

Das neue Bahnhofkühlhaus in Basel

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways**

Band (Jahr): **7 (1933)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-780802>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

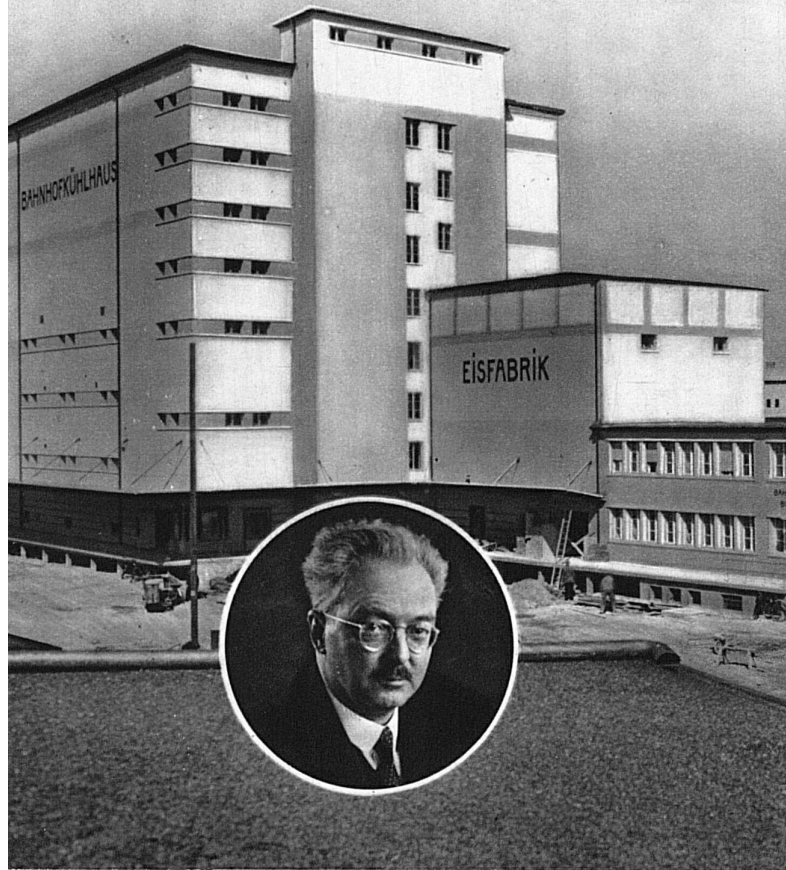
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

DAS NEUE BAHNHOFKÜHLHAUS IN BASEL



Links: Hauptansicht des Bahnhof-Kühlhauses mit Verladerampen
Im Kreis der Leiter des Unternehmens, Ingenieur Martinaglia

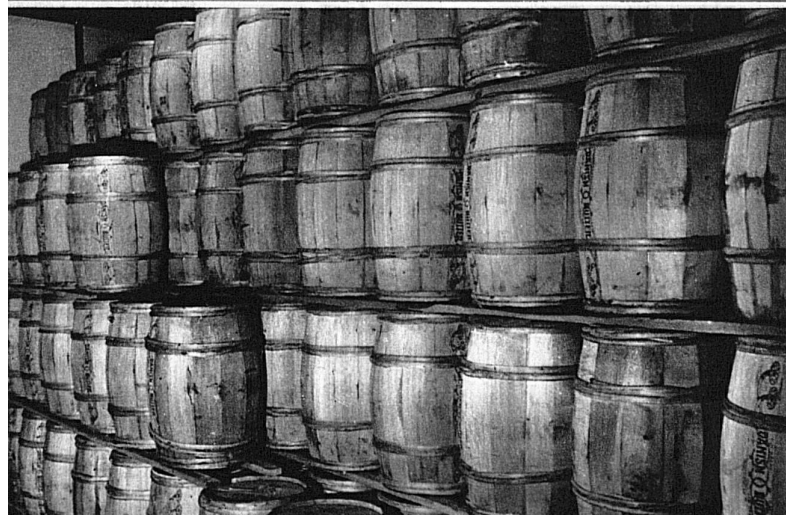
Der erste Ausbau dieser für den Platz Basel und die Nordschweiz so wichtigen Anlage ist nunmehr vollendet, und es stehen insgesamt 37 Kühlräume für die verschiedensten Verwendungszwecke zur Verfügung. In 8 grossen Kühlräumen können 10–12 000 Kisten Eier eingekühlt werden. 16 Kühlräume mit einstellbaren Temperaturen zwischen -5°C und $+5^{\circ}\text{C}$ sind für die verschiedenartigsten Lebensmittel bestimmt. 6 tiefgekühlte Gefrierräume zum Teil bis zu -15°C sind für Gefriergut für längere Lagerung vorgesehen und 6 Kühlräume für die Kühlagerung von Fischen. Im Erdgeschoss ist ein grosser Raum mit einzelverschliessbaren Zellen von 2 bis 5 m^2 Grundfläche eingerichtet worden.

