



Pfunds Molkerei in Dresden und der „schönste Milchladen der Welt“

Jürgen Helfricht

Pfunds Molkerei, Ladentheke
Foto: Jürgen Helfricht

Am 9. September 2020 jährte sich zum 140. Mal der Tag, an dem Paul Gustav Leander Pfund (1849–1923) und sein Bruder Friedrich August Pfund (1843–1883) mit ihrer Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund ein wichtiges sächsisches Unternehmen der Milchindustrie gründeten.¹ Über Jahre operierte dieses sogar auf Augenhöhe mit dem deutschen Branchen-Primus, der Berliner Meierei C. Bolle. Im Gegensatz zu vielen verschwundenen Traditions-Firmen, deren Spuren nur noch in Adressbüchern und Archiven verfolgbar sind, lebt von jenem einst namhaften Geschäft die schönste Filiale bis heute fort und begeistert als Touristen-Attraktion Besucher aus aller Welt.

Pfiffige Idee und sechs Kühe hinter Glas

Anno 1879 machte sich ein Ehepaar samt den drei Kindern aus Reinholdshain bei Dippoldiswalde auf den Weg ins rund 25 Kilometer entfernte Dresden: Paul Gustav Leander Pfund und Ehefrau Sophie Mathilde (1853–1891)! Die Vision der Landwirts-Familie war es, der Enge des Dorfes mit knapp 400 Einwohnern am Erzgebirgshang zu entfliehen und Sachsens Residenz- und Landeshauptstadt durch eine Milchkuranstalt zu bereichern.

Paul Pfund erblickte am 18. November 1849 als jüngster Sohn des Likörfabrikanten August Friedrich Pfund (1811–1887) in Dres-

den das Licht der Welt. Vater August Friedrich war u. a. Besitzer einer Spritfabrik auf der Königsbrücker Straße und einer Bleiweißfabrik in Mickten. Seine Ehefrau Bertha Clementine (1818–1878) stammte aus der im Elbtal bekannten Familie Fischer. Bertha Clementines Vater Johann Georg Christian Fischer (1773–1860) war als Erbe des vermögenden schottischen Adligen James Ogilvy, 7. Earl of Findlater (1750–1811), bekannt. Wegen homosexueller Neigungen aus der Heimat ausgewiesen, hatte der Schotte östlich von Dresden das Herrenhaus Helfenberg sowie in Loschwitz Weinberge erworben und sich am Elbhang auch ein Palais errichtet. Auf den Grundmauern dieses Palais steht seit 1854 Schloss Albrechtsberg. Paul Pfunds Großvater, der sich später vermählte, war bis 1811 Findlaters Privatsekretär und wohl auch sein Lebensgefährte. Zumindest fanden beide in einer Gruft neben der Loschwitzer Kirche ihre letzte Ruhe.

Wie Bruder Friedrich August (1843–1883) besuchte Paul eine höhere Dresdner Privatschule. Während der Ältere nach Kaufmannslehre die Schauspieler-Karriere anstrebte, begann der jüngere Pfund 14-jährig auf dem väterlichen Gut Reinholdshain die Ausbildung zum Ökonomen, wie man damals den Beruf des Landwirts nannte. Laut Familien-Historiographie wurde Paul als Unteroffizier des 1. Königlich Sächsischen (Leib-) Grenadierregiments Nr. 100 im Krieg gegen Frankreich am 18. August 1870 bei St. Privat wohl durch einen Granatsplitter schwer verwundet. Mit lebenslanger Pension von 24 Mark monatlich für seine Invalidität schied Paul Pfund aus dem Militärdienst aus, arbeitete erneut auf dem Gut und vermählte sich 1873 mit der Ruppendorfer Landwirtstochter Sophie Mathilde Zimmermann. Ihre Kinder hießen Wilhelm Albert Kurt (1874–1931), Mathilde Pauline Else (1875–1912), Anna Liddy (1877–1966), Mathilde Bertha (1878–1948), Max Friedrich (1881–1950) und Dorothea Charlotte (1884–1949). Die klug betriebene Landwirtschaft erbrachte solch großen Gewinn, dass Paul bereits 1874 seinem Vater das Gut abkaufen konnte. Während Mathilde eine Hühnerfarm einrichtete, begann er mit der Zucht Meißner Edelschweine. Man verschönerte das Anwesen, setzte sogar einen Uhrturm auf die Scheune. Fünf Jahre später strebte er voller Tatendrang nach Höherem, nach einem Geschäft in Sachsens Hauptstadt. Die Industrialisierung veränderte Dresden zu jener Zeit im Sturmschritt. Neue Firmen siedelten sich an,



Paul Pfund mit Ehefrau und sechs Kindern, um 1890
Repro: Jürgen Helfricht

Stadtteile schossen aus dem Boden, die Bevölkerung wuchs rasant. Und damit der Bedarf nach landwirtschaftlichen Produkten. Rund 60 Milchhandlungen, die verschiedentlich auch Butter, Käse, Eier und sogar Gemüse anboten, bestanden um 1879 in der Stadt mit etwa 220.000 Einwohnern. Sie wurden von Bauern und Rittergütern der Umgebung beliefert. Einfachste Regeln der Hygiene fanden jedoch noch nicht die notwendige Beachtung: „Schlecht gekühlt kam damals die Milch einmal am Tage in offenen Hand- oder gedeckten Planwagen, von Hunden und Pferden gezogen, nach Dresden. Als Rückfracht nahmen die ländlichen Einbringer alte Wäsche und Küchenabfälle usw. mit“, heißt es in einer alten Firmenschrift.

