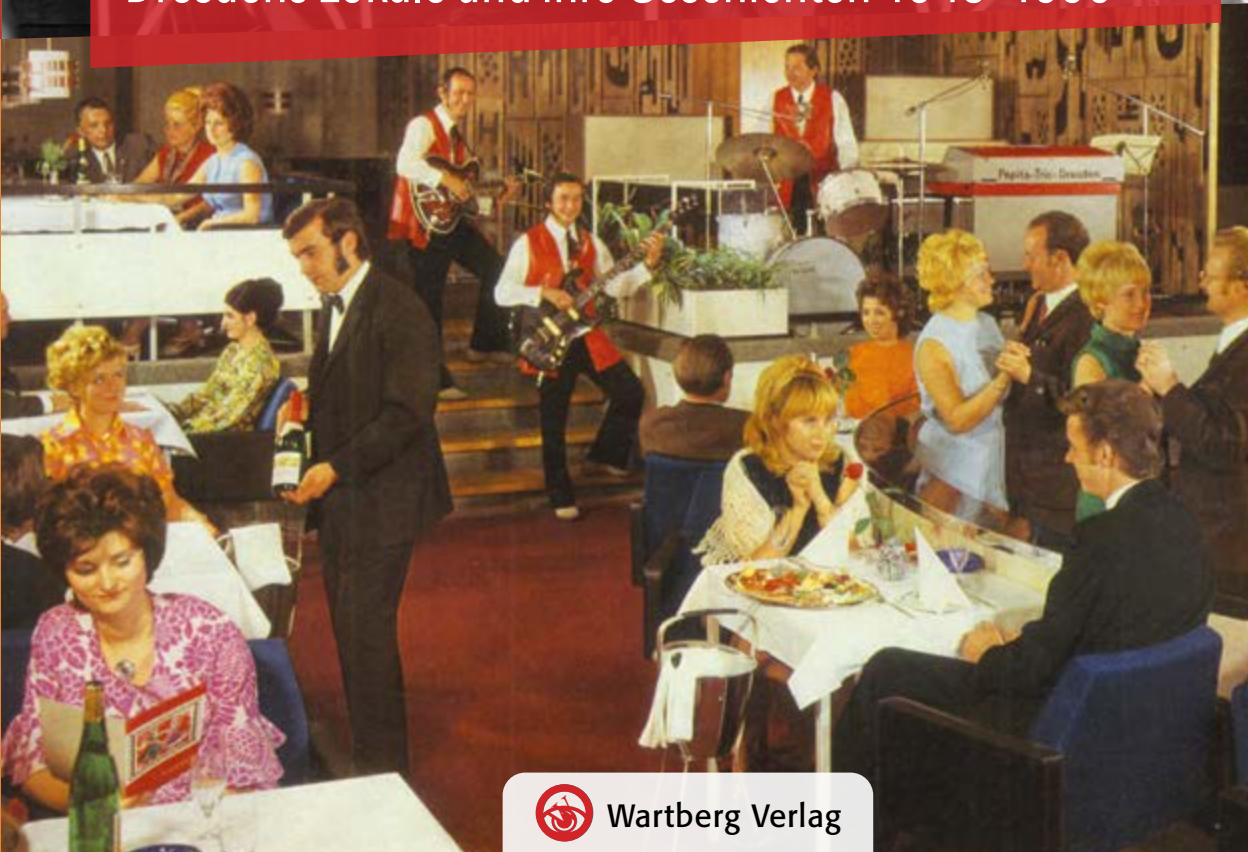
Uwe Schieferdecker



Zwischen Fresswürfel und Café Prag

Dresdens Lokale und ihre Geschichten 1945–1990



Wartberg Verlag

Inhalt

Einführung 4

Vom schwierigen Beginn 6

Strehlener Hof zwischen Großtanzveranstaltungen und Lebensmittelmarken 6
Kaskade – wo Dresdens Unterwelt sich vergnügte 8
Excelsior – das einzige Hotel in der Innenstadt 10
Einkehr am Postplatz – Gambrinus und Theatercafé 13

Vom Fresswürfel bis zum International – Einkehr in der Innenstadt 16

HO Gaststätte Am Zwinger – der „Fresswürfel“ 16
Café Prag – Von der Modenschau zum einzigartigen Varietétheater 20
Italienisches Dörfchen – im Reich des Küchenmeisters 23
Haus Altmarkt – zwischen Wiener Kaffeehaus und Fußball 26
Nationalitätengaststätte Szeged – Ungarische Livemusik zum Gulasch 29
Bastei – Das Fenster bringe ich Ihnen gleich noch vorbei! 31
Großgaststätte International – Zwischen Tanz und Fußball 33
Gastronomie im Centrum Warenhaus – Shoppen und speisen 35
Bärenzwinger – Treff mit O.F. oder Tanz „oben ohne“ 37
HO-Gaststätte Pirnaisches Tor – Per Grubenlampe in das Gastmahl des Meeres 38
Picknick Grunaer Straße Seevorstadt – Speisen aus FSK 40
Warten im Hauptbahnhof 42

Einkehr in der Neustadt 45

Bellevue – Nouvelle Cuisine und glacierte Rehkoteletts 45
Äberlausitzer Töpp’l 48
Stadt Rendsburg – Heinz Kühne auf Nicke-Tour 49
Goldenes Hufeisen – Pferdefleisch in der „Happeldiele“ 51
Mit weißem Hemd zum Frühschoppen – Hebeda’s Familieneinkehr, Konzert-Klause und das ZK in der Neustadt 52

