

Potz Blitz

Die Hauszeitung des SchillerGartens zu Dresden-Blasewitz

16. Jahrgang, 3. Ausgabe, November 2020



Foto: © Dörte Gerlach



Archiv

Dora Stock, Selbstbildnis, um 1795

Sie ist eine weitgehend unbekannte Künstlerin, doch sie fertigte 1787 eines der wenigen Schiller-Porträts an, das uns heute Auskunft über das Aussehen des Dichters gibt: Dora Stock. Lesen Sie mehr auf den Seiten 12 und 13.



Inhalt

Musik:

Künstlerkonzerte 3

Besonderer Gast:

Dieter Jeschke 4

Interview:

Gastwirt Frank Baumgürtel 6

Weihnachten:

Bäume aus dem Erzgebirge 7

Ausstellung:

Tabakrausch an der Elbe 14

Lesen:

Kochbuch für kleine alte Frau 15

„Es liebt ein jeder, frei sich selbst
zu leben nach dem eigenen Gesetz.“

Friedrich Schiller in „Die Braut von Messina“



Editorial



Schillergarten Blasewitz
Ab 1. Juni täglich außer Montag 2 vornehme 2688
Künstler-Konzerte.
Sonntag verstärktes Orchester der Wiener Solisten-Kapelle unter
Direktion des Herrn Kapellmeister Josi Hudezel.
Anfang 1/24 und 1/28 Uhr. Nachmittags Eintritt frei.

Foto: © Archiv

Anzeige in der Elbgaupresse 27. Mai 1919

Ach! vielleicht, indem wir hoffen, hat uns Unheil schon getroffen.*

Um Schokolade, Stollen, Geschenke und die Weihnachtsbäume sollte es auf dieser Titelseite gehen. Potz Blitz wollte ein wenig einstimmen auf die süße Jahresendzeit, die im SchillerGarten in jedem Jahr so ganz besonders ist. Bei Redaktionsschluss jedoch wurde die erneute Zwangsschließung des Traditionsgasthauses bekannt, zunächst für den November. Ein Potz Blitz erscheint – und der SchillerGarten ist geschlossen ...

Wenn wir die Geschichte des Hauses bis ins Jahr 1730 zurückverfolgen, war er das nur in Übergangszeiten bei Pächter- oder Eigentümerwechseln

oder während schlimmer Hochwasser. Das Gasthaus war weitestgehend offen in Kriegen und während in der Welt die Spanische Grippe zwischen 1918 und 1920 millionenfach Todesopfer forderte, annoncierten die Wirte des SchillerGartens Strauß-, Wagner- und Weihnachtskonzerte, Filme für das SchillerGarten-Kino und vorzügliche Speisen und Getränke. Die Menschen blieben frei in ihrer Entscheidung, ins Konzert oder Gasthaus zu gehen.

Schokolade, Stollen, Geschenke und Weihnachtsbäume – die Hoffnung für den Monat Dezember!

Unsere aktuelle Stimmungslage möchte ich kurz mit einem Zitat unseres berühmten Namensgebers, Friedrich Schiller, beschreiben:

„Der Mohr hat
seine Schuldigkeit
getan,
Der Mohr
kann gehen.“

Ihr Gastwirt
Frank Baumgürtel



*Quelle: Schiller, F., Gedichte. Aus: Das Lied von der Glocke, 1799

Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

SchillerGarten

24.12.2020 – Heiligabend
von 11.00 – 14.30 Uhr geöffnet

25.12.2020 / 26.12.2020
ab 11.00 Uhr geöffnet

31.12.2020 – Silvester
von 11.00 – 14.30 Uhr geöffnet
Abendveranstaltung im Restaurant!

1.1.2021 – Neujahr
ab 11.00 Uhr geöffnet



Weihnachten: Fleischereigeschäft

Freitag 18.12. von 10.00 – 17.00 Uhr
Samstag 19.12. von 9.00 – 13.00 Uhr
Sonntag 20.12. von 11.00 – 16.00 Uhr
Dienstag 22.12. von 10.00 – 17.00 Uhr
Mittwoch 23.12. von 10.00 – 17.00 Uhr

Mittwoch 30.12. von 10.00 – 17.00 Uhr
Donnerstag 31.12. von 10.00 – 13.00 Uhr



Fischverkauf:
Jeden Samstag 9 – 13 Uhr



Weihnachtsbaumverkauf:
Donnerstag – Sonntag 11 – 19 Uhr



Fotos: © Dörte Gerlach

PotzBlitz!

Ein Feldschlößchen.



Freu Dich drauf.



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
Lektorat: Rosemarie Knöfel
Autoren: Daniella Fischer, Thomas Jacob, Martin Schuster,
Michael Davidis, Stefan Kleie
Fotos: Dörte Gerlach, Archiv SchillerGarten, Wikipedia,
Privatfotos, Archiv Bernd Beyer, Landesamt für Denkmalpflege Sachsen,
Dresdner Stadtmuseum
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 1/2021: 15.01.2021
Redaktionsschluss für Ausgabe 1/2021: 15.01.2021
Erscheinungstermin Ausgabe 1/2021: 10.02.2021

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.

Potz Blitz – Das Lesebuch

Geschichten aus 15 Jahren Potz Blitz

Sie möchten die schönsten, interessantesten, lesenswertesten Geschichten aus 15 Jahren Potz Blitz schön geordnet besitzen? Dann ist unser Buch „Pozt Blitz – Das Lesebuch“ das Richtige für Sie. Es erscheint am 10. November 2020.

Auf 380 Seiten finden Sie Regionales-Blasewitziges, Kulinarisches, Intellektuelles und einfach Schönes! Mit Liebe zusammengestellt, mit Leidenschaft in ein Buch gepackt – ein Menü der Köstlichkeiten zum immer wieder Naschen – genau das Richtige für die Winterzeit

oder als Geschenk für den geeigneten Leser. Dabei sei versichert, dass der Genuss dieser Köstlichkeit nicht dick, sondern nur schlau macht, dass die Zusammensetzung der vielfältigen, kurzen Geschichten nicht schwer verdaulich, sondern äußerst bekömmlich ist und die enthaltenen geistigen Nährstoffe außerdem äußerst gesund sind.

Daniella Fischer



Aus dem Inhalt:

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

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

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

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

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

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



Das Buch für 19,90 € ist erhältlich direkt im SchillerGarten oder mit einer Bestellung per Telefon oder im Internet.

Telefonische Bestellung unter 0351 2507670
Online unter www.pozt-blitz-blasewitz.de

Künstler für Künstler

Kultursommer im Biergarten

Was mit einem Auftaktkonzert des Kammerorchesters der Dresdner Philharmonie unter Leitung von Wolfgang Hentrich im Juni begann, endete am 20. September mit einem Liebling des Dresdner Dixieland Festivals, der Sunshine Brass Band. Mit Trompete, Klarinette, Saxofon, Posaune und fröhlicher Swingmusik schloss der SchillerGarten-Kultursommer. So einen hat es in der langen Geschichte des Hauses seit 1730 noch nie gegeben.

Fast vier Monate lang fanden insgesamt 18 freie Konzerte vorwiegend von hiesigen Künstlern statt. Deren Bretter, die ihre Welt bedeuten, waren nicht bespielbar, die Künstler beraubt nicht nur ihres Einkommens, sondern auch ihrer wichtigsten Antriebsfeder, dem Applaus. Den

erhielten sie nun von den Besuchern im SchillerGarten auf der kleinen Open Air Bühne im Traditionsgasthaus, das schon immer nicht nur Bier ausschenkte, sondern auch Lebensart.

Die Vielfalt der Künstler verband sich über die Wochen zu einer großen künstlerischen Einheit, die dem Ort und dem Haus entsprach und wohl auch dem Publikum. In dem fanden sich mehr und mehr Stammbesucher, die kaum ein Konzert verpassten. Im August begeisterten zunächst die Klazz Brothers mit Bach, Beethoven, Schumann oder Vivaldi in neuer musikalischer Form. Virtuosen und emotional gespielt, erlebten die Werke der großen Komponisten in Jazz-, Latin- und Swingbearbeitungen eine Art Auferstehung.



Boogie Brothers



Freddie-Ommitsch-Studio-Ensemble

Foto: © Thomas Jacob

Sound der 1960er und 1970er Jahre brachte die Jugendzeit der Besucher zurück, gespielt vom Duo Two Of Us. Die Forster Family spielte Pop, Soul und Jazz, während die Dresdner Salondamen den Biergarten mit hinreißenden Melodien zum Klingen brachten. „Liebling, mein Herz lässt Dich grüßen“, leichtfüßige Schlager der Filmstars, versteckter Humor in den Texten und Charleston-Rhythmen, ganz das Metier der Damen. Musikalisch nicht ganz so weit zurück ging es mit dem Freddie-Ommitsch-Studio-Ensemble (ein Name, bei dem jeder Journalist mehrfach prüfen sollte, ob er denn korrekt geschrieben ist mit diesem -itzsch .. am Ende ..). Ihre Hommage an die großen Songs der Beatles von Penny Lane über Come Together bis She Loves You, aber auch weniger bekannte „B-Seiten“ der Platten der Fab Four faszinierte die Be-

sucher im SchillerGarten insbesondere durch die wunderbaren Satzgesänge. Eine wahrhaft kubanische Nacht bei sommerlichen 25 Grad erlebte der Biergarten mit Habana. Traditionelle kubanische Musik, Buena Vista-Feeling, Geschmack von Sonne und Salz der karibischen See auf der Zunge und das Pulsen der Musik aus den patinaüberzogenen Gebäuden Hannas im Ohr – gewiss einer der Höhepunkte im Kultursommer des SchillerGartens. Mit dem Dresdner Ballhausensemble & Alf Mahlo, Evergreens der Swing-Ära und zeitlosen Schlagern oder Filmmusiken, den Boogie Brothers und der Sunshine Brass Band ging ein Biergartensommer zu Ende, wie er noch nie zu erleben war. Im richtigen Moment das Machbare ausloten, sofort die richtigen Geschäftspartner und Freunde begeistern zu können und in unkomplizierter



Ballhausensemble und Alf Mahlo



Sunshine Brass

Foto: © Thomas Jacob

Weise aus kreativen Ideen Wirklichkeit zu schaffen, dafür sind die Inhaber des SchillerGartens bekannt. Mit diesem Kultursommer haben sie der Stadt und ihren kulturhungrigen, begeisterungs-

fähigen Menschen einen neuen Takt hinzugefügt, der noch lange nachschwingen wird.

