

90 Millionen Mark für eine Erfindung

Große Erfolge eines neuen Schnellgefrierverfahrens

Der Amerikaner Birdseye hat ein Schnellgefrierverfahren erfunden, das für die Weltwirtschaft von unabsehbarer Bedeutung zu werden verspricht. Er ist zu dieser Erfindung auf folgende Weise gelangt: Vor etwa 15 Jahren geht Birdseye in Labrador auf die Pelzjagd. 50 Grad unter Null halten ihn nicht ab, mit Indianern durch ein Loch im Eis zu fischen. Die Kälte ist so grimmig, daß die Fische, die Mr. Birdseye herauszieht, schon gefroren sind, noch bevor sie ans Land kommen. Nun geschieht Seltsames: Ein Teil dieser Fische wird nach einigen Tagen beim Auftauen wieder lebendig, aber auch die anderen Fische, die bereits tot sind, schmecken genau so wie frische. Von dieser Beobachtung ausgehend, erfindet Birdseye sein neues Konservierungsverfahren. Es beruht darauf, daß bei geringen Kältegraden und langsamem Gefrieren sich oftmals große, mehrere Zentimeter lange Eiskristalle bilden. Je größer nun die Kälte, um so kleiner die Kristalle. Große Kristalle zerreißen die Zellwände eines Körpers viel leichter als kleine. Will man z. B. Fleisch, Fische, Gemüse oder Früchte so zum Gefrieren bringen, daß von den sich bildenden Eiskristallen die Zellwände nicht gesprengt werden, so muß der Gefrierprozeß so schnell vor sich gehen, daß sich nur ganz kleine Eiskristalle bilden. Die Gefahrenzone für das Reißen der Zellwände wird nur durch ganz hohe Kältegrade und außerordentlich schnelles Gefrieren überwunden. Und diese Möglichkeit bietet eben Birdseyes Verfahren.

Im vorigen Jahre hat nun der Präsident der Kaffee Hag, Dr. Roselius, den Erfinder und sein Verfahren in Amerika kennen gelernt. Kürzlich war bei Dr. Roselius Mr. Colby M. Chester, der Präsident der größten Nahrungsmittelgesellschaft der Welt — der General Foods Corporation —, in Deutschland zu Gast. Von diesem erfuhr Dr. Roselius, daß die General Foods Corporation die Erfindung für 22 Millionen Dollar erworben hat. In Erkenntnis der weittragenden Bedeutung, die diese Erfindung auch für die deutsche Wirtschaft haben muß, wird nun Herr Dr. Roselius einer Reihe führender Persönlichkeiten Gelegenheit geben, das neue Verfahren kennen zu lernen. Dr. Roselius hat den Landwirtschaftsminister Dr. Schiele und andere Herren der Ministerien, führende Männer der Industrie und des Handels, insbesondere des Exporthandels und der Schifffahrt zu einem Essen bei Horcher in Berlin eingeladen. Bei diesem Essen werden nur solche Speisen serviert werden, die nach dem Birdseyeschen Verfahren behandelt worden sind. Es soll gezeigt werden, daß Fleisch, Fische, Gemüse und Früchte, die vor langer Zeit nach dem neuen Schnellgefrierverfahren konserviert worden waren, sich in keiner Weise von vollkommen frischen unterscheiden, daß selbst sehr empfindliche Früchte, wie Himbeeren, tatsächlich ihr volles Aroma und alle Feinheiten des Geschmacks bewahren. Praktisch wird sich zweifellos die Möglichkeit bieten, ungeheure Produktions- und Vermögenswerte vor dem Verderben zu schützen. Das Verfahren wird der Volkswirtschaft und dem Volksvermögen große Summen, die bisher durch Verderben verloren gingen, ersparen. Viele Nahrungsmittel werden sich dadurch erheblich verbilligen lassen und wir werden in unserer Ernährung von Jahreszeit, Klima und Witterung unabhängig werden. Man darf auf die Auswertung der epochemachenden Erfindung in Deutschland gespannt sein.