Speed-Dating am Postplatz und Männer in Strapsen 55

Das Excelsior und der Gambrinus als Treffpunkte 55
Rings um den Altmarkt – das schwule Bermuda-Dreieck 57

In den Wohngebieten der Stadt 59

Der Besuch im Zoo – von Orang-Utans und Eis im Pinguin 59
Luisenhof – der Balkon Dresdens 63
Aktivist Zwinglistraße 66
Erlebnisgastronomie in der Linie 6 – Statt Honeckerbild eine Straßenbahnermütze 66
Zur Krone – handfester Fußball und Außerirdische 69
Café Toscana – Eierschecke und Eierskandal 71
Wiener Schmäh im Parkhotel Weißer Hirsch 72
Kümmelschänke – Als die Wirtin fast mit der Badewanne in den Gastraum fiel 75
Li-Ga – Lindengarten Albertstadt 76

Einführung



Autor Uwe Schieferdecker hat sich auf die Suche begeben nach der Vergangenheit von Dresdens Gastronomie.

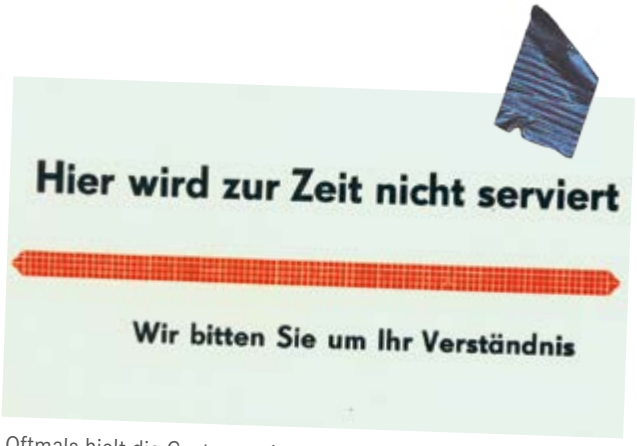
Am 5. August 1958 startete im Rostocker Studio des DDR-Fernsehens eine neue Fernsehserie: Ein Vierteljahrhundert kochte der gebürtige Sachse Kurt Drummer für sein Publikum vor der Kamera und wurde zur Legende. In „Der Fernsehkoch empfiehlt“ bereitete er Fisch zu italienischem Käsereis und überbuk ihn mit Krebsfleisch. Angetan mit einer weißen Jacke und einem Halstuch, trug der Koch eine Schürze um die Hüften mit einem seitlich eingesteckten Handtuch.

2008 erklärte der namhafte Restaurantkritiker Wolfram Siebeck Ostdeutschland im ZEIT-Magazin zu einer „unkulinarischen Zone“ und speziell Sachsen ganz zur Tabu-Zone. Eine aktuelle Befragung ergibt das Gegenteil: In keiner anderen deutschen Großstadt besitzt der Besuch von Restaurants und Cafés bei Touristen einen höheren Stellenwert als in Dresden (touristicon deutsche Großstädte Städtereisemonitor 2026).



Geselligkeit fand zu DDR-Zeiten vielfach im Privaten statt.

Natürlich gab es und gibt es in Sachsen einfache Gaststätten ohne großen Anspruch; doch fand sich hier schon vor 50 Jahren durchaus gehobenes Niveau und sogar exquisite Küche. Die Bandbreite reichte eben von der Selbstbedienungsgaststätte im „Fresswürfel“ bis zum Luisenhof oder dem Bellevue.



Oftmals hielt die Gastronomie dem Ansturm der Gäste nicht stand.

Viel Geselligkeit fand in der DDR-Zeit auch im Privaten statt: In der Hausgemeinschaft, in der Datsche oder im Partykeller des Einfamilienhauses. Zu kämpfen hatten die Gastronomen über die Jahre der DDR tatsächlich laufend mit dem Erhalt und der Verbesserung der technischen Ausstattung, den Schwierigkeiten in der Warenbereitstellung und dem Personalmangel. Eine Sorge hatten sie jedoch nicht: Gäste kamen immer ...

Apropos Personal: Bereits 1961 wurde in Dresden in der Ehrlichstraße eine Betriebsberufsschule Gaststätten gegründet. Die Ausbildungszeit betrug zunächst zweieinhalb Jahre. Ab 1969, inzwischen gingen die Schüler zehn Jahre in die Polytechnische Oberschule, verkürzte sich die Lehrzeit auf zwei Jahre. In der Berufsschule erhielten die Lehrlinge in jeder zweiten Woche eine theoretische Ausbildung. Gerade der Kellnerberuf war, ähnlich dem Friseurberuf oder dem KFZ-Handwerk, in der DDR mit Trinkgeld verbunden. Dadurch gab es pro Lehrstelle regelmäßig mehr als einen Bewerber. Daher musste der Absolvent der 10. Klasse schon gute oder sehr gute Leistungen mitbringen. Am Ende erhielten die jungen Gastronomen den Facharbeiterbrief.

80 Ausbildungsstätten bestanden damals in der Stadt – von den HO- und Konsumgaststätten über die Interhotels, die Mitropa bis zu Großküchen für die Gemeinschaftsverpflegung. Ab 1984 avancierte das Lesecafé auf dem Weißen Hirsch zum Lehrrestaurant. In Leistungsvergleichen maßen sich die Auszubildenden regelmäßig miteinander.

