

## Alles ein bisschen besonders: Loschwitz & Blasewitz

Seit das Blaue Wunder 1893 eingeweiht wurde, ist die Loschwitzer und Blasewitzer Zeit als Dresdner Sommerfrische vorbei. Doch einen gewissen Idylle-Anteil haben beide Villenviertel ins Heute gerettet: Die Elbwiesen sind besonders breit, die Bäume in den Blasewitzer Villengärten besonders alt und die Pfade (Leite) am Loschwitzer Elbhang besonders steil, mit weiten Aussichten über Dresdens Osten.

## Vom guten Leben im Garten: Hellerau

In der Gartenstadt Hellerau sollten sich die Arbeiter der Deutschen Werkstätten selbst mit frischem Obst und Gemüse versorgen können. Das viele Grün und

Blumenbunt rund um die Häuser zeigt bis heute, wie menschenfreundlich die Ideen der Lebensreform gedacht wurden.

## Schnell raus ab ins Grüne

Norden, Osten, Süden, Westen: waldig, gebirgig, hügelig, sanfthügelig. Die vielgestaltige Landschaft rund um Dresden hat viel zum Ruhm der Stadt beigetragen. Die Romantiker priesen die urwüchsigen Felsformationen der Sächsischen Schweiz, die Brückemaler probten den Expressionismus als Lebensform in der sommerlichen Teichlandschaft Moritzburgs, und das raue Erzgebirge barg nicht nur das Silber, mit dem die sächsischen Kurfürsten reich wurden, sondern sorgte auch für die technischen Grundlagen einer rasanten Industrialisierung im 19. Jh.



# Essen ist mehr

**Kaffeeschaxe** — die jungen Dresdner können das Wort nicht mehr hören, impliziert es doch behäbig viel Zeit zum genussvollen Nachmittagstratsch, und die haben sie nicht. Nichtsdestotrotz sind sie genauso verwöhnt wie alle Dresdner, was die Palette des wichtigsten Kaffeetischs betrifft: Gebäck, Kuchen und Torten backen die Dresdner Bäcker und Konditoren in wunderbarer Vielfalt und Güte.



*Im Raskolnikoff lässt es sich drinnen und draußen prima sitzen und plauschen. Ein echtes Urgestein der Dresdner Neustadt.*

---

## Morgens – oder besser vormittags?

---

Die Brunch-Kultur ist in Dresden sofort auf einen guten Boden gefallen. Zahlreiche Cafés widmen den Sonntag diesem reichhaltigen Früh- bis Mittagstisch – und bieten an den anderen Tagen ein opulentes Frühstück an.

---

## Mittags was Deftiges

---

Deftig oder süß – das sind die beiden Eckpfeiler der originär Dresdner Essenskultur. Den Mittagstisch haben die thüringischen und böhmischen Nachbarn mit ihren Kartoffelklößen mitgeformt. Dazu wird gern ein Sauerbraten gereicht, zu dessen lokaler Zubereitungsart Buttermilch und ein Pulsnitzer Soßenkuchen gehört (ein Lebkuchen ohne Glasur). Kartoffeln und Quark sind die wesentlichen Bestandteile der Quarkkeulchen, die zusammen mit Apfelmus ohne Weiteres den Nährwert eines Hauptgerichts erreichen. Auch die Krautwickel – in Weißkohlblätter gewickeltes, kümmelgewürztes Hackfleisch – verweisen auf einen bäuerlichen Ursprung.

Im Alltag haben die Dresdner wenig Interesse daran, sich von derartigen Magenfüllern für den Rest des Tages lahmlegen zu lassen. Gerade die Neustadt, in der sich viele Freiberufler selbst mit einem Mittagessen versorgen, hält auch ein großes Imbissangebot vorrätig – aus aller Herren Länder, von Suppenbar bis Soulfood Sisters. Ein sächsischer Evergreen schafft es allerdings bis in vegane Restaurants: Die Kartoffelsuppe bekam ihre Würze schon immer von Sellerie, Lauch und Liebstöckel.

# als satt werden



*Viel Butter, noch mehr Rosinen und erhebliche Mengen von Zitronat und Orangeat gehören in den Dresdner Stollen. Ohne dieses schwere, dichte Gebäck wäre die Weihnachtszeit in Dresden unvorstellbar. Im 14. Jh. – da ist in den Quellen zum ersten Mal vom Stollen bzw. Striezel die Rede – half er den Menschen über die vorweihnachtliche Fastenzeit hinweg. Mit der Erlaubnis von Papst Innozenz VIII., für den Teig Butter zuzulassen, bekam der fade Striezel um 1491 das Zeug zu einer Festtagsspeise. Heute wacht der Schutzverband der Dresdner Bäcker über die Tradition und das Siegel »original Dresdner Stollen«. Zum Stollenfest am 2. Advent auf dem Striezelmarkt wird ihm die größte Huldigung zuteil.*

## »Konditern« am Nachmittag

Kaffee und Kuchen hält Leib und Seele des gemeinen Dresdners zusammen. Die gut 400 Jahre kurfürstlich-königlicher Hofhaltung in Dresden haben ihre Spuren vor allem in der Raffinesse der Gebäckzubereitung hinterlassen: Mindestens fünf verschiedene Blechkuchen hat bis heute jede Bäckerei im Angebot, in den allermeisten Fällen bei Weitem mehr. Die berühmte Eierschecke darunter ist oft nicht einmal der leckerste!