Paul Pfund sah zuerst nicht allein in der Lieferung frischer, qualitativvoller Milch seine Geschäftsidee. Mit den modernsten Methoden der Branche vertraut, wollte er sich sogar den aus der Schweiz kommenden Trend zunutze machen, der Milch als Medizin pries. Populär waren damals Molkenkuren z. B. gegen Lungenleiden wie Tuberkulose, gegen Gicht sowie bei Atemwegs- und Hautkrankheiten. Pfund hoffte auf Erfolg mit einer Milchkuranstalt. In der zur Dresdner Neustadt zählenden Bautzner Straße² 71 hatte 1877 bereits der frühere Rittergutsbesitzer Otto Wille eine solche Anstalt errichtet. In deren Nähe wagte Pfund seinen unternehmerischen Neubeginn.

Ihr Gut Reinholdshain verkaufend, siedelten die Pfunds mit Sack und Pack, sechs Kühen und ebenso viel Schweinen nach Dresden über. Der Geschäftsbetrieb begann am 4. Juni 1879, laut „Adreß- und Geschäfts-Handbuch

1 Quellen zu diesem Beitrag: Kurt Albert Pfund: Die Versorgung großer Städte mit Milch. Dargestellt auf Grund der Verhältnisse in Dresden. Inauguraldissertation der hohen philosophischen Fakultät der Ruprechts-Karls-Universität Heidelberg, Heidelberg 1896; Statut der Betriebs-(Fabrik)-Krankenkasse der Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Dresden 1904; Fest-Nummer der Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund zum 25-jährigen Geschäfts-Jubiläum 1880 – 1905, Dresden 1905; Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund Dresden 1880 – 1910, in: Das Königreich Sachsen. Kultur, Industrie, Handel und Gewerbe, Berlin 1910; Betriebs-Ordnung Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund G.m.b.H. Dresden 1934; Kommerzienrat Paul Pfund und sein Werk. Die Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund g.m.b.H. [Dresden 1934]; 75-Jahrfeier der Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund 1880 – 1955, Dresden 1955; Paul Friedrich Pfund: Bei Pfunds war die Milch weißer, Dresden 2012. Daneben wurde das Archiv der Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund ausgewertet.

2 Schreibweise damals Bautznerstraße.



Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, 1880 eröffnetes Stammhaus, um 1900
Repro: Jürgen Helfricht

der Königlichen Residenz- und Hauptstadt Dresden“ von 1880 in der Antonstadt, genauer in der die Louisestraße und den Bischofsweg verbindenden Waldgasse Nr. 5 (heute Görlitzer Straße). Den Erfolg brachte dann die pfiffige Kombination aus Gläserner Molkerei mit Schautierhaltung und gutem Service. Der Gründungsmythos liest sich in der Schrift „Kommerzienrat Paul Pfund und sein Werk“ von 1934 wie folgt: Das „unternehmungsfrohe Paar [fand] im Grundstücke eines Onkels die erste Unterkunft. Vom Verkaufsladen aus konnten die Kunden durch Glasfenster das Leben und Treiben im Stalle mit seinen bunten Kühen beobachten – ein die Städter anziehendes, idyllisches Bild! Dreimal täglich wurde

Wagen im Molkereihof, um 1880
Repro: Jürgen Helfricht



gemolken und zweimal die durch Tücher geseigte und abgekühlte Milch den Verbrauchern auf Wunsch ins Haus gebracht oder direkt im Laden verkauft. Abnehmer waren am Anfang die Nachbarn, die Villenbewohner der Albertstadt, die Diakonissenanstalt, verschiedene Militärkantinen, staatliche und städtische Betriebe, Cafés, Restaurants usw. Der Kundenkreis wuchs von Tag zu Tag, die Milch aus eigener Kuhhaltung hatte kaum vier Wochen gereicht und solche von landwirtschaftlichen Mustergütern, – Rittergut Seifersdorf bei Radeberg war das erste, – musste hinzugepachtet werden.“

Zum realistischen Blick auf die verfügbare Milchmenge bei sechs Kühen im eigenen Stall gehört, dass ein Tier durchschnittlich elf Liter pro Tag lieferte. Nach Angaben aus der Firma betrug der anfängliche Zukauf 120 Liter. Als Transportmittel dienten zwei kleine Handwagen.

Expansion an der Bautzner Straße

Nach wenigen Monaten erwiesen sich die Geschäftsräume als zu eng, sodass man in die Bautzner Straße 41 umsiedelte. Der neue Standort war wesentlich günstiger, befand er sich doch an der wichtigen Verkehrsader, welche die östlichen Vororte Dresdens sowie weitergefasst die Oberlausitz mit der Residenzstadt verband. Hier sollte bald vor der Haustür die Pferdebahn rattern, gab es unbebaute Flächen für eine Expansion. Tatsächlich kamen innerhalb der nächsten Jahrzehnte elf Grundstücke von etwa 14.000 Quadratmeter hinzu. Sogar vom Israelitischen Friedhof erwarb man eine Ecke Land. Und Paul Pfund verbündete sich mit seinem Bruder Friedrich, dem er vor seiner Übersiedlung das Gut Reinholdshain verkauft hatte. Der gelernte Kaufmann war einst zur Schauspielerei gewechselt, bewies an Theatern wie Görlitz, Wiesbaden oder dem Hamburger Thalia sein Talent. Nach Engagement als erster Charakterdarsteller des Meininger Hoftheaters wurde er sogar Großherzoglich Sächsischer Hofschauspieler in Weimar. Doch zwangen ihn Gehör- und Lungenleiden, die Bühnenkarriere zu beenden.

