

# Hamburger Abendblatt

(<http://abendblatt.de>)

Donnerstag, 31.05.2018

---

## Hamburgs größter Tiefkühlschrank ist fertig

**Minus 24 Grad:** Riesige Halle in Georgswerder versorgt Gaststätten und Kreuzfahrtschiffe ab sofort mit frischer Ware

*Martin Kopp*

Hamburg :: Ihm ist fast zu warm. Im blauen Anzug steht der Ingenieur Markus Linnenberg in der Nachmittagssonne vor seinem neuesten Bauprojekt, einer riesigen Lagerhalle in Georgswerder. Kein Lüftchen bewegt die 24 Grad warme Luft, die vor dem Gebäudeeingang steht. Eine Tür und drei Meter weiter hat es Linnenberg deutlich kühler. Im ersten Raum hat der knapp drei Fußballfelder große Lagerkomplex nur noch eine Lufttemperatur von 4 Grad Celsius. Dann geht es noch durch eine dicke Stahlschleuse, und plötzlich steht Linnenberg in polarem Klima.

Das Tiefkühlager ist erreicht. Riesige Ventilatoren pusten eiskalte Luft in die Halle und halten die Temperatur bei minus 24 Grad. Beim Eintreten hat man das Gefühl, dass der Anzug wie mit Wasser getränkt auf der Haut klebt. Nach drei Atemzügen gefrieren die Nasenhaare, und die Finger werden nach einer Minute klamm. „Ohne Schutzanzug hält man es hier drin nicht lange aus“, sagt Markus Linnenberg. Und darum inspiziert er nur kurz sein Werk: Hamburgs größten Tiefkühlschrank, der vom Boden bis zur 18 Meter hohen Decke mit Regalböden vollgestellt ist.

20.000 Quadratmeter groß ist das Gebäude, das am Obergeorgswerder Deich neben der Autobahn 1 liegt, die hier die Elbe quert. Drinnen lagern tiefgefrorene Fische neben Suppenknödeln von Dr. Oetker und Aufback-Baguettes einer französischen Marke. Bauherr und Linnenbergs Auftraggeber für das eisige Warenlager ist die Transgourmet, einer der führenden deutschen Lebensmittellieferanten, spezialisiert auf Großverbraucher wie Hotels, Restaurants, Betriebskantinen und Krankenhäuser.

Transgourmet hatte ein großes Lager an der Dratelnstraße in Wilhelmsburg, von wo aus das Unternehmen seine Kunden in der Metropolregion mit Frischeprodukten versorgt. Doch das Lager ist zu klein geworden. Nicht zuletzt, weil insbesondere ein Kunde kräftige Zuwachsraten meldet: Die Kreuzfahrtindustrie in Norddeutschland benötigt ständig frische Ware für Passagiere. Deshalb beauftragte Transgourmet das Ingenieurbüro Thiele Linnenberg damit, ein größeres Logistikzentrum zu entwickeln, in das sie in dieser Woche eingezogen sind.

Martin Thiele und Markus Linnenberg sind absolute Spezialisten für solche Immobilien. Das Unternehmen der beiden, die TL Planungsgesellschaft, wird immer dann gerufen, wenn es um Gebäude zur Lebensmittelverarbeitung, -produktion und -lagerung geht. „Wir haben Projekte von Traunstein im Chiemgau

bis Lübeck und von Eberswalde an der polnischen Grenze bis Rheine im Westen“, sagt Linnenberg. Die Kunden heißen Dr. Oetker, Rewe, Penny, Darboven, Niederegger und so fort. Das Ingenieur- und Architektenbüro bietet alles, von der einfachen Beratung für die Lebensmittellogistik in Supermärkten, bis zur Generalplanung völlig neuer Komplexe.

2013 wurden die beiden Chefs mit dem Hamburger Gründerpreis ausgezeichnet. Seitdem läuft das Geschäft, um das sich 17 Mitarbeiter kümmern, auf Hochtouren. „Wir betreuen derzeit zwölf bis 14 Projekte gleichzeitig“, sagt Linnenberg. Das liegt nicht zuletzt daran, dass die Konkurrenz überschaubar ist. „Viele üben sich in Planungen für die Lebensmittelindustrie. Nur wenige können es“, sagt Linnenberg.

