Artikel

- Neuhaus - 30.09.07 20:03
- **Artikel:** News

- Sichtbar: **FVI Rollen:** Gast

2005-11 : In der Fischauktionshalle heizt die Zukunft mit

Nach nur 10 Tagen Installationszeit geht in Hamburgs Fischauktionshalle eines der innovativsten Heizsysteme in Betrieb. Die Infrarottechnologie der Firma Kübler GmbH sorgt mit 700 KW installierter Leistung ab sofort für Wohlfühlklima in dem traditionsreichen Gebäude am Fischmarkt.

Die deutlichen Einsparungen im Primärenergieverbrauch und im CO^2 Ausstoß gegenüber herkömmlichen Heizungen überzeugten nicht nur das neue Betreiberehepaar Taika und Jens Stacklies. Der Stadt Hamburg waren die umfangreichen Maßnahmen zur Ressourcenschonung an ihrem Renommeeobjekt eine Förderung wert.

Ludwigshafen, 04. November 2005 (ck.) Jeden Sonntag im Morgengrauen beginnt der Trubel: der weltberühmte St. Pauli Fischmarkt öffnet seine Tore. Mittelpunkt des ebenso bunten wie lautstarken Anziehungspunktes für Nachtschwärmer, Touristen und einheimische Stammgäste ist die Fischauktionshalle. Hier wird schon früh morgens gejazzt, gerockt und getanzt. Von rund 150 000 Fischmarktbesuchern machen mindestens 30 000 Sonntag für Sonntag einen Abstecher hierher. 1895/96 noch auf dänischem Hoheitsgebiet für die Altonaer Fischhändler in Konkurrenz zur Stadt Hamburg erbaut und feierlich von Kaiser Wilhelm eingeweiht, blickt das imposante Gebäude auf eine bewegte Vergangenheit zurück. Sowohl die Weltkriege als auch die Große Sturmflut von 1962 setzten dem Bau aus der Gründerzeit stark zu. Erst 1982 wurde die Halle in ihrer jetzigen Eisen-Glas-Konstruktion komplett restauriert und 1986 in öffentlicher Ausschreibung einem Gastronomiebetrieb zur Bewirtschaftung übergeben. Dort, wo sich einst Fischhändler mit ihren Geboten übertönten, finden seither Großveranstaltungen statt.

Seit August dieses Jahres soll sich dieses Profil noch einmal deutlich schärfen. Die Halle mit einer Nutzungsfläche von 4 100 qm und einer Zulassung für 4 200 Personen wird nicht nur Veranstaltungsort bleiben. „Vorwärts in eine neue Zukunft durch Rückbesinnung auf die eigenen Werte“, heißt die Devise. Das traditionsreiche Denkmal am Hafen soll wiederbelebt werden. Maritimer, hanseatischer und auch fischiger. Aufgewertet zu Hamburgs 1A-Anlaufstelle. Einladend offen als Kulisse für Live-Konzerte von Klassik bis Pop, als Schauplatz für Theater- und Lesetage, für Kinofestivals, für Feste vom Hafengeburtstag bis zum mehrtägigen Lichtfest… Rund 200 Veranstaltungen jährlich sind geplant. Fest gebucht ist die Location bereits als Austragungsort für die Tischfußball-WM im Mai 2006. Und mit allein 52 Veranstaltungen natürlich für das sonntägliche Fischmarktvergnügen. Der Kopf hinter den visionären Plänen ist Jens Stacklies, renommierter Betreiber des Gröninger Braukellers und von Bauhaus Hanseat sowie Inhaber einer der größten Veranstaltungs- und Catering Agenturen. Seit August ist er Mitbesitzer der Fischauktionshalle, unterstützt von der Holsten Brauerei. Seit 1. Oktober auch ihr Betreiber. Der neue Steuermann an Bord der traditionsreichen Halle am Hafen setzt konsequent auf Innovationskurs: „Wir werden die Fischauktionshalle fit für die Zukunft machen. Nicht nur im Veranstaltungskonzept sondern auch durch die komplette Erneuerung der Hallenausstattung“. Die größten Baustellen: Licht und Kommunikationstechnik, Fußböden, Toiletten, Küchen, Schankeinheiten. Und: das Beheizungssystem.

„Sicherlich hätten wir die bestehende Heizung übernehmen und die Energiekosten auf die Veranstaltungen umlegen können“, so Jens Stacklies. Er hat sich anders entschieden. Zu überzeugend war das Konzept, das das Unternehmen Kübler vorgelegt hat. Intelligente Infrarotwärme heißt die Technologie, auf die das innovative Unternehmen spezialisiert ist. Sie funktioniert ähnlich wie die Sonnenstrahlen. Für unser Empfinden das angenehmste Wärmeprinzip, weil es nicht warme Luft pustet, sondern Flächen
und Körper direkt erwärmt.

Schluss mit kalten Füßen, heißem Kopf und jeder Menge verpuffter Energie. Allein dies spricht für die Technik.

copyright © 2014 FVI e.V.