Um ihr Unternehmen zu schmieden, errichteten beide am 9. September 1880 die Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund. Diese zeigten sie am 14. Dezember beim Königlichen Amtsgericht Dresden an, welches die neue Firma am 16. Dezember im Handelsregister, Blatt 3934, verzeichnete. Vom gleichen Tag stammt auch die Eintragung der Brüder als

gleichberechtigte Inhaber der Molkerei. Der redegewandte, hochintelligente Kaufmann und der eher praktisch veranlagte, bauernschlaue Landwirt bildeten ein gutes Team und wohnten mit ihren Familien auf dem Betriebsgrundstück. Der Ältere starb knapp drei Jahre nach Firmengründung 40-jährig. Paul Pfund war nun Alleininhaber, behielt den bereits arrivierten Namen der Firma jedoch bei. Und wurde zum entscheidenden Impulsgeber eines unglaublichen Erfolgs. Verarbeitete man im Gründungsjahr täglich 500 Liter Milch, hatte sich die Menge im Folgejahr verdoppelt, 1882 sogar auf das Fünffache erhöht. 1884 bezog die Molkerei 4.600 Liter und ein Jahrzehnt später wurden täglich ca. 30.000 Liter von Lieferanten benötigt, wofür mit 160 Gütern Lieferverträge bestanden.

Mit der gleich zu Beginn für die beachtliche Summe von 1.650 Mark gekauften De-Laval-Zentrifuge verfügte die „Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund“ über den entscheidenden Wettbewerbsvorteil gegenüber allen anderen im Sachsenlande. 1878 hatte der schwedische Ingenieur Carl Gustav Patrik de Laval (1845–1913) die 1876 ersonnene Milchscheuder des deutschen Erfinders Wilhelm Lefeldt (1836–1913) weiterentwickelt. Die von de Laval auf den Markt gebrachte Zentrifuge entrahmte bis zu 600 Liter Milch pro Stunde und reinigte diese zugleich von Verunreinigungen und Bakterien.

Zum rasch wachsenden Technik- und Transportpark kamen Dampfkesselanlage, Kältemaschine, Kannenspülanlage und Flaschenreinigungsapparat, Wagen und Pferde. Brunnen sicherten die eigene Wasserversorgung. Später erzeugte Pfund sogar die Elektrizität selbst.

Erfolge mit Filialen und Kondensmilch

Am 1. September 1884 eröffnete im Stadtwaldschlösschen am Postplatz die erste Filiale von Pfunds Molkerei. Das neben der Bautzner Straße dritte Ladengeschäft weihte man am 7. Februar 1887 an der noblen Prager Straße ein. Weitere entstanden in Blasewitz und an der Pirnaischen Straße (1888), in Kötzschenbroda (1889) und Potschappel (1890). Dem Pavillon im Königlichen Großen Garten 1892 folgte im gleichen Jahr die Filiale Hauptstraße (nahe Neustädter Markt). 1893 wurde der zehnte Verkaufsladen an der Königsbrücker Straße eingerichtet. 1905 waren es 32 eigene Läden, fünfundzwanzig Jahre später 55.

Zum unaufhaltsam wachsenden Filialnetz an den belebtesten und am meisten bevölkerten

Straßen kamen mobile Verkaufswagen. Ende 1887 befuhren 24 Transporteure und Transporteurinnen die Stadt Dresden. Die Pfund'schen Milchausfahrer zogen immer dichtere Versorgungslinien über die wachsende Großstadt und deren Vororte. 1895 verfügte man über 35 Wagen. Dafür hatte die Molkerei die Stadt und ihre Umgebung in 35 Bezirke unterteilt: die 25 entfernter liegenden wurden durch Pferdewagen mit männlichem Personal erreicht, die zehn näheren durch einfache Handwagen mit weiblichem Personal bedient. 1905 waren dann 60 Wagen unterwegs. Deren Führern assistierten 85 Austragburschen. Der Marstall bestand in jenem Jahr aus ca. 100 Pferden. 1900 war Pfund der erste in Dresden, der ein elektrisches Lastauto kaufte. Von 1914 sind noch beeindruckendere Zahlen bekannt: Mittlerweile gehörten 125 Wagen, drei Autos, 125 Gebrauchspferde und ca. 30 Fohlen zum Fuhrpark.

Paul Pfund und seine leitenden Mitarbeiter waren zuerst damit beschäftigt, die in der expandierenden Stadt benötigten Milchmengen in gleichbleibend hoher Qualität von außerhalb zu beschaffen. Die eigene Kuhhaltung neben der Molkerei hatte man wegen ihrer geringen Wirtschaftlichkeit längst aufgegeben. Auch die im gesamten Dresdner Stadtgebiet um 1890 noch vorhandenen 500 Kühe spielten für die Produktion lediglich eine untergeordnete Rolle. 36 Prozent der Milch wurde um 1895 durch sogenannte ländliche Einbringer per Fuhrwerk von Bauern und Rittergütern nach Dresden geliefert. Pfund setzte jedoch vor allem auf das neue, moderne Transportmittel Eisenbahn, später sogar auf Dampfschiffe. Dank Eisenbahntransport war es möglich, ein- bis zweimal pro Tag frische Milch aus einem Radius von 173 Kilometer zu erhalten. Dafür schloss die Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund mindestens ein Jahr geltende Milchpachtverträge mit großen Gütern in der Lausitz, der Lommatzcher Pflege und im Erzgebirge. Darin waren nicht nur die täglich zu liefernden Mengen frisch gemolkener Kuhmilch mit mindestens drei Prozent Fettgehalt im Monatsdurchschnitt festgeschrieben. Die Molkerei als Pächter knebelte mit diesen Verträgen die Landwirte als Verpächter durch Auflagen z. B. zum Futter der Kühe, zur Reinlichkeit im Stall und beim Melken, im Seuchenfall oder zur Beschriftung und Reinigung der 20 ½ Liter fassenden, plombierten Transportkannen, welche selbstverständlich die Verpächter anzuschaffen hatten. Durch Herabkühlen vor dem Transport war von ihnen zu garantieren,

dass die Milch mit nicht mehr als 15 Grad Temperatur in der Molkerei eintraf. Konkurrenten duften nicht beliefert werden.

