



1998

D R E S D E N

Sophienkeller

IM TASCHENBERGPALAIS DRESDEN

*Lassen Sie sich entführen -
in die Zeit August des Starken.*

Speiseraum
Sibyllenort

Inhaber Hans-Jürgen Schmidt
Hier kocht der Chef selbst

- Frische schlesische,
sächsische und
internationale Gerichte

- Familienfeste
• Veranstaltungen
• Vereinsfeiern

Königsbrücker Straße 44
01099 Dresden
Tel./Fax (03 51) 8 02 05 09

KONFIGEWÖLBE

EINSIEDELSCHES HAUS

und das

Dresdner - Trichter - Trinken



Unsere Knechte und Mägde erwarten Sie täglich von 11.00 bis 01.00 Uhr.

Taschenberg 3 · 01067 Dresden · Tel.: 0351 - 4 97 26 - 0 · Fax: 0351 - 4 97 26 - 11
Internet: <http://www.zugast.de/sophienkeller>



DB EINFACHE FAHRT CIV 80		FAHRSCHEIN		1 Erwachsene(r) -- Kind(er)	
Gültig ab 03.09.98 Hinf. bis 06.09.98					
		VON	->NACH		
		Vienenburg	->Dresden		KI/CI
über: HAL*L*(ELW/C)					
HARRIES ANREISE					
Erm -----				Preis DM ***77,00	
737155451 MWST D: ***77,00 16,0% = **10,62					
73715545-73		BARZAHLUNG		133900061 Bad Harzburg 01.09.98 15:0	

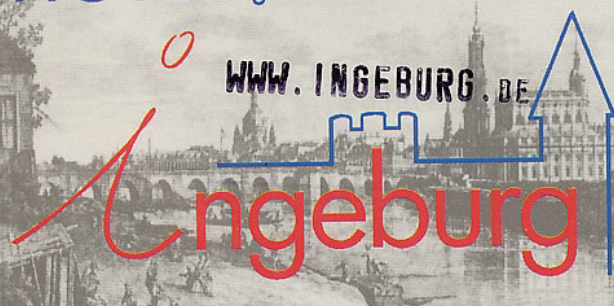
Das 1. Mal mit dem Vereinsbus



01097 Dresden · Dammweg 16 · Tel. (03 51) 80 91-200
 · Fax (03 51) 80 91-199

HOTEL garni

WWW.INGEBURG.DE





Tschechische Republik am anderen Ufer





EINMAL JOHN WAYNE SEIN



Die glorreichen 4



Putzt ihn weg!





**Ich habe das
Neueste!**



Mehr Rettich





Schloß Pillnitz





"Das Blaue Wunder"
und
die blauen Wunder





D R E S D E N



Na, das war doch ganz einfach.



iWZ

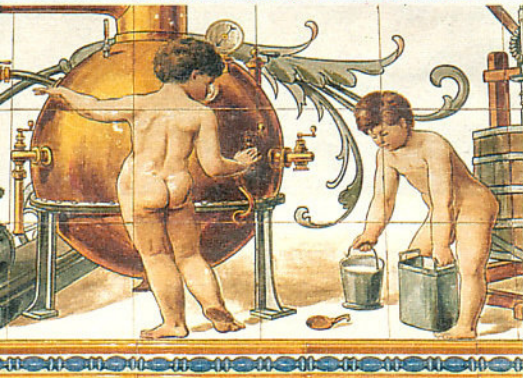
ILLUSTRIERTE Nr. 40 WOCHENZEITUNG

Ihr Fernsehprogramm vom 7. bis 13. Oktober 2000



DIE MOLKEREI DER GEBRÜDER PFUND

WO MILCH UND SAHNE FLIESSEN



Niedliche Putten und wild aussehende Milchspeier zieren den Laden, den der frühe Ökolandwirt Pfund für sich ausschmücken ließ. Die Fliesen wurden von Künstlern handbemalt, ihr Thema war die Milch.





Direkt hinter dem Gebäude mit dem neu renovierten Laden waren früher die Werkshallen“, erklärt Wilfried Hensel, einer der Geschäftsführer und Mitinhaber der Molkerei Gebrüder Pfund beim Rundgang. In den besten Jahren wurden von hier aus über 100 Filialen beliefert. Der aufwendig gestaltete Verkaufsraum mit der angegliederten Probierstube diente vor allem der Repräsentation und war ein früher Versuch, Kunst und Kommerz unter einen Hut zu bringen.

