

# Potz Blitz



Die Hauszeitung des SchillerGartens zu Dresden-Blasewitz

22. Jahrgang, 1. Ausgabe, Februar 2026



Foto: © Dörte Gerlach



Foto: © Archiv

Gustel von Blasewitz

Ob die „Gustel von Blasewitz“ tatsächlich so aussah, wissen wir leider nicht. Zu schade, dass es damals noch keine Selfies gab, denn sie hätte sicher eines mit Friedrich gemacht. Friedrich? Schiller! Lesen Sie alles über ihre legendäre Verbindung zu ihm in diesem Potz Blitz!



## Inhalt

### Regionales:

Käse auf dem Markt ..... 3

### Besonderer Gast:

Wolfgang Hentrich ..... 4

### Historisches:

Gustel von Blasewitz ..... 6

### Kulinarisches:

Welt der Nudeln ..... 14

### Schönes:

Der gedeckte Tisch ..... 16

### Wissenswertes:

Guide Michelin..... 18

„Dem Manne kann geholfen werden.“

Aus: *Die Räuber* von Friedrich Schiller



## Editorial



Foto: © Dapema ONLINE



Dapema ONLINE

Alte Postkarte vom SchillerGarten aus dem Jahre 1931



Foto: © Dörte Gerlach

Das neue Jahr hat kürzlich begonnen, liebe Leser. Wir sind zuversichtlich, dass dieses Jahr trotz vieler Spannungen auf dieser Welt ein gutes Jahr werden wird. Die Einführung der geringeren Mehrwertsteuer auf Speisen wurde endlich beschlossen und soll nun dauerhaft gelten. Dies gibt uns die Möglichkeit, weitere Kostensteigerungen teilweise abzufangen! Wenn es dann der Wettergott in diesem Jahr auch gut mit uns meint, wird es ein schönes Jahr, gemeinsam mit Ihnen!

Ihr Gastwirt

Frank Baumgürtel



## Schillerjahr 2026

Ein neues Schillerjahr liegt vor uns. Wie das, werden Sie fragen, wie rechnet Potz Blitz? Geboren ist Schiller 1759, verstorben 1805, seine Ankunft in Dresden 1785 – kein einziges dieser Daten ruft laut: „Jubiläum!“ Stimmt alles. Und trotzdem: Wir rufen ein Schillerjahr aus. Einfach so. Oder besser gesagt: Aus gutem Grund: Denn Schiller verbindet. Alles. Und alle. Den Potz Blitz mit Ihnen. Den SchillerGarten mit dieser Zeitung. Den besonderen Gast mit der Gustel von Blasewitz, den Käseverkäufer auf

dem Markt mit dem Schillerhäuschen in Loschwitz. Und ja: Sogar die Eltern der Autorin lernten sich bei einer Aufführung von Schillers „Räubern“ kennen. Nicht auszudenken, wenn er dieses Stück nicht geschrieben hätte! „Verbindung ist alles und alles hängt mit allem zusammen.“ Dieses Zitat wird zwar Humboldt zugeschrieben, aber auch das passt: Humboldt hatte schließlich wiederum seine ganz eigene Verbindung zu Schiller. In diesem Sinne: Auf ein schönes verbindendes Schillerjahr!



## Präsentation Tolkewitz-Buch

Bis auf den letzten Platz gefüllt war die Bethlehemkirche in Tolkewitz zur Präsentation des Buches „Tolkewitz – Illustrierte Ortsgeschichte“, ja die Gäste wurden sogar gebeten, auf den schmalen Kirchenbänken doch enger zusammenzurücken, damit auch die letzten noch Platz finden könnten. Sam-

mler Martin Kaden und der in Tolkewitz aufgewachsene Loschwitzer Verleger und Grafiker Holger Friebe erläuterten die 9-jährige Entstehungsgeschichte und Produktion des Buches, eine kleine musikalische Umrahmung rundete die Veranstaltung ab. Das Buch ist nicht nur im Buchhandel erhält-



Foto: © Dörte Gerlach

### Buchpräsentation

lich, sondern auch im Restaurant Lindenhof, der Bäckerei Siemank, der Konditorei Gradel, der Bäckerei Hünich und im Eisgarten Huß und ist die erste umfas-



sende ortsgeschichtliche Würdigung des Stadtteils Tolkewitz. **Daniella Fischer**

## Neue Schiller-Ausstellung in Marbach

*Friedrich Schiller. Zwischen Aufstand und Anpassung. Die neue Dauerausstellung ›Schiller!‹ im Schiller-Nationalmuseum*

Schiller versteht sich als Weltbürger und macht in seinen Dramen und historischen Schriften immer wieder europäische Geschichte zum Thema. Bis heute gilt er als Dichter der Freiheit und Rebellion, seine Verse wurden zu geflügelten Worten. ›Schiller!‹ nimmt mit rund 400 Exponaten – Manuskripten, Briefen und Büchern, Bildern und Skulpturen – die politische Dimension von Schillers Werk in den

Fokus und zeigt den Autor zugleich im Kontext anderer Autorinnen und Autoren des 18. und 19. Jahrhunderts. Das Ausstellungsprojekt wird von dem Beauftragten der Bundesregierung für Kultur und Medien im Rahmen der Digitalisierungsinitiative des Bundes sowie von der Wüstenrot Stiftung mit insgesamt 640.000 Euro gefördert. Öffnungszeiten: Di-So von 10-17 Uhr.

PR

## Nun im Ruhestand

In einer kleinen Feierstunde verabschiedeten die Museen der Stadt Dresden ihren langjährigen Leiter Marketing und Öffentlichkeitsarbeit, Richard Stratenschulte, in den Ruhestand. 21 Jahre lang prägte er das öffentliche Gesicht der Museen, begleitete zahlreiche Ausstellungen und Lesungen, chauffierte die Museen mit durch die Corona-Zeit und koordinierte die einheitliche Webpräsenz aller Museen. Potz Blitz dankt für die jahrelange gute Zusammenarbeit und wünscht alles Gute!

**Daniella Fischer**



Foto: © Dörte Gerlach

Richard Stratenschulte während seiner Abschiedsrede

## Osterfreude im SchillerGarten

Auch in diesem Jahr schmücken die liebevoll gestalteten Osterdekorationen von Karl Bisch-Chandaroff den SchillerGarten. Mit viel Kreativität und Sinn für Details bereiten sie allen Gästen eine besondere Freude. Danke für so viele schöne Ideen.



Fotos: © Thomas Jacob

## Impressum

Herausgeber:  
SchillerGarten Dresden GmbH, Schillerplatz 9, 01309 Dresden  
Tel. 0351 / 811 99 0 • Fax 0351 / 811 99 23 • [www.schillergarten.de](http://www.schillergarten.de)  
Konzept, Gesamtherstellung & Verlag:  
2dPROJECT, Nagelstr. 1, 01279 Dresden  
Tel. 0351 / 250 76 70 • Fax 0351 / 250 76 80 • [www.2dproject.de](http://www.2dproject.de)  
Redaktion:  
Verantw.: Daniella Fischer, Tel. 0351 / 250 76 70  
[potzblitz@2dproject.de](mailto:potzblitz@2dproject.de)  
Thomas Jacob, Gabriele Drews,  
Fotos: Dörte Gerlach, Archiv SchillerGarten, Wikipedia, Privatfotos,  
Archiv Bernd Beyer, Archiv Susanna Fendler  
Satz, Druckvorlagen, Produktionsleitung: Dörte Gerlach  
Lektorat: Katrin Nitzschke  
Druck: addprint AG, Am Spitzberg 8a, 01728 Pessendorf  
[www.addprint.de](http://www.addprint.de)  
Anzeigen: SchillerGarten Dresden GmbH, Schillerplatz 9,  
01309 Dresden, Tel. 0351 / 811 99 0 • Fax 0351 / 811 99 23  
Anzeigenschluss für Ausgabe 2/2026: 10.04.2026  
Redaktionsschluss für Ausgabe 2/2026: 10.04.2026  
Erscheinungstermin Ausgabe 2/2026: 10.05.2026  
Nachdruck, Vervielfältigung, Verbreitung in elektronischen Medien  
von Inhalten und Abbildungen nur mit schriftlicher Genehmigung  
des Verlages. Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Für unver-  
langt eingesandte Unterlagen übernimmt der Verlag keine Haftung.  
Zurücksendung erfolgt nicht. Der Verlag übernimmt keine Gewähr  
für die Richtigkeit der Angaben in den veröffentlichten Texten. Alle  
Rechte vorbehalten. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.02.2008.





## Käseglück auf dem Schillerplatz

Es ist kalt auf dem Markt, die Finger klamm, der Atem malt kleine Wolken in die Luft – aber vor dem Käsewagen von Christian Kirschbaum stehen die Kunden dicht an dicht, rücken zur Seite für den nächsten an der Theke. Wer hier einkauft, kommt nicht zufällig vorbei, sondern gezielt zu „seinem“ Käsemann. „Wochenmarktkunden sind eine ganz besondere Klientel. Es ist alles viel persönlicher als im Supermarkt“, schwärmt Inhaber Christian Kirschbaum.

Etwa 95 Prozent seiner Kundschaft sind Stammkunden, schätzt er. „Manche melden sich sogar ab, wenn sie in den Urlaub fahren, damit wir uns keine Sorgen machen.“ An der Theke ist jeder Einkauf ein kleines Gespräch über Urlaubspläne, das Wetter oder ein Lachen über die vollen Taschen. Manche gönnen sich „nur einmal im Monat was“, andere kommen jede Woche.

### Käse mit Charakter statt „den isst du und vergisst du“

In der Theke liegt, was Kirschbaum selbst liebt. „Mir ist egal, wo was herkommt. Wenn die Leute dort cool

sind, wenn sie tolle Produkte machen und mir das gefällt, kommt es in unserem Wagen“, erläutert er sein Angebot. Industrieware hat für ihn einen klaren Platz – aber nicht in seinem Wagen: „Es ist auch Käse, aber belanglos. Den isst du und vergisst du.“ Was in seiner Theke liegt, stammt von Menschen, nicht von Maschinen: „Es sind Menschen, die unsere Käse machen. Deswegen merkt der Kunde sofort beim ersten Bissen: Aha, das ist was mit Charakter.“ Viele Kunden wissen genau: „Ich will den, den, den.“ Andere verlassen sich komplett auf seine Empfehlungen – und werden von ihm durchaus liebevoll „genötigt, was Neues zu probieren“. Legendär ist sein französischer Quark: „12 Euro das Kilo. Das ist sehr viel, doch wer ihn einmal gegessen hat, mit dem ist es vorbei“, lacht Kirschbaum. Danach hört er von Ehefrauen Sätze wie: „Mein Mann isst jetzt plötzlich Quark. Der hat noch nie in seinem Leben Quark gegessen.“

### Zwischen Raclette, Ziegenrolle und SchillerGarten

Der Jahreslauf spiegelt sich direkt in der Theke: Im Winter gehen „mehr die kräfti-



Immer Samstags steht der „Käsewagen“ auf dem Schillerplatz.