Daniella Fischer



Der besondere Gast

Ingrid und Dieter Jeschke

Jeschke Maler-Bau-Service

Langjährige Potz Blitz-Leser kennen diese Rubrik als Interview. Für diese Ausgabe haben wir uns entschieden, einen Artikel daraus zu machen. Denn „Der besondere Gast“ waren diesmal gleich zwei: Dieter und Ingrid Jeschke. Ein Unternehmer-Ehepaar in den – wir dürfen es sagen – 80er Jahren und damit meinen wir nicht die 1980er, sondern ihr heutiges Lebensalter. Sie präsentieren sich dem Potz Blitz im SchillerGarten als agiles, waches, interessantes, noch immer aktives positives Paar, das dank-

bar auf ein vielfältiges, reiches und gemeinsames Leben zurückblickt und es noch immer lebt. Dieter und Ingrid Jeschke.

1992 gründete Dieter Jeschke sein Maler- und Bau-Unternehmen in Reutlingen in Baden-Württemberg. Die damalige DDR haben er und seine Frau 1960 verlassen, Ingrid Jeschke war bereits 3 Mal aus politischen Gründen zur Polizei geführt worden, die Lage war nicht zum Bleiben geeignet. Über zwei Lager im Westen führte der Weg schließlich ins Schwabenland. „Wir



Ingrid und Dieter Jeschke

Fotos: © Dörte Gerlach

wollten gar nicht für immer gehen, nur bis sich die Lage beruhigt haben würde“, erklärt Dieter Jeschke. Doch sie beruhigte sich nicht, im Gegenteil, 1961 wurde die Mauer gebaut, es gab plötzlich kein Zurück mehr. Die Stationen und Firmen der damaligen Jahre, die aus den

Jeschkes und ihren Erinnerungen nur so sprudeln, sind kaum zu verfolgen im Gespräch. 8 Mal zogen sie um in 10 Jahren, immer der Arbeit hinterher. Denn Dieter Jeschke wollte mehr, Fäden in der Hand halten, führen, gestalten, nicht nur Wänden Farbe geben, das Handwerk,

das er einst in Löbau in der Familie gelernt hatte. „Mein Lebensmotto war immer: geradeaus weitergehen. Du kannst in eine Pfütze fallen, aber Du musst weiter gehen, sonst überholt Dich alles. Und dann nur kommst Du irgendwann irgendwo an“, zieht Ingrid Jeschke Bilanz. Die prägendste Zeit war in einer Firma, die von knapp 40 auf 2.500 Mann anwuchs. „Wir haben diese Wirtschaftswunderzeit erlebt, die es heute nicht mehr gibt“, erinnert sich Ingrid Jeschke. „Niemand möchte heute mehr etwas entscheiden und dafür Verantwortung übernehmen.“ Ihr Mann ergänzt: „Wir haben auch Fehler gemacht, doch heute denkt man, wenn man jemandem viel Geld gibt, wird es schon. Aber so funktioniert es eben nicht.“ Woüber heute in Maßnahmekatalogen nachgedacht wird, das haben Jeschkes erlebt. „Wir haben die ganze Anfangszeit mit den Gastarbeitern mitgemacht. Arbeit war genügend da, es kamen Italiener, Jugoslawen, Griechen. Das war alles kein Thema, unsere Kinder spielten zusammen, es gab keine Verständigungsproble-

me.“ „In der Firma haben wir einem Gastarbeiter einen von uns dazugestellt und ein halbes Jahr später konnte der Deutsch und wir hatten einen Arbeiter mehr. Das hat niemanden Geld gekostet, weder uns noch den Staat“, stellt Dieter Jeschke die damaligen Verhältnisse dar. Dann starb der Inhaber. Ein Künstler und Geschäftsmann zugleich. „Was folgte war der Nachfolger, der nur die Theorie kannte. Ich verließ die Firma schweren Herzens“, erinnert sich Dieter Jeschke. In einem Alter, in dem Andere langsam ans zur Ruhe setzen denken, folgte nun die Gründung der eigenen Firma und ein reifender Entschluss: Wir wollen zurück nach Dresden. „Das war kein zurück, das war ein nach Hause kommen“, erinnert sich Ingrid Jeschke. 1999 wird Dresden Hauptfirmensitz. Seither hat die Jeschke Maler-Bau-Service GmbH an zahlreichen Objekten von Rang und Namen gearbeitet: Bosch, Kulturpalast, Infineon, Kraftwerk Mitte, Operette, Lahmann-Park, Centrum-Galerie, Café Prag – die Liste ließe sich fortsetzen. Große Objekte,



ganz so, wie Dieter Jeschke das mag. Ein das-ist-für-mich-in-meinem-Alter-nichts-mehr kennt er nicht. „Ich mache heute noch jede Schulung mit, die sich bietet“, lebenslanges Lernen gehört für ihn dazu. Dennoch, die Übergabe an die nächsten Generationen ist im Gange. Tochter Silke ist seit 2017 Prokuristin, ihr Sohn Moritz schließt 2018 seine Ausbildung zum Gesellen im Maler- und Lackierhandwerk als Jahrgangsbester ab und erwirbt 2019 im Sommer seinen Meister und beendete im Sommer 2020 erfolgreich das triale Ausbildungssystem im Handwerksmanagement. „Ich werde in den nächsten Jahren zunehmend nur noch Kontrollfunk-

tionen ausüben. Das ist nicht einfach für alle, aber ich bemühe mich“, lächelt der Unternehmer. Aktuell steht sein Gerüst am SchillerGarten zum neuen Fassadenanstrich. „Das Haus hat Flair. Die richtigen Leute führen es. Sie haben mir das Vertrauen geschenkt, an diesem Haus zu arbeiten. Jedes Haus gibt mir etwas vor und so behandle ich es auch. Alles muss passen, die Farbtöne, alles. Wir kommen gern selbst her und auch mit unseren Gästen. Es ist eine große Verbindung zwischen Beruf und Privatem, die über Jahre gewachsen ist.“

Daniella Fischer





**SÄCHSISCHE
DAMPF
SCHIFF
FAHRT**

Alles an Bord!

**Mit dem Dampfer
durch den Winter**

06. November - 23. Dezember | täglich

Tickets unter saechsische-dampfschiffahrt.de

WEIBE FLOTTE SACHSEN GmbH
Georg-Treu-Platz 3 · 01067 Dresden
service@sdsgruppe.de · +49 351 866090



**Wo Bordromantik
auf Winterglanz trifft.**

Mal wieder schwierige Zeiten

Im Interview der Gastwirt des SchillerGartens
Frank Baumgürtel

Wie waren Ihre Gefühle, als Sie im März den SchillerGarten aufgrund der Allgemeinverfügung des Freistaates Sachsen schließen mussten? Zunächst habe ich etwa drei Tage gebraucht, um zu verstehen, was da gerade passiert. Danach sind wir in den Krisenmodus übergegangen, was wir ja mittlerweile durch die Hochwasserereignisse in der Vergangenheit schon mehrfach praktiziert haben. Es ging also darum, schnell mit der neuen Situation umzugehen und alle Möglichkeiten zu nutzen, um trotz der angeordneten Schließung Einnahmen zu generieren. Wir haben kurzfristig einen Außer-Haus-Verkauf und einen Lieferservice organisiert. Darüber hinaus haben wir unsere Fleischerei personell verstärkt, die Produktion ausgeweitet und das Fleischereigeschäft nahezu die ganze Woche geöffnet. Mein Freund und Kollege, Steffen Otto von der Fleischerei Otto, hat uns seinen Goldbroilerwagen für

den Außer-Haus-Verkauf zur Verfügung gestellt. Auch der Eisverkauf konnte in dieser Zeit geöffnet bleiben. Zusätzlich wurden neue Produkte entwickelt bzw. in das Sortiment aufgenommen, wie das Felsenkeller Urhell, die älteste Dresdner Biermarke und der Alpen-Burger. Dennoch war es eine sehr emotionale Zeit für mich und unsere Mitarbeiter. Die Einschränkung unserer persönlichen und unternehmerischen Freiheiten aufgrund staatlicher Anordnung hat mich an längst vergangene Zeiten erinnert und das war alles andere als positiv. Wichtig war auch in dieser Situation, dass die aktuellen Sorgen und Probleme durch meine Partner auf mehrere Schultern verteilt waren.

Ein geschlossenes Gasthaus bedeutet auch keinerlei Einnahmen, um Mitarbeiter zu bezahlen und laufende Kosten zu bestreiten. Wie hat der SchillerGarten das überstehen



Foto: © Thomas Jacob

Frank Baumgürtel

können? Gab es Entlassungen, Kurzarbeit, staatliche Hilfen? Coronabedingte Entlassungen gab es nicht. Natürlich haben wir die staatlichen Hilfen und die Möglichkeit der Kurzarbeit auch genutzt. Schwierig war zu diesem Zeitpunkt vor allem die Ungewissheit über die Dauer der Schließung bzw. weiter folgender Einschränkungen unseres Betriebes. Glücklicherweise konnten wir ja dann ab 15. Mai wieder öffnen und haben die Schließzeit einigermaßen überstanden.

Als der SchillerGarten wieder öffnete, wie haben Sie die Gäste erlebt? Welche Begegnungen oder Gespräche haben Sie berührt?

Unsere Gäste sind zum Glück auch gleich wieder zu uns gekommen. Man hat gespürt, dass die Menschen nach den Einschränkungen des Lockdowns das dringende Verlangen hatten, an die Luft zu gehen und vor allem wieder soziale Kontakte zu pflegen. Positiv hat sich im Mai und den folgenden Sommermonaten auch das schöne Wetter ausgewirkt. In unserem großen Biergarten und auf der Terrasse konnten die vorgegebenen Regeln zu den Ab-

standsflächen relativ einfach umgesetzt werden. Von unseren Stammgästen kamen auch viele aufmunternde Worte, die gut getan haben.

