

Dolce Vita in Striesen: Trattoria Da Gianni im Test

Kaddi kostet: In der ehemaligen Kanzlei gibt es seit einigen Monaten italienische Küche und gelebte Gastfreundschaft.

Als ich eines schönen Sommertags wie so oft mit meinem besten Freund a.k.a. der Lieblingsbegleitung durch den Striesener Kiez spazierte, führte uns der Weg an der Kanzlei vorbei. Die, so konstatierte ich, stehe ja übrigens auch noch auf der Test-Liste - lohnt sich nicht mehr, so warf er ein, die macht bald zu. Tatsächlich war das altherwürdige Lokal, das seit seinem Bestehen mehrere Besitzerwechsel durchlaufen hat, in den letzten Zügen und verschwand so auch erstmal wieder aus meinem Bewusstsein.

Bis vor wenigen Wochen, als mich eine Whatsapp-Nachricht einer anderen, hochgeschätzten Begleitung erreichte, die mich wiederum schon viel zu lang nicht mehr begleitet hatte. Fand sie offensichtlich auch, weswegen die Nachricht einen Link zur Trattoria Da Gianni enthielt, die im Oktober in den Räumen der ehemaligen Kanzlei eröffnet hatte.

Dies als unmissverständlichen Wink des Schicksals betrachtend, reservierten wir einen Tisch und als wir an einem frostigen Donnerstagabend am Lokal eintreffen, sind wir darüber mehr als froh, denn das Restaurant ist rappellvoll. Wir werden mit herzlichem Überschwang von Chef Gianni höchstselbst begrüßt, der nicht müde wird zu betonen, wie sehr er sich über unseren Besuch freut - was wir ihm tatsächlich auch ohne weiteres abnehmen.

Unser Tisch befindet sich in unmittelbarer Nähe von Küche und Toilette, was hier ein bisschen mehr Action herrscht als im restlichen Gastraum, der die alten, dunklen Holzmöbel und -vertäfelung behalten hat, sich ansonsten aber in einem modernen, frischen Look präsentiert. Wie sich herausstellt, hat die Begleitung zu Studentenzeiten hier einen Nebenjob bekleidet und unterhält mich daher mit allerhand Anekdoten zum Gebäude.

Wir bekommen die Karte überreicht und bestellen zunächst eine Flasche Wasser (6,25 Euro/0,75 Liter) und auf Empfehlung unseres sehr aufmerksamen und freundlichen Servicemitarbeiters eine Flasche Angiuli Donato aus Apulien (29,75 Euro/0,75 Liter). Dann widmen wir uns auch direkt schon der Vorspeisenrubrik. Die liest sich, wir können es nicht anders sagen: Mega. Zwar gibt's natürlich die altbekannten Klassiker, allerdings immer mit einem offenbar Gianni-typischen kleinen Twist oder eben auch generell mal Dinge, die man so sonst nicht unbedingt auf der Karte findet.

Ein solcher Eyecatcher ist zweifelsohne die Burrata Bar: Seit der mit Sahne gefüllte Käse als „Trend“ hier herübergeschwappt ist, hat er viele Fans um sich gescharrt. Auf Pizza oder Pastagerichten und auch als Vorspeise trifft man ihn hier und dort immer mal wieder an (und freut sich), hier wird ihm allerdings ein glanzvoller Auftritt als Hauptdarsteller eingeräumt. So gibt es frische Burrata mit Datteltomaten, Santalario-Schinken und Basilikum (15,95 Euro), mit Trüffelcreme und Trüffel (17,95 Euro) oder mit Balsamico, geschmorten Zwiebeln und Rucola (14,95 Euro).

Finden wir super, allerdings versuchen wir uns natürlich wie immer einen möglichst umfassenden Eindruck zu verschaffen und sind im Duo leider nur begrenzt aufnahmefähig, was die Magenkapazität angeht. Daher fallen auch die Thymian-Tomaten-Focaccia mit Oliven-Tapenade oder mit Gianni Olivenöl extra vergine und Aceto Balsamico von Giovanna Pavarotti (8,95 Euro) aus, auch die Composizione di Antipasti di „Gianni“, ein Mix aus klassischen italienischen Vorspeisen mit Vitello Tonnato, Prosciutto e Melone, mariniertem Gemüse, Salami Napoli, würziger kalabrischer Spianata, zwölf Monate gereiftem Grana-Padano, Oliven und getrocknete Tomaten (1 Person 15,10 Euro/zwei Personen 25,50 Euro) trauen wir uns heute nicht zu.

