

Der Johannstädter

das Familienlokal



an der Elbe

Herzlich
Willkommen



Guten Appetit !



Der Johannstädter - Ihre Adresse zum Feiern

Egal ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Jugendweihe oder
Weihnachtsfeier, Firmenveranstaltung oder Tagung -
wir organisieren Ihre Feierlichkeit individuell nach Ihren Wünschen!

Unsere Räumlichkeiten:

- ☞ Restaurant bis 50 Personen
- ☞ Saal bis 120 Personen
- ☞ Bierstube bis 45 Personen
- ☞ Gesellschaftszimmer bis 14 Personen
- ☞ Balkon mit Elbblick bis 30 Personen



Unsere Öffnungszeiten:

- ☞ Dienstag bis Sonntag: 11.30 - 23 Uhr
- ☞ Montag Ruhetag
- ☞ Zu Ihren Feiern haben wir selbstverständlich länger geöffnet

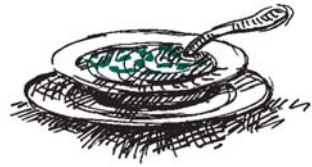
Unsere Adresse:

- ☞ Restaurant "Der Johannstädter"
- ☞ Käthe-Kollwitz-Ufer 19b
- ☞ 01307 Dresden
- ☞ Tel. 0351-4591438 / Fax: -31
- ☞ www.johannstaedter.de



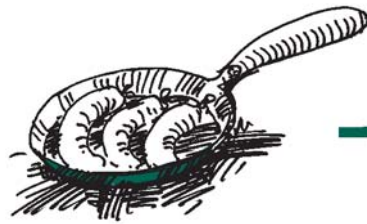
Unsere Service für Ihre Feierlichkeit finden Sie am Ende dieser Speisekarte!

Weitere Informationen, Fotos, Tisch- und Zimmerreservierung im Internet: www.johannstaedter.de



Suppen und Eintöpfe

Tagessuppe	3,40
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	3,50



Vorspeisen

Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toastecken ¹	3,90
Gebackener Camembert gefüllt mit Schinkenrührei, dazu Toastecken ^{2,3}	5,00



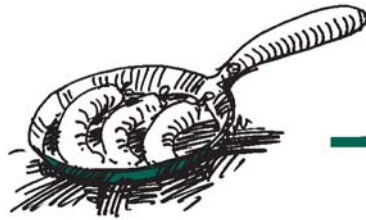
Frische Salate

Kleiner Salatteller mit hausgemachtem Dressing	3,90
Würziger Tomatensalat mit rotem Pfeffer, Zwiebeln, Schafskäse und Oliven	5,20
Große Salatplatte von Salaten der Saison an einem hausgemachten Dressing, dazu Käse und Schinken oder Thunfisch ^{2,3}	8,50



Herzhafte Omeletts

Omelett mit Schinkenstreifen und kleinem Salat ^{2,3}	6,80
Omelett mit Würzfleisch gefüllt und kleinem Salat	6,80
Omelett mit Rahmchampignons und kleinem Salat	6,80



Für den kleinen Hunger

Strammer Max ^{2,3} (Schwarzbrot mit Kochschinken und 2 Spiegeleiern)	5,90
Krautspätzle mit Schinkenspeck und kleinem Salat	7,20
Gnocci mit Rahmchampignonsauce und kleinem Salat	6,80
Reibekuchen mit Räucherlachs und Dillcrème	7,90



Knackige Toasts

Florida Toast ¹ (Putensteak mit Pfirsich und Käse gratiniert)	8,00
Champignon Toast (Schweinelendchen mit frischen Rahmchampignons)	8,50
Holzfäller Toast (Schweinesteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter)	7,90



Geflügelgerichte

Hähnchencurry mit Ananas und Nüssen, dazu Reis	9,60
Putenbruststeak mit rohem Schinken und Frischkäse gefüllt, dazu Kroketten	9,90
Putengeschnetzeltes mit Pilzen auf Kartoffelpuffern	9,90



