



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

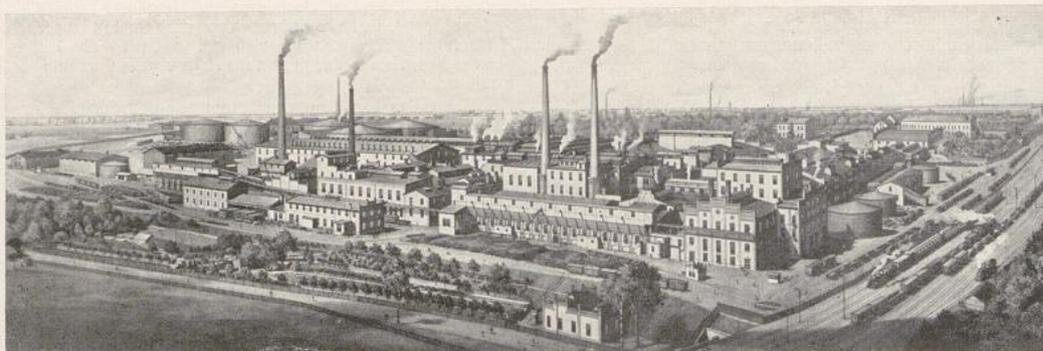
Hildesheim

Koehler, Johannes

Berlin-Halensee, 1926

Zucker-Raffinerie Hildesheim, G. m. b. H., Hildesheim

[urn:nbn:de:hbz:466:1-94684](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-94684)



ZUCKER-RAFFINERIE HILDESHEIM

G. M. B. H.

HILDESHEIM

Die Zucker-Raffinerie Hildesheim, G. m. b. H., Hildesheim, wurde im Jahre 1882 von einer Anzahl Rohzuckerfabriken der nächsten und weiteren Umgebung Hildesheim im Verein mit der Dessauer Zucker-Raffinerie in Dessau gegründet. Bereits im Jahre 1883 konnte der Betrieb aufgenommen werden, der bald einen großen Aufschwung nahm. Die Fabrikation erstreckte sich auf die Entzuckerung der Melassen nach dem Strontianverfahren, das bereits in Dessau große Erfolge erzielt hatte. Die Melasse ist bekanntlich ein Restprodukt der Zuckerfabrikation, welches infolge seines hohen Gehaltes an Nicht-Zucker nicht mehr zum Kristallisieren zu bringen ist und wegen seines Geruches und Geschmackes ohne besondere Umarbeitung als Nahrungs- und Genußmittel nicht zu verwenden ist. Bis zur Einführung der Entzuckerung wurden die in der Melasse enthaltenen, aber nicht gewinnbaren Zuckerbestandteile, die bis zu 50 Prozent der Substanz betragen und durchaus unveränderten Zucker von gleicher Eigenschaft und Qualität wie die

anderen Zuckersäfte darstellen, fast ausschließlich zur Spiritusfabrikation verwendet. Diese Verwendung war durchaus ungenügend, indem wertvolle Bestandteile der Melasse unverwertet blieben.

Die erforderlichen Strontianerze wurden zunächst durch Aufschließung großer Lager von Strontianit (kohlen-saurer Strontian) in Westfalen gewonnen. Später bot das aus England und Sizilien eingeführte Cölestin (schwefelsaurer Strontian), welches auf Strontium-Carbonat umgearbeitet wurde, Ersatz.

In der ersten Zeit wurde in Hildesheim lediglich Melasse auf Verbrauchszucker verarbeitet, späterhin kam die Fabrikation von Speisesyrup hinzu. Auch die Weiterverarbeitung der gewonnenen Schlempen wurde auf dem Wege der Vergasung hier vorgenommen. Die letztere wurde ein wesentlicher Bestandteil der Entzuckerung, mußte aber schließlich von Hildesheim abgezweigt werden und ist in den letzten Jahren in Gemeinschaftsarbeit mit drei anderen Entzuckerungsanstalten in Taucha

bei Leipzig durchgeführt worden, woselbst Schlempekohle, Cyan und andere chemische Produkte gewonnen wurden.