Paul Pfund gelang es nach einer Studie bereits 1895, rund ein Drittel des gesamten Dresdner Milchhandels in seiner Hand zu konzentrieren, dessen Menge im Oktober 88.938 Liter pro Tag betrug. Auf jeden der 339.517 Einwohner entfielen damit täglich 0,26 Liter Milch.

Seit 17. Februar 1891 hatte der Königliche Bezirksarzt und Geheime Medizinalrat Dr. Walther Hesse (1846–1911) die Oberaufsicht über die Kindermilch-Abteilung. Er führte bei Pfund als weltweit erster Molkerei ab 1900 die Dauerpasteurisierung aller Milch ein. 1904 nahm man die erste Homogenisiermaschine in Betrieb, welche mittels ca. 250 Atmosphären Druck erreichte, dass Milchfett nicht mehr ausschied bzw. „aufrahmte“. Diese Erfindung verhinderte ein Buttern oder Verklumpen und machte Milch oder Sahne noch feiner und weißer.

1887 gliederten Pfunds ihrem Unternehmen eine Schweinemastanlage in Mickten an. Es war damals üblich, Küchenabfälle von Großabnehmern der Molkerei wie Hotels, Kasernen und Restaurants gegen ein Entgelt zu entsorgen. Von 100 auf 500 Tiere erweitert, brachte die Schweinehaltung doppelten Nutzen. Konnte man doch in Zeiten überschüssiger Magermilch- und Molkenmengen, wie sie z. B. an Fest- und Feiertagen sowie während der Grünfütterung im Sommer anfielen, diese hier gleich verfüttern.

Die zeitweiligen Milchfluten konnten aber selbst hunderte Schweine allein nicht bewältigen. Deshalb wurde nach Vorbildern aus der Schweiz kondensierte Milch hergestellt. Das Verfahren bestand darin, mit reinem Kristallzucker als Konservierungsmittel ver-

setzte Milch in Vakuumapparaten – also im luftverdünnten Raum – bis zu einer gewissen Konsistenz einzudicken und ihr damit das Wasser zu entziehen. 1888 eröffnete Pfund in Dresden Deutschlands erste Kondensmilchfabrik. 1895 verarbeitete man in dieser Abteilung, die mit nur zwei Arbeitern auskam, bereits 8000 bis 10.000 Liter Milch am Tag. Von 373.402 Dosen im Jahre 1889 steigerte man die Produktion auf 1,2 Millionen Dosen 1894. Zum Absatzgebiet von Kondensmilch zählte anfangs neben Deutschland vorwiegend England und dessen Kolonien. Es folgten China, Japan und Südafrika. Als Export-Verkaufskontor diente in London The Anglo Saxon Condensedmilk Co. In Hamburg übernahm die Firma Otto Peycke & Sohn den Verkauf für Südafrika. Nachdem das Dresdner Werk zu klein wurde, erwarb man 1904 Baugrund im böhmischen Lobositz. Die neue Fabrik stand unter Leitung von Dr. Kurt Pfund. Kondensierte Milch wurde nun an fast alle bedeutenden Häfen Afrikas, Asiens, Australiens, Zentral- und Südamerikas geliefert. Aus dem Jahre 1909 ist die Zahl von 150.000 exportierten Kisten zu je 48 Einpfunddosen bekannt.

Etwas Landwirtschaft wollte Paul Pfund trotzdem noch betreiben. So kaufte er am 1. August 1896 einem befreundeten Landtagsabgeordneten dessen Betrieb von gut 60 Hektar Ackerland in Reinholdshain ab. Die Hochzeit von Pfunds Tochter Mathilde Bertha mit einem Adligen stand bevor: Graf Eberhard von Königsdorff (1865–1934) führte diese 1898 vor den Altar der Martin-Luther-Kirche, die sich neben der Molkerei befand, macht sie zur Gräfin. Natürlich benötigte das Paar ein Rittergut. Am 17. März 1899 wurde ihnen Komtesse Edeltraut von Königsdorff geboren. Sie heiratete in eine Laubegaster Heizungsbauer-Familie ein und starb 1967 während einer Besuchsreise in den Westen Deutschlands. Doch lange hielt die Ehe mit dem später kriminell gewordenen Grafen als Gutsverwalter des Schwiegervaters nicht, endete 1905 per Scheidung. Als Gut „Molkereihof“ u. a. mit „Pfund's Muster-Kuhstallungen“ und Züchtung Simmentaler Milchviehs (80 Kühe) hatte der Betriebsteil Reinholdshain fortan einen festen Platz im Eigenmarketing. Lange diente er der Familie als Rückzugsort.



Werbung für Pfunds Kondensmilch, um 1905
Repro: Jürgen Helfricht

Der Märchentraum von Villeroy & Boch

Jahr für Jahr wurde es für die Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund am Ursprungsort en-

ger, folgten Erweiterungen von der Bautzner Straße in nördliche Richtung über die Prießnitzstraße hinweg. Neben großzügigen Beamten- und Mietwohnungen in teils villenartigen Gebäuden, Pferdeställen, Beschlagsschmiede, Tischlerei, Zimmerei, Wagenbauwerkstatt und Garagen entstanden Abteilungen wie z. B. eine Druckerei mit Schnell- und Tiegeldruckpressen, Papierschneidemaschinen und der Stereotypie für den Druck von Kondensmilch-Etiketten in vielen Sprachen, für Reklameplakate und weitere Drucksachen des Großbetriebes. Auch die Klempnerei mit Verzinnerei zur Instandhaltung der Milchkrüge und die Lackiererei. In Baumeister und Ziegeleibesitzer Friedrich Hermann Richter (1857–1942) fand Paul Pfund den Architekten, der viele seiner Ideen verwirklicht.