Tatsache war, dass die Dresdner gerne und oft einkehrten. Nicht unwichtig war dabei, dass die Restaurantpreise aus heutiger Sicht zumeist ausgesprochen niedrig waren. Vor der Fischgrillbar am Pirnaischen Platz stießen dann Bewohner und Besucher der Stadt aufeinander, reihten sich unfreiwillig ein in die „sozialistische Wartegemeinschaft“. Neben internationalen Besuchern waren unter ihnen auch viele DDR-Bürger. Dresden war ein beliebtes Urlaubsziel und die „Täterä“ nach Erkenntnissen schwedischer Wissenschaftler in den 1980er Jahren weltweit das Land mit den meisten Urlaubsfahrten pro Kopf der Bevölkerung. Ihre Welt war bekanntermaßen eingeschränkt, aber „Der Sachse liebt das Reisen sehr!“ und das lebte er auch damals aus.

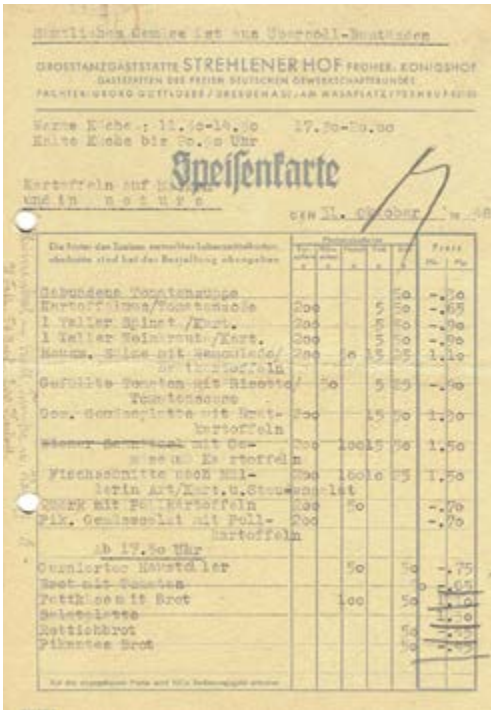
Vom schwierigen Beginn

Strehlener Hof zwischen Großtanzveranstaltungen und Lebensmittelmarken

Das markante Gebäude des Hotels Königshof am Wasaplatz entstand 1888–89 im prachtvollen Neorenaissancestil. Während der Hotelteil an der Lockwitzer Straße ein Opfer der Bomben im Zweiten Weltkrieg wurde, nutzte die Stadt nach 1945 den erhaltenen Ballsaal für Varieté- und Theateraufführungen. Hier betrieb der Pächter Georg Gottlöber fortan die Gaststätte Strehlener Hof. Der umtriebige Wirt warb mit Großtanzveranstaltungen und „Tanz ohne Pause“ – dazu spielten im April 1948 zwei Kapellen abwechselnd. Im Saal wurden auch Theater und Varieté geboten.

In den ersten Jahren nach dem Krieg war auch die Gastronomie dem Lebensmittelkarten-System unterworfen. Die Kellner trugen an ihrem Gürtel eine Schere: Für ein Essen wurden dem Gast etwa fünf Gramm Fett, 50 Gramm Fleisch, Kartoffeln und Brot aus der Lebensmittelkarte herausgeschnitten. Diese Marken waren seinerzeit erheblich wichtiger als das Geld. So kostete im Jahr 1948 ein Wiener Schnitzel mit Gemüse und Kartoffeln im Strehlener Hof 1,50 Mark. Vergleichsweise waren für ein Brot auf dem Schwarzmarkt 100 Mark zu entrichten. Nach der Schicht musste der Wirt die Marken auf Zeitungs- oder Makulaturbögen kleben. Später trug er sie zu den Ämtern. Erst dort bekam er die für seinen Gaststättenbetrieb überlebensnotwendigen Rohstoffbezugsscheine für die Lieferanten.

Heute sicher unvorstellbar: Auf der Speisekarte im Strehlener Hof war 1948 vermerkt, dass Kartoffeln wahlweise in natura oder auf 200 Gramm Marken zu bestellen waren. Der Gast brachte seine Erdäppel also im Beutelchen mit! Beim Gemüse handelte es sich


Speisekarte Strehlener Hof aus dem Jahr 1948.



Der Kellner schnitt am Platz einen Abschnitt aus der Lebensmittelkarte heraus.

hingegen laut Speisekarte um sogenannte Übersoll-Bestände aus der Landwirtschaft. In manchen Einrichtungen hatten die Gäste nach dem Krieg den Kuchen oder eine belegte Stulle zur Einkehr mit dabei. Den Gaststätten fehlten schlicht die Nahrungsmittel, sodass der Gast nur sein Getränk in dem Etablissement konsumierte.

Gerade für die privaten Gastwirte entwickelte sich die Beschaffung von Zutaten oft zu einer Gratwanderung. Umtriebig wie sie waren, hatten sie natürlich ihre Lieferanten und wollten ihren Gästen etwas Besonderes bieten. Dabei bewegten sie sich jedoch oft am Rande der Legalität. Es war sicher ein geschickter Schachzug, dass Gottlöber nach dem Krieg den Strehlener Hof in der Werbung als „Gaststätte des Freien Deutschen Gewerkschaftsbundes“ vermarktete.

Zu den angegebenen Preisen wurde im Strehlener Hof ein Bediengeld von 10 Prozent erhoben. Das war in Vorkriegszeiten durchaus auskömmlich gewesen. Doch nach dem Krieg war der Besuch eines Lokals auf Lebensmittelkarten für viele Dresdner ein seltener Luxus. Mit der Gründung der Sächsischen Hotel- und Gaststätten GmbH begann 1947 die Einführung von Festgehältern für das Bedienungspersonal. Auf den Speisekarten war in der Folge oft der belächelte Satz zu lesen: „Das Personal hat auskömmliche Gehälter und ist auf Bedienungsgeld nicht angewiesen.“ Die alte Tradition des Trinkgeldgebens wurde davon wenig beeinträchtigt.