Fotos: © Dörte Gerlach



Christian Kirschbaum

gen Bergkäse, Fonduekäse, Raclette“ über den Tresen, im Sommer „mehr frische Ziegenkäse, Burrata, Mozzarella“. Saison im klassischen Sinn kennt er trotzdem nicht: „Es gibt keine Hochsaison, keine Nebensaison. Es ist immer gleich. Egal ob Regen, Schnee, Sonne.“

Auch die Dresdner Gastronomie hat den Roßweiner Käsemann längst entdeckt: Der SchillerGarten bekommt Emmentaler direkt aus dem Emmental, „original vom

120 Kilo Rad. Du brauchst 1.200 Liter Milch für einen Käse, damit weißt du, was da für Milch drinsteckt.“ Vor den Eigentümern des SchillerGartens hat Kirschbaum großen Respekt: „Ich ziehe den Hut vor der Leistung. Jeden Tag diesen Laden aufzumachen, jeden Tag die gleichbleibende, hohe Qualität zu liefern auf dem Teller.“

### Vom DDR-Laden zur Käseleidenschaft

Die Geschichte hinter dem Stand begann für ihn lange vor dem Schillerplatz – bei den Großeltern, „angefangen aus einem Fleischereibetrieb heraus, dann noch ein Lebensmittelladen, immer privat, auch in DDR-Zeiten“. Der Großvater war „Geschäftsmann von der Haarspitze bis zur Sohle“. Orangen und Bananen seien im eigenen Laden nie ein Problem gewesen, als sie anderswo Mangelware waren. Kirschbaum selbst stieg früh ein: „Mit dem Führerschein



ging das los“, erzählt er. Eine Ausbildung als Handelsfachwirt hat er „damit man was hat“, aber: „Mir war klar, dass ich einsteige in den Job und das einmal übernehmen möchte.“ Heute betreibt er neben den Wochenmärkten auch einen Onlineshop und organisiert Käse- und Weinabende, unter anderem im „Roten Gut“ in Meißen und bei der Winzergenossenschaft.

#### Lange Tage, kurze Wege für die Kunden

Ein Markttag beginnt für ihn gegen 5.30 Uhr in Roßwein, um sieben steht der Wagen auf dem Schillerplatz, eine Dreiviertelstunde

wird aufgebaut, Punkt acht ist der Stand bereit. Gegen zwölf wird geschlossen, oft trifft sich das Marktteam anschließend noch im SchillerGarten, bevor es nach Hause geht: „Dann mache ich meine Bestellungen und so gegen 15.30 Uhr ist dann Wochenende. Aber auch nur der Sonntag.“ Montag ist Bestell- und Telefoniertag, Dienstag geht es wieder auf den Markt – neben Dresden unter anderem nach Weinböhla, Großenhain, Döbeln und Riesa. „Es dauert, seine Kunden auf einem Wochenmarkt aufzubauen. Aber wenn man sie hat, kriegt man sie nicht mehr weg“, sagt Kirschbaum und lacht.

Trotz der langen Tage spricht aus jedem Satz Begeisterung. „Meine Leidenschaft machen die Menschen, die unsere Produkte machen“, sagt er. Besonders die Lieferungen aus Frankreich lassen sein Herz höher schlagen: „Wenn die Palette kommt aus Frankreich, und die Ziegenrollen sind in Holzkisten verpackt und nicht in Plastik, geht das Herz auf. Das ist wie Weihnachten, wenn Frankreich liefert.“ Auch bei Joghurts und Limonaden schwärmt er von der Liebe zum Detail: „Guckt Euch mal die Joghurts an, was die sich für Mühe geben mit der Stilis- tik, mit Verpackungen.

Zwischen Ziegenrolle, Emmentaler Rad und französischem Quark wird bei Käse Kirschbaum aus einem Einkauf ein kleines Ritual. So muss Markt sein!

Daniella Fischer



**Jeden Samstag  
auf dem Schillerplatz-  
Wochenmarkt  
von 7.45 Uhr – 12.00 Uhr**

#### Der besondere Gast

### „Ich bin voller Dankbarkeit und Neugier“ Wolfgang Hentrich zum 60.

#### Konzertmeister der Dresdner Philharmonie

*Herr Hentrich, wie fühlt sich dieser Moment an – 60 Jahre, sechzigmal die Sonne umkreist?*

Ehrlich gesagt denke ich gar nicht so viel darüber nach. Vielleicht kommt das erst nach dem Geburtstag? Ich bin nach wie vor voller Dankbarkeit und Neugier auf alles, was kommt. Es ist einfach eine Zahl. Es gibt ja sogar Theorien, die sagen, Zeit existiert nur in unseren Gedanken. Und manche Wissenschaftler meinen, wir sind auf 120 Jahre ausgelegt – dann habe ich jetzt immerhin die Mitte erreicht!

*Wenn Sie sich selbst begegnen könnten – dem 20- oder*

*40-jährigen Wolfgang: Was würden Sie ihm sagen?*

Als ich sehr jung war, aber schon auf der Bühne stand und erfolgreich musiziert habe, hat mir jemand nach einem Konzert einen Satz gesagt, der mich mein ganzes Leben begleitet hat: „Das war ganz toll – aber bleiben Sie immer, wie Sie sind.“ Das fand ich sehr bemerkenswert. Und genau das würde ich dem jungen Wolfgang auch heute sagen: Verstell dich nicht. Bleib so, wie du bist. Bleib authentisch und bleib bei dir selbst.

*Gibt es etwas, wovor Sie ihn gern bewahren würden?*

Da würde ich sagen: Jeder



Wolfgang Hentrich zu Gast im SchillerGarten

soll seine eigenen Erfahrungen machen. Alles gehört dazu. Das kann man niemandem abnehmen.

#### Also keine Ratschläge?

Als Pädagoge werde ich oft um Rat gefragt. Aber mein Ansatz ist nicht, zu sagen: „Du musst das so spielen.“ Ich höre mir erst einmal an, was jemand macht, sage dann: „Ich persönlich würde

es so machen“, spiele es vor – und dann soll jeder selbst entscheiden, ob das sein Weg ist.

Was ich über Jahrzehnte gelernt habe: Es gibt immer eine Lösung. Immer. Auch in Niederlagen, in Kritik, in Fehlern liegt eine Chance. Man muss sich fragen: Was sagt mir das? Was steckt darin? Nicht aufgeben, sondern das Gute suchen.



*Sie sind Konzertmeister, Pädagoge, arbeiten mit Orchestern, mit jungen Menschen. Woher kommt diese schöpferische Energie?*

Das ist schwer zu erklären. Der Hauptteil ist natürlich die Musik selbst. Sie hat so eine Kraft und Schwingung. Wenn ein Projekt auf der Zielgeraden ist, entstehen schon neue Ideen. Man merkt: Wenn wir hier noch abbiegen würden oder das in einem anderen Gewand entdecken – da steckt schon wieder das Nächste drin. Die Kreativität kommt aus dem täglichen Beschäftigen mit Musik – von Werken, die 400 Jahre alt sind, bis zu Musik, die gerade erst geschrieben wurde. Mich interessiert dabei immer auch der gesellschaftliche Kontext. Diese Werke sind eng mit ihrer Zeit verbunden.

*Gibt es Komponisten, die Ihnen besonders nahestehen?*  
Von Kindheit an ist es Wolfgang Amadeus Mozart. Dieses Wunder dieses genialen Menschen, dem die Musik einfach so zugeflossen ist. Und das Faszinierende ist: Diese Musik ist weltweit verständlich. Auf Tourneen in völlig unterschiedlichen Kulturen merke ich immer wieder: Mozart ist wie eine eigene Sprache für alle Men-

schen. In jüngerer Zeit ist es Peteris Vasks. Seine Musik berührt mich emotional sehr stark – und ich merke, dass es dem Publikum genauso geht.

*30 Jahre Konzertmeister der Dresdner Philharmonie – Sie haben mit vielen Dirigenten gearbeitet, auch schon vorher. Hat Sie jemand besonders geprägt?*

Alle Chefdirigenten, mit denen ich gearbeitet habe, waren spannend. Ein unglaubliches Erlebnis war Leonard Bernstein, mit dem ich als sehr junger Konzertmeister in DDR-Zeiten einen Tag arbeiten durfte. Sehr prägend ist auch die musikalische Freundschaft mit Marek Janowski. Seine Disziplin, seine Demut und sein Respekt vor der Partitur – sein Motto „Das Wesentliche ist die Musik“ – das hat mich tief beeindruckt. Er hat nie die Musik dem Publikum angepasst, sondern versucht, das zu realisieren, was der Komponist gemeint haben könnte. Und ich möchte auch Simone Young nennen. Eine Dirigentin mit einer beeindruckenden Autorität.

*Gibt es neben der Musik noch etwas in Ihrem Leben?*  
Ein Hobby in dem Sinn nicht, aber durch meine



Frau, die lange als OP-Schwester gearbeitet hat und heute Naturheilpraktikerin ist, beschäftigen mich auch Themen wie psychische und physische Gesundheit, Ernährung. Mein Interesse daran ist stark gewachsen.

*Hilft Ihnen künstliche Intelligenz in Ihrem Beruf?*

Bei mir hat sie noch keinen Einzug gehalten. Ich lese viel darüber und glaube, sie kann Arbeit abnehmen. Aber ich glaube nicht, dass sie das ersetzen kann, was meinen Beruf ausmacht. Dieses Mensch-zu-Mensch. Musik, Schauspiel, Malerei – das ist ein einmaliger Moment. Dafür braucht es ein Gegenüber. Ich hoffe, dass wir erkennen: KI ist eine Unterstützung – nicht mehr.