Dreierlei Bruschetta klingt indes verlockend, das mit Knoblauchöl geröstete Brot an Tomatenwürfeln,



Gastgeber Aimad El Koutili alias Gianni stammt eigentlich aus Marrakesh, hat aber in verschiedenen Restaurants die Liebe zur italienischen Küche entdeckt und zelebriert diese nun im eigenen Restaurant. FOTOS: ANJA SCHNEIDER



Unterwegs in
Dresdens Restaurants,
Bars und Cafés –
DNN-Gastrokritikerin
Kaddi Cutz

Knoblauch sowie Rucola, Parmaschinken und Parmesan und vegetarisch mit Ziegenkäse, Mangochutney (10,75 Euro) „verliert“ dann aber gegen ein anderes Trio: Die „Tree Variation della Casa“ kommt mit getrüffelter Ziegenkäse, Vitello Tonnato vom Holsteiner Kalb mit leichter Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Limettenfilets und Bufala mit Cherrytomaten (15,95 Euro) - das wird schonmal eingeloggt, die Entscheidung über die Hauptgänge verschieben wir auf später.

Zum einen, weil wir das oft so machen und Zeit mitgebracht haben, zum anderen aber auch, weil die Entscheidung einem hier echt nicht leicht gemacht wird. Die zehn verschiedenen Pizzen (ab 14,95 Euro) sind bis auf drei Bianca-Ausnahmen allesamt mit einer Soße aus San-Marzano-Tomaten gemacht und entweder mit Büffelmozzarella oder Fior di Latte belegt. Die Beläge sind klassisch bis originell, aber nie zu abgefahren. Klar wird schnell, dass

hier vor allem auf gute Grundprodukte Wert gelegt wird, was ja schon mindestens die halbe Miete ist.

Uns ist trotzdem heute eher nach Pasta, weswegen auch die sonstigen, allesamt sehr verheißungsvollen Hauptgerichte aus unserem Fokus geraten. Angetan hätte es uns ansonsten aber zweifelsohne die gemischte Fischplatte mit Lachsfilet, Garnelen, Gambas & Dorade (33,95 Euro) sowie Tagliata vom piemontesischen Fassona-Rinderfilet mit Salsa verde auf Rucola Salat mit sizilianischen Datteltomaten, altem Balsamicoessig und Parmesan (32,95 Euro), auch die hausgemachte Salsiccia auf Kartoffelpüree mit roten, karamellisierten Zwiebeln (24,95 Euro) klingt spannend - und auch die restlichen Gerichte kann man sich, je nach Tagesgusto und -laune durchaus gefallen lassen.

Für die Begleitung ist relativ schnell klar: Es sollen die hausgemachten Tagliolini mit Trüffel-Creme, Parmesan und Trüffelöl (18,95 Euro) werden. Ich kann mich gerade noch nicht so richtig entscheiden, zum Glück kommen aber ohnehin gerade unsere Vorspeisen nebst einem Körbchen voll ebenfalls hausgemachten Brots. Das ist ausnahmsweise mal richtig gut, schön knusprig, innen fluffig und mit einer leichten Salzkruste macht das mehr Spaß, als uns lieb ist, zumal dazu ein wirklich grandioses Olivenöl gereicht wird. Das Vorspeisen-Trio ist auf einer Platte äußerst ansprechend angerichtet und macht auch auf der Zunge mächtig Freude.

Der leicht angeschmolzene, getrüffelte Ziegenkäse auf knusprigem Brot ist super und extrem gelungen, das Vitello Tonnato ist auf den Punkt rosa gegart, sehr zart und mit einer frischen Zitronennote und auch Tomate und der qualitativ

hochwertige Mozzarella machen Spaß im Mund - so kann das gern weitergehen. Wie es weitergehen soll, will dann auch Gianni wissen. So richtig können wir das aber nicht sagen, denn die Entscheidung fällt nicht gerade leicht. Schweren Herzens habe ich als alte Pistazienfanatikerin bereits gegen die Rigatoni con creme di Pistacchio e Burrata (18,95 Euro entschieden).