Eine Eisfabrik für eine tägliche Produktion bis zu 28 Tonnen und ein der Eisfabrik angegliedertes Eisdepot mit einer Fassung von 200 Tonnen sorgen dafür, dass auch im Hochsommer immer Eis geliefert werden kann.

Das Kühlhaus ist denkbar günstig in nächster Nähe des Güterbahnhofs Wolf und der Eilgüterhalle des Personbahnhofs Basel gelegen. Es hat vorläufig im ersten Ausbau zwei eigene Anschlussgeleise, die in eine gedeckte Halle münden, von wo aus die Kühlgüter innert kürzester Zeit durch drei grosse Warenaufzüge in die Kühlräume befördert werden können. Für den Verkehr mit der Stadt sind breite Laderampen, bequem für Lastwagen erreichbar, vorhanden. Die Waren können sowohl transit, d. h. unverzollt, als auch verzollt eingelagert werden, und damit



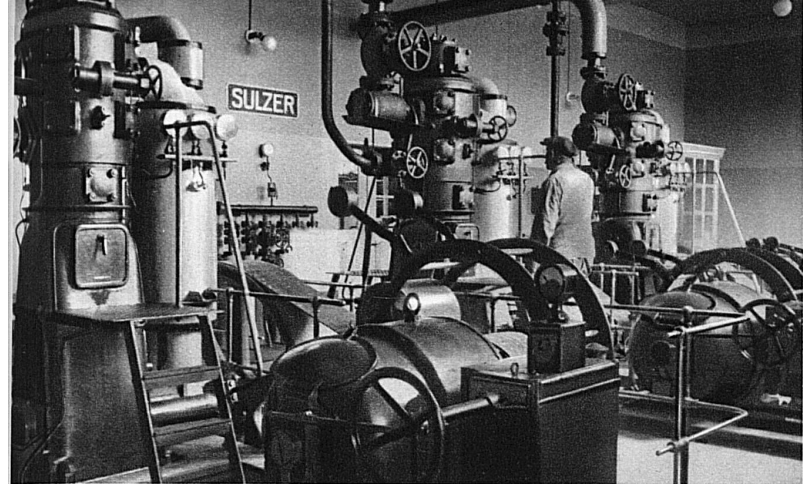
Links:
Auslieferung
von verzollten
Kühlgütern für
den Stadtbedarf
an der
Autorampe



Links:
Ein Fass-Stapel
mit tiefgekühlter
Süsstrahmbutter

Rechts:
28 000 kg
durchsichtiges
Klareis können
im Bahnhof-
Kühlhaus Basel
täglich fabri-
ziert werden