*Gibt es ein großes musikalisches Ziel?*

Ja. Die Wiederaufführung der Gloria-Symphonie von Nodé. Er war einer der Gründerväter der Dresdner Philharmonie. Dieses Werk wurde einst als „achtes Weltwunder“ gefeiert und ist später völlig verschwunden. Für 2027 möchten wir dieses zweieinhalbstündige Werk mit großem bürgerschaftli-

chem Engagement wieder aufführen. Ich bin überzeugt: Es lohnt sich, diesen Schatz zu heben.

*Wie lange möchten Sie arbeiten?*

So lange, wie ich meine Qualität halten kann. Was mich zunehmend interessiert, ist eine andere Erfahrung: einmal keinen Plan zu haben. Mal ein Vierteljahr ohne Aufgaben. Zu sehen, was dann kommt. Das hatte ich noch nie, ich plane ja eineinhalb Jahre im Voraus.

*Was verbindet Sie mit dem SchillerGarten?*

Die Freundschaft zu den Wirten. Kindheitserinnerungen. Musik. Ich bin hier groß geworden, habe im Biergarten wunderbare Konzerte gespielt, Feste gefeiert. Die Gastfreundschaft, Bodenständigkeit und Kreativität der Menschen hier – das macht diesen Ort für mich besonders. Es ist einfach ein herrlicher Platz.

*Das Interview führte  
Daniella Fischer*





# Die Gustel-Legende

## Zum 170. Todestag einer Legende

„Was! Der Blitz! Das ist ja die Gustel aus Blasewitz!“ – Mit diesem bekannten Spruch bleibt eine junge Frau im Gedächtnis, die als Wirtstochter zu Schillers Zeiten in der „Fleischerschen Schenke“, dem heutigen SchillerGarten, bediente. Später machte der Volksmund aus diesem Spruch das berühmte: „Pötz Blitz! Die Gustel aus Blasewitz“. Auch wenn die Legenden vieles zur Person der „Gustel“ hinzudichteten – es gab sie wirklich. Sie hieß Johanne Justine Segedin, so steht es auf ihrer Grabplatte, die noch heute auf dem Dresdner Eliasfriedhof besichtigt werden kann, und sie wurde am 5. Januar 1763 in Dresden geboren.

So mancher Legendenschreiber wollte von Blasewitz als Geburtsort wissen, doch Johanne Justine ist in Dresden geboren, wo ihr Vater Johann Christoph Segedin von

1756 an bis zu seinem Tode 1763 eine „Thorwärterstelle am Strehlemer Thore“ im Großen Garten innehatte. Er war anfangs kurfürstlicher Leib-Jagdkutscher, erlitt 1754 einen Reitunfall, von dem er sich nie wieder richtig erholte und weswegen er fortan für schwere Arbeiten nicht mehr taugte. Johanne Justine war elf Monate, als ihr Vater starb, die Mutter mit ihr und zwei weiteren Kindern zurücklassend. Ihre Mutter, die Witwe Johanna Dorothea Segedin, erwarb ein halbes Jahr nach dem Tod ihres Mannes am 15. Juni 1764 das zur Zwangsversteigerung angebotene Blasewitzer Schenkhaus, mit dessen Besitz sie 14 Tage später gerichtlich belehnt wurde – den heutigen SchillerGarten.

Wenig später zog sie mit ihren drei Kindern dort ein – doch als „alleinerziehende“ Mutter mit Schenkhaus konn-



Schiller und die Gustel von Blasewitz. Nach einer Zeichnung von Erwin Oehme



Fotos: © Archiv

Gustel von Blasewitz

te es nicht lange gut gehen. Noch vor Ablauf des Trauerjahres heiratete sie am 25. September 1764 in der Loschwitzer Kirche den im Kirchbuch mit „herzoglich kurländischer Lakai“ bezeichneten Carl Friedrich Fleischer, mit dem sie noch vier weitere Kinder bekam. Er wurde Johanne Justines Stiefvater, das Gasthaus an der Elbe fortan die „Fleischersche Schenke“ genannt.

### „Sittsam, tugendhaft und schön“

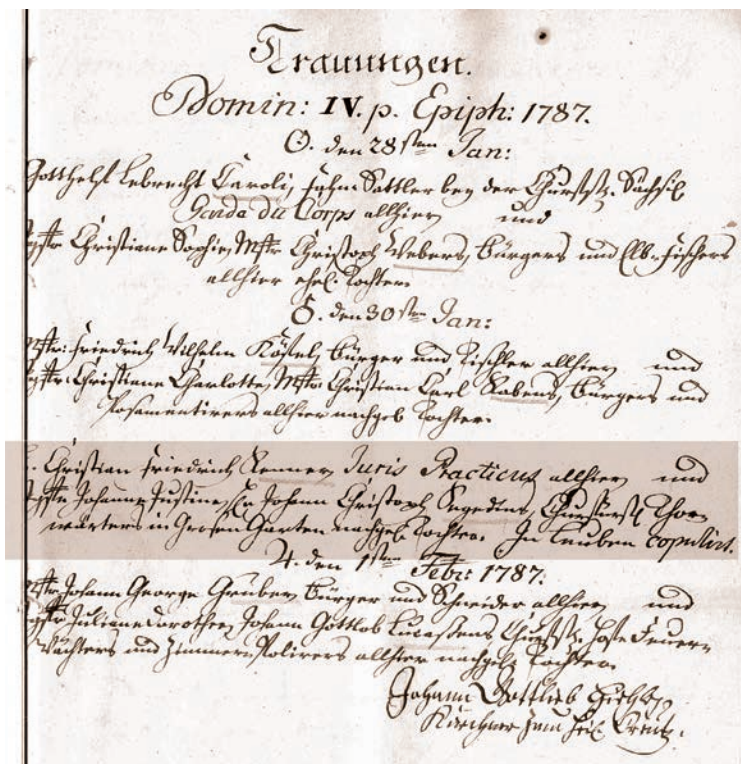
Vom Leben der Johanne Justine Segedin, unserer Gustel, ist nur wenig bekannt. Der „Geheime Bergrath“ Dr. Carl Naumann, Sohn des Blasewitzer Komponisten Johann Gottlieb Naumann, gibt in einem als sehr glaubwürdig eingestuften Zeitungsartikel zu Protokoll: „Ihre Kindheit und Jugend verlebte sie in Blasewitz, im Hause ihrer Mutter, welche eine sehr fromme und rechtschaffene Frau gewesen zu sein und dieselben Eigenschaften auf ihre Kinder

übertragen zu haben scheint, weshalb auch Justine ebenso sittsam und tugendhaft als schön war. Sie half ihrer Mutter und ihrem Stiefvater in der Führung der Wirthschaft, ohne ihre anderweite Ausbildung zu vernachlässigen. Ihre schöne Stimme und ihre anmuthige äußere Erscheinung brachten einmal Schiller und andere auf den Gedanken, sie für das Theater auszubilden, welchen sie jedoch ganz entschieden von sich wies.“

### Wahrheit, Legende und literarische Spur

Schiller, Gast in der Fleischerschen Schenke, muss Johanne Justine demnach wohl bemerkt haben, wenngleich er sie in keinem seiner Briefe direkt erwähnt. Wie der beiden Verhältnis nun tatsächlich war, spinnen die Legenden auf verschiedene Weise. Die eine erzählt, dass Johanne Justine Schillers Persönlichkeit „überhaupt wenig zusagend“ fand, die andere besagt, sie stand „mit ihm auf heitersten Neckfuss“. Fest steht, dass die junge





Eheeintrag der Renners in der Leubener Kirche

Gastwirtstochter Eindruck auf Schiller gemacht haben muss, sonst hätte er sich nicht zehn Jahre später an sie erinnert und in „Wallensteins Lager“ mit dem bekannten Spruch verewigt. Körner, dem Schiller sein Wallenstein-Manuskript geschickt hatte, antwortet ihm dazu in einem Brief vom 25. Juni 1797: „Die eingewebten komischen Züge – die mich wieder in meinem Glauben an Dein Talent zum Lustspiele bestärken – geben dem Gemählde noch mehr Wahrheit. Die Gustel von Blasewitz hat uns allen viel Spaß gemacht.“

Am 30. Januar 1787, also noch während Schillers Anwesenheit in Dresden, heiratete Johanne Justine in der Kirche zu Leuben den Advokaten Christian Friedrich Renner, Sohn des kurfürstlichen Festungs-Maurermeisters in Dresden. Elf Jahre später wurde er Senator, Johanne Justine somit Frau Senatorin. Dass sie sich in ihrer Jugendzeit als Dienstmädchen im Haushalt der Körners verdingte, wie im

Nachlass des Dichters Friedrich Förster zu lesen ist, erscheint daher wenig wahrscheinlich.

#### Lebensweg und Vermächtnis

Aus der Ehe der Renners gingen zwei Söhne hervor, die jedoch beide früh verstarben. Nach 34 Ehejahren verlor Johanne Justine am 21. April 1821 ihren Gatten. Still und zurückgezogen lebte sie als eine würdige und geachtete Person in Dresden noch über 30 Jahre und war 93 Jahre alt, als sie am 24. Februar 1856 verstarb.

Die Legendenerzähler sind geteilter Meinung, ob Johanne Justine die Verewigung im Wallenstein bis zu ihrem Lebensende nicht verschmerzen konnte oder die Freude lange genossen habe als eine Erinnerung an den großen Dichter, dem sie ihre Berühmtheit verdankte. Trotzdem sie lange Jahre in Dresden lebte, hat sie ihre besondere Beziehung zu Blasewitz nie verloren und den Ort ihrer Jugend sogar in ihrem Testament erwähnt. Laut ih-

rem letzten Willen überreichte eine ihrer Verwandten im Jahr 1857 dem Gerichtsamte zu Dresden 100 Taler aus ihrer Hinterlassenschaft, von deren Zinsen „alljährlich ein armes Blasewitzer Kind für Fleiß und Wohlverhalten bedacht“ werden sollte. Dies sei einige Zeit geschehen, gleichwohl haben die Beschenkten dann immer auch Schillers Werke erhalten.

#### Bühne, Bücher und Büsten

Die Geschichte der Gustel hat – vielleicht auf Grund der wenigen tatsächlichen „Beweise“ – immer wieder zu literarischen Verarbeitungen und Theaterstücken angeregt. 1863 wurde im Königlichen Hoftheater wie auch später 1885 bei einer Schillerfeier im SchillerGarten das Volksstück „Die Gustel aus Blasewitz“ aufgeführt. Ein zweites Volksstück stammt von Anda von Smelding und erlebte seine Uraufführung im Dresdner Alberttheater. In den Zeitungen von damals und im Theaterprogramm liest man von Anda von Smelding fast noch einen Augenzeugenbericht: „Meine Großmutter war als junges Mädchen noch bei Frau Senator Renner, der Gustel aus Blasewitz, einer lieben alten Dame in schlohweißem Haar, zu Besuch.

