

# Potz Blitz



Die Hauszeitung des SchillerGartens zu Dresden-Blasewitz

13. Jahrgang, 3. Ausgabe, August 2017



Foto: © Dörte Gerlach



Foto: © Archiv

Friedrich Schiller

Ein Großer verlässt Dresden. Ein wenig vertrieben und ein wenig gezogen. Im Sommer 1787 geht Friedrich Schiller nach Weimar. In Dresden zurück bleibt eine Liebe, eine Reihe Freunde und vor ihm liegen fast 25 Jahre Weimar. Lesen Sie auch Seite 12.

„Wer nichts wagt, der darf nichts hoffen.“

**Friedrich Schiller**

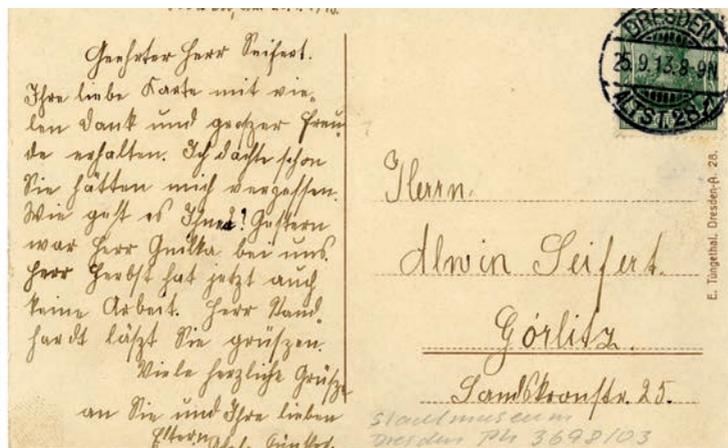


Foto: © Stadtmuseum

Postkarte von 1913



## Editorial



Potz Blitz, liebe Leser, der Frank aus Blasewitz! Im 13. Jahr hier im Schiller-Garten hat es ihn erwischt. Am 08.08.2017 beging Gastwirt Frank Baumgürtel seinen 50. Geburtstag! Der Beirat vom Schiller-Garten, ich persönlich und sicher auch die vielen Leser wünschen ihm alles Gute und Gesundheit. Am Festtag standen die Gratulanten Schlange; für unseren Gastwirt eine Grenzerfahrung, selbst im Mittelpunkt einer großen Festlichkeit zu stehen. Viel Spaß bei der Lektüre der aktuellen Hauszeitung vor Ort in Blasewitz oder anderswo.

*Michael Becker*  
Vorsitzender des Beirates  
vom SchillerGarten



## Mit Bildpostkarten in Erinnerung bleiben

Es soll Menschen geben, die noch immer wenn sie auswärts sind an ihre Lieben daheim eine Postkarte schreiben. Doch wann erfreute Sie die letzte Postkarte mit hübschem Motiv in IHREM Briefkasten? Und wann haben SIE SELBST die letzte geschrieben von unterwegs? Ein kleines Zeugnis für die Nachwelt mit ein paar Eindrücken aus der Fremde? Es scheint aus der Mode gekommen zu sein und so lösen wir uns systematisch für die Nachwelt auf. Denn was wird eines Tages übrig bleiben, wenn keiner mehr Karten oder gar Briefe schreibt, die nach Jahren der Aufbe-

wahrung in einem Kästchen noch immer an den Schreiber erinnern? Flüchtige Bits in Datenwolken, die keiner mehr entschlüsseln kann? WhatsApp, Handy-SMS – vielleicht werden eines Tages unsere Handys im Museum ausgestellt, auf denen man sich dann durch unsere „Chats“ rollen und auch Bilder betrachten kann? Eine Ausstellung wie die aktuelle im Stadtmuseum jedenfalls wird es in der Zukunft immer seltener geben. Ein Grund mehr, sich die über 400 Postkarten, auch aus Blasewitz, einmal anzusehen. Und: Schreiben Sie doch mal wieder! Postkarten!



## Inhalt

**Besonderer Gast:**  
Lothar Koehl ..... 5

**Handwerk:**  
Intonation Kulturpalastorgel .. 6

**Kunst:**  
Schmuck aus Elbmuscheln ... 10

**Geschichte:**  
Schiller verlässt Dresden ..... 12

**Ausstellung:**  
Historische Postkarten ..... 13

**Ernährung:**  
Die Kartoffel ..... 20

## Ausstellung Städtische Galerie

Noch bis zum 17. September zeigt die Städtische Galerie in Dresden eine Ausstellung des Künstlers Günther Hornig „Farbe Rhythmus Raum“, der viele Jahre im Künstlerhaus in Loschwitz lebte. Der frühere Theatermaler und Bühnenbildassistent studierte Malerei und Grafik an der Hochschule für Bildende Künste und hatte bis 2002 eine Professur dafür inne. Er zählt mit seinen vielfältigen Arbeiten zu den wichtigsten Künstlern einer abstrakten Kunst. Die Ausstellung ist geöffnet von Di bis Do, Sa und So von 10 bis 18 Uhr, Fr bis 19 Uhr, Mo geschlossen, der Eintritt kostet 5 Euro.



Fotos: © Städtische Galerie

## Schiller & Körner Verein gegründet

Seit Kurzem gibt es einen neu gegründeten Verein „Schiller & Körner in Dresden e.V.“. Unter der Vereinsleitung von Lucas Mielsch möchte sich der neue Verein der Erhaltung, Pflege und Förderung des kulturellen, künstlerischen und literarischen Wirkens Schillers sowie der Familie Körner in Dresden widmen. Die nächsten Aktivitäten des Vereins sind die Organisation von Lesungen und des Schillerhaustreffens 2018 in Dresden. In Kürze wird auch eine Internet-Seite geschaltet.

**Dies Glas dem guten Geist. Ein Feldschlößchen!**  
\* Friedrich Schiller

**Feldschlößchen**  
Freu Dich drauf.

www.feldschloessen.de



Fotos: © Dörte Gerlach

## Fröhliche Dixieland-Musik

im SchillerGarten

*Biergarten-Dixie und der Schillerwitzer Elbe-Dixie begeisterten Gäste*

Zum traditionellen Dixieland im Biergarten des Traditions-gasthauses sind auch in diesem Jahr wieder zahlreiche Gäste erschienen. Sie alle ließen sich von Dixieklängen prächtig unterhalten – ein mittlerweile gewohntes Bild zu den Dixie-Tagen im SchillerGarten. Die Musik genießen, sich mit Freunden treffen und dabei ein gutes Bier, Kaffee oder Kuchen oder etwas Herzhaftes genießen, vielleicht ein wenig flanieren, den Kindern beim Spielen auf dem Spielplatz zusehen und beim Schwäne füttern an der Elbe noch immer von Musik begleitet sein – manchmal ist es gut, wenn alles ist wie immer!



## 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  
Birte Urban-Eicheler, Thomas Jacob, Rainer Putzger, Dr. Andreas Henke  
Lektorat: Rosemarie Knüfel  
Fotos: Dörte Gerlach, Archiv SchillerGarten, Wikipedia,  
Privatfotos, Birte Urban-Eicheler, Rainer Putzger, Stadtmuseum Dresden  
Satz, Druckvorlagen, Produktionsleitung: Dörte Gerlach  
Druck: addprint AG, Am Spitzberg 8a, 01728 Possendorf  
www.addprint.de  
Anzeigen: SchillerGarten Dresden GmbH, Schillerplatz 9,  
01309 Dresden, Tel. 0351 / 811 99 0 • Fax 0351 / 811 99 23  
Anzeigenschluss für Ausgabe 4/2017: 20.10.2017  
Redaktionsschluss für Ausgabe 4/2017: 20.10.2017  
Erscheinungstermin Ausgabe 4/2017: 10.11.2017

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.

# Weißwurstwoche im SchillerGarten

## Fernsehteam im Biergarten

Nein, gleich zu Anfang, es gab KEINE Weißwurstwoche im SchillerGarten! Ein Scherz der Fernsehredaktion von „Verstehen Sie Spaß“, die im Juni einen Sketch der beliebten Serie im Biergarten drehte. So waren Lockvogel Oliver Hiefinger und sein Team angetreten, gemeinsam mit den

Biergartengästen eine breite Palette von ungewöhnlich gefüllten Weißwürsten anzubieten.

Das Sonderangebot von nur 2,95 Euro für die Weißwürste, ein Bier und eine Brezel lockte zahlreiche Gäste, die dann beim Biss u. a. in eine mit Rollmops, oder mit Butter-

milch gefüllte Weißwurst wohl den einen oder anderen verwunderten Moment erlebten – aber es zum Erstaunen der Verstehen-Sie-Spaß-Redakteure teilweise gar nicht schlecht fanden!

Ausgestrahlt soll die Sendung voraussichtlich im Oktober werden.



Oliver Hiefinger präsentiert die ungewöhnlich gefüllten Weißwürste

## 19:53 – Der Dresdner Fußball-Talk

Mittlerweile war es schon die 19. Sendung, die am 24. Juli im SchillerGarten produziert wurde. Gemeinsam mit den Veranstaltern Radio Dresden, Dynamo Dresden und dem Technikpartner Starlight Event gibt es die beliebte Sendung seit 2015. Wie es der Name schon sagt, geht es natürlich rund um das Thema Fußball und Dynamo Dresden. Jens Umbreit, Sportchef von Radio Dresden, moderiert und leitet die Sendung, die ausschließlich im Internet über-

tragen wird. Die Talkrunde besteht aus ausgewiesenen Fachleuten, Spielern, Sportjournalisten und den Verantwortlichen des Vereins. So konnten wir zur letzten Sendung u.a. Matthias Sammer und Ralf Minge im Podium begrüßen. Seinerzeit ganz klein angefangen, hat sich ein beliebtes Format entwickelt, das in Fußball-Dresden kaum mehr wegzudenken ist. Die nächste Sendung wird am 12.09.2017, bei schönem Wetter im Biergarten, stattfinden.



Die begehrten Karten werden übrigens ausschließlich bei [www.etix.com](http://www.etix.com) einige Tage vor der Sendung verkauft.

Thomas Jacob



Matthias Sammer



Ralf Minge

Fotos: © Dörte Gerlach



## Als Saisonkraft im SchillerGarten – 1960

Schon immer war der SchillerGarten mit seinem großen Biergarten auf Saisonkräfte angewiesen. Gerne druckt Potz Blitz hier die Erinnerungen von Rainer Putzger ab, der vor fast 60 Jahren hier als Saisonkraft tätig war.

### In den Tanzpausen an die Elbe ...

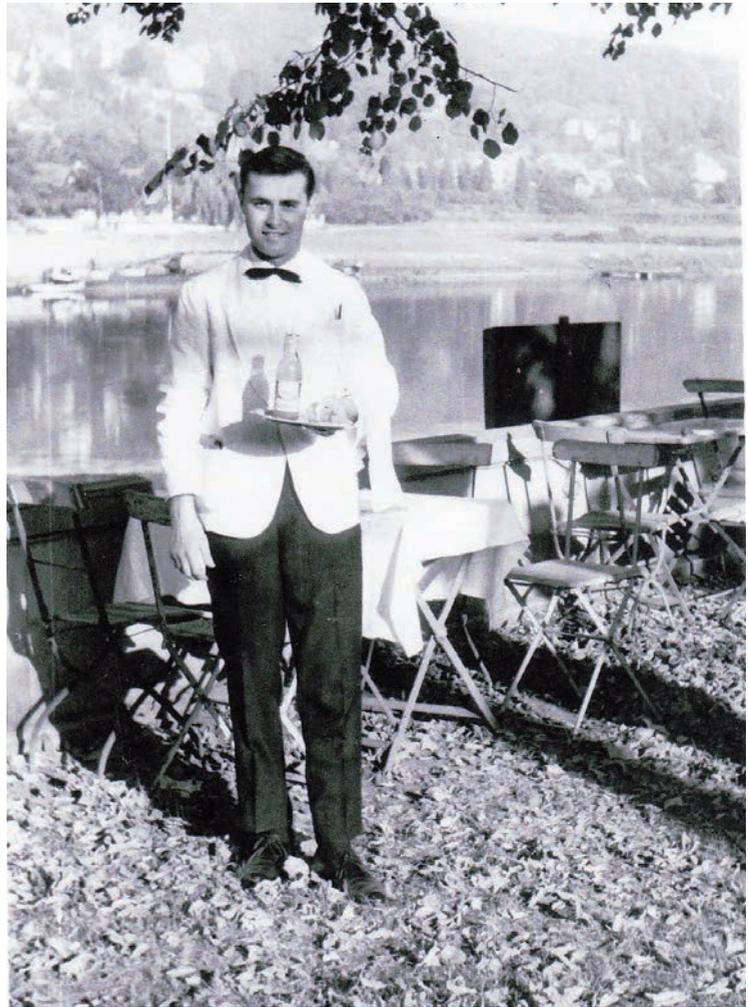
Ich habe 1961/62 als Saisonkraft im SchillerGarten gekellnert. Ich war Student und wollte mir etwas Geld dazuverdienen. Es war nicht besonders viel, denn für Aushilfskellner betrug der Stundenlohn zu jener Zeit 1,73 Mark. Aber die Arbeit hat mir großen Spaß gemacht und ich habe viele Erinnerungen an diese schöne Zeit im SchillerGarten.

Damals spielte abends das Goddy Fritsch Quartett zum Tanz. Da war immer viel Betrieb. Und in den Tanzpausen gingen viele Paare an die Elbe ... Manche kamen nicht in die Gaststätte zurück, da hatte ich natürlich dann kleinere oder größere Prob-

leme bei der Tagesabrechnung ... Hin und wieder kam aber auch am nächsten Tag ein Gast zurück und erzählte mir, wie schön es mit seiner Freundin gestern auf der Elbwiese gewesen sei. Und dann fragte er nach der Rechnung. Und wusste natürlich nicht mehr, wie viel er getrunken hatte ...

