

Vom Kessel bis zur Eismaschine

Richard Heike stellte in seiner „Eisengiesserei und Kesselschmiede“ Produkte für die Nahrungsmittelindustrie her – die Nachfrage war groß » Von Prof. Klaus Dettmer (BBWA)

Als sich Richard Heike im Jahr 1903 entschloss, eine eigene Firma in der Neuen Friedrichstraße 37 in Berlin zu gründen, hatte er bereits zehn Jahre Erfahrung in der Maschinenbaubranche in der heimatischen Braunschweiger Karges-Hammer AG gesammelt. Seine Firma spezialisierte sich auf Apparate für die Nahrungsmittelindustrie.

Dabei gab es verschiedene Faktoren, die seinen Entschluss begünstigten, darunter die Eröffnung eines städtischen Vieh- und Schlachthofes 1881 in Lichtenberg. Bisher war die Fleischbearbeitung im handwerklichen Rahmen erfolgt, für die Kadaver- und Abfallbeseitigung sorgten Abdecker. Die Tierhäute waren der Rohstoff

zur Lederherstellung in Gerbereien. Aus Knochen wurden Hornmehl als Dünger und Futtermittel, Knochenfett, Leim und Knochenasche und -kohle als Adsorptionsmittel gewonnen. Fleisch, das wegen mangelnder Kühlmittel beschränkt

haltbar war, konnte nur zum unmittelbaren Verzehr verkauft werden. Fleisch- und Wurstwarenfabriken wendeten zur langfristigen Haltbarkeit traditionelle Konservierungsmethoden an, wie etwa Räuchern, Pökeln und Trocknung – bis 1810 von Nicolas Appert die Glaseinweckflasche erfunden wurde. Dieses Verfahren hat sich im häuslichen Einweckglas bis heute gehalten.

Die Weiterentwicklung zur Konservendose aus Blech nahm der Engländer Peter Durand vor, Bryan Donkin und John

Hall eröffneten dann 1813 die erste Konservenfabrik.

Sowohl für Fleischfabriken als auch für Fettgewinnung, Margarineherstellung und Verpackungen stellte die Firma Heike Kessel, Kirne – das sind Mischwerke –, Druckkühler, Eismaschinen und Ausrüstungen bereit. Durch das Verzinnen wurden Weißbleche gegen Korrosion geschützt und für Lebensmittel verwendbar. Lötbarkeit war Voraussetzung für einen luftdichten Verschluss durch Bördelungsmaschinen. Ähnliche Prozesse der Oberflächenbearbeitung waren der Überzug von Blechen mit einer Glasschicht (Emaillierung) und die Vernickelung, mit der Bleche poliert und für dekorative Verzierungen vorbereitet werden konnten. Wegen der hohen Nachfrage erwarb Heike die Firma Scheffel & Schiel und suchte nach einem neuen Firmengelände, das er 1911 in der Freienwalder Str. 17-19 in Hohenschönhausen fand.

Während der Weltkriege war Heike Lieferant von Heeres-Konservenfabriken für das Deutsche Reich und die Achsenmächte. Im so genannten Kohlrübenwinter 1916/17 versorgte er die Belegschaft seiner Fabrik von firmeneigenen landwirtschaftlichen Anbauflächen. Heikes Produkte wurden aber auch in Friedenszeiten benötigt. Doch schon 1939 stand der Heeresbedarf wieder im Vordergrund. Am 23. April 1945 starb Richard Heike. Seine Firma wurde von der Roten Armee beschlagnahmt und liquidiert.



Maschinenbauer:
Richard Heike



Der Briefbogen aus dem Jahr 1926 war mit dem neuen Werksgelände in Hohenschönhausen bedruckt – und mit dem Namenszug in Fabrikrauch-Optik

FOTOS: BBWA