



Seit 2003 wird die Veranstaltung „Route der Industriekultur“ jährlich durch die „Kultur-Region Frankfurt Rhein-Main“ durchgeführt, so auch 2007 vom 16. bis 19. August. In diesen Tagen dreht sich zwischen Miltenberg am Main und Bingen am Rhein alles um das The-

ma Industriekultur unter dem Schwerpunktthema „Essen und Trinken – Nahrungsmittel“. An über 100 Orten wurde das industriekulturelle Erbe der Region Frankfurt / Rhein-Main wieder ins Bewusstsein gebracht und zugänglich gemacht. Aufgrund des diesjährigen

Schwerpunkts wurde auch der HKK (Verein Historische Kälte- und Klimatechnik e.V., www.vhkk.org) angesprochen. Bei zwei Veranstaltungen war dann auch der HKK mit im Boot:

Am 16. August hat der HKK eine Maschinenkombination bestehend aus einer zweistufigen Dampfmaschine (Fabrikat C. Kuhn, Baujahr 1925) mit einer Leistung von ca. 200 PS und zwei liegenden, offenen, einstufigen, doppelwirkenden Verdichtern (System Linde / C. Kuhn) mit einer Kälteleistung von 500 000 kcal/h bei $-10^{\circ}\text{C} / 25^{\circ}\text{C}$ vorgestellt und die Funktion erklärt. Die Maschine war bis 1980 in den Cassella-Werken in Frankfurt/Fechenheim als Standby-

Maschine eingesetzt. Früher produzierte sie täglich 79 500 kg Eis bei einer Gefrierzeit von 16 Stunden (siehe Bild).

Am 18. August wurde bei einer Veranstaltung im Frigotheum des HKK in Maintal die Entwicklung der Kältetechnik erläutert und anschließend eine Führung im Frigotheum durchgeführt. Die Veranstaltungen sollten der Information über die verschiedenen Methoden der Nahrungsmittelfrischhaltung (chemische und physikalische Methoden über Natureis bis zur künstlichen Erzeugung von Eis) dienen. Sogar die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung berichtete über diese Ereignisse (Autor: Herbert Kaulbach).