



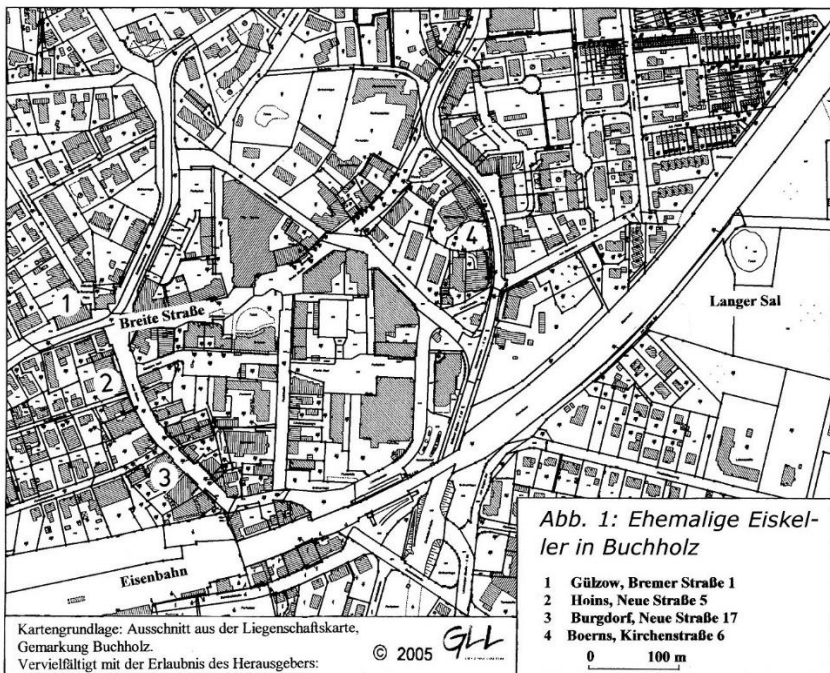
# Eiskeller in Buchholz

**„Wenn Weihnachten das Eis im Keller ist, sind das die schönsten Weihnachten“.** (Wilhelm Hoins, Landwirt und Bierverleger)

Von den ursprünglich mindestens 4 Eiskellern (vgl. Abb. 1)

1. Gülzow, Milchhandlung, Bremer Straße 1
2. Hoins, Bierverlag, Neue Straße 5
3. Burgdorf, allgemeine Bedarfsdeckung, Neue Straße 17
4. Boerns, Bierverlag, Kirchenstraße 6

waren 1., 2. und 4. bis Anfang 2. Hälfte des 20. Jhs. in Betrieb;





3. bis ca. 1939, blieb jedoch bis ca. 1955 erhalten.

Derzeit existiert noch Nr. 4, direkt an der Friedhofstraße gelegen. Es ist ein kleinflächiger Ziegelbau mit S-Pfannendeckung (Ton).

Länge	Mauerwerk außen	6,3 m
Breite	"	5,2 m
Gesamthöhe	"	8,1 m (davon 2,9 m für den Giebel)

Nord- und Südgiebel sind mit je 2 feststehenden, oben abgerundeten Fenstern (0,5 x 0,4 m) versehen, der Nordgiebel zusätzlich mit einer Luke (1,2 x 0,65 m). (Abb. 2, Abb. 3)

Das Eis wurde im Winter am *Langen Sal* mit Axt und Brechstangen (in Buchholz keine Sägen!) zu Schollen zerkleinert, mit Brand- bzw. Eishaken an Land gezogen, dort mit den Rücken von Mistforken in handliche Stücke zerlegt und mit der Forke oder per Hand aufgeladen.

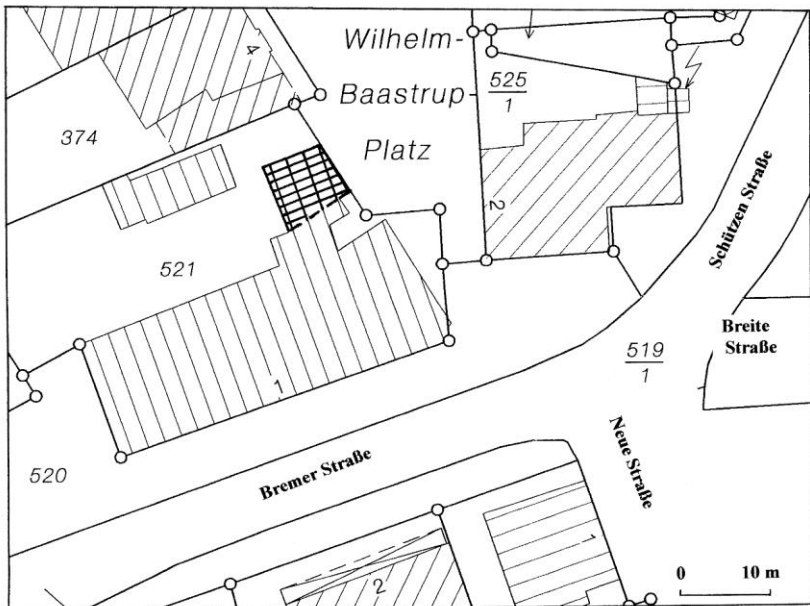


Abb. 2: Eiskeller Gölzow, Lageskizze

Kartengrundlage: Ausschnitt aus der Stadtgrundkarte,  
Gemarkung Buchholz,  
Vervielfältigt mit Erlaubnis des Herausgebers


© 2005 



Abb. 3: Eiskeller Gülzow, der letzte Buchholzer Eiskeller

Der Transport erfolgte bis 1945 mit jeweils 3 Pferdegespannen, wovon jeweils

- 1 mit dem Beladen
  - 1 mit dem Transport
  - 1 mit dem Entladen
- beschäftigt war.