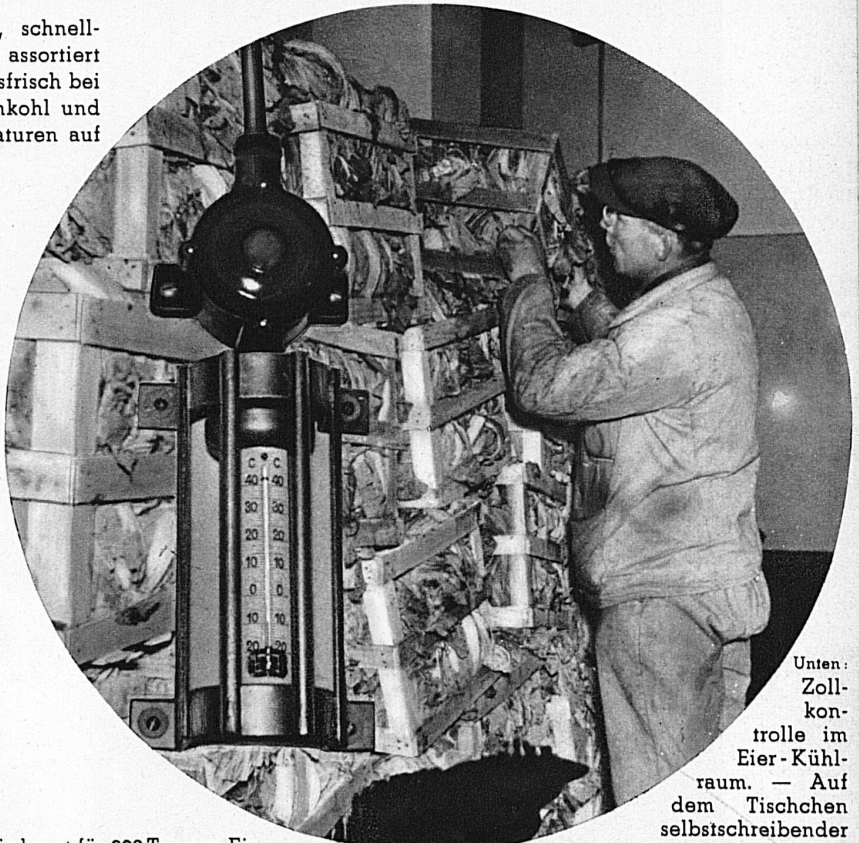


Oben: Teilansicht des Maschinensaals mit drei stehenden, schnelllaufenden Ammoniak-Kompressoren. — Oben rechts: Geflügel, assortiert und in Kisten verpackt, hält sich viele Monate lang gebrauchsfrisch bei -10° C. — Rechts: Untersuchung an kühlgelagertem Blumenkohl und elektrisches Fernthermometer, das jederzeit die Raumtemperaturen auf einem Tableau im Maschinensaal anzeigt

alle Zollmanipulationen schnellstens erledigt werden können, ist ein eigenes Zollbureau angegliedert.

Die kühltechnischen Einrichtungen wurden durch die Firma Sulzer in Winterthur projektiert und ausgeführt. Als Kältemedium wurde Ammoniak gewählt, das sich bis jetzt in vielen mittlern und grossen Kühlanlagen am besten bewährt hat. Maschinen, Apparate und Leitungen sind so gewählt worden, dass bei allen möglichen Betriebsstörungen immer eine genügende Reserve vorhanden ist. Die Kühleinrichtung besteht, wie bei jeder Grosskühlanlage, aus den Kompressoren und ihren Antriebsmotoren, den Kondensatoren für die Verflüssigung des durch die Kompressoren verdichteten Ammoniaks, den Verdampfern, dem Soleleitungsnetz mit entsprechenden Pumpen, den eigentlichen Kühlern in den Kühlräumen und den Ventilationseinrichtungen.

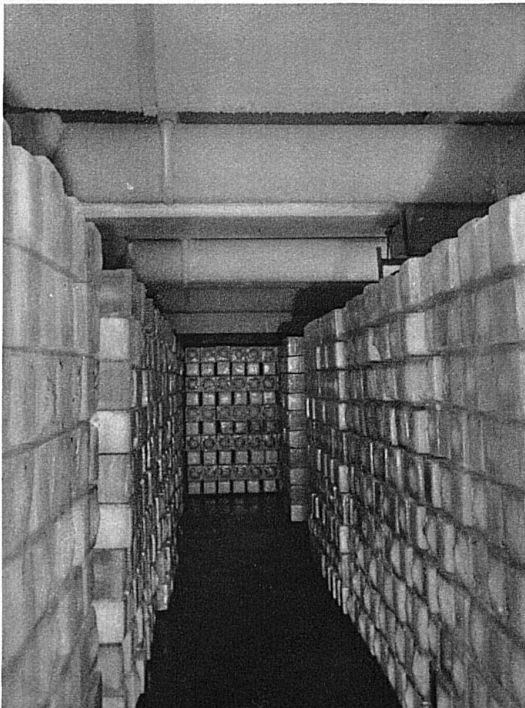
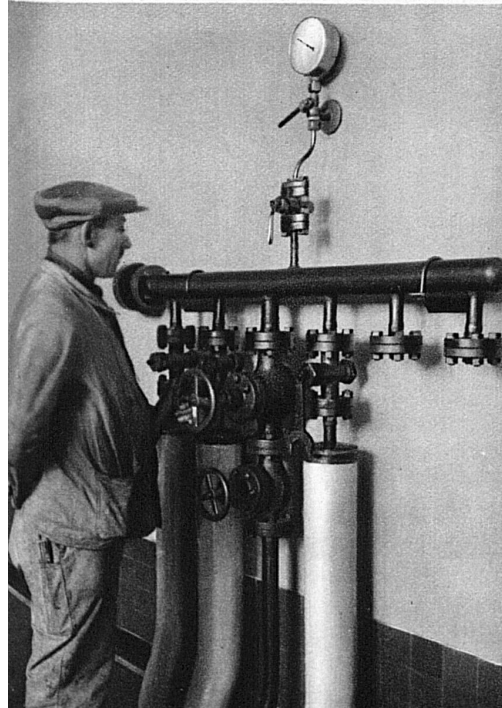
Fortsetzung auf Seite 35