Der Ballsaal, der doch nach dem Krieg eine so wichtige Rolle in Dresden spielte, verkam in späteren Jahren der DDR zum Lagerraum. Der Strehlener Hof selbst blieb eine wichtige Gaststätte für den Dresdner Osten. Mittags konnten Beschäftigte umliegender Betriebe auf Abonnementbasis günstig und gut speisen. Im Weinabteil wurden Tanzveranstaltungen geboten, die aber nur einen bescheidenen Abglanz der großen Tanzveranstaltungen der Nachkriegsjahre boten. Leider wurde die Bausubstanz des Strehlener Hofs um 1995 weitgehend abgetragen, einige Teile des alten Saals wurden in den Neubau des Königshofs integriert.

Kaskade – wo Dresdens Unterwelt sich vergnügte

Kaskade, das versprach Luxus, verströmte in den 1940er und 1950er Jahren inmitten der Trümmer den Eindruck einer heilen Welt in Dresden. Das vornehme Tanzlokal befand sich in der Villa des Theaterschauspielers Felix Schweighofer von 1904. Während das Nachbargebäude von einem Bombentreffer voll getroffen wurde, requirierte die Rote Armee das erhaltene neobarocke Gebäude am Käthe-Kollwitz-Ufer 88 zunächst für sich. Erst 1947 übernahm die Sächsische Hotel- und Gaststätten GmbH als Vorläufer der HO-Gaststätten das Haus mit Blick auf die Elbschlösser.

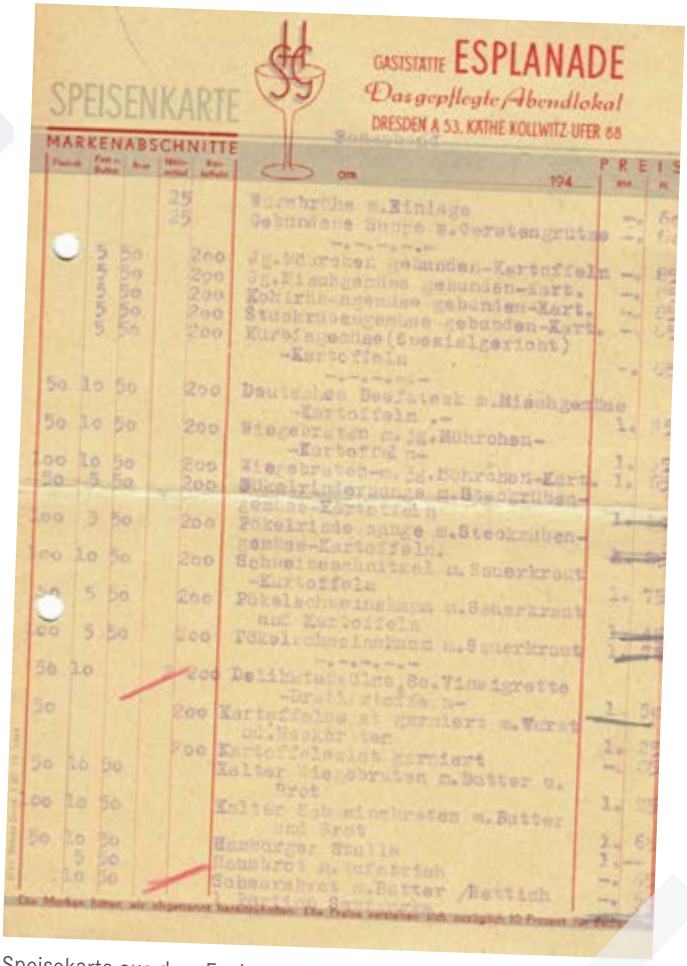
Zuerst öffnete hier das Restaurant Esplanade. Es sollte nach den Wünschen des Betreibers zum gepflegten Abendlokal mit gehobenem Niveau werden. Das Angebot – gegen die Abgabe von Lebensmittelmarken, versteht sich – mutete dabei auch durchaus verlockend an: von der Kalbskeule über die Pökelzunge bis zum Roastbeef. Auch einfachere Speisen wie Sauerkraut mit Soße und Kartoffeln oder Kohlrübengemüse, gebunden mit Kartoffeln, standen 1948 in der Speisekarte. Ein kleiner Bruch in der heilen Fassade: Als Alternative zu den damals obligatorischen Lebensmittelmarken konnte die geneigte Kundschaft beim Gaststättenbesuch auch ihre eigenen Kartoffeln mitbringen.



Neobarocke Villa am Käthe-Kollwitz-Ufer.



Weinkarte aus der Kaskade von 1952.



Speisekarte aus dem Esplanade, um 1948.

Für die Zwecke einer Gaststätte war die einstige Wohnvilla indes reichlich ungeeignet. Rings vom holzgetäfelten Foyer und den Balustraden gingen kleine, intime Räume ab. So wurde das Restaurant Esplanade alsbald von der Tanzbar Kaskade abgelöst. Ihre Exklusivität bis hin zur Bardame war legendär. Auch die große Tanzfläche aus bunten Platten im Garten wurde schnell zum Stadtgespräch. Der Ruf der Nachtbar blieb dennoch zwiespältig. Hier verkehrte bis tief in die Nacht hinein Dresdens gehobene Unterwelt, die schnell zu Geld gekommenen Schieber. Getrunken wurde damals Alcolat, ein Getränk vergleichbar etwa mit dem späteren Bergmannsschnaps. Ende Februar/Anfang März 1949 lud das Haus in orientalisch dekorierten Räumen zum Märchenfasching „1001 Nacht“ ein. Da konnte bis morgens um 4 Uhr getanzt werden, der Eintritt kostete 1 DM.

