen Reitunfall und irgendwann sagte ich: „Na gut, dann putze ich eben im Café.“ Das war mein Einstieg – vom Putzen in die Küche, anschließend in den Service. Und dann war klar: Das ist mein Ding. Später kam die Ausbildung im Hotelmanagement. Ich habe im Schloss Eckberg, im Ininside, im Gewandhaus und im Mandarin Oriental in Prag gearbeitet, einem 5*-Superior Haus.

*Und dann war da der Traum:
den Rothenburger Hof führen.
Manche Träume werden wahr!*
Ja. Wir betreiben seit 2019 das LaLeLu Hostel mit 7 Zimmern – doch auch die wollen gemanaged sein! Aber der Rothenburger Hof – ein Traum, viele Jahre. Plötzlich rief mein

Vater an: „Da ist was bei Immoscout, guck’ s Dir mal an.“ Es war tatsächlich der Rothenburger Hof. Wir haben uns das Haus angeschaut, es hat einfach Seele, auch wenn es von der Einrichtung her noch nicht unseren Vorstellungen entsprach. Ich habe gesagt: Das machen wir. Und mein Vater? Der hat zunächst gezögert – aber dann unterschrieben. **Ferenc Weidel:** Meine Tochter sagte: Papa, wenn Du es nicht machst, mache ich es! Das alles war mitten im Lockdown, muss man sich mal vorstellen! Es wusste ja keiner, wie alles weitergeht. Im Mai unterschrieben, am 1. Juli eröffnet. Sechs Wochen Umbau. Sportlich, aber es hat sich gelohnt!

*Jetzt ist das Boutique Hotel
Rothenburger Hof vom Lan-
destourismusverband Sach-
sen als Gäste-Liebling ausge-
zeichnet worden.*

Luisa Maria: Jedes Zimmer ist anders, individuell eingerichtet – wir haben viel selbst gemacht, Möbel ausgesucht, manche Stücke sogar aus dem alten Kempinski übernommen. Unsere Philosophie ist: Häuser mit Leben füllen. Kein cleanes Konzept, sondern Charme mit Geschichte. Manche Gäste kommen immer und immer wieder, kennen sich untereinander, gerade im Businessbereich.

Ferenc Weidel: Die Gäste fragen: Was hattet Ihr für eine tolle Architektin? Ich zeige dann stolz auf meine Tochter und meine Frau. Die sind mit dem LKW in ganz Deutschland rumgefahren, haben eingekauft und eingerichtet!



Ferenc Weidel und Luisa Maria Eggenhofer

Fotos: © Birte Gerlach

Luisa Maria: Wir sind eine fleißige, aufopferungsvolle Familie. Und das muss man auch sein.

*Wie ist das Verhältnis zwischen
Vater und Tochter im Business?*

Ferenc Weidel: Jeder hat sein Feld, wir vertrauen einander. Wenn wir mal nicht einer Meinung sind, schauen wir uns an – und nach einer Stunde ist’s wieder gut. Man muss von jungen Leuten lernen! Wir sind eine andere Generation, manchmal haben wir ja schon gar keinen Plan mehr! Was ist jetzt wieder Trend in den Speisen oder Getränken, gerade in der Neustadt spielt das eine Rolle. Da muss man auf viele Züge aufspringen, anders als in einer Traditionsgaststätte wie hier. **Luisa Maria:** Wir lernen voneinander. Mein Vater hat mir mitgegeben: Es gibt immer eine Lösung. Und ich glaube, er hat von mir gelernt, dass man manchmal einfach machen muss.

*Was lernte der Vater von der
Tochter?*

Luisa Maria antwortet für ihn: 99% unserer Ängste treten nie ein. (Der Vater nickt).

*Was hat sich in den letzten
Jahrzehnten in der Gastro-
nomie verändert?*

Ferenc Weidel: Früher hastest Du eine Anzeige in der Zeitung und einen Stapel Bewerbungen für Deine Res-

taurants. Heute suchst Du ewig. Personal, das wirklich gelernt hat, findest Du kaum noch. Und wenn Du dann siehst, wie sie einen Teller tragen ... Deshalb sind wir froh, dass wir mit dem Hotel ein zweites Standbein haben – das bringt Stabilität.

*Was wünschen Sie sich für
die Zukunft?*

Luisa Maria: Dass wir weiterhin mit Freude arbeiten können. Gäste, die wiederkommen. Und dass das Haus – so wie wir – immer ein bisschen mitwächst. **Ferenc Weidel:** Und dass es weiter in Familienhand bleibt. Was Besseres konnte uns nicht passieren.

*Was verbindet Sie beide mit
dem SchillerGarten?*

Luisa Maria: Ich habe hier auf dem Spielplatz gespielt, Familiengeburtstage gefeiert – alles.

Ferenc Weidel: Das ist meine Stammkneipe, wir wohnen ja in der Nähe. Ich könnte auch nicht in der Neustadt wohnen, zu bunt und zu nahe an der Arbeit. Ich komme die Woche 2- bis 3-mal her. Meine jüngste Tochter feierte hier ihr Jubiläum: Ein Jahr mit ihrem Freund. Meine Frau und ich, wir haben uns hier kennengelernt 1986. Weihnachten sind wir auch immer hier.

*Das Interview führte
Daniella Fischer*

Pariser Kleider und Florentiner Hüte am Schillerplatz

Der Wind umspielt die hübschen Kleider vor dem Geschäft, ein Blickfang für die Autofahrer an der Ampel. Das Schaufenster ein Hingucker, die offene Tür lädt ein, einen Blick hineinzuworfen in diesen außergewöhnlichen Laden am Schillerplatz. Cleiderei steht in kalligrafischer Schrift über dem Eingang – was mag das wohl sein? Und was bedeutet Rosenpfeffer? Inhaberin Andrea Dittmar hat für alles eine Antwort! Wer ihre „Cleiderei Rosenpfeffer“ betritt, fühlt sich ein bisschen wie in eine andere Welt versetzt: femininer Chic, französische Eleganz, liebevoll arrangierte Hüte aus einer Florentiner Hutmanufaktur und Stoffe mit Charakter. Inhaberin Andrea Dittmar ist nicht nur Modehändlerin – sie präsentiert Stil.

„Ich suche mir meine Rosinen Stück für Stück raus“, erzählt sie. „Den größten Anteil kaufe ich in Paris, direkt von kleineren französischen Designern, anstatt von großen Modemessen.“ Viele Stücke gibt es nur einmal im Laden – ein Paradies für alle, die das Besondere suchen. Andrea Dittmar liebt roman-

tische, weibliche Mode. Hosen? Fehlangezeigte. „Ich glaube, ich habe eine Handvoll Hosen hier. Jeans? Gar nicht. Ich setze auf zeitlose Mode, die sowohl im Alltag als auch zu einem festlichen Anlass tragbar ist.“

Der Laden selbst hat Geschichte: Seit 2009 ist Andrea mit ihrer „Cleiderei“ in Blasewitz, zuvor führte sie ein Geschäft mit Maßanfertigungen in der Dresdner Neustadt. „Ich bin Handwerkerin von Beruf“, sagt sie lachend, „hatte mich mit einer Kostümgestalterin zusammengetan. Wir führten ein großes Atelier. Alles autodidaktisch. Aber irgendwie war es nach 10 Jahren in der Neustadt dann gut. Und dann kam die ehemalige Besitzerin dieses Ladens und fragte, ob ich ihn haben wolle. Ein Sechser im Lotto.“

Neben Kleidern gibt es florentinische Hüte, Festinatoren für Mottopartys, Accessoires mit Augenzwinkern – und immer wieder das gewisse Etwas. „Manchmal kommen Frauen von der Radtour an der Elbe hier in Radlerklamotten rein und verlassen



Blick auf das Ladengeschäft Cleiderei Rosenpfeffer am Schillerplatz 14

Fotos: © Dörte Gerlach

den Laden wie eine Prinzessin“, sagt die Inhaberin mit einem Augenzwinkern.

Auch Männer trauen sich hinein – manchmal nur zum Schauen, oft aber auch, um das perfekte Kleid für die Liebste zu finden. „Und wenn’s nicht passt, arbeiten wir mit einer Änderungsschneiderei zusammen. Es wird immer eine Lösung gefunden.“

Der Name „Cleiderei Rosenpfeffer“ ist Programm: „Die Rose steht für die Weiblichkeit – und der Pfeffer für das gewisse Etwas“, erklärt sie. Kombiniert mit einer Jugendstil-schrift an der Ladentür ergibt das einen unverwechselbaren Auftritt.

Ein besonderes Glück sei auch ihre Mitarbeiterin, schwärmt Andrea Dittmar: „Sie ist mittlerweile 81 und eine echte Blasewitzerin. Wir ergänzen uns perfekt – fast ohne Wor-



Andrea Dittmar mit ihrer Mitarbeiterin Regina Schweißinger (v.r.)

Foto: © Privat

te. Sie ist mein Fels in der Brandung.“ Dazu fühlt sie sich absolut wohl am quirligen Schillerplatz. „Ich bin von der Kundschaft bestens angenommen und wertgeschätzt“, stellt sie dankbar fest.

Wer also auf der Suche nach einem Kleid ist, das nicht von der Stange kommt – oder einfach nur ein bisschen Inspiration für den eigenen Stil sucht – sollte der „Cleiderei“ am Schillerplatz unbedingt einen Besuch abstatten. Die Tür steht offen – und vielleicht wartet schon das nächste Lieblingsstück im Schaufenster!