Doch bereits zum Ende der 1880er Jahre genügte der Würde des Unternehmens und seiner mit steigender Mitarbeiterzahl sich vergrößernden Verwaltung das Stammhaus Bautzner Straße 41, welches man ab 1881 um die Nachbar-Immobilie Bautzner Straße 42 ergänzte, nicht mehr. Nach Abriss beider Wohn- und Geschäftshäuser entstand ab 1887 jenes repräsentative „Hauptcompteur“-Gebäude, das die Direktion und Zentrale der neben der Firma Bolle in Berlin nun bald wichtigsten Molkerei im Deutschen Reich beherbergte.

In großen Buchstaben prangte an der Frontseite „Gebrüder Pfund – DRESDNER MOLKEREI – Gebrüder Pfund“. Laut „Fest-Nummer der Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund“ zum 25. Geschäftsjubiläum 1905 wurde das neue Molkereigebäude am 4. November 1891 fertiggestellt und bezogen. Der ebenerdige Milchladen war zu diesem Zeitpunkt noch nicht vollendet. Auch erfolgte in jenen Monaten eine Neu-Nummerierung aller Häuser der Bautzner Straße geschrieben. Aus den beiden Grundstücken mit den Nummern 41 und 42 wurde die Nummer 79. Wie Paul Friedrich Pfund (geb. 1939), der Urenkel des Gründers, im Buch „Bei Pfunds war die Milch weißer“ unter Zuhilfenahme des 1891 begonnenen „Contobuches“ ausführte, dürfte der handgemalte Märchentraum erst im Herbst 1892 von der Firma Villeroy & Boch übergeben worden sein.

Auf die Innenausstattung von Gewerberäumen mit besonderen Anforderungen an Sauberkeit und Hygiene – dazu zählten Frisiersalons, Fleischereien und Toiletten – spezialisiert, bot die Dresdner Fabrik von Villeroy & Boch komplett abwaschbare Wände mit reichen Dekors an. Für die Dresdner



Molkerei Gebrüder Pfund schufen Keramiker und Werksmaler das einerseits farbenprächtig per Hand bemalte, andererseits auch phantasievoll plastisch geformte Meisterwerk. Der ursprünglich pragmatische Zweck wich hier einem Paradiesgarten, welcher für manche irgendwo zwischen überirdischem Kunstwerk und Tempel für den weißen Lebenssaft Milch einzuordnen ist.

Zusammen mit den rund 4.000 Mark für Spiegel, Glasscheiben, Marmorplatten und Messingstangen kostete die Milchladen-Ausstattung im Jahre 1892 etwa 33.000 Mark. Der damalige Goldmark-Betrag würde, so berechnete Urenkel Pfund, einer Summe von 618.750 Euro entsprechen. Zweifellos ist dieser Betrag nur ein Bruchteil des heutigen Wertes. Laut

Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund, Hauptgebäude an der Bautzener Straße 79 nach Eröffnung des Milchladens, 1892
Repro: Jürgen Helfricht

Älteste bekannte Innenansicht des Milchladens
Repro: Jürgen Helfricht



Gutachten der Nürnberger Versicherung von 2012 beträgt der Wiederherstellungswert des Gebäudes Bautzner Straße 79 einschließlich des historischen Milchladens von 75 Quadratmetern rund 9 Millionen Euro.

Weder mit Geldbeträgen noch Zahlen ist der Bilderreichtum des etwa acht mal fünf Meter großen Verkaufsraumes und der vier mal fünf Meter großen Trinkhalle (Deckenhöhe je 3,70 Meter, dazu kommt noch ein über zwei Treppen zu erreichender gangartiger Raum) zu erfassen. Geschickt verleiht er dem Naturprodukt Milch und dessen daraus produzierten Köstlichkeiten einen prachtvollen Rahmen, demonstriert durch den immensen Aufwand auch unübersehbaren Wohlstand. Bereits 1910 prägte das „Salonblatt“ der „Modernen illustrierten Wochenzeitschrift für Theater, Kunst und Sport“ für diese grandiose Inszenierung die euphorische Bezeichnung „schönstes Milchgeschäft der Welt“.

Friese zeigen neben ländlichen Szenen u. a. Eimer schleppende und an typischen Apparaten der Molkerei wie Kondensiermaschinen und Käsewalzen arbeitende Knaben. Einer hält die Deichsel eines Hundewagens, der Milchkannen geladen hat, ein anderer füllt Milch in Flaschen ab, ein dritter studiert den Bestellzettel. Es gibt Löwenköpfe und Fruchtgehänge, Putten, die gläserne Messzylinder, Milchflaschen oder Kondensmilchdosen halten.

Druide und Monarchist

Paul Pfund errichtete ein Milchimperium, das zu seinem Tode als „größte Privat-Molkerei Deutschlands“ gerühmt wurde. Ihm verdankte man Innovationen um die Versorgung einer

Großstadt mit reiner, gesunder Milch. Doch der Selfmade-Millionär huldigte nicht nur dem technischen und wissenschaftlichen Fortschritt, brachte eine eigene Milchseife auf den Markt, investierte mit Sammelmilch und Sammelmilch in modernste Verkaufs-Strategien und sorgte sich um seine sechs Kinder. Er dachte auch sozial. Ab 1891 wurde die Büro-Arbeitszeit auf acht Stunden reduziert, jene in der Produktion auf zehn Stunden pro Schicht. Es gab ein Verbot, Schüler zu beschäftigen, und minderjährige Austragsburschen hatten ab 15 Uhr frei. Milch gab es umsonst in der mit monatlich rund 1.000 Mark bezuschussten Kantine, die auch Bier und Schnaps – allerdings nicht gratis – ausschenkte.

