

## NDB-Artikel

**Heckermann**, Franz *Heinrich* Wilhelm Tiefkühlfachmann, \* 23.3.1883 Buer Kreis Melle, † 2.12.1945 Bremen. (evangelisch)

### Genealogie

V Friedrich Wilhelm Kottländer gen. Heckermann in Buer;

M Caroline Marie Bosse: ⚭ Bremen 1937 Anna (\* 1900), T d. Wilhelm Kückmann u. d. Adelheid Meister aus Bremervörde;

1 S.

### Leben

Nach Lehr- und Wanderjahren eröffnete H. 1911 eine Bäckerei und Konditorei. Es war der zweite Betrieb in Deutschland, der in den 20er Jahren die Herstellung hartgefrorenen Speiseeises nach einem dänischen Verfahren aufnahm. In einem – 20° C erreichenden Tiefkühlraum bewahrte er gelegentlich Obst auf. Um 1930 entdeckte er zufällig, daß sich dies in einem Schnellgefrierverfahren (Kaltluftstrom bei mindestens – 15° C) einfrieren ließ, ohne an Güte zu verlieren. Durch die Verwendung von Kühlrohrregalen bildete sich eine schützende Reifschicht um das Gefriergut, die das Verdunsten von Wasser verhinderte, ferner griffen die damit erzeugten feinen Kristalle das Zellgewebe kaum an und verhinderten den bisher aufgetretenen Nachreifungs- und Gärungsprozeß. Ohne den Stand der Technik zu kennen und ohne wissenschaftliche Kenntnisse zu besitzen, hatte H. das Problem des Gefrierens gelöst, was von anderen schon lange vergeblich versucht worden war. – 1931 wollte er sein Verfahren als Patent anmelden lassen, mußte allerdings nach über einem Jahr feststellen, daß der beauftragte Ingenieur die Weitergabe unterlassen hatte. 1933 wurde dies nachgeholt, allerdings zu spät, um noch das Weltpatent erlangen zu können, da vor allem amerikanische Erfindungen die Entwicklung des Verfahrens (Birdseye-Verfahren der amerikanischen Frosted-Food-Corporation) vorangetrieben hatten. Trotz des Erwerbs von 16 ausländischen Patenten erhielt er weder das amerikanische noch wegen des Einspruchs der Fachgruppe Kühlindustrie das deutsche Patent. Immerhin nahm sich die Firma Rheinmetall-Borsig AG seit 1934 des Verfahrens an, entwickelte es technisch weiter und baute die Anlagen in Lizenz. Schließlich gelang es H. 1936, durch Rudolf Plank, den Leiter des Kältetechnischen Instituts an der TH Karlsruhe, ein Gutachten für den Beauftragten des NS-Vierjahresplans, H. Göring, verfertigen zu lassen. Dennoch beendeten erst das Eingreifen des Reichswirtschaftsministeriums und der Hinweis auf die volkswirtschaftliche Bedeutung des Verfahrens sowie die Aufforderung an die Fachgruppe Kühlindustrie, ihren Einspruch zurückzuziehen, 1939 den Streit um das Reichspatent, das bald erteilt wurde.

H. hatte unter anderem seit 1936 bei dem englischen Gaststättenbetrieb Lyons & Co., Ltd. (London) eine seiner Anlagen aufstellen können. 1937 erhielt er durch Walter Hermsen (Kohlensäurewerk „Hannover“ GmbH) Verbindung zur „Nordsee“ (Deutsche Hochseefischerei Bremen-Cuxhaven AG), was 1939 zum Bau des ersten Fangmutterschiffes führte, das mit einer H.-Anlage ausgerüstet wurde. – H. hatte bei der Patenterteilung zugestimmt, daß sein Verfahren der Kühlwirtschaft zur freien Auswertung zur Verfügung gestellt würde, da er selbst nicht die Mittel zum Ausbau besaß. Da aber die deutschen Kühlhäuser an einer schnellen Realisierung nicht interessiert waren, nahm 1939 Ph. Reemtsma auf Geheiß des „Amtes Göring“ die Verbindung zu H. auf, um ihn zum Verkauf zu bewegen. Entscheidend dafür war der Beginn des Krieges und die damit verbundene Forderung nach einer weitreichend vorbeugenden Lebensmittelversorgung. 1940 wurden die Rechte gegen eine vom „Amt Göring“ diktierte Abfindung Reemtsma übertragen.

### **Literatur**

C. Hilker, Das H.-Verfahren, in: Der Schlüssel, Bremer Btrr. z. dt. Kultur u. Wirtsch., 1937, H. 8, S. 28 ff.;

Pressedienst „Hansa“ v. 31.6.1939;

Tiefkühlpraxis 3, 1962, H. 11 (P);

Tiefkühlkost Grüne Welle, in: Der Spiegel, H. 5, 1965, S. 48 f.

### **Autor**

Eugen De Porre

### **Empfohlene Zitierweise**

, „Heckermann, Heinrich“, in: Neue Deutsche Biographie 8 (1969), S. 184-185 [Onlinefassung]; URL: <http://www.deutsche-biographie.de/.html>



---

02. Februar 2024

© Historische Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften

---