„Das schönste Milchgeschäft der Welt“, schrieb das *Salonblatt* anno 1910, eine illustrierte für Theater, Kunst und Sport. 1879 war der dreißigjährige Landwirt Paul Pfund, Sohn eines Schnapsbrenners, aus dem Erzgebirge zusammen mit seiner Frau nach Dresden gekommen, um in der aufstrebenden Metropole die Milchversorgung auf ein solides Fundament zu stellen. Er hatte eine Marktlücke entdeckt, denn damals wurde das unentbehrliche Grundnahrungsmittel noch ungekühlt in die Stadt gekarrt, meist auf offenen Wagen, die auf dem Rückweg Lumpen oder Küchenabfälle für die Schweinemast geladen hatten. Bei solch unhygienischen Zuständen war die Kindersterblichkeit hoch

– sie ging im Winter, wenn Milch auf natürlichem Wege gekühlt wurde, um ein Vielfaches zurück. Paul Pfund erkannte die Zusammenhänge und setzte von Anfang an auf Sauberkeit.

Zuerst gewann er das Vertrauen der Kundschaft, indem er seine sechs Kühe hinter Glas im Verkaufsraum präsentierte: Jeder konnte beim

Informationen über den schönen Käseladen und die Geschichte der Milchversorgung gibt es ab 7.10. bei

IWZ-online

<http://www.iwz.de>

Melken zusehen und hatte so die Garantie für frische Ware. Später übernahmen selbstentwickelte Kühlwagen den Transport der empfindlichen Ware von den Landwirten der Umgebung in die Molkerei.

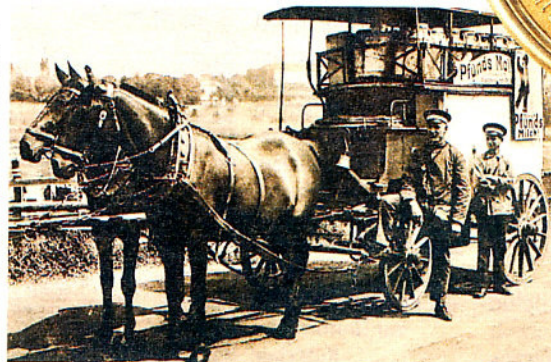
Die Geschäfte gingen immer besser, mit modernster Technik gelang es nach und nach, der Konkurrenz den Rang abzulaufen. Pfund hatte aufwendige Entrahmungsapparate im Einsatz, erkannte

und nutzte früh die Vorteile der Pasteurisierung, bei der alle Keime abgetötet werden. Außerdem brachte er sogar Seifen und Kosmetikserien auf Milchbasis heraus.

Um die Jahrhundertwende war die Molkerei eine der größten in Deutschland, pro Tag wurden 60 000 Liter verarbeitet und bis zu 30 Zentner Butter produziert. Aus den Überschüssen wurde, bis dahin einzigartig im Land, Kondensmilch hergestellt, auch Blechdosen und Patentöffner wurden, wie beinahe alles, was das Unternehmen benötigte, in eigenen Werkstätten entwickelt und gefertigt. Eine hauseigene Druckerei



Zwei stämmige Knaben waren das Markenzeichen der Dresdner Molkerei Pfund, die schon um 1900 die Milch pasteurisierte. Auch Stadtkinder kamen nun in den Genuss gesunder Milch, die per Pferdewagen angeliefert wurde.



PFUNDS KÄSELADEN

Die schönste Molkerei der Welt

In Dresden-Neustadt blieb der um 1892 erbaute und mit herrlichen Kacheln dekorierte Milchladen von den Bomben verschont. In DDR-Zeiten unter Denkmalschutz gestellt, war er immerhin vor der Abrissbirne geschützt. 1990 wurde der einst verstaatlichte Laden geschlossen und in jahrelanger Arbeit mühsam restauriert. Heute gibt es hier wieder Milch, Käse, Butter und Eier zu kaufen – und viel zu gucken.



lieferte Etiketten und Werbematerial, Zimmerleute und Schmiede kümmerten sich um den Fuhrpark, und Schneider versorgten die Kutscher mit schmucken Uniformen.