1890 rief man die Krankenkasse Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund ins Leben, zahlte am 17. Januar 1895 die erste Rate der Unfallversicherung für die Mitarbeiter an die Brennererei-Berufsgenossenschaft. Krankengeld, Sterbegeld, Zuschüsse für Wöchnerinnen und Kuren – all das gab es! 1898 wurde „Pfund's Badeanstalt“ als Angestellten-Bad mit Wannen und Duschen zu moderaten Preisen (ohne Handtuch 5 Pfennige) eingeweiht.

Eifrig betätigte sich der Molkereibesitzer in Verbänden wie der Deutschen Landwirtschaftlichen Gesellschaft und Vereinen wie dem Bezirksverein gegen den Missbrauch geistiger Getränke. Ab 1886 war Paul Pfund Mitglied der Loge Elbtal-Hain Nr. 7 des Vereinigten Alten Ordens der Druiden. Die 1781 zu London ins Leben gerufene Druidenorden sah sich in der Tradition der kultischen Elite der Kelten.

Zum Wohlstand des passionierten Jägers, der eifrig den Kegel-, Auto- und Reitsport betrieb, Nordland-Reisen und Aufenthalte auf seinem Domizil in Funchal auf der Insel Madeira bevorzugte, sich 1911/12 nach Afrika aufmachte, speziell Deutschsüdwestafrika besuchte, gehörten zwei Leibkutscher.

Zu Sachsens Königshaus pflegt Paul Pfund eine ganz besondere Beziehung. Bei der Thronbesteigung Friedrich Augusts III. (1865–1932) entsandte die Molkerei sächsische Fahnen schwenkendes Personal und blumengeschmückte Wagen. Das Königshaus dankte dem treuen Untertanen und Kommerzienrat seine Anhänglichkeit und Treue: Ihre Majestät Königin-Witwe Carola Prinzessin von Wasa schaute am 21. September 1905 mittags für eine Stunde auf dem Gut Reinholdshain vorbei. Am 24. März 1906 durfte der Senior sogar den König im Betrieb auf der Bautzner Straße an der extra errichteten Ehrenpforte vor dem traumhaft schönen

Besuch von König Friedrich August III. von Sachsen in der Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund am 24. März 1906
Repro: Jürgen Helfricht



Milchladen begrüßen. Huldvoll trug sich der Monarch ins Gästebuch ein. Sieben Jahre später, am 15. Mai 1913, würdigte der König Paul Pfund durch Ernennung zum Ritter des Albrechtsordens I. Klasse.

Witwer Paul Pfund blieb – so scheint es – spätes Liebesglück versagt. Nachdem er seine erste Frau 1891 durch Tuberkulose verloren hatte, heiratete er 1892 Babette Spanner. Als sich bei ihr schwerste Nervenleiden zeigten, muss sie in eine Heilanstalt eingewiesen und die Ehe nach nur einem Jahr geschieden werden. Schließlich vermählte sich der nach Jagdunfall auf einem Auge fast gänzlich blinde, durch Autounfall unter Brüchen an vier Rippen und zudem unter Alzheimer und Arteriosklerose leidende 71-jährige am 1. Juni 1921 mit seiner 31 Jahre jüngeren, in Lübeck geborenen Hausdame Elsa Louise Gustava Frida Schefferling (1881–1973). Paul Pfunds Kinder hielten sie für eine Erbschleicherin und verbargen den schwerkranken, greisen Herrn ab 5. November 1921 bis zum Lebensende vor ihr: erst in einem Sanatorium in Kassel-Wilhelmshöhe, zuletzt bei Tochter Liddy in Berlin.

Am 10. Juli 1923 erlitt der Firmengründer in Berlin einen tödlichen Herzinfarkt. Nach Feuerbestattung wurde seine Urne im Pfund'schen Familiengrab des Trinitatisfriedhofes, auf der seinen Dresdner Schöpfungen gegenüberliegenden Elbseite, zur ewigen Ruhe gebettet.

Pfunds Molkerei im Ersten und Zweiten Weltkrieg

Der Erste Weltkrieg und seine Folgen „erschütterten das Unternehmen bis auf seine Grundmauern“, ist später in der Firmenchronik zu lesen. Dr. phil. Kurt und Max Pfund sowie zahlreiche Angestellte gingen schon in den ersten Tagen der Mobilmachung an die Front.

Vor allem der Kondensmilch-Export brach ein. Hochtrabende Pläne schmolzen wie Butter in der Sonne, die Belegschaft reduzierte sich auf 108 Festangestellte. Um die drohende Enteignung der Lobositzer Fabrik zu verhindern, siedelte Dr. phil. Kurt Pfund später in die böhmische Stadt über und versuchte, mit Bruder Max als stillem Teilhaber, die neue Firma Milchwerke Dr. Pfund wieder aufzubauen. Die Katastrophen der Inflationszeit mit ihrer Entwertung des Geldes zeigten sich in den Preisen: Zeitweilig kostete das Stück Butter eine Billion und der Liter Milch 264 Milliarden Mark. Kurz vor dem Tode des Patriarchen wurde der Betrieb per Gesell-

schaftervertrag in eine Familien-GmbH unter der alten Firmierung Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund mit den beiden Direktoren Bernhard Ganssaugé als kaufmännischem Leiter (Eintritt in den Ruhestand 1936) und Max Pfund als technischem Leiter umgewandelt. Der Eintrag ins Handelsregister erfolgte am 13. Juli 1923. Betrug das Stammkapital zunächst 30 Millionen Mark, wurde es nach der Goldmark-Eröffnungsbilanz durch Beschluss der Gesellschafterversammlung vom 28. Oktober 1924 auf 630.000 Reichsmark umgestellt.

