

Text: Jean-André Stammet

De Frigo vu fréier: den Äiskeller

A wat ass en Äiskeller?

Datt mir haut einfach an de Frigo gräifen an eppes eraushuelen ass jo normal. Mee virun nach net allze laanger Zäit war e Frigo näischt Alldeeglech. Nach bis wäit an d'zwanzegst Joerhonnert goufen et vill Leit, déi keen haten an d'lessen an d'Gedrénks am Keller, am Schiet, an enger Spënnchen oder esouguer ënner dem Buedem versuert hunn, fir datt se net vill ze séier verduerwe sinn.

Net nëmmen d'Privatleit haten dee Problem, mä och d'Betribler, wéi Brauereien an all déi, déi mat Liewesméttel, déi séier verdierwen, geschafft hunn oder se transportéiert hunn, mee och d'Garnisounszaldoten, esou wéi d'Doktere fir chirurgesch Agrëffer kënnen duerchzeféieren.

Éier d'Industriezäitalter et erlaabt huet, Maschinen unzedreiwten, déi z. B. iwwer Kompressere konnte killen, goufen et Äiskellere. Et ginn nach vill Plazen am Land, wou een Iwwerreschter dovu gesäit a besonnesch do, wou ë. a. Brauereien usäseg waren. Dës Äiskellere goufe meeschtens an de Fiels gehaen oder am Schiet ënner engem décke Buedemhiwwel esou gebaut, datt d'Sonn se net konnt errechen an doduerch opwiermen.

Nach bis an d'Fofzegerjore goufen d'Caféen z. B. mat Äisstaange vun de Brauereie beliwwert, fir d'Béierfässer am Keller kal ze halen an dann e gudde séffegen Humpe kënnen ze zapen.

D'Äis, e Luxusartikel

D'Äis woussten ë. a. d'Griichen an d'Réimer schonn ze schätzen, mee nom Verfall vum Réimesche Räich koum et aus der Moud, bis am 16. Jht. dat killt Element op den europäeschen Häff, bei de Gutthären, dem Klerus a soss räiche Bierger nees beléift ginn ass.

D'Äis war rar an doduerch extreem deier. Dëst lukratiivt Geschäft wollte sech verschiddener net

entgoe loosse. Plazen, déi a Géigende louchen, wou et gefruer ass, waren natierlech déi éischt, déi dovu profitéiert hunn. Et gi Berichter, an deenen et heescht, d'Leit hätte sech zerklappt, wann den Transport vum Äis an déi grouss Stied komm ass! Ee Kilo Äis war alt eng Zäit esou deier ewéi de Weess, oder nach méi deier ewéi de Wäin, dee sollt domat gekillt ginn!



D'Notzung vum Äis

D'Äis gouf haaptsächlech benotzt fir d'Gedrénks kalzestellen, fir Glacen a Sorbeten ze maachen, an der Mëllechwirtschaft, fir d'Konservéierung vum Flesch an den Transport an d'Schluethaiser, mee och ganz vill an der Chirurgie.

Béier kann een net bei héijen Temperaturen hierstellen (ënnergäerege Béier), a waarm Wanteren, ouni Äis ze hunn, wiere fir d'Brauer eng Katastroph gewiescht. D'Lagerung vum frësch produzéierte Béier konnt och nëmme bei déiwen Temperature geschéien, soss wier de Béier ongenéissbar ginn.

D'Produktioun vum Äis

D'Äis huet een a Weieren (z. B. an de Beetebuerger Weieren oder dem Bresseurs-Weier), Séien oder Basenge gebrach, nodeem déi a grouse Wanterperioden zougefruer waren. Et gouf mat Picken, Seeën oder Maschinne gebrach oder geschnidden, opgelueden an an deen nooste Keller bruecht. Mat speziellen Zaangen a Krep ass et ugepak ginn.

De Wanter war also d'Zäit, wou een d'Äiskelleren opgefëllt huet.



Eng Äiszaang

© Yves Claude

War de Wanter net kal genuch, huet ee missen d'Äis importéieren. Norwege war deemools ee vun de gréissten Äisexporteuren an Europa. Antwerpen an Hamburg waren z. B. Dréischeiwe fir d'Verdeelung.

D'Formen an d'Struktur vun de Kelleren

All Plaz, déi am Schiet a kill war, huet gepasst. D'Form konnt en Tuerm sinn, deen zu 2/3 am Buedem louch, oder e richtege verwëllefte Keller am Hang vun engem Bierg.