Sie durfte auch die Schiller-Reliquien bewundern: getrocknete Feldblumen und die Ecke eines Briefblattes mit der charakteristischen Unterschrift 'Dein Frid. S.'“

Der Blasewitzer Architekt Karl Emil Scherz, der die Historie um die Gustel untersucht hatte, geht davon aus, dass es wohl doch keine Fabel sei, die hier überliefert wird. Er schlussfolgert aus dem fehlenden 'e' bei 'Frid.', dass es sich um die tatsächliche Schillersche Unterschrift aus jener Zeit gehandelt haben dürfte. Seine Tochter Christine Scherz erläutert in einem Brief im Juni 1957: „Mein Vater meinte wohl aus dem 'Dein Frid. S.' ein besonderes Nahestehen Schillers zur Gustel zu erkennen, da in jenen Jahren das 'Euer Frid S.' die allgemein übliche Art gewesen wäre.“

Blasewitz und der SchillerGarten halten die Gustel in Ehren. Ihr gewidmet ist die Justinenstraße, eine Plastik hoch oben am Rathaus in Blasewitz, ein Bild von ihr kann man sich im SchillerGarten über dem Spielplatz und im Biergarten machen. Potz Blitz – eine Legende lebt.

Daniella Fischer



Grab der Gustel auf dem Eliasfriedhof in Dresden  
Über dem Grabspruch sind ein Sternenkranz und ein Sternenreigen abgebildet. Der Sternenkranz ist seit der Biedermeierzeit ein Symbol für die Ewigkeit, ohne Anfang und Ende, das Leben ist geschlossen. Die Sterne unterstreichen dies und sind für uns unerreichbar. In den vier Ecken der Platte sind Schmetterlinge als Symbol der Auferstehung sichtbar.

## In den siebziger Jahren war's

Meine schönen Erinnerungen an den Schilli, wie wir damals den SchillerGarten liebevoll nannten, beziehen sich auf die Tanzabende und -nächte an den Wochenenden in den siebziger Jahren. Damals herrschte noch „Kleiderordnung“ in den Tanzgaststätten der Elbestadt. Die Damen sowieso immer schick angezogen, wir Herren aber bekamen nur Einlass, wenn wir mit Sakko und Krawatte am Eingang des Schilli auf den Einlass warteten. Punkt 18 Uhr öffnete sich dann die Tür zu den „Hallen“, die wir alle so liebten! Wer ohne Jackett und ohne Schlips erschien, wurde damals nicht eingelassen!

Die immer freundliche Garderobiere stand hinter dem Tresen im feschen Dirndl gekleidet und hieß Gisela. Sie verkaufte die Eintrittskarten, die damals 2,80 Mark der DDR kosteten! Bevor man danach das „Bierabteil“ durfte, in welchem

auch geraucht wurde, musste man noch an der Dame vom Einlass vorbei, das war die Frau Rentsch. Die entwertete die Eintrittskarten. Von ihr bekam man auch eine Pausenkarte, falls man am Abend mal nach draußen gehen und frische Luft schnappen wollte. So eine Pausenkarte bewahre ich noch heute als eine Erinnerung an diese Zeit auf, ebenfalls ein sogenanntes Tröpfchendeckchen, das man unter die Kaffeetassen legte.

Das gut gewachsene Tanzparkett befand sich im Bierabteil, ebenso die kleine Bühne für die Liveband, sie befand sich an der Fensterfront zum Biergarten hin, der in den Siebzigern schon längst keiner mehr war. Er ruhte unbenutzt und fast vergessen in einem Tiefschlaf! Damals spielte das „Gatev-Trio“ aus Bulgarien die aktuellen Hits aus Ost und West für uns zum Tanz. Hinter dem Bierabteil be-



Der SchillerGarten in den 1960er/1970er Jahren

Fotos: © Archiv

fand sich das Weinabteil und hinter diesem die verglaste Veranda, wie eben heute noch. In diesen Räumen durfte nicht geraucht werden, es herrschte auch „Weinzwang“. Von der Veranda aus, an der Brückenseite liegend, befand sich ein langer Raum, ebenfalls für Weintrinker. Von dort aus kam man an den Tresen der Nachbar, in die KOGGE. Oben an der Decke hing, schräg aufgehängt, ein schönes Holzmodell eines solchen Schiffes. Die sogenannten Barmixer erfüllten hier alle Wünsche der trinkfreudigen und genießenden Gäste, stets schüttelnd füllten sie die Mixturen in die Gläser. Das Barpersonal hatte immer ein offenes Ohr für seine Gäste und gab bestimmt mal einen guten Rat fürs Leben.

ges Geheimnis ist dieses „Ritual der Damenwelt“ für mich geblieben!

Eine Kellnerin im Schilli fiel besonders auf, sie war groß, hatte eine schwarze Kurzhaarfrisur, sehr hübsch und elegant, ihr Name war Sylvia. Sie bediente freundlich und nett, sie war der Blickfang der männlichen Gäste allemal. Plötzlich eines Abends stand Sylvia auf der kleinen Bühne beim „Gatev-Trio“ und sang zu den Titeln, welche die Band mit ihren Instrumenten für uns spielte.



Foto: © Dieter Heinrich

Erinnerungsstücke an den SchillerGarten von Dieter Heinrich

Die Kapelle spielte immer 3 Titel am Block, dann kam eine Pause bis zur nächsten Tanzrunde. Was ich bis heute nicht begriffen habe, ist, warum Damen „im Rudel bis zu 3 Personen“, wenn die nächste Tanzrunde angesagt wurde, immer in Richtung Toilette aufbrachen! Oft war da auch eine Dame dabei, welche ich gerne zum Tanz aufgefordert hätte. Ein ewi-



Barkarte aus den 1970er Jahren



Der SchillerGarten war an den Wochenenden immer ausverkauft. Mein Jugendfreund und ich hatten bei der Garderobiere Gisela schon immer „bestellt“, dadurch war für uns der Einlass immer gegeben. Als Stammgäste waren wir in diesen Jahren immer vorge-merkt.

Wohl haben wir uns hier immer gefühlt, der Schilli strahlt und strahlte immer eine gewisse Gemütlichkeit aus, man fühlt sich wie zu Hause, hier passt einfach alles!!! Wenn wir mal sehen wollten, wie viele Frauen schon im SchillerGarten Platz genommen hatten, schlichen wir zum Biergarten und sahen durch die Fenster in die Gaststube, denn für einen Abend unter Männern war uns das Tanzwochenende im Schilli zu schade.

Gegen 2.30 Uhr bat das „Gatev-Trio“ zur letzten Tanzrunde aufs Parkett. Wer von den Herren bis dahin keine „Heemfuhr“ an der Hand hielt, die er irgendwo-

hin im nächtlichen Dresden der siebziger Jahre nach Hause bringen konnte, hatte ganz schlechte Karten. Um diese Zeit fuhren die Straßenbahnen, auch „Lumpensammler“ genannt, nur noch stündlich vom Schillerplatz weg. Auch ich hatte nicht immer eine Dame zum nach Hause bringen abbekommen. Also lief ich die Loschwitzer Straße, dann durch die Fiedlerstraße, weiter über die Albertbrücke zum Albertplatz bis hin zu meiner Wohnung in der Dresdener Neustadt. Immer hoffend auf das nächste Wochenende, im geliebten Schilli eine Dame für das nach Hause bringen an der Hand zu halten.

Auch nach über 50 Jahren, ich bin jetzt 73 Jahre alt und der Stadt nach wie vor immer verbunden, denke ich an unsere Sturm- und Drangzeiten im Schilli der Siebziger gerne zurück, schön war es auf alle Fälle!

In Familie oder mit Freunden sind wir hier gerne zum Essen oder Sitzen im schö-



Der Schillerplatz in den 1970er Jahren

Foto: © Pinterest

nen Biergarten und erfreuen uns an dieser herrlichen Lokalität am Blauen Wunder.

Das waren die Erinnerungen eines ehemaligen Tanzstammgastes aus den Siebzigern im SchillerGarten. An dieser Stelle danken wir besonders den beiden Damen Dörte Gerlach und Daniella Fischer für die immer wieder tolle Hauszeitung des

POTZ BLITZ, den wir sehr gerne lesen. Ihnen weiterhin gute Einfälle und Ideen für noch viele Ausgaben dieser Zeitung.

*Mit den freundlichsten Grüßen, der ehemalige Stammgast des SchillerGartens der siebziger Jahre, Dieter Heinrich aus Striesen*



*Haben auch Sie schöne Erinnerungen an den SchillerGarten?  
Schreiben Sie uns gern, wir freuen uns über jede Zuschrift!  
Agentur 2dProject, Nagelstraße 1, 01279 Dresden*

## DER NEUE FIAT 500 HYBRID TORINO

### EIN ABBILD ITALIENISCHER SCHÖNHEIT



**FIAT**

DIE ZEITLOSE  
ITALIENISCHE  
IKONE,  
**JETZT ALS  
VERBRENNER  
ENTDECKEN!**

Kombinierte Werte  
gem. WLTP: Kraftstoff-  
verbrauch 5,3 l/100 km;  
CO<sub>2</sub>-Emission 120 g/km;  
CO<sub>2</sub>-Klasse D.

**GLÖCKNER**  
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@gloeckner-automobile.de | www.gloeckner-automobile.de | Follow us



Jeep

LANCIA

FIAT



FIAT

DODGE









## Mit Glanz und Gloria

### Sonderausstellung zu Kraszewskis Sachsen-Trilogie im DDR-Fernsehen

Vor 40 Jahren wurde Józef Ignacy Kraszewskis „Sachsen-Trilogie“ verfilmt. „Sachsens Glanz und Preußens Gloria“ war die größte und aufwendigste Filmproduktion der DDR. Weniger bekannt ist die polnische Filmproduktion „Gräfin Cosel“ (1960) von Jerzy Antczak. Dies wiederum war die bis dahin kostengünstigste Produktion der polnischen Kinematografie, was aber keinerlei Einfluss auf die Qualität und Popularität des Films hatte. Wir beleuchten die historische Zeit der sächsisch-polnischen Union, gehen den Hintergründen und der Entstehung der Filmproduktionen nach und werfen einen genauen Blick auf Kraszewskis Romanvorlagen. Wie entstanden sie? Wie sah und beurteilte der polnische Schriftsteller August den Starken und den sächsisch-polnischen Hof? Und wie ging es am polnischen Hof zu, wo die Wettiner von 1697 bis 1763 regierten? Die Ausstellung steht unter der Schirmherrschaft von Dr. Christine Gräfin von Brühl. Darüber hinaus gibt es eine Reihe interessanter Vorträge.