Auch die Orschiette Gigant mit Spinat, Salsiccia, Nduja und Pecorino (18,95 Euro) landen auf der Leider-doch-nicht-Liste. Letztlich schwanke ich zwischen Casarecce mit Rinderfiletspitzen in pikanter Knoblauch-Kirschtomaten-Sauce mit Basilikum und Olivenöl (19,95 Euro) sowie der zweifarbigen Manufakturpasta mit heller Bolognese (17,95 Euro). Gianni rät zur Casarecce und schlägt vor, einfach zwei zusätzliche Teller zu bringen, damit alles geteilt werden kann. Auf Nachfrage ist auch eine kleine Probierportion der hellen Bolo kein Problem.

Als kurze Zeit später die Pasta kommt, sind wir einigermaßen begeistert: Alles sieht fantastisch aus und schmeckt auch so. Die Trüffelpasta bekommt noch eine ordentliche Portion frischen Trüffel drübergerieben, die Probierportion ist größer als gedacht und die Casarecce duften himmlisch und haben ordentlich Bums. Wir probieren uns einmal durch und sind rundweg begeistert. Die Pasta ist teils hausgemacht, teils aus der Manufaktur zugekauft, was allerdings transparent kommuniziert wird.

Sowohl die hausgemachten Taglioli als auch die Casarecce und die grünen und gelben Tagliatelle sind al dente und geschmacklich hervorragend, die jeweiligen Saucen nehmen sie super auf und es fällt uns schwer, einen Favoriten auszumachen. Alle drei Kreationen würden wir erneut bestellen, sind inzwischen aber auch angefixt und gespannt, was es noch so gibt. Zu Gianni Enttäuschung schaffen wir es nicht, komplett aufzuessen, lassen uns aber dennoch noch einen Nachtisch aufschwätzen.

Auch hier wartet das ein oder andere Special, wie etwa die Nutella-Pizza mit Früchten (15,95 Euro). Die reizt uns weniger, schaffen würden wir das aber ohnehin nicht mehr. Wir entscheiden uns klassisch für Tiramisu und Panacotta aus weißer Schokolade mit Himbeeren (je 8,95 Euro), zum Probieren gibt's obendrein noch einen kleinen Karamellpudding. Wie wir das jemals aufessen sollen, weiß niemand und es soll

uns auch nicht gelingen. Trotzdem: Das Tiramisu ist großartig, sehr cremig und fluffig, die Panacotta macht ebenfalls Laune und gehört zu den besten, die ich je gegessen habe, auch, weil sie nicht zu süß ist, toll mit den leicht säuerlichen Himbeeren harmonisiert und eine nahezu perfekte Konsistenz aufweist.

Etwas schwierig gestaltet sich dann der Bezahlvorgang, da Gianni von einer Gästegruppe in ein nicht enden wollendes Gespräch verstrickt wird. Wir nutzen die Gelegenheit und stattdessen den Örtlichkeiten einen Besuch ab. Hier fällt sofort positiv auf, dass neben Haarspray und Deo in verschiedenen Varianten auch kostenlose Hygieneprodukte zur Verfügung gestellt werden - und das, obwohl hier bisher ausschließlich Männer arbeiten. Geht doch! Nicht ganz so schön ist indes der Geruch, der hier instant in die Nase steigt. Der, so die Begleitung, war schon zu ihren frühen Kanzlei-Zeiten ein Problem, für das es offenbar keine so richtige Lösung gibt.

Schließlich gelingt es uns dann doch noch, unsere Rechnung zu begleichen und vollen Bauches kugeln wir aus dem Lokal, das wir sicher nicht zum letzten Mal besucht haben - zu viel steht auf der Karte, das wir dringend noch probieren müssen, gepaart mit dem sehr herzlichen Service und dem angenehmen Ambiente hat das absolut Potential, der neue Lieblingsitaliener um die Ecke zu werden. So ganz um die Ecke ist das zumindest in meinem Fall zwar nicht, der Weg lohnt sich aber allemal.