Es spricht für die Solidität der Unternehmung, dass ab 1925 eine rasche Erholung der wirtschaftlichen Verhältnisse eintrat. Die Schweinemast in Mickten, inzwischen von Wohnhäusern umzingelt und wegen der Emissionen nicht mehr haltbar, wurde verkauft und dafür die Grundstücke Bautzner Straße 73, 75 und 77 erworben.

1938 war die alte Belegschaftsstärke mit 550 Personen wieder erreicht. Diese belieferten mit 65 Pferdewagen und 100 Handwagen die 58 Filialen und Einzelkunden. Die nationalsozialistische Wirtschaftspolitik schränkte das freie Unternehmertum des Mittelstandes durch Restriktionen wie die Mitgliedschaft in Zwangsverbänden oder Lieferverbote an Privatkunden frei Haus ein. Es gab sogar Versuche, die Molkerei zu enteignen. Betriebsführer Max Pfund konnte sich zwar der engeren Bindung an die NSDAP entziehen, musste jedoch die Gründung einer Nationalsozialistischen Betriebszelle dulden und Ende 1938 die Belegschaft um 220 Gefolgschaftsmitglieder vermindern – diesen zahlte die Firma 24.000 Mark Entschädigung. Nötige Investitionen unterblieben.

Der Zweite Weltkrieg bedeutete einen gewaltigen Aderlass für die Molkerei. Dass Max Pfund sich gegenüber seinen Fremdarbeitern „menschlich, hilfsbereit und freundlich zeigte“ – so die Familie – soll den gegenüber Besatzern als Kapitalisten denunzierten Mann sogar vor Exekution durch ein russisches Erschießungskommando gerettet haben. Nach dem Kriege schätzte die Familie ihre Schäden durch Nazi-Unterdrückung auf rund $\frac{1}{3}$ Millionen Mark.

Niedergang und Rettung eines Dresdner Juwels

Im Inferno des 13./14. Februar 1945 von Dresden wurden 35 Verkaufsläden und mit ihnen alle Lebensmittelbestände vernichtet. Unter Verwaltung der Sowjetischen Militär-



Pfunds Molkerei,
HO-Verkaufsstelle, 1969
Repro: Jürgen Helfricht

administration in Deutschland (SMAD) wurde der Betrieb mit etwa 250 Personen wegen angeblicher Sabotage und mangelnder Hygienestandards kurzzeitig beschlagnahmt und geschlossen. Die Jahrzehnte zwischen der Gründung der Deutschen Demokratischen Republik (DDR) am 7. Oktober 1949 und ihrem friedlichen Untergang ab Herbst 1989 wurden für die Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund GmbH eine nicht enden wollende Tragödie. Unter dem alten Traditionsnamen, mit 19 Verkaufsstellen und seit 1950 mit Gründerenkel Peter Paul Pfund (1910–1975) als Betriebsleiter, hatte die Familie in den ersten DDR-Jahren wohl noch Hoffnung, sich mit dem neuen „Arbeiter-und-Bauernstaat“ irgendwie arrangieren zu können. Einfallreich versucht man die kargen

Jahre rationierter Grundnahrungsmittel durch alte Eigenkreationen wie Molkenlimonaden oder Schlagschaum aus Molke und Magermilch (zum Schlagsahne-Ersatz) erträglicher zu gestalten. Es gab eine Wurst aus Molkenquark. Produzierte die Firma schon vor dem Krieg Obstkonserven und Kunstthong, versuchte man sich jetzt an einem Brot-aufstrich aus Zuckerrübenschnittzeln.

Während Peter Paul Pfund 1951 seine Procura niederlegen muss, wachte Ehefrau Johanne Elisabeth Pfund (1909–1971) als geschäftsführende Komplementärin – 1954 wurde aus der GmbH eine Kommanditgesellschaft – weiter über den Familienbesitz. Einige Jahre später zwang der von der Sozialistischen Einheitspartei Deutschlands (SED) geleitete Rat des Bezirkes Dresden der Molkerei die Staatsbeteiligung auf. Denn nur so kam ein privates Unternehmen noch an Kredite für Investitionen. Man firmiert nun unter Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund BSB.³ Die SED machte natürlich auch in der Betriebsleitung ihren Einfluss geltend. Der Zwangsbeteiligung folgte die Zwangsfusion mit der Radebeuler Molkerei Gebauer.

1970 wurde Dipl.-Ing. (FH) Paul Friedrich Pfund – der Sohn von Peter Paul Pfund studierte ab 1967 Milchwirtschaft in Halberstadt – als Werkleiter eingesetzt. Als Augenzeuge erlebte er nicht nur die Versuche politischer Indoktrination und den deprimierenden sozialistischen Schlendrian, sondern auch den Verlust seines Besitzes. Am 9. Februar 1972 hatten das Präsidium des Ministerrates und der Ministerrat der DDR u. a. die Enteignung der Betriebe mit staatlicher Beteiligung sowie der privaten Industrie- und Baubetriebe beschlossen. Man drohte den Molkerei-Erben mit Streichung aller finanziellen Mittel, mit Aufwiegelung der Mitarbeiter, stempelte sie als Parasiten am „Wohlstand des Sozialismus“ ab. Gegenüber der allmächtigen Staatsmacht, die von keiner Verwaltungsgerichtsbarkeit in Schranken gehalten werden konnte und welche mit Einschaltung der Staatssicherheitsorgane drohte, blieb den Komplementären nichts anderes übrig, als der Überführung ihres Betriebes in Staatsbesitz, ihrer Enteignung, zuzustimmen. Als Almosen erhielten sie die Stammeinlagen zuerkannt. Diese kamen auf ein Sperrkonto, von dem pro Jahr nur ein Bruchteil verfügbar war.