Unten: Zollkontrolle im Eier-Kühlraum. — Auf dem Tischchen selbstschreibender Feuchtigkeitsmesser

Zwischen-Regulierstation für den Ammoniakfluss

Tiefgekühltes Eisdepot für 200 Tonnen Eis



DAS NEUE BAHNHOFKÜHLHAUS IN BASEL

Schluss von Seite 33

Jeder der drei schnelllaufenden Kompressoren leistet bei normalen Verflüssigungs- und Verdampfungstemperaturen 170 000 Kalorien pro Stunde.

Um die notwendigen Wassermengen von 100 m³ pro Stunde aufzubringen, wurde am Grundwasserstrom der Birs ein Pumpenhaus mit vier Grundwasserbrunnen erstellt, wo zwei Pumpen für kontinuierlichen Betrieb sorgen.

In den einzelnen Kühlräumen selbst sind mit Ausnahme derjenigen für Eier und für Fische doppelte Kühler eingebaut, und zwar eine innere Kühlung durch sogenannte Soledeckenakkumulatoren und eine Ventilationskühlung durch Trockenluftkühler. Mit Schraubenventilatoren und entsprechenden Luftkanälen wird die in den Kühlräumen aufgewärmte Luft immer wieder gekühlt zurückgesandt. Entsprechende Einrichtungen sorgen dafür, dass auch nach Bedarf frische Luft in die einzelnen Kühlräume eingesaugt werden kann. Diese Anordnung der doppelten Kühlung durch Deckensolerohre und Trockenluftkühler erlaubt nicht nur sehr rasch jeden Kühlraum auf die gewünschte Kühltemperatur herunter zu bringen, sondern auch den für jedes Kühlgut zweckmässigen Luftfeuchtigkeitsgrad einzustellen und zu regulieren.

Eine neuartige Einrichtung zeigen die Eiräume, wo die gekühlte Luft durch entsprechend dimensionierte Schlitze von oben regenartig über den ganzen Raum nach unten strömt und unten durch Schlitze wieder zu den Kühlern abfließt. Diese Anordnung erlaubt eine gründliche Durchflutung der gelagerten Eier mit kalter Luft und eine gute Regulierung der Luftfeuchtigkeit, wodurch die Dauer der Lagermöglichkeit erhöht und die Bildung von Sporen und Bakterien auf der Eioberfläche verunmöglicht wird.

Als weitere Einrichtung ist noch eine Ozonanlage zu erwähnen, die durch ein entsprechendes Leitungsnetz jeden einzelnen Kühlraum mit Ozon zu speisen vermag. Die Ozonifizierung der Kühlraumluft hat den Zweck, auftretende schädliche Gerüche zu vernichten, so dass z. B. bei einem Wechsel des Kühlgutes der betreffende Kühlraum sofort von dem Geruch des vorher gelagerten Gutes befreit wird.

Die Eisfabrikationseinrichtung erzeugt Stangeneis in normalen Blöcken von 25 kg Gewicht. Es kann Matteis und Klareis erzeugt werden. Klareis, d. h. durchsichtiges Eis, entsteht, wenn das zur Verwendung gelangende Trinkwasser von der im Wasser enthaltenen Luft befreit wird. Dies geschieht dadurch, dass in jede einzelne Eiszelle ein mechanisch bewegter Rüttelstab eingesetzt wird, der das Wasser in leichte Bewegung setzt, damit die Luftbläschen entweichen können. Klareis wird besonders in den Hotels zur Beigabe von Getränken verwendet. Es sind insgesamt 810 Eiszellen vorhanden, worin 20 bis 28 Tonnen Eis, d. h. 800 bis 1100 Eisblöcke pro Tag fabriziert werden können.