Daniella Fischer



Andrea Dittmar



Erste Küsse, Kinderspäße und reiche Historie im Römischen Bad

In vielen Erinnerungen von Dresdnern tauchen Geschichten von ersten Küssen, heimlichen Mutproben und ausgelassenen Spielen im Wasserbecken am Römischen Bad am früheren „Pionierpalast“, dem heutigen „Schloss Albrechtsberg“ auf. Das Römische Bad: ein Ort für kleine Abenteuer und große Gefühle! Über viele Jahre lag es verlassen und unsaniert am Hang – doch nun steht ihm eine neue Blüte bevor!

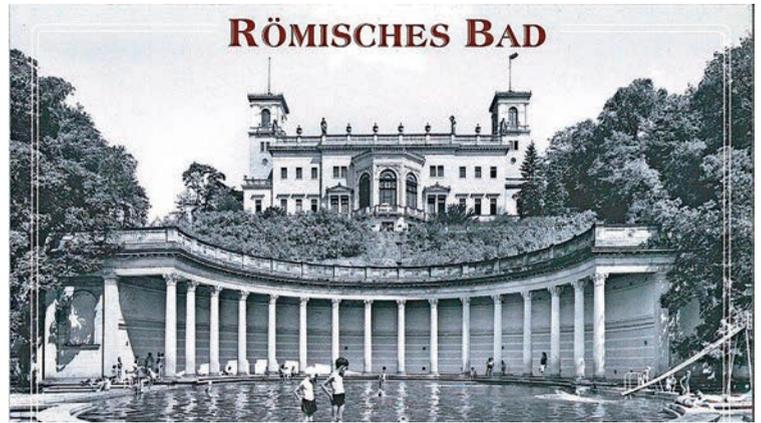
Sanierung gestartet

Die Sanierung geschieht in zwei Bauabschnitten. Im ersten, bereits begonnenen, erfolgt unter anderem eine Erneuerung der Sandstiebtreppe, die Instandsetzung des westlichen Portikus, die Sanierung der Balustrade und des Kolonnenganges sowie die Wiederherstellung des Wasserbeckens in historischer Form. Im zweiten Abschnitt ab 2027 sollen die Restaurierung der Brunnenanlage sowie die Installation des Wasserspiels folgen. Obwohl die Arbeiten leider zeitweise unterbrochen werden müssen, um den dort ansässigen Fledermäusen Schutz und Ruhe zu gewähren, soll die Sanierung bis 2028 abgeschlossen sein. Die Landes-

hauptstadt investiert in den kommenden zwei Jahren insgesamt 4,2 Millionen Euro in das Projekt. Rund 60 Prozent der Kosten werden durch Fördermittel des Bundes und des Freistaates Sachsen gedeckt. Der städtische Eigenanteil wird durch eine Spendenkampagne unterstützt, die eine Million Euro einwerben soll.

Von der Erholungsstätte des Prinzen zum Freibad

Das Römische Bad wurde Mitte des 19. Jahrhunderts als Teil der Parkanlage von Schloss Albrechtsberg für Prinz Albrecht von Preußen im italienischen Stil errichtet. Es diente zunächst als repräsentativer Ort für Spaziergänge, Erholung und gesellige Zusammenkünfte im Freien. Besonders stolz war der Prinz auf die 30 Meter hohe Wasserfontäne, die mithilfe eines aufwendigen Pumpensystems betrieben wurde – ein echtes Statussymbol der Zeit. Die aufwendige Fontänen-Technik sorgte gelegentlich für unfreiwillige Wasserspiele, wenn das Pumpensystem streikte oder die Fontäne plötzlich außer Kontrolle geriet – sehr zur Belustigung der Anwesenden. Das Wasser für das Bad wurde



aus der Dresdner Heide über ein Röhrensystem in Reservoirs geleitet und von einer Dampfmaschine auf den Schlossturm gepumpt, um die imposante Fontäne zu speisen. Später gab es sogar eine Reservedampfmaschine, die Elbwasser ins Becken pumpen konnte. Ab 1930 war der Park öffentlich zugänglich. In der DDR wurde das Römische Bad als Freibad genutzt. Viele Dresdner Kinder und Jugendliche verbrachten dort ihre Sommerferien, Schulklassen machten Ausflüge, und das Bad war ein beliebter Treffpunkt für erste Schwärmerien. Bis in die 1990er Jahre blieb das Wasserbecken ein beliebter Badeort, bevor es aus hygienischen und denkmalpflegerischen Gründen 2012 ge-

schlossen wurde. Eine erneute Nutzung als Freibad wird es allerdings nicht geben, zu hoch wären die heutigen hygienischen Anforderungen. Doch alle Dresdner und ihre Gäste können sich trotzdem darauf freuen, in absehbarer Zeit ein neues Kleinod zum Verweilen und Flanieren am Elbhang in Besitz nehmen zu können.

Daniella Fischer

Möchten Sie gern für das Römische Bad Spenden?

Landeshauptstadt Dresden
 IBAN: DE23 8505 0300
 3120 0000 34
 BIC: OSDDDE81 XXX
 Verwendungszweck:
 „Römisches Bad“



Fotos: © Wikipedia



addprint® AG

www.addprint.de

EINDRUCKSVOLL
 Ihre Experten für professionelle Druckprodukte



WOLFGANG REEB

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

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

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

Wird der Potz Blitz von der KI geschrieben?

Sie ist genial, zweifelsfrei, diese Künstliche Intelligenz. Seit „ChatGPT“ in vieler Munde und als App auf vielen Computern und Handys ist, animiert sie zum Experimentieren. Kann sie vielleicht sogar den Potz Blitz allein schreiben? Gespeist von ein paar hingeworfenen Ideen, Fakten oder Namen und historischen Begebenheiten?

Ein ganz klares Nein. Doch sie erleichtert und verkürzt manche Arbeitsprozesse, die sonst Stunden gedauert haben. Die gewonnene Zeit wird aber nicht beim Eis im Biergarten verbracht, sondern für sinnvolle andere Recherche-Aufgaben.

Worin ist die KI gut und hilft im Potz Blitz?

Ein aufgezeichnetes Interview eines „Besonderen Gastes“ oder eines „Nachbarn am Schillerplatz“ ist in der Regel 20, 30 min. lang. Der Interview-Partner schweift ab, erzählt Stories, die amüsant zu hören sind, aber nicht in ein gedrucktes Interview gehören. Er bringt Dinge in die Antworten, die Fragen ergänzen, aber den möglichen Rahmen sprengen. Wir erinnern: Ein Interview für den Potz Blitz ist meist eine gedruckte Seite lang. Die originalen Antworten der Gäste würden 4 oder vielleicht 5 Seiten füllen. Hier spielt die KI, speziell ChatGPT, ihre Stärke aus. Zuerst wird der Mitschnitt des Interviews in ein Word-Dokument für den Computer gewandelt. Was früher Stunden des Abtippens war – ein

Klick und es ist erledigt. Nun liegt ein mehrseitiges Interview vor, genauso, wie der Gast gesprochen hat. Es enthält die „äh“ und „oh“, Unterbrechungen, halbe Sätze. So kann es nicht gedruckt werden. Jetzt wird die KI beauftragt: „Erstelle aus dem Text ein Interview mit den wichtigsten Fragen und Antworten. Erhalte dabei den Originalton des Sprechers“ – so könnte die Anweisung lauten, etwas Druckbares zu erstellen. Klick. Das Interview liegt vor, was sonst stundenlange Arbeit gewesen wäre. Es ist – fast perfekt. Den letzten Schliff unternimmt immer der Redakteur. Ist das, was die KI als „wichtig“ eingeschätzt hat, wirklich für unseren Potz Blitz wichtig? Das Original wird verglichen, Fehlendes ergänzt. Mitunter hat die KI eine ganze Frage weggelassen, die für uns aber von Bedeutung ist. Sie wird ‚zurückgeholt‘ mit den Antworten des Interviewpartners.

Wo ist mit KI Vorsicht geboten?

„Schreibe mir einen Artikel zu Schillers Tod. Wie waren die Umstände? Wie alt waren seine Kinder bei seinem Tod? Wie reagierte Weimar? War Goethe auf der Beerdigung? Wo ist Schiller begraben worden?“ Hätte Potz Blitz den ersten originalen Entwurf von ChatGPT verwendet, wäre sein Ruf ruiniert gewesen. Schillerkenner hätten die Stirn gerunzelt und die falschen Angaben moniert. Die Klassik Stiftung Weimar, die diese Zeitung auch erhält, wür-



de vermuten, das Redaktionsteam habe gewechselt. „Zu seiner Beisetzung erschienen zahlreiche prominente Persönlichkeiten der Zeit, darunter auch Goethe, den Schillers Tod besonders hart traf“, war die erste Antwort. Nein, Goethe war nicht auf Schillers Beerdigung, eindeutig falsch. Wo wurde Schiller begraben? „Schillers Grab befindet sich in der Fürstengruft in Weimar.“ Korrekt, nur wurde er dort nicht begraben, was die Frage war. Friedrich Schiller wurde in der Nacht vom 11. auf den 12. Mai 1805 zunächst im sogenannten Kasengewölbe auf dem Jakobskirchhof in Weimar beige- setzt. Erst im Jahr 1827 wurden die für Schiller gehaltenen Gebeine in die neu errichtete Fürstengruft auf dem Historischen Friedhof Weimar überführt, wo auch Johann Wolfgang von Goethe bestattet ist. Im Fall unseres historischen Kontextes war die Intelligenz bei Potz Blitz eindeutig höher ...