Hatten oder haben Sie persönlich Angst bei Ihren vielen Kontakten, selbst zu erkranken? Wie halten Sie sich fit und gesund?

Nein, Angst hatte ich nie. Ich bin in einer medizinisch dominierten Familie aufgewachsen. Meine Mutter war jahrzehntelang Krankenschwester, meine Schwester ist Ärztin. Da wurde mir schon zu Kindheitszeiten beigebracht, wie man mit Krankheiten oder der Gefahr einer Ansteckung leben kann und muss. Die einfachsten Hygieneregeln wurden mir also sehr früh beigebracht. Außerdem habe ich im Gasthaus immer, auch vor Corona, hunderte von Kontakten und bin relativ selten mal krank. Vielleicht bin ich da auch etwas mehr abgehärtet. Ich weiß es nicht. Im Februar dieses Jahres war ich zu einer Reise in Vietnam und wurde dafür entsprechend durchgeimpft. Für meine Fitness sorgt aktuell mein Hund, mit dem ich jeden Tag und bei jedem Wetter viel laufe.

addprint® AG
www.addprint.de

EINDRUCKSVOLL
Ihre Experten für professionelle Druckprodukte

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

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

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

Herr Baumgürtel, Sie haben mit dem ja spontan entstandenen Konzertsommer im Biergarten gemeinsam mit Ihren Partnern über Monate hin Künstlern wie auch Dresdnern viel Gutes getan. Das Mögliche ausloten und handeln – ein Prinzip für Sie als Unternehmer?

Klar, als Unternehmer muss man immer alle Möglichkeiten nutzen, die sich bieten und dabei auch kreativ und mutig agieren. Die Konzertreihe im Sommer ist relativ spontan entstanden, u.a. durch die Ideen von Prof. Wolfgang Hentrich von der Dresdner Philharmonie. Zum einen wollten wir unseren Gästen nach der düsteren Schließzeit wieder etwas Freude vermitteln. Zum anderen sollte damit auch die gebeutelte Künstlerbranche unterstützt werden. Im Biergarten war das gut auch unter den gegebenen Abstandsregelungen möglich und hat große Freude bereitet. Eine neue Erfahrung, die möglicherweise ihre Fortsetzung findet.

In wenigen Wochen ist 2020 Geschichte. Was ist Ihr Fazit? Die „goldenen Zwanziger“! So haben wir uns das ganz sicher nicht vorgestellt. Es bleibt spannend. Wir werden sehen, was uns bis zum Jahresende und darüber hinaus noch alles widerfährt. In jedem Fall wird dieses Jahr 2020 unter die wenigen Jahre fallen, auf die man gut und gern verzichtet hätte, die einen Menschen aber prägen.

Worauf freuen Sie sich in 2021?

Ich weiß, ehrlich gesagt, gar nicht, auf was ich mich freuen soll! Dafür ist die Unsicherheit nach wie vor zu groß. Ich würde mich gern auf ein ganz normales Jahr 2021 freuen, ohne Einschränkungen, ohne Regulierung – eben ein schönes, ganz normales Jahr, in Freiheit.

Das Interview führte
Daniella Fischer



FrISCHE Weihnachtsbäume aus dem Osterzgebirge im SchillerGarten

Der Herbst liegt in der Luft, ein leichter Nebel versucht, sich vergeblich gegen die Sonne zu behaupten und das Gras ist feucht vom Morgentau. So weit das Auge reicht – Weihnachtsbäume. Ganz kleine, die noch viele Jahre wachsen dürfen, mittlere, große. Geordnet in Reihen nach Größe, wie gemalt, so schön. Seit 2006 baut Ingo Mette hier im Bahretal und auf insgesamt 6 Hektar Land in seinem Land- und Forstbetrieb vor-

wiegend Nordmanntannen und Fichten an. „Eine Nordmann-tanne ist nach sechs bis acht Jahren etwa zwei Meter groß, eine Blaufichte nach sechs oder sieben Jahren. Dazu kommen 3 Jahre in der Baumschule“, so Ingo Mette. „Bis etwa Hüfthöhe sehen die Bäumchen tatsächlich aus wie gemalt, dann aber benötigen sie regelmäßige Schnittpflege.“ Für seine Weihnachtsbaumplantagen verwendet er keinerlei künstliche Pflanzen-

Die Luft ist rein

Modernste Belüftung im Traditionsgasthaus

Wie oft, liebe Leser, lüften Sie daheim Ihre Wohnung? Gute Tipps gibt es zu Hauf und das Wissen, dass es Krankheitserregern in Innenbereichen nicht gefällt, wenn regelmäßig frische Luft zugeführt wird, haben selbst Schulkinder. Doch wie sieht es in einem Restaurant aus – vor allem im SchillerGarten? Der investierte zur Renovierung im Jahr 2004 vorausschauend in moderne Klima- und Belüftungstechnik. Zum einen hatte Priorität die Schaffung guter Arbeitsbedingungen für das Personal, aber besonders auch die einer Wohlfühlatmosphäre für die Gäste. Deshalb wurden für Küche und Gasträume jeweils Zu- und Abluftanlagen geplant und durch die Firma Dresdner Lüftungsmonaten realisiert.

DLM

Im Küchenbereich ist eine moderne Lüftungsdecke aus Edelstahl mit integrierten Wirbelstromfiltern sowie Beleuchtung installiert. Diese integrierte Lösung sorgt für gute und hygienische Luftverhältnisse. Die im 1. Obergeschoss montierten Lüftungszentralgeräte übernehmen die Reinigung und Aufbereitung der Außenluft im vollautomatischen Betrieb bedarfsgesteuert. Die Luftauslässe im Gästebereich sind unauffällig, aber effektiv in die Decken- und Wandgestaltung eingearbeitet.

Seit Errichtung der Lüftungsanlagen werden diese regelmäßig, d.h. 1 x jährlich voll gewartet. Halbjährlich werden verschiedene Filtermedien ausgetauscht. Damit wird ein optimaler Betrieb hinsichtlich Keimminimierung und gesunder hygienischer Luft gewährleistet. Für die Zahlenfans unter Ihnen: Im Restaurant im Erdgeschoss werden etwa 7.000 Kubikmeter Luft pro Stunde zugeführt, das entspricht etwa einem 8-fachen Luftwechsel pro Stunde.



Fotos: © Dörte Gerlach

schutzmittel und keine mineralischen Dünger. „Wir sind der einzige Betrieb in Sachsen, der Weihnachtsbäume im zertifizierten Ökolandbau kultiviert“, so der Forstingenieur. „Wir verwenden nur Pflanzenschutzmittel, die im

Bio-Obst- und Bio-Zierpflanzenanbau zugelassen sind. Gedüngt wird bei uns mit H-Mehl-Pellets, also gepressten Schweineborsten mit hohem Stickstoffgehalt. Das nimmt jeder Baum auf und erhält so seine schöne Farbe. Wir

nehmen in Kauf, dass nicht jeder Baum etwas wird, weil er vielleicht von Schädlingen befallen wird, die sonst mit Insektiziden weggespritzt würden. Das unterscheidet uns vom konventionellen Anbau.“ Seine Bäume liefert er an Verkaufsstellen, so auch an den SchillerGarten, in manchen Plantagen können die Besucher auch ihren Baum aussuchen und selbst absägen. „Es ist erstaunlich, dass dort mitunter auch Bäume gefällt werden, die eben nicht perfekt sind, aber vielleicht deswegen in das Herz der Menschen gelangen.“

Und dann liegt Elsa auf dem Weg. Eines der ältesten Schafe seiner Herde, die das Glück hat, zwischen all den schönen Bäumen ihr Futter in freier Natur zu finden. „Unsere Schafe fressen das Gras hier zwischen den Bäumen und erhalten nur Wasser von uns“, so Ingo Mette. Wasser – ein gutes Stichwort, oder eher kein gutes. „Durch die Trockenheit der letzten drei Jahre haben wir drei Jahre Aufforstungen komplett oder zur Hälfte verloren. Abgesehen von den dramatischen Kosten fehlen uns zukünftig dann 3 Jahrgänge der Ernte.“ Sein Unternehmen investiert daher nun in ein Bewässerungssystem. „Wir haben eine Zisterne gebaut und fangen das Regenwasser auf“, erklärt er das

Prinzip. „Im nächsten Frühjahr werden wir eine Schlauchbewässerung in den Reihen haben, durch die pro Nacht etwa 3.000 Liter Wasser zu den Bäumen geleitet wird. So hoffen wir, dass insbesondere die kleinen Bäumchen besser durchkommen.“

Ist es bei all dem Wissen, wie viel Mühe, geeignetes Wetter und vor allem Zeit ein Baum zum Wachsen braucht, nicht ein komisches Gefühl, ihn zu fällen? Ingo Mette überlegt keine Sekunde. „Nein, überhaupt nicht. Die Weihnachtsbäume werden gezogen, um eines Tages geschlagen zu werden. Die Flächen forsten wir nach einem Jahr der Schlagruhe, in dem wir Klee oder Senf zur Erholung des Bodens pflanzen, immer wieder auf. Wo vorher Nordmann-tannen waren, werden Fichten gepflanzt und umgekehrt. Der Wald, den wir auch noch bewirtschaften, braucht die Pflege. Da, wo wir Bäume fällen, haben andere mehr von diesem Standort. Es ist die Grundlage der Forstwirtschaft und ein gutes Gefühl, Holz in einen Wirtschaftskreislauf zu bringen. Als Brennholz zu nutzen und dafür Öl oder Gas zu sparen. Oder in eine stoffliche Verwertung zu bringen. In einem Möbelstück ist das Holz viele Jahre gebunden, das motiviert mich sehr.“ Neben den Weihnachts-



Fotos: © Birte Gerlach

Ingo Mette

bäumen verkauft Ingo Mette auch noch Holz aus seinem Wald. Zwei Jahre trocknen die Buchenscheite und man kann sich vorstellen, wie sie im Kamin knistern und wohlige Wärme verbreiten. Bleibt nur noch die Frage an den Fachmann: Wie hält man den wunderschönen Weihnachtsbaum nun recht lange frisch? „Kaufen Sie einen frisch geschlagenen Baum und befreien Sie ihn nach dem Transport von seinem Netz, damit er sich wieder entfalten kann. Stellen Sie ihn in einen Ständer mit Wasser,

dann werden sie lange Freude haben. Holen Sie ihn erst kurz vor dem Fest, kann er so bis in den Februar gut aussehen. Oder genießen sie die Adventszeit schon mit ihm, zum Fest sieht er dann immer noch gut aus!“