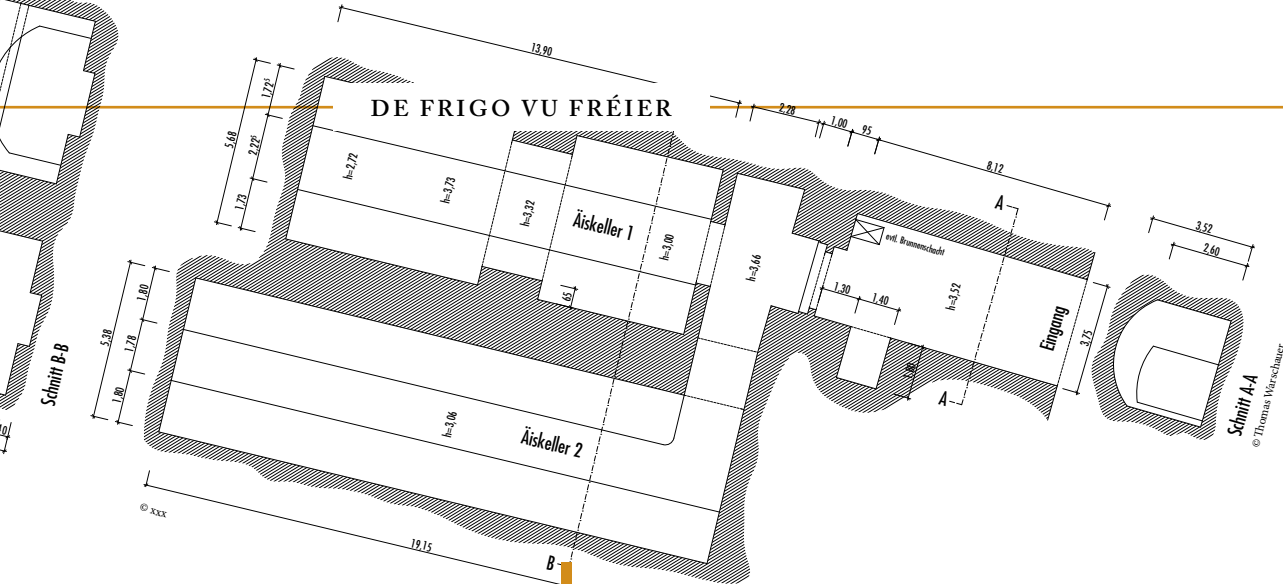
D'Dieren an d'Fënsteren hu missen hermeetesch ofgerigelt kënnen ginn. Eier de Keller gefëllt ginn ass, huet misse gelëft an ofgekillt ginn, fir datt d'Fiichtegkeet an d'Hëtzt esou gutt ewéi méiglech konnte verdriwwe ginn. Wat de Keller méi grouss a voll gestoppt mat Äis war, wat et sech méi laang gehalen huet. Speziellt Isoléiermaterial gouf benotzt fir d'Temperatur tëschent 0 a 6 Grad kënnen ze halen.

Et war eng reegelrecht Wëssenschaft, an an der Fachliteratur fënnt ee sëlleg Bicher iwwe de Bau vun esou Kelleren.



Den Äiskeller an der Hiel am Pafendall.

© Claudine Besselier



Äiskeller an der Hiel gezeichnet vum Thomas Warschauer.



An d'Äis op der Schëller...

Foto: Theo Mey 1959 / © Bibliothèque de la Ville de Luxembourg

D'Liwwere vum Äis

De Summer war natierlech déi Zäit, wou de Bedarf am gréisste war. Da goufen d'Kellere opge-
maach an d'Äis fir den (Nuets-)Transport virbereet. Mat Säck, Decken oder Stréi goufen d'Stecker géint d'Hëtzt geschützt. Beim Liwweren huet et geheescht, den éischten ass vir! Et war och eng grouss Erausforderung, well wat den Transport jo méi laang gedauert huet, wat d'Äis éischer geschmolt ass, a kee Su méi wäert war!

D'Enn vun den Äiskellere

Mam Erfanne vun de Killmaschinnen am 19. Jh. duerch Ingenieure wéi de Carl von Linde oder de Ferdinand Philippe Edouard Carré, gouf lues a lues d'Enn vun dese Kellere agelaut. D'Keelt konnt vun elo un industriell hiergestallt ginn an domat och d'Produktioun vum Äis. Eréischt 1920 fënnt een déi éischt Haushaltskillschief an den USA an et huet bis nom 2. Weltkrich gedauert, bis de Frigo de Wee an Europa fonnt huet.

Den Numm Frigidaire ass den Numm vun enger Mark, mee huet sech als Generique fir e Killschaf ze bezeichnen, duerchgesat.

Eng nei Destinatioun?

A verschidde Länner sinn nach e puer Kellere erhale bliwwen. Déi eng gi fir d'Fliegermaas als Iwwerwinterungsquartéier benotzt, anerer goufen einfach restauréiert als Zäitzeien, anerer fir d'Champignonszucht adaptéiert, als Bistro ëmgebaut, als Musée iwwer d'Äiskellere ëmfunktionéiert oder als Installatiounen fir Kënschtler benotzt.

En interessanten Äiskeller am Pafendall

An der Hiel am Pafendall läit haut nach en Äiskeller verstoppt, deen interessant ass, well e vläicht vun de Garnisonstruppen fir hir eegen Zwecker gebaut gouf a spéider vun de Brauereien aus dem Dällchen an aus der Ëmgéigend benotzt ginn ass.