Die Titelseiten-Sprüche

„Stelle mir eine Auswahl von Zitaten Friedrich Schillers zur Verfügung, die zum Thema Feier passen.“ ChatGPT bringt u.a. „Lasst uns mit vereinten Kräften das Schöne, das Gute und das Wahre feiern!“ Das wäre perfekt für unsere Titelseite – doch wir sind etwas misstrauisch und wollen gern wissen, in welchem Werk oder Brief der Dichter dies geschrieben hat. Da passt

ChatGPT, es sei kein „echtes“ Zitat. Es sei eine sinnge- mäße Abwandlung seiner Gedanken, insbesondere aus seinen philosophischen Schriften über Kunst und Ästhe- tik. Schiller spräche in seinen ästhetischen Briefen über das Schöne, das Gute und das Wahre, insbesondere in seinen „Briefen über die ästhe- tische Erziehung des Menschen“ (1795). Zu bewerten, nachzufragen oder andere Quellen einzubeziehen wird also immer Sache des verantwortungsbewus- ten Redakteurs bleiben.

Reportagen

Experimente mit der Künst- lichen Intelligenz bei Repor- tagen erwiesen sich als durchwachsen. Was auch gut und richtig ist, denn eine Reportage beinhaltet immer auch momentane Situatio- nen und vor allem Emotio- nen. Wie kann die KI wis- sen, wie es auf dem kleinen Weihnachtsmarkt im Schil- lerGarten roch? Wie die Kin- deraugen glitzerten auf dem kleinen Karussell? Natür- lich kann man sie speisen mit den Fakten, doch häufig klingt das Ergebnis (noch) zu künstlich.

Fazit, liebe Leser: Das aller- meiste im Potz Blitz wird von eigener Intelligenz ge- schrieben.

Daniella Fischer



Friedrich Schillers Ankunft in Dresden: Ein neuer Lebensabschnitt beginnt

Am 11. September 1785, vor 240 Jahren, traf Friedrich Schiller in Dresden ein, einer Stadt, die für die nächsten zwei Jahre sein Zuhause und eine Quelle der Inspiration werden sollte. Der junge Dichter, damals 26 Jahre alt, folgte einer Einladung seines Freundes und Gönners Christian Gottfried Körner.

Die Freundschaft zu Körner begann im Juni 1784. Körner, ein Kunstmäzen und Jurist, war von Schillers „Räubern“ begeistert. Gemeinsam mit seiner Verlobten Minna und deren Schwestern schrieben sie dem Autor: Huldigungsbriefe, Porträts, eine gestickte Briefftasche, die noch heute im Schiller-Archiv in Marbach lagert, und

die Vertonung eines Liedes der Amalia aus den „Räubern“. Schiller sah in einem solchen Geschenk „eine größere Belohnung als der laute Zusammenruf der Welt“, doch antwortete er vorerst nicht. Erst im Dezember 1784 schrieb er den Bewunderern zurück, entschuldigte sich mit der Arbeit an der „Thalia“. Die Freundschaft entwickelte sich und schließlich nahm Schiller Körners Anerbieten an, ihn „aus der Notwendigkeit des Brodverdienens zu setzen.“

Die ersten Tage in der sächsischen Residenzstadt
Bei seiner Ankunft bezog Schiller zunächst ein Zimmer im Gasthof „Zum Goldenen Engel“ an der Wils-



Die „Gustel von Blasewitz“ und Friedrich Schiller, Zeichnung von Erwin Oehme, 1905

Kolorierte Radierung von Karl Heinrich Bechtling - Dresden: C.F. Meissner, um 1830



Gasthaus Goldener Engel

druffer Gasse 199 (später Wilsdruffer Straße 7). Eine Tafel am Gebäude erinnert noch heute daran. Bereits am nächsten Tag, dem 12. September, besuchte er die Familie Körner in ihrem Stadthaus in der Inneren Neustadt. Dieses Haus, später als Körnerhaus bekannt, stand am ehemaligen Kohlmarkt nahe dem Japanischen Palais.



Körnerhaus am Körnerweg



Fleischmannsches Haus



Ehemalige Körnerstraße

Fotos: © Archiv Matz Gröbel

Der Kreis der Freunde

In Dresden traf Schiller auf einen Kreis von Gleichgesinnten, der sein Leben und Schaffen in den kommenden Jahren prägen sollte. Neben Christian Gottfried Körner gehörten dazu dessen Frau Minna Körner, ihre Schwester Dora Stock und ihr Verlobter Ludwig Ferdinand Huber. Diese Gruppe nannte sich selbst scherzhaft das „fünfblättrige Kleeblatt“.

Während seines Aufenthalts in Dresden wechselte Schiller zwischen verschiedenen Wohnorten. Im Winter lebte er in der Stadt, wo Körner für ihn und Huber eine



Dora Stock, Friedrich Schiller, Christian Gottfried Körner und Minna Körner (v.l.) 1785 in Loschwitz; Ölgemälde von Max Weese

Fotos: © Archiv



Christian Gottfried Körner; Ölgemälde von Anton Graff

Wohnung im Fleischmann'schen Haus gegenüber seinem eigenen Haus angemietet hatte. In den Sommermonaten der Jahre 1786 und 1787 verbrachte Schiller längere Zeit in Körners Sommerwohnsitz am heutigen Körnerweg in Loschwitz.

Inspiration und literarisches Schaffen

Die idyllische Atmosphäre auf Körners Weinbergbesit-

zung in Loschwitz bot Schiller die nötige Ruhe und Inspiration für sein Schaffen. Hier arbeitete er am Drama „Don Karlos“, der Erzählung „Der Geisterseher“ und vollendete die berühmte Ode „An die Freude“.

Schillers Aufenthalt in Dresden markierte einen wichtigen Wendepunkt in seinem Leben. Die finanzielle Unterstützung und Freund-

schaft Körners ermöglichten es ihm, sich ganz seiner literarischen Arbeit zu widmen. Diese produktive Phase legte den Grundstein für seine spätere Karriere als einer der bedeutendsten deutschen Dichter und Dramatiker.

Daniella Fischer



Ludwig Ferdinand Huber; Ölgemälde von Karl Ludwig Kaatz

In Leipzig freundete er sich mit Christian Gottfried Körner an, dem Vater des Dichters Theodor Körner, verlobte sich in Dresden mit Christian Körners Schwägerin, der Malerin Dora Stock, und kam in Kontakt mit Friedrich Schiller, der einer der engsten Freunde Körners war und mit dem ihn eine lebenslange Freundschaft verband.

— **Dresdner Tageblatt.** Seite 4. —

Donnersta

Sonnabend den 12. September Nachmittags 5 Uhr
im Schillergarten zu Blasewitz

Schiller-Jubiläums-Feier

zum Gedächtniss der erstmaligen Ankunft Friedrich
Schiller's in Loschwitz-Blasewitz

am 12. September 1785,

veranstaltet von dem Verein „**Dresdner Presse**“ und dem Director des „Körner-Museums“, Dr. **Emil Peschel**, unter gefälliger Mitwirkung des Bürgerschullehrers **Albert Naumann**,
am gleichen Tage des Jahres 1885.

Billets zu Mk. 3.— und Mk. 2.— sind in der Königlichen Hofmusikalienhandlung von **F. Ries** im Kaufhaus, sowie im **Schillergarten** in **Blasewitz** zu haben.

An der Casse tritt Preiserhöhung ein.

Etwaiger Reinertrag ist milden literar.-künstlerischen Zwecken zugedacht.

Ankündigungsanzeige zur Schiller-Jubiläums-Feier im Jahre 1885

Brief Friedrich Schillers an Huber



Dresden, den 13. September 1785.

Ich weiß zwar noch nicht, mein Lieber, ob dieser Brief heute wird abgehen können, daß Du ihn morgen Abend in Händen hast, indessen will ich doch den Fall setzen, und Deinen Geburtstag darin ignorieren. Es ist der erste Brief, der von Dresden handelt, und er verdient also mit jedem anderen Inhalt verschont zu bleiben.

Was bisher meine heißesten Wünsche erzielten, hab' ich nun endlich erlangt. Ich bin hier im Schooße unserer Lieben, aufgehoben wie im Himmel. Ich würde es wagen, Dich in das Innere meiner Seele hineinzuführen, und Dir die Geschichte meines Herzens von gestern an zu beschreiben, wenn ich Dich so lange könnte vergessen machen, daß ich Dichter bin. Laß Dir's also mit trockenen Worten malen. Mir ist wohl, und in der jetzigen Fassung meines Gemüthes kenne ich keine andere Besorgniß mehr, als die Furcht vor dem allgemeinen Loos der zerstörenden Zeit. Erblicke in mir Dein eigenes Schicksal. Wie mir jetzt ist, wird Dir in wenigen Wochen auch sein. Ich schreibe Dir auf meinem Zimmerchen im Weinberg, über mir höre ich unsere lieben Weiberchen herum kramen in häuslichen Geschäften, und mit unter auf dem Klavier klimpern. Wie viel Stimmung gibt mir das zu einer Unterhaltung mit dir!

Unsere Hieherreise war wirklich sehr angenehm; schade nur, daß der Abend und die Nacht uns beim Eintritt in die schönern Landschaften überfielen. Mit dem andächtigen Schauer eines Wallfahrers grüßte ich die merkwürdigen Plätzchen wieder, die sich meinem Herzen unter der neulichen Reise vorzüglich ausgezeichnet hatten, als zum Beispiel die Abschiedsstelle zwischen Strauchitz und Hubertsburg. Als auf einmal, und mir zum erstenmal, die Elbe zwischen zwei Bergen heraustraut, schrie ich laut auf. O, mein liebster Freund, wie interessant war mir alles! Die Elbe bildet eine romantische Natur um sich her, und eine schwesterliche Ähnlichkeit dieser Gegend mit dem Tummelplatz meiner frühen dichterischen Kindheit macht mir sie dreifach theuer. Meißen, Dresden und seine Gegenden gleichen ganz in die Familie meiner vaterländischen Fluren.