Daniella Fischer



**Weihnachtsbaum-
verkauf im SchillerGarten
ab 27.11.2020
Donnerstag bis Sonntag
von 11.00-19.00 Uhr**



Das Schaf Elsa fühlt sich wohl in der Weihnachtsbaum-Plantage



Der Mensch ist, was er isst

Rumohrs Geist der Kochkunst

Es erstaunt immer wieder, wenn Menschen sich nicht nur einer Sache, sondern gleich vielen mit ganzer Leidenschaft hingeben. So auch Carl Friedrich Ludwig Felix von Rumohr (1785-1843). Kunsthistoriker, Schriftsteller, Maler, Agrarhistoriker, Kunstsammler und ... Gastrosoph. Keineswegs eine Erfindung der Neuzeit, sondern bekannt schon aus dem alten Ägypten, ist die Gastrosophie die kulturwissenschaftliche Erforschung von Ernährung, Esskulturen, der Lebensmittelherzeugung und Verarbeitung. Rumohr, ein Zeitgenosse Goethes und Schillers, veröffentlichte 1822 sein Werk „Geist der Kochkunst“. „Es ist dies eine wundervolle Anleitung zur Kochkunst, beileibe kein Kochbuch, macht aber ein solches überflüssig“, schrieb der E.-T.-A.-Hoffmann-Forscher und Gourmet Carl Georg von Maaßen.



Portrait Carl Friedrich Ludwig Felix von Rumohr (ca. 1834)

Der Mensch ist nichts anders als was er isst, sagt Rumohr – 200 Jahre alt und nichts Neues ist dieser Spruch. Dabei ging es Rumohr bereits darum, unverfälschten Geschmack auf die Zungen zu bringen. „Entwickle aus jedem essbaren Dinge, was dessen

natürlicher Beschaffenheit am meisten angemessen ist.“ Man solle schmecken, was man isst, meinte er und trat dem übermäßigen Würzen mit Zwiebeln oder Schnittlauch entgegen, das den Speisen ihre Eigenarten raubt. Er war gegen „Schmorküche“ und für den natürlichen, unverfälschten Braten, das von Geschmackszusätzen freie Brot und den Salat, der nach dem Salatblatt schmeckt. Bodenständige Küche mit Gerichten aus hochwertigen Zutaten der Region, das kommt uns heute doch bekannt vor, dieses zurück-zur-Natur.

Rumohrs Buch, zu dem er sich übrigens erst in der zweiten Auflage 1832 als Autor bekannte, gliedert sich in drei Abschnitte. Im ersten setzt er sich mit dem Begriff der Kochkunst auseinander, beschreibt die Einrichtung einer Küche und Garverfahren zur Zubereitung von Suppen, Fleisch und Fisch. Abschnitt zwei widmet sich den Nahrungsstoffen und Gewürzen, gleichsam führt er aus, wie sich Qualität auf das körperliche Wohlbefinden auswirkt. Der Abschnitt schließt mit der Erziehung zum Kochen. Im letzten Abschnitt widmet sich Rumohr dem Verhalten bei Tisch, der Erziehung zum Essen sowie Festessen und der Kochkunst für Erkrankte. „Man nehme“-Rezepte vermeidet er und reichert sein Buch mit literatur- und kulturhistorischen Inhalten an – es liest sich eher wie ein Roman als wie ein Kochbuch. Das man ja in dem Sinn auch nicht „liest“, sondern nur punktuell zum Zubereiten von Speisen verwendet. Der gebildete Koch,



Portraitzeichnung

dessen Küche sich vorwiegend auf die je nach Jahreszeit zur Verfügung stehenden Produkte seiner Region konzentriert, erfüllt für Rumohr die wichtigste Voraussetzung für eine gesunde, schmackhafte, ja, ehrliche Küche, schreibt die Schleswig-Holsteinische Zeitung in einer Rezension. Rumohr selbst scheint sich seines Werkes sicher zu sein. Selbstbewusst schreibt er: „Wer nun der Kochkunst sich widmen soll, der werde frühzeitig an Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit gewöhnt. Man verbiete ihm, Romane zu lesen; will er seinen Geist bilden, so treibe er Naturwissenschaften, Geschichte, Mathematik; sie werden seinen Verstand üben, sein Gedächtnis stärken, ihm endlich in der Kochkunst anwendbare Kenntnisse zuführen. Übrigens lese er mein Buch und nichts als mein Buch.“

Rumohr, geboren in Reinhardtsgrimba, wurde im Übrigen in Dresden begraben. Viele Jahre war sein Grab auf dem Inneren Neustädter Friedhof verwildert, 2010 wurde es restauriert. Der Entwurf

dieses Grabmals stammt von Gottfried Semper. Die Gastronomische Akademie Deutschlands ehrt seit 1963 Persönlichkeiten, die sich um die Kochkunst verdient gemacht haben, mit dem Rumohr-Ring.

Daniella Fischer



Dresden, Innerer Neustädter Friedhof, Rumohr Grab



Blasewitzer Raritäten



Bilder aus der Ortsgeschichtlichen Sammlung Blasewitz und Umgegend



Der Schillerplatz in Blasewitz um 1903

gezeichnet von Otto Schneider

Dresden, Landesamt für Denkmalpflege Sachsen, Plansammlung, Ortsgeschichtliche Sammlung Blasewitz und Umgegend von Karl Emil Scherz



Bäckerei Potz Blitz auf der Residenzstraße (heute Loschwitzer Straße), 1909

gezeichnet von Otto Schneider

Dresden, Landesamt für Denkmalpflege Sachsen, Plansammlung, Ortsgeschichtliche Sammlung Blasewitz und Umgegend von Karl Emil Scherz

Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Landesamtes für Denkmalpflege Sachsen



Haus Scholze am Schillerplatz in Blasewitz, um 1910

Größere Wohnungen für begüterte Menschen

Karl Emil Scherz bebaute Schiller- und Körnerplatz

Der Bau von städtischen Wohngebäuden gehörte neben dem Villenbau zum Hauptteil im Schaffen des Blasewitzer Architekten und Baumeisters Karl Emil Scherz. Sein größtes Projekt verwirklichte er in der Neugestaltung von Schiller- (1890 bis 1901) und Körnerplatz (1892 bis 1898) im Zuge des Brückenbaus über die Elbe. Unter Mitwirkung der Architekten Johannes Schütz, Paul Winkler, Richard Nicolaus, Kurt Diestel und Sommerschuh & Rumpel entstanden zwei miteinander korrespondierende, auf die Brücke

hin ausgerichtete Platzanlagen in vergleichbarer Formensprache. Die Fassaden der durchweg vierstöckigen Wohnhäuser sind mit Elementen, die unterschiedlichen Stilepochen entlehnt sind, gestaltet. Modernen Nutzungsanforderungen entsprechen Loggien und Balkone, aber auch Schaufenster in den Erdgeschossen. Eines der markanten Wohngebäude von Karl Emil Scherz war das Haus Scholze an der Ecke Schillerplatz/Tolkewitzer Straße, das wegen der Reliefs am Erker auch „Schillerhaus“ genannt wurde. Es

entstand 1899 bis 1900 anstatt eines Vorgängerbaus des Besitzers, Bauherrn und Kaufmanns Edmund Paul Scholze. Das Gebäude wurde 1945 zerstört und die Fläche nach dem Krieg beräumt. Ab 2003 errichtete man an dieser Stelle ein Wohn- und Geschäftshaus, welches neben Läden und einem Seniorenzentrum eine Filiale der Stadtparkasse Dresden beherbergt.

Insgesamt baute Scherz mindestens sieben Gebäude am Schillerplatz, die seit 1890 entstanden. Von ihm stammen außer dem bisher genannten die Nummern 3 bis 7 auf der linken Seite in Richtung der Brücke gesehen – mit Geschäften wie dem Café Toskana, der Feinkosthandlung Wilhelm Hielscher und der Kaffeerösterei Max Thürmer – sowie die Nummern 8 und 9 auf der rechten Seite des Platzes, der Gebäudekomplex des Restaurants Schillergarten.



Vorgängerbau des Hauses Scholze am Schillerplatz 13, Fotografie, um 1885

Die äußere Form der Häuser am Schillerplatz wurde vom Blasewitzer Gemeinderat stark reglementiert. Aber auch die Wohnungen unterlagen strengen Vorschriften, betreffend Höhe, Zimmeranzahl und Mindestgröße. Kellerwohnungen wurden verboten, die Anzahl der Dachwohnungen auf eine pro Haus beschränkt und die Fensterflächen geregelt. Karl Emil Scherz haderte mit diesen Bauvorschriften. In einem Brief an seinen Baumeister Emil Wägner beklagte er deren Unausführbarkeit. Zudem versuchte er bei der Königlichen Amtshauptmannschaft zu intervenieren, man möge die Vorschrift zurückziehen, da diese „gegen jedes architektonische Empfinden“ verstieße.

Doch verfolgte der Gemeinderat mit den Vorgaben für diese großzügigen Wohnungen ein bestimmtes Ziel. Aus Erfahrungen anderer Städte wusste man, dass kleinere Wohneinheiten und Kellerwohnungen zum Zuzug von ärmeren Bewohnern führen. Diese hätten zudem Anspruch auf ein Wohngeld, welches einer zusätzlichen Belastung für die Gemeindekasse gleich käme. Weiterhin verwies man auf mangelnde Hygiene und den damit verbundenen regelmäßigen Ausbruch von ansteckenden Krankheiten. Das Hauptziel der Gemeinde war es also, auch durch die geschlossene Bebauung des Geschäftszentrums am Schillerplatz den geschätzten und weithin berühmten Charakter eines Villenvorortes in Blasewitz nicht zu gefährden.