Fischgerichte

Mandelforelle mit Salzkartoffeln und grünem Salat	10,50
Zanderfilet mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln ¹	12,90
Ganze Scholle mit Speckwürfeln und Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln	11,90



Vegetarisches

Gebackene Mozzarella-Tomaten mit Basilikum und Toastecken	5,50
Bandnudeln mit pikanten Gemüsestreifen	5,80
Tortellini mit feiner Gemüsefüllung auf Tomatensoße	7,50



Gerichte von Schwein, Rind und Kalb

Schnitzel "Zigeuner Art" mit hausgemachten Spätzle	8,90
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites	8,80
Schweinegeschnetzeltes an Paprikarahm mit Frühlingszwiebeln und Champignons, dazu Gnocci	9,40
Filetpfännchen mit hausgemachten Spätzle (Schweinemedallions mit Röstzwiebeln und frischen Rahmchampignons)	11,50
Zigeuner-Filetspieß auf Curryreis	12,60
Rumpsteak "Madagaskar" an einer Pfefferrahmsoße, dazu in Butter gebratene Röstinchen	13,50
Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu Kroketten	11,50
Cordon bleu vom Kalb mit gefüllten Kartoffeltaschen	11,90
Kalbsteak mit Apfelspalten an Calvadosrahm, dazu Herzoginkartoffeln	11,90



Die Johannstädter Spezialität

Grillteller "Der Johannstädter"

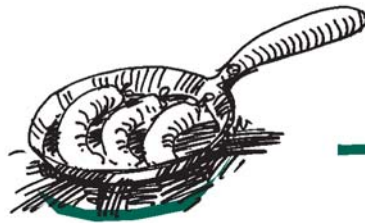
Medallions vom Rind, Schwein und Kalb,
dazu Kräuterbutter, Grilltomate und Kartoffelvariationen^{2,3,4} 12,90

Alle Sättigungsbeilagen können Sie nach Ihren Wünschen austauschen.



Beilagen

Pommes frites	2,00
Kroketten	2,00
Spätzle, hausgemacht	2,20
Salzkartoffeln	2,00
Reis	2,00
Kleiner Salat	3,90



Für unsere kleinen Gäste

Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsoupe	2,50
Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup ²	5,50
Zwei kleine Schweinelendchen mit Gemüse und hausgemachten Spätzle	8,00



Kalte Speisen

Käsebrett, fein ausgarniert, dazu Butter und Brot ^{2,6}	8,40
Kaltes Bratenbrot, fein ausgarniert	6,90
Schinkenbrot mit rohem oder gekochtem Schinken ^{2,3}	6,00



Eisbecher

Gemischter Becher (3 Kugeln Eis)	3,40
Gemischter Becher mit Sahne ¹ (3 Kugeln Eis, Sahne)	3,90
Eierlikörbecher ¹ (3 Kugeln Eis, Eierlikör, Sahne)	5,20
Schwarzwälder Becher ¹ (3 Kugeln Eis, Kirschlikör, Sauerkirschen, Sahne)	5,40
Bananensplit ¹ (3 Kugeln Eis, Schokoladensoße, Mandeln, Sahne)	5,50
Walnussbecher ¹ (3 Kugeln Eis, Walnüsse, Sahne)	5,50
Eis mit heißen Himbeeren ¹ (3 Kugeln Eis, heiße Himbeeren, Sahne)	6,00



Kuchen

Unser aktuelles Angebot an Kuchen und Torten erfragen Sie bitte bei der Bedienung!



Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,90
Pott Kaffee	2,50
Kännchen Kaffee	3,30
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,00
Milchkaffee	2,40
Espresso	1,80
Doppelter Espresso	2,60
Cappuccino mit Sahne	2,60
Latte Macchiato	3,20
Kaffee Amaretto mit Sahne	3,60
Irish Coffee (mit Whiskey und Sahne)	3,80
Holländischer Kaffee (mit Eierlikör und Sahne)	3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	2,80
Glas Tee	1,80
Glühwein	2,70
Grog mit Rum	3,00
Heiße Zitrone	2,50



Alkoholfreie Getränke, Biere

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Bad Liebenwerda, classic	1,80	3,90
Bad Liebenwerda, medium	1,80	3,90
Bad Liebenwerda, still	1,80	3,90
	0,21	0,41
Coca-Cola ^{1,2,7}	1,70	3,00
Coca-Cola light ^{1,2,7}	1,70	3,00
Fanta ^{1,2,3}	1,70	3,00
Sprite ¹	1,70	3,00
Spezi ^{1,2,3,7}	1,70	3,00
Apfelsaftschorle	1,70	3,00
	0,25 l	0,4 l
Bad Liebenwerda Tonic Water ⁷	2,00	3,00
Bad Liebenwerda Bitter Lemon ⁷	2,00	3,00
Bad Liebenwerda Ginger Ale ¹	2,00	3,00

Fruchtsäfte und -nektare

	0,21	0,41
Apfelsaft	2,00	3,50
Orangensaft	2,00	3,50
Sauerkirschnektar	2,00	3,50
Multivitaminsaft	2,00	3,50
Bananennektar	2,00	3,50
Grapefruitsaft	2,00	3,50
Schwarzer Johannisbeernektar	2,00	3,50
Tomatensaft	2,20	

Biere vom Fass

	0,31	0,41	0,51
Radeberger Pilsener	2,10	2,70	3,20
Krušovice Schwarzbier	2,10	2,70	3,20
Radler ¹	2,10	2,70	3,20
Cola-Bier ^{1,2,7}	2,10	2,70	3,20

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Clausthaler (alkoholfrei)	2,30	
Schöfferhofer Hefeweizen		3,20
Schöfferhofer Kristallweizen		3,20
Schöfferhofer Dunkles Weizen		3,20
Cola-Weizen ^{1,2,7}		3,20
Bananen-Weizen		3,20
Schöfferhofer alkoholfrei		3,20

Apéritifs

	5 cl
Martini (bianco, rosso, extra dry)	2,80
Sandemann Sherry (medium dry, dry seco)	3,00

Digéstifs

	2 cl
Grappa di Barollo	2,70
Calvados	2,70





Weine, Sekt

Weißwein

	0,21	0,75 1
Wachenheimer Kerner Qualitätswein, lieblich	4,00	14,70
Wachenheimer Königswingert Riesling halbtrocken	4,00	14,70
Hatzfelder Weißer Burgunder trocken	4,00	14,70
Meißner Müller-Thurgau trocken	4,80	19,00
Weißweinschorle	3,20	

Rotwein

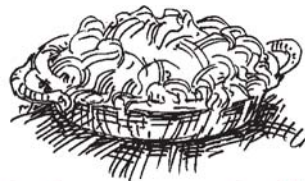
	0,21	0,75 1
Heilbronner Stiftsberg Lemberger halbtrocken	4,00	14,70
Hatzfelder Dornfelder halbtrocken	4,00	14,70
Hatzfelder Dornfelder trocken	4,00	14,70
Beaujolais Villages A.C.Reserve Frankreich, trocken	4,30	16,00
Cabernet Sauvignon Italien, trocken	4,50	16,50
Rotweinschorle	3,20	

Weißherbst / Rosé

	0,21	0,75 1
Wachenheimer Portugieser Q.b.A.	4,00	14,70

Sekt

	0,11	0,75
Glas Sekt trocken	2,60	
Glas Sekt halbtrocken	2,60	
Rotkäppchen Extra Cuvee halbtrocken		15,80
Rotkäppchen Riesling trocken		21,00



Knabbergebäck

Kleine Portion Salzgebäck	2,80
Große Portion Salzgebäck	3,80



Longdrinks, Spirituosen

Longdrinks

4 cl + 0,2 l

Campari Orange ¹	4,30
Campari Soda	4,30
Bacardi Cola ^{1,2,7}	4,30
Whisky Cola ^{1,2,7}	4,30
Gin Tonic ⁷	4,30
Wodka Cola ^{1,2,7}	4,30
Wodka Lemon ⁷	4,30
Batida Kirsch	4,30
Amaretto Apfel	4,30