*Ein Radeberger geht immer!*

## Ein Pils am Abend

Das Abendbrot besteht auch in Dresden in erster Linie aus Brot. Zum Misch- oder Roggenvollkornbrot gibt es oft eine Knacker – so nennt sich die würzige Mischung aus gewolfem Rindfleisch und Schweinebauch, die im Räucherofen zu einer festen, knackigen Wurst gereift ist. Auch eine Fettbemme ist schnell gemacht – Griebenschmalz auf der Schnitte, mit einer sauren Gurke oben drauf. Die ideale Begleitung ist ein Pils: Nicht so dünn wie im Südwesten, nicht so herb wie im Norden, eng verwandt mit der böhmischen Braukunst sind die sächsischen Biere.

## Dolce Vita an der Elbe

Die Elbwiesen sind ein lebenswichtiger Bestandteil des Wohnens in Dresden. Sobald die Temperaturen es zulassen, steigen alle paar Meter kleine Rauchsäulen auf: Zwar ist das Grillen in der Öffentlichkeit nur in bestimmten Bereichen zugelassen ([www.dresden.de/grillen](http://www.dresden.de/grillen)), aber das Neustädter Elbufer gehört in großen Teilen dazu. Für Picknicks ohne Feueranschluss gibt es ohnehin keine Einschränkungen – was Sie an Sommerabenden an den belebten Elbwiesen ablesen können. Natürlich profitieren auch die Biergärten von ihrer Elblage und der günstigen Anbindung an den Elberadweg.

Ein paar Meter höher beheimatet sind die Straußwirtschaften in den Weinbergen – saisonal geöffnete Weinausschänke im Freien, die die Weinbauern selbst betreiben. Die von Lutz Müller (s. S. 145) ist eine der bekanntesten, in Wachwitz hat Freytags Weingarten ([www.freytags-weingarten.de](http://www.freytags-weingarten.de)) in den warmen Monaten geöffnet, und das Winzerehepaar Rogge hat einen der schönsten Freisitze: [www.pillnitzer-weinberg.de](http://www.pillnitzer-weinberg.de). Noch viel mehr Straußwirtschaften sind in den Radebeuler und Meißner Weinbergen zu finden: [www.radebeul.de/](http://www.radebeul.de/) Straußwirtschaften+und+Weinausschank.



*Die Elbwiesen als erweitertes Wohnzimmer*

## Guten Appetit – aber wohin zum Essen?\*

In folgenden Gegenden können Sie sich selbst umsehen und spontan entscheiden:

**Weißer Gasse** 📍 **D5**: Die Gasse ist in der Stalinbarock-Bauweise der 50er-Jahre entstanden – und der Stil scheint Bars und Restaurants anzuziehen. Inzwischen ist hier die größte Gastronomiedichte der Altstadt zu finden, was auch in die umliegenden Straßen bis zum Altmarkt abstrahlt.

**Schiller- und Körnerplatz** 📍 **J4**: Die beiden Plätze links und rechts der Elbe verbindet das Blaue Wunder. Wer also im Clara Weincafé, bei Kleinert's oder im Körnergarten nicht fündig wird, kann es auch auf der anderen Seite in der Villa

Marie, im Schillergarten oder bei Charlottes Enkel versuchen.

**Haupt- und Königstraße** 📍 **D3/4**: Die beiden »Magistralen« der Inneren Neustadt verbindet ein kleinteiliges Gassengewirr mit zahlreichen Gelegenheiten zur Einkehr. Das Angebot reicht von böhmisch-deftiger Kost bis zu Sushi-Variationen. Infos unter [www.barockviertel.de](http://www.barockviertel.de).

**Äußere Neustadt** 📍 **E2/3**: Zwischen Albert- und Alaunplatz liegt nahezu immer ein Café, ein Restaurant oder sonst eine Gelegenheit zu einem Imbiss in Sichtweite. Nirgends ist Dresdens Küche so international wie hier.

\* Wo Sie in den verschiedenen Stadtgegenden gut essen können, steht an Ort und Stelle im Buch.

## TYPISCH DRESDEN

**T**

**Legendäre Eierschecke**: Ein dreilagiger Kuchen, dessen oberste Schicht aus einer Mischung aus schaumig geschlagenen Eiern, Butter und Vanillepudding besteht, die mittlere aus Quark und Pudding, unten versucht ein dünner Boden aus Hefeteig mühsam, das Ganze zu tragen.

**Wein aus dem Elbland**: Den Wein soll Bischof Benno 800 n. Chr. ins Elbtal gepflanzt haben – mit seiner Hilfe ließ sich sicher besser missionieren. Die Weinberge ziehen sich von Pirna bis Diesbar-Seußlitz, Dresden liegt genau in der Mitte. Die besten Weine kommen aus der Winzergenossenschaft Meißen, von Schloss Wackerbarth und den Weingütern von Prinz zur Lippe in Proschwitz, Karl Friedrich Aust in Radebeul oder Klaus Zimmerling in Pillnitz.

**Bier passt zu allem**: Sachsen ist die Bier-Hochburg Deutschlands, und bis zur Radeberger Brauerei sind es von Dresden aus nur knappe 16 km. Auch das Dresdner Felsenkeller- und Feldschlösschen-Pils gibt es in jedem Supermarkt. Feldschlösschen gibt mit dem »Schwarzen Steiger« auch ein gutes Beispiel für die uralte sächsische Tradition des Schwarzbiers. Die Spätshops der Neustadt führen außerdem die lokal gebrauten Marken aus der Neustädter Hausbrauerei Schwingenheuer, das »Vier Vogel Pils« und das Löbnitz Pils.

... **auch zu Biergärten**: Am schönsten lässt sich das Pils natürlich im Biergarten trinken. Die beste Lage haben die an der Elbe, z. B. der Elbsegler, Johannstädter Fährgarten, der Elbegarten am Körnerplatz und der Schillergarten gegenüber.