Martin Schuster



Der genialische Hausfreund – Dora Stocks Schillerportrait

Die Dresdner Schillerverehrerinnen und -verehrer genießen das Privileg, im Kügelgenhaus jederzeit das berühmte, zwischen 1786 und 1791 entstandene Portraitgemälde des Dichters von Anton Graff betrachten zu können, während sich die Marbacher an einer Pastellkopie erfreuen dürfen, die Johanna Dorothea Stock, die Schwägerin Christian Gottfried Körners, 1795 für Schiller selber angefertigt hat. Weniger bekannt ist das eigene Schiller-Portrait dieser Künstlerin, eine kleine Silberstiftzeichnung aus dem Jahr 1787. Es gibt sie in zwei fast identischen Fassungen, von denen eine in Weimar, die andere (seit 1996) in Marbach aufbewahrt wird. Die Portraits von Dora Stock und Anton Graff sind sozusagen die Dresdner Beiträge zur Schiller-Ikonographie und, sieht man von ein paar Silhouetten, einer Radierung von 1782 und einer verschollenen Zeichnung Johann Christian Reinharts ab, die frühesten

gesicherten Darstellungen des Dichters überhaupt. Zusammen mit zwei 1793 und 1794 in Stuttgart entstandenen Werken, dem Gemälde von Ludovike Simanowiz und der Büste Johann Heinrich Dannekers, zählen sie zu den aussagekräftigsten Bildnissen, die wir von Schiller besitzen.

Gemälde und Büsten zeichnen sich, selbst bei großer Lebensnähe, meist durch eine mehr oder weniger starke Idealisierung der portraitierten Gestalt aus, dienen sie doch in erster Linie repräsentativen Zwecken. Dora Stocks Zeichnung war dagegen als intimes Erinnerungsbild für die Familie Körner gedacht, als deren Gast Schiller von September 1785 bis Juli 1787 in Dresden lebte. Doch trotz des privaten Entstehungshintergrunds zeigt auch dieses kurz vor Schillers Abschied gezeichnete Portrait den damals Siebenundzwanzigjährigen nicht als harmlosen Hausfreund, sondern als ein

Dichtergenie, „dem man sein Werk glaubt“. Einen überzeugenden Bezug zum Werk der dargestellten Person herzustellen, ist, wie dieses Zitat eines großen Portraitisten unserer Zeit, des in Dresden geborenen Bildhauers Wieland Förster, besagt, die eigentliche Herausforderung beim Portraittieren schöpferischer Menschen.

Obwohl Dora Stock, wie fast allen begabten Frauen ihrer Generation, eine akademische Ausbildung verwehrt blieb, war die 1759, also im selben Jahr wie Schiller, geborene Malerin sowohl technisch wie geistig einer solchen Aufgabe durchaus gewachsen. Als Kind ist sie von ihrem Vater, dem Leipziger Kupferstecher Johann Michael Stock, unterrichtet worden, der auch Goethe während dessen dortiger Studienzeit in die Technik der Radierung einführte. Das Haus des Verlegers Immanuel Breitkopf, in dem die Familie wohnte, war damals ein Treffpunkt der großen Welt. Auch in der Dresdner Stadtwohnung und im Loschwitzer Sommerhaus der Körners begegneten der vielseitig interessierten jungen Frau bedeutende Persönlichkeiten, von denen sie mehrere, so auch Wolfgang Amadeus Mozart, portraitiert hat. In Dresden nutzte sie auch die Gelegenheit, Werke der Gemäldegalerie zu kopieren und sich bei Anton Graff weiterzubilden, wohl auch in der damals nur von wenigen Künstlern geübten, anspruchsvollen Silberstift-Technik.

Die Vorgeschichte von Dora Stocks Begegnung mit Schiller hatte im Juni 1784 begonnen. Damals übergab der Mannheimer Verleger Johann Michael Götz bei seiner Rück-



Dora Stock: Portrait Friedrich Schiller, Silberstift, 1787

Fotos: © Deutsches Literaturarchiv Marbach

kehr von der Leipziger Messe dem Verfasser der ‚Räuber‘ als Geschenk anonymer Verehrer eine bestickte seidene Briefftasche. Sie enthielt, zusammen mit einem hymnischen Brief und einer Vertonung von Schiller-Versen, Silberstift-Miniaturen der vier Absender. Die Namen der Dargestellten fand Schiller bald heraus: Es waren die Zeichnerin selber, ihr Verlobter Ludwig Ferdinand Huber, ihre Schwester Anna Maria Jakobine, genannt Minna, sowie deren späterer Mann Christian Gottfried Körner. Briefftasche und Portraits hat Schiller als Andenken an die Lebenswende, die diese Kontaktaufnahme für ihn zur Folge hatte, bis zu seinem Tod sorgsam aufgehoben. Im Schiller-Nationalmuseum in Marbach, in das sie mit dem Großteil seines bildlichen und gegenständlichen Nachlasses 1932 gelangten, nehmen sie bis heute einen Ehrenplatz ein und rufen nicht nur bei Gästen aus Dresden regelmäßig Gefühle der Rührung und Äußerungen des Entzückens hervor.

Das drei Jahre später entstandene Schiller-Bildnis weist eine noch höhere Qualität auf als die Briefftaschenportraits. Die Person ist nicht mehr im Profil wiedergegeben, sondern schräg von vorn, in leichter

KulturHaus Loschwitz

Montag · 16. November · 20 Uhr
Autorenlesung und Vortrag
Dominique Görlitz
»Die Argonauten der Steinzeit«

Montag · 23. November · 20 Uhr
Niccolò Paganini und Heinrich Heine
Ein musikalisch-literarisches Rendezvous
mit Florian Mayer
»FLORENTINISCHE NÄCHTE«

Montag · 7. Dezember · 20 Uhr
Klaus-Rüdiger Mai
»Und wenn die Welt voll Teufel wär:
Martin Luther in Worms«

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

Untersicht. Fein abgestufte Grauwerte verleihen der nicht einmal postkartengroßen Zeichnung eine starke Lebendigkeit. Gekleidet ist Schiller ähnlich wie auf Graffs Gemälde, dessen Entstehung Dora Stock im Atelier des Künstlers verfolgen durfte. Am Gesicht betont sie die später auch von Dannecker apostrophierten „adlermäßigen“ Züge. Schiller ist hier weder melancholischer Dichter wie bei Graff, noch introvertierter Denker wie bei Simanowiz, sondern, bei aller Intimität, eine genialische Erscheinung. Das beeindruckte auch Jean Paul, als er 1795 eine druckgraphische Wiedergabe zu Gesicht bekam: „Schillers Portrait“, schrieb er an einen Freund, „oder vielmehr seine Nase daran schlug wie ein Blitz in

mich ein: (...) er scheint sich über alles zu erheben, über die Menschen, über das Unglück und über die Moral. Ich konnte das erhabene Angesicht, dem es einerlei zu sein schien, welches Blut fließt, fremdes oder eignes, gar nicht satt bekommen.“ Schiller war, wie seine Bildnisse lehren, ein Mann mit vielen Gesichtern. Dora Stocks Zeichnung kann uns heute, schon weil sie seltener reproduziert worden ist, vielleicht eher zum Nachdenken über die Person hinter dem Werk anregen als andere, berühmtere Schiller-Portraits.

Michael Davidis



Brieftasche mit vier Silberstiftportraits von Dora Stock, 1784

Digitaler Studienort und analoger Erlebensort

Neuer Direktor des Goethe- und Schiller-Archivs plant die Zukunft

Seit 1. Juli 2020 ist Marcel Lepper neuer Direktor des Goethe- und Schiller-Archivs in Weimar. Es wurde 1885 gegründet und ist das älteste Literaturarchiv Deutschlands. Der Gesamtbestand im Umfang von 5 Mio. Blatt umfasst Bestände vom 18. bis ins frühe 20. Jahrhundert, darunter die Nachlässe von Schiller, Goethe (UNESCO-Weltdokumentenerbe) und Nietzsche.

Stärken möchte Marcel Lepper zukünftig insbesondere die regionale und internationale Zusammenarbeit. Nicht nur bestehende Kooperationen mit Schulen und Universitäten sollen ausgebaut, son-

dern weitere Partnerschaften begründet und der Austausch mit der Zivilgesellschaft intensiviert werden. Hierfür plant Marcel Lepper neue experimentelle Formate und eine kritische Aufarbeitung der Archivgeschichte. Insgesamt soll das Goethe- und Schiller-Archiv politischer, partizipativer und internationaler werden.

Eine wichtige Rolle spielt dabei die Digitalisierung. Künftig wird das Goethe- und Schiller-Archiv neben den großen Goethe-Projekten auch Vorhaben zu Schiller sowie zu Bettina und Achim von Arnim mit nationalen und

internationalen Partnern durchführen. Es soll sich als Kompetenzzentrum für digitale Editionen profilieren. Im Rahmen der Digitalen Transformation der Klassik Stiftung Weimar wird das Archiv die Zahl der Digitalisate von aktuell 300.000 bis 2025 verdoppeln.

Daran knüpft auch das digitale PROPYLÄEN-Projekt an, das mit Goethes Briefen, Tagebüchern, Begegnungen und Gesprächen ein einzigartiges Panorama der Zeit um 1800 eröffnet. Im Dezember 2020 geht die Version 1.0 des PROPYLÄEN-Projekts mit den ersten Zeitscheiben ins Netz: frei zugängliche Forschung zur fachlichen und privaten Nutzung.

Parallel zur intensivierten Digitalisierung möchte Marcel Lepper das Goethe- und Schiller-Archiv als analogen Ort des Erlebens, der Ver-

mittlung und der Diskussion stärken. Auch ein neues Veranstaltungsprogramm will er etablieren, das über die rein wissenschaftlichen Tagungen und Vorträge hinausgeht. Wichtiger Bestandteil sind Ausstellungen. Im Rahmen der diesjährigen Weimarer Kontroversen der Klassik Stiftung „Die Macht der Sprache“ eröffnete am 10. September 2020 die Ausstellung zu einem der größten Sprach- und Naturgelehrten der Aufklärung, Christian Wilhelm Büttner. Im Themenjahr 2021 „Neue Natur“ zeigt das Goethe- und Schiller-Archiv eine Ausstellung mit historischen Landschaftsaufnahmen des Foto- und Film-Pioniers Louis Held (1851-1927).