Cocktails

Caipirinha (Limetten, Rohrzucker, Cachaca)	5,50
Cuba libre (Havanna Club Rum, Coca-Cola, Limetten)	4,50
Grüne Wiese ¹ (Blue Curacao, Orangensaft, Sekt)	4,80
Red Kiss (Bacardi Rum, Kirschlikör, Sekt)	5,20
Abendsonne (alkoholfrei) ¹ (Orangensaft, Bananensaft, Greandine, Sahne)	3,50

Spirituosen

2 cl

Nordhäuser Doppelkorn	1,50
Wodka Gorbatschow	1,60
Aalborg Jubiläumsaquavit	1,80
Gordon's Dry Gin	1,70
Barcardi Rum	1,80

Whisky

2 cl 4 cl

Johnny Walker Red Label ¹	2,40	4,40
Dimple 12 years old ¹	2,60	4,70

Weinbrand / Cognac

2 cl

Feiner alter Wilthener	1,70
Remy Martin V.S.O.P.	2,80

Liköre

2 cl

Berentzen Apfelkorn	1,60
Amaretto Brossa Mandellikör	1,60
Eckes Edelkirsch	1,60
Eierlikör	1,60
Batida de Coco	1,60
Bailey's Irish Cream	1,80

Kräuterliköre

2 cl

Wilthener Gebirgskräuter	1,70
Jägermeister	1,70
Ramazotti	1,90
Radeberger Bitter	2,00
Underberg	2,00

Edle Obstbrände

2 cl

Williams Christ	2,50
-----------------	------

Verwendete Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoffen
- ² mit Konservierungsstoffen
- ³ mit Antioxidationsmitteln
- ⁴ mit Geschmacksverstärkern
- ⁵ mit Süßstoffen
- ⁶ mit Phosphaten
- ⁷ mit Koffein oder Chinin

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feierlichkeiten

Für Ihre Feier - egal ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Jugendweihe oder Weihnachtsfeier, Firmenveranstaltung oder Tagung - wir bereiten kulinarische Buffets nach Ihren Wünschen !





Buffetvorschlag #1

Suppen: (max. 2 Suppen)

- Tomatencrèmesuppe
- Champignoncrèmesuppe
- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel
- Crèmesuppe "Dubrarry"

Hausgemachte Salate:

- Geflügelsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Frischer Obstsalat

Kalte Platten:

- Edelmurstplatten, bestehend aus: Schinken, Kassler, Salami, Braten, Pute, Zunge
- Käseplatten, bestehend aus: Emmentaler, Gouda, Camembert, Frischkäse, Mozzarella-Tomaten mit Basilikum
- Edelfischplatten, bestehend aus: Räucherlachs, geräucherten Forellenfilets
- Feine Eierplatte
- Hackepeter-Schweinchen mit Zwiebelringen
- Brotkorb, bestehend aus: Partybrötchen, Baguettes, diverse Brotsorten
- Buttertraube

Warmstellungen: (max. 4 Warmstellungen)

- Vegetarische Nudelpfanne mit Gemüse und Pilzen
- Schweinegeschentzeltes "Zigeuner Art" mit Curryreis
- Kleine Putensteaks, gefüllt mit Gemüse und Wurstbrät
- Pikant gewürzte Hackbällchen
- Hähnchenkeulen
- Rinderzunge an Madeirasauce
- Rinderschmorbraten

Sättigungsbeilagen: (max. 3 Sättigungsbeilagen)

- Kartoffelgratin
- Hausgemachte Spätzle
- Gnocci
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse
- Gemüse-Röstinchen

Dessert: (max. 2 Desserts)

- Hausgemachtes Eisparfait
- Hausgemachtes Tiramisu
- Hausgemachtes Mousse au Chocolat Tricolore
- Panna Cotta mit aromatisierten Beerenfrüchten

19,90 € pro Person (ab 18 Personen)

Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten Buffets nur Vorschläge darstellen.
Ihre individuellen Wünsche werden wir gern berücksichtigen!

