

Potz Blitz



Die Hauszeitung des SchillerGartens zu Dresden-Blasewitz

20. Jahrgang, 4. Ausgabe, November 2024



Foto: © Dörte Gerlach



Foto: © Archiv

August der Starke

August der Starke liebte die Genüsse, so auch den Alkohol. Lesen Sie über seine „Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit“ auf den Seiten 10 und 11.



In eigener Sache:

20 Jahre SchillerGarten 4

Besonderer Gast:

Frank Schwarz..... 7

Historisches:

Gesellschaft Nüchternheit 10

Künstlerisches:

Saint John's Bibel 12

Geschenke:

aus dem SchillerGarten 16

Kurioses:

Steinsuppe 18

„Des Menschen Wille, das ist sein Glück.“

Friedrich Schiller



Foto: © Archiv

Happy Birthday, SchillerGarten!

Mit dieser Ausgabe gratuliert Potz Blitz mit allen seinen Lesern und Freunden dem ganzen Team des SchillerGartens und allen voran den Eigentümern Frank Baumgürtel, Thomas Jacob und Steffen Brasche zum 20-jährigen Jubiläum. Gemessen an der langen Geschichte des Traditionsgasthauses von 1730 an sind 20 Jahre nur ein kleiner Zeitraum. Doch dieser ist von großem Wert als beständige, hochwertige und regional verpflichtete Gastronomie in un-

serer Stadt Dresden. 20 Jahre im Dienste der Gäste, auch durch widrige Umstände hindurch, als verlässlicher Arbeitgeber, geschätzter Geschäftspartner und Erholungsort für Familien, Freunde und Touristen – das verdient unser aller Respekt und Wertschätzung. „Unaufhaltsam enteilet die Zeit! Sie sucht das Beständige“, schrieb der Namensgeber des Hauses, Friedrich Schiller, in einem Gedicht. Dem erweist der SchillerGarten alle Ehre – herzlichen Glückwunsch!



Foto: © Dörte Gerlach

Liebe Gäste, nun ist es in einigen Tagen tatsächlich soweit. Wir begehen das 20-jährige Jubiläum im SchillerGarten, in der Geschichte dieses Hauses nur ein Wimpernschlag. Wir sind sehr stolz auf das Erreichte in den vergangenen Jahren. Das Haus und das gesamte Umfeld haben sich seitdem sehr positiv entwickelt. Es waren schöne Jahre mit Ihnen, liebe Gäste! Danke für Ihre Treue! Danken möchte ich auf diesem Weg aber auch unserem Team, mit dem wir diese Erfolge erreichen konnten. Auf die nächsten Jahre!

Ihr Gastwirt
Frank Baumgürtel

Öffnungszeiten zum Jahreswechsel

SchillerGarten

24.12.2024 – Heiligabend
von 11.00 – 14.30 Uhr geöffnet

25.12.2024 / 26.12.2024
ab 11.00 Uhr geöffnet

31.12.2024 – Silvester
von 11.00 – 1.00 Uhr geöffnet

1.1.2025 – Neujahr
ab 11.00 Uhr geöffnet



Fleischerei am SchillerGarten

Freitag, 20.12.2024, 10.00 bis 18.00 Uhr

Samstag, 21.12.2024, 08.30 bis 12.30 Uhr

Sonntag, 22.12.2024, 11.00 bis 14.00 Uhr

(nur Abholung vorbestellter Ware!)

Montag, 23.12.2024, 10.00 bis 12.00 Uhr

(nur Verkauf frischer Rostbratwürste und Schinkenmett!)

24.12.2024 und 31.12.2024 geschlossen.

Tel. Nr.: 0152 25896469

Hochwasser 2024

Mit einem Pegelstand von 6,10 Meter kam das September-Hochwasser dem SchillerGarten zwar wieder sehr nahe, richtete aber keinen Schaden an. Bis zur Gebäudemauer stand das Wasser, doch bis auf kleine Rinnsale im Keller blieben Biergarten und Gebäude trocken. Danke, Elbe.



Foto: © Privat

Kosmetik mit Polymergips und Hydrophobierlösung

Sie haben sich gut gehalten, die Gustel und der Friedrich. Die beiden Medaillons über dem Spielplatz, die die „Gustel von Blasewitz“ und Friedrich Schiller zeigen, wurden vor 18 Jahren restauriert und nun einem Check unterzogen. Prof. Ulrich Eissner von der Hochschule für Bildende Künste ist sehr zufrieden: „Die Gustel war völlig vom wilden Wein zu-gerankt und Schillers Porträt schon leicht ergraut. Insgesamt ist der Zustand aber erfreulich gut, die Medaillons halten nach wie vor allen Umweltbelastungen gut stand. Der verwendete Polymergips wies kaum erkennbare Schäden auf. Kleine Verwitterungsrisse habe ich überarbeitet, die Luftwurzelreste des Bewuchses waren hartnäckig, konnten aber weitgehend beseitigt werden. Das Ziel war, den über die Jahre entstandenen optischen Zeitzustand zu wahren. Deshalb fügte ich der aufgetragenen Hydrophobierlösung (Durchfeuchtungsschutz) nur eine weiße Lasur bei, die keinen schneeweißen Neugipsguss vortäuscht.“

Bei schönem Wetter will der Fachmann noch die blauen Medaillonhintergründe in ähnlicher Lasurtechnik auffrischen. Dann sind Gustel und ihr Friedrich wieder zeitgemäß geliftet und können dem bunten Treiben im SchillerGarten auch weiterhin entspannt zuschauen. **D.Fischer**

Impressum

Herausgeber:
SchillerGarten Dresden GmbH, Schillerplatz 9, 01309 Dresden
Tel. 0351 / 811 99 0 • Fax 0351 / 811 99 23 • www.schillergarten.de

Konzept, Gesamterstellung & Verlag:
2dPROJECT, Nagelstr. 1, 01279 Dresden
Tel. 0351 / 250 76 70 • Fax 0351 / 250 76 80 • www.2dproject.de

Redaktion:
Verantw.: Daniella Fischer, Tel. 0351 / 250 76 70
potzblitz@2dproject.de

Thomas Jacob, Sabine Mutschke
Fotos: Dörte Gerlach, Archiv SchillerGarten, Wikipedia, Privatfotos,
Mafia Mia, Archiv Bernd Beyer

Satz, Druckvorlagen, Produktionsleitung: Dörte Gerlach

Lektorat: Katrin Nitschke

Druck: addprint AG, Am Spitzberg 8a, 01728 Possendorf
www.addprint.de

Anzeigen: SchillerGarten Dresden GmbH, Schillerplatz 9,
01309 Dresden, Tel. 0351 / 811 99 0 • Fax 0351 / 811 99 23

Anzeigenschluss für Ausgabe 1/2024: 10.01.2025

Redaktionsschluss für Ausgabe 1/2024: 10.01.2025

Erscheinungstermin Ausgabe 1/2024: 10.02.2025

Nachdruck, Vervielfältigung, Verbreitung in elektronischen Medien von Inhalten und Abbildungen nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Für unverlangt eingesandte Unterlagen übernimmt der Verlag keine Haftung. Zurücksendung erfolgt nicht. Der Verlag übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben in den veröffentlichten Texten. Alle Rechte vorbehalten. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.02.2008.

Trink nicht irgendeins.
Trink Deins!



Freu Dich drauf.



Foto: © Privat



Prof. Ulrich Eissner



Fotos: © Dorte Gerlach

Hüttenromantik und Weihnachtsbiergarten

Die heimelige Atmosphäre einer Winterhütte mit Lichtern, Kuscheldecken und Kamin, das kennen viele aus ihren Winterurlaube. Doch man muss nur zum SchillerGarten reisen, um dies auch daheim zu erleben. Hier nämlich gibt es durch die hölzernen eingehaute Terrasse in den Wintermonaten Hüttenromantik pur und ganz nahe. Draußen und doch drinnen sitzt man bei winterlichen Speisegenüssen und Getränken urgemütlich bei passender Beleuchtung und anheimelnder Dekoration. Natürlich ist auch das Restaurant innen geöffnet, doch die Winterhütte bietet ein ganz spezielles Flair in der dunklen Jahreszeit!

Auch im Biergarten geht es winterlich, weihnachtlich, gemütlich zu. Die Schirmbar ist geöffnet, die Alpenöfen spenden wohlige Wärme, ein Mini-Weihnachtsmarkt lädt ab dem 29.11. ein, nach Naschereien oder Deftigem zu schauen. Hier kann der Feierabend eingeläutet oder ein Abend im Freien mit Freunden oder Familie genossen werden. Es gibt Eierpunsch und Glühwein, Süßigkeiten und Gebrilltes, umgeben von funkeln Lichtern. Für die Kinder dreht sich ein Karussell und wenn man die glücklichen Kinderaugen sieht, möchte man manchmal wieder Kind sein, sich drehen lassen und nochmal quengeln für die nächste Runde.