(PR)





Tabakrausch an der Elbe



Sonderausstellung im Dresdner Stadtmuseum widmet sich einem (fast) vergessenen Kapitel Industriegeschichte

Die Ausstellung „Tabakrausch an der Elbe. Geschichten zwischen Orient und Okzident“ gibt anhand einzigartiger Exponate Einblicke in die Bedeutung des Rauchens im Wandel der Zeiten. Dazu gehört auch die in Dresden stark vertretene Hygiene- und Abstinenzbewegung. Dank findiger Unternehmer und Ingenieure gelangen bahnbrechende Innovationen wie die Filterzigarette oder die Zigarettenstrangmaschine. Gezeigt werden Objekte zum Tabakan-

bau, zur Zigarettenproduktion, zeitgenössische Werbeplakate und Beispiele für Antiraucherkampagnen. Sind Sie bereit für das Geheimnis der Hauni-Baby?

Die Dresdner Erfolgsgeschichte nahm 1862 ihren Anfang mit einer Niederlassung der Compagnie Laferme – ein russisches Unternehmen aus St. Petersburg. Später kamen Firmen wie Georg A. Jasmatzi, A. M. Eckstein & Söhne oder Yenidze hinzu, die ihren Tabak aus Anbaugebieten in Nordgriechenland, dem heutigen Bulgarien und der westlichen Türkei importierten. Der eher milde, so genannte Orienttabak wurde zu einem Markenzeichen der Dresdner Tabakindustrie. Um 1880 hatten 21 von 33 deutschen Zigarettenunternehmen ihren Sitz in Dresden, 1925 gab es allein in Dresden ca. 140 Unternehmen.

Einen wahren Boom erlebte die Dresdner Zigarettenindustrie zwischen 1900 und dem Ersten Weltkrieg. Der techni-

sche Fortschritt verbilligte die Herstellung erheblich und machte aus der Zigarette ein Massenprodukt. Sie galt als moderner als die betulichere Zigarre, zugleich aber auch als Symbol einer nervösen, schnelllebigen Zeit. Für diese Boomjahre steht die 1908/09 nach Plänen von Martin Hammitzsch erbaute „Tabakmoschee“ Yenidze: ein reiner Marketinggag; so verbirgt sich etwa hinter dem Minarett ein wenig romantischer Industriehornstein.



Yenidze

Ende der 1920er Jahre setzte mit den Übernahmen durch die Reemtsma AG ein Konzentrationsprozess ein. Nach



1945 führten die Verantwortlichen in der Sowjetischen Besatzungszone, später die Funktionäre der DDR-Regierung diese Entwicklung mit der Kombinatbildung fort.

Stefan Kleie



**Ausstellung
im Stadtmuseum:
28. November 2020 –
28. März 2021**

<https://www.stmd.de>



Tabakgegnersiedlung Leubnitz-Neuostra



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.



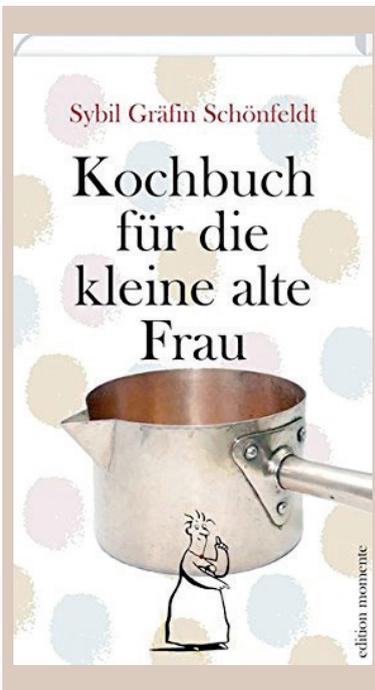
Buchtipps



„Das Kochbuch für die kleine alte Frau“

„Kochst Du eigentlich noch etwas für Dich?“ Eine Frage, die insbesondere ältere Leser untereinander ab und an stellen, wobei die Betonung auf dem „noch“ liegt. „Je älter Sie werden, desto geringer ist Ihr Grundumsatz, desto weniger müssen Sie essen, desto weniger Appetit haben Sie, desto kleiner werden die Portionen. Das ist das eine“, so Sybil Gräfin von Schönfeldt in einem Interview gegenüber der DNN. „Das Zweite ist, dass Sie allein sind.

allein? Das war schwer. Gott sei Dank fing dann der Sommer an, und ich konnte mich zum Essen auf den Balkon setzen.“ Trotz allem, dem geringeren Grundumsatz, dem verlorenen Mann und dem verschwundenen Appetit, Sybil Gräfin von Schönfeldt kocht. „Kettenkochen“ nennt sie, was sie tut. Für mehrere Tage im Voraus zum Beispiel kocht sie die Kartoffeln, um dann jeden Tag etwas anderes daraus zu machen. Sie ist Journalistin, Übersetzerin, hat über 120 Bücher veröffentlicht, unter anderem „Gestern aß ich bei Goethe“ und „Bei Astrid Lindgren zu Tisch“. Nun also das „Kochbuch für die kleine alte Frau“. Kein Rezeptbuch im herkömmlichen Sinn, eher ein Küchenplaudern über ihr eigenes Leben, das eigentlich viele Leben sind, über Menschen, Kochtöpfe, Gedanken. 93 Jahre alt ist Sybil Gräfin von Schönfeldt und ihre Rezept- und Kochtipps in Kombination mit ihrem Leben sind wie ein Buffet mit zahlreichen Einladungen zum Naschen. 40 Jahre arbeitete sie als freie Autorin für die „Zeit“, hat die Erlebnisse der Journalistin später weiterverfolgt, die sich in ihrem Kopf eingenistet hatten und Buchthemen daraus gemacht. Dabei war der Journalismus nach dem Krieg eher etwas, der sie fand, statt sie ihn. „Das ist eigentlich gar keine Entscheidung gewesen, was will ich werden, sondern es war einfach die Wonne, wieder in einer Zeit zu leben, in der man über sich selbst bestimmen konnte.



Zum Essen gehört eigentlich die Gesellschaft. Allein irgendwo zu sitzen und zu essen kann etwas wahnsinnig Trübseliges sein. Ich habe in den ersten Wochen und Monaten nach dem Tod meines Mannes nicht gewusst, wo ich mich mit meinem Teller hinsetzen soll. Am Esstisch, an dem wir so viele Festtage und Alltage zusammengesessen haben, mit Kindern, mit Freunden, mit alten Verwandten? Nun ich da ganz

Ich konnte machen und wählen und lernen und tanzen und mich verlieben und Schlange stehen und was auch immer es war, es war nicht mehr diese Zeit, in der alles befohlen worden war, von Anfang bis Ende“, erinnert sie sich in einem Interview im Deutschlandfunk. „Und wir waren vor dem Krieg in eine Lebensphase hineingeraten, in der wir gar nichts machen, besonders nicht nachdenken mussten. Es war alles geregelt. Man musste nur so sein wie die anderen, es so und nicht anders machen, aus.“ In Wien und Hamburg studierte sie Germanistik, Anglistik und Kunstgeschichte – eine breite Basis fürs Erzählen.

Übrigens, liebe alte Männer, auch das „Kochbuch für den großen alten Mann“ gibt es. Und wenn Sie, liebe kleine alte Frau, lieber großer alter Mann, trotz aller Angebote



Sybil Gräfin Schönfeldt

dieser wunderbaren Kochbücher einfach nicht kochen wollen, dann kommen Sie doch in den SchillerGarten. Wer weiß, vielleicht treffen Sie sich und kochen fortan zusammen?

Daniella Fischer



BISCH-CHANDAROFF
WERKSTÄTTEN

POLSTERER · DEKORATEURE · RAUM AUSSTATTER

*Wir danken unseren Kunden,
Freunden und Partnern
für Ihr langjähriges Vertrauen!*

WWW.BISCH-CHANDAROFF.DE

Dresdner Felsenkeller Urhell

Ein Helles für alle Biergenießer, die einen abgerundeten Biergenuss für viele Gelegenheiten zu schätzen wissen.

Unser Dresdner Felsenkeller Urhell ist ein untergäriges Bier mit einer Stammwürze von 11,2 Grad Plato. Gebraut mit einer Mischung aus den beiden Malzsorten Pilsner Malz und Münchener Malz sowie unserem weichem Brauwasser. Das Pilsner Malz, hergestellt aus Sommerbraugerste, ist als Basisbraumalz typisch in seiner Verwendung für helle Biere. Durch Zugabe von hellem Münchener Malz werden die charakteristisch feinen Malznoten des Bieres hervorgehoben und die sortentypisch helle Bierfarbe bleibt erhalten.

Durch eine geringe Hopfengabe, welcher ausschließlich aus deutschen Anbaugebieten stammt, erhält das Felsenkeller Urhell mit 16 Bittereinheiten seine angenehm mild bittere Note. Im Geschmack nun ausgewogen malzig-herb, ohne dabei einen Pils- oder Exportcharakter zu haben. Es untergärig und damit bei einer kalten Gärführung ver-

goren und zur langsamen Reifung und anschließender Lagerung auf $-0,4^{\circ}\text{C}$ in unseren Tanks gekühlt. Damit sie ein kristallklares und hellgelb strahlendes Urhell genießen können, werden die beim untergärigen Brauprozess sich am Boden ablagernden Hefezellen erst kurz vor der Abfüllung bei einer Biertemperatur von $-1,5^{\circ}\text{C}$



schonend herausfiltriert. Gut gekühlt und frisch gezapft, mit seiner hellgelben Farbe und einer leicht malzi-

gen Note, werden sie als Bierkenner das Dresdner Felsenkeller Urhell zu schätzen wissen. **PR**



Ein frisch gezapftes Dresdner Felsenkeller Urhell schmeckte auch vielen Gästen im bunten herbstlichen SchillerGarten.

Foto: © Dörte Gerlach



Jeep
DAS ORIGINAL

INDIAN SUMMER
ENTDECKER-ANGEBOTE

JETZT EINSTEIGEN UND JEEP FAHREN.

Starten Sie in den Herbst mit unseren attraktiven Indian Summer Angeboten und dem Original von Jeep, – Ihr Abenteuer wartet hier auf Sie!