Der repräsentative Milchladen, ohne den das Unternehmen wohl längst in Verges-

Paul Pfund (links) begann seinen Molkereibetrieb mit sechs Kühen, in seiner Blütezeit besaß er 100 Filialen. Was in seinen Firmen nötig war, wurde selbst hergestellt, von der Blechdose für die Kondensmilch bis zur Uniform der Kutscher.

senheit geraten wäre, wurde 1892 eröffnet. Ausgeführt wurden die Arbeiten von der Filiale der saarländischen Firma Villeroy & Boch. Die Spezialisten für Bau- und Zierkeramik hatten in Dresden schon viele Gewerberäume gestaltet. Trotzdem war die Ausstattung dieses Ladens et-

was ganz Besonderes: Selbst die Verkaufstheke und der Kühlschrank wurden mit eigens dafür hergestellten Kacheln – teilweise mit Reliefmuster – verkleidet. Viele der Darstellungen zeigen Allegorien mit Putten, die froh gelaunt mit Kannen,

oder Flaschen hantieren, andere pflücken Früchte und ziehen den Handwagen. Ganz im Sinne des Historismus werden verschiedene Stilrichtungen zitiert und miteinander verbunden, Jugendstil-

elemente überwiegen, aber auch Motive aus der Antike oder der italienischen Renaissance kommen zum Tragen. Da an den Bildern keine Signaturen sind, weiß man wenig über die Kachelkünstler. Vielleicht waren es Professoren der Akademie, die Ideen und Vorgaben von Pfund umsetzten.

In den nächsten Jahren soll rund um den aufwendig renovierten Milchladen Dresdens neues kulinarisches Zentrum entstehen. Wilfried Hensel, der heutige Geschäftsführer, erläutert die Pläne. Seine Firma hat den gesamten Komplex erworben, 16 erhaltenswerte Häuser werden mit Hilfe von Investoren restauriert. An der Stelle des ehemaligen Pfundschen Produktionsgebäudes soll ein Neubau entstehen, das letzte Projekt des im Februar diesen Jahres verstorbenen Künstlers Friedensreich Hundertwasser. Die Pläne hat er noch beendet, das Modell kann besichtigt werden. Die Türme mit den typischen weichen Formen, die auf Stelzen stehen und sich nach oben verjüngen, sind von außen mit Kacheln verkleidet. Vom höchsten Punkt aus sieht man bis ins Erzgebirge.

Text und Fotos: Horst Haas

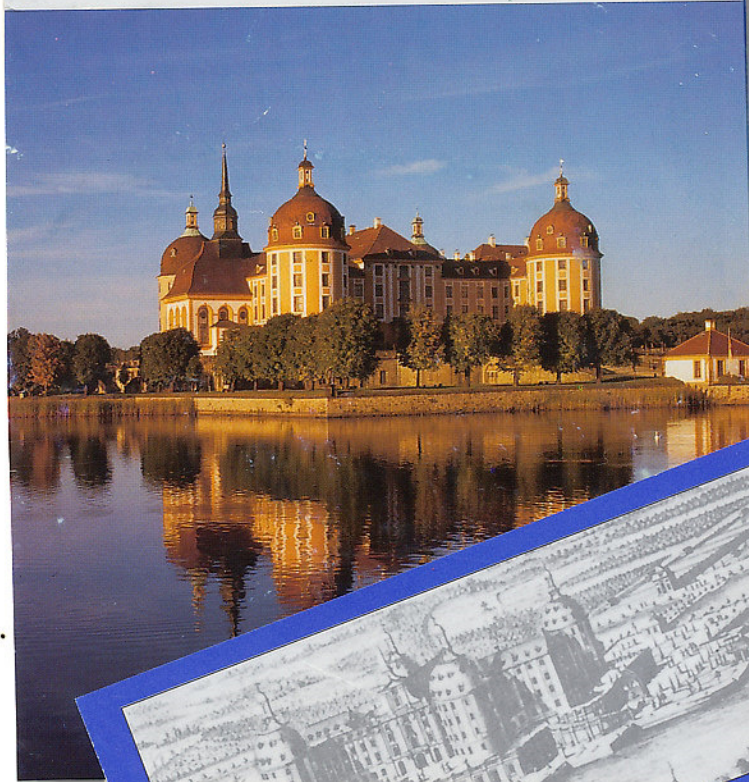
ANSICHTEN WIE AUS DEM BILDERBUCH



Aufbau Ost im TV:
Di., 10.10. ZDF · 22.45 Uhr:
„Die Stinketour von Bitterfeld – blühende Landschaften und andere Träume“



SCHLOSS MORITZBURG



Manfred unser Schlüsselkind



Olafs Fotokunst
 mit Doppelbelichtung



und zurück nach Dresden



Albrechtsburg Meissen