Wenn die Feuer knistern, die Menschen in Grüppchen zusammenstehen und ihre Köstlichkeiten genießen – dann ist Winterzeit im SchillerGarten. Kommen Sie doch vorbei, nicht nur einmal, um den Zauber der festlichen Zeit im SchillerGarten zu genießen!



Weihnachtsbaumverkauf

Ein guter Weihnachtsbaum, der lange noch nach Wald und fischen Nadeln duftet, ist für viele Blasewitzer und umliegende Bewohner eine weihnachtliche Selbstverständlichkeit. Auch in diesem Jahr hat der SchillerGarten seine Kooperationen mit lokalen Erzeugern fortgeführt und so kann man nach Winterhütten- und Weihnachtsbiergartenbesuch ab dem 29.11.2024 auch noch einen schönen Baum aussuchen.

Weihnachtsbiergarten ab 29.11.24
 Donnerstag und Freitag ab 15 Uhr
 Samstag und Sonntag ab 12 Uhr

Weihnachtsbaumverkauf ab 29.11.24
 Mittwoch bis Sonntag 12 – 18 Uhr

Fischverkauf:
 jeden Samstag 9 – 12 Uhr

Stille Nacht zu Silvester im SchillerGarten

Am 31. Dezember hat der SchillerGarten von 12 bis 1 Uhr nachts im normalen Betrieb geöffnet. Das neue Jahr wird in einer stillen Nacht begrüßt und kommt gewiss auch ohne laute Party. Am Neujahrstag eröffnet der SchillerGarten um 11.00 Uhr und Gastwirt Frank Baumgürtel freut sich auf seine netten Gäste! Auch hier empfiehlt sich eine Reservierung, sollten Sie mit Ihren Lieben ein Neujahrsmenü im Traditionsgasthaus ins Auge fassen.

20 Jahre SchillerGarten

*Das Interview mit Frank Baumgürtel,
Thomas Jacob und Steffen Brasche*

Herzlichen Glückwunsch zu Eurem Jubiläum! Wie geht es Euch damit? Verflog die Zeit? Seid Ihr stolz? Froh? Letztendlich sind die 20 Jahre nur eine ganz kleine Epoche in der langen Geschichte des Hauses. Aber ja, wir sind schon etwas stolz auf die positive Entwicklung des SchillerGartens in den letzten Jahren. Wir haben das Haus 2004 wiederöffnet, nachdem wir es Ende 2003 erwerben konnten. Der Ruf war damals etwas beschädigt. Es galt also, das Image des Restaurants schnell wiederzubeleben. Das ist uns auch nachhaltig gelungen. Der SchillerGarten ist wieder eine feste Größe in der Dresdner Gastronomielandschaft und über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Es war nie langweilig in den letzten Jahren. Die Zeit ist gefühlt recht schnell vergangen.

In 20 Jahren ist so viel passiert, über vieles hat Potz Blitz auch berichtet. Was sind für Euch die herausragendsten Ereignisse dieser Jahre?

Wir möchten da kein Ereignis herausstellen. Es gab so viele positive, aber auch negative Begebenheiten in der Vergangenheit. Hier fallen uns natürlich die Elbehochwasser aus den Jahren 2002 und 2013 ein, die uns schon sehr beschäftigt haben. 2013 war viel zerstört worden. Durch viele Helfer und unsere fleißigen Handwerker konnten wir damals das Restaurant in relativ kurzer Zeit sanieren und wiedereröffnen. Ein weiteres schlechtes Kapi-

tel war die Corona-Zeit. So etwas hatten wir bislang noch nie erlebt. Das Haus geschlossen, nahezu tägliche Polizeikontrollen etc. Viele unserer Gäste werden sich noch lange daran erinnern. Positive Ereignisse gab es sehr viele. Hier kann man vielleicht die grandiosen Philharmonie-Konzerte im Biergarten nennen. Letztendlich sind es aber die vielen schönen und kleinen Begebenheiten mit unseren Gästen.

Ihr seid drei Geschäftsführer. 20 Jahre bedeuten auch, dass sich drei Personen in dieselbe Richtung entwickeln, dieselben Ziele behalten und die gleichen Werte teilen müssen. Lasst Ihr unsere Leser hinter die Kulissen blicken? Vertragt Ihr Euch meistens und wenn mal nicht, wie müssen wir uns das vorstellen? Hat einer das letzte Wort oder wird so lange gerungen bis sich alle einigen? Meistens vertragen wir uns immer noch sehr gut. Natürlich gibt es ab und an mal unterschiedliche Ansichten. Darüber können wir auf unsere Art auch sehr trefflich streiten. Wie das geschieht, bleibt unser Geheimnis. Bei den wirklich wichtigen Entscheidungen haben wir immer eine gemeinsame Lösung gefunden. Wir drei haben unterschiedliche Aufgaben im Geschäft. Da kann jeder auch eigene Entscheidungen treffen, ohne das darüber stundenlang diskutiert wird. Wenn manchmal eine falsche Entscheidung getroffen wurde, kann die auch schnell korrigiert wer-



Thomas Jacob, Steffen Brasche und Frank Baumgürtel (v.l.), 2024

den. Wir kennen uns mittlerweile seit über 30 Jahren. Da weiß man schon, wie der andere tickt.

Habt Ihr in all den Jahren immer nach eigenen Gedanken und Ideen gehandelt oder gab es inspirierende Personen, die Euch in manchen Dingen den Weg gewiesen haben?

Die Ideen für gewisse Veranstaltungen, Aktionen oder größere Investitionen kamen meist von uns selbst. Sicher haben wir uns auch manchmal über unsere Partner andere Meinungen geholt. Hier kann man beispielsweise unseren Beirat nennen. Das sind alles sehr erfahrene Freunde aus den verschiedensten Wirtschaftsbereichen, die uns oft auch geholfen haben. Weisungen von anderen gab es zum Glück nie. Wir sind selbständig und auch schon lange im Geschäft.

Als großer Gastronomiebetrieb hattet Ihr die letzten Jahre große Herausforderungen zu bestehen: Lebensmittelpreise, Personalfragen, nicht zuletzt die Elbe. Wenn Ihr das alles vorher gewusst hättet – wäre Eure Entscheidung für den Kauf des SchillerGartens anders ausgefal-

len oder hättet Ihr das immer wieder so entschieden?

Erstens haben wir das ja vorher nicht gewusst und zweitens, Nein! Der SchillerGarten ist vor allem durch seine großartige Lage am Elbufer in Dresden-Blasewitz ein ganz besonderes Objekt, das es in der Art nicht wieder gibt. Wir sprechen hier von einer beeindruckenden Geschichte seit 1730. Natürlich mussten wir die verschiedenen Herausforderungen in der Vergangenheit irgendwie bewältigen. Diese Thematik hat aber letztendlich jeder Unternehmer. Uns ist es oft ganz gut gelungen, die schwierigen Zeiten in der Gastronomie zu überstehen. Manchmal war es auch sehr anstrengend. Da mussten wir oft mit allen Mitteln kämpfen, um den Bestand des Betriebes zu sichern.

Ihr reiht Euch mit diesen 20 Jahren in die Geschichte großer Wirte ein, die das Traditionsgasthaus geführt haben: Der erste Besitzer, Johann Peter Matthäi, der das Gasthaus von August dem Starken erhielt, betrieb es 26 Jahre von 1704 bis 1730. Johanna Dorothea Segedin, die Mutter unserer berühmten „Gustel von Bla-

sewitz“ hielt das Haus 20 Jahre von 1764–1784, schließlich Louis Köhler, der den SchillerGarten 20 Jahre von 1874–1894 führte. Alle Geschichten zu diesen Personen sind im Buch „Mein Schillergarten“ verewigt. Was wünscht Ihr Euch, soll man später mal im Geschichtsbuch über Eure Zeit sagen? Wir sind nur ein kleiner Teil der beeindruckenden Geschichte des Hauses. Wenn wir dazu beigetragen haben, dass sich Haus und das gesamte Umfeld am Schillerplatz positiv entwickelt hat, freuen wir uns natürlich. Wenn dann in der Zukunft auch unsere Namen genannt werden, ist das auch gut so. Wenn man unsere Zeit einmal als erfolgreiche Zeit beschreibt, erfüllt das uns auch mit Stolz.