Zwölf Uhr in der Nacht war es, als wir über die Brücke fuhren. Ich sah hinter mir in der Neustadt, in der Gegend, wo ich Körner's Haus vermuthete, einige Häuser erleuchtet, und mein Herz wollte mich bereden, daß Körner's darunter war. Im goldenen Engel traten wir ab, und den andern Morgen schickte ich in die Neustadt, mich nach Körners Aufenthalt zu erkundigen, weil ich vermuthete, daß er im Weinberge wäre, und unsern Bedienten kommen zu lassen. Der Bediente brachte mir Grüße von den Weibern, Körner war noch bis eins im Collegium. Ich ließ mich in einer Portechaise hintragen, weil es ganz entsetzlich regnete, und die Freude unseres Wiedersehens – und eines solchen Wiedersehens – war himmlisch.

Körner wohnt äußerst niedlich und bequem. Die Zimmer sind freilich etwas niedrig, aber alles was ihnen abgeht, wird durch das schöne Ameublement ersetzt, und die Aussicht über die Elbe ist über alle Beschreibungen schön.

Minna und Dorchen sind heiter und beide gesund. Körner ist ganz glücklich, wie Du wohl denken kannst. Unter dem Mittagessen ist fleißig an den fünften gedacht worden, und in gutem Rheinwein wurde Deine Gesundheit getrunken. Alles, alles war mir so süß, weil ich mich endlich zu Hause fühlte. Nach dem Caffé versuchte Körner etwas auf der Harmonika – lieber Huber, die Wirkung dieses Instrumentes kann in gewissen Situationen mächtig werden. Ich verspreche mir hohe Inspirationen von ihr.

Abends gegen 5 fuhren wir nach dem Weinberg, unterwegs fand ich die himmlischste Gegend. Er ligt eine Stunde vor der Stadt, ist beträchtlich und hat Terrain genug, Körners Erfindungsgeist zu allerlei Ideen zu verführen. Am Fuße des Berges ligt das Wohnhaus, welches weit geräumiger ist als das Endreische zu Gohlis. Am Haus ist ein niedlicher kleiner Garten, und oben auf der Höhe des Weinbergs steht noch ein artiges Gartenhäusgen. Die Aussicht von diesem und der Untergang der Sonne soll ganz zum Entzücken sein. Alles hier herum wimmelt von Weinbergen, Landhäusgen und Gütern.

Der gestrige Abend hier auf dem Weinberge war mir ein Vorschmack von allen folgenden. Während daß Dorchen und Minna auspackten und im Hause sich beschäftigten, hatten Körner und ich philosophische Gespräche. Jetzt wird er anfangen thätig zu werden. O liebster Freund, das sollen göttliche Tage werden. Diese Nacht habe ich zum erstenmal unter einem Dache mit unsern Lieben geschlafen. Minna ist ein so liebes Hausweibchen. Sie haben mich gestern Nacht in Procession auf mein Zimmer gebracht, wo ich alles zu meiner Bequemlichkeit schon bereitet fand. heute beim Erwachen hörte ich über mir auf dem Klaviere spielen. Du glaubst nicht, wie mich das belebte.

Eben sind sie aus meinem Zimmer gegangen, um mich diesen Brief an Dich schreiben zu lassen. Er ist fertig und Du hast die kurze Geschichte meines Hierseins bis auf den Augenblick, wo ich mich unterschreibe als Deinen glücklichen Freund

Schillers Wege von Marbach nach Weimar

Flyer, Stempelheft und Reiseführer zu acht Schillerhäusern in Deutschland

Alljährlich, seit 2010, treffen sich die Mitarbeiter der Schillerhäuser und die Mitglieder der Schillervereine deutschlandweit. Beim 13. Treffen 2023 in Bauerbach wurde erneut das Thema Vernetzung aller Schillerhäuser und -vereine aufgegriffen. Persönliche Kontakte der Mitarbeiter bestehen bereits und eine Zusammenarbeit einzelner Häuser und Vereine wurde aufgebaut und schon seit Jahren gepflegt.

Mit der Herausgabe eines Faltblattes, einer Information über und für alle Schillermuseen Deutschlands zur Bereitstellung an die Besucher, wollte man einer Vernetzung näherkommen. Die Mitglieder vom Verein „Schiller & Körner in Dresden e.V.“ erklärten sich bereit, die Verantwortung zu übernehmen und mit Hilfe aller einen solchen Flyer zu erstellen. Er sollte alle Wohnorte des Dichters umfassen, wo es heute ein Schillermuseum gibt. Das Versprechen wurde Realität und die Dresd-

ner Schillerfreunde konnten im März dieses Jahres den Schillerhäusern das fertige Faltblatt zustellen. In Wort und Bild werden „Schillerhäuser – die Wohnorte des Dichters“ Marbach, Oggersheim, Bauerbach, Leipzig, Dresden, Rudolstadt, Jena und Weimar vorgestellt. Eine Karte erleichtert die Orientierung.

Gleichzeitig wird in diesem Flyer mit einem Literaturhinweis auf den Reiseführer zu Friedrich Schiller „Mein Atem dürstet nach Freiheit“, von Andreas M. Hogrebe, erschienen im Oktober 2024, ISBN 978-3-7582-0803-4, aufmerksam gemacht.

Zu guter Letzt haben auch die Schillerfreunde aus Bauerbach zur Bereicherung der Vernetzung ihren Beitrag geleistet. Sie haben ein Stempelheft mit Stempel kreiert und dieses als Überraschung an die Teilnehmer des 14. Schillerhäuser-Treffens 2024 in Oggersheim übergeben: „Schiller lockt! Entdecken Sie die Welt von

Friedrich Schiller auf einer ganz besonderen Reise durch Deutschland.“ Den Besuchern der Schillerhäuser können auf Wunsch dieses Stempelheft, mit dem 1. Stempel versehen, ausgehändigt werden. Nachdem alle Stempel gesammelt und das Heft nach Bauerbach geschickt wurde, erwartet den „Sammler“ eine Einladung ins Museum nach Bauerbach und ein exklusives Geschenk.

Wir, die Schillerfreunde in Dresden und Bauerbach, wünschen uns eine große Resonanz auf diese bereitgestellten Angebote. Vielleicht können wir unseren Besuchern mit dem Flyer, dem Stempelheft und Andreas M. Hogrebe mit seinem Reiseführer den „Weg in alle unsere Schillerhäuser ebnen“, Aufmerksamkeit und Interesse wecken.

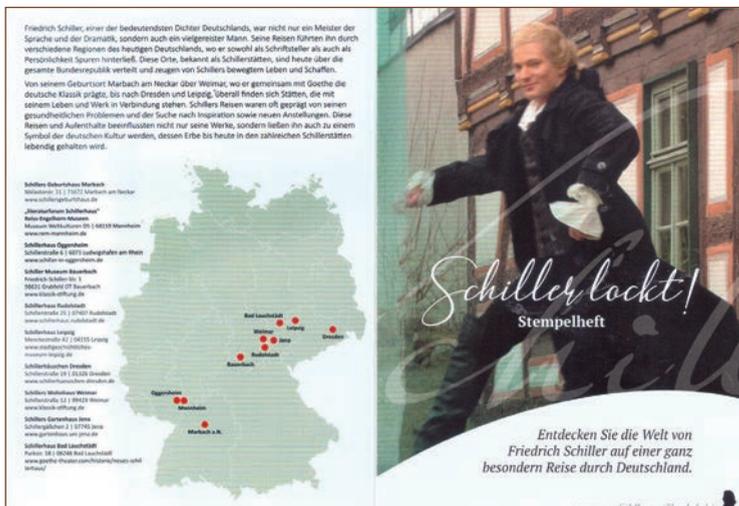
Begeben Sie sich selbst auf den Weg zu den Wohnorten Schillers, statten Sie unseren Museen einen Besuch ab und holen Sie sich den Stempel ins Stempelheft. Machen Sie sich ein Bild über Schillers Leben, erfahren Sie Interessantes, entdecken Sie Neues. „Denn es gibt die unterschiedlichsten Wege, unseren großen Dichter und Denker kennen- und womög-



Cover des Flyers

lich sogar lieben zu lernen ... Er war ein ‚Weltenbürger, der keinem Fürsten diente‘ und suchte stetig nach Wahrheit und Fakten. Darin ist mir Friedrich Schiller ein Vorbild, erst recht in unserer heutigen Zeit.“ (Auszug aus o.g. Reiseführer von Andreas M. Hogrebe).

*K. Häntzschel
im Auftrag des Schillervereins e.V. Bauerbach*



Stempelparte

Meine Schiller-Orte: Leipzig

Was für eine Idylle. Ich sitze auf der Holzbank vor dem Schillerhaus Leipzig und blicke in den Garten. Die Rosen treiben aus und die Vögel zwitschern um die Wette. Sind sie in der Balz? Oder genießen sie wie ich nur die warmen Sonnenstrahlen? Dieser Ort ist eine Oase der Stadt, abgeschirmt von der Straße durch zwei alte Fachwerkhäuser. Den Lärm des Verkehrs erahne ich nur aus der Ferne.

