



VON BIERPROBEN UND ELEFANTENBRATEN

Wirtshausgeschichten aus dem alten Dresden

Was wäre, hätte es die Bombennächte im Februar 1945 nicht gegeben? Dann stünden nicht nur zahlreiche historische Gebäude noch – auch eine große Anzahl einschlägiger Lokaltäten würde den durstigen oder hungrigen Gästen ihre Dienste offerieren und so die eigene Historie fortschreiben.

Kulturgeschichte ist immer auch Geschichte des Gasthauses. Mögen in Spelunken Verbrechen verabredet worden sein, so wurden ein paar Straßen weiter beim gehobenen Dinner philosophische Fragen erörtert. Kunstwerke entstanden in verrauchten Schankräumen, während Ballsäle gern als Podium für revolutionäre Reden genutzt wurden, wie schon Heinrich Heine wusste: „Der Knecht singt gern ein Freiheitslied des Abends in der Schenke. Das fördert die Verdauungskraft und würzet die Getränke.“

Einiges freilich hatten und haben Lokale ganz gleich welcher Provenienz gemein: Sie waren und sind Orte des Genusses und der Gemeinsamkeit.

600 JAHRE DRESDNER GASTGEWERBE

Nicht ganz so lange, aber immerhin stolze 55 Jahre, brachte Manfred Wille in diesem Berufszweig zu. Vom Koch und Kellner führte ihn sein Berufsweg bis zum Diplom der Leipziger Handelshochschule – jetzt arbeitet er als stellvertretender Vorsitzender beim Tourismusverein Dresden e.V. Zwei Professionen, die zu einer Passion führten: Der Beschäftigung mit dem Dresdner Gastgewerbe, den Originalen unter den Wirtsleuten, mit berühmten Gästen, merkwürdigen Bräuchen und längst nicht mehr existierenden Etablissements. Seine Recherchen hat Manfred Wille in einem umfänglichen Buch veröffentlicht, das auf der Frankfurter Buchmesse 2009 mit dem Sonderpreis der Gastronomischen Akademie Deutschlands ausgezeichnet wurde. Einige Kapitel sollen hier kurz vorgestellt werden.

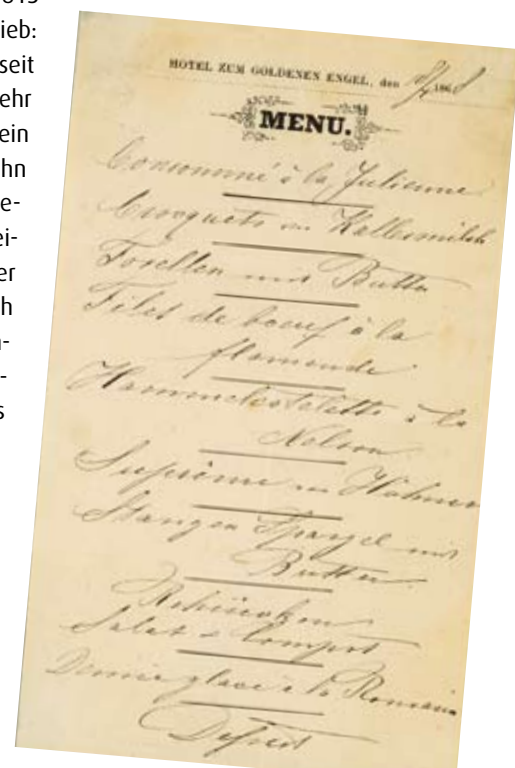
DRAKONISCHE STRAFE

Wie in vielen anderen Städten auch, war das Brau- und Schankrecht lange Zeit an Grundbesitz gebunden. Im Jahre

1416 waren es 165 Dresdner Bürger, die sich diese zusätzliche Einnahme nicht entgehen lassen wollten; flugs wurden aus privaten Räumen Schankstuben – ein Brauch, der noch heute in den schwäbischen Besenwirtschaften fortlebt. Oder, wenn man so will, auch bei Elbhangfest und Bunter Republik Neustadt zu beobachten ist: Nämlich dann, wenn selbst gekelterter Wein im Loschwitzer Vorgarten bzw. Discounter-Bier im Hinterhof ausgeschenkt werden. Wobei sich freilich die juristischen Rahmenbedingungen entscheidend verändert haben: Für Betrug am Gast sah die Schankordnung von 1308 das Abhacken eines Daumens vor ...