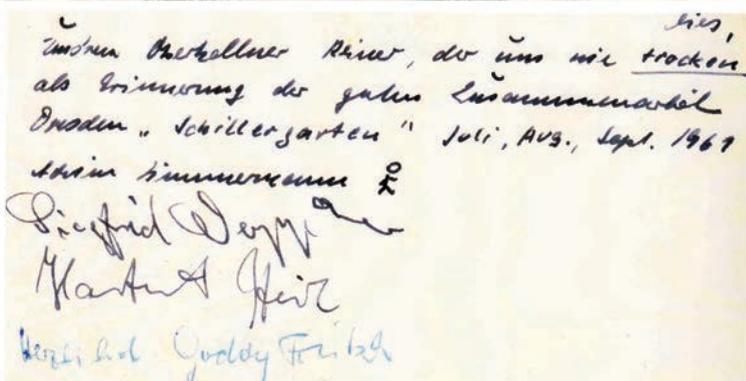
Alles in allem: Es waren schöne 1960er Jahre im SchillerGarten. Auch jetzt, wenn ich mehrmals im Jahre in Dresden bin, führt mich mein Weg immer wieder in den SchillerGarten. Es ist ein Muss, weil es dort so schön ist.

Ich wünsche Ihnen weiterhin viel Freude und Erfolg in der Gastronomie. Herzliche Grüße aus Berlin



Rainer Putzger – Saisonkraft 1960

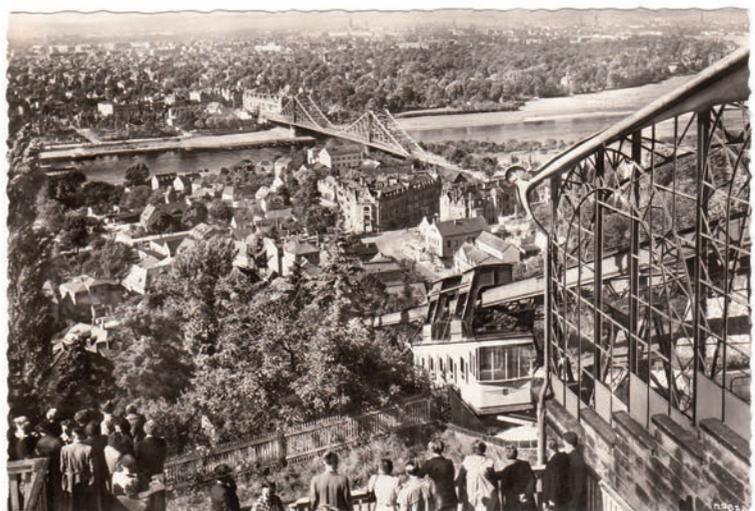
Fotos: © Privat



Goddy Fritsch Quartett mit Widmung für Rainer Putzger



Der Schillerplatz in den 1960er Jahren



Schwebbahn nach Loschwitz 1960 mit Blick auf das Blaue Wunder und den SchillerGarten

## Lothar Koehl

*mehrfacher Welt- und Deutscher Meister  
im Kraftsport*

*Herr Koehl, was für Kraftsport betreiben Sie genau?*

Ich mache Bankdrücken, das ist eine Teildisziplin des Kraftdreikampfes, wo es außerdem noch die Kniebeuge und das Kreuzheben gibt. Ich habe alle Disziplinen schon gemacht, mich aber nach einer Verletzung auf das Bankdrücken spezialisiert. (Beim Bankdrücken liegt der Sportler mit dem Rücken auf der Bank, hebt das Gewicht aus der Hantelablage, legt es auf der Brust ab und drückt es nach oben bis die Arme gestreckt sind., die Red.). Zum Titelgewinn bei der Weltmeisterschaft im April 2017 konnte ich den bisherigen Weltrekord in der AK IV (ab 70 Jahre) um 14,5 kg auf 125 kg verbessern. Gleichzeitig verbesserte ich die deutschen Rekorde in der AK IV um 25 kg und den in der AK III (ab 60 Jahre) um 2,5 kg. Ich bin 15-facher Deutscher Meister in verschiedenen Kraftsportdisziplinen.

*Sie verraten es uns jetzt damit – Sie sind 70 Jahre alt – spüren Sie diese Zahl?*

Nein. Ich muss vielleicht jetzt ein wenig mehr machen als früher um auf die Leistung

zu kommen, aber es macht auch mehr Spaß, denn wenn ich mich umsehe, bauen viele doch im Alter mehr ab als ich. Klar zwickt es mal im Ellenbogen und mal in der Schulter, aber wahrscheinlich würde es das ohne meinen Sport noch viel mehr.

*Worin sehen Sie den Grund für Ihren Erfolg?*

Im Ehrgeiz. Natürlich habe ich auch gewisse körperliche Voraussetzungen, aber im Wesentlichen war es mein Ehrgeiz. Erzielte ich Fortschritte, spornte mich das an, noch mehr zu leisten.

*Wie oft trainieren Sie?*

Zwei Mal in der Woche im Verein und zwei Mal zu Hause, einschließlich der Nebenübungen wie die Arbeit mit den Kurzhanteln. Für das Bankdrücken braucht man den Trizeps- und den Brustmuskel, aber man muss auch immer die Gegenmuskeln (Bizeps und Rücken) trainieren.

*Wie sind Sie zum Kraftsport gekommen?*

Das fing schon in der Jugend an, meine erste Urkunde habe ich mit 18 bekommen als „Stärkster Mann“ im da-



Lothar Koehl

Foto: © Dörte Gerlach

maligen Transformatoren- und Röntgenwerk. Als mein Nefte 1989 über Ungarn die DDR verließ, übernahm ich seine Ausrüstung und fing an zu trainieren. 1999 bin ich in den Universitätsportverein, Abteilung Kraftsport, eingetreten, übrigens der einzige hier in Dresden und habe dann im Jahr 2000 meinen ersten Wettkampf bestritten und 2001 den 1. Titel als Deutscher Meister im Bankdrücken errungen. Mittlerweile habe ich 60 absolviert, 47 als Einzelkämpfer.

*Ernähren Sie sich speziell?*

Nein, ganz normal, ich bin sogar ein eher bescheidener Esser. Normales Frühstück und Mittag, auch gern etwas Gutes wie hier im SchillerGarten. Zwei Monate vor einem Wettkampf beginne ich mit der zusätzlichen Einnahme von Eiweißshakes und Kreatin, das bringt bei mir 5 bis 7 Kilogramm Leistungszuwachs, aber mehr nicht. Entscheidend ist, dass ich mein maximales Körpergewicht von 74 kg zum Wettkampf nicht überschreite.

*Was raten Sie jungen Menschen, die mit dem Kraftsport anfangen?*

Zunächst einmal muss jeder

wissen, wohin er will: für Bodybuilding Muskeln aufbauen oder Maximalkraft trainieren wie ich. Dann ab ins Fitnessstudio oder Kraftsportverein und diszipliniert trainieren. Es gibt viel Material im Internet, aber das Wichtigste ist auf den eigenen Körper zu hören. Trainingspläne müssen keine Wissenschaft werden und Nahrungsergänzungsmittel sollten für die Anfänger tabu sein und erst dann im erlaubten Bereich eingesetzt werden, wenn man Wettkämpfe absolviert. Wer dann mal sein eigenes Körpergewicht 10 Mal stemmen kann, der ist auf dem guten Weg.

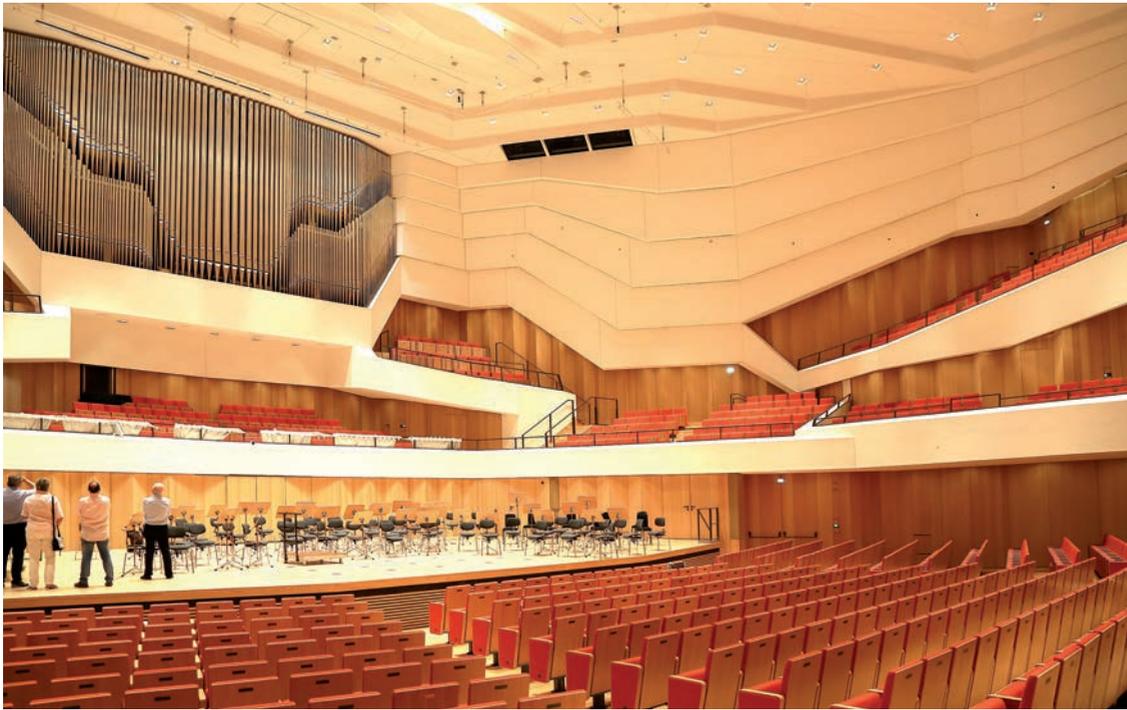
*Was verbindet Sie mit dem SchillerGarten?*

Der Kontakt kam über meinen Sohn. Er hat mit einem der Besitzer des Hauses studiert und war oft hier. So kamen meine Frau und ich dann auch oft, haben viele größere Familienfeiern hier durchgeführt. Am liebsten esse ich übrigens das Rostbrätl, das SchillerGarten Mett mag ich auch sehr und die Kalten Buffets – die sind hervorragend!

*Das Interview führte  
Daniella Fischer*



Foto: © Privat



## Jedes Register muss seine Geschichte erzählen

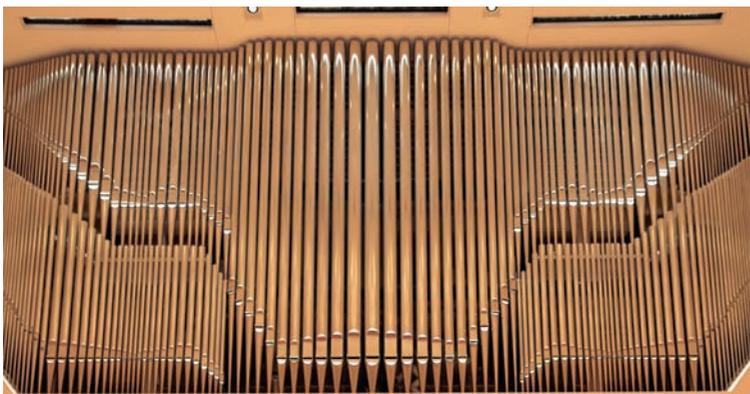
*Im Kulturpalast wird die neue Konzertorgel intoniert*

Gregor Hieke schlägt ein paar Töne an und schüttelt den Kopf. Nein, diese Pfeifen sind noch viel zu laut. Die nächsten – haben noch

ein ungewolltes Anblasgeräusch, und diese – klingen noch zu brav ... Der Chef-Intonateur der neuen Konzertorgel im Kulturpalast weiß,

dass er noch viel zu tun hat, bevor die Orgel den vollendeten Klang hat. Jede (!) der über 4.000 Pfeifen wird nach ihrem Einbau hinter dem großen Orgelprospekt hoch über dem Orchester noch bis zu neun Mal angefasst, bevor sie im Zusammenspiel mit allen anderen Pfeifen ihren Ton in perfekter Harmonie, Klangfarbe, Lautstärke und Klarheit hervorbringt. Und das, obwohl die Orgel bereits in der Werkstatt in Bautzen vorintoniert wurde. Intonieren – so nennt man den Prozess der Feinabstimmung, der sich über Wochen hinzieht und bis zur Saisonöffnung

Ende August abgeschlossen sein muss. Gregor Hieke sitzt dabei nicht nur am Orgel-Spieltisch, er muss durch den ganzen Saal, auf die Ränge, ins Parkett, eigentlich gleichzeitig überall sein. „Es ist möglich, dass man in der Orgel Rauscheffekte hat, die im Saal gar nicht wahrgenommen werden, im Gegenteil, die den Klang erst richtig gut machen. Intoniert man sie weg, klingt das zwar dann in der Orgel ordentlich, aber nicht mehr im Saal“, beschreibt er seine komplizierte Arbeit. Intoniert wird ausschließlich nach Gehör – und Vorstellungskraft! „Ich muss mir dann auch noch vorstellen wie es klingt, wenn hier hunderte Leute im Saal sitzen“, erläutert der Intonateur – für den Laien unvorstellbar. Wie auch, dass er und das ganze Team der Orgelbauer in Bautzen sich den Gesamtklang der Orgel haben schon vor Jahren „vorstellen“ müssen, als es um die Bauform und viele Details ging. 2011 erhielt die Traditionsfirma in Bautzen, in der seit 1872 Orgeln gebaut und restauriert werden, den Zuschlag für den Bau, Anfang 2016 wurden die ersten Teile gefertigt. Alle vier Orgelsachverständige in der Orgelkommission, zwei deutsche und zwei ausländische, hatten die erfahrenen Orgelbauer



der Firma Eule auf Platz eins in der Ausschreibung gesetzt.