Steckbrief Trattoria da Gianni

- **Adresse** Pohlandstraße 18, 01309 Dresden Telefon: 0351 3161488 Internet: www.trattoria-gianni.de
- **Konzept** Italienisches Restaurant
- **Extras** Dinner für 2 am Donnerstag, Events und Feiern
- **Geöffnet** Mo, Do bis Sa 17 bis 23 Uhr, So 12 bis 22 Uhr (Achtung: Über die Feiertage gelten andere Öffnungszeiten)
- **Preise** Hauptgerichte ab 14,95 Euro
- **Gesamtnote** 9,6 (von max. 10) Essen: 10 (Anteil an der Gesamtnote: 60 Prozent) Service: 9 (20 Prozent) Ambiente: 9 (20 Prozent)
- **Fazit** Hervorragende, besondere Küche und herzlicher Service - ganz großes Kino und schon jetzt ein heißer Kandidat für den neuen Lieblingsitaliener

Mehr als 91 000 Euro gespendet



Noch bis Heiligabend sammeln die Dresdner Neuesten Nachrichten mit der traditionellen

Hilfsaktion „Dresdner helfen Dresdnern“ Geld für Bedürftige. Bisher sind schon 91 433,30 Euro im Spendentopf eingegangen. Für den Verein **Aufwind** wurden 33 590,97 Euro gespendet, für die **Kinderhilfe** sind gegenwärtig 28 539,67 Euro zusammengekommen und für die **Diakonie**, die **Obdachlosen** hilft, wurden unterm Strich bereits 29 302,67 Euro überwiesen. Wir danken allen Unterstützern recht herzlich.

Spendenkonto IBAN: DE12 8505 0300 3120 1209 00; BIC: OSDDDE33XXX; Verwendungszweck: Dresdner helfen Dresdnern. Bitte geben Sie an, wem die Spende zugehen soll und wie Sie die Summe aufteilen möchten. Ein Spendenformular gibt es zudem im Internet unter dnn.de/dresdnerhelfen.

Für **AUFWIND** spendeten – 4 Euro: Jörg und Regina **Hein**; 5 Euro: Klaus und Angelika **Stengel**; 10 Euro: Jochen **Böhme**; Bernd **Grosse**; Siegfried und Christine **Kieslich**; Brigitte **Wenzel**; 15 Euro: Manfred und Gertraude **Stephan**; 16 Euro: Holger und Marlies **Kittelmann**; 20 Euro: Jutta **Angelow**; Friedrich Ekkehard und Elise Renate **Helmstädt**; 25 Euro: Falk **Herrmann**; Joachim **Kessler**; Brigitte **Wietasch**; 33 Euro: Dr. Johannes **Richter**; 50 Euro: Udo und Ilona **Grabe**; Jürgen und Dagmar **Knauer**; Silvia **Kühn**; Steffen und Christiane **Marx**; Jürgen und Karin **Preller**; Irmgard **Rück**; Harald und Gisela **Schurig**; Dorothea Erika **Steier**; 100 Euro: Wolfgang **Hentrich**; Ulrike Emilie **Jarisch**; 200 Euro: Burkhard **Ehlen**; 300 Euro: Regina **Funk**;

Für **KINDER** spendeten – 3 Euro: Jörg und Regina **Hein**; 5 Euro: Andreas und Gabriele **Ruhl**; Klaus und Angelika **Stengel**; 10 Euro: Jochen **Böhme**; Siegfried und Christine **Kieslich**; 17 Euro: Holger und Marlies **Kittelmann**; 20 Euro: Friedrich Ekkehard und Elise Renate **Helmstädt**; Marianne **Simmank**; 25 Euro: Falk **Herrmann**; Joachim **Kessler**; Brigitte **Wietasch**; 30 Euro: Brigitte **Wenzel**; 33 Euro: Dr. Johannes **Richter**; 50 Euro: Franziska **Berger**; Jürgen und Dagmar **Knauer**; Steffen und Christiane **Marx**; Jürgen und Karin **Preller**; Irmgard **Rück**; Dorothea Erika **Steier**; 100 Euro: Daniela **Richter**; 200 Euro: Burkhard **Ehlen**;

Für **OBdachLOS** spendeten – 3 Euro: Jörg und Regina **Hein**; 5 Euro: Klaus und Angelika **Stengel**; 10 Euro: Jochen **Böhme**; Siegfried und Christine **Kieslich**; Brigitte **Wenzel**; 17 Euro: Holger und Marlies **Kittelmann**; 20 Euro: Friedrich Ekkehard und Elise Renate **Helmstädt**; 25 Euro: Brigitte **Wietasch**; 34 Euro: Dr. Johannes **Richter**; 50 Euro: Falk **Herrmann**; Regine Marga **Vera Hofert**; Joachim **Kessler**; Jürgen und Dagmar **Knauer**; Steffen und Christiane **Marx**; Jürgen und Karin **Preller**; Irmgard **Rück**; Harald und Gisela **Schurig**; Dorothea Erika **Steier**; 200 Euro: Burkhard **Ehlen**;