Diese heile Welt war im 18. Jahrhundert ein Bauernhof. Das lese ich in einem Reiseführer zu Friedrich Schiller. Nur deshalb trotzte dieses Refugium dem Bauboom der Neuzeit. Der Hof gehörte zum Dorf Gohlis. Wegen seiner Nähe zu Leipzig war es ein beliebtes Ausflugsziel der Städter. Vor allem in der Sommerzeit suchten sie nach Frische auf dem Land, um der stickigen Stadtluft zu entfliehen. Es galt der Spruch: „Wem nicht wohl ist, der geh' nach Gohlis!“ Er wurde dem Leipziger Studenten Goethe in den Mund gelegt. 20 Jahre später als Goethe lebte auch Schiller in Leipzig, einen Sommer lang. Es

hatte neun Monate gedauert, bis er sich im April 1785 auf den Weg machte und die Einladung seines Brieffreundes Körner in die Tat umsetzte. Schwierige Verhältnisse in Mannheim ließen es nicht eher zu. Jetzt in Leipzig lernte er weitere Freunde kennen und genoss deren Anerkennung. Es fehlte nur eine vernünftige Bleibe.

Körner hatte in der Zwischenzeit eine Stelle in Dresden angenommen. Er bat den Verleger Göschen, ein Quartier zu suchen. Der fand zwei Zimmer beim Bauer Schneider in Gohlis. Göschens „Sommerresidenz“ lag unten mit Blick in den Garten. Schiller richtete sich oben ein und schaute vom Fenster aus auf die Hauptstraße. Es war eine glückliche Fügung: der Dichter und sein zukünftiger Verleger wohnten in jenem Sommer eine Zeit lang unter einem Dach.

Voller Neugier betrete ich das Schillerhaus. Im „Göschenzimmer“ blicke ich auf das kunstvoll gefertigte Modell „Gohlis um 1780“. Bei dem Anblick auf das alte



Schillerhaus Leipzig

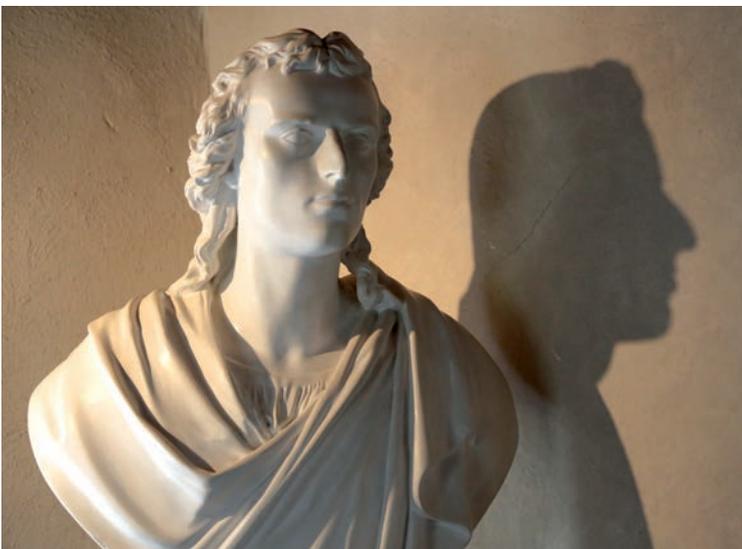
Foto: © Dörte Gerlach

Dorf und der Atmosphäre im Haus fühle ich mich so gleich in diese Zeit zurückversetzt. Dazu passt die knarrende Treppe nach oben. Hier schaut mich der Dichter in Gestalt seiner Büste an. Das Standbild ist eine Kopie. Das Original formte der Bildhauer Dannecker. Schiller bedankte sich bei ihm: „Ganze Stunden könnte ich davor stehen und würde immer neue Schönheiten in der Arbeit entdecken.“ Neben an sehe ich Schillers Weste und erahne, wie schmal der Mann bei seiner Größe von 1,80 bis 1,85 Meter gewesen sein muss. In diesem Zimmer hat er also am „Don Karlos“ und „An die Freude“ gearbeitet. Die „Freude schöner Götterfunken“ hatte er hier

mit seinen Freunden erlebt. Insbesondere mit Körner verband ihn ein Gleichklang der Seelen. Die Freundschaft hielt ein Leben lang.

„Feuertrunken“ nimmt mich draußen der Garten wieder in die Arme. Die Holzbank hat auf mich gewartet und einen Platz freigehalten. Genau an dieser Stelle hat der 25-jährige Schiller auch gesessen, stelle ich mir vor. Gerne wäre ich mit ihm ins Gespräch gekommen, um mehr von dieser Leipziger Zeit zu erfahren und mich von seinem Enthusiasmus anstecken zu lassen.

Andreas Maria Högbe



Schillerbüste nach Dannecker



www.  **Kraxlhuette**.de
KÄRNTEN

Traumhaftes Ferienhaus für 10 Personen

großer Pool mit Liegewiese, 5 Schlafzimmer uvm.

☎ 0351/26 55 313

Ein Blick in die Vergangenheit

Alte Zeitungsanzeigen aus der
„Sächsischen Dorfzeitung und Elbgaupresse“

Alte Zeitungsanzeigen sind weit mehr als bloße Werbebotschaften – sie sind lebendige Zeugnisse vergangener Epochen. Sie erzählen Geschichten über Mode, Technik, Kultur und die Wünsche der Menschen. Von kunstvoll gestalteten Werbeanzeigen für Haushaltsgeräte bis hin zu dramatischen Schlagzeilen für medizinische Wundermittel bieten sie faszinierende Einblicke in die Alltagskultur und die gesellschaftlichen Werte ihrer Zeit.

Potz Blitz hat eine umfassende Sammlung von alten Anzeigen der „Sächsischen Dorfzeitung und Elbgaupresse“ aus Ausgaben von 1884. In loser Reihenfolge nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die Welt dieser historischen Anzeigen. Wir können uns anhand dieser Anzeigen ein Bild von den Lebensumständen früherer Zeiten machen, erfahren, welche Produkte beworben und für besonders empfunden wurden und welche gesellschaftlichen Ereignisse es in unserem Stadtteil Blasewitz gab. Auch die Wirte des Schillergartens inserierten immer wieder und machten auf das Haus aufmerksam. Schade eigentlich, dass das heute nicht mehr so ist! Der Sauerbraten, die Haxe, die Schillergarten-Torte und vieles mehr wäre eine Anzeige in der Zeitung wert!

Daniella Fischer

Schillergarten  **Blasewitz.**

Heute **Sonnabend**, den 21. Januar a. c.:

Gross. Doppel-Schlachtfest.

Schlachtwarmes Wellfleisch :: ff. Münchner Schlachtschüsseln
:: Vorzügl. Blut-, Brat- und Leberwurst ::

Heute und folgende Tage **Sensationator** (Reif-Bräu Erlangen)
Ausschank des berühmten

Ferner gelangen zum Ausschank nur noch folgende Biere:
Erlanger Reif-Bräu :: Felsenkeller Lager :: Radeberg. Böhmisches :: ff. Wöllnitzer Lichtenhalmer.
392) Zu zahlreichem Besuch ladet ergebenst ein **C. Siegert.**

Schillergarten **Blasewitz.**

Heute, sowie jeden **Mittwoch** Abend

Sauerbraten

mit vogtländ. Aß.

Hierzu ladet ergebenst ein
98) **Herrmann Naumann.**

Die Eröffnung des Elite-Reform-Kino-Salons

im „Schillergarten“, Blasewitz, findet
Sonnabend, den 1. April, abends 6 Uhr,
in dem eigens dazu erbauten, vornehmen, mit allen modernen Erfindungen ausgestatteten Theater statt. (1293)

Täglich Vorstellungen

:: vom 1. April an. ::

Sonntags v. nachm. 2 Uhr, wochent. v. nachm. 4 Uhr.

Sonnabend und Sonntag Grosses Austern-Frühstück im Schillergarten.

Indem Blasewitz keinen Zoll auf **Austern** erhebt, will ich Liebhabern dieser köstlichen Delicatsesse Gelegenheit bieten, einmal nach Herzenslust ihren Appetit zu befriedigen und gebe ich deshalb das **Dutzend** der **vorzüglichsten Nordsee-Austern zu Mk. 1.40** ab. Bittend, recht zahlreich von meiner Offerte Gebrauch zu machen, versichere ich noch, diesem Frühstück einen **vorzüglichen Tropfen** zu widmen.
344) Hochachtungsvoll **Herm. Naumann.**



Schillergarten Blasewitz

Zur Feier des 150. Geburtstages unseres Dichterkönigs Friedrich von SCHILLER veranstalte ich

MITTWOCH, DEN 10. NOVEMBER

in meinem historischen Etablissement, wo Schiller so gern weilte, eine **Schiller-Erinnerungsfeier**

und bitte alle Schillerfreunde an diesem nationalen Gedenktage die geweihte Stätte des Schillergartens zu besuchen.

Für musikalische Unterhaltung (ausgef. von Mitgl. der Kapelle d. Egl. S. Schützen-Reg.) und ausgezeichnete Bewirtung werde ich Sorge tragen.

Seit 1. November habe ich die Bewirtung des Schillergartens übernommen und werde ich mich mit dieser Schillerfeier als neuer Wirt einführen. (1435)

Hochachtungsvoll und ergebenst **Conrad Siegert und Frau.**

Schillergarten.

Heute und folgende Tage grosses

Spargel-Essen.

