



Historische Orte in Pulsnitz

Pfefferküchlerei Erich Richter

um 1900:
Erste Bäckerei Hermann Richter's auf der Königsbrücker Straße

Im Jahre 1884 gründete die Mutter Erich Richters mit ihrem damaligen Mann Karl Abel eine Zuckerbäckerei in Dresden. Als Karl Abel starb, stellte sie den Gesellen Hermann Richter ein, den sie später heiratete und erwarb in Pulsnitz ein Grundstück.

Dezember 2024

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
48							1
49	2	3	4	5	6	7	8
50	9	10	11	12	13	14	15
51	16	17	18	19	20	21	22
52	23	24	25	26	27	28	29
1	30	31					

25.12. Erster Weihnachtsfeiertag, 26.12. Zweiter Weihnachtsfeiertag

Pulsnitzer Heimatverein e.V. / Polzenberg 10 / 01896 Pulsnitz / www.pulsnitzer-heimatverein.de

Text und weitere Fotos siehe <http://kalender.pulsnitzer-heimatverein.de>

Karl und Wilhelmine Abel gründeten 1884 in Dresden eine Zuckerbäckerei. Die Herstellung erfolgte anfangs in der Ofenröhre des Küchenherdes, Pfefferkuchen ergänzten das Angebot. Als 1890 Karl Abel starb, wurde Hermann Richter als Gehilfe im Geschäft angestellt. Durch Fleiß und Können erwarb er sich rasch die Zuneigung der Inhaberin. Hermann Richter kaufte 1891 in Pulsnitz ein Grundstück an der Königsbrücker Straße 3, hier gründeten sie gemeinsam die „Honigkuchen & Zuckerwaren-Fabrik Karl Abel W. w. & Herm. Richter.“ Es wurde geheiratet und 1894 erblickte Sohn Erich das Licht der Welt. Von Anfang an war man bemüht, durch Anschaffung moderner Maschinen, aber auch durch Eigenkonstruktionen, die Anforderungen eines modernen Betriebes zu erfüllen, damals freilich noch ohne Elektrizität.

Doch es kam erst einmal ganz anders: Am 23. Mai 1907 berichtete das Pulsnitzer Wochenblatt: „Auf dem Schützenhausplatze ereignete sich gestern Abend um 10 Uhr ein tiefbetäubender Unglücksfall mit leider tödlichem Ausgang. Der im 40. Lebensjahre stehende Pfefferküchlermeister Hermann Richter, ein in gesellschaftlicher Umgebung bekannt und beliebt gewesener Herr, suchte sich auf der großen Schaukel Vergnügen. Er stürzte ab und erhielt beim Zurückkommen derselben einen derartig starken Stoß gegen den Kopf, dass der Tod infolge Schädelbruchs und Bluterguss ins Gehirn sofort eingetreten ist.“ Seine Frau führte den Betrieb als „Leb- und Honigkuchen-Fabrik, Hermann Richter's Witwe“ weiter. Im Produktionsprogramm waren auch Kekse und Waffeln.

Glücklicherweise kehrte Sohn Erich unversehrt aus dem ersten Weltkrieg zurück und konnte 1919 den Betrieb übernehmen. Da anfangs die Rohstoffe für die Lebkuchenfabrikation nicht zur Verfügung standen, nutzte er diese Zeit, um die Gebäude zu erweitern und mit modernen



– teils selbst konstruierten – Maschinen auszustatten. So konnte er seine Idee von einer maschinellen Lebkuchenproduktion verwirklichen. Angelehnt an den Namen Erich Richter wurde der „Eri-Kuchen“ in vielen Varianten die Hausmarke des Betriebs und die „Tänzerin mit Herz“ das bis heute aktuelle Firmenlogo. Anfang der 1920er Jahre erfolgte der Vertrieb der Erzeugnisse innerhalb Deutschlands und der angrenzenden Länder bereits in Waggonladung-Größenordnung.