Nobel geht die Welt zugrunde! Dresdner Festkultur zur Barockzeit  
**Freitag, 20.02.2026, 15 Uhr**  
Fantasievolle Schilderungen aus Kraszewskis berühmtem Romanzyklus, der sogenannten „Sachsen-Trilogie“, stimmen ein auf jene prunkvolle Zeit unter der Regierung Augusts des Starken und seines Sohnes. Nach dem Willen der Kurfürsten bildeten barocke Prachtbauten den Rahmen für große, festliche Inszenierungen. Bauten für nur einen Tag wurden errichtet und die illustren Gartenanlagen in Szene gesetzt. Die größten Feste jener Zeit waren genau geplant und vielfältig vorbereitet – nicht ohne Grund! Mit Lutz Reike, Museen der Stadt Dresden, Eintritt: 15,00 € inkl. einem Stück Kuchen und Kaffee

#### Öffentliche Führung durch die Sonderausstellung

**Mittwoch, 04.03.2026, 15 Uhr**  
Mit Glanz und Gloria. von J. I. Kraszewskis Sachsen-Trilogie zur Film-Geschichte. Mit Lutz Reike, Museen der Stadt Dresden, Museumseintritt zzgl. Führungsgebühr



#### Schwäne in Weiß und Gold. Geschichte einer Familie - Autorenlesung

**Sonntag, 08.03.2026, 15 Uhr**  
Die Nachfahrin des Politikers Heinrich Graf von Brühl erzählt von dem einzigartigen Schwanenservice aus Meissner Porzellan, das er einst anfertigen ließ. Seine Zerbrechlichkeit hat einen enormen symbolischen Wert, seine Geschichte ermöglicht eine Entdeckungsreise, die der Vergänglichkeit von Ruhm und Besitz, der Magie des „weißen Goldes“ sowie der Kraft der Erinnerung gewidmet ist. Mit Dr. Christine Gräfin von Brühl, Eintritt: 12,00 € / 10,00 €

#### Eine kurze Geschichte des Barock – Konzert

**Sonntag, 22.03.2026, 15 Uhr**  
In Italien entwickelte sich ein neuer Stil. Sänger schilderten affektreich die Gemüts- und Seelenverfassungen ihrer Rollen, Instrumentalisten traten als improvisierende Virtuosen in den Vordergrund. Garant dieser freien solistischen Entfaltung war der Generalbass, der von einfachen Akkorden zur gleichwertigen Stimme avancierte. Von schlichten, frühbarocken Fundamentakkorden über Corellis hochgelobte „schöne Bässe“ bis zu Bachs kontrapunktischem Prunkstil zeichnen wir klingend und erläuternd die musikalische Geschichte des Barock nach. Mit dem Duo La Vigna (Theresia Stahl, Blockflöten; Christian Stahl, Laute/Theorbe), Eintritt: 15,00 € / 12,00 €  
PR



Foto: © Burg Stolpen  
Veit Froer: Gräfin Cosel,  
2. Hälfte 19. Jh.



Foto: © Museen der Stadt Dresden  
Johann Christoph Sysang: Graf  
Heinrich von Brühl, um 1740



Foto: © Elke  
Louis de Silvestre: König August  
III. von Polen (1696–1763) in  
polnischer Tracht, um 1737



Alle Veranstaltungen  
Kraszewski-Museum  
Nordstraße 28  
01099 Dresden



# „Ein Bild von einem Mann“

*Jahresprogramm 2026 des  
Schiller & Körner in Dresden e.V.*

Welche Vorstellung haben Sie von Schiller? Ist er für Sie als Autor der 1781 verfassten „Räuber“ der jugendliche Stürmer und Dränger oder der klassische Dichter in Denkerpose, wie ihn Anton Graff 1786 gemalt hat, oder der 1802 geadelte Hofmann, als den ihn ein anonymes Scherenschnitt zeigt? Schiller hatte viele Facetten. In dem Vortrag „Ein Bild von einem Mann“ (Christian Hofmann und Dr. Franziska Jenrich-Tran), der die diesjährige Veranstaltungsreihe am 26. März um 18 Uhr im Stadtbezirksamt Loschwitz eröffnet, werden Sie mehr darüber erfahren. Ab Ostern können Sie sich dann im Schillerhäuschen selbst ein Bild des Dichters in seinen Dresdner Jahren (1785-1787) machen – dank der Ehrenamtlichen, die in bewährter Weise wieder für die Öffnung des Museums an Wochenenden und Feiertagen bis Oktober sorgen.

Neu im Programm ist der Veranstaltungsort Bräustübel. Die wiedereröffnete Gaststätte am Körnerplatz hat in der ersten Etage einen ge-

mütlichen Raum, der für kulturelle Zwecke geradezu prädestiniert ist. Hierher lädt der Schiller & Körner in Dresden e.V. zweimal ein: am 24. April um 18.30 Uhr zu einem offenen Dichterabend zum Thema Balladenwettstreit zwischen Goethe und Schiller, an dem auch die Gäste aufgefordert sind, sich zu beteiligen und am 30. Oktober um 18.30 Uhr zu einer Lesung mit Johannes Wilkes aus seinem Buch „Kommissar Goethe. Schillers Schädel“, dessen irrwitzige Reise durch die literarische Welt der beiden Klassiker perfekt auf Halloween einstimmen wird.

„Schreibe mir bald wieder“ heißt es am 28. Mai um 18 Uhr im Stadtbezirksamt Loschwitz, wenn eine spektakuläre Neuerwerbung von Brief-Handschriften Schillers und Körners für das Goethe- und Schiller-Archiv Weimar vorgestellt wird (Dr. Silke Henke, Jena/Weimar). Auch 2026 gibt es zwei Gemeinschaftsveranstaltungen: Zum 100. Jubiläum der Goethe-Gesellschaft Dresden haben beide Vereine Prof. Dr. Dirk Oschmann aus Leipzig am



Schillerhäuschen, Museum an der Schillerstraße 19

Foto: © Lukas Misch



Friedrich von Schiller, 1786/91,  
Ölgemälde von Anton Graff

16. September um 18 Uhr nach Loschwitz eingeladen, der zu Goethes „Hermann und Dorothea“ referieren wird und dabei auch Schiller, Wilhelm von Humboldt und Christian Gottfried Körner zu Wort kommen lässt. Und am 24. Oktober um 17 Uhr wird das Leipziger Schillervereinstheater auf Einladung des Schiller & Körner in Dresden e.V. im Kugelgenhaus Christian Fürchtegott Gellert, einen zu Unrecht vergessenen Autor des 18. Jahrhunderts, mit Deklamationen und Spielszenen zum Leben erwecken.

Und nicht zuletzt werden zur Museumsnacht am 20. Juni und zum Elbhangfest am 27./28. Juni auch die Türen des Schillerhäuschens länger als sonst geöffnet sein

und Besucher mit Wein vom Elbhang zu einem literarischen Programm im Garten des Museums eingeladen.

Den Veranstaltungsreigen beschließt am 10. November, dem 267. Schillergeburtstag, wie alljährlich seit 2020 ein Spaziergang auf Dichters Spuren. Er beginnt um 14.30 Uhr am Schillerdenkmal am Jorge-Gomondai-Platz und führt auf den Spuren Schillers und seines Freundes und Mäzens Körner durch das Stadtzentrum.

Gabriele Drews



Weitere Informationen:

[www.schillerhaeuschen-dresden.de](http://www.schillerhaeuschen-dresden.de)

Anmeldung erwünscht für  
Vorträge und Führungen beim  
Besucherservice der Museen

der Stadt Dresden:

0351/4887272

[service@museen-dresden.de](mailto:service@museen-dresden.de)

## Potz Blitz – Das Lesebuch



Erweiterte Neuauflage  
mit zahlreichen  
s/w-Abbildungen,  
auf 420 Seiten  
26,90 Euro

Direkt im  
SchillerGarten  
oder unter  
[www.schillergarten.de](http://www.schillergarten.de)  
erhältlich.



## Die Einsamkeit der Wörter – warum manche nie in die Mehrzahl gehen

Sie stehen da wie Einzelgänger auf einer Party: Wörter, die partout keine Mehrzahl bilden wollen. Während Tische brav zu Tischen werden und Katzen sich zu Katzen vermehren, bleiben andere Substantive stur im Singular, wie die Einzahl fachmännisch heißt. Willkommen in der kleinen, aber feinen Welt der Wörter ohne Mehrzahl – linguistisch auch Singulariatantum genannt. Sie ist besonders in der Gastronomie und der Küche zu finden, doch beginnen wir mit Klassikern des Alltags: Milch, Sand, Regen, Gold oder Musik. Niemand bestellt „zwei Milche“ oder hört „drei Musiken“ – jedenfalls nicht, ohne schiefe Blicke zu ernten. Diese Wörter bezeichnen Stoffe, Massen oder abstrakte Konzepte. Sie lassen sich zwar teilen, messen oder genießen, aber nicht sinnvoll zählen. Man sagt deshalb viel Milch, ein bisschen Sand oder jede Menge Musik. Die Grammatik hilft sich mit Mengenangaben, wo die Mehrzahl fehlt.

Auch Gefühle gehören zu dieser einsamen Garde: Liebe, Hass, Mut. Wer „große Lieben“ sagt, meint meist verschiedene Liebesgeschichten – eine Bedeutungsverschiebung, die zeigt: Plural ist manchmal möglich, aber nur mit neuem Sinn. Im Normalfall bleibt die Liebe eben singularisch (und trotzdem grenzenlos). Und der Hass? Gut, dass es ihn nur in der Einzahl gibt, da ist er schon schlimm genug.

Warum haben diese Wörter keine Mehrzahl? Die Antwort ist erstaunlich einfach: Weil die Wirklichkeit, die sie beschreiben, nicht zählbar ist. Sprache bildet Welt ab – und was sich nicht in einzelne Einheiten zerlegen lässt, bekommt auch keine grammatische Mehrzahl. Mehl bleibt Mehl, egal ob ein Kilo oder zehn.