Erika arbeitete als junge Frau im Stadtplanungsamt. Sie verdiente gut und war jemand. Im Büro hatte sie schon viel über die Kaskade gehört. Eines Abends zog die unternehmungslustige Frau das Beste an, was sie hatte, und machte sich auf den Weg. Zu ihrem großen Bedauern kam sie sich in der Tanzbar in ihren alten Klamotten recht verloren vor. Doch bald wurde die junge Frau zu einem Eierlikör eingeladen, den sie selbst nie hätte bezahlen können. So lernte sie ihren späteren Mann – er betätigte sich mit Erfolg auf dem Schwarzmarkt – in der Kaskade kennen. Getanzt wurden Walzer, Tango, Schlager oder Fox zu einer Live-Kapelle. Die Stimmung war dekadent. Oh nein, das war kein Ort für normales Publikum!

Im Jahr 1960, die gröbste Nachkriegszeit war überwunden, erfolgte ein vierwöchiger Umbau der Nachtbar. Schon länger war den Stadtoberhäuptern das zwiespältige Treiben in der Kaskade ein Dorn im Auge gewesen. Am 3. November öffnete dann die Tanzgaststätte Lipsi. Das breit gefächerte Angebot reichte von einem Nichtrauchercafé über das Weinabteil und einer Bar bis zu einem Restaurant. Zu Hausfrauennachmittagen spielte die Hauskapelle Louis Grund zu einem Unterhaltungsprogramm auf. Mit Lipsi endete auch ein zugleich spannendes wie unrühmliches Kapitel der Dresdner Nachkriegsgeschichte.

Excelsior – das einzige Hotel in der Innenstadt

Bei der Vernichtung des alten Dresdens wurde im Februar 1945 auch die glanzvolle Prager Straße ein Opfer der Bomben. Bis 1957 folgte die großflächige Enttrümmerung der Innenstadt. Für die meisten Dresdner schien das wie ein Segen: Nach langen Jahren inmitten einer Trümmerwelt gab ihnen jedes Stück Wiese auch ein Stück Hoffnung zurück.

Übrig blieb eine kilometerweite innerstädtische Brachfläche. Zwei Baukörper aber ragten



Die wüste Prager Straße um 1955.



Mit dem Neuaufbau der Prager Straße wurde das HO Hotel Excelsior 1969 abgebrochen.

im Bereich der Prager Straße noch aus der Ödnis hervor: der Stahlbetontorso des UFA-Palastes in der Waisenhausstraße 26 sowie das Excelsior auf Höhe der Einmündung der Sidonienstraße in die Prager Straße. Es war 1949 mit einfachsten Mitteln durch Umbau aus dem teilzerstörten Schillers Hotel entstanden und bot in Bahnhofsnähe immerhin 100 Betten. Bis Mitte der 1960er Jahre war es gar die einzige Beherbergungsmöglichkeit der gesamten Innenstadt.

Es war ein heißer Julitag des Jahres 1960. Gisela und ihr späterer Mann arbeiteten in einem Dresdner Konstruktionsbüro. Da sie nicht sehr weit voneinander entfernt wohnten, fuhren sie oft gemeinsam mit der Straßenbahn und kamen ins Gespräch. Eines Morgens schilderte Gisela begeistert ihre Neuanschaffung: einen knallroten Badeanzug! Es kam der Feierabend. Der Kollege hatte an diesem Tag seine Aufnahmeprüfung für das Abendstudium bestanden. Auf der Heimfahrt wurden sich beide schnell einig, das fetzige rote Stück im Arnholdbad „einzuweihen“. Kurz entschlossen fuhren sie „in die Stadt“.

Doch beim Spaziergang unter den alten Bäumen des Blüherparks verging ihnen plötzlich die Lust aufs Schwimmen. Da, von der Christianstraße her, grüßte die Brandwand des Hotels Excelsior mit der Margon-Reklame. Es war die Zeit, als man kilometerweit durch die Innenstadt sehen konnte, ohne dass der Blick, heute würde man vielleicht Sichtachse dazu sagen, durch Häuser verdeckt worden wäre. Selbst an vergleichsweise windstillen Tagen zog es in der Innenstadt, da sich dem Wind weit und breit kein Hindernis in den Weg stellte.



Speiserestaurant im HO-Hotel Excelsior.

Doch nun standen die beiden vor dem Excelsior. Der schöne Sommertag hatte sie durstig gemacht und die bestandene Aufnahmeprüfung war eigentlich ein guter Grund für einen gemeinsamen Drink. Im Vestibül präsentierte eine Vitrine die kostbare Handarbeit der Porzellanmaler Gerhard und Richard Wehsener. Doch dafür hatten die beiden keinen Blick übrig. Wie von selbst führten ihre Schritte die Stufen hinab in den Keller. Vor ihnen lag der langgestreckte Raum mit Holztresen samt Barhockern, einigen Tischen und Stühlen sowie der Polsterbank aus dunklem Leder an der Wand. Obwohl keine Tanzbar, spielte eine Pianistin elegische Rhythmen. Der Barkeeper servierte aus einer bauchigen Korbflasche süffigen bulgarischen Rotwein der Sorte Gamza. In Erinnerung an längst vergangene Zeiten wurde das Essen auf Silbertellern serviert!

