

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruhe 1911**

**Karlsruhe**

**Karlsruhe i. B., 1911**

15. Nahrungsmittelversorgung

[urn:nbn:de:bsz:31-51055](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-51055)

## 15. Nahrungsmittelversorgung.

Von Schlachthofdirektor **Bayersdörfer**.

Die geregelte und zweckmäßige Versorgung der städtischen Bevölkerung mit frischen und gesunden Nahrungsmitteln animalischer und vegetabilischer Art bildet heutzutage eine der wichtigsten Aufgaben der Stadtverwaltungen.

Um hinsichtlich der täglichen Lebensmittelbedürfnisse sowohl den feineren Ansprüchen des wohlhabenden Teiles der Bevölkerung, als den Anforderungen der arbeitenden Massen entsprechen zu können, bedarf es geeigneter Einrichtungen und einer bis in die Einzelheiten gut geregelten Organisation. Zur Versorgung der hiesigen Stadt mit dem wichtigsten animalischen Nahrungsmittel, mit **Fleisch**, dient in erster Linie der städtische Vieh- und Schlachthof.

Derselbe wurde in den Jahren 1885 bis 1886 nach den Plänen des Stadtbaurats Strieder an der Durlacher Allee erbaut und im Frühjahr 1887 dem Betrieb übergeben.

Er liegt etwa 2 km vom Marktplatz nach Osten und ist durch die Straßenbahn von allen Stadtteilen leicht zu erreichen. Die Gesamtgrundfläche beträgt 56 480 qm, wovon 24 420 qm auf den Schlachthof und 21 660 qm auf den Viehhof entfallen; der übrige Teil von 10 400 qm kommt auf den Vorhof und die Schlachthausstraße. Mit dem Güterbahnhof steht der Vieh- und Schlachthof durch eigene Schienengleise in Verbindung. Der Viehhof besitzt eine große Ausladerampe für die mit der Bahn ankommenden Tiere, sowie die erforderlichen Stallungen und Markthallen zur Einstellung und zum Verkauf derselben.

Der Schlachthof umfaßt die Schlachthallen für die verschiedenen Tiergattungen, Kuttellei, Kühlanlage, Sanitätsschlachthaus, Freibank, Remisen für Haut- und Fettabgabe, Militärfleischabgabe nebst Militärwurstküche, Stallungen, verschiedene Dienstwohn- und Verwaltungsgebäude.

In der Mittelachse des halbrund abgeschlossenen Vorhofes liegt das Restaurationsgebäude mit Börsensaal.

Den gesteigerten Anforderungen einer neuzeitlichen Hygiene und dem raschen Wachstum der Bevölkerung der Stadt konnte die bisherige Anlage nicht mehr genügen, so daß sich die Stadt Karlsruhe veranlaßt sah, noch in diesem Jahre eine umfassende Erweiterung und Umänderung der gesamten Schlacht- und Viehhofanlage mit einem Kostenaufwand von etwa 2½ Millionen Mark in Angriff zu nehmen.

Auf dem städtischen Viehhof finden wöchentlich zwei Großvieh- und drei Kleinviehmärkte statt, auf welchen die hiesigen Metzger fast ausschließlich ihren Bedarf an Schlachtieren decken. Im Laufe der letzten Jahre hat der Markt begonnen, sich auch zu einem Exportplatz zu entwickeln, von welchem aus die Umgebung von Karlsruhe mit Schlachtvieh, insbesondere mit Schweinen versorgt wird. Über die Zahl der in den Jahren 1901 bis 1910 im Viehhof zu Markt gebrachten Tiere und über die Herkunft derselben geben nachstehende Tabellen Aufschluß (Tabelle I und II).

Der Schlachthof dient zur Abschachtung der Schlachttiere und zur gesundheitspolizeilichen Untersuchung ihres Fleisches. Ebenso findet daselbst die Beschau des hierher eingeführten Fleisches auswärts geschlachteter Tiere statt.

In den Jahren 1901—1910 fanden folgende Schlachtungen im hiesigen Schlachthof statt (Tabelle IV).

Von auswärts wurden außerdem in diesem Zeitraum in die Stadt eingeführt 10 473 752,25 kg, darunter 691 348,50 kg

(Tabelle I.)

Jahr	Viehauftrieb										Summa
	Ochsen	Külhe	Rinder	Farren	Schweine	Kälber	Schafe	Ziegen	Kitzlein	Pferde	
1901	1 074	2 731	4 503	1 527	32 951	18 781	118	9	100	1	61 795
1902	1 368	3 029	4 559	1 808	30 212	18 225	92	7	124	—	59 424
1903	4 133	2 513	2 153	1 506	37 967	17 988	34	2	107	—	66 403
1904	4 414	2 343	1 410	1 327	45 751	17 062	44	10	178	—	72 539
1905	3 047	2 458	1 887	1 367	36 866	17 268	79	11	204	—	63 187
1906	2 609	2 166	2 189	1 641	34 225	17 148	30	15	224	—	60 247
1907	2 096	1 243	2 103	1 900	49 428	15 822	39	55	271	—	72 957
1908	2 162	1 679	2 339	1 745	48 341	17 227	21	21	269	—	73 804
1909	2 351	1 596	2 363	1 640	39 703	17 637	19	29	127	—	65 465
1910	3 267	1 806	2 201	1 995	42 103	15 726	2771	44	144	—	70 057

(Tabelle II.)