Vor allem im Gastronomie- oder Essensbereich gibt es zahlreiche Wörter ohne Mehrzahl. Mehl – man kauft ein Kilo Mehl, aber keine „Mehle“, Reis – roh, gekocht, als Beilage: grammatisch immer gleich, Zucker – ob Würfel oder fein gemahlen, sprachlich bleibt er Zucker. Ebenso würde niemand „die Honige“, „die Senfe“ oder „die Käsen“ sagen, da muss man schon auf „die Käsesorten“ ausweichen. Auch gibt es keine „Obste“, „Gemüses“, „Fleische“ oder „Getreides“.

### Wie wird die Mehrzahl gebildet?

Zum Vergleich lohnt ein Blick auf die Wörter, die sehr wohl in die Mehrzahl gehen. Im Deutschen wird sie auf unterschiedliche Weise gebildet: mit Endungen wie -e (Tag – Tage), -er (Kind – Kinder), -n (Blume – Blumen), -s (Auto – Autos), oft mit Umlaut (Haus – Häuser), manchmal ganz ohne Veränderung (der Lehrer – die Lehrer). Ein bunter Baukasten, der Lernende regelmäßig ins Schwitzen bringt.



Bild: © Dörte Gerlach

### Mehrzahl in anderen Sprachen

Und wie ist das in anderen Sprachen? Auch dort gibt es Wörter ohne Mehrzahl. Im Englischen heißen sie uncountable nouns: water, information, rice. Niemand sagt „informations“. Im Französischen bleibt l'or (Gold) ebenso einsam wie la patience (die Geduld), obwohl man davon häufig mehr gebrauchen könnte. Selbst Sprachen mit ganz anderer Struktur, etwa Japanisch, kennen das Phänomen – dort wird oft generell nicht zwischen Singular und

Plural unterschieden, sondern der Kontext entscheidet.

Die Wörter ohne Mehrzahl erinnern uns daran, dass Sprache nicht nur zählt, sondern eben fließt. Sie sind grammatische Einzelstücke, die zeigen: Nicht alles im Leben gibt es mehrfach. Manche Dinge sind einfach da – im Singular, aber dort in Hülle und Fülle.

Daniella Fischer





**addprint® AG**

**EINDRUCKSVOLL**

Ihre Experten für professionelle Druckprodukte



[www.addprint.de](http://www.addprint.de)



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](mailto:anfrage@addprint.de)



# Die wunderbare Welt der Nudeln

## – warum Pasta nie langweilig wird!

Wer glaubt, Pasta sei nur Spaghetti mit Tomatensoße, der ist vermutlich noch nie bewusst an den Supermarkt-Regalen italienischer Nudelträume vorbeigeschlendert. Was es da alles gibt! Spaghetti, Linguine, Tagliatelle, Fettuccine und vieles, vieles mehr, soweit das Auge reicht. Mehr als 300 verschiedene Pastaformen soll es geben – manche sagen sogar über 600, wenn man regionale Varianten mitzählt. Italiener

würden darüber vermutlich herzlich diskutieren, vorzugsweise bei einem Teller dampfender Tagliatelle.

### Die Klassiker

Spaghetti sind die eleganten Feingeister unter den Nudeln – lange, dünne Fäden, die sich gerne um die Gabel schmiegen. Rigatoni dagegen sind kräftige Röhren mit Rillen, perfekt, um dicke Saucen festzuhalten. Penne, schräg geschnittene



Tortellini

Nudelfeile, gelten als ideale Partner für Sugo mit Stückchen. Farfalle erinnern an kleine Schleifen – angeblich wurden sie von findigen Hausfrauen erfunden, die Teigreste nicht wegwerfen wollten. Fusilli wiederum sind spiralförmige Spaßmacher, die jede Sauce mit einer freundlichen Umarmung festhalten. Und dann wären da noch Orecchiette, die „Öhrchen“ aus Apulien, die aussehen, als hätte jemand mit dem Daumen in ein Stück Teig gedrückt.

ne Farbe und ein etwas weiches Mundgefühl. Manche Pastabetriebe mischen heute auch Dinkel oder Kichererbsenmehl hinzu, teils der Gesundheit wegen, teils für neue Geschmacksnuancen.

### Handwerk lebt – auch in der Nudelküche

Während industrielle Produktionsanlagen kilometerlange Spaghetti ausspucken, entstehen in kleinen Pastifici echte Kunstwerke. Einer dieser Betriebe ist der Familienbetrieb Pastificio Martelli in der Toskana: Dort stellen nur wenige Mitarbeiter rustikale, langsam getrocknete Nudeln her. Bei einer Besichtigung konnte Potz Blitz den Mitarbeitern über die Schulter sehen und den alten Chef persönlich erleben, wie er die getrockneten Nudelkisten schichtet! Ein anderer Spezialist ist das

### Woraus die Nudeln gemacht sind

Der Grundteig ist meist erstaunlich simpel: Hartweizengrieß und Wasser. Im Norden Italiens wird traditionell auch mehr mit Ei gearbeitet – Tagliatelle, Pappardelle oder Lasagneplatten erhalten dadurch ihre golde-



Spaghetti Herstellung im Familienbetrieb Pastificio Martelli in der Toskana

Fotos: © Dörte Gerlach

### Welche Arten von Pasta gibt es?

#### Lange, dünne Pasta

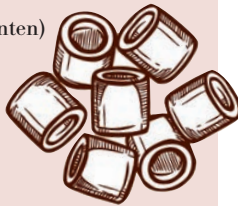
- Spaghetti (klassisch rund), Spaghettini (dünner), Spaghettoni (dicker)
- Linguine / Trenette (flach-oval), Bavette (ähnlich, aus Ligurien)
- Bucatini (Spaghetti mit Loch innen)



Spaghetti

#### Flache Bänder

- Tagliatelle, Fettuccine, Tagliolini (schmalere Varianten)
- Pappardelle (sehr breite Bänder, oft für Ragù)
- Lasagneblätter (große Platten, glatt oder gewellt)



Mezza Maniche

#### Kurze Röhren

- Penne (schräg geschnitten, glatt oder rigate)
- Rigatoni, Tortiglioni, Mezza Maniche (größere bzw. kürzere, gerillte Röhren)
- Maccheroni / Makkaroni, Cannelloni (große Röhren zum Füllen)

#### Gedrehte und spiralförmige Pasta

- Fusilli, Rotini, Cavatappi (Korkenzieherformen)
- Trofie, Strozzapreti (gedrehte, leicht gewundene Formen aus Mittel- / Norditalien)
- Radiatori (wie kleine Heizkörper, sehr strukturreich)
- Muscheln, Räder, „Spiel“-Formen
- Farfalle (Schmetterlings- / Schleifenpasta)
- Conchiglie / Conchiglioni (kleine/große Muscheln), Lumache (Schneckennudeln)
- Ruote / Rotelle (Räder), Fiori (Blütenformen)



Muscheln

#### Kleine Suppenpasta

- Orzo / Risoni (reiskornförmig), Midolline, Puntine
- Ditalini, Tubetti, Corallini (sehr kleine Röhren)
- Filini, Tempestine, Quadretti (feine Fädchen bzw. kleine Plättchen)

#### Gefüllte Pasta

- Ravioli (gefüllte Quadrate/Rechtecke)
- Tortellini, Cappelletti (ring- bzw. hütchenförmige Füllnudeln)
- Agnolotti, Mezzelune / Triangoli (halbmond- oder dreiecksförmig gefüllte Pasta)



Fusilli



Tortellini





Spaghetti in der Trocknung

apulische Pastificio Benedetto Cavalieri, das sich seit über 100 Jahren mit Hingabe der perfekten Nudeltextrur widmet.

Und für die Extravaganzen? In manchen Regionen formen Handwerker Pasta wie Cavatelli, Strozzapreti („Priesterwürger“ – eine Geschichte, die besser nicht ganz wortwörtlich genommen wird) oder Busiate, spiralförmig um dünne Stäbchen gewickelt. Was früher Alltag war, gilt heute als kulinarische Kunst.

### Der große Streit:

#### Abschrecken oder nicht?

Eine Frage, die die Nudelfans spaltet wie kaum eine andere: Soll man gekochte Pasta mit kaltem Wasser abschrecken? Die klare italienische Antwort lautet: bloß nicht! Das Wasser wäscht die Stärke ab, die dafür sorgt, dass die Sauce später gut haftet! Abschrecken ist lediglich erlaubt, wenn man

Nudeln für Salate vorbereitet und das Nachgaren stoppen möchte. Sonst gilt: Pasta raus aus dem Topf und sofort in die Sauce – damit sich Teig und Geschmack verlieben können.

Eine kleine Anekdote zum Schluss:

In einem Dorf in Apulien soll es früher üblich gewesen sein, dass Mädchen anhand ihrer Fähigkeit, perfekte Orecchiette zu formen, auf ihre Heiratsauglichkeit geprüft wurden. Ein schlecht geformtes „Öhrchen“ – und schon hieß es: „Da musst du aber noch üben!“ Heute zum Glück entscheidet man anders über die Liebe. Die Pasta aber ist geblieben – in all ihren wunderbaren Formen.