Aber Inflation und Weltwirtschaftskrise führten auch bei Eri-Richter zu hohen Verlusten. Die Firma überlebte mit dem Direktverkauf auf Jahrmärkten und konnte bereits Anfang der 1930er wieder neu investieren, z.B. in eine mit Gas beheizte und motorbetriebene Backofenanlage. Der Umsatz stieg dadurch in relativ kurzer Zeit von 15.000 (1933) auf 78.000 Reichsmark (1936). Eine nochmalige Vergrößerung war am Standort Königsbrücker Straße allerdings nicht möglich. 1937 gelang es Erich Richter, ein Grundstück an der Feldstraße, nicht weit vom alten Standort, zu erwerben. Es war ein großer Schedbau mit dreigeschossigem Verwaltungsgebäude. Einst gehörte es zur Schurig-Raupach Band- und Gurtweberei AG. Diese ging in Konkurs und die Nachlassverwalter veräußerten die einzelnen Betriebsteile. Zunächst bestand dennoch ein Platzproblem, denn der Betrieb musste sich vorerst die Gebäude mit dem Reichsarbeitsdienst teilen, da dieser große Teile davon bereits 1934 für ein Männer-Arbeitsdienstlager angemietet hatte.

1938 wurde das Arbeitsdienstlager ins Emsland verlegt. Umgehend entstand in der großen Halle eine durchgängige Produktionsanlage von fast 80 Metern Länge. Mit ihr war es möglich, täglich mit sechs Arbeitskräften bis zu 40 Zentner (zwei Tonnen) Lebkuchen zu produzieren. Der Gesamtumsatz mit ca. 40 Arbeitskräften betrug 1941 fast 400.000 Reichsmark. Ganz schnell machte sich jetzt der Krieg bemerkbar, fehlende Arbeitskräfte und rationierte Rohstoffe führten fast zur Schließung des Betriebes.

Infolge einer Erkrankung konnte sich Erich Richter erst 1957 wieder voll seinem Betrieb widmen. Um nach Kriegsende die dringend erforderlichen Investitionen finanzieren zu können, musste er eine staatliche Beteiligung akzeptieren. Unermüdlich kümmerte er sich darum, die Wirtschaftlichkeit seines Betriebes auf hohem Niveau zu halten. Wurden 1952 nur 200 Tonnen Ware produziert, waren es 1968 bereits 928 Tonnen. 1974 verstarb Erich Richter im Alter von 80 Jahren. Zwei Jahre zuvor war das Unternehmen zwangsverstaatlicht und mit der Pulsnitzer Honigkuchen- und Lebkuchenfabrik Gottlieb Bubnick sowie der Großröhrsdorfer Keksfabrik Freudenberg zusammengelegt worden. Einige Jahre später wurde es zum Betriebsteil Pulsnitz des Volkseigenen Betriebes Dauerbackwaren Dresden.

Die Produktion von Lebkuchen und anderen Produkten lief auch während der politischen Wende 1989/90 weiter. Es kam zur Gründung der Pulsnitzer Lebkuchenfabrik GmbH. Da sich kein finanzkräftiger Investor fand, um den Betrieb konkurrenzfähig umzubauen, bot ihn die Treuhandanstalt Anfang 1992 zum Kauf an. Noch im gleichen Jahr erwarb Dieter Frenzel mit Frau Inge und Tochter Ines die Lebkuchenfabrik, um sie als Familienunternehmen weiterzuführen. Seit 2004 liegt die Leitung des Unternehmens in den Händen von Ines Frenzel.



Neben großen Mehlsilos im Außenbereich entstanden u.a. eine neue Kühlhalle und ein großzügiger Verkaufsraum mit Café. Unter dem etwas abgewandelten Eri-Markenzeichen der Tänzerin mit dem Herz werden die Produkte deutschlandweit, aber auch in europäischen Ländern und den USA angeboten. Erwähnenswert sind auch die auf dem Gelände der Lebkuchenfabrik Frenzel stattfindenden öffentlichen Kulturveranstaltungen.

Andreas und Michael Schieblich
Pulsnitzer Heimatverein e. V.
<http://kalender.pulsnitzer-heimatverein.de>

Literaturbelege: bei den Autoren,
Fotos: Familie Foto Kahle

© Pulsnitzer Heimatverein e. V.
Veröffentlichungen, auch auszugsweise, sind nur mit Genehmigung des Pulsnitzer Heimatvereins e. V. gestattet.