GIROCODE



Zahlen mit Code

Zur Nutzung:

Dieser Code macht das Überweisen für Sie komfortabler: Öffnen Sie dafür einfach ihre Banking-App und scannen Sie den obigen Code entweder mit der Funktion „QRCode einlesen“ oder mit der Kamerafunktion der App. Automatisch werden dadurch alle Daten in das Überweisungsformular übertragen. Sie geben Ihre Zahlung dann wie gewohnt mit einer TAN frei. Alternativ liegt auch wie gewohnt der Überweisungsträger bei. **Spendenformular im Internet** unter dnn.de/spenden.



Rigatoni mit Pistazienpesto und frischem Burrata (18,95 Euro).

„Zu viele Migranten bleiben unter sich“

Nach vielen Jahren in der Gastronomie hat sich Aimad El Koutili den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt. Er liebt die Gespräche mit seinen Gästen – auch über Politik.

Von Moritz Schloms

Gianni hat ein sächsisches Lieblingswort, ein Gast hat es dem 43-Jährigen vor Jahren beigebracht. „Er hat immer Brot zum Ditschen bestellt“, erklärt der gebürtige Marokkaner lachend. In seinem eigenen Restaurant, der „Trattoria da Gianni“, steht auf jedem der Tische mit den rot-weißen Tischdecken eine Flasche Olivenöl aus Italien, und dazu serviert der Gastgeber frisch gebackenes Brot – eben zum Ditschen.

Seit knapp zwei Jahren hat Aimad El Koutili das Lokal in Striesen. Auf der Speisekarte stehen etwa hausgemachte Tagliolini mit Trüffel-Creme, Parmesan und Trüffelöl für zwanzig Euro oder ein gegrilltes Lachsfilet für 31 Euro. Bis zum eigenen Lokal war es für Gianni ein weiter Weg.

Schon vor mehr als 20 Jahren kommt er zum Studieren nach Deutschland – die Sprache hat er schon in seinem Heimatland gelernt. Er arbeitet in vielen verschiedenen Restaurants und macht eine Ausbildung zum Restaurantfachmann. „Ich habe in mehr als 20 Restaurants gearbeitet, einige geleitet und dort meine Liebe zur italienischen Küche entdeckt.“ In Dresden war er etwa im La Campagnola angestellt.



Aimad El Koutili steht vor seinem Restaurant in Dresden-Striesen. Gäste und Freunde nennen ihn einfach nur Gianni.

FOTOS: MATTHIAS RIETSCHEL

„

Das Kochen von italienischen Gerichten ist keine Frage der Nationalität, sondern der Leidenschaft.

Aimad El Koutili

In einem dieser Restaurants entstand auch der Spitzname Gianni. In einem Restaurant in Weinböhla war dem Chef wichtig, dass der gebürtige Marokkaner Aimad als Italiener wahrgenommen wird. Weil sein Kollege Enrico in der Küche immer meinte, Aimad habe Ähnlichkeiten mit dessen Cousin, bekam er dessen Namen – Gianni. „Ich musste sogar meinen Facebook-Account umbenennen, es war furchtbar“, erzählt er heute.

Doch der Name blieb, viele Gäste und Kollegen lernen ihn so kennen – und nennen ihn noch immer

so. „Als ich dann mein eigenes Restaurant eröffnete, war klar, dass Gianni in den Namen muss.“ Seine wahre Herkunft versteckt er seinen Gästen gegenüber aber nicht.

„Wenn man so tut, als wäre man irgendwo im Stammbaum auch Italiener, beginnt man die Beziehung zum Gast schon mit einer Lüge. Das mag ich nicht“, sagt er.

„Das Kochen von italienischen Gerichten ist keine Frage der Nationalität, sondern der Leidenschaft.“ Die beste italienische Küche seines Lebens habe er in einem Restaurant gegessen, da hätten nur Deutsche gearbeitet. „Ich sehe uns als Botschafter der italienischen Küche“, sagt Gianni.

Er ist in Marrakesch geboren und hat seit Jahren den deutschen Pass. „Ich war so stolz, es geschafft zu haben und Deutscher zu sein.“ Für ihn ist das Wichtigste, um gut in einem fremden Land anzukommen, die Sprache zu sprechen und die Kultur und Regeln zu akzeptieren. Seiner Meinung nach machen das zu wenige Migranten in Deutschland.