1 Pfund ff. Stangenspargel **1 Mark.** Beilagen, als: Schnitzel, Lachs, Schinken, Zunge, **50 Pf.** (1299)

Es ladet ergebenst ein Hochachtungsvoll **Emil Walther.**

Schiller-Garten Blasewitz.

Heute Sonnabend **Schweinschlachten**, früh 10 Uhr **Wellfleisch**, Abends **Prämien-Schiessen** und **Boule.** 1441) Hochachtungsvoll **Louis Köhler.**

Schillergarten Blasewitz

Rind im Garten

Ganz neu für Dresden!!!

Eröffnung Freitag, den 5. August abends 1/29 Uhr

Als Eröffnungsvorstellung:

Nerven Monumentalfilm in 1 Vorspiel u. 6 Akten / Das genialste Wunderwerk deutscher Lichtspielkunst
Jeder Akt eine Riesensensation!

Dazu ein Lustspiel voller Schall und Liebe in 3 Akten:

Wenns Landlüsterl weht!

Die Vorstellungen finden täglich 1/29 Uhr statt
Bei ungünstiger Witterung im Lichtspieltheater
Jeden Dienstag u. Freitag Programmwechsel!

1805

Schillergarten.

Heute Sonnabend, auf allgemeinen Wunsch:
Grosser Strauss- und Wagner-Abend,

an geführt von der
gesamten Kapelle des 1. Leib-Grenad.-Reg. Nr. 100,
Direktion: Kgl. Militärmusikdir. O. Hermann.

Anfang 6 Uhr. — Entrée 50 Pf. — Vorverkauf 30 Pf.

Heute als Spezialität

ff. Gänsebraten mit Rotkraut 100 Pf.
ff. Hasenbraten mit Rotkraut 100 Pf.
Warmer Schinken mit Kartoffel-Salat 80 Pf.
Kalbsbrust mit Gemüse 90 Pf.

ff. Pfirsich-Bowle.

2316)

Hochachtungsvoll Emil Walther.

Schillergarten-Lichtspiele, Blasewitz

Karfreitag (4.30, 6.50 u. 8.50 Uhr) und Sonnabend (6.50 und 8.50 Uhr): „Heimkehr“. Nach der Novelle von Karl v. Anna, mit Lars Hanson, Dita Parlo, Gustav Fröhlich.

Oster-Sonntag und -Montag 4.50, 6.50 und 8.50 Uhr: Charlie Chaplins „Abenteuer“. Großlustspiel in 6 Akten.

Sonntag 2.30 Uhr: Jugendvorstellung.

Dienstag bis Donnerstag: Pola Negri in dem Großfilm: „Die Straße der verlorenen Seelen“. Lustspiel. Wochenschau.

Schillergarten Blasewitz

Rind im Garten

Nur Dienstag bis Donnerstag abends 1/29 Uhr

Fern Andra in Wenn Menschen reif zur Liebe werden

Schauspiel in 5 Akten

1805

Lustspiel: Ein kräftiger Mann wird gesucht.
Bei ungünstiger Witterung im Lichtspieltheater.

Etablissement Schillergarten.

Inhaber: Bruno Wendler, Dresden - Blasewitz.

Perasprocher No. 637.

An beiden Tagen
Konzert.

Grosse Haus-Kirmes.

Sonntag den 27. und
Montag den 28. September

Meinen sehr geehrten Gästen, lieben Freunden und Bekannten sage ich für das mir während der Sommermonate bewiesene Wohlwollen hierdurch meinen besten Dank und hoffe ich auch während der Wintermonate auf eine freundliche Weiterunterstützung.
Ich habe deshalb für die Zeit vom

1. Oktober 1903 bis 31. März 1904

das nachstehende

Winter-Programm

angestellt.
In meinen sehr behaglichen Winterräumen — welche immer der Witterung entsprechend geheizt sind — werden sich meine geehrten Gäste wohl und heimlich fühlen und soll es mein stetes Bestreben sein, durch Verabreichung nur bester

Speisen und Getränke

mehr Freunde und Gäste zu erwerben. Ausserdem führe ich von Sonntag, den 27. d. M. an einen

preiswerten bürgerlichen Mittagstisch

ein und gewähre werthen Abonnenten noch besondere Vorteile. — (Für junge Leute sehr günstige Gelegenheiten).

Mein Frühstück wird stets sehr reichlich und vorzüglich.
Suppe und 1 Gang 60 Pf.
Suppe und 2 Gänge mit Kompott 100 Pf.
Suppe und 3 Gänge, Kompott und Nachspeise 150 Pf.

Die Speisen wechseln täglich, sind der Saison entsprechend gewählt und bieten mein bisheriges Renommee jede Gewähr für tadellose schmackhafte Speisen.
Früh und abends wird

STAMM

in reicher Auswahl serviert, wie es auch besté frische Bouillen zu jeder Tageszeit gibt.

Die beliebten Schlachtfeste

finden während der Wintermonate regelmäßig jeden Mittwoch statt und verkaufe ich, wie bekannt, meine feinsten hausgeschlachteten Fleisch- und Wurstwaren (mit bester Würst) zu soliden Preisen auch über die Strasse.

Der beste Beweis für die Vorzüglichkeit meiner Biere vom

Hofbrauhaus-Dresden

als wirkliche Qualitätsbiere 1. Ranges ist dadurch geliefert, dass noch keiner meiner sehr geehrten Stammgäste mir unrein geworden ist, ich kann vielmehr mit Freuden konstatieren, dass sich immer mehr Anhänger für diese Biere finden.
Um auch meinen so beliebten

Nachmittags-Kaffeetisch

zu vergrößern, will ich von jetzt an täglich und zwar jeden Montag und Dienstag: selbstgebackene Käsekücheln, jeden Mittwoch: ff. Eierplänen, jeden Donnerstag, Freitag und Sonnabend: selbstgebackene Käsekücheln als feinste Hausgebäck-Spezialität bieten, auch ist sonst reiche Auswahl an feinstem Gebäck vorhanden.
Von allen meinen werthen Kaffeegästen wurde bisher stets die gute, reine Qualität meines Kaffees anerkannt.
Ausserdem liegt es in meiner Absicht, während der Wintermonate in dem dazu ausserordentlich passenden Glas-Salon

kabarettartige Veranstaltungen

anzustellen und werde hierzu, nach erlangter Genehmigung, noch besonders einladen.
Meinen schönen, kleinen Saal, 1. Etage, sowie die div. Versammlungsräume halte ich zur Abhaltung von Familienfestlichkeiten aller Art, sowie zu sonstigen kleinen Veranstaltungen, Verdienstsitzungen usw. besonders empfohlen.

Das sehr gute Billard ist noch einige Tage in der Woche für Klubs usw. zur Verfügung.
Zu genehmigen

Skat- und Doppelkopf-Abenden

lade ich hierdurch höflichst ein und bitte sich wegen der Arrangements mit mir in Verbindung zu setzen.
Ich bitte hierdurch höflichst, mich in meinem Bestreben geg. zu unterstützen und auch in Freunden- und Bekanntenkreisen meiner freundlich erwähnen zu wollen.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Bruno Wendler

Etablissement „Schillergarten“, Blasewitz.

Sonntag den 27. und
Montag den 28. September

Grosse Haus-Kirmes.

An beiden Tagen
Konzert.

Schillergarten, Blasewitz.

Zu meinem morgen Dienstag, den 2. Februar 1904, erstmalig erfolgenden

grossen Schlachtfest

erlaube ich mir verehrte Gäste und Bekannte höflichst einzuladen. Von 9 Uhr an Wellfleisch und frische Würst, sowie als Spezialität: „Münchener Schlachtschüssel“.

413)

Hochachtungsvoll Fritz Krüger.

Abonnement-Billetts haben Gültigkeit

J. Linke.

Schillergarten Blasewitz.

Morgen Sonnabend Schweinschlachten.

Früh 9 Uhr Wellfleisch, Abends frische Würst, auch außerm Hause.
Gleichzeitig empfehle ich lebende Hummer, Seezunge und Schellfisch.

Mit Hochachtung Louis Köhler.

Sonntag: Kirmesfeier.

Noch haltbar oder nicht?

Eine Gretchenfrage! Sie wissen nicht genau was das ist, eine Gretchenfrage? Ab jetzt aber, denn Sie lesen ja Potz Blitz! Der Ursprung liegt in Johann Wolfgang von Goethes Tragödie Faust I, wo die Figur Gretchen (Margarete) Faust die entscheidende Frage stellt: „Nun sag, wie hast du's mit der Religion?“ Also, die Gretchenfrage ist eine Frage nach dem Kern eines Problems und zwingt den Gefragten oft zu einer klaren Antwort.

Liebe Leser, wie halten Sie es denn mit dem Haltbarkeitsdatum? Landen Ihre Lebensmittel sofort im Müll, wenn es überschritten ist? Oder geben Sie Ihnen noch eine Chance mit Ihrem gesunden Menschenverstand und Ihren Sinnesorganen Geruch, Geschmack? Ein Thema, das uns alle betrifft, aber oft für Verwirrung sorgt. Was steckt dahinter, wie wird ein Haltbarkeitsdatum festgelegt, und was passiert, wenn es überschritten ist? Tauchen wir ein in die Welt der Mindesthaltbarkeit und Verbrauchsfristen!

Was bedeutet das Haltbarkeitsdatum eigentlich? Zunächst einmal sollten wir zwischen zwei Begriffen unterscheiden: Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und Verbrauchsdatum. Das MHD garantiert die Qualität eines Produkts – also Geschmack, Geruch, Farbe und Konsistenz – bis zu einem bestimmten Datum, vorausgesetzt, es wurde korrekt gelagert. Es ist kein „Verfallsdatum“! Viele Produkte sind auch nach Ablauf des MHD noch problemlos genießbar, wenn sie keine auffälligen Veränderungen zeigen.