Die längste sichtbare Pfeife der Konzertorgel im Kulturpalast ist 7 Meter hoch, die kleinste nur 12 mm bei einem Durchmesser von 3,5 Millimetern. „Es kann schon vorkommen beim Intonieren, dass wir zu zweit in der Orgel sitzen, etwas an der Windversorgung verändern oder auch wirklich einmal eine Pfeife austauschen müssen“, so der Intonateur, der in der Freizeit gern mal Blues hört. Orgel und Raumakustik im Kulturpalast sind so aufeinander abgestimmt, dass man fast die Luft anhalten muss, um einen der leisesten Töne noch wahrzunehmen und andererseits in der Orgel Gehörschutz braucht, wenn die Tuba mit etwa 135 Dezibel ihre volle Leistung zeigt. Was für eine Handwerkskunst! „Sie können alle Register ziehen, nehmen sie die Tuba dazu, setzt sie sich noch darüber“, erklärt Dirk Eule das breite Spektrum dieser Orgel. Wichtig war den Orgelbauern wie auch dem Förderverein und der Philharmonie, dass mit dieser neuen Orgel keine klangliche Konkurrenzsituation zu den anderen hervorragenden Orgeln der Dresdner Hauptkirchen entsteht. „Wir haben in der Hofkirche

eine Barockorgel, in der Kreuzkirche eine neobarocke Jehmlich-Orgel und nun mit der Orgel im Kulturpalast ein Instrument mit einem romantischen Klangverständnis, welches sich als moderne Orgel unserer Zeit und nicht als Stilkopie in die Orgellandschaft der Stadt Dresden einordnet“, erläutert Dirk Eule. So wird auch der Organist der Kreuzkirche, Holger Gehring, federführend die Verantwortung für die Orgel im Kulturpalast haben.

Bis zu fünf Jahre wird die Orgel im Kulturpalast brauchen, um sich an den Raum „zu gewöhnen“, der sich immer noch verändern wird, manchmal geht es dabei um Zehntel Millimeter. Und an noch eines werden sich das Konzertpublikum, aber vor allem auch die Organisten gewöhnen müssen: den neuen Spieltisch. Der nämlich steht nicht versteckt auf der Empore vor der Orgel, sondern ist fahrbar und wird im Kulturpalast mitten im Raum stehen. Ein Meisterwerk der Orgelbaukunst, traditionell und doch mit Raffinessen, die das Leben der Organisten bereichern sollen, die von nun an immer präsent auf der Bühne zu erleben sein werden. Höhenverstellbar im Sitz, mit ausziehbarem Touch-Tablet, verschieb-



Lutz Kittelmann und Dirk Eule (v.l.)

barer Pedalklavatur und hinter dem fein verarbeiteten Holz jede Menge Technik, die den Gedanken, im Orgelbau gäbe es seit Jahrhunderten nichts Neues unter der Sonne, ins Reich der Fantasie verweist. Und wie kommen die „Töne“ zu den Orgelpfeifen? „Über Datenleitungen“, schmunzelt Dirk Eule, um noch einen fast desillusionierenden Satz anzufügen: „Das ist wie wenn Sie einen Drucker an einen Computer anschließen.“ Nun, ganz so einfach ist es wohl nicht. Jeder Schalter am Spieltisch wird 200 Mal pro Sekunde abgetastet und gibt schließlich die Signale an die Controller in der Orgel weiter, ohne hörbare Verzögerungen. Diese Controller filtern sich die benötigten Daten heraus und steuern die Magneten, die schließlich die Orgelventile öffnen und aus dem Wind die Töne werden lassen. „Wir versuchen, das Spielgefühl am elektrischen Spieltisch so nahe wie möglich dem eines mechanischen Spieltisches anzugleichen“, erklärt Dirk Eule. Der Moment des ersten Orgelstückes zur Saisonöffnung vor Publikum ist allerdings auch für den langjährigen und erfahrenen Orgelbaumeister ein besonderer. „Man sitzt aufgeregt im Zuschauerraum und geht mit

jeder Taste und jedem Ventil mit, bis das erste Stück vorüber ist. Es braucht nur einen winzigen Holzspan, der sich verklemmt und die Orgel heult, was für alle Konzertbesucher hörbar ist“, beschreibt er die Gefahren.

Dass der Kulturpalast überhaupt eine Orgel erhalten hat, die schon vor der Orgelweihe als unverzichtbar erscheint und ohne die man sich den Konzertsaal schon jetzt nicht vorstellen kann, ist einem einzigen Mann zu verdanken: Lutz Kittelmann. Der Geschäftsführer des Fördervereins der Dresdner Philharmonie startete 2011 ein sagenhaftes Spendenprogramm in der unerschütterlichen Überzeugung, eine Million Euro zusammenzubekommen, die den Hauptteil der Kosten decken und auf den die Stadt noch 300.000 Euro drauflegen sollte. Nun, wenige Tage vor der Saisonöffnung und der Orgelweihe, sagt Lutz Kittelmann noch immer bescheiden: „Es ist uns gelungen, viele Menschen für diese Orgel zu begeistern.“ Es ist IHM gelungen!

Daniella Fischer



Fotos: © Dörte Gerlach

Gregor Hieke am Spieltisch



Vielzahl von Mobilitätslösungen zu sehr guten Konditionen zur Verfügung. Fragen Sie uns!

Sind Sie Urlaubsreif? Haben Sie Lust auf einen Abenteuerurlaub mit unseren Fahrzeugen? Dann ist der VW California perfekt für Sie. Auch an entlegensten Orten bietet der California einzigartiges Wohngefühl: Schlafkomfort für bis zu vier Personen auf zwei Etagen, voll funktionaler Küchenzeile und ausreichend Stauraum für Ihr Reisegepäck. Mieten Sie unsere neuesten California Modelle für Ihren Kurztrip, Sommerurlaub zu zweit, mit Kindern, Enkelkindern oder zum Wintercamping ab 85 Euro pro Tag.

Wohin soll's gehen? lautet unsere diesjährige Ausbildungskampagne. Seit vielen Jahren sind wir Ausbildungsbetrieb für technische und kaufmännische Berufe. Informieren Sie sich jetzt über unser Ausbildungsangebot: [www.autohaus-reick.de/ausbildung](http://www.autohaus-reick.de/ausbildung)

PR



## Autohaus Dresden Reick

*Höchstleistung um Sie ans Ziel zu bringen!*

### Zu unserem Haus

Wir sind Ihr Vertragspartner in Dresden Reick für die Marken Volkswagen, Audi und Volkswagen-Nutzfahrzeuge und stehen Ihnen gern als Servicepartner zur Verfügung. Selbstverständlich können wir Ihnen auch den Service für Ihren Skoda anbieten.

Sie finden uns in unmittelbarer Nähe zum Panometer Dresden. Mit über 120 Mitarbeitern arbeiten wir täglich daran, Sie stets zu begeistern. Ein ausgezeichnete Werkstatt-Service, eine

Vielzahl an Neu- oder Gebrauchtwagen, ein umfangreiches Angebot an Originalteilen und Zubehör können wir Ihnen anbieten – unser Motto lautet: „Höchstleistung, um Sie ans Ziel zu bringen.“ In diesem Jahr zeichnete uns die AUDI AG zum 7. Mal mit dem Titel Audi Top Service 2017 aus.

Auf Grund unserer Größe und professionellen Arbeitsweise, sind wir Großkunden- und Behördenleistungszentrum und bieten Ihnen umfangreiche Lösungen und „Full-

Service“ rund um Ihren Fuhrpark.

Ihnen stehen ständig über 200 Gebrauchtwagen, Vorführ-, Jahres- oder Werksdienstwagen zur Auswahl. Alle Modelle sind vom TÜV geprüft bzw. nach den Standards „Das WeltAuto.“ zertifiziert.

Wir, als Ihr Servicepartner, halten Sie auch bei anderen Fragen mobil. Sie benötigen ein Reisemobil, Umzugshelfer oder Vereinsbus? Als Europacombi-Mietwagen-Partner stellen wir Ihnen gern eine



## Volkswagen

Unser Volkswagen Team, bestehend aus drei Verkäufern/-innen und einem Verkaufsleiter, zeichnet sich besonders durch junges Engagement aus. Derzeit empfiehlt es: Im September wird der neue Polo in den Markt eingeführt, daher gibt es das Vorgängermodell derzeit zu besonders guten Konditionen. Wem dieser Allrounder zu klein ist, für den gibt es unsere Golf Sportvans mit extra Rabatten – erhältlich als Tageszulassungen.



v.l.n.r. Verkaufsleiter Lars Kellert und unsere Neuwagenberater/-innen David Morote, Annett Weidig und Erik Redmer

## Volkswagen Nutzfahrzeuge

Was können wir für Sie tun? Anspruchsvolle Kunden haben Wünsche, die nicht alltäglich sind. Wir sind Ihr Partner für privat und gewerblich genutzte Fahrzeuge im leichten Nutzfahrzeugsegment. Wir bieten Mobilitätslösungen für Groß- und Gewerbekunden, Kommunen, Behörden sowie Umbaulösungen für Menschen mit Behinderung. Unser Team berät Sie gern.



v.l.n.r. Robert Schiller (Verkauf), Lars Kellert (Verkaufsleiter), Sandra Jahnke (Disposition), Dirk Wetzig (Verkauf)

## Audi

Sie wollen professionellen Service/ Beratung in einer tollen Umgebung? Dafür haben wir im Januar und Februar dieses Jahres unseren Audi Showroom nach dem neuesten Standard der Audi AG umgebaut. Eine Lounge zum Verweilen und den Kaffee zu genießen, viele digitale Elemente und einen Fahrzeugkonfigurator, an dem Sie sich Ihr Wunschfahrzeug auf einen riesigen Bildschirm schon vor der Lieferung anschauen können. Besuchen Sie uns doch mal in unserem neuen Audi Showroom!

Aktuell stehen Ihnen 40 Audi Q2 in vielen verschiedenen Farb- und Ausstattungskombinationen mit attraktiven Konditionen sofort zur Verfügung.



(v.l.n.r. Ronny Lemke, Michaela Matteschk, Olaf Dachwitz, Dieter Korth)

## Wir suchen Sie!

Im Autohaus Dresden Reick arbeiten viele Generationen erfolgreich zusammen. Aktuell umfasst das dynamische und erfahrene Team 120 Mitarbeiter. Werden Sie Teil unseres Teams! Wir suchen aktuell:

- Kfz-Mechatroniker (m/w)**
- Kfz-Karosseriebauer (m/w)**
- Serviceberater Karosserie (m/w)**
- Serviceberater (m/w)**

Die genauen Stellenbeschreibungen finden Sie unter [www.autohaus-reick.de](http://www.autohaus-reick.de)

**Beulendoktor**  
**Problemlöser**  
**Schönheitschirurg**  
**Kabeldesigner**  
**Schrauber**  
**Sorgenabnehmer**

## Ein edler Hingucker: Elbmuscheln in Silber gefasst

*Anke Jäger fertigt aus den Flussmuscheln in ihrer Striesener Werkstatt einzigartige Schmuckstücke*

Manchmal sind es die einfachen Dinge, die einem im Alltag begegnen, die plötzlich aus einer Idee ein besonderes Projekt werden lassen. Anke Jäger war schon länger auf der Suche nach einem Material, das ihre Heimatstadt Dresden mit ihrem Silberschmuck zu einem einzigartigen Design verbinden würde. Und da lagen dann unscheinbar am Saum der Elbe die kleinen Muscheln in Herzform mit Querrippen. Die grobgerippten Körbchen-

muscheln, so heißt diese Muschelart, fand sie vor Jahren beim Spaziergang. Jede Muschel ist einzigartig, geschaffen von der Natur. Am Flussufer aufgelesen veredelt die Schmuckdesignerin die Schalen mit handwerklichem Können zu einmaligen Schmuckstücken.

Charakteristisch für die Elbmuschel ist ihre Färbung von grün bis braun, die besonders edel gemeinsam mit Sterlingsilber zur Geltung



Auf dem Tisch: Grünliche Elbmuscheln, direkt vom Elbufer, in Silber als Anhänger gefasst oder mit Silberdraht als Traumfänger gearbeitet. Dazu in Silber gegossenen Elbmuscheln, auf denen die Querrippen blitzen, oder mit Emaille glasiert zum Kettenanhänger verarbeitet.

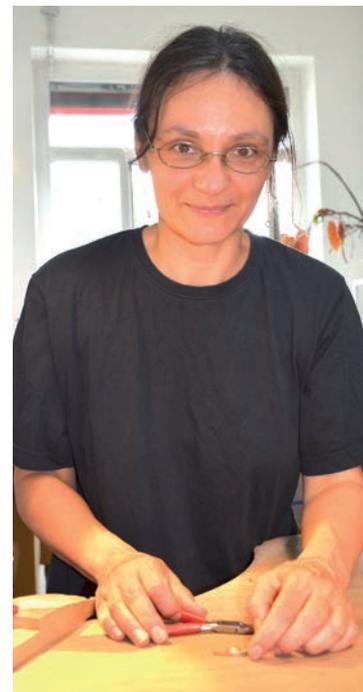
kommt. Doch ehe daraus ein Schmuckstück entsteht, müssen die Muscheln erst einmal ganz profan mit Wasser, Geschirrspülmittel und Zahnbürste gereinigt werden. „Ich koche danach die Muscheln noch einmal aus“, erzählt Anke Jäger. „Zu guter Letzt bade ich die so behandelten Elbmuscheln in Desinfektionsflüssigkeit.“ Nur die Muscheln, die diese Prozedur überstehen, nicht brechen und die grünliche Farbe behalten, verarbeitet sie weiter.