So gibt es Hunderte Hygienevorschriften der EU, die eingehalten werden müssen, und genauso viele weitere Vorschriften des Bunds. Hinzu kommen etliche zusätzliche Kniffe, die man einfach wissen muss. Beispiel gefällig?: Der Bau des überdimensionierten Tiefkühlschranks begann nicht mit dem Gießen des Betonbodens, sondern mit dem Verlegen einer Fußbodenheizung. Wozu braucht ein Tiefkühlager eine Fußbodenheizung? „Ganz einfach“, sagt Linnenberg. „Bei so tiefen Temperaturen wäre die Gefahr groß, dass der Frost bis in den Boden dringt, dann könnte der Sockel aufplatzen.“

Charakterisiert man Linnenberg als penibel, ist das für seinen Job ein Kompliment. „Wir arbeiten in unserem Büro sehr strukturiert und sehr genau. Das kommt uns bei den komplizierten Gebäudeplanungen zupass.“ Das betrifft insbesondere die Beherrschung der Temperaturunterschiede. Jeder Mieter kennt es: Wenn es draußen sehr kalt ist und drinnen warm, bildet sich an der Wand Feuchtigkeit. Und wird dagegen nichts unternommen, kommt Schimmel. Für ein Millionenprojekt wie das 200 Meter lange Kühlager von Transgourmet, wo Räume mit minus 24 Grad Temperatur neben Räumen mit plus 4 oder gar plus 18 Grad liegen, wäre Schimmelbildung das absolute Gift. Dann dürften keine Lebensmittel mehr eingelagert werden. „Vakuum-Dämmplatten an einer glatten Wand kann jeder anbringen. Mich interessieren die Stellen, wo es knifflig wird, die Übergänge und Ecken“, sagt Linnenberg.

#### **Ein seltener Falter sorgte für eine Verzögerung des Projekts**

2015 hatte er mit den Planungen für das Tiefkühlhaus begonnen. Baustart war im Januar 2017. „Aber nur an einer Ecke“, erinnert sich Linnenberg. Für den Rest des Baufelds gab es einen Stopp, weil die Behörden dort ein Vorkommen seltener Falter, den sogenannten Nachtkerzenschwärmer, vermuteten. „Da deren Larven erst im Mai schlüpfen, mussten wir so lange warten, bis sich herausstellte, dass es diese Tiere dort gar nicht gibt“, sagt Linnenberg. Ausgleichsflächen für die dort gefundene Pflanze Nachtkerze musste er dennoch bereitstellen.

Auch sonst ist der Naturschutz sichtbar: Auf dem Dach gibt es Brutplätze für den Flussregenpfeifer, und an der Fassade wächst eine Kletterranke. Und sogar der immense Energiebedarf des Gebäudes – allein die gigantische Kältemaschine hat eine Kühlleistung von 5200 Kilowatt – wird zum größten Teil über eine eigene Fotovoltaik-Anlage auf dem Dach gedeckt. Die Solarpaneele liefern 640 Megawattstunden Strom im Jahr. Nur ein kleiner Teil Energie wird aus dem Netz hinzugekauft.

Neben der riesigen Tiefkühlhalle verfügt das Gebäude über ein Kühlager für frisches Obst und Gemüse, eine Trockenhalle für ungekühlte Ware wie Nudeln und Reis, eine Kantine und Büros. Sogar Balkons zur Elbe hin und eine Showküche haben Thiele und Linnenberg eingebaut, in der Transgourmet seinen Kunden neue Produkte vorführen kann. Insgesamt 280 Menschen werden hier nach dem Umzug arbeiten. Ein paar davon in der Tiefkühlhalle. „Aber nur mit entsprechender Kleidung“, sagt Linnenberg. Dann flüchtet er in wärmere Räume. Für Anzugträger ist die Halle wirklich nicht geeignet.