Wagen wir einen Blick in die Zukunft. Wo seht Ihr Euch in den nächsten 20 Jahren? Das ist dann im Jahr 2044? Noch immer im SchillerGarten? Mit dem Rotweinglas im Ruhestand? So weit blicken wir noch nicht voraus. Wir sind Ende 50 und immer noch aktiv und voller Ideen. Das Wichtigste ist, das wir alle gesund bleiben. Wenn dem so ist, werden wir auch noch viele Jahre aktiv im Geschäft bleiben. Natürlich machen wir uns auch Gedanken, wie es langfristig weiter gehen wird. Ideen dafür haben wir. In den nächsten zehn Jahren wollen wir auch bei diesem Thema weiter sein. An Ruhestand und Rotwein denken wir aktuell nicht.

Das Interview führte
Daniella Fischer



Thomas Jacob, Frank Baumgürtel und Steffen Brasche (v.l.), 2014

Sonderbier zum Jubiläum

Wir haben lange überlegt, was wir anlässlich unseres Jubiläums als Besonderheit für unsere Gäste präsentieren. Aufgrund unserer langen Partnerschaft mit der Feldschlößchen-Brauerei ist die Idee für ein besonderes Bier zum besonderen Jubiläum entstanden. Zahlreiche Verkostungen haben stattgefunden, ein schönes und geeignetes Etikett wurde gestaltet.

Das Bier wird als limitierte Auflage in einer Flasche 0,33 l angeboten. Es ist sowohl in einem Kasten, als auch flaschenweise, zum Außer-Haus-Verkauf verfügbar. Darüber hinaus können es unsere Gäste auch im SchillerGarten genießen!

Freuen Sie sich mit uns ab Ende November darauf!



Foto und Etikettgestaltung: © Dörte Gerlach



„Mit mir ist
Ihr Immobilien-
verkauf
erfolgreich.“



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

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

 Ostsächsische
Sparkasse Dresden

Der SchillerGarten-Garten im Herbst und Winter

Das Gartenjahr neigt sich bei Erscheinen dieses Potz Blitz langsam dem Ende entgegen, die Natur beginnt sich zurückzuziehen und auf den Winter einzustimmen. Das gilt natürlich nicht für den Biergarten als solchen, dessen Schirmbar auch im Winter geöffnet ist. Bei Glühwein und trefflich gewärmt von den aufgestellten Alpenöfen ist das ganz spezielle Winterflair des Gartens zu erleben. Der aber wird winterfest gemacht. „Wir haben die Sommerbepflanzung und unsere Pflanzkübel entfernt“, so Antje Püschel



von Hansel Garten- und Landschaftsbau. „Die Kübel werden gereinigt und eingelagert, damit sie im Frühjahr fit für die neue Bepflanzung sind.“ Auch die Eichenholzkübel in der Nähe der Schiller-Gedenksäule hatten ihre Zeit. „Die Granatapfelbäume darin sind nicht winterhart und werden eingelagert. Wir werden an dieser Stelle neue, besser zu transportierende Kübel mit Hainbuchen aufstellen, so dass wir eine schöne geschlossene Hainbuchenhecke haben werden“, so die Gartenfachfrau weiter.

Und was gibt es noch zu tun? „Wir müssen die Hainbuchen und Stauden noch zurückschneiden, außer der Anna-



bell, die bekommt erst im Frühjahr ihren Schnitt. An den Linden entfernen wir die Bewässungssäcke, denn die Bäume gehen jetzt in die Winterruhe. Sie haben sich übrigens prächtig entwickelt. Wir haben sie mit Waldleben gedüngt, einem biologischen Dünger, der zwar nicht besonders attraktiv riecht, aber sehr wertvoll und gut für die Vitalität der Bäume ist.“

Natürlich denken die Gartenspezialisten von Hansel Garten- und Landschaftsbau auch

bereits jetzt an das Frühjahr und bringen Blumenzwiebeln in die Erde. „Wir haben unter anderem Narzissen, Tulpen und Hasenglöckchen gesät, die uns dann im Frühjahr Freude bereiten werden“, so Antje Püschel über die herbstlichen Gartenaktivitäten. Und wie sieht es mit den prachtvollen Kastanien aus? „Aus den Kastanien werden das Totholz und abgestorbene Äste entfernt“, so Geschäftsführer Thomas Jacob. „Das erledigen die Baumkletterer, die auch wieder die Herrhuter Sterne anbringen werden.“ Wenn diese dann hängen, dann ist die Weihnachtszeit eingeläutet im Traditionsgasthaus an der Elbe und unser Potz Blitz-Gartenjahr vorüber. Potz Blitz dankt an dieser Stelle Antje Püschel von Hansel Garten- und Landschaftsbau für ihre Begleitung durch das Gartenjahr im SchillerGarten!

Daniella Fischer



Antje Püschel, Prokuristin von Hansel Garten- und Landschaftsbau

Fotos: © Dörte Gerlach

TRADITION & QUALITÄT SEIT 1983

Ihr Optiker am Schillerplatz
Wir freuen uns auf Sie!

OPTIK Schubert
Hüblerstr. 1 | 01309 Dresden
Tel. 0351/3 10 25 64
OPTIKSCHUBERT.DE

Frank Schwarz

Geschäftsführer Sächsische Lotto GmbH

Herr Schwarz, spielen Sie Lotto?

Nein. Ich darf es zwar, aber ich tue es aus Reputationsgründen nicht. Stellen Sie sich vor, ich gewinne vielleicht einen beträchtlichen Betrag. Was würde in den Zeitungen stehen? Sachsenlotto-Chef gewinnt Millionen. Darauf zu verzichten wäre wiederum auch bitter. Also lasse ich es. Ich wäre auch eher ein Kandidat für Rubbellose – das kommt meiner Spielfreude mehr entgegen.

Hypothetisch gedacht, Sie würden einen großen Gewinn haben. Was würden Sie tun? Den SchillerGarten kaufen (lacht).

Was glauben Sie, warum spielen Menschen Lotto? Wo die Gewinnchancen doch für jeden bekannt so niedrig sind? Unsere neueste Lotterie, die SACHSEN MILLION, hat eine 1:250.000-fache Chance, dass Sie Millionär werden, wenn die Gewinnzahlen am 9. Januar gezogen werden. Eines der Spielmotive unserer Kunden ist, dass wir nicht den Gewinn verkaufen, sondern den Traum, das eigene Leben zu ändern. Aus der eigenen Realität herauszukommen, sich etwas zu gönnen, was man sich sonst nicht leisten könnte. Das sind Freudenmomente, die Menschen einfach brauchen. Deswegen spielen sie, oft auch mit einer gewissen Routine. Die habituellen Spieler gehen beim Einkaufen gezielt zu Lotto, um ihren Tipp abzugeben, sie sagen sich, ich habe im-

mer schon gespielt, also mache ich mir diese Freude wieder. Aber im Wesentlichen ist es der Traum von einer Alltagsflucht, der Menschen zum Spielen bewegt. Es gibt auch viele, die wissen, dass wir etwa 40% des Einsatzes an das Gemeinwohl wieder ausschütten und dass sie dazu etwas beisteuern.

Kennen Sie Stories von Lottogewinnern, die Sie erzählen möchten?

Manchmal gibt es schon schräge Geschichten. Etwa Männer, die den Gewinn vor ihrer Frau geheim halten möchten. Oder dass wir über ein Jahr lang einen Lottogewinner suchen. Die meisten spielen anonym mit einem Tippschein bei einer Annahmestelle. Einmal wurde intensiv in einer Ortschaft gesucht, wo sich später einer der Mitsuchenden als Gewinner geoutet hat. Der letzte große Tippschein mit 3,5 Millionen Euro ging nach Mittelsachsen. Der Gewinn wurde auf das Konto überwiesen, aber die beiden Gewinner ließen es sich nicht nehmen, zu uns in die Lottozentrale zu kommen und zu feiern. Generell sagen wir, Gewinner sollen den Ball flach halten. Legt Euch ein neues Konto an, gerade in kleineren Ortschaften.

Sie sind IT-Spezialist, waren bei der Dresdner GWT, bei Saxon Systems, heute Zeiss, und IBM. Wie hat es Sie zur Sächsischen Lotto-GmbH geführt?

Das Land hat mich gefragt. Lotterieunternehmen sind



Frank Schwarz

große IT-Unternehmen. Man nimmt den Lottoschein wahr, eine papierne Angelegenheit. Aber im Kern verwalten wir pro Woche zwischen 600.000 und einer Million Datensätze in unserem Rechenzentrum in Leipzig. Das ist die Anzahl der Tipps, die etwa abgegeben werden. Wir sind als kritische Infrastruktur eingeordnet und haben Standards, die den Banken vergleichbar sind. Das Land wollte darüber hinaus jemanden, der hunderte Millionen Bareinsatz pro Jahr mit ruhiger Hand steuern kann und außerdem einen regionalen Bezug hat. Das passt, ich bin ja Görlitzer.

Welche Aufgaben haben Sie als Geschäftsführer?

