

Dresdner Molkerei - Der schönste Milchladen der Welt

Pfunds Molkerei ist eine Besonderheit in einer besonderen Stadt. Der Laden, der 2015 sein 135jähriges Bestehen feiert, wurde vollständig mit handgefertigten Jugendstilfliesen von Villeroy und Boch ausgestattet. Die Atmosphäre in dem Laden ist nicht zuletzt dadurch einzigartig. Er hat die Zeiten nahezu unverändert überstanden (was für Dresden nicht selbstverständlich ist) und bietet nach wie vor Milch an und Milchprodukte: Heute sind es etwa 100 Käsesorten, internationale aus den Alpenländern, aber auch aus Norwegen, beispielsweise den bekannten Gudbrandsdalen.



Pfunds Molkerei ist eine Besonderheit in einer besonderen Stadt. Der Laden, der 2015 sein 135jähriges Bestehen feiert, wurde vollständig mit handgefertigten Jugendstilfliesen von Villeroy und Boch ausgestattet. Die Atmosphäre in dem Laden ist nicht zuletzt dadurch einzigartig. Er hat die Zeiten nahezu unverändert überstanden (was für Dresden nicht selbstverständlich ist) und bietet nach wie vor Milch an und Milchprodukte: Heute sind es etwa 100 Käsesorten, internationale aus den Alpenländern, aber auch aus Norwegen, beispielsweise den bekannten Gudbrandsdalen.



Der Schwerpunkt liegt durchweg auf regionalen Produkten

Die ebenso nette wie äußerst sachkundige Verkäuferin empfiehlt den aus Kuhmilch handgefertigten Camembert aus der Oberlausitz, der vom kleinen Vetter-Hof bezogen wird. Der ebenfalls aus Rohmilch hergestellte Ziegenweichkäse, der aus Lauterbach bei Stolpen kommt, wird in drei Sorten angeboten: Zieglinde mit Gewürzen, Ziegbert mit Weißschimmel und Burggeist, gewälzt in Pflanzenasche. Der Berchkäse, ein wunderbar würziger Schnittkäse aus Kuhmilch, ist der Renner. Er wird von einem ebenfalls kleinen Hof aus Bennewitz bei Dresden geliefert.

Natürlich kann man hier auch Milch trinken

Beliebt ist ein Mix aus Milch und Buttermilch, den man mit Bananen- oder Pfirsichsaft erhalten kann. Es ist durchaus noch üblich, dass Kunden mit Gefäßen erscheinen, um sich Milch abfüllen lassen. Nur die Milchkanne, mit der in den Fünfzigern und Sechzigern die Kinder losgeschickt wurden, kennt man nicht mehr.





Was wäre Käse ohne Wein?

Man kauft ihn am besten gleich hier, wo wiederum die besonders gefragten Elbtalweine zu finden sind. Empfehlenswert ist der Meißner Wein Rothes Gut des jungen Winzers Tim Strasser. Der Milchladen befindet sich in der Dresdner Neustadt, Bautzner Straße 79 . Reservierungen und Bestellungen sind unter Tel. 0351/808080 möglich. Er hat Montag bis Sonnabend von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr geöffnet, an den Sonn- und Feiertagen von 10.00 bis 15.00 Uhr. Wer es zu den Öffnungszeiten nicht geschafft hat, kann im Online-Shop rund um die Uhr bestellen: www.pfunds.de.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de