

EISKALT – EINE KÄLTEMASCHINE FÜR DIE FISCHWIRTSCHAFT

Script des Videos



Bremerhaven ist bekannt für leckeren Fisch. Damit Fisch lange haltbar bleibt, muss man ihn kühlen. Und das war früher ein großes Problem, denn man hatte nur das Eis, das man im Winter aus den Teichen geholt hatte und das ist natürlich nach einer Weile geschmolzen. Aber vor etwa 100 Jahren hat man etwas erfunden, mit dem man künstlich Eis herstellen kann. Und das zeige ich Euch heute im Historischen Museum Bremerhaven.

Vor etwa 100 Jahren fingen die „Geestemünder Eiswerke“ an, Eis herzustellen. Dazu hatten sie eine riesige Maschinenhalle und Eishalle. Einen Teil davon könnt Ihr noch heute bei uns im Museum sehen. Dazu zählt das große Schwungrad, das einen Durchmesser von 5 Metern hat und von einem Elektromotor angetrieben wurde. Durch das Schwungrad wurden dann die anderen Teile der Maschine angetrieben. Das eigentliche Eis wurde dann nebenan in der Eishalle hergestellt.

In der Eishalle waren die Generatoren. In jedem Generator gab es eine Kühlslange, ähnlich wie Ihr sie aus Eurem Kühlschrank kennt. Und in dieser Kühlslange war Ammoniak, was übrigens ziemlich doll gestunken hat. Ammoniak sorgte dann dafür, dass das Wasser im Generator zu Eis wurde und dann hatte man eine Eisplatte. Diese Eisplatten waren ziemlich groß: 6 Meter lang, 3 Meter hoch und wogen 3 Tonnen. In der Heringssaison, wenn also Hochsaison war, benötigt man 650 Tonnen am Tag. Da waren die Männer ordentlich beschäftigt.

Zum Schluss habe ich noch eine Frage an Euch. Schätzt mal, wie oft sich dieses Schwungrad drehte, wenn die Maschine richtig in Betrieb war. Waren das pro Minute...

- a) 50 Mal
- b) 120 Mal
- c) 580 Mal

Die Lösung lautet etwa 580 Mal pro Minute.