Um eine dauernde exakte Kontrolle aller Raumtemperaturen zu gewährleisten, ist eine Fernthermometer-

anlage erstellt worden, die erlaubt, jederzeit die Temperatur in jedem einzelnen Kühlraum auf einem Fernthermometertableau im Maschinensaal durch einen entsprechenden Wähler sofort abzulesen. Auch sind zwei Ferntemperaturschreiber eingebaut, die insgesamt 12 Temperaturen auf Diagramme aufzeichnen, so dass man durch entsprechendes Einschalten die Temperaturkurve irgendeines Raumes auf beliebige Zeit graphisch erfassen kann. Diese genaue Aufzeichnung der Temperaturen erlaubt eine ebenso genaue Regulierung jeder Raumtemperatur, da man bei den geringsten Temperaturentschlüssen sofort die Reguliereinrichtung für die Erhaltung der notwendigen Temperatur in Bewegung setzen kann. Die Messung der Luftfeuchtigkeit in den einzelnen Räumen erfolgt durch örtlich aufgestellte Luftfeuchtigkeitsmesser nach dem Haarhygrometer-Prinzip, die den Verlauf der relativen Feuchtigkeit auf Registrierstreifen aufzeichnen.

Das Basler Kühlhaus hat sehr wichtige Funktionen der Vorratswirtschaft zu erfüllen. Es bietet die Möglichkeit, die vom Ausland bezogenen Lebensmittel zweckmässig und in richtiger Temperatur solange zu lagern, bis der innere Markt für diese Lebensmittel aufnahmefähig ist. Unter diesem Gesichtspunkt können eingelagert werden: Fleisch in gepökelter und geräucherter Ware, Frischfleisch und Gefrierfleisch (hauptsächlich Gefrierzungen), Würstdärme, Fische in Eis verpackt, gefrorene Meerfische, Kaviar, Austern, glacierte Lachse, Heringe in Tonnen und Kisten, Frischeier und entschaltete, tiefgefrorene Eier für spezielle Konditoreizwecke, Wild und Geflügel, die ohne Kältelagerung sonst nur in der Jagdzeit erhältlich wären, Butter, Rahm, und Weichkäse.

Im weitern bietet das Kühlhaus in Basel die Möglichkeit, in- und ausländische Bodenprodukte sofort nach der Ernte einzulagern, um sie dann in die einzelnen Zentren zu verteilen, sobald Bedarf vorhanden ist. So kann die Saison gestreckt werden, und der Produktions-Uberschuss bleibt vor dem Verderben bewahrt.

An Gemüsen lassen sich hauptsächlich Blumenkohl, Weisskohl, und Zwiebeln sehr lang aufbewahren. Weniger lange Kühllagerzeit vertragen Salat, Spargeln, während wiederum konserviertes Gemüse unbeschränkt erhalten werden kann. Früchte, wie Weintrauben, Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Tomaten lassen sich, wenn sie sofort nach der Ernte eingelagert werden, manchmal monatelang einwandfrei frisch und saftig, d. h. auch für den Verkauf vollwertig erhalten; Orangen und Zitronen können bis im Herbst frisch erhalten werden.

Ausser diesen Lebensmitteln werden aber auch Importbiere gelagert. Ein wichtiges Kühllagergut sind auch Schnittblumen, speziell Nelken, Flieder und Rosen, aber auch Tulpenzwiebeln werden öfters monatelang in geeigneter Temperatur frisch gehalten. Ferner können fertig gearbeitete Kürschnerwaren (Pelze und Pelzmäntel) den Sommer über in Kühltemperatur so aufbewahrt werden, dass die Motten den Pelz nicht angreifen, und durch

geeignete Einstellung des Feuchtigkeitsgehaltes der Luft bleiben die Pelzwaren geschmeidig und glänzend.

Jede dieser Kategorie Lebensmittel und Kühlgüter verlangt manchmal auch je nach der Dauer der Lagerung eine speziell angepasste Temperatur und eine genaue Einhaltung der Luftfeuchtigkeit im Raum.

Einzelne Lebensmittel verlangen starken Luftwechsel und ständige Ventilation, andere wiederum dürfen nur in absolut ruhender Luft gelagert werden, damit z. B. das zu schnelle Austrocknen und der Gewichtsverlust, der sich natürlich beim spätern Verkauf in der Rentabilität auswirkt, verhindert wird.