*Daniella Fischer*



Rigatoni-Herstellung vom Chef persönlich



Fettuccine



Spaghetti



### Welche Sauce zu welcher Pasta?

Damit Sie, liebe Potz Blitz-Leser, nicht ganz allein sind mit der Auswahl der richtigen Sauce zu der ohnehin schwierigen Auswahl der heutigen Nudelsorte für Ihren Mittagstisch, hier einige Empfehlungen:

Spaghetti	Tomatensauce (Pomodoro), Aglio e Olio, Carbonara, leichte Öl oder Pestosaucen	
Linguine	Pesto alla Genovese, Meeresfrüchte- oder Fischsauce, leichte Zitronen / Weißweinsaucen	
Bucatini	All'Amatriciana (Tomate, Guanciale), kräftige, leicht stückige Tomatensaucen	
Tagliatelle	Ragù alla Bolognese, Pilzrahmsauce, cremige Fleisch- oder Trüffelsaucen	
Fettuccine	Sahne- und Rahmsaucen, Pilzrahm, Lachs-Sahnesauce	
Pappardelle	Wildragout, kräftige Schmor- und Fleischsauce, Pilzragout	
Lasagneplatten	Ragù/Bolognese plus Béchamel (klassische Lasagne al forno)	
Penne rigate	Arrabbiata (scharfe Tomate), stückige Gemüse- oder Fleischsauce, cremige Gemüsesaucen	
Rigatoni	Dicke Ragùs (Fleisch, Salsiccia), Ofengerichte, alla Norma (Aubergine, Ricotta)	
Maccheroni	Tomatensaucen, Ragù, Aufläufe	
Fusilli	Cremige Saucen (Sahne, Käse), Pesto, stückige Gemüsesaucen	
Farfalle	Glatte Tomatensaucen, leichte Sahnesaucen, Pasta-Salate	
Conchiglie	Stückige Gemüse- oder Fleischsauce, gebackene Pasta, dicke Käsesaucen	
Gnocchi (di patate)	Buttersauce mit Salbei, Gorgonzolasauce, kräftige Tomaten- oder Fleischsauce	
Ravioli	Salbei-Butter, leichte Tomaten- oder Buttersaucen, dezente Sahnesaucen	
Tortellini	In Brühe (Brodo), leichte Sahnesaucen, Schinken-Sahne	



## Einladung zum Verweilen: der gedeckte Tisch

Der SchillerGarten ist nicht nur ein Gasthaus, in dem man sich auf ein Essen, ein Glas Wein oder einen Kaffee trifft. Er ist auch ein Traditionslokal, in dem Menschen Feiern aller Art veranstalten. Ja, für manche ist es sogar DAS Gasthaus, in dem sie ALLE ihre Feiern abhalten. Die Räumlichkeiten im Obergeschoss bieten die besten Möglichkeiten dafür. Doch auch in den Gasträumen im Erdgeschoss sehen wir immer wieder festlich eingedeckte Tafeln. Schon eine Weile bevor die Gäste kommen, wirbelt daher das Servicepersonal, um alles vorzubereiten.

Wie viele Personen kommen? Was ist der Anlass? Möchten die Gäste ein Menü oder à la carte essen? Entsprechend den Absprachen geht es los mit dem Eindecken. Als erstes: die Tischdecken. Der Kniff, wie sie geknöpft über die Tische schweben und richtig landen – beeindruckend! Und wie man sie richtig legt, Teil der Ausbildung für das Servicepersonal. Ausgerichtet – jede Tischseite die gleiche Länge – bilden sie die Heimat für alles, was kommt. Dann ein leises Klirren: Besteck gleitet über die Tischdecke, sorgsam und unter dem prüfenden Blick des Personals



*Schön gedeckter Tisch im Herrenzimmer des SchillerGartens*

auf tadellose Sauberkeit aus der Handserviette entnommen. Mit Augenmaß wird es an der Tischkante und am Besteck gegenüber ausgerichtet. Gläser werden positioniert und fangen das Licht ein. Dieser schön gedeckte Tisch ist mehr als Vorbereitung – er ist ein Verspre-

chen! Auf Gespräche, auf gemeinsames Lachen, auf Genuss, den die Gäste haben sollen. Noch bevor das Essen serviert wird, sitzt die Stimmung schon mit am Tisch. Wenn die Gäste Platz nehmen, spüren sie sofort: Hier hat sich jemand Mühe gegeben und sein Handwerk ver-



*Stühle, Tischdecken, Servietten, Besteck und Gläser – alles wird mit hohem fachlichem Wissen akribisch vom Servicepersonal angeordnet.*

# SchillerGarten Blasewitz.

Das Etablissement bietet täglich frische hervorragende kalte und warme Speisen an!

👉 **Hausgemachte Rinderroulade** 👉  
**– frisch gewickelt – mit Kartoffelklößen**  
**und Rotkohl, feinste Soße**

dazu gepflegte Biere aus dem Hause Feldschlößchen / Dresden

Winter 2026

Mit Hochachtung Frank Baumgürtel





standen. Ist Ihnen aufgefallen, dass die Stühle auf Kante mit dem Tisch stehen, so dass die Tischdecke nicht auf ihnen staucht? Dass die Bügelfalte aus der Reinigung so liegt, dass sie einlädt, statt abzustößen beim Hereinkommen? Details über Details sind zu entdecken! Bei mehreren Gängen stapeln sich die Teller ineinander – elegant, Gang für Gang. Der flache Speiseteller unten, darauf vielleicht ein Suppenteller oder ein Vorspeiseteller. Alles wirkt aufgeräumt, nichts drängelt sich vor.

Rechts vom Teller liegt das Messer, die Schneide zeigt selbstverständlich nach innen – ein kleines Detail, das Ordnung ausstrahlt. Daneben, ganz außen, findet der Suppenlöffel seinen Platz, falls Suppe serviert wird. Links vom Teller liegen die Gabeln, ebenfalls von innen nach außen sortiert: zuerst

die für den Hauptgang, dann die für die Vorspeise oder den Salat. Diese Logik ist kein Zwang, sondern eine Einladung. Man greift einfach zum richtigen Besteck, ohne nachzudenken, und kann sich ganz dem Moment hingeben.

Über dem Teller wird es verspielt: Das Dessertbesteck liegt quer, der Löffel mit dem Griff nach rechts, die Gabel nach links. Es wartet geduldig auf den süßen Abschluss, der natürlich nicht fehlen darf. Serviette? Die wird gern kreativ gefaltet, entweder locker auf dem Teller, kunstvoll daneben oder lässig im Glas. Hauptsache, sie wirkt einladend und nicht streng. Der SchillerGarten faltet in der Regel die Servietten als „Bischofsmütze“ – ist es Ihnen aufgefallen, dass die geschlossene Seite zum Gast zeigt? Symmetrie, Ordnung, Ruhe – und die Chance, in die offe-



ne Seite dahinter ein kleines Gastgeschenk zu platzieren! Die Gläser stehen rechts oberhalb des Tellers, leicht versetzt. Das Wasserglas kommt zuerst, daneben das Weinglas – bei mehreren Sorten von außen nach innen. Sie funkeln, fangen Kerzenlicht ein und spiegeln das Lächeln der Gäste. Ein schön gedeckter Tisch lebt von diesen kleinen Lichtmomenten, vom Zusammenspiel aus Glas, Porzellan und Stoff. Wird bei der Bestellung klar, dass ein Gast zum Beispiel keinen Wein möchte, wird das Weinglas dezent wieder abgeräumt.

Und dann ist da noch ein Detail: Kerzen, die Wärme verbreiten, ohne zu dominieren. So aufgestellt, dass sich

die Gäste gegenüber gut sehen können. Alles zusammen schafft eine Atmosphäre, die sagt: Bleib. Nimm dir Zeit. Die nehmen sich die Gäste dann im SchillerGarten auch.

Ein schön gedeckter Tisch ist keine Frage von Perfektion, sondern von Herz. Er strahlt Vorfreude und Gastfreundschaft, Willkommen-sein aus. Wenn am Ende Besteck kreuz und quer liegt, Gläser leer sind und Stimmen den Raum füllen, dann hat der Tisch seine Aufgabe erfüllt. Er war der stille Gastgeber für besonderes Zusammensein.

*Daniella Fischer*



Fotos: © Dörte Gerlach

Die Feier kann beginnen – Elbzimmer des SchillerGartens.



[www.kraxlhuette.de](http://www.kraxlhuette.de)  
KÄRNTEN

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

☎ 0351/ 26 55 313



## Ein Reifenhersteller prägt Koch-Karrieren

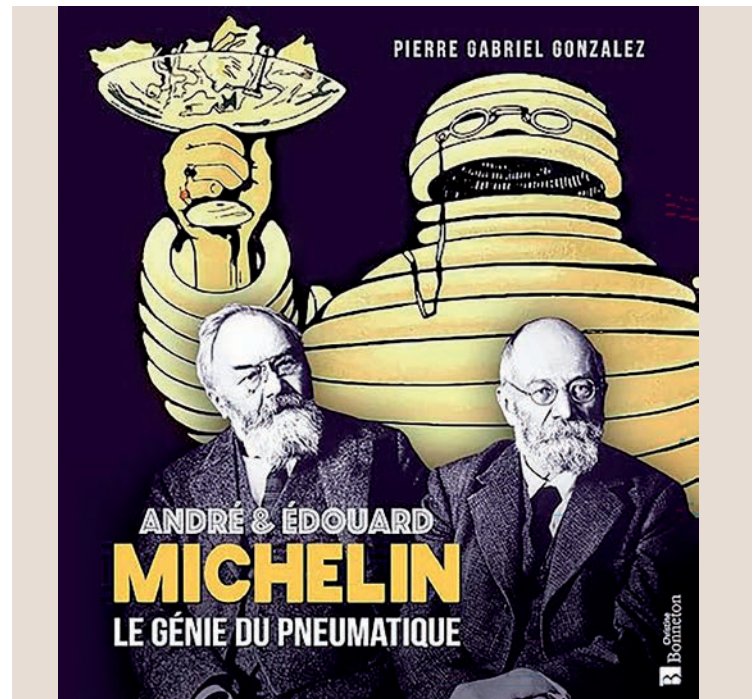
André und Édouard Michelin übernahmen 1889 das Unternehmen der Familie in Clermont-Ferrand in Frankreich. Ihre Spezialität: kein ausgefallenes Gericht oder auch nur annähernd etwas, das mit kultiviertem Essen zu tun hatte. Gummiprodukte und Luftreifen stellten die Brüder her. Sie entwickelten und industrialisierten den luftgefüllten Reifen für Fahrräder und später für Autos weiter, was den Komfort und die Geschwindigkeit der Fahrzeuge deutlich erhöhte. Sie setzten stark auf Innovation (z.B. demonstrierbare Reifen) und auf sichtbare Präsenz im aufkommenden Automobilsektor, wodurch Michelin früh zu einer führenden Reifenmarke in Frankreich und Europa wurde.

Neben innovativen Technikern und Ingenieuren waren die Brüder aber auch Marketinggenies. Weitere und häufigere Autofahrten gleich mehr Reifenverbrauch waren die zündende Idee. Nur wie konnte man die Autofahrer zu mehr Fahrten animieren, um vom erhöhten Reifenver-

schleiss zu profitieren? 1900 gaben sie erstmals den „Guide Michelin“ heraus, einen Reiseführer, der Infrastruktur und später auch Restaurants zeigte, um die Reise lust – und damit den Reifenverschleiß – zu steigern. Diese Verbindung von praktischem Nutzen für Autofahrer und Markenaufbau gilt heute als frühes Beispiel für strategisches Marketing, das weit über klassische Werbung hinausging.