Der Laden war an diesem Abend wenig besucht. Für die anderen Herren hatte Gisela keine Augen, die allerdings auch nicht für sie. Es ergab sich wie von selbst, dass die beiden in Schwung gerieten und beim Tanzen und Schwatzen die Zeit verpassten. Als das Pärchen zu später Stunde angeheitert das Excelsior verließ, war die letzte Straßenbahn weg. Daheim wartete die Mutter besorgt auf die 18-jährige Gisela. Schließlich hatten Freibäder doch nicht bis Mitternacht geöffnet! Es gab eine kräftige Standpauke und umso weniger Verständnis, als die Mutter erfuhr, dass die Tochter in einem luftigen blauen Sommerkleid mit weißen Punkten gar eine Bar besucht hatte. Für die alte Dresdnerin war ein Barbesuch auf der Prager traditionell mit großer Robe und einer gewissen Reife an Jahren verbunden. Stattdessen verkehrte ihre 18-jährige Tochter dort nach Dienstschluss mit einem ihr unbekannten Herrn!

Beim Neuaufbau der Prager Straße ab 1964 mutierte das Hotel Excelsior zur Unterkunft und Kantine für die Arbeiter. Auch das Schicksal der beliebten Bar im Hause war damit besiegelt. Unmittelbar vor der Einweihung des ersten Bauabschnittes im Jahr 1969 wurde der Baukörper des Excelsior als letztes Zeugnis der alten Bebauung abgerissen. Gisela ist seit Jahrzehnten mit jenem fremden Mann verheiratet. Doch alljährlich am 7. Juli denken beide an den roten Badeanzug und das Excelsior zurück.

Einkehr am Postplatz – Gambrinus und Theatercafé

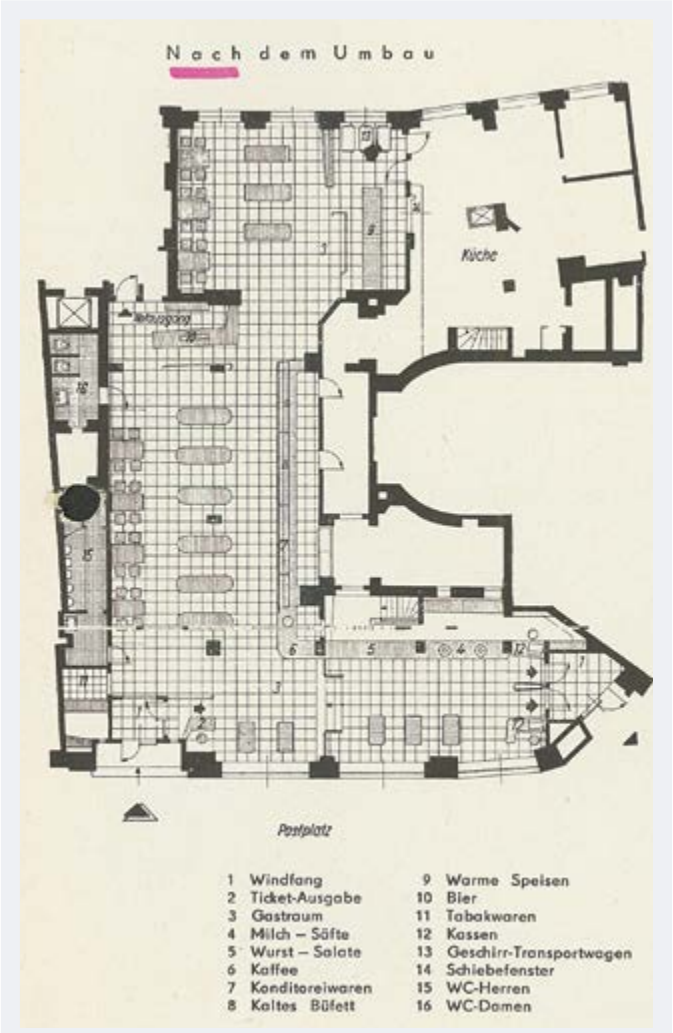
Auf der Westseite des Postplatzes bestanden mit dem Gambrinus und dem Palasthotel Weber, vormals Turmhaus, zwei traditionsreiche Gastronomiebetriebe. Die Ursprünge des Gambrinus am Postplatz reichen zumindest bis 1880 zurück. Das Gambrinus in der Großen Zwingerstraße 7 bot damals Bier aus der gleichnamigen Brauerei in der Friedrichstadt an. Es machte dem Waldschlösschenbier vis-à-vis im Stadtwaldschlösschen Konkurrenz. Ein Umbau Mitte der 1920er Jahre brachte die charakteristischen überdachten Terrassen und Figurengruppen. Aus den großen Fenstern im Obergeschoss konnten die Gäste das wuselige Treiben auf dem Straßenbahnknotenpunkt verfolgen.

Der Angriff 1945 traf auch das Gambrinus schwer. Dank privater Initiativen wurde bald ein provisorisches Holzdach aufgebracht und ein notdürftiger Betrieb konnte öffnen. 1946 wurde die Pilzsuppe für 30 Pfennige angeboten, während für das Deutsche Beefsteak mit Kartoffelmus 85 Pfennige zu entrichten waren. Damals gehörte die Abgabe von Abschnitten der Lebensmittelkarte zum Besuch der Gaststätte hinzu.