Das Verbrauchsdatum hingegen findet sich auf leicht verderblichen Lebensmitteln wie Hackfleisch oder rohem Fisch. Hier geht es um die Sicherheit: Nach Ablauf dieses Datums sollte das Produkt nicht mehr verzehrt werden, da gesundheitliche Risiken bestehen können.

Wie wird das Haltbarkeitsdatum festgelegt? Die Hersteller bestimmen das Datum basierend auf umfangreichen



Tests. Dabei spielen Lagerbedingungen wie Temperatur, Licht und Feuchtigkeit eine große Rolle. Für länger haltbare Produkte kommen beschleunigte Tests zum Einsatz, bei denen z. B. die Lagertemperatur erhöht wird, um den Alterungsprozess zu simulieren. Ziel ist es, ein Datum zu finden, bei dem die Qualität garantiert bleibt – mit einem Sicherheitsaufschlag für den Verbraucher. Kann man Lebensmittel nach Ablauf des Datums noch essen? Die kurze Antwort: Ja – meistens! Ein abgelaufenes MHD bedeutet nicht automatisch, dass das Produkt schlecht ist. Mit Augen, Nase und Geschmackssinn lässt sich oft feststellen, ob ein Lebensmittel noch genießbar ist. Konserven oder trockene Produkte wie Reis oder Mehl halten oft Jahre über das MHD hinaus. Anders sieht

es beim Verbrauchsdatum aus: Hier sollte man keine Risiken eingehen.

Warum ist das wichtig? Jedes Jahr landen Tonnen von Lebensmitteln im Müll – oft völlig unnötig! Werfen Sie nicht vorschnell weg: Schauen Sie hin, riechen Sie daran und probieren Sie vorsichtig. So schonen Sie nicht nur Ihren Geldbeutel, sondern auch die Umwelt.

Das Haltbarkeitsdatum ist also weniger eine strikte Regel als eine Orientierungshilfe. Mit etwas gesundem Menschenverstand können viele Lebensmittel vor der Tonne gerettet werden – ein Gewinn für alle!

Daniella Fischer





DER FIAT GRANDE PANDA

LIFE IS PANDASTIC

AB 16.990 €¹

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

¹ UPE des Herstellers i. H. v. 18.990 €, abzgl. Fiat und Händler-Bonus i. H. v. 500 € und Eintauschprämie i. H. v. 1.500 € bis zum 30.09.2025 bei gleichzeitiger Inzahlungnahme eines Gebrauchtfahrzeugs, zzgl. Überführungskosten, für den Fiat Grande Panda Hybrid Pop mit 81 kW (110 PS) Systemleistung (74 kW [100 PS] Leistung Verbrennungsmotor).
Angebot gültig für nicht bereits zugelassene Neufahrzeuge Fiat Grande Panda Hybrid Pop bis zum 30.09.2025. Nur bei teilnehmenden Fiat Händlern. Beispielfoto zeigt Fahrzeug der Baureihe, die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeugs sind nicht Bestandteil des Angebots.

EINE WERBUNG DER FCA GERMANY GMBH

FIAT

GLOCKNER
AUTOMOBILE | SEIT 1961.

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

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

Die Dîners d'Épique

Ob es „Nymphen im Morgenrot“, speziell zubereitete Froschschenkel, gab, konnte nicht sicher recherchiert werden. Wohl aber, dass ein mehrgängiges Menü serviert wurde, ein klassisches Beispiel für französische Haute Cuisine. Zusammengestellt, man möchte sagen „komponiert“, vom französischen Meisterkoch, Gastronomiepapst und Erfinder der „Küchenbrigade“, Auguste Escoffier. Das Besondere an diesen Dîners d'Épique: Sie wurden zeitgleich in zahlreichen Städten der Welt mit demselben Menü serviert. Konkrete Details zu den einzelnen Gängen sind nicht vollständig überliefert, aber typische Gerichte der Dîners d'Épique umfassten exquisite Speisen wie Foie Gras, Lammkarree, verschiedene feine Saucen, kunstvoll zubereitete Gemüse und Desserts im Stil der Belle Époque. Menüs von Escoffier enthielten Oeuf Bénédicte (Eiergerichte), Gougère (Käsegebäck), Foie Gras Torchon (feine Gänseleber), Purée Palestine (Kartoffelpüree mit besonderen Zutaten), Carré

d'Agneau (Lammkarree), Salade Irma (Salat), Bombe Ceylane (eisiges Dessert) und Mignardises (kleine Süßigkeiten).

Ziel war es, die hohe Kunst der französischen Küche zu feiern und einem internationalen Publikum zugänglich zu machen. Escoffier setzte mit solchen Aktionen neue Standards in Organisation, Menügestaltung und Küchenmanagement, die bis heute die Spitzengastronomie prägen.

Am ersten Dîner 1912 nahmen über 300 Personen im Cecil Hotel in London und über 4.000 Gäste in 37 europäischen Restaurants teil. Das berühmteste dieser Dîners fand im Juni 1914 statt: 10.000 Gäste in 147 Städten auf der ganzen Welt aßen gleichzeitig das gleiche französische Gourmet-Menü.

Das auch „Dinner de Piquet“ genannte Event hatte für die Geschichte der Haute Cuisine große Bedeutung, weil es erstmals die hohe französische Kochkunst als globales, synchrones Ereignis inszenierte. Auguste Escoffier zeigte damit, dass Haute Cuisine nicht nur einer Elite vorbehalten war, sondern weltweit als kulinarisches Kulturerbe gefeiert werden konnte. Das Ereignis trug dazu bei, die Prinzipien der Haute Cuisine wie höchste Produktqualität, raffinierte Techniken und kunstvolle Präsentation international bekannt zu machen und die französische Küche als Maßstab für gastronomische Exzellenz zu etablieren.

Die Dîners d'Épique haben bis heute weltweit Bestand. Sie sind globale kulinarische Ereignisse, die von den „Disciples Escoffier International“ organisiert werden und dem Erbe des legendären Auguste Escoffier gewidmet sind. Diese Dîners finden nach wie vor jährlich zeitgleich in vielen Ländern statt und bringen Spitzenköche und Feinschmecker weltweit zusammen.

Wer war Auguste Escoffier?

Auguste Escoffier (1846–1935) war ein französischer Meisterkoch und Gastronom, der als einer der einflussreichsten Köche des 20. Jahrhunderts gilt und die moderne französische Haute Cuisine maßgeblich geprägt hat. Escoffier revolutionierte die Küchenorganisation durch die Einführung der „Brigade de Cuisine“, einer hierarchischen und arbeitsteiligen Struktur, die bis heute in professionellen Küchen weltweit Anwendung findet. Er arbeitete in renommierten Hotels wie dem Savoy und dem Ritz in London und Paris, wo er mit dem Hotelier César Ritz zusammen den Typ des modernen Palasthotels entwickelte. Escoffier vereinfachte und verfeinerte die französische Küche, legte Wert auf Klarheit und bekömmliche Gerichte und schuf berühmte Rezepte wie Pfirsich Melba und Birne Helene. Sein bekanntestes Buch, „Le Guide Culinaire“, ist bis heute ein Standardwerk der klassischen französischen Küche. Es wurde erstmals 1903 veröffentlicht und ist seitdem zu einem wichtigen Referenzwerk in der Kochkunst geworden. Das Buch enthält über 5.000 Rezepte und detaillierte An-

leitungen für die Zubereitung von Speisen.

Auguste Escoffier ist ein eigenes Museum gewidmet: Das Musée Escoffier de l'Art Culinaire wurde 1966 gegründet und ist das einzige Museum dieser Art in Frankreich. Es ist im Geburtshaus von Auguste Escoffier untergebracht, einem 300 m² großen, authentischen provenzalischen Haus aus dem 18. Jahrhundert im Herzen des Dorfes Villeneuve-Loubet, zwischen Nizza und Cannes. Für die Rezeptliebhaber des Potz Blitz sei die Website: escoffierch.com/escoffier-rezepte/ empfohlen. Und noch ein Wort zu „Pfirsich Melba“. Das der australischen Opernsängerin Nellie Melba gewidmete Dessert ist nur „echt“ ohne Schlagsahne! Im Originalrezept von Auguste Escoffier war keine Schlagsahne vorgesehen: Er pochierte frische Pfirsiche in Vanillesirup und legte sie auf Vanilleeis mit Himbeercoulis. Das Ganze befand sich in einem Eisblock in Form eines Schwans.

Daniella Fischer



Sängerin Nellie Melba



Fotos: ©Wikipedia

Auguste Escoffier

Das goldene Elixier aus Kanadas Wäldern

Er ist das I-Tüpfelchen. Auf Pfannkuchen, Crêpes, amerikanischen Pancakes, Waffeln, Eis, ja auch auf Salaten, Obst oder in Dressings: Ahornsirup. Ein faszinierendes Naturprodukt mit einer reichen Geschichte und überraschenden Eigenschaften. Von den mystischen Legenden der First Nations bis zu spektakulären Millionen-Diebstählen der Moderne: Ahornsirup schreibt seit Jahrhunderten interessante Geschichten.