### Wie kam es zu den Michelin-Sternen?

Der erste Guide Michelin 1900 erschien als kostenlos verteiltes Handbuch mit Werkstätten, Tankstellen, Reifenlagern, Hotels und auch Restaurants. Über die Jahre wurden die Hotellerie- und Gastronomie-Informationen immer wichtiger, weil gutes Essen ein starkes Motiv für Reisen ist. 1926 führte Michelin dann das Sternesystem ein, um besonders empfehlenswerte Restaurants hervorzuheben – aus dem technischen Reiseführer wurde Schritt für Schritt der international bekannte Gourmetführer.



### Sterneküche und weniger Sternekoch

Bewertet wird durch Michelin ausschließlich die Küchenleistung, die Qualität der Produkte, ihre handwerkliche Ausführung, Geschmack, Kreativität und Konstanz, nicht aber Service oder Ambiente. Es gibt drei Sternestufen: Ein Stern steht für sehr gute Küche, die einen Stopp wert ist. Zwei Sterne kennzeichnen eine Spitzenküche, für die sich ein Umweg lohnt, drei Sterne stehen für eine einzigartige Küche, die sogar eine Reise wert ist. Michelin bewertet das Restaurant bzw. dessen Küche, nicht einzelne Köche. Der Begriff „Sternekoch“ ist deshalb genau genommen nicht korrekt, hat sich aber eingebürgert, weil der Küchenchef als Gesicht der Sterneküche wahrgenommen wird. Der Franzose Alain Ducasse gilt derzeit mit 19 Sternen in seinen Restaurants als führender „Sternekoch“. Bewerben kann man sich nicht, die Inspektoren kommen anonym und testen nach eigener Auswahl oder auf Empfehlung. Dresden hat insgesamt 12 Sternerestaurants. Das letz-

te, das diese Auszeichnung erhielt, ist das Café Heidebrand, in dem bereits seit der 4. Generation gekocht wird.

### Skandale und Kuriositäten

Obwohl das System als weltweit beachtet gilt, blieb es auch von mehr oder minder großen Skandalen nicht verschont. So wurde 2005 ein Restaurant bewertet, das bei Druck des Restaurantführers noch gar nicht geöffnet hatte. Die 50.000 gedruckten Exemplare wurden daraufhin vernichtet. Ein anderes Mal wurde ein namensgleiches kleines Restaurant ausgezeichnet, das unter dem Ansturm folgender Gäste fast zusammenbrach, aber gar nicht gemeint war. Ein aktueller Überblick zeigt, dass der Guide Michelin weltweit über 18.000 Restaurants listet, von denen rund 3.700 einen, zwei oder drei Sterne tragen. Luxemburg, die Schweiz und Monaco haben die meisten Michelin-Restaurants pro Million Einwohner.

Daniella Fischer





# Rezept Geschmorte Schweinebäckchen mit Rotweinsoße

*mit Bohnenbündchen & Kartoffelkroketten*



Foto: © Dörte Gerlach

## Zubereitung:

Schweinebäckchen parieren, salzen und pfeffern, dann mehlieren. In heißem Fett rundum kräftig anbraten, herausnehmen. Gemüse würfeln, im Bräter dunkel anrösten, Tomatenmark mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Fond und Gewürze zugeben, Bäckchen einlegen. Zugedeckt bei 160 °C oder auf dem Herd auf kleiner Stufe ca. 2,5–3 Stunden schmoren. Bäckchen herausnehmen, Soße passieren und einkochen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken, kalte Butter einmontieren.

Bohnen bissfest kochen, mit Speck bündeln, in Butter anbraten.

Kartoffeln kochen, pressen, Masse herstellen, Kroketten formen, panieren und frittieren oder im Ofen Backen bei 200°C.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

## Zutaten für 4 Personen:

### Zutaten – Schweinebäckchen & Rotweinsoße

1,2–1,4 kg Schweinebäckchen (ca. 8 Stück)

Salz, schwarzer Pfeffer

2 EL Butterschmalz oder Öl

2 Zwiebeln

2 Karotten

1/2 Knollensellerie

2 EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

Mehl zum Mehlieren

500 ml trockener Rotwein

500 ml Rinderfond

2 Lorbeerblätter

3 Zweige Thymian

1 Zweig Rosmarin

5 Wacholderbeeren

5 schwarze Pfefferkörner

*Optional: 1 TL Zucker oder Honig*

*1 TL kalte Butter zum Montieren*

### Zutaten – Bohnenbündchen

600 g grüne Bohnen

8 Scheiben Frühstücksspeck

30 g Butter

Salz, Muskatnuss

### Zutaten – Kartoffelkroketten

800 g mehligkochende Kartoffeln

2 Eigelb

40 g Butter

Salz, Muskatnuss

2 EL Speisestärke oder Mehl

Mehl, 2 Eier, Semmelbrösel zum Panieren

neutrales Öl oder Frittierfett



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.



## Polizeihund Lotte erfolgreich

Wegen „Nächtigung im Freien“ wurde im Februar 1908 der vielfach vorbestrafte und aus Sachsen ausgewiesene Bummel Florian Ruprecht in einem Gartengrundstück in der damaligen Residenzstr. (heute Loschwitzstr.) verhaftet. Aufgespürt hatte ihn Schutzmann Dannhauer mit Polizeihund „Lotte“, so die „Sächsische Dorfzeitung und Elbgau- und Elbgaupresse“. Lotte fand zwei Monate später auch den auf Wanderschaft befindlichen 63-jährigen Paul Wiczorek, der sich mangels jedweder Barschaft trotz der kalten Nacht in ein Gebüsch an der Elbe zum Schlafen niedergelegt hatte. Der alte Mann, so schrieb eine Zeitung, hatte schon am Feldzug 1870/71 teilgenommen und die Gefechte bei Toul, Milly, Fontaine und La Riviere mitgemacht. Doch auch dies schützte ihn nicht davor, in

polizeiliche Obhut genommen zu werden. Das gleiche Schicksal ereilte den ebenfalls vorbestraften, gerade erst aus der „Korrekptions-Anstalt“ Hohnstein entlassenen Gelegenheitsarbeiter Karl August Holzhausen, der in der Nähe der Vogelwiese nächtigend von „Lotte“ aufgespürt wurde. Kurzum, „Lotte“, der Polizeihund aus Blasewitz, war 1908 ein Star.

Ausgezeichnet mit dem Prädikat „Sehr gut“, das der „Verein zur Förderung der Zucht und Verwendung von Polizeihunden im Bezirk der Königlichen Kreishauptmannschaften Dresden“ verlieh, hatte Lotte auf einer Vorführung die „sehr scharfe“ Konkurrenz von weiteren 16 Polizeihunden hinter sich gelassen. Unter Anwesenheit des Herrn Gemeindevorstandes Fischer, meh-

rer Herren des Gemeinderates und vieler Blasewitzer Einwohner hatte „Lotte“ auf dem Feuerwehr-Übungsplatz und am Ufer der Elbe eine einstündige Probe ihres Könnens gezeigt. Die begann zunächst mit dem Test der Leinenführigkeit des Hundes und dem anschließenden Folgen frei bei Fuß seines Führers. Danach lieferte die eineinviertel Jahre alte „Lotte“ sichere Beweise im Bewachen von Gegenständen und Verweigern von Futter aus fremder Hand. Allen Verlockungen, die dargelegten Leckerbissen anzunehmen, widerstand sie. Das Suchen fremder Personen, geworfener Sachen, vergrabener Gegenstände führten den Hund durch fortgesetztes eifriges Spüren immer wieder an das richtige Ziel. Sehr Beachtenswertes, so schrieb die Zeitung, leistete das kluge Tier aber im Stellen eines „Verbrechers“. Fassen auf Befehl, Loslassen auf Befehl, Festhalten des Fliehenden auf ebenem Wege und Hindernisnehmen

waren weitere Bewährungsproben, denen „Lotte“ ausgesetzt wurde. Auch im Besteigen einer Leiter zeigte „Lotte“ große Kletterfertigkeit. Den Schluss der umfangreichen Prüfungen bildete das Apportieren eines Gegenstandes aus dem Wasser und die Rettung eines ins Wasser Gefallenen. Beides führte „Lotte“ rasch und sicher aus und zeigte damit, dass sie auch allen Anforderungen im Wasser gewachsen war.

Noch zwei Mal schreiben die Zeitungen von „Lotte“, die wiederum eine in den Elbwiesen in den Weiden-Anpflanzungen nächtigende, vielfach vorbestrafte Frauensperson aufgespürt und ein wohnungsloses Liebespärchen bei „Mutter Grün“ überrascht hatte. Ob es danach in Blasewitz keine zweifelhaften Gestalten mehr gab oder „Lotte“ ihren Dienst an anderer Stelle verrichten musste, bleibt leider im Dunklen verborgen.

Daniella Fischer

## Unsere Schiller-Frage

Welcher Zeitgenosse Schillers wird mit dem Zitat bekannt: „Alles hängt mit allem zusammen?“

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. April 2026.

## Auflösung Schiller-Frage Ausgabe 04/2025

Friedrich Schiller zog im Jahr 1799 nach Weimar um.

Herzlichen Glückwunsch unseren Gewinnern:  
Kerstin Schönfelder aus Dresden, Marianne Rühle aus Coswig  
sowie Ingetraud Schöps aus Strieglitz

## Auf Schillers Versen

### Die Huldigung der Künste

*Mich hält kein Band, mich fesselt keine Schranke,  
Frei schwing' ich mich durch alle Räume fort.  
Mein unermesslich Reich ist der Gedanke,  
und mein geflügelt Werkzeug ist das Wort.*

*Was sich bewegt im Himmel und auf Erden,  
Was die Natur tief im Verborgnen schafft,  
Muß mir entschleiert und entsiegelt werden,  
Denn nichts beschränkt die freie Dichterkraft;  
Doch Schönres find' ich nichts, wie lang ich wähle,  
Als in der schönen Form – die schöne Seele.*

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

E-Mail: [info@schillergarten.de](mailto:info@schillergarten.de)  
Internet: [www.schillergarten.de](http://www.schillergarten.de)  
Öffnungszeiten:  
Täglich ab 11.00 Uhr

Hauseigene Fleischerei  
und Konditorei  
Eigene Eisproduktion  
Großer Biergarten mit Elbblick

**SchillerGarten**  
GROSSES RESTAURANT & CAFÉ