Der Weg zur diplomierten Schmuckdesignerin war für die gebürtige Dresdnerin mit Umwegen verbunden und zieht sich doch wie ein roter Faden durch ihr Leben: „Ich liebe Schmuck, verliere aber immer gerne etwas, so dass ich mir schon zu Schulzeiten selbst Ohrringe, Ketten und Ringe gefertigt habe.“ Während ihrer Ausbildung als Zahntechnikerin macht sie auf der Abendschule nicht nur ihr Abitur nach, sondern besucht an der Volkshochschule auch Kurse in Schmuckgestaltung. Sie entdeckt ihre Liebe zum Metall.

Metall und Schmuck. Diese beiden Leidenschaften konnte Anke Jäger mit dem Fachhochschulstudium für Schmuckgestaltung in Heiligendamm vereinen. Danach arbeitete sie vier Jahre Arbeit als Schmuckdesignerin in der Leipziger Baumwollspinnerei.



Wie eine natürliche Elbmuschel wirkt diese im Kettenanhänger. Doch Anke Jäger ließ den Abdruck einer Elbmuschel in Sterlingsilber gießen und hat sie danach mit Emaillefarben bemalt.



Fotos: © Birte Urban-Eicheler

Die feine Platte aus Sterlingsilber formt Anke Jäger in ihrer kleinen Striesener Werkstatt um die Muschel.

Als alleinerziehende Mutter kehrte Anke Jäger vor vierzehn Jahren nach Dresden zurück, wo sie in ihrem kleinen Striesener Atelier ihre Schmuckstücke als Unikate entstehen lässt. So auch ihren Elbmuschelschmuck.

Die filigranen Muscheln sind als Hohlkörper sehr empfindlich. Deshalb verstärkt Anke Jäger die Schalenhälften mit Faserkitt, ehe sie mit der Zange einen dünnen Streifen Silber biegt, um die Muschel legt und sie für einen Kettenanhänger einfasst. Der Kitt wird danach wieder entfernt, die Muschelschale lackiert, um sie haltbarer zu machen: „Trotzdem verblasst im Laufe der Zeit die Farbe der Muscheln. Es sind halt Naturmaterialien.“ Ihre einzigartigen Silberanhänger symbolisieren somit Momente der natürlichen Vergänglichkeit und sind zugleich einzigartige, edle Hingucker.

*Birte Urban-Eicheler*



**KulturHaus Loschwitz**

Freitag · 8. Sept. · 20 Uhr  
»Unterwegs in Dunkeldeutschland«  
Sebastian Hennig

Freitag · 22. Sept. · 20 Uhr  
Klavierkonzert  
Kemal Cem Yilmaz spielt  
»Goldbergvariationen« von J. S. Bach

Freitag · 20. Okt. · 20 Uhr  
»Nördlich der Liebe  
und südlich des Hasses«  
Autorenlesung mit Guntram Vesper

Das volle Programm unter [www.KulturHaus-Loschwitz.de](http://www.KulturHaus-Loschwitz.de) und im BuchHaus Loschwitz

# Alfred Hesses Liebeserklärung an die Elbfähren

*Der Künstler malte über Jahrzehnte hinweg immer wieder die Flusslandschaft mit den Fähren*

Alfred Hesse beherrschte die großen Formate. Für seine Wandbilder in Produktionshallen, Verwaltungsgebäuden und Kantinen „Volkseigener Betriebe“ ist der Dresdner Maler und Grafiker bekannt. Wandbilder waren seine Berufung – auch als Professor an der Hochschule für Bildende Künste. Hier brachte er seinen Studenten die großflächige Malerei bei genauso wie die Technik des Sgraffitos.

Doch seine unbändige Schaffensfreude – jenseits der großformatigen, an politische Vorgaben gebundenen Auftragsarbeiten – lebte er in Öl- und Aquarellbildern aus: Alfred Hesse liebte die sächsische Landschaft, insbesondere die Elbfähren mit der Dresdner Flusslandschaft. Immer wieder malte er die Elbfähren. Im Winter. Im Sommer. Am Abend und am Tag. In Pillnitz. In Laubegast.

Dabei war dem 1904 geborenen Alfred Hesse seine künst-

lerische Laufbahn wahrlich nicht in die Wiege gelegt worden. Er stammte aus ärmlichen Verhältnissen einer erzgebirgischen Zimmermannsfamilie, die jedoch sein künstlerisches Talent früh erkannte. So absolvierte er erst einmal eine Lehre als Dekorationsmaler, um sich seinen Lebensunterhalt zu verdienen. Mit 24 Jahren darf er an der Staatlichen Akademie für Kunstgewerbe in Dresden studieren. Seine Bewerbungsmappe überzeugt, was ihm einen Freistudienplatz einbringt. Alfred Hesse zieht vom Erzgebirge in die Metropole Dresden, die bis zum Ende seines Lebens im Jahre 1988 Heimatstadt bleibt.

Angewandte Kunst ist bereits Teil des Schaffens während des Studiums. Es entstehen Werbegrafiken unter anderem für Plauener Spitze und diverse Tabakfirmen. Mit Illustrationsaufträgen auch für Broschüren des Verlegers Fritz Riebold gelingt es ihm, sein Studium zu finan-



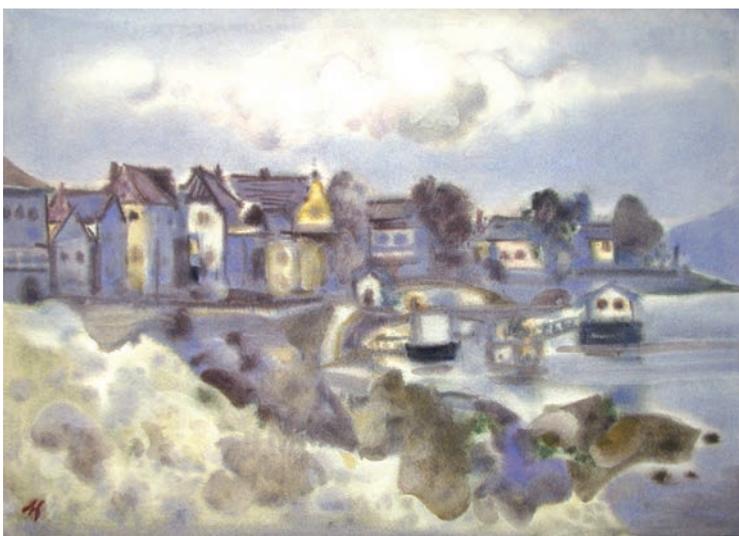
*Sommer am Fluss: Menschen besteigen die Elbfähre in Laubegast. Passanten schauen dem Treiben zu. Das Sonnenlicht lässt den Fluss glitzern.*

zieren. Nach dem Studium arbeitet Alfred Hesse als freischaffender Künstler. „Mein Großvater schuf Wandmalereien, Sgraffitos und Glasmosaiken in und an zahlreichen Gebäuden Sachsens, unter anderem im VEB Robotron Radeberg oder im Gerhart-Pothhoff-Bau der TU Dresden“, berichtet Antje Kakuschke. „Leider sind viele der Werke nur unzureichend dokumentiert, mittlerweile zerstört oder Gebäude gänzlich abgerissen.“

„Auch im Alltag hat mein Großvater immer gezeichnet. Er nahm dafür, was greifbar war, egal ob Kugelschreiber oder Bleistift“, erinnert sich die Enkelin, die seinen Nachlass im Alfred Hesse-Archiv

verwahrt. Die Elbauen mit den Fähren gehören in seiner freien Zeit zu seinen Lieblingsmotiven – verwurzelt in der neuen Sachlichkeit und der realistischen Darstellungsweise. Einige dieser Blätter werden im Kunstfond der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden verwahrt. Seine wunderbaren Bilder in wohnzimmertauglicher Größe sind wahrlich eine Liebeserklärung an die Elbfähren in Dresden.

*Birte Urban-Eicheler*



*Dieses Aquarell zeigt die herbstliche Elbe in Laubegast mit bewölktem Himmel in bräunlich-violetten Farben.*



*Auch die Elbfähren bei Pillnitz hat Alfred Hesse im realistischen Malstil mit den Borsberghängen im Hintergrund verewigt.*

## Adieu Dresden

### *Freundesintrigen und reife Zeit – Schiller verlässt 1787 die Stadt*

Die unglückliche Liebe eines Freundes mit anzusehen ist zuweilen hart. Es gibt keinen wirklichen Trost, den man spenden könnte, maximal Ablenkung kann man verschaffen und der Zeit vertrauen, die dem unglücklich Verliebten helfen wird, auch wenn dieser das gerade unmöglich glauben kann. Doch kommt der Gedanke, wie sehr sich der Freund mit seiner neuen Liebe selbst schaden könnte, regt sich der Wille einzugreifen. Vielleicht sogar zu intrigieren, um der Sache ein Ende zu bereiten. So oder ähnlich muss es Minna Körner, der Ehefrau Christian Gottfried Körners gegangen sein. Seit 1785 bot das Haus Körner dem mittellosen Schiller eine Bleibe. Treulichen Zusammenhalt, so etwas wie Familie gab es dem Dichter und damit die Freiheit zum Schreiben, die er in Dresden und im beschaulichen Loschwitz genoss. Dann ein Maskenball im Winter 1787, Armors Pfeil traf zielgenau. Der 28-jährige Schiller verliebte sich ernsthaft in die 19-jährige Henriette von Arnim. Vorbei die herrlichen Zeiten, in denen die Körners mit ihm am Tische philosophierten. Vorbei auch die Zeiten produktiver Arbeit bei Schiller, Schreibblockade würde man es heute nennen. Kein Wunder, alle Gedanken der Angebeteten! Die Liebe? Im Grunde ohne Zukunft. Er mittellos und ein bürgerlicher Schriftsteller, Henriette eine von 10 Töchtern der früh verwitweten Elisabeth von Arnim, Kammerdame des kurfürstli-

chen Hofes, deren Kapital ihre Töchter waren, die es gut zu verheirateten galt. Mehrere Bewerber waren daher im Rennen, was Schiller letztlich verstörte, obwohl sich ihm die junge, doch sehr reife Henriette offen, souverän und rückhaltlos erklärte: „... so muß ich gleich am frühen Morgen an Sie schreiben und Ihnen sagen, daß ich immer und unaufhörlich an Sie denke, mich nur mit Ihnen beschäftige. Der Gedanke an Sie ist jetzt der einzige der mir wichtig ist ... Es ist wahr, ich gestehe es, daß ich vorher auch schon geliebt habe, aber bei weitem nicht so als jetzt ... Sie sind der einzige Mensch, zu welchem ich einen so hohen Grad von Vertrauen habe.“

Als der Druck des „Dom Karlos“ ernsthaft in Gefahr zu geraten scheint, an dem Schiller arbeitete, vielleicht auch Eifersüchteleien auf die neue Liebe des Dichters aufkeimen, findet Minna Körner mit ihrer Schwester Dora Stock und Körner selbst eine Lösung: Schiller muss weg aus Dresden, nicht zu weit, nach Tharandt, wo Körner ihn im Gasthaus einmietet. „Schiller war in einem Zustande leidenschaftlichster Aufregung, so daß er ganz offen gestand, daß ihn die Ungewißheit, ob er auf Erfüllung seiner Wünsche hoffen dürfe oder sie aufzugeben gezwungen sei, unfähig zu jeder Arbeit mache“, beschreibt Minna Körner. Schiller fühlte sich in Tharandt alles andere als wohl, „als wäre ich auf einer wüsten Insel ausge-



*Pavillon auf Körners Weinberg, wo Schiller wohnte*

setzt worden“, moniert er aus dem winterlichsten Wetter. „Ich habe des Tags ein halb Dutzend fürchterlich leere Stunden“, schreibt er an Körner. Eine entscheidende Wendung bahnt sich an, als Henriette mit ihrer Mutter nach Tharandt kommt – und ebenfalls ein weiterer Henriette-Anwärter. Schiller wird rasend eifersüchtig, hinzu kommt das mulmige Gefühl, mit einer Verbindung zu Henriette die Freundschaft des Körnerkreises vielleicht zu gefährden – er erkennt, dass er sich von beiden trennen muss, seiner Liebe und den Körners.

Man weiß nicht genau, wie lange Schiller tatsächlich in Tharandt blieb, auch nicht, ob er von da nach Dresden oder gleich nach Loschwitz

zurückkam, um Henriette nicht mehr zu begegnen. Zeugnisse gibt es nicht, Henriette hat alle Briefe Schillers und sicher auch einige ihr gewidmete Gedichte vernichten lassen. Am 20. Juli 1787 bestieg Schiller die Postkutsche gen Weimar, zumindest versöhnt mit dem körnerschen Kreis: „Jetzt adieu, meine Lieben. ... Meine ganze Seele ist bei euch – denn sollte Freundschaft ein so armseliges Feuer sein, daß es durch Teilung verlöre? Kein Geschöpf in der Welt kann euch die Liebe, kann euch nur den kleinsten Teil der Liebe entziehen, womit ich auf ewig an euch gebunden bin. Adieu.“

*Daniella Fischer*



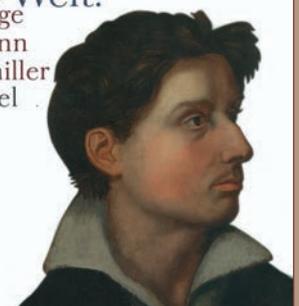
### Buchempfehlung:

„Diesen Kuß  
der ganzen Welt“

Der junge Mann Schiller

Friedrich Dieckmann,  
Insel Verlag

Friedrich  
Dieckmann  
„Diesen  
Kuß der  
ganzen  
Welt!“  
Der junge  
Mann  
Schiller  
Insel



# Postkarten-Ausstellung

## im Stadtmuseum

*Motive aus Blasewitz und vielen anderen Stadtteilen zu sehen*

Noch bis zum 15. Oktober zeigt das Stadtmuseum Dresden unter dem Titel „Das neue Dresden. Die Stadt im späten Kaiserreich auf Bildpostkarten“ eine Sonderausstellung mit seltenen, zuweilen einzigartigen Aufnahmen Dresdens auf Postkarten. Darunter sind auch Postkarten von Blasewitz, aber auch vieler anderer Orte in Dresden wie den Ufern der Elbe bis ins böhmische Tetschen, dem schwerindustriell geprägten Plauenschen Grund oder dem „lichten Osten“ – den Wohn- und Kurgebieten der Oberschicht zwischen Pillnitz und Weißem Hirsch, Kleinschachwitz und eben Blasewitz.