Die Wurzeln der süßen Tradition

Die Entdeckung des Ahornsirups geht auf die indigenen Völker Nordamerikas zurück. Eine romantische Legende der Irokesen erzählt, wie Häuptling Woksis im März zur Jagd aufbrach und sein Tomahawk in einem Ahornbaum stecken ließ. Als das Wetter wärmer wurde, tropfte Saft aus der Wunde in einen zufällig darunter stehenden Behälter. Seine Frau verwendete diese süße Flüssigkeit unwissentlich zum Kochen und schuf so die erste

Ahornsirup-Mahlzeit der Geschichte. Die Tradition der Sirup-Herstellung wurde über Generationen weitergegeben und bildete einen elementaren Bestandteil der nordamerikanischen Kultur.

Vom Baum zum flüssigen Gold

Die Herstellung von Ahornsirup ist ein faszinierender Prozess. Nur zwischen Ende Februar und Mitte April, wenn die Temperaturen tagsüber über 0°C steigen, beginnt der zuckerhaltige Saft zu fließen. Die Bäume müssen mindestens 40 Jahre alt sein und einen Durchmesser von 20 Zentimetern haben, bevor sie zum ersten Mal angezapft werden dürfen. Durch fachgerechtes Bohren kleiner Löcher in den Stamm wird der Baum nicht beschädigt – die Rinde heilt innerhalb weniger Wochen wieder und jedes Jahr werden andere Stellen angezapft. Für einen einzigen Liter Ahornsirup werden etwa 40 Liter Ahornsafte benötigt. Der gesammelte Saft muss



Fotos: © Pixabay

Ende Februar bis Mitte April, beginnt der zuckerhaltige Saft zu fließen.

binnen 24 Stunden in die sogenannten „Sugar Houses“ („Zuckerhütten“) transportiert werden, wo er schonend bei etwa 100°C eingedickt wird. Durch diesen Prozess verdunstet das Wasser und der Zucker karamellisiert, wodurch Ahornsirup seinen charakteristischen Geschmack und seine goldbraune Farbe erhält.

Vier Geschmacksgrade

Ahornsirup wird in vier verschiedene Qualitätsgrade unterteilt, die je nach Erntezeit entstehen: Golden Delicate Taste ist der helle, mild-süße Sirup aus dem Saft der ersten Erntewochen, perfekt für Joghurt, Eiscreme oder Pancakes. Amber Rich Taste hat ausgeprägten Geschmack, eine Bernsteinfarbe und ist ideal für Vinaigrette und Saucen. Es folgen noch Dark Robust Taste, ein dunkler Sirup mit intensivem, karamellartigem Aroma und Very Dark Strong Taste, der kräftigste Sirup, der gegen Ende der Saison entsteht und sich zum Beispiel hervorragend zum Glasieren von Fleisch eignet.

Kanadas süßes Monopol

Kanada dominiert den weltweiten Ahornsirup-Markt mit beeindruckenden 80 Prozent der Gesamtproduktion. Mit über 13.300 Produzenten, hauptsächlich Familien-

betrieben, ist die Ahornsirup-Industrie tief in der kanadischen Kultur verwurzelt. Deutschland ist nach den USA der zweitwichtigste Abnehmer und importiert jährlich über fünf Millionen Kilogramm kanadischen Ahornsirup.

Der spektakuläre Sirup-Heist

Eine der kuriossten Geschichten in der Ahornsirup-Welt ist der „Great Canadian Maple Syrup Heist“ von 2011. Diebe stahlen über einen Zeitraum von zehn Monaten etwa 3.000 Tonnen Ahornsirup in Quebec im Wert von 18 Millionen kanadischen Dollar. Die Täter ersetzten den gestohlenen Sirup teilweise durch Wasser, um den Diebstahl zu verschleiern. Erst bei einer Routinekontrolle fiel auf, dass manche Fässer leer oder mit Wasser gefüllt waren. 26 Personen wurden schließlich verhaftet. Die Geschichte inspirierte sogar eine Amazon Prime-Serie namens „The Sticky“.

Daniella Fischer



www.  **Kraxlhuette**.de
KÄRNTEN

Traumhaftes Ferienhaus für 10 Personen

großer Pool mit Liegewiese, 5 Schlafzimmer uvm.

 0351/ 26 55 313

Rezept

Boeuf Stroganoff mit Bandnudeln



Fotos: © Dörte Gerlach

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Rinderfilet
- 200 g Champignons
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 rote Beete, gegart
- 4 Gewürzgurken
- 1 TL Tomatenmark
- 400 ml Rinderfond/Brühe
- 200 g saure Sahne
- 50 ml Madeira (Süßwein)
- Salz/Pfeffer
- 400 g Bandnudeln

Zubereitung:

Das Rinderfilet in Streifen schneiden.
Die Zwiebeln würfeln, die rote Beete und die Gewürzgurken in dünne Stifte schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden.

Das Fleisch in einer Pfanne scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und dann beiseite stellen.
Den ausgetretenen Bratensaft auffangen.

Die Champignons im Bratensatz der Pfanne (mit etwas Öl) und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten anbraten, dabei häufig schwenken.
Leicht würzen und beiseite stellen.

Die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, dann das Tomatenmark zufügen und 1 Minute anbraten.
Die Brühe sowie den Madeira angießen und auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren lassen.

Den Fleischsaft in die Pfanne geben und einmal aufkochen lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen, bis die Flüssigkeit nicht mehr kocht. Die saure Sahne unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch und die Champignons untermischen und erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen, damit die Sahne nicht ausflockt.

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung garen.

Das Stroganoff zusammen mit den Bandnudeln servieren und mit der roten Beete, den Gurkenstreifen und etwas Kresse belegen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



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 TASCHENBERG PALAIS

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.

Wie wir essen sollten

„Es gibt sehr wenige Menschen, die richtig zu essen verstehen“ – so die Aussage in der Sächsischen Dorfzeitung und Elbgaupresse 1912. Damit ist in diesem Fall nicht die Zusammensetzung der Speisen gemeint, sondern die Art und Weise, wie diese zu sich genommen werden. Das, so ist dem Artikel der Zeitung zu entnehmen, ist in der breiten Bevölkerung ein Problem. Auch „Abgucken“ wie es richtig geht, sei der fal-

sche Weg, man mache einen „linkischen“ Eindruck und solle doch bitte das richtige essen vorher daheim üben. So zum Beispiel, wie man einen Löffel zum Mund führt. Keineswegs mit der Breitseite etwa! Auch sollte der Löffel nicht zu voll genommen werden, so das Blatt, und das Schlürfen von Suppe vom Löffel sei tunlichst zu unterlassen, welch eine Sünde! Das Messer sei ausschließlich ein Schneidewerkzeug im

Übrigen und sollte in der rechten Hand geführt werden. Selbstverständlich darf es nie in den Mund gelangen und nur dann weiter genutzt werden, um die Speisen auf der Gabel in der linken Hand in die richtige Form zu schieben. Die Gabel soll niemals in die rechte Hand wandern, man hält sie immer in der linken. „Dass es unschicklich wäre, mit dem eigenen Messer Brot abzuschneiden oder damit in das Salzfüßchen zu fahren, braucht nicht erwähnt zu werden“, ist weiter zu lesen. Torten, so das Blatt, seien wie Kuchen und Backwerk immer mit dem Löffel zu zerkleinern

und niemals mit dem Messer. Die kluge Hausfrau wird deswegen immer für das Brot ein extra Messer bereitlegen wie sie auch zu jeder Schüssel die nötigen Löffel oder Gabeln hinlegt. Speziell wird es beim Obst, denn das soll laut Zeitungsbericht nur mit Silbermessern geschnitten werden, da die Berührung des Obstes mit einem Stahlmesser dessen Geschmack trübe. „Derartige kleine Äußerlichkeiten, über welche sich niemand ungestraft hinwegsetzen kann, wollen gelernt sein wie alles in der Welt, und nirgendwo kann es besser geschehen als im Hause. Und da das Hänschen besser und leichter lernt wie der Hans, so beginne man im Kindesalter mit diesen Lehren.“

Daniella Fischer



Unsere Schiller-Frage

Wann traf Friedrich Schiller zum ersten Mal in Dresden ein?

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

Unter den Einsendungen werden drei Gewinner ausgelost, die je einen Gutschein im Wert von je 20 Euro für den SchillerGarten erhalten. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeitern des SchillerGartens sowie von 2dPROJECT und ihren Angehörigen ist die Teilnahme nicht gestattet. Einsendeschluss: 10. Oktober 2025.

Auflösung Schiller-Frage Ausgabe 02/2025

Schiller hinterließ 4 Kinder bei seinem Tod 1805.

Herzlichen Glückwunsch unseren Gewinnern:
Renate Boden und Jürgen Neumeister aus Dresden,
sowie Klaus Rapp aus Forchheim

Auf Schillers Versen Würde der Frauen

*Ehret die Frauen! sie flechten und weben
Himmlische Rosen ins irdische Leben,
Flechten der Liebe beglückendes Band,
Und in der Grazie züchtigem Schleier
Nähren sie wachsam das ewige Feuer
Schöner Gefühle mit heiliger Hand.*

*Ewig aus der Wahrheit Schranken
Schweift des Mannes wilde Kraft;
Unstet treiben die Gedanken
Auf dem Meer der Leidenschaft;
Gierig greift er in die Ferne,
Nimmer wird sein Herz gestillt;
Rastlos durch entlegne Sterne
Jagt er seines Traumes Bild.*

*Aber mit zauberisch fesselndem Blicke
Winken die Frauen den Flüchtling zurücke,
Warnend zurück in der Gegenwart Spur.
In der Mutter bescheidener Hütte
Sind sie geblieben mit schämhafter Sitte,
Treue Töchter der frommen Natur.
(Auszug)*