Vun den Dimensiounen hier huet en 230 m² Fläch an zwou parallel Galerien, déi eng Längt vu 14, resp. 19 Meter, hunn. De ganze Bau kënn op eng Gesamtlängt vun ca. 30 Meter. Zum gréissten Deel an de Sandstee gehaen, weist e sëlleg Egenaarten op wéi eng riseg Entrée mat 2 groussen Nischen, Drainagelächer, en 3 Meter déiwe Schacht, e Kamäin, e Kanal, an all Galerie riets a lénks 2 Ofleerampen, fir Äis an/oder Fässer, vun ongeféier 130 m² an eng Rei hëlze Réier, vun deenen den Zweck net ëmmer kloer ass.

Wéi geet et virun ?

Et wier ubruecht, en Inventaire vun deene puer Kellere ze erstellen, déi nach bestinn. Hei hu mir et mat engem historeschen an industrielle Patrimoine ze dinn, deen der Mënscheet et erlaabt huet, méi gesond ze liewen, andeem een d'lesswueren konnt konservéieren an och emol konnt gemittlech Stonne geselleg bei engem Patt verbréngen.

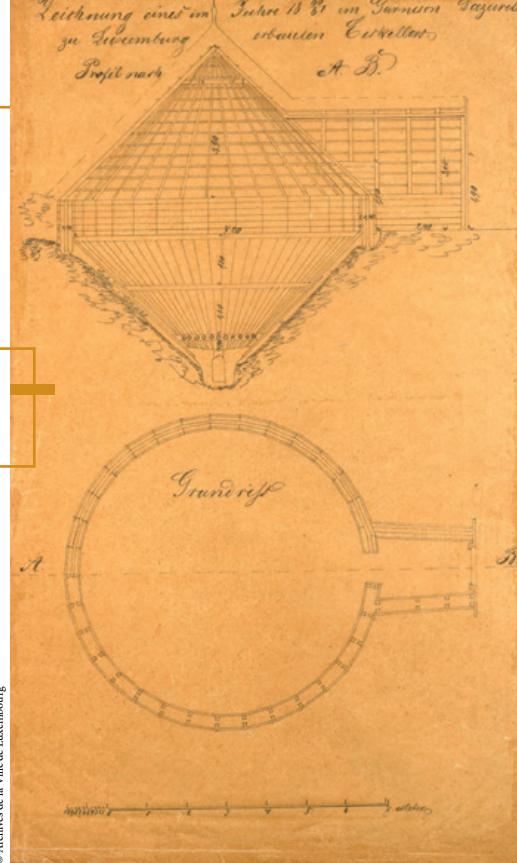
En 2. Äiskeller gouf et am Descherwee (haut rue St. Mathieu), deen eventuell nach ënner dem Buedem erhalen an nëmme zougetippt ginn ass.

Neierdénks kënn den Ur-Äiskeller an enger moderner an ekologescher Form nees op, doduerch, datt verschidde Firmen e sougenannte prefabrizéierte „Groundfridge“ entworfen an op de Maart bruecht hunn.

Esou schléisst sech de Krees vun onsem Exposé iwwert d'Äiskellere. ■■■

En Äiskeller am Garnisounslazarett.

Den Äiskeller an der Hiel am Pafendall.



© Archives de la Ville de Luxembourg



© Claudine Bosseler

Quellennoweis a Bibliographie:

Archives de la Ville de Luxembourg

Chroniques de nos villages saonois

HERDERS Conversations-Lexikon. Freiburg im Breisgau 1854, Band 2, S. 528.

www.industrie.lu

Interesseveräin Pafendall-Sichenhaff Kanner O Kanner S. 40

KRÜNITZ J. G. Wierk erschéngt 1773 bis 1858 in 242 Bänn. Band 10, ab S. 508

Musée brassicole des deux Luxembourg a.s.b.l., Dikrech

RBS Editiounen Et war een deemools net méisseg Band 1, S. 195, Band 2, S. 76 – 77

THAUSING Julius E. Die Theorie und Praxis der Malzbereitung und Bierfabrikation, Leipzig, 1882,

THÉATO Fernand Tréppeltour duerch de Pafendall Kap. 31.

Fotoen: Claudine Bosseler, Yves Claude, Théo Mey, Photothèque de la Ville de Luxembourg,

Skizz vum Keller: Thomas Warschauer

Jean-André Stammel

hie wor bäigeurdenen Direkter bei KBL European Bankers, nïewerufflech wor hien ë. a. laangjärege President vum Interesseveräin Pafendall-Sichenhaff, huet d'Buch «Kanner O Kanner» mat editéiert an ass offizielle Guide vun der Stad Lëtzebuerg.

E grouse Merci un den Här Yves Claude vum Musée brassicole des deux Luxembourg vun Dikrech an un den Här Änder Bruns, Festungsspezialist.