frauen
/ruhr/
geschichte

Helene Pfingsten

Eine große Bimmel in der Hand, so fuhr Helene Pfingsten durch die Zechenkolonie von Friedrich-Heinrich in Lintfort. Die Frauen kamen mit Milchkannen und Milchtöpfen angelaufen, und sie füllte mit einem Litermaß die Milch für ihre Kundschaft aus einer großen Kanne ab. Schichtkäse, Butter, lose Buttermilch, Eier und Milch in Flaschen mit Gold- und Silberverschluss hatte sie in ihrem Angebot. Ihr ambulantes Geschäft fungierte auch als aktuellstes Kommunikationsmedium: Über und bei Helene Pfingsten wurden die frischesten Nachrichten ausgetauscht.

Helene Pfingsten, geborene Tomberg, stammte aus Repelen. Schon ihre Eltern verkauften an die zugezogenen Koloniefamilien Milch, Butter, Eier, Quark – Nahrungsmittel, die sie von Bauern aus dem Umland bezogen. Drei Pferdewagen besaß das elterliche Geschäft, in dem alle sechs Töchter mithalfen. 1925 machte sich Helene Tomberg selbstständig. Mit ihrem Mann baute sie das Geschäft auf und aus. Zuerst fuhr sie mit einem Fahrrad zur Kundschaft, am Lenker links eine 20-Liter Kanne, rechts eine 8-Liter Kanne. Später spannte sie einen Schäferhund vor die Karre. Dann erwarb sie ein Pferd mit großem Verkaufswagen. Helene Pfingsten machte ihren Führerschein für den 1937 angeschafften Opel mit Anhänger. 1948, mitten im Wiederaufbau, kaufte sie einen „Goliath“, ein Dreirad mit Verkaufsfläche.

Helene Pfingsten führte ein Familienunternehmen. Als die Tochter, erst 24 Jahre alt, starb, halfen Schwestern und Nichten. Das erste Nichtfamilienmitglied trat nach dem Tode des Ehemannes 1951 ins Geschäft ein: Sie war die Tochter einer Kundin aus der Kolonie. Aus einer Übergangszeit bis zur gewünschten Lehrstelle als Schneiderin von zunächst einem Jahr als Aushilfe wurden 33 Jahre. Niemand im Ort kannte den eigentlichen Namen von Anni Grotz, sie wurde als die Anni „von Pfingsten“ in eine Art Adelsstand erhoben.

Als der ambulante Verkauf von Milch behördlich verboten wurde, baute Helene Pfingsten einen Teil ihres Wohnhauses um und legte ein Kühlhaus mit einem Milchtank an. Auch musste sie sich zur Einzelhandelskauffrau zertifizieren lassen. Doch weiterhin stand sie um 5:15 Uhr in der Früh auf, holte um 6 Uhr in der Molkerei Vierquartieren Milch und Milchprodukte. Sie öffnete um 7 Uhr das Geschäft. Da in der Kolonie noch niemand Kühlschränke für längere Vorratshaltung besaß, öffneten Helene Pfingsten und Anni Grotz, verheiratete Goßens, jeden Tag das Geschäft, an Sonntagen war es von 8 Uhr bis 10 Uhr geöffnet. Nur am zweiten Weihnachts- und Osterfeiertag blieb es geschlossen. Langsam entwickelte sich das Milch- zu einem Lebensmittelgeschäft mit größerem Sortiment, so dass ein Neffe zusätzlich angestellt wurde.

Der Umgang mit dem sensiblen Lebensmittel „Milch“ erforderte sehr große Sorgfalt und Sauberkeit. So befanden sich anfangs im Keller des Hauses große Bassins aus Ziegelsteinen, in denen die Milchkannen mit Wasser gekühlt wurden. Die schweren Kannen mussten von den Frauen aufwändig mit einem speziellen Desinfektionsreiniger und einer Bürste mit heißem Wasser ausgeschrubbt und dann zweimal heiß aus- und nachgespült werden, bevor sie zum Trocknen an einen Haken kamen. Helene Pfingsten wuchtete die Milchkannen auf die jeweiligen Verkaufswagen und beförderte sie auch am Lenkrad ihres Fahrrades – eine körperlich schwere Arbeit. Im festen Verkaufsgeschäft legte sie großen Wert auf eine blitzende Theke und ständig frisch gestärkte Kittel und Schürzen, gleichsam als Garanten für Sauberkeit und Kundenorientierung.