Finanzieren Sie Ihren Jeep, zu besonders attraktiven Konditionen. Entscheiden Sie sich für eines unserer **sofort verfügbaren Fahrzeuge** mit Tageszulassung und 4 Jahren Garantie¹. Entdecken Sie auch die neuen **Jeep, Plug-In-Hybrid Modelle** und fahren Sie bereits bis zum Jahresende elektrisch.

Kraftstoffverbrauch nach RL 80/1268/EWG (l/100 km) für den Jeep Renegade Limited 1.3 T-GDI mit 110 kW (150 PS) (l/100 km): innerorts 8,8; außerorts 6,0; kombiniert 7,0; CO₂-Emissionen (g/km): kombiniert 159 und für die Jeep, Compass / Jeep, Renegade PHEV Modelle: kombiniert (l/100 km) 2,1-1,9; CO₂-Emissionen (g/km) kombiniert 45,8-43,1 | Stromverbrauch kombiniert (kWh/100km) 23,9-21,9 nach dem gesetzl. Messverfahren.

¹ 2 Jahre Fahrzeuggarantie und 2 Jahre gleichwertige Neuwagenanschlussgarantie Maximum Care der FCA Germany AG ohne Kilometerbegrenzung gemäß ihren Bedingungen.

Privatkundenangebot, gültig bis zum 31.12.2020 bzw. nur so lange der Vorrat reicht. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. **Beispielfoto zeigt Fahrzeuge der Baureihen. Die Ausstattungsmerkmale der abgebildeten Fahrzeuge nicht Bestandteil des Angebots.**

Jeep, ist eine eingetragene Marke der FCA LLC.












GLÖCKNER
AUTOMOBILE | SEIT 1961.

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

Grenzstraße 7
01109 Dresden
Telefon(0351) 88 57 30

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

Follow us





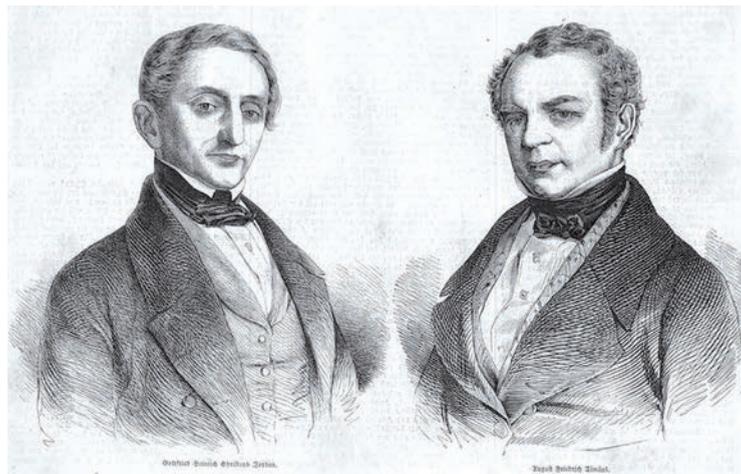
„Auf einem großen Theil der bewohnten Erde bekannt“ – Die Schokoladenfabrik Jordan & Timaeus –

Die erste Milkschokolade der Welt stammt aus Dresden

Nein, sie haben sie nicht erfunden, die Schweizer. Sondern die Dresdner! 1839 brachten Gottfried Heinrich Christoph Jordan (1791 – 1860) und August Friedrich Timaeus (1794 – 1875) die erste Milkschokolade der Welt auf den Markt. Das ist bereits 30 Jahre vor dem Schweizer Unternehmer Daniel Peter, der bisher als der „Vater der Milkschokolade“ galt.

1823 gründeten Jordan und Timaeus eine Zichorienfabrik, stellten dort auch Nudeln und den so genannten „Zichorienkaffee“ her, ein billiger Kaffeeersatz, koffeinfrei und aus der Wurzel der „Gewöhnlichen Wegwarte“ gewonnen. Jordan, 1791 in Hasserode im Harz geboren, war eigentlich Materialhändler und traf in Braunschweig auf seinen späteren Geschäftspartner Timaeus, der gebürtiger Celler und Jahrgang 1794 war. 1830 folgte die Gründung der Schokoladenfabrik, der ersten Deutschlands.

Was sie zur Übersiedlung nach Dresden brachte, ist bisher nicht bekannt. Wohl aber, dass sie zu experimentieren begannen. Sie gaben zu ihrem grob gemahlten Kakao warme Milch hinzu, zunächst



Eselsmilch. Experiment missglückt. Die Milch gerann, die „Essschokolade“ wurde nicht fest. Dann der Durchbruch: Die Milch musste zuvor mit Zucker gekocht werden, bis sie dickflüssig war, erst dann verbanden sich die gemahlten Kakaobohnen mit ihr und die Masse konnte in Form gegossen werden.

1839 schalteten sie eine Anzeige: „Chocolade mit Eselsmilch präpariert, ohne Gewürz, sowohl zum Kochen in 5/5 Tafeln pr. Pfd., als auch zum Roh essen in 24 Täfelchen pr. Pfd., haben wir anfertigen lassen und verkaufen solche a 1 Thaler pr. Pfd.“ Der Siegeszug der Milkschokolade begann, denn schon bald wurde immer verfügbare Kuhmilch verwendet, da die Esel halt nicht immer

Milch gaben. Auch der Einsatz moderner Dampfmaschinen beflügelte die Produktion, so dass Jordan und Timaeus zur Firma mit Weltruf wurde. In Spitzenzeiten hatte das Unternehmen mehr als 200 Mitarbeiter, wurde sogar königlich-sächsischer Hoflieferant und hatte Niederlassungen in Decin und Prag, Wien und Budapest. Jordan war darüber hinaus ein rühriger Mann, 1836 beteiligt an der Gründung der Waldschlösschenbrauerei und Mitglied im Sächsischen Landtag. Im „Album der Sächsischen Industrie“ von 1856 ist beeindruckend zu lesen: „Wir meinen damit vor allen die Chokoladen- und Zichorien Fabrik von Jordan und Timäus, welche nicht nur das umfangreichste industrielle Etablissement Dresdens ist, sondern in seiner Branche hinsichtlich der Großartigkeit des Fabrikbetriebes und der Ausdehnung seiner geschäftlichen Verbindungen wohl in ganz Deutschland ihres Gleichen nicht findet, und von welcher man mit Zuversicht behaupten kann, dass sie auf einem großen Theil der bewohnten Erde bekannt ist, also wirklichen



Weltruf besitzt.“ In diesem Album befindet sich auch eine detaillierte Beschreibung, wie es in der Fabrik ausgesehen hat: „... durch Dampfkraft in Betrieb gesetzte Mühlen und Maschinen ... Packsäle und große Magazine, gewölbte sehr große Keller zur Lagerung ansehnlicher Massen von Rohmaterialien, Cacao, Zucker und Gewürzen, rohe und gefärbte Papiere, eine Papierfärberei und eine Etikettendruckerei, die Böttcherei sowie Thurmuhre mit einer Glocke zur präzisen Regelung der Arbeitszeit.“

Jordan und Timaeus ist es zu verdanken, dass sich Dresden später zu einer Schokoladenhauptstadt Deutschlands entwickelte, mit 26 Schokoladen- und Zuckerfabriken im Jahre 1910. Nach 100-jähriger Geschichte jedoch musste das Unternehmen 1930 schließen. Da, wo einst die Fabrik stand, erinnern heute die Jordan- und die Timaeusstraße an die süße Geschichte. Die alte Fabrikantenvilla im Hinterhof der Alaunstraße 71 B ist heute noch anzusehen. Und im Schokoladenmuseum auf der Schlosstraße sind noch einige Exponate aus der Schoko-Story von Jordan & Timaeus-Zeit zu bestaunen.

Daniella Fischer





Geschenke aus dem SchillerGarten

Kulinarisches: Stollen, Kaffee & Wein

Der SchillerGarten-Wein

Extra für den SchillerGarten kreierte Schloss Wackerbarth zwei verschiedene Weine: eine Weißwein-Cuvée aus den Sorten Riesling, Bacchus und Müller-Thurgau, einen Rotwein aus Dornfelder und Spätburgunder. „Köstlich leicht atmet er den feinen, fruchtigen Duft der sächsischen Trauben“, heißt es in der Expertise für den Weißwein, „Feinfruchtig trocken, ein Wein von bezauberndem Rot mit einem Aroma von Wildkirschen und roten Beeren“ für den Rotwein.

SchillerGarten-Edition,

Weißwein, 0,75 Liter

10,00 Euro

Rotwein, 0,75 Liter,

13,50 Euro

Außer-Haus-Preis

Der SchillerGarten-Stollen

Nach einem über 50 Jahre alten Geheimrezept eines Bäckermeisters wird jedes Jahr der schmackhafte „SchillerGarten-Stollen“ gebacken. Dazu verwandelt sich der Biergarten-Ausschank im alten Kino in eine Stollenbackstube. 14 verschiedene Zutaten sind im Teig, auch zweierlei Rosinensorten finden Verwendung, australische und türkische. Während die einen recht groß sind, haben die kleineren den intensiveren Geschmack. Erst beide gemischt ergeben den unverwechselbaren SchillerGarten-Stollen-Geschmack. Ein echter Dresdner Christstollen mit Siegel!

Rosinen-Stollen

1 Kilogramm,
im dekorativen
Geschenkkarton
17,90 Euro

Der SchillerGarten-Kaffee

Eine Auswahl feinsten Bohnen aus Brasilien, Kolumbien, Vietnam, Papua-Neuguinea und Ostafrika – das ist der typische SchillerGarten-Kaffee. Fein aufeinander abgestimmt macht genau diese Mischung den cremigen Genuss aus. Ob als kleine Geschenke-Aufmerksamkeit oder als I-Punkt auf einem anderen Geschenk – mit dem Kaffee wird der Beschenkte zum Genießer. Oder wählen Sie den hauseigenen Espresso, eine besondere Auswahl feinsten Hochlandbohnen aus Zentralafrika, Brasilien und Kolumbien. Sie verleihen dem Espresso einen unverwechselbaren Geschmack – eben dunkel, rassig und leidenschaftlich.