Einen Ueberblick über die Entwicklung des Werkes geben nachstehende Zahlen:

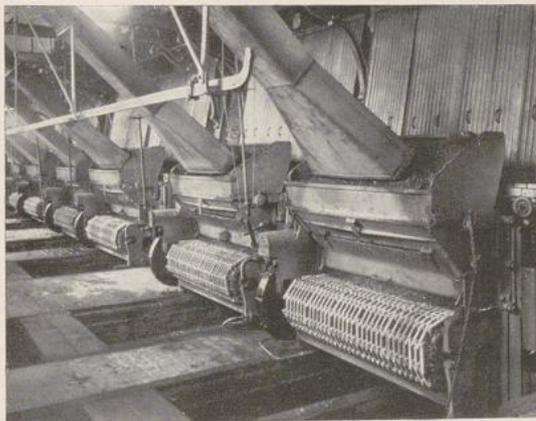
Es wurden verarbeitet auf Verbrauchszucker im Jahre:

1884	150 404	Doppelzentner	Melasse
1893	358 460	" "	" "
1903	546 985	" "	" "
1913	580 496	" "	" "

Außerdem wurden im Jahre 1913 etwa 40 000 Doppelzentner Rohzucker mitverarbeitet. Die Erzeugung betrug im Jahre 1913: ca. 300 000 Doppelzentner Raffinaden, ca. 20 000 Doppelzentner Speisesyrup, außerdem wurden ca. 46 000 Doppelzentner Restmelasse gewonnen. Die



Kesselhaus I Phot. Bödeker



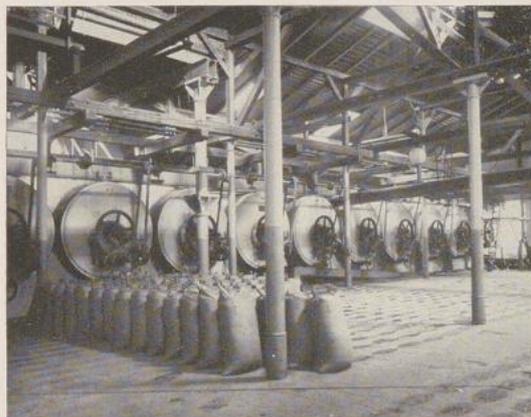
Kesselhaus II Phot. Bödeker

Arbeiter und Angestelltenzahl betrug an diesem Zeitpunkt etwa 700 Personen.

Diese aufsteigende Entwicklung des Werkes wurde jäh durch den Weltkrieg unterbrochen. Als die Aussichten auf Beendigung des großen Ringens immer mehr abnahmen und zwecks Durchhaltung der Volksernährung sich eine Einteilung der vorhandenen Rohstoffe und Lebensmittel notwendig machte, wurde ein allgemeines Verbot der Entzuckerung der Melasse erlassen, um dieselbe als Futtermittel zu verwerten. Am 15. Februar 1915 mußte deshalb auf behördliche Anordnung der Entzuckerungsbetrieb eingestellt werden und ist seit dieser Zeit noch nicht wieder aufgenommen worden.

Nach Beendigung des Krieges wandte sich die Fabrik der Verarbeitung von Rohzucker zu. Der sich notwendig

machenden Umstellung des Betriebes auf die Rohzucker-Raffination stellten sich namentlich in den Jahren der Zucker-Zwangswirtschaft manche Schwierigkeiten entgegen. Trotzdem ist es gelungen, die erforderlichen Umbauten und baulichen wie maschinellen Veränderungen durchzuführen und das Werk der veränderten Arbeitsweise anzupassen. Heute gelangen etwa 1 Million Zentner Rohzucker zur Verarbeitung. Es werden gewonnen alle Sorten Raffinaden, Melis, Kristallzucker. Das Absatzgebiet hierfür erstreckt sich nicht nur auf das Inland, sondern in weitem Maße auch auf das Ausland, wohin ganz bedeutende Mengen geliefert werden; namentlich kommen hierfür in Betracht: England, Schweiz, Finnland und die skandinavischen Länder.



Maischen-Station Phot. Bödeker