Von 21 Leihgebern erhielt das Museum 409 Bildpostkarten und 62 sonstige Ausstellungsobjekte. An 7 Medienstationen können Filmausschnitte angesehen werden, 5 Stadtpläne geben Aufschluss über die Lage in der Stadt, zeitgenössische Zitate aus Tagebüchern, Erinnerungsberichten und Geschichtsdarstellungen ergänzen die Ausstellung.

Das skurrilste Objekt ist das erste Einäscherungsregister des neu eröffneten Städtischen Krematoriums von 1911.

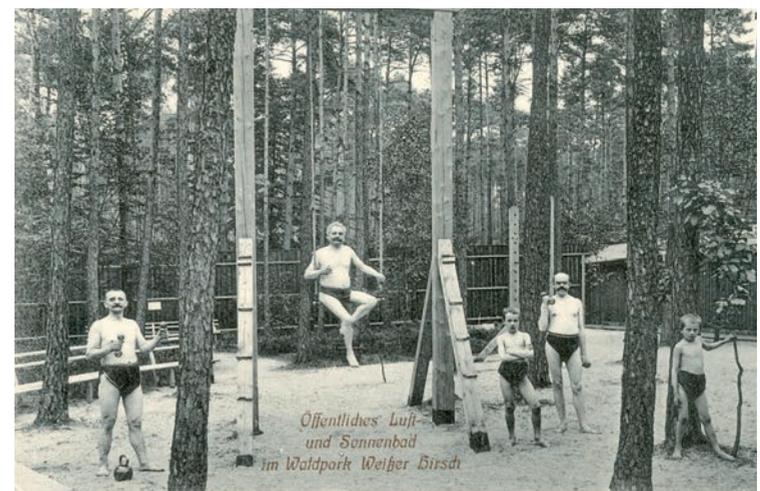
Daniella Fischer



Ausstellung Stadtmuseum Dresden • Di – So 10 – 18 Uhr, Fr 10 – 19 Uhr



Die am weitesten „gelaufene“ Bildpostkarte ist aus Tientsin/Tianjin (China), der Text wurde verfasst von Sergeant R. Biermann im Ostasiatischen Expeditionscorps, der Poststempel der K. [Kaiserlich] D. [Deutschen] Feldpostexpedition datiert vom 3.11.1900.



Alle Scans Postkarten: Stadtmuseum Dresden, Marina Stojakowi

# Tägliche Lichtblicke mit hochwertigem Premium-Mineralwasser

*Lichtenauer: ein Unternehmen, eine Familie.*

Die Lichtenauer Mineralquellen GmbH ist ein selbstständiges Tochterunternehmen der familien- und inhabergeführten Hassia Mineralquellen Bad Vilbel GmbH & Co KG. 1990 gegründet, haben sich die Lichtenauer Mineralquellen schnell als moderner und zukunftsorientierter Hersteller von alkoholfreien Getränken etabliert und sind heute das größte ostdeutsche Brunnenunternehmen.

Im Sommer 1991 lief die Produktion mit 83 Mitarbeitern an, wobei bereits im ersten Jahr ein Getränkevolumen von 22 Millionen Litern verkauft werden konnte. 1994 wurden die Produktions- und Lagerflächen um 8.000 Quadratmeter erweitert, während der Jahresabsatz erstmalig über 100 Millionen Liter stieg. Am 18. Mai 2009 konnte in Lichtenau die 3-milliardste Flasche im Beisein des sächsischen Ministerpräsidenten Stanislaw Tillich abgefüllt werden.

Heute ist das sächsische Brunnenunternehmen größte Brunnenmarke im Bereich der alkoholfreien Getränke in den ostdeutschen Bundesländern. Das Produktsortiment umfasst 45 Geschmacksrichtungen in 97 unterschiedlichen Artikeln mit einer Markenbekanntheit von 98 % in Sachsen und 82 % im gesamten Osten Deutschlands.

## Das ganze Jahr. Tag für Tag.

Mehr als 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, darunter mehr als 10 Auszubildende, arbeiten in den Bereichen Produktion, Qualitätssicherung, Logistik und Verwaltung im sächsischen Lichtenau. Die gleichbleibend hohe Qualität der Markenprodukte wird durch modernste Produktions- und Abfüllanlagen sichergestellt. Dabei sind Qualität und Reinheit oberstes Gebot. Deshalb wird Mineralwasser ständig kontrolliert: sowohl im Brunnenbetrieb als auch durch exter-



Die Lichtenauer Mineralquellen GmbH im sächsischen Lichtenau.

ne Labors. An allen Abfüllanlagen werden täglich bis zu 160 Proben entnommen und analysiert. Davon führen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Qualitätssicherung ca. 500 Analysen täglich durch. Darüber hinaus lässt die Lichtenauer Mineralquellen GmbH regelmäßig unabhängige Analysen der Mineralwässer vom renommierten Institut SGS Fresenius erstellen.

Dank der Hochleistungsanlagen und zeitgemäßen Logistik können täglich rund 800.000 Flaschen – im Sommer sogar bis zu 1,5 Millionen Flaschen – Mineralwasser und andere alkoholfreie Getränke produziert und ausgeführt werden.

## Ausgezeichnet.

Die Lichtenauer Mineralquellen GmbH ist ein nach IFS (International Featured Standards) Food zertifiziertes Unternehmen auf Version 6 mit der Bewertung „Höheres Niveau“. Der International Food Standard ist ein von Vertretern des europäischen Lebensmitteleinzelhandels ins Leben gerufene Zertifizierungsverfahren zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit sowie des Qualitätsniveaus bei der Produk-

tion von Lebensmitteln.

Darüber hinaus schnitten die Lichtenauer Mineralwässer in verschiedenen Verbraucher- und Geschmackstests hervorragend ab. 2016 wurden alle Mineralwässer der Marke Lichtenauer erneut mit dem Goldenen Preis der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ausgezeichnet. Auch das International Taste & Quality Institute (iTQi), das zahlreiche Spitzenköche und Sommeliers vereint, hat die Lichtenauer Mineralwässer erneut mit dem Superior Taste Award ausgezeichnet.

## Mineralwasser: Idealer Begleiter zum Wein

Die Wahl des richtigen Mineralwassers hat nicht nur einen repräsentativen Charakter in Gastronomie und Hotellerie; sie ist auch Ausdruck einer neuen Genusskultur. Wasser gilt als das ideale Begleitgetränk zu Essen und Wein.

Mit dem Mineral-Ideal ist das Lichtenauer Mineralwasser aus den Tiefen des erzgebirgischen Beckens von Natur aus einzigartig, harmonisch leicht und ausgewogen mineralisiert. Durch den besonders milden Geschmack, den es bereits in vielen Verkostungen unter Beweis stellen konnte, unter-



Ministerpräsident Stanislaw Tillich bei der Abfüllung der 3-milliardsten Flasche in Lichtenau.

streicht es sowohl den Genuss von edlen Speisen als auch ausgesuchten Weinen. In der Gastronomie in den ostdeutschen Bundesländern hat sich Lichtenauer Mineralwasser deshalb mittlerweile fest etabliert. Dabei setzt das sächsische Brunnenunternehmen auf ein Individualglasgebinde und bietet das exklusive Sortiment in unterschiedlichen Flaschengrößen an.

Die exklusiven Glasflaschen in der klassisch eleganten Tropfenform integrieren sich harmonisch in die Tischdekoration. Die leichte Blaufärbung unterstreicht die Hochwertigkeit des Produkts und wertet die Dekoration auf. Somit setzt das edle Flaschendesign Akzente und spricht Genussliebhaber an, die Wert auf eine stilvolle Tischkultur legen.

### Wie dem Wein das Wasser reichen?

Für den maximalen Weingenuss ist die Auswahl des richtigen Mineralwassers essenziell. Die natürlich gegebene Mineralienkombination des Lichtenauer Mineralwassers sorgt für einen harmonischen Geschmack, der sich dem Wein unterordnet. Es lässt dem Wein Raum zur Entfaltung und kann auf diese Weise sogar die Wahrnehmung der Aromen unterstützen. Darf es bei Weißweinen ein kräftigeres Mineralwasser mit hohem oder mittlerem Kohlendioxidgehalt sein, vertragen Rotweine besser ein stilles oder sanftes Mineralwasser. Rotwein enthält viele Gerbstoffe, die dem Wein einen leicht bitteren oder säuerlichen Geschmack verleihen. Kohlendioxid würde diesen Geschmack verstärken und den Genuss des Weines beeinträch-

tigen. Bei süßen Dessertweinen dagegen darf es schon das kräftige Mineralwasser mit viel Kohlendioxid sein. Es mildert die Süße ab.

Die richtige Temperatur spielt aber nicht nur beim Wein eine wichtige Rolle für den Geschmack, sondern auch beim Mineralwasser: Die ideale Trinktemperatur von Mineralwasser mit Kohlendioxid liegt bei mindestens 10 bis 12 °C und von Mineralwasser ohne Kohlendioxid bei Zimmertemperatur.

### Gemeinsam aus der Region – gemeinsam für die Region.

Dem Mineralwasser als Geschenk der Natur trägt der sächsische Mineralbrunnen mit ökologischem Denken und Handeln Rechnung. Umweltschutz bezieht sich aber nicht

nur auf die Produkte, sondern auf alle Abläufe und Tätigkeiten des Unternehmens. Im Sinne der Nachhaltigkeit wurde nicht nur eine neue ökologische Generation an Gabelstaplern in Betrieb genommen, sondern auch der komplette Fuhrpark erneuert und auf kraftstoffeffiziente Fahrzeuge umgerüstet. Durch den Erwerb dieser verbrauchsreduzierten Nutzfahrzeuge wurden die Umweltbelastungen des Getränketransports erneut deutlich reduziert.

Getreu dem Motto „Gemeinsam aus der Region – gemeinsam für die Region“ kooperieren die Lichtenauer Mineralquellen nicht nur mit regional ansässigen Unternehmen, sondern pflegen auch langjährige Engagements – ob im kulturellen, sportlichen

oder sozialen Bereich. Das sächsische Brunnenunternehmen engagiert sich seit vielen Jahren in zahlreichen Projekten und Institutionen in den Bereichen Sport und Gesundheitsförderung sowie Soziales und Kultur. Dabei arbeitet Lichtenauer unter anderem eng zusammen mit dem SchillerGarten Dresden – ob beim Dixieland oder auch beim Oberelbe-Marathon. „Wir freuen uns sehr über die kundentreue und vor allem die langjährige, partnerschaftliche Zusammenarbeit mit dem SchillerGarten und seinen Vertretern“, sagt Paul K. Korn, Geschäftsführer der Lichtenauer Mineralquellen GmbH.

PR



Genuss  
in seiner  
schönsten Form

LICHTENAUER.  
MEIN TÄGLICHER LICHTBLICK.



## Brandschutz und zweiter Rettungsweg

Über den baulichen Brandschutz und speziell über den sogenannten zweiten Rettungsweg wird derzeit intensiv und kontrovers diskutiert. Kontrovers deshalb, weil sich in der behördlichen Praxis ein Paradigmenwechsel abzeichnet: Nachdem über Jahre hinweg „eine mit Rettungsgeräten der Feuerwehr erreichbare Stelle der Nutzungseinheit“ als zweiter Rettungsweg anerkannt wurde, geben sich die Bauaufsichtsbehörden in Sachsen neuerdings damit nicht mehr zufrieden, sondern verlangen einen zweiten baulichen (!) Rettungsweg. Dies zudem nicht nur bei der Genehmigung neuer, sondern auch nachträglich bei bereits bestehenden Gebäuden. Dass die Betroffenen mit Unverständnis und teilweise auch mit Empörung reagieren, ist angesichts der Kosten vor allem für die nachträgliche Herstellung eines zweiten Rettungsweges verständlich. In den allermeisten Fällen dürfte sich die Bauaufsicht allerdings auf dem Boden des Gesetzes – konkret der Sächsischen Bauordnung (SächsBO) – bewegen. Folgende Gründe sind hierfür ausschlaggebend:

Rechtsgrundlage für die Herstellung des ersten und zweiten Rettungsweges ist die Vorschrift des § 33 SächsBO: Nach deren Absatz 1 gilt, dass bei Nutzungseinheiten mit mindestens einem Aufenthaltsraum wie Wohnungen, Praxen, selbständige Betriebsstätten in jedem Geschoss mindestens zwei voneinander unabhängige Ret-

tungswege ins Freie vorhanden sein müssen, allerdings dürfen beide Rettungswege innerhalb desselben Geschosses über denselben „notwendigen Flur“ führen. „Notwendige Flure“ sind nach § 36 Abs. 1 Satz 1 SächsBO solche, über die Rettungswege aus Aufenthaltsräumen oder aus Nutzungseinheiten mit Aufenthaltsräumen zu Ausgängen in notwendige Treppenträume oder ins Freie führen.