Ich muss alle Prozesse solide managen, dafür sorgen, dass die Annahmestellen vernünftig betreut werden, wir gute Werbung haben und dass alles von der Tippabgabe bis zur Auszahlung der Gewinne reibungslos funktioniert. Lotto ist ein altherwürdiges Spiel, aber wir müssen auch auf Veränderungen im Glücksspiel reagieren und Neues bringen. So wie zum Beispiel unseren Glücksbooster, bei dem Sie mit jedem Rubbellose eine zweite Gewinnchance haben.

Glücksspiel unterliegt, gerade im Bereich der Spielbanken, harten Regularien, um Spielsucht vorzubeugen. Wie hoch ist die Gefahr, vom Lotto spielen süchtig zu werden? Spielen ist ein Grundtrieb, den 50% der Menschen haben. Es kann ein Suchtpotential entstehen, wenn Sie beim Spielen sofort ein Ergebnis haben, egal welches. So, wie Lotterien in Deutschland gespielt werden, können Sie davon nicht süchtig werden, weil zwischen Reiz und Reaktion eine zu lange Zeit liegt.

Wofür werden die Lottoeinnahmen verwendet?

Wir schütten die Hälfte als Gewinne aus, und bis zu 40 % gehen an den Freistaat, der damit bestimmte Projekte in Sport, Kultur, Umwelt, Jugend oder Wohlfahrtspflege umsetzt.

Was verbindet Sie mit dem SchillerGarten?

Der Biergarten, den ich als Striesener oft besuche. Seit kurzem bin ich auch im Beirat, was ich als eine schöne, lustige Aktivität empfinde – als jemand, der auch mal einen reinen Männerbund mag.

Das Interview führte Daniella Fischer



Die neuere Geschichte

des SchillerGartens

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

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



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



Teil VIII

Fleischerei und Fleischereigeschäft



Gebüdesarnierung der heutigen Fleischerei am 15. Juli 2008

Noch ein Gebäude bedurfte des intensiven Nachdenkens von Frank Baumgürtel, Thomas Jacob und Steffen Brasche. „Das heutige Fleischereigebäude war damals ebenfalls in einem bedauernswerten Zustand und musste grundlegend saniert werden. Über die Nutzung waren wir uns lange nicht im Klaren. Letztendlich war es der Wunsch von Frank Baumgürtel, hier eine eigene Fleischerei aufzubauen. Das Restaurant hat mit seinem Biergarten einen großen Bedarf an Fleisch- und Wurstwaren. Unsere Gäste hatten zu der Zeit auch wieder das Bedürfnis nach hochwertigen und heimischen Artikeln, so auch nach guten Produkten aus der hauseigenen Fleischerei. Im Jahr 2007 war Grundsteinlegung, die Sanierung

und das komplizierte Zulassungsverfahren als EU-Fleischerei begann. Es wurden Kontakte zu heimischen Erzeugern geknüpft, von denen wir hochwertige Fleischprodukte, Großteile von Rind, Schwein und Lamm, beziehen konnten. Die Verarbeitung und die Produktion von Wurst- und Fleischerzeugnissen, zunächst nur für unser eigenes Restaurant, hat dann unser Fleischerteam übernommen. So ist es auch bis heute geblieben“, erläutert Thomas Jacob.

Im Jahr 2009 kam dann das nächste Puzzleteil zum Gesamtensemble SchillerGarten hinzu: das Fleischereigeschäft. „Im Jahr 2009 konnten wir unser wunderschönes Fleischereigeschäft für den Außer-Haus-Verkauf eröffnen.



Bauherr Frank Baumgürtel und Zimmerpolier Mathias Streit beim Richtspruch auf dem Gerüst am 10. Oktober 2008



Am 6. Dezember 2008 wurde die erste Wurst produziert und am 23. Dezember 2008 gab es den ersten „Ausser-Haus-Verkauf.“

Das Geschäft sollte unbedingt einen besonderen Charme bekommen und an die guten alten Zeiten erinnern. Durch die Planung unseres Innenarchitekten, Gerhard Zobler, und viele gute Handwerker ist das auch wunderbar gelungen.“ Damit war es geschafft: Der SchillerGarten war mit allen seinen angrenzenden Gebäuden saniert und neuen Möglichkeiten geöffnet worden.



Es war wenige Minuten nach 9 Uhr, als Frank Baumgürtel am 27. März 2010 die Fleischerei am SchillerGarten aufschloss und die ersten Kunden einließ. Was für ein Moment!

Essen und Trinken

Das beste und schönst-sanierete Gasthaus ist nichts ohne ein hervorragendes Angebot an Speisen und Getränken. Seit seiner Wiedereröffnung 2004 bietet der SchillerGarten gutbürgerliche Küche an, die viele Stammgäste, aber auch Touristen und andere Besucher schätzen. Tief verwurzelt in der sächsischen Tradition kamen die Eigentümer des Traditions-gasthauses bereits ein Jahr nach der Wiedereröffnung auf die Idee, ihren eigenen Stollen herzustellen. „Wir hatten von Anfang an ja schon eine eigene Konditorei im SchillerGarten. Da lag der Wunsch nahe, auch einen eigenen echten Dresdner Christstollen herzustellen. Doch das ist nicht ganz so einfach. Zunächst brauchten wir eine Backstube, denn die Küche des SchillerGartens war dafür nicht geeignet. Hier kam uns zu Gute, dass der Biergartenaus-

schank im Herbst/Winter nicht im Betrieb ist. Somit konnten wir ihn zur Stollenbackstube umfunktionieren“, erinnern sich die Geschäftsführer. Dann brauchte es ein richtig gutes Rezept – und das fanden die Gastronomen bei einem alten Bäckermeister. „Das Rezept haben wir von einem erfahrenen Bäckermeister, Alfred Wuttke, geerbt. Wir hatten ja schon eine eigene Konditorei. Da fehlte eigentlich nur noch ein hausgemachter Dresdner Christstollen. Gesagt, getan. Alfred Wuttke hatte uns in den ersten



Alfred Wuttke mit dem ersten Stollen am 26. Oktober 2005



Das Stollen-Rezept von Alfred Wuttke wurde bis heute nicht verändert.

Fotos: © Dörte Gerlach

Jahren noch fachlich angeleitet, da es nicht so einfach ist, einen guten Stollen selbst herzustellen. Sein Rezept wurde übrigens bis heute nicht verändert.“ Zur Weihnachtszeit 2005 kam dann der erste SchillerGarten-Stollen auf den Markt. Seit Anbeginn ist der SchillerGarten auch im Dresdner Stollenschutzverband. Der SchillerGarten-Christstollen erhält nach wiederkehrender jährlicher Prüfung das wichtige Dresdner Stollensiegel.

Daniella Fischer



Die Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit unter August dem Starken

August der Starke, der von 1670 bis 1733 lebte und als Kurfürst von Sachsen sowie König von Polen regierte, war bekannt für seine enorme körperliche Stärke, seine prunkvollen Feste und seine Leidenschaft für Wein und andere alkoholische Genüsse. In der höfischen Gesellschaft des Barock spielte der Genuss von Speisen und Getränken eine große Rolle, und August der Starke war ein Mann, der das Feiern liebte. Im Rahmen seiner Feierfreudigkeit wird ihm die Gründung einer „Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit“ zugeschrieben. Diese Gesellschaft war jedoch keine offiziell politische oder soziale Bewegung, sondern ein reiner Scherz, der vor allem dazu diente, das gesellige Trinken und das Feiern am sächsischen Hof zu zelebrieren. Gegründet worden ist die Gesellschaft während der Karnevalsfeierlichkeiten 1728 in Dresden, ihren Sitz

hatte sie im Keller des von Johann Christoph Knöffel errichteten Kurländer Palais.

Warum wurde die Gesellschaft gegründet?

Der Gründung dieser Gesellschaft lag wohl die Vorliebe Augusts des Starken für üppige Gelage zugrunde. August und sein Hofstaat hielten exzessive Feste ab, bei denen es nicht nur um die Darstellung von Reichtum und Macht ging, sondern auch um die Freude am Leben und den Genuss. Die „Bekämpfung der Nüchternheit“ war dabei ein humorvoller Ausdruck der Ablehnung von Abstinenz und der Betonung von Lebensfreude und Geselligkeit.

Es wird berichtet, dass August der Starke eine enorme Trinkfestigkeit besaß, und diese Gesellschaft könnte ein Ausdruck seiner persönlichen Haltung gewesen sein, den nüchternen Lebensstil



Foto: © Firefly

als „langweilig“ oder „unnatürlich“ zu betrachten. Historische Anekdoten besagen, dass er stolz darauf war, auch große Mengen Alkohol zu vertragen, und dass er seinen Hofstaat in dieser Hinsicht herausforderte.

