



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	

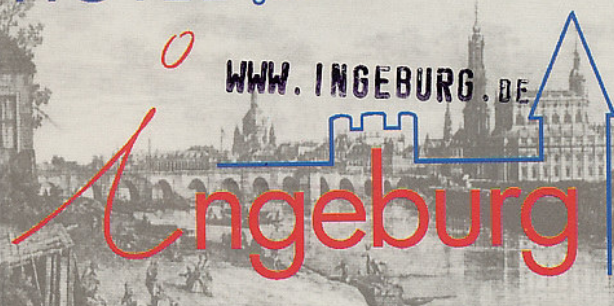
Das 1. Mal mit dem Vereinsbus



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

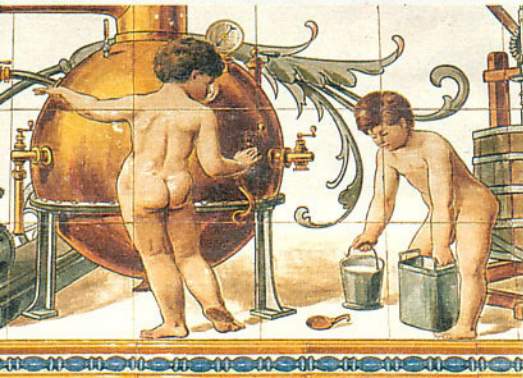
ILLUSTRIERTE Nr. 40 WOCHENZEITUNG

Ihr Fernsehprogramm vom 7. bis 13. Oktober 2000



DIE MOLKEREI DER GEBRÜDER PFUND

WO MILCH UND SAHNE FLIESSEN



Niedliche Putten
und wild aussehende
Milchspeier zie-
ren den Laden, den
der frühe Öko-
landwirt Pfund für sich
ausschmücken
ließ. Die Fliesen wur-
den 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.

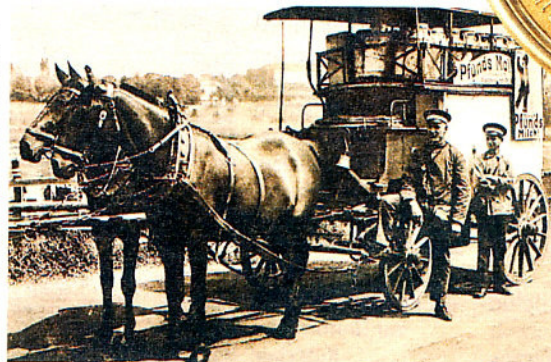
Die Geschäfte gingen immer besser, mit modernster Technik gelang es nach und nach, der Konkurrenz den Rang abzulaufen. Pfund hatte aufwendige Entrahmungsapparate im Einsatz, erkannte

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
Etiket-
ten und
Werbema-
terial, Zim-
merleute und

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

Der repräsentative Milchla-
den, ohne den das Unterneh-
men wohl längst in Verges-

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

ANSICHTEN WIE AUS DEM BILDERBUCH

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

was ganz Besonde-
res: Selbst die Ver-
kaufstheke und der
Kühlschrank wurden mit ei-
gens dafür hergestellten Ka-
cheln – teilweise mit Relief-
muster – verkleidet.

Viele der Darstellungen
zeigen Allegorien mit Putten,
die froh gelaunt mit Kannen,

oder Flaschen hantieren, an-
dere pflücken Früchte und
ziehen den Handwagen. Ganz
im Sinne des Historismus
werden verschiedene Stil-
richtungen zitiert und mitein-
ander verbunden, Jugendstil-

elemente überwie-
gen, aber auch Mo-
tive aus der Antike
oder der italieni-
schen Renaissance
kommen zum Tra-
gen. Da an den Bil-
dern keine Signatu-
ren sind, weiß man
wenig über die Ka-
chelkünstler. Viel-
leicht waren es Pro-
fessoren der Aka-
demie, die Ideen
und Vorgaben von
Pfund umsetzten.

In den nächsten
Jahren soll rund um
den aufwendig re-
novierten Milchla-
den Dresdens neues
kulinarisches Zen-
trum entstehen. Wil-
fried Hensel, der
heutige Geschäftsfö-
hrer, erläutert die
Pläne. Seine Firma
hat den gesamten
Komplex erworben,
16 erhaltenswerte
Häuser werden mit
Hilfe von Investo-
ren restauriert. An
der Stelle des ehe-
maligen Pfundschen
Produktionsgebäu-
des soll ein Neubau
entstehen, das letzte
Projekt des im Feb-
ruar diesen Jahres
verstorbenen Kün-
stlers Friedensreich
Hundertwasser. Die
Pläne hat er noch
beendet, das Modell
kann besichtigt wer-
den. Die Türme mit
den typischen we-
ichen 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.

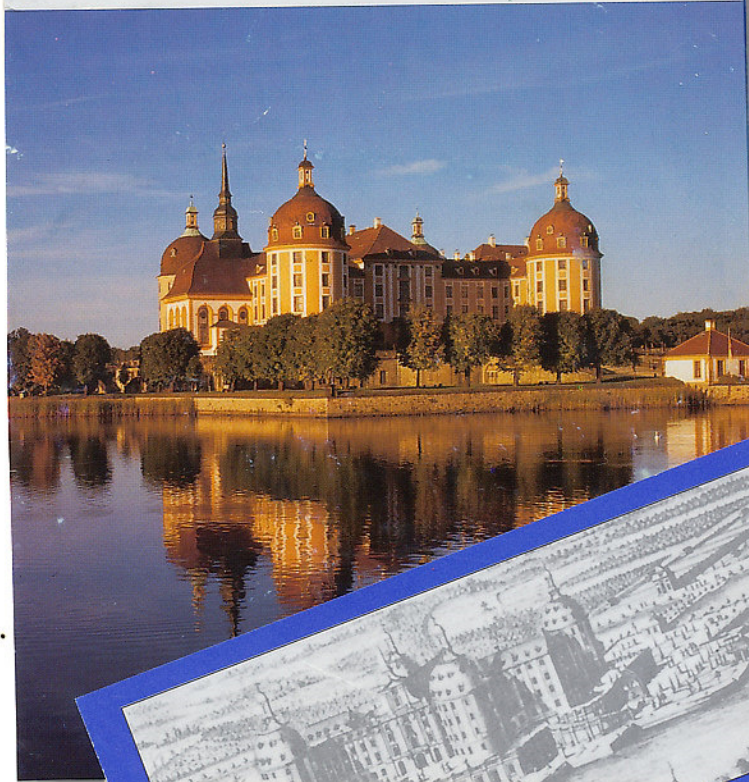
Text und Fotos: Horst Haas



Aufbau Ost im TV:
Di., 10.10. ZDF · 22.45 Uhr:
„Die Stinketour von Bitter-
feld – blühende Land-
schaften und andere Träume“



SCHLOSS MORITZBURG



Manfred unser Schlüsselkind



Olafs Fotokunst
 mit Doppelbelichtung



und zurück nach Dresden



Albrechtsburg Meissen

