

Der Strom der Milch

Eine Familien- und Firmengeschichte um Pfunds Molkerei

Von GENIA BLEIER

Er ist bekannt wie der sprichwörtliche bunte Hund, der fliesenbunte Milchladen von Pfunds Molkerei. Erich Kästner hatte sich als kleiner Junge in ihn verliebt und seit es schwarz auf weiß im Guinnessbuch der Rekorde steht, kann sich das Geschäft auch offiziell „schönster Milchladen der Welt“ nennen. Viel wurde über ihn und die „Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund“ publiziert. Warum also noch ein Buch? Weil es weit über den Milchladen hinausreicht und weil es eigenes Erleben und die Erlebnisse der eigenen Verwandtschaft beschreibt.

Paul Friedrich Pfund – in Dresden geboren, dahin zurückgekehrt und schließlich trotz aller Widrigkeiten geblieben – legt einen umfangreichen

Band vor, der Stadt-, Firmen- und Familiengeschichte verbindet. Der knapp 73-Jährige ist der Urenkel des Firmengründers Paul Gustav Leander Pfund und als der erhoffte Stammhalter in vierter Generation hineingeworfen in die Unternehmens-



Foto: PR

Paul Gustav Leander Pfund

geschichte. Er ist vor allem aber ein Bewahrer. Nach dem Ende von Pfunds Molkerei ein Bewahrer von Dokumenten und Erinnerungsstücken auch an die auseinanderfallende Familie sowie ein Bewahrer von Gehörtem und Gesehenem. Bevor nun niemand mehr die Dinge zuordnen kann und Beobachtungen, Gedanken sich verflüchtigen, hat er sie fünf Jahre lang sorgfältig notiert. Auf Drängen von Sohn und Frau, schreibt er im Vorwort des opulenten, reich bebilderten Bandes „Bei Pfunds war die Milch weißer“.

Den Buchtitel habe er, etwas abgewandelt, einer Grafik entlehnt, erläutert Paul F. Pfund auf Nachfrage. Der Titel macht in jedem Fall deutlich: Hier geht es um etwas Herausgehobenes, die außerordentliche Erfolgsgeschichte des Pfundschen Imperiums in den Gründerjahren, aber auch seinen verordneten Niedergang mit den jeweils flankierenden menschlichen Schicksalen. In zwei Teilen rekapituliert der Autor das Leben des Kom-



Die Bautzner Straße im Jahre 1905. Pfunds Molkerei war in den Häusern Nr. 77 bis 81 ansässig. Damals reichte die Bebauung noch direkt bis zur Prießnitzstraße. Fotos: PR

merzienrates Paul Gustav Leander Pfund (1849 bis 1923) und sein eigenes (1939 bis zum Jahr 1989). Trotz mancher bekannter Vorgänge ist es nicht immer ganz einfach, die Übersicht zu behalten. Viele (Vor-)Namen schwirren durch die Seiten. Vielleicht wäre ein Personenregister ganz hilfreich. Manchmal sprengen auch zwischengeschobene Beschreibungen die Chronologie. Sie aber bringen Farbe in dieses Kompendium. Dem nicht-milchwirtschaftlich bewanderten Leser wären sonst vielleicht die akribischen Auflistungen zu viel. So aber fügen sich technische Parameter und höchst private Berichte – Pfund nimmt kein Blatt vor den Mund – ineinander.

Milch also war das Schicksal der Familie, dabei machte der Ururgroßvater noch in Liqueur und Öl. „Die in den damals nicht unbedingt saubersten Viehhaltungen gemolkene Milch kam in der Regel ungekühlt, teils unappetitlich verschmutzt, teils mit penetrantem Stallgeruch und -geschmack, angesäuert, verquarkt, oft stark verwässert, ..., teilweise in hölzernen Gefäßen, in von Hunden, Eseln und Pferden gezogenen Hand- oder Planwagen nach Dresden.“ So schildert der Autor die Verhältnisse der 1870er Jahre. Gerade war ein Milchwirtschaftlicher Verein gegründet worden. Paul Pfund, der Ur-großvater, war Mitglied und beschloss 1879 in Dresden eine Milchkuranstalt aufzubauen und dabei der Hygiene und Gesundheit auf die Sprünge zu helfen.

Die zumindest Einheimischen bekannte Story begann in der heutigen Görlitzer Straße mit Schweinezucht und davon fein säuberlich getrennt Kühen hinter Glas, die sich beim Fressen und Melken beobachten ließen. Schon ein Jahr später zog die Firma auf die Bautzner Straße, wo im

September 1880 die Geburtsstunde der „Dresdner Molkerei Gebrüder Pfund“ schlug (das bekannte Stammhaus mit dem Milchladen kam 1891 hinzu). Die Bezeichnung „Gebrüder“ blieb auch nach dem frühen Tod des mitbeteiligten Bruders Friedrich August Pfund. Ebenso hat sich das Firmensignet mit dem Zwillingspärchen erhalten, obwohl es gleichermaßen von Solingen reklamiert worden war.

Noch vor der Jahrhundertwende war die tägliche Milchmenge von anfangs 500 Litern auf 40 000 Liter geklettert. Die wachsende Produktpalette hört sich sehr zeitgemäß an: Kondensmilch, Yoghurt nach orientalischer Art, Yoghurt-Bier, Milchseife, Mollenlimonade, Milchreis, Frischkäse, Milchkaffee in Tuben... Das entwickelte Prinzip der Pasteurisierung wird



Werbung wurde schon immer geschrieben. Hier die Joghurt-Männchen.

noch heute angewendet, ist zu lesen. Und auch die Unternehmensführung mit ihrer gläsernen Produktion und groß angelegten Werbekampagnen, Expansion und Neuerungen, mit Krankenkasse und Betriebsrente, Betriebskapelle und Gesangverein ist nicht aus der Mode.