Buffetvorschlag #2

Suppen: (max. 2 Suppen)

- Tomatencrèmesuppe
- Champignoncrèmesuppe
- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel
- Crèmesuppe "Dubrarry"

Hausgemachte Salate:

- Geflügelsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Frischer Obstsalat

Kalte Platten:

- Edelmurstplatten, bestehend aus: Schinken, Kassler, Salami, Braten, Pute, Zunge, Roastbeef mit Kräuterkruste
- Käseplatten, bestehend aus: Emmentaler, Gouda, Camembert, Frischkäse, Schinkenräucherkäse, Mozzarella-Tomaten mit Basilikum
- Edelfischplatten, bestehend aus: Räucherlachs, Geräucherten Forellenfilets, Heilbuttfilets, Sprotten
- Feine Eierplatte
- Hackepeter-Schweinchen mit Zwiebelringen
- Brotkorb, bestehend aus: Partybrötchen, Baguettes, diverse Brotsorten
- Buttertraube

Warmstellungen: (max. 5 Warmstellungen)

- Vegetarische Nudelpfanne mit Gemüse und Pilzen
- Schweinegeschentzeltes "Zigeuner Art" mit Curryreis
- Kleine Putensteaks, gefüllt mit Gemüse und Wurstbrät
- Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons
- Pikant gewürzte Hackbällchen
- Hähnchenkeulen
- Rinderzunge an Madeirasauce
- Rinderschmorbraten
- Rotbarschfilet auf Porreegemüse

Sättigungsbeilagen: (max. 3 Sättigungsbeilagen)

- Kartoffelgratin
- Hausgemachte Spätzle
- Gnocci
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse
- Gemüse-Röstinchen

Dessert: (max. 3 Desserts)

- Hausgemachtes Eisparfait
- Hausgemachtes Tiramisu
- Zwetschgenklöße auf Vanillesauce, mit Zucker und Zimt
- Hausgemachtes Mousse au Chocolat Tricolore
- Panna Cotta mit aromatisierten Beerenfrüchten

22,90 € pro Person (ab 18 Personen)



Ihre Feier bei uns - Unser Service für Sie!

Folgende Dienstleistungen bieten wir Ihnen rund um Ihre Feier:

- Gestaltung und Druck von individuellen **Getränkekarten** für Ihre Feier durch unser Druck- und Werbestudio, die Firma SYNTOS Medien Dresden
- Nutzung unserer **Kegelbahn** zu Ihrer Familienfeier
- Bereitstellung von **Blumenarrangements** und Gestecken durch unseren Hausgärtner, die Gärtnerei Schrön
- Organisation Ihrer **Hochzeitstorte** bei unserem Hausbäcker, der Bäckerei Wippler
- Bereitstellung von **Holzbock und Säge** für das traditionelle Hochzeits-Sägen
- Anfertigung von **Hochzeitsfotos** und Fotos von der anschließenden Feier durch unseren Haus-Fotografen, Klaus Eiselt
- Vermittlung von **Hochzeitstanzkursen** über unseren Tanzschulen-Partner, die Tanzschule Nebel
- Musikalische Unterhaltung durch unsere Hauseigene **Mobile Discothek** (mit oder ohne DJ)
- Bereitstellung von **Präsentationstechnik** (Videobeamer, Leinwand, Flipchart)
- **Chauffeur-Service** für Sie und Ihre Gäste nach der Feier zu Sonderkonditionen durch unseren Taxi-Partner, den Reise- und Mietwagendienst Rudolph
- **Übernachtungsmöglichkeiten** in unserer Hauseigenen Pension

Weitere Informationen zu unseren Dienstleistungen (teilweise auch Preise oder Links zu unseren Partnern) finden Sie auf unserer Homepage im Internet: www.johannstaedter.de



Hauseigene Discothek inkl. DJ

Für Feierlichkeiten aller Art, bei denen Sie Tanzmusik, Moderationen oder Präsentationen benötigen, empfehlen wir Ihnen unsere Haus-DJs des SSH Party-Teams. Mit dem DJ-Team haben wir folgende Sonderkonditionen für unser Haus vereinbaren können:

Private Veranstaltungen, z.B. Hochzeiten und Geburtstage:

220,00 € (inkl. MwSt.)