„Zu viele Migranten bleiben unter sich und halten sich hier nicht an die Regeln und machen, was sie wollen.“ Seine Sorge sei, dass sich dieses Bild von Ausländern in den



Aimad El Koutili füllt Grappa in ein Glas.

Köpfen der Deutschen festsetze und auch auf alle abfärbe, die sich integrieren. „Das wird dann nur ein Hass untereinander.“

Er wolle auch nicht als Ausnahme angesehen werden. „Wir müssen alle zusammenarbeiten und nicht gegeneinander. Es gibt sehr gute Ausländer, die hier in Dresden jeden Tag viel leisten.“ Diese seien auch nicht straffällig – „außer ein paar Straftatellen, das gehört dazu“,

sagt er lachend. Er selbst werde immer öfter kritisch angeschaut. „Die sehen mich und denken: ‚Ach, das ist noch einer.‘“ Darüber sei er aber nicht sauer. „Im Gespräch merken die Leute dann, dass ich nicht so bin und gerne hier bin und mich an die Regeln halte.“

Auch mit seinen Gästen spricht er immer wieder über Politik. Wenn sie das wollen. „Für die soll das Restaurant ein zweites Wohnzimmer sein,

in dem sie sich wohlfühlen.“ Dass Gianni im Viertel gut vernetzt ist, merkt man schnell. Während er an einem Tisch vor seinem Restaurant sitzt und spricht, grüßen ihn immer wieder vorbeilaufende Passanten.

Seine besondere Beziehung zu seinen Stammgästen zeigt sich auch darin, dass er mit einer kleinen Gruppe von ihnen seine Heimatstadt bereiste. „Marrakesch ist eine absolute Reiseempfehlung. Jeder, der die Stadt das erste Mal sieht, ist baff.“

Eine dauerhafte Rückkehr kann er sich aber nicht vorstellen. Mit seiner Familie und seinem Restaurant ist er in Dresden zu Hause. „Ich sage immer: Deutschland wird nie mein Vaterland sein, aber Deutschland ist mein Mutterland.“

Trattoria da Gianni

Pohlandstraße 18, 01309 Dresden Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr; Sonntag von 12 Uhr bis 22 Uhr. Sonntags und montags wird die hausgemachte Pasta im ganzen Parmesanlaib geschwenkt und mit frischem Prosciutto, Garnelen, Rinderfiletstreifen oder vegetarisch serviert.

POLIZEI-BERICHT

Gruppe schlägt auf Mann ein

In der Nacht zum Dienstag haben mehrere Personen einen 35-Jährigen auf der Rothenburger Straße geschlagen und getreten. Bisherigen Ermittlungen zufolge hielt sich die etwa zehnköpfige Gruppe auf der Rothenburger Straße auf und kippte dort mehrere Mülltonnen um. Der 35-Jährige sprach sich auf den Vorfall an. Nach einer verbalen Auseinandersetzung schlugen und traten mehrere Personen aus der Gruppe den Mann und verletzten ihn. Er musste in einem Krankenhaus behandelt werden. Polizisten konnten sieben deutsche Tatverdächtige noch am Ort des Geschehens stellen. Bei ihnen handelt es sich um zwei Frauen sowie fünf Männer im Alter von 16 bis 30 Jahren. Gegen sie wird unter anderem wegen gefährlicher Körperverletzung ermittelt.

Beschuldigte in Haft

Die Staatsanwaltschaft ermittelt gegen zwei deutsche Beschuldigte im Alter von 18 und 20 Jahren wegen des Verdachts des Herbeiführens einer Sprengstoffexplosion in Tateinheit mit Diebstahl und mit Sachbeschädigung. Ihnen wird vorgeworfen, in der Nacht vom 16. zum 17. Juli in Cotta pyrotechnische Erzeugnisse in den Ausgabeschacht eines Zigarettenautomaten gesteckt und diese angezündet zu haben. Der Zigarettenautomat wurde durch die Explosion vollständig zerstört, einer der Beschuldigten soll durch die Explosion Verletzungen an seinen Händen erlitten haben. Anschließend sollen die Beschuldigten Zigarettenautomaten an sich genommen haben. Beide konnten laut Staatsanwaltschaft noch in der Tatnacht identifiziert, vorläufig festgenommen und anschließend dem Ermittlungsrichter vorgeführt werden. Das Amtsgericht erließ gegen die Männer Haftbefehle.