In ihrem Absatz 2 enthält die Vorschrift des § 33 SächsBO eine spezielle Regelung für Nutzungseinheiten, die nicht zu ebener Erde liegen: Hier muss der erste Rettungsweg über eine sogenannte „notwendige Treppe“ führen. Darunter ist nach § 34 Abs. 1 Satz 1 SächsBO eine Treppe zu verstehen, über die jedes Obergeschoss und der benutzbare Dachraum eines Gebäudes zugänglich sind. Der zweite Rettungsweg kann nach § 33 Abs. 2 Satz 2 SächsBO eine weitere notwendige Treppe oder eine mit Rettungsgeräten der Feuerwehr erreichbare Stelle sein. Ein zweiter Rettungsweg ist nach § 33 Abs. 2 Satz 3 SächsBO dann entbehrlich, wenn die Rettung über einen sicher erreichbaren Treppenraum möglich ist, in den Feuer und Rauch nicht eindringen können (sog. Sicherheitstreppe).

Die Variante eines zweiten Rettungsweges über Rettungsgeräte der Feuerwehr ist aber nach § 33 Abs. 3 Satz 2 SächsBO nur zulässig, wenn

keine Bedenken wegen der Personenrettung bestehen. Dabei kommt es nicht auf die Sichtweise des Bauherrn, sondern auf die der Bauaufsichtsbehörde und vor allem auf die der Feuerwehr an. Dabei gilt folgender Bewertungsmaßstab, der auch in der Rechtsprechung anerkannt ist: Von dem Zeitpunkt an, ab dem der erste Rettungsweg wegen Feuer bzw. wegen Hitze- oder Rauchentwicklung nicht mehr begehbar ist, verbleiben für die Rettung über den zweiten Rettungsweg nur rund 20 Minuten. Danach muss bei den im Gebäude befindlichen und auf ihre Rettung wartenden Personen mit gesundheitlichen Beeinträchtigungen durch Rauchentwicklung gerechnet werden. Pro Person muss mit einem Zeitaufwand für die Rettung von durchschnittlich 3-5 Minuten gerechnet werden. Das bedeutet, dass nur bei günstigen Begleitumständen mehr als sieben Personen über Rettungsgeräte aus den Obergeschossen gerettet werden können. Dies verdeutlicht, wie begrenzt die Möglichkeiten einer Personenrettung über die Rettungsgeräte der Feuerwehr sind.

Bestehen bei einem in zulässiger Weise errichteten Gebäude zum jetzigen Zeitpunkt Bedenken wegen der Personenrettung über Rettungsgeräte der Feuerwehr, dann ist dieser Rettungsweg als zweiter Rettungsweg nach § 33 Abs. 3 Satz 2 SächsBO unzulässig. Es muss eine andere Lösung gefunden werden: Soll die Nutzung der Obergeschosse im bisherigen Umfang aufrecht erhalten bleiben, ist als zweiter Rettungsweg nur eine weitere notwendige Treppe zulässig.

Weigert sich der Eigentümer/Bauherr, eine solche Treppe zu errichten, kann ihn die Bauaufsicht zwar hierzu nicht zwingen. Sie kann jedoch die Nutzung der Obergeschosse so beschränken, dass die Bedenken gegen eine Rettung über Rettungsgeräte der Feuerwehr ausgeräumt sind. Im Extremfall kann die Bauaufsicht die Nutzung der Obergeschosse ganz untersagen (§ 80 Satz 2 SächsBO).

Von der Änderung dieser Verwaltungspraxis ist übrigens auch der SchillerGarten betroffen: Auch hier führte der zweite Rettungsweg bislang über die Rettungsgeräte der Feuerwehr. In Absprache mit der Bauaufsicht hat sich die Geschäftsführung des SchillerGartens entschlossen, einen zweiten baulichen Rettungsweg herzustellen. Da das Gebäude des SchillerGartens denkmalgeschützt ist, bleiben für die Realisierung eines zweiten Rettungsweges allerdings nur wenige Möglichkeiten, die technisch anspruchsvoll und damit beinahe zwangsläufig auch kostenintensiv sind. Ein Bauantrag wird gegenwärtig vorbereitet und in Kürze eingereicht.

*Dr. Andreas Henke  
Rechtsanwalt, Fachanwalt  
für Verwaltungsrecht,  
Dresden*



**Tiefenbacher**  
RECHTSANWÄLTE | STEUERBERATER



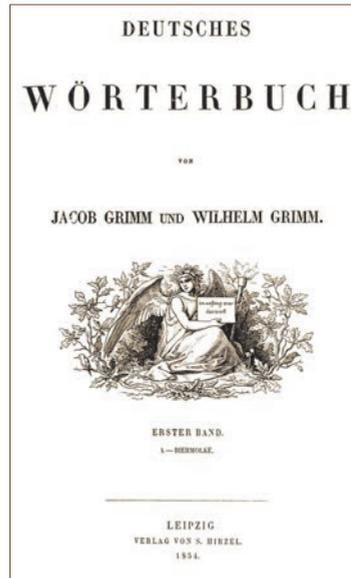
## Ketschup und Majonäse – nicht mehr zeitgemäß

*Keine Genussempfehlung -  
Neue Regeln für die Rechtschreibung*

Nicht nur, dass der Verzehr von „Ketschup“ und „Majonäse“ ungesund sein soll – diese Schreibweise wird dem Schüler, der sie verwendet, zukünftig einen roten Fehlerstrich vom Lehrer einbringen. Denn nach den neuesten Änderungen im „Amtlichen Regelwerk der deutschen Rechtschreibung“ sind diese Worte wie auch einige andere (wieder) gestrichen worden. 105 Seiten lang ist die „Aktualisierte Fassung“ dieses Regelwerkes, das von Vertretern aus Deutschland, Österreich, der Schweiz, Liechtenstein, Südtirol und der deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens verabschiedet wurde und ab sofort in Kraft trat. Dem Regelwerk nach heißt es jetzt wieder „Ketchup“ und „Mayonnaise“.

Bedeutende Neuerung ist die Schaffung eines Großbuchstabens für das „ß“, was besonders für die korrekte Schrei-

bung von Eigennamen in Pässen wichtig ist. Manche Adjektive werden nunmehr groß geschrieben wie zum Beispiel der „Heilige Vater“ oder die „Goldene Hochzeit“. Für wieder andere Fälle ist der Gebrauch mit Groß- oder Kleinschreibung gestattet wie bei der mittleren/ Mittleren Reife oder dem technischen/Technischen Direktor. Ab sofort gibt es nur noch „Grizzlybären“ und keine „Grislibären“ mehr, Yoga ist Yoga und kein „Joga“ und das Varieté kommt wieder zurück zu seinem Akzent anstatt mit „Varietee“ an eine Teesorte zu erinnern. Auch das „H“ in den Spaghetti wird wieder Pflicht, möglicherweise war dem einen oder anderen entgangen, dass man das aktuell hätte weglassen dürfen ... Dies ist verzeihlich, gehören die Spaghetti doch laut Duden-Redaktion zu den „recht-schreiblich schwierigen Wör-



*Deutsches Wörterbuch der Gebrüder Grimm zu Beginn des 19. Jahrhunderts*

tern“, die in Deutschland oft falsch geschrieben werden. Wer Spaghetti also schon immer mit „H“ geschrieben hat, liegt nun wieder richtig nach kurzer Fehlerphase.

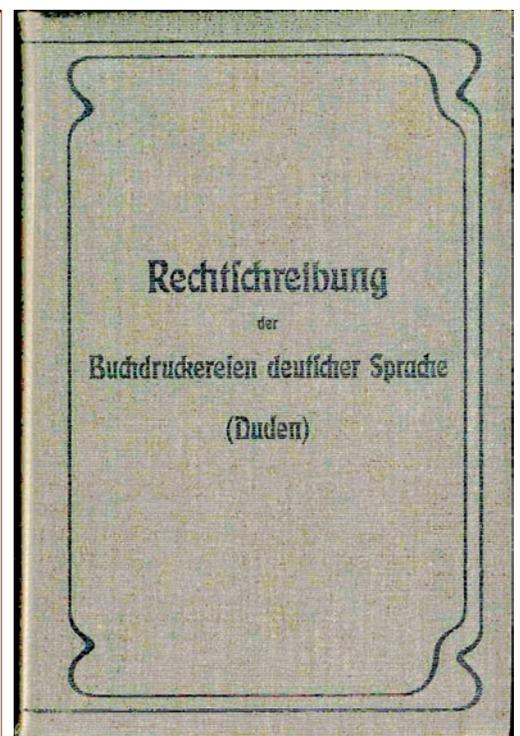
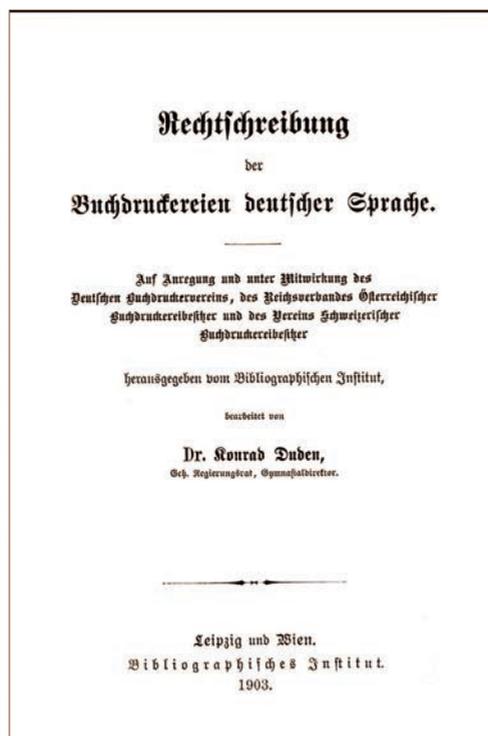
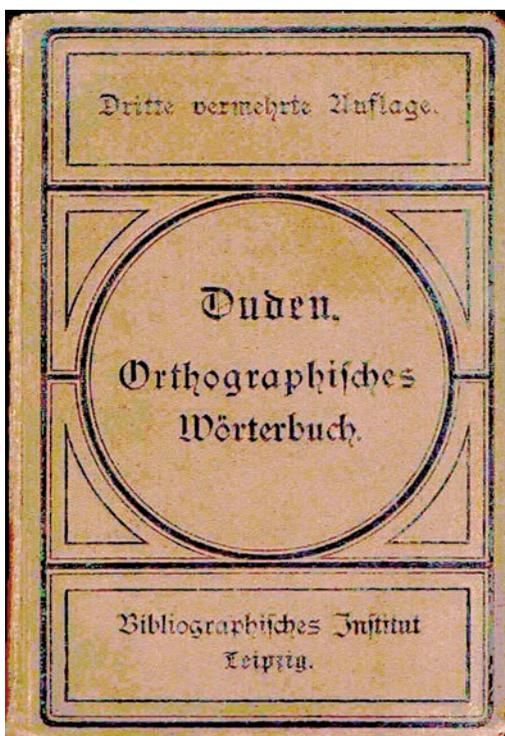
Konrad Duden war es im Übrigen, dem der Durchbruch zu einer einheitlichen deutschen Rechtschreibung gelang. Mit seinem Wörterbuch „Vollständiges Orthographisches Wörterbuch der deutschen Sprache“ setzte er 1880 einen weiteren Meilenstein, nachdem bereits die Gebrüder Grimm zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit ihrem „Deutschen Wörterbuch“



*Konrad Duden-Denkmal in Bad Hersfeld*

eine Basis geschaffen hatten. Auf der II. Orthographischen Konferenz von 1901 wurde die deutsche Schriftsprache dann erstmals einheitlich geregelt, seither wird die deutsche Rechtschreibung von der Redaktion des Duden weiterentwickelt.

*Daniella Fischer*



## Urlaub zu Hause

### Hochwertige Gartenmöbel-Angebote bei Queen of Gardens

Wer die Lohmener Straße hinter Pillnitz Richtung Pirna fährt kann es links in den Weinbergen nicht übersehen: das moderne Gebäude mit der Aufschrift „Queen of Gardens“. Ein Gartenmarkt? Ein Pflanzhändler? Das neugierige Abbiegen in den Dorfplatz wird so manchen erstaunen, denn er findet nichts dergleichen hier, sondern viele Quadratmeter Showroom für hochwertige, exklusive Terrassen- und Gartenmöbel. Doch nicht nur das, unter dem großen Begriff „Outdoor Living“, was so viel wie „draußen leben“ bedeutet, haben Eddy Saris und seine Frau hier eine exklusive Unter-freiem-Himmel-Lebenswelt zum Anfassen aufgebaut, wo der Kunde auch Terrassenüberdachungen, Sonnenschirme und -segel, Gefäße und Beleuchtungen sehen kann. „Wir sind seit etwa acht Jahren am Markt“, so Eddy Saris, „und haben keine 08/15-Lösungen, sondern hochwertige Marken und Produkte. Manche unserer Kunden fahren 300 oder mehr Kilometer, wir sind überregional tätig.“ Und dann hält der gebürtige Niederländer ein wahres Plä-

doyer für das Leben auf Terrasse und Balkon: „Wir sitzen eingesperrt in unseren Räumen, aber wir können uns das Leben auch in unseren Breiten auf der Terrasse schön machen und uns jeden Tag wie im Urlaub fühlen, warum denn nur einmal im Jahr irgendwo anders? Für heiße Tage haben wir exklusive Sonnenschirme und -segel, ist es kühler, machen Terrassenüberdachungen von uns das Leben draußen möglich. Und erst unsere Möbel, die sehen doch aus, als ob sie auch im Wohnzimmer stehen könnten! Aber unsere Kunden müssen sie nicht wegräumen oder immer abdecken. Es sind spezielle Materialien für den Außeneinsatz. Wenn man dann erst noch entdeckt wie es ist, so oft wie möglich draußen zu kochen! Das ist einfach etwas anderes als unter der Dunstabzugshaube“, begeistert sich der Unternehmer leidenschaftlich.