Ab ca. 1945 erfolgte der Transport per Lkw durch die Fa. Otto Cohrs, Lohnfuhrunternehmen.

Am Eiskeller wurde das Eis von 2 Mann in die hochgelegenen Eisluken geworfen und im Eiskeller von 2 Mann mit sehr langstieligen (ca. 75 cm), relativ kleinen Hämmern (ca. 500-700 g), vermutlich Spalthämmer der Steinsetzer, zerkleinert und gleichmäßig verteilt.

Füllmenge zu 2. ca. 50 Pferdewagen.

Kellerisolierung (2.): Mauerwerk, innen Torfplatten, mit Asphaltplatten angeklebt, Lagergut mit Torfplatten und ca. 10-15 cm Sägespäne abgedeckt,

Kellerboden: offenes Erdreich, locker mit Sägeresten (z.B. Schwarten) von den Rütgers-Werken abgedeckt, so daß Versickerung des Schmelzwassers ge-



währleistet war; Kellersohle ca. 50 cm unter Ur-  
geländehöhe.

Lagerfähigkeit: bei 1.-3. bis September. Bei 4. hielt der Eisvor-  
rat länger, weil er nur zur Kühlung von Milch, But-  
ter usw. diente. – 4. erntete auch zusätzlich von  
„Frommanns Teich“ (zwischen Vaensen und Dib-  
bersen rechts der K 13 gelegen).

Verwendung: Kostenlose Beigabe der Bierverlage bei Getränke-  
anlieferungen an die Gaststätten in der näheren  
Umgebung.  
3. war später von Hoins angemietet; hier durften  
ortsansässige Wirtschaften den Eigenbedarf „auf  
Treu und Glauben“ selbst entnehmen. Gelegent-  
lich wurde im Herbst Wild auf den Eisresten ge-  
kühlt.

Ab Mitte der 50er Jahre kam industriell produziertes „Kunsteis“ in Stan-  
genform auf, und die Natureisgewinnung wurde eingestellt. Das Kunst-  
eis wurde aus Hamburg bezogen und von Boerns und Hoins, wie bisher,  
bei den Gastwirtschaften mit den Getränken angeliefert.

Die Kühlung mittels Eis wurde mit dem Aufkommen und der Verbrei-  
tung der elektrischen Kühlung aufgegeben.

Zusammengestellt nach Aussagen des Zeitzeugen Herbert Hoins,  
geb.1929, gest. 24.01.2001 durch Uwe DERBOVEN für den Geschichts-  
und Museumsverein Buchholz und Umgebung, Januar 2001





Carl-Günther Jastram

### ***Im Winter wurde „Eis gemacht“***

Der Winter war auch die Zeit, da man auf dem Langen Sal „Eis machte“. Der war dann zugefroren, und das Eis maß zehn Zentimeter Dicke oder mehr. Die Eisdecke wurde mit der Axt zunächst in lange Streifen und diese dann quer dazu in kurze Stücke geschlagen, die man mit der Forke auf die Pferdewagen auflud. Die Kühlhäuser, von denen eines noch in der Friedhofstraße zu sehen ist, hatten zweischalig gemauerte Außenwände, deren mindestens einen halben Meter dicker Hohlraum mit Torfmull ausgefüllt war. Oben hatten sie eine Luke, durch die die Eisschollen hineingeworfen wurden und sich dann bis zum nächsten Winter und länger hielten. Wenn man dann Eis zum Kühlen benötigte, konnte man es aus einer unten angelegten Öffnung wie aus einer damals üblichen Kohlenkiste entnehmen. Hermann Burgdorf ... belieferte das ganze Jahr über mit dem Eis vom Langen Sal die Gaststätten, die damit ihr Bier kühlten. Es wurde dort in kleineren hölzernen und in Zinkblech ausgeschlagenen Kühlschränken zwischengelagert. In der Stadt hatte man damals schon das bedeutend kältere Trockeneis, das in langen Eisblöcken angeliefert und von den Kutschern mit Eishaken aus den von Pferden gezogenen Kühlwagen gezogen und auf ihren Schultern in die Schankwirtschaften getragen wurde.

### ***Literatur***

JASTRAM, C.-G.: Buchholz und seine Schützen zu Kaisers Zeiten. Band 1, 1901 – 1918. Buchholz 2001, S. 122f.

LÜTGERT, St. A.: Eiskeller, Eiswerke und Kühlhäuser in Schleswig-Holstein und Hamburg. Husum 2000.