Ziele und Aktivitäten der Gesellschaft

Die „Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit“ war eine rein symbolische und humoristische Vereinigung, die keine formellen politischen Ziele verfolgte. Ihr Zweck bestand lediglich darin, die Freude am Alkoholgenuss und das gemeinsame Feiern zu fördern. Sie spiegelte den barocken Lebensstil wider, der von Prunk, Überfluss und Hedonismus geprägt war. Feste und Gelage waren wichtige gesellschaftliche Ereignisse, und die Gesellschaft war im Grunde eine satirische Art, den exzessiven Genuss zu zelebrieren und als Lebensprinzip zu verteidigen. Die „Mitglieder“ der Gesellschaft waren zumeist Höflinge und Adelige, die August auf seinen Festen begleiteten. Die Gesellschaft soll 25 Regeln gehabt haben, die den zugelassenen Mitgliedern schriftlich bekannt zu geben waren und auf die sie zu geloben

hatten. Die Sitzungen fanden an einem großen runden Tisch statt, den August der Starke von seinen Hofschreibern extra hatte anfertigen lassen. In ihrer Dissertation „Die Heiratspolitik der Wettiner in der Neuzeit“ beschreibt Anne-Simone Raus, dass der runde Tisch ein Symbol war, der absolute Gleichheit symbolisierte. Er war mit einer Intarsie des Siegels der Gesellschaft verziert. Um ein achteckiges Kreuz standen die sechs Buchstaben „Gayete“, was Fröhlichkeit bedeutet. In der Mitte der Intarsie war eine Rose dargestellt als Symbol für „sub rosa“. Die lateinische Wendung sub rosa (wörtlich „unter der Rose“) hat die Bedeutung „unter dem Siegel der Verschwiegenheit“.

Am Tisch während der Versammlungen durfte nicht über Sorgen, Kummer oder Geschäfte gesprochen werden. Erwünscht waren Unterhaltungen mit gutem Humor, Heiterkeit und eine „muntere Laune“. Außerdem durfte keine Fremdsprache gesprochen werden. Freistellungen vom Trinken gab es nur, wenn aus gesundheitlichen Gründen Mäßigung nötig war.



Foto: © Wikipedia

August der Starke

Dresden als Zentrum der Gesellschaft

Da August der Starke überwiegend in Dresden, der Hauptstadt des Kurfürstentums Sachsen, residierte, war die Stadt das Zentrum der Aktivitäten dieser Gesellschaft. Dresden war unter August dem Starken ein Ort des Glanzes und der Prachtentfaltung, insbesondere mit dem Bau des berühmten Zwingers und den barocken Prachtbauten. Die Gesellschaft zur Bekämpfung der Nüchternheit war ein integraler Bestandteil dieses höfischen Lebensstils, der von verschwenderischen Festen und Gelagen geprägt war. Es ist jedoch wichtig zu betonen, dass diese Gesellschaft in erster Linie eine Anekdote aus der Geschich-

te Augusts des Starken ist und nie eine offizielle Institution war. Sie diente dazu, die Vorliebe des Kurfürsten für rauschende Feste zu unterstreichen und die humorvolle Ablehnung eines nüchternen Lebensstils zu verdeutlichen.

Existiert die Gesellschaft heute noch?

Nach Augusts Tod 1733 verschwand diese „Gesellschaft“ als Teil des höfischen Amüsemments. Heute existiert sie nicht mehr, obwohl die Idee dieser Gesellschaft immer noch in Geschichten und Anekdoten über August den Starken weiterlebt.

Daniella Fischer



Fotos (2): © Firefly

Hier einige der Ideen, die man den Regeln dieser Gesellschaft zuschreibt:

1. Der Genuss von Alkohol ist Pflicht – Wer an den Treffen teilnimmt, darf nicht nüchtern bleiben.
2. Nüchternheit ist verpönt – Nüchternheit wird als unhöflich und unangemessen betrachtet.
3. Maßhalten gilt als Schwäche – Das Maßhalten oder der bewusste Verzicht auf Alkohol ist zu vermeiden.
4. Jeder Anwesende muss trinken – Es wird erwartet, dass alle Teilnehmer gleichermaßen am Genuss teilhaben.
5. Es gibt keine Entschuldigung für Nüchternheit – Wer sich weigert zu trinken, muss humorvolle Sanktionen hinnehmen.
6. Trinksprüche sind erwünscht – Vor jedem Trinken sollte ein passender Trinkspruch oder ein humorvolles Zitat vorgetragen werden.
7. Alkohol ist ein Mittel der Freundschaft – Trinken soll die Gemeinschaft fördern und Menschen zusammenbringen.
8. Es gibt keinen leeren Becher – Becher und Gläser müssen immer gefüllt sein, denn ein leerer Becher gilt als Zeichen der Vernachlässigung.
9. Das Trinken muss zelebriert werden – Der Akt des Trinkens sollte feierlich und mit Genuss durchgeführt werden.
10. Geselligkeit steht im Mittelpunkt – Trinken ist ein Mittel, um Geselligkeit und Spaß zu haben, und darf nie in Einsamkeit geschehen.

JETZT PROBE FAHREN!



DER NEUE
FIAT 600 HYBRID

FIAT

Testen Sie den **Fiat 600 Hybrid** bei einer Probefahrt und sichern Sie sich ein attraktives Angebot. Erleben Sie unvergesslichen Fahrspaß und jede Menge Dolce Vita.

Ausstattungs Highlights:

- 10,25"-Infotainmentsystem inkl. Radio
- Halogen-Scheinwerfer
- Sitze „Fiat Monogramm“
- Beheizbare Vordersitze
- Parksensoren hinten

Kombinierte Werte gem. WLTP:
Kraftstoffverbrauch 4,9 l/100 km;
CO₂-Emission 109 g/km; CO₂-Klasse: C.

GLOCKNER
AUTOMOBILE | SEIT 1961.



Jeep

LANCIA

FIAT



FIAT

DODGE



DRESDEN SÜD Dohnaer Str. 103, 01219 Dresden, Tel. (0351) 40 42 80 | DRESDEN NORD Grenzstr. 7, 01109 Dresden, Tel. (0351) 88 57 30
info@glockner-automobile.de | www.glockner-automobile.de | Follow us   

Die Saint John's Bibel: Amen!

1998 begann eines der größten Schriftabenteuer der Welt: 25 weltweit berühmte Kalligrafen und Illustratoren machten sich an die gemeinsame Arbeit, eine einzigartige handgeschriebene und illuminierte Bibel herzustellen. Unter der künstlerischen Leitung des englischen Kalligrafen und Schreibers der Königin, Donald Jackson, arbeiteten sie 13 Jahre lang daran, eines der schönsten Buchkunstwerke der Welt zu erschaffen. Am Aschermittwoch 2000 schrieb Donald Jackson die ersten Worte: „In the beginning was the Word ...“ – Am Anfang war das Wort. Am 9. Mai 2011 beendeten die letzten Buchstaben den Schaffensprozess an dem monumentalen Werk: „Amen“. Amerikas „Book of Kells“ war vollendet.

Auftraggeber für die siebenbändige Johannesbibel mit dem Alten und Neuen Testament in englischer Sprache war die St. Johns Universität in Colledgeville in Minnesota (USA), in deren Archiven

sich das Original heute befindet. Im Hill Museum & Manuscript Library auf dem Campus können 28 originale Seiten in einer umfangreichen Ausstellung bewundert werden. Am Eingang steht eine Kleenex-Box. Viele Menschen sind tief ergriffen, wenn sie diese Seiten sehen und weinen.

Der Schaffensprozess

Für die Johannesbibel entwarf Donald Jackson eine neue Schrift. Der Text sollte gut lesbar, modern und der Bibel angemessen sein. Alle Kalligrafen hatten in dieser Schrift zu schreiben, jedoch erkennt man an feinen Unterschieden auf den fertigen Seiten den eigenen Schreibstil der einzelnen Künstler. Für den reinen Text einer Seite benötigte ein Kalligraf zwischen 7 und 13 Stunden. Die Bibel hat 1.165 Seiten. Jede dieser Seiten hat zwei etwa 12 cm breite Spalten, die links- und rechtsbündig ausgerichtet sind. Durchschnittlich gibt es auf den 54 Zeilen pro Spalte 10,5 Wörter.

Die Seiten eines jeden Bandes waren vorab am Computer angelegt worden, wo Textgrößen und Zeilenumbrüche festgelegt wurden. So konnten die Schreiber gleichzeitig an den Seiten arbeiten, die Konsistenz wahren und ungünstige Wortumbrüche vermeiden. Ein von Donald Jackson und einem „Committee on Illumination and Text“ erstelltes Schema legte



Donald Jackson schreibt das letzte Wort der Saint John's Bibel am 9. Mai 2011: „Amen“.