SchillerGarten-Kaffee

oder Espresso,
250 Gramm, 5,20 Euro



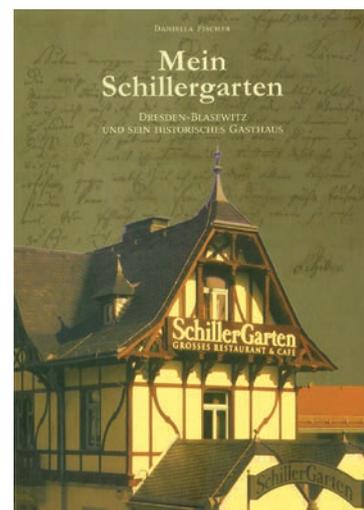
Fotos: © Dörte Gerlach

„Mein Schillergarten“,

Dresden-Blasewitz und
sein historisches Gasthaus,
128 Seiten, 20x28 cm,
vollfarbig, Hardcover,
24,90 Euro

Das SchillerGarten-Buch

Im Jahre 1704 bekam der alte Stubenheizer Augustus des Starken ein Gut in Blasewitz geschenkt – der Ur-Beginn dieser Gastwirtschaft. Wie sich daraus der heutige SchillerGarten entwickelte, was es mit der „Gustel von Blasewitz“ auf sich hat, welche zahlreichen Wirte das Gasthaus mit viel Liebe und Geschick fortführten, wie es in den aufstrebenden Stadtteil Blasewitz eingebettet war – und schließlich auch die Geschichte um Friedrich Schiller, der hier oft zu Gast war, all das sind Themen in ei-



für diejenigen, die in dem mit vielen historischen Fotos bestückten Band stöbern möchten und Freude und Genuss an einem schönen Buch finden.

Plätzchen zur Weihnachtszeit,

250 Gramm, 6,90 Euro

Plätzchen zur Weihnachtszeit

Pünktlich vor dem Advent läuft die Weihnachtsbäckerei im SchillerGarten wieder auf Hochtouren. Neben dem beliebten Christstollen aus unserer hauseigenen Konditorei werden auch in diesem Jahr wieder Weihnachtsplätzchen liebevoll gebacken und dekoriert.



Einige Geschenke auch
im Internet bestellbar:
www.schillergarten.de

Es ist wieder Stollenzeit

Original Dresdner Christstollen ist ein besonders gehaltreicher Butter-Rosinen-Stollen. Die Bezeichnungen Dresdner Christstollen wurde im Jahr 2010 auf Antrag Deutschlands als geschützte geographische Angabe nach europäischem Recht eingetragen. Diese Bezeichnungen dürfen demgemäß nur Stollen tragen, die im Großraum Dres-



Fotos: © Dörte Gerlach

den hergestellt und gebacken wurden. Traditionsgemäß wird jedes Jahr der Stollen im Schiller-Garten nach einem alten überlieferten Rezept gebacken.

Hübsch verpackt im Geschenkkarton wird der Stollen auch gern an Sie in nah und fern versendet.



Boeuff Stroganoff

Zutaten für 4 Personen

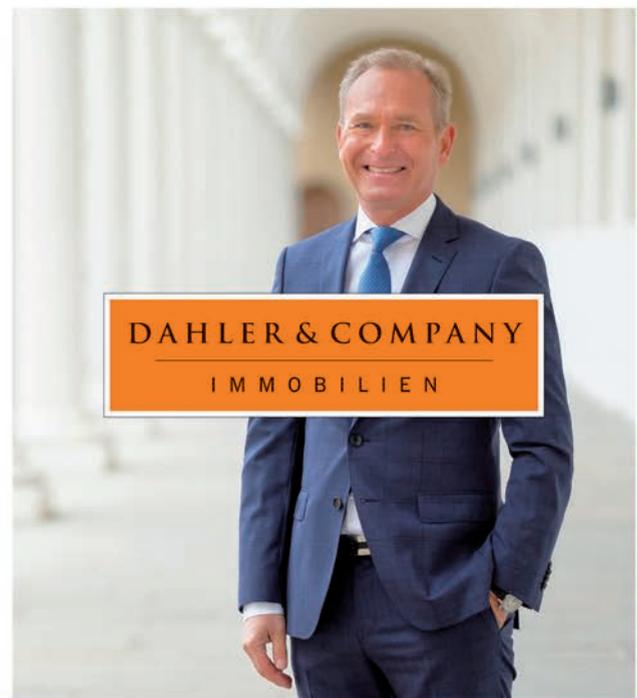
2 Zwiebeln; 400g Champignons
4 Gewürzgurken; 600g Rinderfiletspitzen
1 Becher saure Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker, Öl
0,4 l Brühe, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Senf



Zubereitung:

- Zwiebeln in feine Streifen schneiden
- Pilze und Gewürzgurken in Scheiben schneiden
- Rinderfilet in Streifen schneiden
- das Fleisch scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne herausnehmen
- Zwiebel und Pilze 5 min braten, mit dem Mehl bestäuben und kurz anschwitzen
- die Brühe zugeben und aufkochen
- die Gewürzgurken zugeben und nochmal 5 min kochen.
- saure Sahne und Senf einrühren
- das Fleisch zugeben, alles kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

Dazu reichen wir Kräutergnocchi.
Gutes Gelingen!



Einer von hier. Daher DAHLER.

Als Lizenzpartner von DAHLER & COMPANY in Dresden und als langjähriger Bewohner dieser schönen Stadt, stehe ich Ihnen für Ihre Fragen rund um das Thema Immobilie jederzeit gern persönlich zur Verfügung. Ich freue mich auf Sie! *Ihr Ralf Kugler*

DAHLER & COMPANY Dresden
Inh.: Ralf Kugler Immobilien e.K.
Landhausstraße 8 | 01067 Dresden
Telefon 0351.30 94 60 37
dresden@dahlercompany.de
www.dahlercompany.com

Wahlversammlung im SchillerGarten – 1920

Ende Mai 1920 fand im SchillerGarten unter Gastwirt Robert Lindner eine recht gut besuchte Wahlversammlung statt, in der der neue Finanzminister Sachsens, Herr Dr. Reinhold, über die kommenden Wahlen sprach. Zunächst freute er sich vor den Anwesenden, dass er in seiner Heimat sprechen dürfe, so berichtet die Sächsische Dorfzeitung und Elbgaupresse am 28. Mai 1920. Für die Wahlen sei es nötig, nicht das Gefühl, wie es sonst unsere Art sei, sprechen zu lassen, sondern den kühl abwägenden Verstand, erklärte der Minister damals. Ein Gedanke, der durchaus auch für kommende Wahlen heutzutage nochmals gedacht werden könnte. „Unser Zusammenbruch ist nicht erfolgt infolge der Revolution, sondern infolge des ver-

lorenen Krieges. Damals hätte das Bürgertum aufwachen müssen, aber nur die Demokratie sei auf den Plan getreten“, so die Zeitung weiter. „Unsere Reichsfinanzen sind trübe und trostlos, dies ist aber größtenteils Schuld der alten Regierung, welche die Ausgaben ... durch Darlehen gedeckt hat, die wir jetzt zu verzinsen haben“, bringt der Minister die Zuhörer auf seine Linie. Nötig sei jetzt vor allem Ruhe und Ordnung im Lande. Lobend äußerte sich der Minister dagegen über die Finanzlage Sachsens. „Durch die Abgabe unserer Bahnen an das Reich hat Sachsen keinen Pfennig Schulden mehr, besitzt dagegen in seinen Forsten, Elektrizitätsanlagen, Kohlengruben und Feldern und Industrieanlagen, z.B. die Porzellanmanufaktur, ein Vermögen



Foto: © Archiv

von 4-5 Milliarden, aus denen bei kaufmännischem Betriebe gute Einnahmen sich werden erzielen lassen“, so der Minister im SchillerGarten weiter. Er kündigte eine Besoldungsreform an. Die Sächsische Dorfzeitung und Elbgaupresse schreibt weiter: „Seinen Vortrag beendete Herr Dr. Reinhold mit der Aufforderung, bei der Wahl allen Parteien zwist beiseite zu stellen, nicht jede Regierungspartei zu befehden, sondern das deutsche Gewissen sprechen zu lassen und zu wählen im Interesse unseres Vaterlandes.“ Aus dem Publikum ergab sich wohl eine rege Diskussion, so forderte ein Gast damals: „Wir

brauchen eine Autorität, die weder nach links noch nach rechts schießt, aber keine Koalition!“ Herr Ziegenbalk – alte Blasewitzer erinnern sich, dass das Haus des Zigarrenladens von Ziegenbalk noch immer steht am Schillerplatz – trat für Einigkeit und die Bestrebungen der deutschen Bodenreformer ein, durch welche „unsere Lage wesentlich gebessert werden könne“. Ob Finanzminister Reinhold den Auftritt als gelungen bewertete, schreibt die Zeitung nicht.

Daniella Fischer



Unsere Schiller-Frage

Wann wurde das Goethe- und Schiller-Archiv in Weimar gegründet?

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. Januar 2021.

Auflösung Schiller-Frage Ausgabe 02/2020

Schiller fand 1782 Zuflucht in Bauerbach.
Herzlichen Glückwunsch unseren Gewinnern: M. Porsche aus Radebeul, Antje Lehnert aus Stuttgart und Wolfgang Leidel aus Bautzen

Auf Schillers Versen

Sehnsucht

Ach, aus dieses Tales Gründen, Die der kalte Nebel drückt,
Könnt ich doch den Ausgang finden,
Ach wie fühlt ich mich beglückt!
Dort erblick ich schöne Hügel, Ewig jung und ewig grün!
Hätt ich Schwingen, hätt ich Flügel,
Nach den Hügeln zög ich hin.

Harmonien hör ich klingen, Töne süßer Himmelsruh,
Und die leichten Winde bringen
Mir der Düfte Balsam zu, Goldne Früchte seh ich glühen,
Winkend zwischen dunkeln Laub,
Und die Blumen, die dort blühen,
Werden keines Winters Raub.
(Auszug)

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

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

Hauseigene Fleischerei
und Konditorei
Eigene Eisproduktion
Großer Biergarten mit Elbblick

SchillerGarten
GROSSES RESTAURANT & CAFÉ