Rettungssanitäterin attackiert

Die Polizei ermittelt gegen eine 18-Jährige wegen eines tätlichen Angriffs auf Rettungskräfte. Bisherigen Erkenntnissen zufolge war die Besatzung eines Rettungswagens am Montagabend auf die Bautzner Straße gerufen worden. Dort befanden sich zwei Frauen, denen es augenscheinlich schlecht ging. Als sich eine Rettungssanitäterin um die beiden kümmerte, schlug ihr die 18-Jährige unvermittelt eine Handtasche ins Gesicht. Die Helferin erlitt Verletzungen und musste medizinisch versorgt werden. Polizisten konnten die deutsche Verdächtige wenig später stellen. Ein Atemalkoholtest bei der Frau ergab einen Wert von mehr als 1,5 Promille.

MARKTPLATZ

SCHMUCK & UHREN

Gold Ankauf bis 110 EUR/g! Silber bis 2000 EUR/kg sowie Münzen, Medaillen, Barren, Platin, Palladium, Schmuck, Alt- und Zahngold, Orden und Ehrenzeichen, Armband- und Taschenuhren zu kaufen gesucht. Ihre freundliche Ankaufstelle Münzhandlung Rätzer, Wallstr. 13, 01067 Dresden, ☎ (0351) 8 212 423, kostenlose Bewertung, zahle sofort bar. Di. - Fr. 10-17 Uhr

Antik Fa. Rupp kauft Möbel, Hausrat, Bilder, Schmuck, Münzen, Postkarten, Spielzeug, Erzgebirge, alles aus dem 1./2. Weltkrieg, auch Fotos u. sämtl. antiken Kleinkram. Übernahme kompl. Haushaltsauflösung. ☎ 0351/20870680

BAUEN & WOHNEN / BAUMARKT

Wir danken Fam. Lehmann aus Görlitz für den Auftrag und wünschen „Gute Fahrt“ - Treppenlift Ost - Dresden Tel. 0351 / 314 61 260

KUNST- UND SAMMLERMARKT

Juwelier Kortum kauft Gold- u. Brillantschmuck, Gold- und Silbermünzen, Zahn- und Bruchgold, Silber und Platin, Silberbesteck, Meißner Porzellan, Antiquitäten jegl. Art, mech. Uhren von Glashütte, Lange, Rolex u.a. Sofort Bargeld! Di. - Fr. 10-13.30/14.30-18 Uhr, Sa. 10-15 Uhr u. n. Vereinb., Obergärten 2, ☎ DD 2 721 166

Edelmetallankauf Gold- und Silberschmuck, Münzen, Zahngold, Besteck, Uhren, Militaria, Markenporzellan, Nachlassverwertung. Hausbesuch möglich - Barankauf! Antik & Kunst, Großhainer Str. 183 (gegenüber Lidl-Markt), Mo.-Fr. 10-18 Uhr, 03518488601

Antiquitäten- Ankauf, Gemälde, Möbel, Porzellan, Silber, Schmuck, Bücher, Münzen kauft Kunsthandel Hardner, kostenlose Schätzung, DD, Bautzner Str. 20, Tel: 0351-8030758

SÄCHSISCHE ZEITUNG



TÄGLICH GUTE TIPPS!

Ob Auto, Wohnen, Technik, Natur, Gesundheit, Bildung, Finanzen, Recht...

Wir informieren Sie gern.

* Mitgeteilt zur DDV MEDIENGRUPPE

GREAT BARRIER REEF

YADEGAR ASISI 360° PANORAMA

WUNDERWELT KORALLENRIFF

PANOMETER DRESDEN*

Panometer Dresden
Gasanstaltstr. 8b, 01237 Dresden
www.panometer-dresden.de
service@panometer-dresden.de

M4E M4Energy eG

CITY BIATHLON DRESDEN

Jetzt Tickets sichern!
Olympiasieger live erleben

23. AUGUST 2026
HEINZ-STEYER-STADION

www.city-biathlon.com

M4E **HAX** **bet1.de** **Kaufland** **JOKA** **VVO** **robotron** **DDV** **Radio Dresden** **Freiberger** **DKMS**