Foto: © The Saint John's Bible

fest, welche Passagen hervorgehoben werden und wie groß die einzelnen Illuminationen sein sollten. Viele Illuminationen sind Auftragsarbeiten an Künstler.

Geschrieben wurde die Johannesbibel – wie schon im Altertum – auf Pergament,

das in der seit 1870 traditionsreichen englischen Firma William Cowley produziert wurde. Zur Herstellung werden die Kalbslederhäute in Kalk eingeweicht, getrocknet, geschabt und glatt geschliffen. Die endgültigen Pergamentseiten sind fast durchsichtig und haben eine

Copyright © Michael Freeman, Michael Freeman Photography, London, England



Skizze zu „Die Geburt Christi“



Foto: © The Saint John's Bible

Der Garten Eden - Künstler Donald Jackson, Chris Tomlin

„Haarseite“ und eine „glatte Seite“. Die Kalligrafen schrieben die gesamte Bibel mit Federkielen, die sie von Hand geschnitten hatten. Sie verwendeten dabei nur die größten Flugfedern, die so genannten „Primaries“: Gänsefedern für den Hauptteil des Textes, Truthahn- und Schwanenkiele für die größeren Buchstabenformen. Die Tinte stellten sie selbst her aus chinesischer Reibetusche aus dem neunzehnten Jahrhundert. Diese Reibesteine werden in einem speziellen Tintenstein mit destilliertem Wasser gemahlen und so zur schreibfähigen Tinte. Der Prozess bedarf hoher Kunstfertigkeit, um eine gleichmäßige Tinte zu erhalten. Für farbige Gestaltungen verwendeten die Künstler Zinnoberrot, Lapislazuli und pulverförmige Pigmente. Die Materialien wurden mit Eigelb und Wasser gemischt, um eine dickere Farbe als die Schreibtinte zu erhalten. Das verwendete Blattgold setzt Akzente und macht das Manuskript leuchtend. Mit der Feuchtigkeit des Atems, der durch ein Bambusrohr übertragen wurde, aktivierte der Künstler das Bindemittel im Gesso, bis es sich mit dem Blattgold verband.

In den Illustrationen finden sich auch Bezüge zu unserer



Foto: © The Saint John's Bible

Frau der Weisheit – Die Weisheit Salomos 8-10; Künstler: Donald Jackson



Foto: © The Saint John's Bible

Zeit. Stränge der DNA sind in der „Genealogie Christi“ eingewoben. Die Zwillingstürme in New York erscheinen in den Gleichnissen des Lukas. Satellitenfotos des Ganges-Deltas und Fotos des Hubble-Teleskops wurden für

die Darstellung der Schöpfung verwendet. In der Apostelgeschichte findet sich unter „Bis an die Enden der Erde“ die erste Vision der Erde aus dem Weltraum in einer handgeschriebenen Bibel.

Ein Farmersmädchen aus Minnesota schreibt mit
Unter den Kalligrafen war auch Diane von Arx. Aus dem Farmersmädchen von einst, das mit 8 Geschwistern auf dem Land in Minnesota aufgewachsen war und am liebsten Buchstaben in den Sand malte, war eine international gefragte und erfolgreiche Kalligrafin ge-

worden. „Ich habe keine Sekunde gezögert, als 2004 die Anfrage auf Mitarbeit von Donald kam“, erzählt Diane im persönlichen Interview mit Potz Blitz. „Es war eine historische Chance. Meine Skizzen entstanden auf Papier mit Gouache und Farben, die ich in meinem Atelier hatte. Ich habe Federkiel, Metallstifte und Pinsel benutzt. Die Illuminationen habe ich mit Federkielen, Metallstiften, Pinseln, Blattgold, Gouache, Tusche, Stempeln und Casein-Farben angefertigt und etwa ein Jahr lang an dem Projekt mitgearbeitet“, so die Künstlerin



Foto: © The Saint John's Bible

Donald Jackson



Foto: © Privat: Diane von Arx

Diane von Arx

weiter, für die der persönliche Glaube lebensführend war. „Ich bin in einem römisch-katholischen Elternhaus aufgewachsen, in dem der Glaube ein wichtiger Teil der Familie war. Ich besuchte die katholische Grundschule und drei Jahre die katholische High School.“ Ihre Skizzen schickte Diane von Arx an Donald Jackson, mit dem ausführliche Telefonate folgten. „Er teilte mir seine Meinung zum Layout, den gewählten Farben, dem Schriftstil, der Neigungen und Formen mit“, erinnert sich die Künstlerin. „Ich arbeitete weiter an den Skizzen, schickte sie erneut, bis wir eine Fassung hatten, die stimmig war. Donalds kreative Fähigkeiten waren ein wahres Geschenk für mich, denn sie waren von elementarer Bedeutung für die fertigen Illuminationen. Allerdings, wir

waren auch nicht immer einer Meinung. Dann war es meine Aufgabe, dass er meine Entscheidungen für ein bestimmtes Design versteht und ihn zu überzeugen. Es war eine so fruchtbare gemeinsame Reise!“

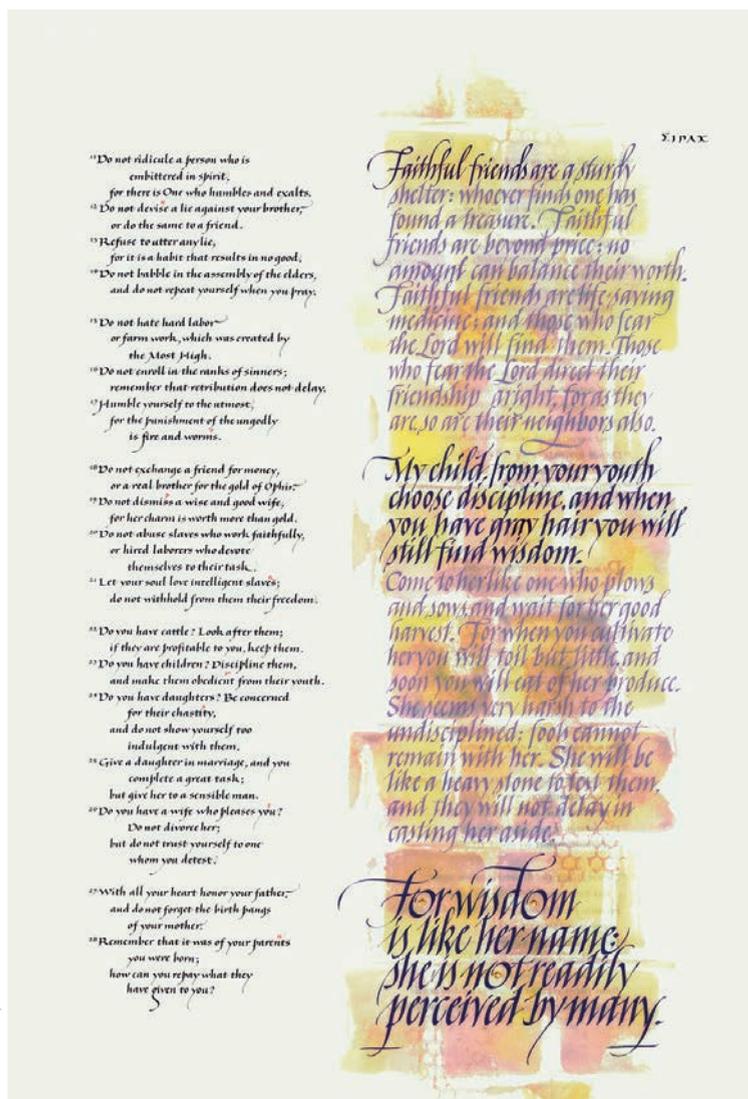
„Das Buch der Ehre – The Book of Honor“

Diane von Arx wurde später noch mit der künstlerischen Leitung eines 8. Bandes beauftragt, dem „Book of Honor“, dem Buch der Ehre, das im selben Format wie die Bibelbände erschien und auf Pergament geschrieben wurde. Sie war verantwortlich für das komplette Design, die Schrift und die Illuminationen. Das „Book of Honor“ enthielt unter anderem die Namen aller Spender und Beteiligten. Die häufigste Frage, die ihr immer gestellt wurde war: Was,



Diane von Arx

Foto: © Privat: Diane von Arx



Seite von Diane von Arx

Foto: © Privat: Diane von Arx

wenn Sie sich verschreiben? „Das Pergament kann abgekratzt, sorgfältig abgeschliffen und neu beschrieben werden. Aber ich habe eine zweite Antwort darauf, die vom berühmten deutschen Kalligrafen Hermann Zapf stammt: Wenn Sie nicht wissen, wie Sie Ihre Fehler korrigieren können, machen sie keine.“ *Daniella Fischer*



Die „Heritage Edition“

Eine wunderschöne, vollfarbige und großformatige Reproduktion des siebenbändigen Werks, die Heritage Edition, ist auf einem speziell hergestellten Baumwollpapier von Monadnock Paper Mills in New Hampshire gedruckt und in italienisches Leder gebunden worden. Sie ist auf 299 Exemplare beschränkt worden.