Veranstaltungen von Firmen oder Vereinen:

220,00 € (zzgl. MwSt.)

Die genannten Preise gelten für eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden, d.h. 1 Stunde musikalische Umrahmung zum Essen und 5 Stunden Tanz. Für jede weitere Stunde wird ein Aufpreis von 30,00 € berechnet. Bei Hochzeiten gilt eine Mindestbuchungsdauer von 7 Stunden.

Die Discjockeys stellen aus über 50.000 Titeln aus den Bereichen Deutscher Schlager, Discofox, 80er/NDW, Oldies/70er, Stimmung, Charts (Top 100), Rock und Klassische Tanzmusik Ihr Wunschprogramm zusammen.

Binden Sie eigene Programmteile und Darbietungen in den Abend mit ein. Sprechen Sie den DJ einfach zu Beginn des Abends an. Mit der Moderation des DJs und – auf Wunsch – der Durchführung von Party-Spielen als Einlage wird Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Buchungsanfragen über unser Personal oder direkt an:

SSH Party-Team

Hendrik Scholz
Tel. 0177-2575362
www.ssh-party-team.de

Selbstverständlich können Sie unseren Haus-DJ
auch für Veranstaltungen
außerhalb unseres Hauses buchen!
Hier gelten dann allerdings die regulären Preise!



Vor 80 Jahren auf dem Gelände des Johannstädters

Im Jahre 1925 wurde die erste Wasserfluglinie Europas zwischen Dresden und Hamburg eingerichtet. Die Kasse zur Bezahlung der Flugtickets befand sich im ehemaligen Bootshaus in Dresden-Johannstadt - dem heutigen "Johannstädter".



Der Johannstädter

das Familienlokal



an der Elbe

Vor 80 Jahren
auf dem Gelände des Johannstädters

Dresdner Anzeiger



Eigentum der Dr. Gilingen Stiftung in Dresden

Anzeigenpreis: monatlich für Dresden und seine Vororte 2.50 M., sonst bis Welt 3.50 M. 75 J. einschließlich Postgeb. ph. Anzeigennummer 10 4. Sonntags 20 4. — Einzelanzeigen: 25 mm breite Schriftgröße 50 4. 75 mm breite Schriftgröße 3.50 M. für answärtige Fluglinien 30 4. und 3.50 M.

Bei den Schritten von Käufern in bestimmten Nummern und an bestimmten Stellen keine Gewähr. — Schriftleitung: Breite Str. 7. II. Sprechstunde: an Wochentagen von 11 1/2 bis 12 Uhr. Fernsprecher: Sommersemester 2001. Verschickungs-Adressen: Dresden 6000. Stabschef Dresden 100. Schreibmaschinen Dresden.

Charakteristik Schriftleiter: Dr. Wilhelm Grille. Geschäftsleitung: Vertriebsdirektor Paul Geibel. Verantwortlich für innere Verh.: Adolf Meißel. Äußere Verh.: Rudolf Meißel. Druck und Vertrieb: Verleger Dr. Friedrich Krumm. Zeitungsredaktion und Verwaltung: Reichardtstr. 6. Dresden 1000. Dr. Walter Krumm.

Druck Hermann, Buchdruckerei, Zeit. Dr. Ernst Meißel, Dresden, Spitz und Spiel: L. W. Dr. Johannes Seife, Nr. des Anzeigenzettel: L. B. Oberleitner E. Illig Dr. Engbl. Kamillig in Dresden. — Hauptgeschäftstelle: Breite Straße 6. Hauptvertriebsstelle: Hauptstraße 1. — Postfach 10 4.