Draußen kochen und grillen – auch das bedient Queen of Gardens, mit Grillgeräten von Weber und dem größten Weber Grill Shop in Sachsen. Funkelnd und mit einla-



Eddy Saris in seinem Showroom



Eddy Saris und seine Frau

dend geöffneten Hauben stehen sie im Verkaufsraum, diese Weber Grills, als riefen sie dem Kunden zu: „Grill mit mir!“. Eddy Saris ist sich sicher: „Es gibt nichts vergleichbares auf dem Markt“. Vom Steak über die Weihnachtsgans bis zur Pizza bereitet die Familie alles auf dem Weber Grill zu, ja sogar der Kuchen wird auf dem Grill gebacken bei Familie Saris, die vor vielen Jahren eines der ersten Paare waren, das seine Hochzeitsfeier 2004 im gerade wieder eröffneten SchillerGarten zelebrierte.

Damit auch die Käufer ihrer Weber Grills und andere Interessierte in den Genuss perfekten Grillens mit Deckel kommen, haben die Saris die „Grillakademie“ ins Leben gerufen. Dort bereiten die Teilnehmer auf ver-

schiedenen Weber Grills ein genüssliches 4-Gänge-Menü zu und erhalten das Rüstzeug für den perfekten Umgang mit ihrem Grill. „Voraussetzung sind natürlich immer hochwertige Grillzutaten, die der Kunde unter anderem in der Fleischerei am SchillerGarten erhalten kann.“ Auch wer die exklusiven Gartenmöbel und hochwertigen Grills nicht auf seine Terrasse stellen kann – ein Besuch bei Queen of Gardens lohnt auch für kleinere Accessoires und die zahlreichen Grillzubehör-Angebote im Shop.

*Daniella Fischer*



## Heiße Sache

### Grillen mit Holzkohle

Ein lauer Sommerabend, ein kleines Lüftchen und der verführerische Geruch nach frisch gegrillten Würstchen. Mit gekonntem Schwung dreht der Koch sie um am offenen Grill im Biergarten des SchillerGartens. Die richtige Bräune müssen sie noch bekommen, von jeder Seite. Dann erst finden sie den Weg zum Gast. Mit Ketchup oder Senf, Brötchen oder Brezel, ganz nach Belieben.

Befeuert wird der Grill im SchillerGarten ganz traditionell mit Holzkohle. Holz-Kohle – ja, was denn nun, Holz oder Kohle? Und wie wird die eigentlich hergestellt?

Das Handwerk des Köhlerns ist eines der ältesten der Menschheit. Bereits im Altertum wurde Holzkohle in Meilern hergestellt. Beim traditionellen Köhlern wird zunächst Holz zu einem großen Hügel aufgeschichtet und mit Erde luftdicht abgeschlossen. Der Köhler sorgt anschließend dafür, dass das

Holz zum Glühen gebracht wird, bis auf etwa 275 Grad wird es erhitzt. Das Holz darf nicht mehr als 13 bis 18 Prozent Wasser enthalten und verkohlt bei den von selbst entstehenden Temperaturen von 350 bis 400 Grad zu Holzkohle. Köhler führten in der Vergangenheit ein einsames, karges Leben, immer in der Nähe ihrer Meiler, die sie ständig auf der richtigen Temperatur halten mussten. Der Beruf galt im Mittelalter als unehrenhaft, dunkle Machenschaften wurden den Köhlern nachgesagt. In Deutschland ist der Beruf des Köhlers nahezu ausgestorben. Nur in Vereinen halten begeisterte Menschen das Köhlerhandwerk am Leben, so im Europäischen Köhlerverein oder dem Köhlerverein Glasofen.

Die Holzkohle wird heutzutage in großen Fabriken hergestellt, nicht mehr unter freiem Himmel, sondern in großen luftdichten Räumen, den so genannten Retorten-



Foto: © Bigstock

öfen. Auch für die heutigen Prozesse muss das Holz zunächst getrocknet werden, entweder in der Luft oder in Öfen, erst dann kann es verkohlt werden. Das erfolgt nicht mehr mit Glut sondern mit modernen Gasbrennern. Der einzige Buchen Grill-Holzkohlehersteller im Retorten-Verfahren in Deutschland ist die proFagus GmbH nahe Göttingen, wo seit 1896 Holzkohle produziert wird. Die Firma verwendet ausschließlich einheimische Buchen-Resthölzer, die naturbelassen verarbeitet werden. Kein Baum wird für die Produktion gefällt, schon gar kein Tropenholz verarbeitet. Aus drei Tonnen unbehandeltem Buchenholz entste-

hen eine Tonne Grill-Holzkohle und 2 Tonnen Nebenprodukte wie Säuren und Teere. Diese Nebenprodukte versickern nicht wie beim Meiler- oder Köhlerverfahren in der Erde, sondern werden extrahiert und weiter aufbereitet.

Mittlerweile haben die Würstchen auf dem Grill im Biergarten wohl die rechte Bräunung erreicht, der Koch legt sie mit letztem prüfenden Blick auf die Seite und beim Verkauf lautet die Empfehlung: Der erste Biss gilt nur der Wurst – ohne Ketchup und ohne Senf. Wem läuft da jetzt nicht auch das Wasser im Mund zusammen?

*Daniella Fischer*

In DD-Oberloschwitz wohnen.



**Hier wohnt man, in Dresden  
Oberloschwitz, dem charmanten  
und grünen Wohnviertel.**

Wohnen Sie in einmaliger, unverbaubarer Lage in einem hochwertig **sanierten** Denkmal über dem Elbhang.

- **4-Zi.-Eigentumswohnung**, 184 m<sup>2</sup> Wfl.
- Wohnzimmer mit angrenzender Wohnküche
- große **Südterrasse**
- mediterranes Flair durch Sandsteinmauern und bodentiefen Fenstern mit Fensterläden
- **Raumhöhen über 3 m**
- **Nutzen Sie die Sonder-AfA!**

Machen Sie diese traumhafte Wohnung zu Ihrem neuen zu Hause.

**Interessiert? Kommen Sie zur Besichtigung:**

Malerstraße 31, Mi 17–19 Uhr, Sa/So 10–14 Uhr  
verkauf.dresden@baywobau.de



**Baywobau.de Dresden**

**0351/87603-14**

## Der dümmste Bauer hat die größten Kartoffeln

Wie an jedem Sprichwort ist auch hier etwas dran. Normalerweise wünscht man ja gleichmäßig große Kartoffeln, was der Bauer erreicht, indem er die Pflanzabstände einhält zwischen den Kartoffelreihen und den einzelnen Pflanzen. Tut er dies nicht und lässt die Abstände mal groß mal klein – dann erntet er auch Kartoffeln, die besonders

groß werden. Was im Umkehrschluss heißt: Mach doch mal etwas anders, dann kommt auch etwas anderes heraus! Eigentlich ist das ja aber schlau ...

Mehlig, vorwiegend festkochend oder festkochend – wer im Supermarkt Kartoffeln kauft, orientiert sich vordergründig an diesen Eigenschaften.



Pl. 234. Morelle tubéreuse (Pomme de terre).  
Solanum tuberosum L.

ten. Nur die wenigsten schauen, ob sie die Sieglinde, die Linda oder die Agata kaufen. Sättigungsbeilage ist sie, die Kartoffel, ein Wort, das die Verfechter der „wenig-Kohlehydrate“-Bewegung gar nicht mögen und die Kartoffel daher eher meiden. Deren Konsum im Übrigen in Deutschland generell zurück geht. Etwas über 50 Kilogramm verspeisen die Deutschen im Gegensatz zum Jahr 2000, wo es noch um die 70 Kilogramm waren.

Nicht jede Kartoffel eignet sich für alle Speisen und welche Kartoffelsorten zugelassen sind, weiß das Bundessortenamt in Hannover, denn dort müssen sie registriert sein und genießen für 30 Jahre Sortenschutz. Die älteste Kartoffel in der

Sortenliste ist die „Sieglinde“: eine gelbe Kartoffel mit langovalen bis langen, gelben Knollen, fein würzigem Geschmack, festkochend und bestens geeignet für Salat, Salz-, Pell- und Bratkartoffeln. Mehligere Sorten sind trockener und weicher. Je mehr Stärke eine Kartoffel enthält, desto lockerer wird sie. So werden aus Adretta, Freya und Augusta leckere Kartoffelpürees, Suppen, Klöße und Kartoffelpuffer zubereitet. Agria, Solana, Quarta und Granola gehören zu den vorwiegend festkochenden Kartoffeln. Ihre Schale platzt beim Kochen leicht auf. Sie sind die idealen Salz-, Pell- und Bratkartoffeln.

Die Kartoffel des Jahres, auch das wird seit 2006 gekürt, ist 2017 die Sorte „Weinberger



DER NEUE JEEP COMPASS.  
WAS AUCH IMMER IHR ZIEL IST.

BEFOLGE DIE REGELN  
ROUTE WIRD NEU BERECHNET

4 JAHRE

Jeep  
DAS ORIGINAL

### JETZT AB 249,- € MTL. FINANZIEREN.<sup>1</sup>

Es gibt eine Million wunderschöne Wege, ans Ziel zu kommen. Entdecken Sie jetzt bei uns den neuen Jeep Compass mit zahlreichen Ausstattungshighlights wie:

- Allradantrieb Jeep, Active Drive
- 9-Stufen-Automatikgetriebe
- 2-Zonen-Klimaautomatik
- Uconnect™ 8,4"-Navigationssystem
- Apple CarPlay
- Android Auto™

Kraftstoffverbrauch (l/100 km) nach RL 80/1268/EWG für den Jeep Compass Opening Edition 2.0i MultiJet 103 kW (140 PS): innerorts 6,6; außerorts 5,1; kombiniert 5,7. CO<sub>2</sub>-Emission (g/km): kombiniert 148.

<sup>1</sup> Ein unverbindliches Formula-Finanzierungsbeispiel, vermittelt für die FCA Bank Deutschland GmbH, Salzstraße 139, 74076 Heilbronn, z. B. für den Jeep Compass Edition 2.0i MultiJet 103 kW (140 PS): Barpreis 35.890,- €, effektiver Jahreszins 3,99%, Sollzinssatz gebunden, p. a. 3,92%, Nettodarlehensbetrag 24.920,89,- €, Gesamtbetrag 28.242,79,- €, max. Laufleistung 10.000 km p. a., 46 Monatsraten à 249,- €, Anzahlung 6.462,31,- €, Schlussrate 16.474,79,- € oder Rückgabe des Fahrzeuges.

<sup>2</sup> 2 Jahre Fahrzeuggarantie und 2 Jahre gleichwertige Jeep, Neuwagenanschlussgarantie inkl. europaweiter Mobilitätsgarantie der Allianz Versicherungs-AG gemäß deren Bedingungen.

Android Auto und weitere Marken sind geschützte Marken von Google Inc.

CarPlay ist ein eingetragenes Warenzeichen von Apple Inc.

Privatkundenangebot, gültig für nicht bereits zugelassene Neufahrzeuge bis zum 31.08.2017. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Abbildung zeigt Sonderausstattung.

Jeep, ist eine eingetragene Marke der FCA US LLC.

**GLÖCKNER**  
Wir lieben Automobile.de

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

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

www.gloekner-automobile.de  
info@gloekner-automobile.de

Follow us



Schloßkipfler“. Kartoffel des Jahres wird man aber nicht einfach so, dazu muss die Kartoffel schon einiges leisten. Zur Auswahl stehen immer sechs Sorten, die alle älter als 30 Jahre sein müssen. Gute Chancen auf die Kartoffel des Jahres haben Pflanzen mit einer hohen Resistenz gegen Schädlinge, einem charakteristischen Geschmack oder eine „besondere Anbauwürdigkeit“.

Im Übrigen, die Petition im Bundestag, die 2016 jemand

einbrachte, um endlich mehr männliche Kartoffelnamen zu bekommen, ist gescheitert (Potz Blitz berichtete in einer früheren Ausgabe). 50.000 Stimmen braucht es, damit sich der Bundestag mit einer Sache beschäftigt, unser Kartoffelfreund hat nur 108 zusammengebracht.

Daniella Fischer



### Gerichte für mehlig kochende Kartoffeln:

- Kartoffelsuppe und Kartoffelcremesuppe • Püree
- Gnocchi • Knödel • Kroketten • Ofenkartoffel
- Aufläufe • Salzkartoffeln

## SchillerGarten-Moussaka

für 4 Personen

Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kalbshackfleischsoße und Schafskäse gratiniert

Zutaten:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

500g Kalbshack (alternativ auch gemischtes Hack)

300 g Naturjoghurt

2 EL Tomatenmark

1 Dose geschälte, gewürfelte Tomaten

1 kg festkochende Kartoffeln (Annabelle)

200 g Schafskäse

Salz, Pfeffer, Muskat, Oregano

Butter zum einfetten der Auflaufform

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch würfeln und in Öl schwitzen.

Das Hackfleisch zugeben und etwa 5 Minuten braten.

Das Tomatenmark kurz anbraten, dann die Schälto­maten einrühren. Kräftig würzen mit Salz, Pfeffer, Oregano und alles 10 Minuten kochen lassen.