„Dies ist ein Kunstwerk, ein großes Kunstwerk ... ein Werk für die Ewigkeit.“
Papst Benedikt XVI.



Copyright by photographic Service L'Osservatore Romano

Entenkeulen mit Showeffekt

Bei der Dinershow „Mafia Mia“ ist die Ente die Hauptdarstellerin im Menü und lässt sich im Verbund mit Artistik, Comedy, Livemusik und Tanzeinlagen feiern.

Wer kross gebratenes Geflügel liebt, kommt vor Weihnachten im SchillerGarten voll auf seine Kosten. Serviert sind Entenkeulen ein besonders beliebter Klassiker. Im Ostra-Dome unweit der Dresdner Messe – wird dem Entenschmaus in besonderer Weise gefrönt. Denn die Ente ist zum 13. Mal die Hauptdarstellerin im Menü der Dinershow „Mafia Mia“ und lässt sich dort auf großer Bühne feiern. Am 22. November ist es wieder soweit: Der Pate kehrt nach Dresden zurück und erzählt eine neue Story aus seiner bewegten Familiengeschichte. In alle Welt führen ihn die Geschäfte, und seine Vorfahren haben sich sogar auf dem amerikanischen Kontinent „engagiert“. Noch heute befindet sich ein beträchtlicher Teil des Familienerbes in Havanna, angelegt in Diamanten und

clever versteckt hinter den Tapeten des Hotel Nacional de Cuba. Jetzt aber soll das Hotel saniert werden. Das ist für den Paten ein Riesensproblem und er ersinnt einen Plan, wie er die Diamanten rechtzeitig außer Landes und nach Dresden schmuggeln kann. Aber da er seine Leibwächter Schlicht und Kümmerling immer noch nicht ausgetauscht hat, wird wieder einiges schief gehen. Wie ein roter Faden zieht sich die Geschichte durch den ganzen Abend, der von einem Vier-Gänge-Menü begleitet wird. Weitere Zutaten sind erstklassige Artistik und Comedy, Live-Musik und temperamentvolle Tanzeinlagen der Mafia Mia Dancers, die in farbenprächtigen Kostümen über Bühne und Mitteltisch wirbeln. Entertainer Bert Callenbach schlüpft erneut sehr überzeugend in die Rolle des Paten und singt wunderbar



Bert Callenbach

Schlicht & Kümmerling

Fotos: © Mafia Mia

intonierte italienische Hits. Das Comedy-Duo Schlicht & Kümmerling stolpert – wie immer – in jeden Fettnapf. Die Rock 'n' Roll Band „The Firebirds“ ist das musikalische Zentrum der Show und liefert auch den musikalischen Teppich für die italienische Sängerin Elisa Cipro, die vom frechen Popsong bis zur klassischen Arie viele Facetten beherrscht. Der musikalische Bogen des Abends spannt sich von Harry Belafonte über Ricky Martin bis zu Rihanna. Außerdem werden in Show und Handlung artistische Darbietungen eingebunden, die für Nervenkitzel sorgen. Die Liazeed Company aus Kuba zeigt synchron eine faszinierende Nummer an vier Reckstangen, die als „High Bar“ wie ein Würfel

zusammengefügt werden. Mit einem Handstand-Act und am Chinese Pole ist das kubanische „Duo Corazon“ zu erleben. Vivian Spiral zaubert bei ihrem LED Hoop Dance Act mit leuchtenden Reifen komplexe Muster, Oleg Valko balanciert Gläser und Säbel auf Messern und zeigt eine romantische Performance an den Strapatzen, und die Twirlin Girls nehmen auf Rollschuhen Fahrt auf. Das Vier-Gänge-Menü rund um die Ente kann auch als vegane Variante bestellt werden. Die Spielzeit läuft vom 22.11. bis zum 12. Januar. Karten gibt es ab 85,50 Euro je nach Platzgruppe inklusive Show, Menü und einer After-Show-Party mit DJ unter www.mafia-mia.de

Sabine Mutschke



www.kraxlhuette.de
KÄRNTEN

Traumhaftes Ferienhaus für 10 Personen

großer Pool mit Liegewiese, 5 Schlafzimmer uvm.

☎ 0351/26 55 313



addprint® AG

EINDRUCKSVOLL

Ihre Experten für professionelle Druckprodukte

www.addprint.de



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

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

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

Geschenke aus dem SchillerGarten

Kulinarisches: Stollen, Kaffee & Wein



SchillerGarten-Edition
 Weißwein, 0,75 Liter
 11,00 Euro
 Rotwein, 0,75 Liter,
 14,50 Euro
 Außer-Haus-Preise

Der SchillerGarten-Wein

Extra für den SchillerGarten kreierte Schloss Wackerbarth zwei verschiedene Weine: eine Weißwein-Cuvée aus den Sorten Riesling, Grauburgunder und Müller-Thurgau, einen Rotwein aus Dornfelder, Regent 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.

Rosinen-Stollen
 1 Kilogramm,
 im dekorativen
 Geschenkkarton,
 24,90 Euro

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!



SchillerGarten-Kaffee
 oder Espresso
 250 Gramm, 5,90 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 Geschenk-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.



Fotos: © Dörte Gerlach

Plätzchen zur Weihnachtszeit
 250 Gramm, 7,90 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.

„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 Augusts 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 einem reich illustrierten Buch über den SchillerGarten. Eine Fundgrube für alle, die dem Gasthaus seit vielen Jahren verbunden sind, aber auch für diejenigen, die in dem mit vielen historischen Fotos bestückten Band stöbern möchten und Freude und Genuss an einem schönen Buch finden.

SchillerGarten-Gutschein

Gutscheine sind nicht einfalllos! Sie bringen viel Freude beim Beschenken, der gern im SchillerGarten isst (ist).



Aufgeklärt: Butter klären

Manchmal muss man etwas klären. Und wenn es Butter ist. Doch was bedeutet das und warum überhaupt sollte man das machen?

Geschmacksträger Butter Grad. Deshalb kann man geklärte Butter wunderbar zum Braten und Frittieren verwenden. Außerdem ist sie selbst bei Zimmertemperatur länger haltbar, bleibt weich und verleiht Speisen eine angenehme nussige Note. Weiteres Plus: Geklärte Butter ist laktose- und kaseinfrei, da die Milchfeststoffe entfernt wurden.



Fotos: © Archiv

Wie klärt man Butter?

Nichts einfacher als das:

1. Ungesalzene Butter stückeln und in einen Topf geben. Die Butter bei schwacher Hitze zerlassen.
2. Schaum steigt auf. Diesen stetig mit einem Löffel vorsichtig von der Oberfläche abnehmen.
3. Die Butter im Topf wird nun richtig schön klar. Diese schließlich langsam in eine Schüssel durch ein Passiertuch gießen. Bei dem Zubereitungsschritt unbedingt darauf achten, dass der milchige Bodensatz im Topf bleibt.
4. In einen sauberen, sterilen Behälter füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Die wahrscheinlich häufigste Verwendung für geklärte Butter ist die Sauce Hollandaise, aber auch zum Braten bestimmter Speisen macht sich geklärte Butter richtig gut.

SCHUHE AN,
UND DIE STADT
GEHÖRT DIR!



www.baer-schuhe.de

Entdecke die bequemsten Schuhe Dresdens – **gleich um die Ecke in der BÄR Filiale Königstraße 11.** Perfekt für deine Stadttour!

* Einmalig einlösbar online, telefonisch oder in Ihrer BÄR Filiale bis zum 28.02.2025. Mindesteinkaufswert 100 €. Nicht kombinierbar, keine Barauszahlung. Der Gutscheinwert wird nicht erstattet.

BÄR®

15€
BONUS*
CODE
HELLODD

ZEHENFREIHEIT

Die Geschichte der Steinsuppe

Die Geschichte der Steinsuppe ist ein beliebtes Märchen, das in verschiedenen Kulturen erzählt wird und immer etwas variiert. Es handelt von Großzügigkeit, Gemeinschaft und der Macht des Teilens.

Eines Tages kam ein armer, hungriger Wanderer in ein kleines Dorf. Er hatte tagelang nichts gegessen und hoffte, dass ihm jemand etwas zu essen geben würde. Doch die Dorfbewohner waren misstrauisch und hielten ihre Vorräte fest verschlossen. Jeder von ihnen dachte: „Ich habe nicht genug für mich selbst. Wie soll ich da einem Fremden etwas geben?“

Der Wanderer sah sich um und bemerkte die abweisenden Blicke der Dorfbewohner. Er wusste, dass er auf andere Weise vorgehen musste, um etwas zu essen zu bekommen. Also ging er zum Dorfbrunnen, füllte einen großen Topf mit Wasser und legte einen einfachen, glatten Stein hinein.