Dieses Blatt enthält die amtlichen Bekanntmachungen der Kreisbauernschaften Dresden, Pirna u. Malsch als Kreisbauernschaft, des Landgerichts, des Staatsanwaltschafts, des Amtsgerichts, der Kreisbauernschaft, des Landgerichts, der Kreisbauernschaft Dresden-Altstadt, des Polizeidirektors und des Rates in Dresden. — Druck des Verlags Dr. Gilingen Dresden-Altstadt, L. Druck bei Buchdruckerei der Dr. Gilingen Stiftung, Dresden, Breite Str. 7.

Der Nachdruck aller Originale ist nur mit der wörtlichen Erlaubnis des Verlegers gestattet. Nachdruckliche Nachfragen werden nicht berücksichtigt und unentgeltliche Erlaubnis nicht zu erlangen. Verantwortlich für den Inhalt des Blattes: Verleger Dr. Friedrich Krumm, Schriftleitung: Reichardtstr. 6. Dresden 1000.

Abendausgabe

Montag den 10. August 1925

195. Jahrgang. Nr. 372

Kommunikation

Welche Szenen...

„Opposition“

Jetzt der deutsche Reichstag erleben muß

Frankreich und Marokko

Von General a. D. v. Mierka.

Eröffnung der Elbfluglinie Dresden-Magdeburg-Altona

Das neue Wasserflugger, das die Elbfluglinie Dresden-Altona am Sonntag nachmittag 5 Uhr von der Werft in Königsberg ein. Das Flugzeug legte die lange Strecke aus dem äußersten Nordosten Deutschlands bis in die sächsischen Landeshauptstadt in der kurzen Zeit von nur sechs Stunden zurück. Am Montagvormittag wurde der Betrieb auf der neuen Elbfluglinie eröffnet. Das Flugzeug startete um 11 1/2 Uhr mit drei Passagieren aus der Elbwerft in Dresden nach Altona und dauerte einschließlich eines kurzen Aufenthaltes in Magdeburg nur 6 Stunden.

Eröffnung der Wasserfluglinie Dresden - Magdeburg - Hamburg
Dresdner Anzeiger, 10.08.1925

Der Reichstag der Elbe...
Nach dem Reichstage der Elbe...
Der Reichstag der Elbe...

Man las nicht ohne ein gewisses Betremben, daß jenes Frankreich, das im Weltkrieg die Friedensangebote der Mittelmächte unbedeutend ließ, im gegenwärtigen Marokkoeffizient es nicht unter seiner Würde fand, sich mit einem Krin mit Friedensangeboten an...

Die Eröffnung der Elbfluglinie Dresden-Altona

Aus Anlaß der Eröffnung der neuen Fluglinie längs der Elbe hat zwischen Altona und Dresden folgender Telegrammwechsel stattgefunden:
Bei der Eröffnung der neuen Fluglinie, die das große Wirtschaftsgebiet an der Niedereibe mit der mächtigen Hauptstadt Sachsens verbindet, sendet Altona der Stadt Dresden Grüße und Glückwünsche.
Der Bürgermeister Brauer:
Auf dieses Telegramm ist von Dresden folgendes erwidert worden:
Die bei der Eröffnung der neuen Fluglinie über- sandten Grüße erwidern wir auf das herzlichste mit aufrichtigen Wünschen für das Blüten und Gedeihen der Stadt Altona. Möge diese neue Förderung des Verkehrs die Städte an der deutschen Elbe einander näherbringen und der Vaterländischen Wirtschaft zum Segen gedeben.
21. Aug.

Telegrammwechsel der Oberbürgermeister von Dresden und Hamburg
Dresdner Anzeiger, 12.08.1925

In unserer Bierstube finden Sie an allen Wänden zahlreiche Schriftstücke, Fotos und andere historische Dokumente vom Johannstadt der 20er Jahre.