„Entscheidend für uns war die Nachhaltigkeit dieser Systeme“, begründet Stacklies die Investition, „Wenn wir für die Zukunft planen wollen, müssen wir auch Zukunft leben. Für uns, für die Generationen nach uns. Da ist Ressourcenschonung ein ganz wesentlicher Anspruch.“ Ein Anspruch, der sich für die neu formierte Betreibergesellschaft Altonaer Fischauktionshallen GmbH, geführt von Taika und Jens Stacklies, in barer Münze auszahlt. Die High-end Geräte Kübler Optima versprechen über 50% Einsparungen im Energieverbrauch. Weitere Potenziale werden durch das moderne Ressourcen optimierende Steuerungs-System, kurz: R.O.S.S.Y®, generiert. Das fernbedienbare System sorgt nicht nur für die komfortable punktgenaue Steuerung der Heizung, sondern optimiert die Vorwärmzeiten entsprechend der Wetterperioden und Jahreszeiten auf ein umweltverträgliches Minimum. In Beträgen pro Jahr runde 50 000 €, die bei durchgehender Nutzung generiert werden können. Auf den Lebenszyklus berechnet:
19 830 MWh Primärenergie bzw. 4 000 t CO^2 Ausstoß sind so einzusparen. Genügend Leistung, um rund 700 Durchschnittshaushalte ein Jahr lang zu beheizen. Zahlen, die auch das Hamburger Amt für Stadtentwicklung und Umwelt überzeugt haben und in den Topf ihrer Fördergelder greifen ließ.

Insgesamt 700 KW Leistung wurden installiert, um die 103 x 23 Meter umfassende Halle mit einer Deckenhöhe von 4,30 (Seiten) bzw. 11 Metern (Kuppel) zuverlässig auf angenehmer Temperatur zu halten. Kein Kinderspiel bei dem engen Zeitplan, der Kübler gesetzt wurde. „Am 10. Oktober konnten wir die Halle betreten. Am 21. sollten wir fertig sein. Bei diesem Volumen und den besonderen Gegebenheiten der Halle auch für uns eine Herausforderung“, so Thomas Kübler, Inhaber und Geschäftsführer des Ludwigshafener Unternehmens. Gearbeitet wurde tags, nachts und an den Wochenenden. Gleich drei Montagetrupps wurden auf die Baustelle geschickt, um den Terminplan zu halten und die Zuarbeiten zu koordinieren.

Gearbeitet wurde nicht nur gegen den Termindruck. „Ein denkmalgeschütztes Gebäude hat seine eigenen Anforderungen. Insbesondere, was die Optik angeht“, so Dieter Kempf, Montageleiter bei Kübler. Natürlich waren „innere Werte“ für die Entscheidung pro Kübler ausschlaggebend. Aber gerade in der Kathedrale des Fischmarkts war Design durchaus willkommen. „Die Geräte sehen einfach spacig aus und passen hervorragend in unser Zukunftskonzept. Man könnte sagen: In der Fischauktionshalle heizt die Zukunft mit“, beschreibt Jens Stacklies die High-end Geräte. Das Gesamtbild der Halle ergänzen ohne zu stören, war die Devise. Passend zum Stil der Architektur wurden sämtliche Optima Geräte lackiert und an speziell konstruierten, nicht sichtbaren Drahtseilen aufgehängt. Besondere Anforderungen stellte aber auch die Geräuschempfindlichkeit. Zusätzlich zu den Infrarotsystemen in super silent Ausführung wurden die Abgasventilatoren schallisoliert, um die Geräuschwirkung von Industriestandard auf Konzertniveau zu reduzieren. Bereits ein Tag vor dem vereinbarten Termin, genau am 20. Oktober, wurde die neue Heizungsanlage in Betrieb genommen und schlüsselfertig übergeben. Bei so viel Individualität ein Rekord, auch für die versierten Spezialisten von Kübler.

Jens Stacklies freut sich, kann er die Fischauktionshalle pünktlich zur Schmuddelwettersaison angenehm erwärmt durch das komplett erneuerte Heizsystem betreiben. Überrascht ist er nicht wirklich: „Wir teilen beide das gleiche Motto Geht nicht, gibt’s nicht,“ sagt er über Thomas Kübler. Und: „Nach dem, was wir über die Kübler GmbH wissen, haben wir schon einiges erwartet.“ Das Unternehmen mit Stammhaus in Ludwigshafen ist bekannt für seine gelebte Kundenorientierung. Ausgedrückt durch Verlässlichkeit, Termintreue und besondere Serviceleistungen, aber auch durch eine besonderen Anspruch an Produktqualität und -verarbeitung. Und an Produktentwicklung. Die Innovationen in der Hallenheizungsbranche kamen in den letzten Jahren häufig aus dem Ludwigshafener Spezialunternehmen. Viele von ihnen patentiert und prämiert: zuletzt das Steuerungssystem R.O.S.S.Y® mit dem Innovationspreis des Bundesministeriums. Das Unternehmen selbst mehrfach unter den Top 100 und 2005 Finalist bei der Preisverleihung zum Entrepreneur des Jahres von Ernest & Young. Die Fischauktionshalle ist damit auch wärmetechnisch ausgezeichnet für ihre neue Bestimmung gerüstet.

Anhang	Größe
Foto%20Fischhalle%202.jpg [1]	839.03 KB
Foto%20Fischhalle%201.jpg [2]	220.32 KB

Quellen-URL:https://ipih.de/artikel/1474#comment-0

copyright © 2014 FVI e.V.

Verweise

[1] https://ipih.de/system/files/upload/ipih-archive/Foto%2520Fischhalle%25202.jpg [2] https://ipih.de/system/files/upload/ipih-archive/Foto%2520Fischhalle%25201.jpg

copyright © 2014 FVI e.V.