Elf Jahre nach dem Krieg wurde das Haus zur 750-Jahr-Feier 1956 baulich weitgehend wiederhergestellt. In der sogenannten Huschhalle gab es in den Fünfziger Jahren ein schnelles Bier. Manfred Wille beschreibt das Gambrinus als urige, aber stark verqualmte Kneipe: Dort traf der Arbeiter, der auf dem Weg nach Hause ein Feierabendbier trank, auf den Musiker der Philharmonie und den Schauspieler vom



Theatercafé am Postplatz.

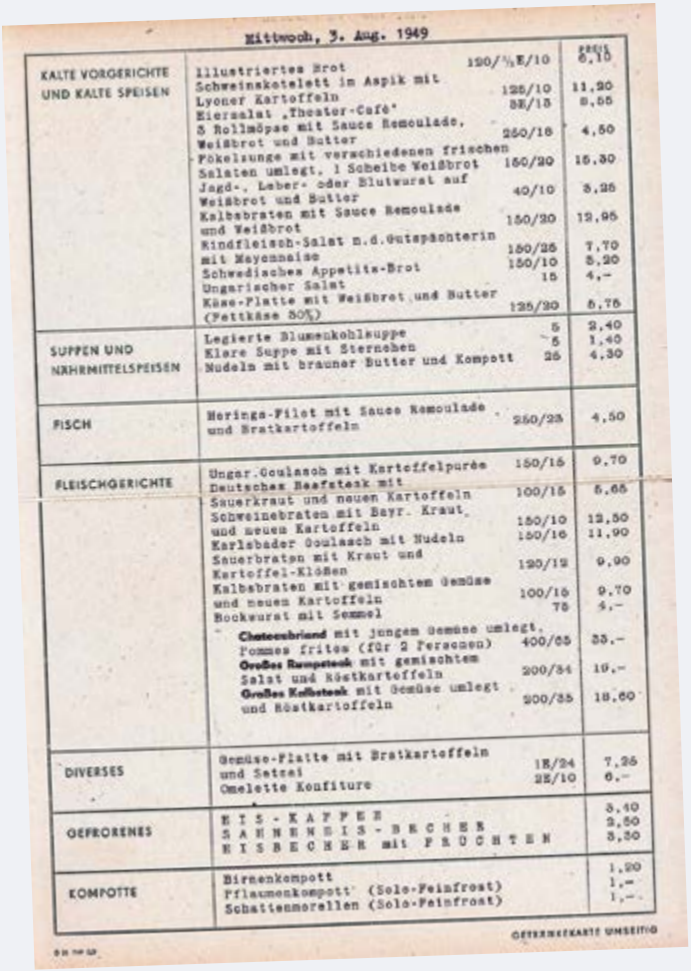


Einbau des Theatercafés in die Ruine des Palasthotels Weber, 1948.

Theater. Nebenan im Restaurant wurden kleine Speisen angeboten. Besonders die Plätze auf der Terrasse waren alsbald wieder begehrt. Mit 320 Plätzen mauserte sich das Gambrinus in der mit Gaststätten nicht gerade reich gesegneten Innenstadt bald zu einer echten Institution. Mitunter ging es hier allerdings auch zur Sache: Bei einer Prügelei in der Huschhalle starb im April 1967 einer der beteiligten Männer.

Auch das Theatercafé im einstigen Palasthotel Weber entwickelte sich nach dem Krieg zu einer beliebten Einkehr in Dresden. Beim Angriff im Februar 1945 war das beliebte Haus völlig ausgebrannt. Im Oktober 1948 wurde das angrenzende Schauspielhaus nach schweren Kriegsschäden als erste deutsche Theaterstätte nach dem Nationaltheater in Weimar wiederaufgebaut und eingeweiht. Nach entsprechenden Baumaßnahmen konnte am 14. November 1948 im Erdgeschoss der benachbarten Ruine des Palasthotels ein Restaurant öffnen: Das Theatercafé galt als erste „freie Gaststätte“ in Dresden – hier war die Einkehr ohne Lebensmittelkarten möglich. Das blieb allerdings für viele Menschen unerreichbar und war dennoch ein Hoffnungsschimmer. Geboten wurde hier höchstes Niveau. In einer Zeit größter Not kostete 1948 das Chateaubriand mit jungem Gemüse unglaubliche 33 DM – immerhin für zwei Personen. Aber auch für die Bockwurst mit Kartoffelsalat waren stolze 5,25 DM zahlen. Um hier einen Vergleich zu geben: Im Zuge der Umstellung des Restaurants auf markenfreien Betrieb stieg der Preis für ein Wiener Schnitzel von 1,50 DM auf 11,10 DM. Ab 17 Uhr bot das Theatercafé sogar konzertante Unterhaltung, nicht zufällig stand ein Piano im Raum.

In den 1950er Jahren erfolgte der Umbau des Theatercafés zur Selbstbedienungsgaststätte Gastronom. Zunächst wurde hier ein kleines Schnellbuffet eingerichtet. Der Ansturm war erheblich, so wurde das noble Theatercafé 1958 für 100.000 Mark vollständig auf preiswerte Selbstbedienung umgestellt. Am Eingang erhielt der Gast eine Lochkarte, auf der vom Kellner die konsumierten Speisen und Getränke markiert wurden. Am Ausgang wurde die Lochkarte an der Kasse vorgezeigt und bezahlt. Das Gastronom wie der benachbarte Gambrinus schlossen 1967 ihre Pforten. Gegen den Widerstand der Denkmalpflege wurden die beiden teilweise ruinösen Gebäude 1968 abgebrochen. Die Fläche ist bis heute unbebaut: Anfangs eine Rasenfläche, lässt sich der Grundriss des Palasthotels am Postplatz heute als Pflasterfläche nachvollziehen. Die Versorgung der Gäste konnte in der Folge von der wesentlich größeren HO-Gaststätte Am Zwinger gegenüber übernommen werden. Dessen Spitzname sagte ja alles: „Fresswürfel“!