Aus der Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund BSB wurde so zum 1. Mai 1972 der VEB Dresdner Molkerei. Diesen gliederte man zum 1. Januar 1976 als Werk V dem VEB

³ BSB steht für Betrieb mit Staatlicher Beteiligung.

Dresdner Milchwerke an. Paul Friedrich Pfund, der frühere Besitzer, durfte bis zur Stilllegung des Molkereibetriebes 1978 als Werkleiter bzw. amtierender Direktor weiterarbeiten. Von sozialistischer Produktion für immer geheilt, arbeitete er bis zum Ausscheiden aus dem Berufsleben 1993 gegenüber der Molkerei auf der anderen Seite der Bautzner Straße im Ev.-Luth. Diakonissenkrankenhaus als Bereichsleiter für Betriebstechnik.

Das Molkereigelände kam 1979 als Betriebsteil Dresden in den Besitz des VEB Geflügelwirtschaft Pirna, der hier aus Masthähnchen u. a. Wurst und Hühnerklein herstellte, das Federvieh auch pökelte und räucherte. Durch fehlende Werterhaltung in teilweise ruinösem Zustand, wurden einige Gebäude mit Produktionsanlagen abgerissen, umliegende Mietshäuser „leergewohnt“. Der historische Milchladen war seit den 1960er Jahren an die staatliche Handelsorganisation (HO) verpachtet, die hier eine ganz normale Verkaufsstelle unterhielt. 1966 plante die HO ein Abhacken, Übertünchen oder Tapezieren der Fliesen, die man als „kapitalistischen Kitsch“ bezeichnete. Johanne Elisabeth Pfund alarmierte den beim Institut für Denkmalpflege, Arbeitsstelle Dresden, beschäftigten Kunsthistoriker Dr. Fritz Löffler (1899–1988) und dessen Chef Hans Nadler (1910–2005). Im Mai 1966 wurde der Laden unter Denkmalschutz gestellt.

Seit der Friedlichen Revolution vom Herbst 1989 keimte unter den verbliebenen sieben Erben der einstigen Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund GmbH die Hoffnung auf Rückübertragung und Wiederbelebung des Geschäfts. Noch 1990 erlangten sie ihre alten Besitzrechte zurück. Allerdings gaben die Eigentümer angesichts des Konsumverhaltens ihrer Landsleute nach der Währungsunion die Idee einer Revitalisierung des alten Unternehmens in eigener Hand schweren Herzens auf.

In der Baufinanz in Sachsen GmbH fanden sie einen Interessenten mit Sinn für die Bewahrung historischen Kulturgutes. Diese kaufte das etwa 14.000 Quadratmeter große Ruinenareal (neun Flurstücke) mit 17 Häusern zuzüglich Nebengebäude und Industrieanlagen an der Bautzner Straße und der Prießnitzstraße am 14. Dezember 1992. Das Unternehmen gehörte zwei Männern: dem aus Güstrow stammenden Dr. Frank Zabel (geb. 1959), der nach Diplom-Studium für Informationstechnik an der Technischen Universität Dresden an der Verkehrshoch-

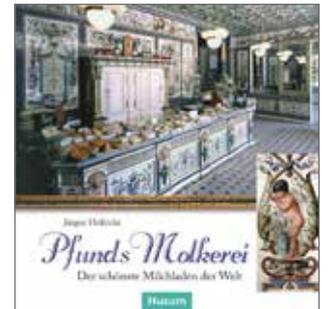


schule „Friedrich List“ promoviert wurde und ab 1990 als Geschäftsführer des Vereins baubund Sachsen e.V beim Aufbau Dresdens mitwirkte, sowie dem aus Düsseldorf stammenden Bezirksdirektor der Nürnberger Versicherung Wilfried Hensel (geb. 1957). Nach Abrissarbeiten konnte die Immobilie Bautzner Straße 79 aufwendig saniert werden. Allein für den Milchladen hat man annähernd eine Million DM investiert. Seit November 1997 steht der am 16. Oktober 1996 wieder eröffnete Milchladen als Rekord „Schönster Milchladen der Welt, ausgestattet mit 247,90 Quadratmeter handbemalter Fliesen“ (Registriernummer 464098) sogar im Guinness-Buch der Rekorde.

Die etwa zur gleichen Zeit durch die Herren Hensel und Zabel wiedererrichtete Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund GmbH wurde Betreiber des Ladens. Das Grundstück Bautzner Straße 79 der Baufinanz in Sachsen GmbH ging 2009 auf die Pfunds Immobilien GmbH mit dem alleinigen Gesellschafter Dr. Zabel über, der seitdem auch die Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund GmbH besitzt. Rund eine halbe Million Besucher aus aller Welt zählt man heute pro Jahr im Milchladen, der sich als ein lebendiges Denkmal und ein Mekka für Käseliebhaber versteht.

Das wiederhergestellte Milchgeschäft

Foto: Dresdner Molkerei
Gebrüder Pfund GmbH



Zum Weiterlesen:

Jürgen Helfricht: Pfunds Molkerei. Der schönste Milchladen der Welt, Husum 2020, 120 Seiten mit zahlreichen Abbildungen, 9,95 Euro, ISBN 978-3-96717-005-4, zu bestellen bei Husum Verlag, info@verlagsgruppe.de

Autor

Dr. Jürgen Helfricht
Radebeul