Kartoffeln und Zucchini in Scheiben schneiden. Kartoffeln anschließend 10 Minuten kochen. Kartoffeln, Hackfleisch, Zucchini und Joghurt in eine gefettete Auflaufform geben, den geriebenen Schafskäse darüber streuen und alles bei 180 Grad 35 bis 45 Minuten backen.



Foto: © Dörte Gerlach



Schweiz



Sächsische Schweiz

Gastgeber aus Leidenschaft



Sächsische Schweiz



Mallorca

## Kraxlhütte

Top sanierte Ferienhäuser  
für bis zu 13 Personen  
in Traumlagen

☎ 0351/ 26 55 313  
[www.kraxlhuette.de](http://www.kraxlhuette.de)

## Potz Blitz – es blitzt!

Blitz-Informationsdienst präsentiert den  
Blitz-Atlas 2016

„Was, der Blitz! Das ist ja die Gustel von Blasewitz“ – so lautet er eigentlich richtig, der Spruch aus Schillers Wallenstein, in dem er die Johanne Justine Segedin, unsere „Gustel von Blasewitz“ verewigt. Der Volksmund machte über die Jahre daraus dann das berühmte „Potz Blitz“, was auch der Namensgeber unserer Zeitung ist.

Der aktuelle Blitzatlas, der jährlich vom Blitz-Informationsdienst von Siemens veröffentlicht wird, hat nun nichts mit Schiller zu tun, weist aber beeindruckende Zahlen aus. So ist der Erzgebirgskreis gefolgt von Bautzen der blitzintensivste Ort in Sachsen. 4.854 Erdblitze gab es da, in Bautzen 4.826. Dagegen mussten die nur 925 Blitze in Dresden verschwindend gering an, geschweige denn die im Stadtkreis Flensburg, nur 10 Mal soll es da geblitzt haben. Die meisten Blitze mussten die Leute in Wesel ertragen. Der nordrhein-westfälische Landkreis Wesel ist

Deutschlands Blitz-Hauptstadt 2016 mit 4,1 Blitzeinschlägen pro Quadratkilometer. Insgesamt, so in der Pressemitteilung von Siemens zu lesen, ging die Zahl der Blitzeinschläge in Deutschland auf 431.644 zurück. Dies ist deutlich weniger als 2015, als noch rund 550.000 Blitzeinschläge ermittelt wurden. Es ist der niedrigste Stand an Blitzeinschlägen seit 1999.

Wie aber, wird sich der blitzinteressierte Leser fragen, kann man denn Blitze überhaupt zählen, wenn bei einem Gewitter der ganze Himmel nur so flackert und man sich am liebsten unter der Decke verstecken würde? Eine Schlüsselrolle hierfür spielt die fortschreitende Digitalisierung, insbesondere die rasant gestiegenen Rechen- und Speicherkapazitäten, eine schnellere Datenübertragung und effizientere Algorithmen zur Datenauswertung. Dadurch wird auch das 1991 etablierte Blitzinformationssystem immer schnel-

ler und präziser. Zur Erfassung der Blitze nutzt der Dienst rund 160 verbundene Messstationen in Europa und betreut das Messnetz in der Schweiz, Deutschland, Großbritannien, Polen, Benelux, Tschechien, der Slowakei und Ungarn. „Während es früher bis zu 30 Sekunden gedauert hat, bis Informationen



BU

zu einem neuen Blitzeinschlag im System abrufbar waren, dauert es heute nur noch zehn“, erklärte Stephan Thern. „Heute können wir rund die Hälfte der Blitze auf besser als 100 Meter genau bestimmen.“

In der Statistik von Siemens sind im Übrigen nur die Erdblitze erfasst. Wie oft die Autofahrer „geblitzt“ werden, steht in anderen Statistiken. Zum Beispiel der der Stadt

Dresden. Absoluter Spitzenreiter 2016 sind hier die beiden Blitzer auf der Waldschlößchenbrücke. Die zur Neustädter Seite ausgerichtete Anlage brachte bei 4.232 Fotos 116.368 Euro ein, die auf der anderen Seite bei 14.015 Fotos stattliche 409.344 Euro.

Daniella Fischer



**Radeberger Spezialausschank**

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

## Team SchillerGarten

### Steve Lucas

Steve ist einer von vier Beilagenköchen im SchillerGarten. Der gebürtige Kamenzer ist seit 2013 im Team, nachdem er in einer kleinen Dorfgaststätte Koch gelernt



hatte. Eigentlich wollte er nie in die Stadt, ist anfangs gependelt, aber entschloss sich dann doch zum Umzug nach Dresden. Nun ist er hier für Gemüse sowie die Sättigungsbeilagen mitverantwortlich und dabei in seinem Traumberuf angekommen. Schon als kleiner Junge wollte er Koch werden, wie die Omis der Familie und auch seine Mutter. Im SchillerGarten gefällt ihm das überwiegend junge Team, viel Zeit neben dem Job bleibt nicht und so passt es bestens, dass die Kollegen auch seine Freunde sind. Mit ihnen geht er in seiner Freizeit im Großen Garten joggen, Tischtennis oder Fußball spielen. Sein Lieblingsgericht ist Lachs mit Spinat, aber er gibt zu, auch den Patisserie-Kreationen mitunter nicht widerstehen zu können.

### Philipp Kreibig

Philipp ist ebenfalls Beilagenkoch – Entremetier wie es korrekt heißt. Vor fünf

Jahren begann er seine Lehre im SchillerGarten, wollte danach aber immer schon Erfahrungen im Ausland sammeln. So nutzte er die Gelegenheit am Austauschprogramm des Traditionsgasthauses mit einem österreichischen Restaurant teilzunehmen und ist seit zwei Jahren im Winter in Österreich, im Sommer in seiner Heimatstadt Dresden. Im SchillerGarten gefällt ihm die ganze Atmosphäre, Dresden sei sowieso genial, begeistert er sich und findet die Arbeitskollegen fet-



zig. In seiner Freizeit in Österreich fährt er gerne Ski, aber oft sitzt der Autofan aber auch mit einem Kollegen einfach im Auto und genießt das Fahren – irgendwohin. Sein Lieblingsessen im SchillerGarten: die Bratwurst, klassisch mit Senf und Ketchup.

### Lea Geldmacher

Während andere Teammitglieder des SchillerGartens zum Teil von weit her kommen, mitunter sogar aus dem Ausland, wohnt Lea um die Ecke und ist seit 2015 im Traditionsgasthaus, seit einem Jahr fest angestellt. Vorwiegend ist die Abiturientin Servicekraft im Biergarten, arbeitet an der Schirmbar oder

im Biergartenaussschank, ist an der Kasse oder räumt auch schon mal Geschirr weg. Sie hat besonders überrascht, wie gut ein Team in so einer Größe funktionieren kann, mag die gute, herzliche Art unter den Kollegen, insbeson-



dere auch, da sie ja keinen Gastronomieberuf erlernt hat und noch recht jung ist. Wie in einer zweiten Familie fühlt sie sich hier und liebt die Sachertorte. In ihrer Freizeit geht sie mit Freunden weg, besucht Museum oder reist gern.

### Saskia Engelmann

Saskia ist als Servicekraft schon seit 2011 im SchillerGarten und hat hier ihr letztes Lehrjahr verbracht. Das Beste sei, sagt sie, dass das



Team wie eine Familie ist, am Wichtigsten findet sie den Zusammenhalt der Kollegen. Sie liebt die Arbeit mit den Gästen als Restaurantfachfrau, ist aber im Moment nur übergangsweise da, denn nach einem Jahr Aufenthalt in einem Kloster in Frankreich wird sie nun in Kürze nach Basel gehen und dort das Europäische Jugendtreffen Taizé-Basel vorbereiten. „Alles was ich über Gemeinschaftsleben gelernt habe, habe ich in Frankreich in Taizé gelernt“, resümiert die junge Dresdnerin, die in ihrer Freizeit gern Musik gemacht und sogar in einer Band gespielt hat. Ihr Lieblingsessen im SchillerGarten ist der Cäsar Salat.



**Das Besondere**

Bücher im Offsetdruck ab 50 Exemplare

Broschüren | Prospekte | Bücher | Flyer

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



**addprint® AG**

Das online-Druckzentrum.

## „Segensreiche Müheverwaltung“ in einer „Küche auf der Höhe“

### Inspektion der Zentralküche im SchillerGarten

Am 31. Juli 1914 wird der Kriegszustand ausgerufen. Noch ahnt niemand, was die folgende Zeit bringen wird. Eines war gewiss: nichts Gutes. Auch in den Geschäften in Blasewitz kommt es zu Hamsterkäufen und Preistreibereien. Im Verlaufe des Krieges verschärft sich auch die Ernährungssituation, Rationierungen bestimmen den Alltag. 1916 beschließt der Gemeinderat die Einrichtung einer so genannten „Zentralküche“ im SchillerGarten. Der damalige Wirt Robert Lindner erklärt sich bereit, sein Personal zur Verfügung zu stellen und täglich für Bedürftige zu kochen. Kino-Besitzer Karl Paty hat das Kino geschlossen, es ist nun

Vorratslager für alle Arten von Lebensmitteln. Der Herr Gemeindevorsteher Fischer besichtigte im November 1917 die Zentralküche, worüber die „Sächsische Dorfzeitung und Elbgaupresse folgendes berichtet: „Leiter und Lagerverwalter Friedrich führte die erschienenen Herren in alle zur Verfügung stehenden Räume und da muß man seiner Verwunderung Ausdruck geben, daß in diesen beschränkten Räumen es wirklich möglich ist, dieses segensreiche Werk durchzuführen. Die Damen Leonhardi und Schmidt walten hier ihres mühevollen Amtes und die Schar ihrer Untergebenen, welche die Küchenarbeiten verrichten, fügen sich

willig unter ihrem Zepter. Zwischen Leitern und Hilfskräften herrscht, dies konnte man bei der Besichtigung freudig beobachten, ein harmonisches Verhältnis. Herr Friedrich zeigte nun seine Rohmaterialien-Schätze, erklärte die Bereitung und Behandlung derselben, welche besonders bei Dörrgemüse äußerst schwierig und zeitraubend ist. In großen Kesseln sah man die Speise ihrer Vollendung entgegengehen. Von den Küchenräumen wanderte man in die verschiedenen Lager Räume, wozu auch das Kino hinzugekommen, welches von dem Besitzer in liebenswürdiger Weise kostenlos zur Verfügung gestellt ist. Überall erblickte man nun all die Rohmaterialien, welche täglich zur Zubereitung der Speisen gebraucht werden, in verhältnismäßig großen Massen angehäuft und mancher Hausfrau würde jetzt beim Anblick all dieser Herrlichkeiten das Herz im Leibe gelacht haben und mancher

Genießer würde bei dem Erblicken einer Anzahl Schinken und einem Rest Pökelfleisch das Wasser im Munde zusammenlaufen. Aus den Lagervorräten war ersichtlich, daß Herr Friedrich für seine Zentralküche genügend gesorgt und daß hier eine Hungersnot nicht eintreten kann. ... Fr. Schmidt und Leonhardi kredenzten eine Probe des heutigen Mittagmahles und man ließ sich diese gut schmecken, konnte man sie doch um so ruhiger genießen, da man sich von der überall herrschenden peinlichen Sauberkeit überzeugte. Herr Gemeindevorstand Fischer dankte den leitenden Damen für ihre segensreiche Müheverwaltung. Man schied aus den Räumen in dem Bewußtsein, dass die Küche in guten Händen ist und die Küche auf der Höhe stehe.“

Daniella Fischer

### Unsere Schiller-Frage

Wohin reiste Schiller, als er im Sommer 1787 Dresden verließ?

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

Unter den Einsendungen werden drei Gewinner ausgelost, die je einen Gutschein im Wert von je 20,- Euro für den SchillerGarten erhalten. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Mitarbeitern des SchillerGartens sowie von 2dPROJECT und ihren Angehörigen ist die Teilnahme nicht gestattet.  
Einsendeschluss: 15. Oktober 2017.

### Auflösung Schiller-Frage Ausgabe 02/2017

Die sächsische Kronprinzessin, die ihren Mann und ihre Kinder verließ, um mit dem Geliebten zusammen zu sein, hieß Louise von Toscana!  
Herzlichen Glückwunsch unseren Gewinnern: Hannelore Pappmahl und Thomas Barth aus Dresden und Dieter Lehnert aus Stuttgart

### Auf Schillers Versen

#### Das Spiel des Lebens

Wollt ihr in meinen Kasten sehn?  
Des Lebens Spiel, die Welt im Kleinen,  
gleich soll sie eurem Aug' erscheinen;  
nur müßt ihr nicht zu nahe stehn,  
ihr müßt sie bei der Liebe Kerzen  
und nur bei Amors\* Fackel sehn.  
Schaut her! Nie wird die Bühne leer.  
Dort bringen sie das Kind getragen,  
Der Knabe hüpfet, der Jüngling stürmt einher,  
es kämpft der Mann, und Alles will er wagen.  
Ein Jeglicher versucht sein Glück,  
doch schmal nur ist die Bahn zum Rennen;  
der Wagen rollt, die Achsen brennen,  
der Held dringt kühn voran, der Schwächling bleibt zurück;  
der Stolze fällt mit lächerlichem Falle,  
der Kluge überholt sie alle.  
Die Frauen seht ihr an den Schranken stehn,  
mit holdem Blick, mit schönen Händen  
den Dank dem Sieger auszuspenden.

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

E-Mail: info@schillergarten.de  
Internet: www.schillergarten.de  
Öffnungszeiten:  
Täglich 11.00 – 01.00 Uhr

Hauseigene Fleischerei  
und Konditorei  
Eigene Eisproduktion  
Großer Biergarten mit Elbblick

**SchillerGarten**  
GROSSES RESTAURANT & CAFÉ