Milch ist ein schnell verderbliches Nahrungsmittel, sie muss entweder rasch getrunken oder weiterverarbeitet werden. In den Wirtschaftsrechnungen von städtischen Arbeiterhaushalten um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert wurden als Getränke Bier, Zichorienkaffee und Wasser aufgeführt, Milch dagegen selten. Eine Untersuchung zeigte 1913, dass in vielen Hamborner Arbeiterhaushalten das Geld nicht für Milch reichte und dass stattdessen den Kleinkindern gezuckertes Zichorienwasser gegeben wurde, wenn nicht eine eigene Ziege im Garten für Milch sorgte. Sie blieb in den Industrieregionen lange ein diätisches Lebensmittel für Säuglinge, Kleinkinder, Wöchnerinnen und Kranke.

Erst mit der Einführung der Pasteurisierung, ein Verfahren zur Haltbarmachung von Milch, die bei Kühlung dann etwa drei Tage „frisch“ blieb, sowie dem Aufbau von Molkereien – in Kamp-Lintfort gab es die Molkerei Vierquartieren an

der Rheinberger-Straße – nahm der Konsum von frischer Trinkmilch auch in Städten zu. Milch gehörte zu den Grundnahrungsmitteln, für die Anfang der 1950er Jahre noch rund 46 Prozent des monatlichen Haushaltsbudgets ausgegeben wurde. 1950 trank ein 4-Personen-Arbeitnehmerhaushalt durchschnittlich 36 Liter Milch, dies entsprach in etwa dem Vorkriegsverbrauch. Von 1954 an sank der Verbrauch von Frischmilch kontinuierlich auf nur noch 27 Liter im Jahre 1963 ab, stattdessen stieg im gleichen Zeitraum der Kondensmilch-Verbrauch exorbitant, ein Zeichen für zunehmende Varietät und den Gebrauch industriell hergestellter Lebensmittel. Helene Pfingsten reagierte darauf mit der Erweiterung ihres Verkaufsangebots. Anfangs ließ sie sich die Waren liefern. Später kaufte sie einen VW-Bus, um sie selber günstiger einkaufen zu können. In den 1950er Jahren gingen (hauptsächlich) die Frauen noch jeden Tag einkaufen, morgens Milch, Brötchen und Nahrungsmittel für das Mittagsessen, nachmittags für das Abendessen. Noch besaßen kaum Familien einen Kühlschrank für die Vorratshaltung: Mit der 1953 erhobenen Forderung des Bundeswirtschaftsministers Ludwig Erhard „Ein Kühlschrank in jeden Haushalt“ wuchs die Quote auf 10 Prozent im Jahre 1955, auf 21 Prozent 1958 und auf rund 63 Prozent 1962/63.

Der Geschäftserfolg der Helene Pfingstens in der Zwischenkriegszeit, während des Krieges, der Zusammenbruchs- und Wiederaufbauzeit war eng mit den Konsumhorizonten der Arbeiterfamilien verbunden, die sie belieferte. Als sie 1982 an einer Herzerkrankung starb, übernahm ihr Neffe das Geschäft und führte es noch eine Zeitlang weiter. Doch das Zeitalter der kleinen Milch- und Lebensmittelläden, wie ihn Helene Pfingsten als Ort der Kommunikation und Versorgung auf- und ausgebaute, ist vorbei.

Dr. Uta C. Schmidt / frauen/ruhr/geschichte

Schmidt, Uta C., Helene Pfingsten, Version 1.0,
in: frauen/ruhr/geschichte, 01. 02. 2010
https://www.frauenruhrgeschichte.de/frg_biografie/helene-pfingsten/