Ein neugieriger Dorfbewohner kam herbei und fragte: „Was machst du da?“

„Oh“, sagte der Wanderer mit einem Lächeln, „ich koche eine leckere Steinsuppe! Das ist eine ganz besondere Suppe, die ich unterwegs erlernt habe. Sie ist köstlich und könnte das ganze Dorf sättigen.“

Der Dorfbewohner war überrascht. „Steinsuppe? Davon habe ich noch nie gehört! Kann ich probieren?“

„Natürlich!“, sagte der Wanderer. „Aber weißt du, sie wäre noch viel besser, wenn ein wenig Gemüse darin wäre. Hast du vielleicht eine

Karotte?“ Der Dorfbewohner dachte nach. Eine Karotte könnte er entbehren. Also eilte er nach Hause und brachte eine Karotte, die er in den Topf schnitt.

Bald darauf kamen mehr Dorfbewohner hinzu, angelockt vom Duft und der seltsamen Neuigkeit, dass jemand Steinsuppe kochte. Jeder fragte neugierig: „Steinsuppe? Das klingt faszinierend!“

„Oh ja, sie ist fast fertig“, sagte der Wanderer, „aber mit ein paar Kartoffeln wäre sie noch besser.“

Ein weiterer Dorfbewohner brachte Kartoffeln. Dann kam jemand mit einer Zwiebel. Eine Frau brachte ein Stück Fleisch. Ein anderer trug Kräuter bei, und nach und nach kamen immer mehr Zutaten zusammen.

Bald kochte im Topf eine köstlich duftende Suppe, und das ganze Dorf versammelte sich um den Topf. Jeder brachte etwas mit, und als die Suppe schließlich fertig war, setzte sich das Dorf zusammen und teilte das Essen. Jeder bekam eine Schüssel der wunderbaren Suppe, und sie war köstlich!

Die Dorfbewohner lachten und erzählten Geschichten, während sie zusammen aßen, und sie fühlten sich verbunden wie nie zuvor.

Als die Suppe aufgegessen war, hob der Wanderer den Stein aus dem Topf und legte ihn in seine Tasche. Ein Dorfbewohner fragte: „Willst du den Stein nicht hierlassen?“

Der Wanderer lächelte. „Nein, der Stein hat seine Arbeit getan. Vielleicht werde ich ihn



Illustration in einer älteren amerikanischen Zeitung

im nächsten Dorf wieder brauchen.“

Und so zog der Wanderer weiter, während die Dorfbewohner zurückblieben – mit vollem Bauch und dem Gefühl, etwas Wertvolles gelernt zu haben: Das Teilen macht nicht nur satt, sondern auch glücklich.

Die Moral der Geschichte ist, dass Großzügigkeit und Zusammenarbeit selbst in schwierigen Zeiten große Wunder bewirken können. Indem jeder ein wenig beiträgt, können alle reichlich bekommen.

Daniella Fischer



Rezept

Sächsischer Krautwickel mit Specksoße

Fotos: © Dörte Gerlach



Zutaten für 4 Personen:

1 großen Weißkrautkopf
500 g gemischtes Hackfleisch
100 g mageren gewürfelten Bauchspeck
1 altes Brötchen oder Weißbrot
1 Ei
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, Senf, Paprikapulver,
1 Esslöffel Tomatenmark
Garn

Zubereitung:

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Den Kohl vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in das siedende Salzwasser legen.

Inzwischen die Hackmasse mit den Zwiebelwürfeln, dem Ei, den Gewürzen und dem eingeweichten ausgedrückten Brötchen vermengen.

Nach etwa 10 Minuten den Kohl herausnehmen, abschrecken und die Blätter einzeln lösen. Den Strunk bei den Blättern V-förmig herausschneiden. Jeweils 2-3 große Blätter übereinanderlegen und die Hackmasse darauf verteilen. Daraus einen Wickel herstellen und mit Garn binden.

Die Wickel in einem Bräter von allen Seiten anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Mit dem Kohlwasser auffüllen und etwa 45 Minuten bei 160 Grad im Ofen garen lassen.

Das restliche Kraut klein schneiden.

Die fertigen Wickel warmstellen.

Den Speck auslassen, das Kraut zugeben, würzen und alles anbraten.

Tomatenmark zugeben, dann mit dem Wickelfond ablöschen und etwas einkochen lassen. Eventuell mit Soßenbinder abbinden.

Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.

Gutes Gelingen und guten Appetit!



Seit 1995 fungiert das Paulaner's als bayerische „Botschaft“ im kulturellen Herzen der sächsischen Landeshauptstadt.

Umgeben von Semperoper, Zwinger und Residenzschloss garantiert das Paulaner's eine beeindruckende Kulisse. Nicht ohne Grund trifft man sich hier vor und nach dem Opernbesuch.



PAULANER'S IM 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.

Wie man essen soll

„Es gibt sehr wenig Menschen, die richtig zu essen verstehen. Die meisten legen auf diese Äußerlichkeiten keinen Wert, obwohl sie bei Tische in guter Gesellschaft durchaus notwendig sind. Aber draußen von Fremden erst lernen durch Abkucken, wie man es richtig macht, ist verfehlt; man wird einen linkischen Eindruck dadurch hervorrufen und erst recht Fehler begehen. Zu Hause ist der Platz, wo man lernen muß, sich zu bewegen und zu benehmen. Um die Lehren über das Benehmen beim Essen kurz zusammenzufassen, sei bemerkt, dass man vor allem beim Essen der Suppe jedes Schlürfen zu vermeiden hat, ebenso beim Trinken. Der Löffel beim Essen der Suppe darf nicht zu voll genommen, auch nie Langseite in den

Mund geführt werden, sondern mit der Spitze. Die Gabel ist mit der linken, das Messer mit der rechten Hand zu führen. Das Messer gehört ausschließlich nur zum Schneiden und darf nie zum Munde geführt werden. Die Gabel, die, wie schon erwähnt, mit der linken Hand gehalten wird, soll nie, wie es oft geschieht, nachdem das Messer die Speise zerschnitten hat, in die rechte Hand genommen werden. Mit der linken Hand, in welcher man die Gabel hält, werden die Speisen in den Mund geführt und mit dem Messer gibt man vorher dem Bissen auf der Gabel die nötige Form. Fische darf man mit dem Fischmesser tranchieren, wenn solche vorhanden; anderenfalls bediene man sich zweier Gabeln oder eines Stückchens Brot



Foto: © Firefly

zum Essen. Daß es unschicklich wäre, mit dem eigenen Messer Brot abzuschneiden oder damit in das Salzfüßchen zu fahren, braucht wohl nicht erwähnt zu werden. Jede Hausfrau wird für das Brot ein Messer auflegen, sowie überhaupt zu jeder Schüssel die nötigen Löffel oder Gabeln. Obst soll nur mit Horn- oder Silbermessern geschnitten werden, da die Berührung des Stahls den Geschmack des Obstes benachteiligt. Backwerk, Torten usw. zerschneidet man nicht mit dem Messer, son-

dern bedient sich dabei des Löffels. Derartige kleine Äußerlichkeiten, über welche sich niemand ungestraft hinwegsetzen kann, wollen gelernt sein wie alles in der Welt, und nirgendwo kann es besser geschehen als im Hause. Und da das Hänschen besser und leichter lernt, wie der Hans, so beginne man im Kindesalter mit diesen Lehren.“

Sächsische Dorfzeitung und Elbgaupresse, 8.12.1912



Unsere Schiller-Frage

In welchem Jahr wurde der SchillerGarten wiedereröffnet?

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

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

Auflösung Schiller-Frage Ausgabe 03/2024

Walther von Goethe setzte Sophie von Sachsen-Weimar-Eisenach als Erbin im April 1885 ein.

Herzlichen Glückwunsch unseren Gewinnern:
Inge Barthel und Gerd Schuster aus Dresden
sowie Andrea Bauer aus Hildesheim

Auf Schillers Versen

Licht und Wärme

*Der bess're Mensch tritt in die Welt
Mit fröhlichem Vertrauen,
Er glaubt, was ihm die Seele schwellt,
Auch außer sich zu schauen,
Und weilt, von edlem Eifer warm,
Der Wahrheit seinen treuen Arm.*

*Doch alles ist so klein, so eng,
Hat er es erst erfahren;
Da sucht er in dem Weltgedräng
Sich selbst nur zu bewahren;
Das Herz, in kalter, stolzer Ruh,
Schließt endlich sich der Liebe zu.
(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