Mittwoch, 3. Aug. 1949

			preis
KALTE VORGERICHTE UND KALTE SPEISEN	Illustriertes Brot	120/½E/10	0,10
	Schweinskotelett in Aspik mit Lyoner Kartoffeln	125/10	11,20
	Eiersalat „Theater-Café“	3E/15	3,55
	3 Rollmöpse mit Sauce Remoulade, Weißbrot und Butter	250/15	4,50
	Pökelzunge mit verschiedenen frischen Salaten umlegt, 1 Scheibe Weißbrot	150/20	15,30
	Jagd-, Leber- oder Blutwurst auf Weißbrot und Butter	40/10	3,25
	Kalbsbraten mit Sauce Remoulade und Weißbrot	150/20	12,95
	Rindfleisch-Salat n.d.Gutspächterin	150/25	7,70
	mit Mayonnaise	150/10	3,20
	Schwedisches Appetit-Brot	15	4,-
	Ungarischer Salat		
	Käse-Platte mit Weißbrot und Butter (Fettkäse 50%)	125/20	5,75
SUPPEN UND NÄHRMITTELSPEISEN	Legierte Blumenkohlsuppe	5	2,40
	Klare Suppe mit Sternchen	5	1,40
	Nudeln mit brauner Butter und Kompott	25	4,30
FISCH	Heringe-Filet mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	250/25	4,50
FLEISCHGERICHTE	Ungar.Goulasch mit Kartoffelpurée	150/15	9,70
	Deutsches Beefsteak mit Sauerkraut und neuen Kartoffeln	100/15	5,65
	Schweinebraten mit Bayr. Kraut und neuen Kartoffeln	150/10	12,50
	Karlsbader Goulasch mit Nudeln	150/16	11,90
	Sauerbraten mit Kraut und Kartoffel-Klößen	120/12	9,90
	Kalbsbraten mit gemischtem Gemüse und neuen Kartoffeln	100/15	9,70
	Bockwurst mit Senmel	75	4,-
	Chateaubriand mit jungem Gemüse umlegt, Pommes frites (für 2 Personen)	400/65	33,-
	Großes Rumpsteak mit gemischtem Salat und Röstkartoffeln	200/34	19,-
	Großes Kalbsteak mit Gemüse umlegt und Röstkartoffeln	200/35	18,60
DIVERSES	Gemüse-Platte mit Bratkartoffeln und Setzei	1E/24	7,25
	Omelette Konfiture	2E/10	6,-
GEFRORENES	EIS-KAPPEN		3,40
	SAHNENEIS-BECHER		2,50
	EISBECHER mit FRÜCHTEN		3,30
KOMPOTTE	Birnenkompott		1,20
	Pflaumenkompott (Solo-Feinfrost)		1,-
	Schattenmorellen (Solo-Feinfrost)		1,-

GETRÄNKEKARTE UMSEITIG

Speisekarte im Theatercafé am Postplatz, 1949.

Vom Fresswürfel bis zum International – Einkehr in der Innenstadt

HO Gaststätte Am Zwinger – der „Fresswürfel“

Die reiche Gaststättenszene der Dresdner Innenstadt lag nach dem Zweiten Weltkrieg vollständig in Schutt und Asche – von vormals 400 Gasthäusern waren ganze 15 verblieben. Neben durchaus auch kleineren Gaststätten suchte man ab den Fünfziger Jahren mit Großgaststätten der wachsenden Nachfrage von Bewohnern und Gästen nach Gaststättenplätzen Herr zu werden. Zu diesen Großgaststätten gehörten u. a. die HO-Gaststätte Am Zwinger, der Altmarktkeller, das Café Prag, die Wallterrasse, der Ratskeller, das Pirnaische Tor, das International, das Bastei und der Kulturpalast. Von den Angeboten hat wenig die Zeiten überdauert.



Espresso und Großgaststätte Am Zwinger.



Gastronomie zu DDR-Zeiten war weit mehr als Schlange stehen und platziert werden. Es gab die schlichte Kneipe, wo das Essen einfach und das Bier billig waren. In Gaststätten wie dem „Gastmahl des Meeres“ oder dem „Äberlausitzer Töpp'l“ war das Essen oft erst mit Anstehen verknüpft. Mit Gastronomie im Hotel Bellevue zog schließlich der Luxus ein. Beleuchtet wird die halbseidene „Kaskade“ am Elbufer, ein Treffpunkt von Schiebern im Nachkriegs-Dresden. Es geht bis zu den wilden Orten wie der legendären „LI-GA“ oder der wohl ersten Erlebnisgastronomie, der „Linie 6“ in Tolkewitz. Dieser Band erzählt Geschichten aus 40 Jahren DDR, weit über die Kneipen hinaus.



Dr. Uwe Schieferdecker, 1959 in Leipzig geboren, wohnt seit 1967 in Dresden. Seit 1993 wirkt der Stadtplaner in sächsischen und brandenburgischen Städten in der Stadterneuerung. In den vergangenen drei Jahrzehnten widmet sich der Autor in mehr als 30 Büchern und zahlreichen Vorträgen geschichtlichen und architektonischen Themen in Dresden und Sachsen.

ISBN 978-3-8313-3846-7

€ 17,90 (D)

Wartberg Verlag