Geschäftstüchtigkeit spielt natürlich auch eine Rolle und dass die Arbeit nicht nur Zuckerlecken war, „gemaust“ und stellenweise geschlampt wurde, ist gleichfalls festgehalten. Paul F. Pfund lässt den Leser an „Pfund“ Weltruf teilhaben, aber ebenso an nicht immer schmeichelhaften Eigenheiten und Verhaltensweisen seiner Altvorderen. So heiratete der Kommerzienrat im höheren Alter und wahrscheinlich dem eine 30 Jahre jüngere Frau und löste damit einen Familienskandal aus. Auch eine Großmutter und der Vater des Autors kommen nicht gerade gut weg – statt an einer Legende zu stricken, legt der Verfasser offenbar Wert auf Wahrheit. Auch sich selbst gegenüber (dreimal sitzengeblieben u. ä. Geständnisse). Sehr deutlich ablesbar ist der permanente Kampf mit der „Diktatur des Proletariats“. Die negativen Erfahrungen des Bürgertums mit dem sozialistischen Staat ziehen sich durch den ganzen zweiten Teil.

Trotzdem geht der Humor nie völlig verloren. In den biografischen Aufzeichnungen wird der Schreibstil noch lockerer. Das Selbsterlebte wird streckenweise zum Zeitdokument der Nachkriegs- und DDR-Ära. Für Ortsansässige liest sich mancher Abschnitt auch als interessante Ortschronik. Das Buch ist mit Herzblut geschrieben. Trotz des Umfangs haben sich nur unwesentliche Fehler eingeschlichen. So gehört der Antiquar Lenkroth mal zu Dienemann (S. 275) und mal zu Ungelenk (S. 282). Manche Detailverliebtheit erinnert fast an Tellkamps ausufernde Schilderungen. Wir erfahren etwas über das Pfundsche Erbgut Reinholdshain, die Künstlerin der Familie Charlotte Tes-

dorf, Künstlerfreunde, Russen, das Schulsystem, die Herrschaft der Genossen.

Der Chronist selbst erlernte den eigentlich „ungeliebten Beruf“ des Molkereifachmanns. Dem Ausbildungsort Leutwitz in der Lausitz – es war die älteste Molkereigenossenschaft Sachsens – hatten die Lehrlinge das Ortseingangsschild „Hier beginnt der Arsch der Welt“ verpasst. Gerüche und Geschmack der Produkte haben sich dennoch tief im Inneren festgesetzt. Es folgten ein Studium an der Ingenieurschule für Lebensmittelindustrie in Halberstadt und Aufgaben als Werkleiter im Betrieb in Radebeul und dann im Stammbetrieb. Pfunds Molkerei hatte nach 1945 Sabotagevorwürfe überstanden. Ab 1954 war die Mutter geschäftsführende Komplementärin. Ab 1960 konnte der Betrieb nur noch mit staatlicher Beteiligung existieren, 1972 erfolgte die Enteignung mit rigoroser „Modernisierung“ des Hauses. Ein „Genosse D.“ wuchs vom Technischen Leiter, über den Betriebsleiter zum Direktor empor. Ab 1978 wurde der „Niedergang vollendet“ und im Dezember 1979 kam das endgültige Aus. Die Bautzner Straße „vergraut wie das ganze Land“, heißt es an einer Stelle.

Das Leben geht weiter. Unterstützung kommt für den Autor aus der Diakonissenanstalt, Freunde finden zusammen. Mit dem Ende der DDR schließt das Buch. Über die Restitution des noch Vorhandenen 1993 und den Verkauf 1994 teilt Paul F. Pfund nichts mit. Auch nicht über die Wiedergeburt des Milchladens. Dieses letzte Kapitel der Familientradition weckt in ihm unschöne Erinnerungen. Wie so oft waren sich wohl die Erben nicht einig. Heute ist der Autor nur Gast im Milchladen, das aber nicht ungerne. Sein im Eigenverlag produziertes Buch soll im Milchladen, den Buchhandlungen „Leszeichen“ auf der Prießnitzstraße und „Leselust“ auf der Hauptstraße in der Inneren Neustadt sowie übers Internet unter www.pfunds-buch.de angeboten werden.

Paul Friedrich Pfund: „Bei Pfunds war die Milch weißer“, 359 S., zahlreiche Abb., grafische Gestaltung: Thomas Walther, Auflage: 500 Exemplare, 39 Euro, ISBN 978-3-00-038415-8



Buchvorstellung verschoben

Die am 24. November, 19 Uhr im Café-Restaurant Pfund in der Bautzner Straße 79 geplante öffentliche Buchvorstellung muss aus Krankheitsgründen des Autors auf Anfang 2013 verschoben werden. Paul F. Pfund, Molkereinachfahre in vierter Generation (Foto), schildert in dem Band „Bei Pfunds war die Milch weißer“ die Geschichte seiner Familie und der Molkerei Gebrüder Pfund bis zum Jahr 1989. Der Schauspieler Friedrich-Wilhelm Junge wollte die Publikation mit ausgewählten Leseproben präsentieren. Nun hat er sein Kommen für den neuen Termin zugesagt. G. B.



Paul Friedrich Pfund

Bei Pfunds war die Milch weißer