Ein Kühlhaus in einem grossen Verbrauchszentrum erfüllt somit einen eminenten volkswirtschaftlichen

Zweck, da nicht nur viele Lebensmittel, die ohne Kühlung Lagerung dem Verderben ausgesetzt wären, erhalten bleiben, sondern auch zu billigen Preisen ausserhalb der Saison verkauft werden können. Richtige Vorratswirtschaft ist daher ein wichtiger Zweig der Volkswirtschaft überhaupt, und je mehr die Benützung von Kühlhäusern gefördert wird, um so geringer werden die Preisschwankungen im Lebensmittelgewerbe.

Die ganze kühltechnische Einrichtung des Basler Bahnhof-Kühlhauses ist sowohl in elektrischer wie in mechanischer Beziehung nach den neuesten Errungenschaften der Technik erbaut, so dass der Neubau als eine der modernsten Anlagen in Europa angesehen werden kann.

Bernisches Kantonal-Musikfest 1933 in Burgdorf

Burgdorf, die alte Zähringerstadt, wird in den Tagen des 20. und 21. Mai von lautem Trompetengeschmetter erfüllt sein. Aus allen Gauen des grossen Kantons Bern treffen sich gegen 70 Musikgesellschaften mit 2500 Musikern in Burgdorf zu friedlichem Wettkampf.

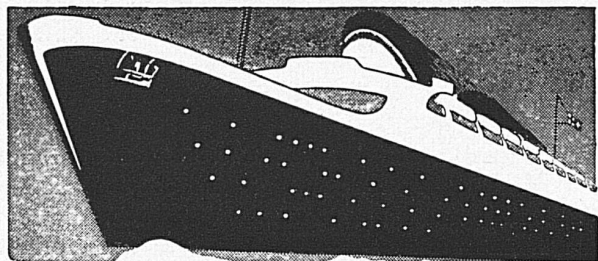
Gewiss werden sich mit ihnen auch zahlreiche Musikfreunde von fern und nah einstellen; denn diese Art Volksmusik ist jedem Schweizer ans Herz gewachsen.

Wenn dann am Sonntagnachmittag des 21. Mai an der Emme drunten auf dem Platz vor der neuen Markthalle, die als geräumiges Festlokal dient, die Weise des alten Berner marsches — an diesem Fest erstmals in neuer Fassung dar-

geboten — von den Tausenden von Musikern im Massenchor geblasen, machtvoll zu den Schlossfelsen und den waldgekrönten trutzigen Flühen empordröhnt, dann werden die Herzen der Scharen von Zuhörern in hellaufloderndem vaterländischen Gefühl höher schlagen!

Es lohnt sich auch sonst, der materischen Feststadt einen Besuch abzustatten; denn Burgdorf bietet eines der prächtigsten Landschaftsbilder im Berner Lande. Die guten Eisenbahnverbindungen nach allen Richtungen erleichtern den Besuch der Feststadt, mit dem sich ein Ausflug in das im ersten Frühlingsgrün prangende Emmental verbinden lässt.

Dr. M. W.



ITALIAN LINE

Nächste Abfahrten:

Nordamerika

(über die wundervolle Südroute)

Saturnia 6. Mai (ab Triest)

Roma 12. Mai (ab Genua)

Conte di

Savoia

16. Mai (ab Genua)

Augustus

19. Mai (ab Genua)

Südamerika

Neptunia 18. Mai (ab Triest)

Duilio 25. Mai (ab Genua)

Principessa Maria

10. Juni (ab Genua)

Zentralamerika

Orazio 15. Mai (ab Genua)

Australien

Viminale

27. Juni (ab Genua)

Behördlich patentierte Generalagentur für Passage u. Auswanderung
„SCHWEIZ-ITALIEN“ AG., Sit in Zürich, Bahnhofstrasse 80
 Platzbelegung auch durch sämtliche patentierten Reisebureaux

Heller-Bucher
Hoch-u. Tiefbau
 Lieferanten der SBB
BERN

LES AVANTS

sur Montreux, alt. 1000 m

GRAND HOTEL

Séjour idéal pour familles. Centre de sports et d'excursions. Cure d'air, de soleil et de repos. Tennis, Pêche à la truite, Garage, Orchestre. Splendides champs de narcisses en mai et juin, etc.
 Pension depuis fr. 12.- Dir. A. Schmid