WAS KLEBT, IST GUT

Auch in Sachen Lebensmittelhygiene verfahren unsere Ahnen anders. Manfred Wille berichtet in seinem Buch, dass es am Ende des 17. Jahrhunderts 596 verschiedene Biere in der Stadt gab – darunter sicher so manches trübe Gesöff, wie E.T.A. Hoffmann noch 1813 einem Freund schrieb: „Nur das Bier ist seit einiger Zeit nicht mehr trinkbar, da, läge ein Frosch darin, Sie ihn unmöglich entdecken würden.“ Freilich stellt sich hier die Frage, ob sich das deutsche Reinheitsgebot entweder noch nicht bis Dresden herumgesprochen hatte oder aber ob es hier außer Kraft gesetzt war? Einerlei. Jeden-





falls bestand eine gängige Bier-Qualitätsprüfung darin, den Gerstensaft auf eine Bank zu schütten. Die Kontrolleure nahmen Platz und einiges zur Brust – erhoben sie sich nach der Amtshandlung und die Bank war klebrig, hatte das Bier den Test bestanden.

MAIAUFSTAND UND FRECHE LIEDER

Ganz anders ging es im „Hotel zum goldenen Engel“ an der Wilsdruffer Straße zu. Eines der besseren Häuser, in dem auch Schiller und Goethe logierten – allerdings im Abstand von 25 Jahren.

Hier existierte der so genannte „Engel-Club“, der sich allmöniglich zu Diskussionsrunden traf. Teilnehmer waren Richard Wagner, Gottfried Semper, Ernst Rietschel und August Röckel – allesamt Persönlichkeiten, die sich aktiv am Maiaufstand von 1849 beteiligten.

Zwar nicht für eine Revolution, wohl aber für Kopfschütteln in der feinen Gesellschaft sorgte Carl Maria von Weber, der als frisch gebackener Musikdirektor in die Stadt gekommen war. Gewissermaßen als Einstand lud er seine Künstlerkollegen in den „Goldenen Engel“ ein. Das Dinner schien sich zur Sause entwickelt zu haben – am Ende bot Weber seine übermütigen Schelmenlieder dar. Das höfische Dresden war nicht amüsiert ...



EINE EXTRA-RATION FLEISCH

Ein Klassiker für Dresdens Gastronomie – Manfred Wille vergleicht es in seiner Bedeutung mit dem Münchner „Hofbräuhaus“ – war die „Bärenschenke“ auf der Webergasse. Auch dieses Lokal fiel – siehe oben – der Bombennacht zum Opfer. Von den vielen Geschichten und Legenden, die sich um dieses Haus ranken, sei eine Begebenheit aus dem „Kohlrübenwinter“ 1917 erwähnt: Als im Zirkus „Sarrasani“ ein Elefant notgeschlachtet werden musste, kaufte „Bärenschenken“-Wirt Höhne das 1.537 kg schwere Tier. Die Dresdner staunten nicht schlecht, als plötzlich „Jumbo-Schwanz-Ragout mit Kartoffeln“ und „Gesülzter Elefantenfuß in feiner Kräutertunke“ auf der Karte standen ...

Holger Oertel



Manfred Wille
**Dresdner Gastlichkeit
 von den Anfängen bis
 zur Gegenwart**
 Verlag Adam,
 ISBN 978-3-00-024523-7
 32,95 €