Herkunftsland des Großviehs in %

Jahr	Baden	Württemberg	Bayern	Rheinpfalz	Elsaß-Lothringen	Norddeutschland	Österreich-Ungarn	Schweiz	Frankreich
1901	40,65	19,66	7,63	—	0,11	0,25	31,70	—	—
1902	26,3	15,7	3,1	3,5	0,1	0,7	50,6	—	—
1903	21,6	14,8	4,3	2,1	0,1	—	57,1	—	—
1904	21,6	6,8	4,8	2,3	0,1	—	64,4	—	—
1905	30,29	13,75	14,48	3,01	1,15	—	37,32	—	—
1906	29,66	25,87	23,58	1,34	0,36	12,29	4,98	1,92	—
1907	29,47	39,96	23,73	2,15	0,29	4,40	—	—	—
1908	25,87	37,00	28,66	1,72	0,10	5,87	0,78	—	—
1909	22,49	45,93	23,06	1,19	0,05	7,28	—	—	—
1910	21,6	22,7	17,3	1,3	0,3	28,3	0,2	—	8,3

Herkunftsland des Kleinviehs in %

Jahr	Baden	Württemberg	Bayern	Rheinpfalz	Elsaß-Lothringen	Norddeutschland	Österreich-Ungarn	Luxemburg
1901	73,23	6,49	19,15	—	—	1,13	—	—
1902	70,0	2,4	2,3	21,0	—	4,0	0,3	—
1903	65,7	5,3	0,7	22,3	1,1	4,8	0,1	—
1904	66,6	4,7	0,1	24,7	0,6	3,2	0,1	—
1905	66,44	4,65	0,25	23,65	1,68	3,31	0,01	0,01
1906	62,37	4,55	0,36	25,03	1,05	6,50	—	0,14
1907	65,86	4,88	0,01	26,00	0,75	2,50	—	—
1908	65,53	5,78	0,06	24,32	0,39	3,92	—	—
1909	63,61	7,28	0,02	28,57	0,19	0,33	—	—
1910	66,0	7,1	0,1	23,0	0,1	3,7	—	—

Herkunftsland der Schweine %

Jahr	Baden	Württemberg	Bayern	Rheinpfalz	Elsaß-Lothringen	Hohenzollern	Norddeutschland	Luxemburg
1901	53,29	12,26	5,00	—	0,49	—	25,42	3,54
1902	46,7	11,7	23,00	2,3	0,2	—	15,3	0,8
1903	26,5	7,6	19,0	1,6	2,1	0,5	42,7	—
1904	20,5	2,5	8,8	2,0	1,8	—	64,3	0,1
1905	39,20	3,79	6,05	2,57	4,11	—	43,49	0,79
1906	22,06	5,39	5,19	1,21	1,90	—	61,12	3,13
1907	20,26	2,18	1,56	1,66	2,02	—	72,32	—
1908	20,85	1,32	2,27	1,89	1,18	—	71,77	0,72
1909	20,65	0,63	4,32	1,45	0,74	—	72,21	—
1910	13,3	0,8	0,2	0,5	0,1	—	85,1	—

aus dem Ausland. Der Fleischkonsum gestaltete sich während dieses Zeitraums folgendermaßen:

(Tabelle III.)

Jahr	Mittlere Einwohnerzahl	pro Kopf der Bevölkerung
1901	98 781	75,30
1902	101 610	71,57
1903	104 464	72,85
1904	107 369	72,98
1905	110 173	69,65
1906	112 073	66,89
1907	113 636	67,19
1908	115 216	69,25
1909	116 292	67,60
1910	118 210	63,59

(Tabelle IV.)

Jahr	Ochsen	Kühe	Rinder Farren	Großvieh Summa	Kälber	Ham- mel	Zie- gen	Schweine Ferkel	Kitz- lein	Kleinvieh Summa	Pfer- de	Summa der Schlach- tungen
1901	4335	3310	2744	12 133	22 042	2043	2043	32 570	1904	58 559	285	70 977
1902	4337	3140	2763	12 210	21 042	1990	1990	29 781	2084	54 897	369	67 476
1903	4963	2902	1923	11 414	20 769	2287	2287	36 969	2269	62 294	379	74 087
1904	4679	2928	2153	11 358	20 668	2031	2031	43 017	2428	68 144	310	79 812
1905	4806	3731	2412	12 603	21 157	2282	2282	36 037	2697	62 173	395	75 171
1906	4406	3519	2078	12 010	21 525	2942	2942	31 365	11	58 041	377	70 428
1907	4118	2976	2551	11 226	20 123	2967	214	41 715	57	67 338	330	78 894
1908	4021	2433	2825	11 431	21 551	4205	231	40 641	18	69 084	305	80 820
1909	4417	2474	3021	11 972	23 095	4741	237	31 834	4	62 104	365	74 441
1910	4213	2489	2146	11 084	20 329	4114	202	36 506	56	63 591	390	75 065

Die Fleischschau wird in hiesiger Stadt von städtischen Tierärzten nach Maßgabe des Reichsfleischbeschugesetzes und dessen Ausführungsbestimmungen und nach den Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes ausgeübt. Diese amtliche Tätigkeit zerfällt in die eigentliche Fleischschau im Schlachthofe, in die sogenannte außerordentliche Fleischschau und in die Kontrolle des Auslandfleisches.

Die Fleischschau im Schlachthofe hat in erster Linie den Zweck, die zur Schlachtung gelangenden Tiere auf ihren Gesundheitszustand zu prüfen und solches Fleisch, das für den Menschen schädlich werden könnte, vom Verkehr auszuschließen. Sodann haben die Tierärzte darüber zu wachen, daß Tiere, die zwar nicht direkt krank erscheinen, deren Fleisch aber nicht als vollwertig betrachtet werden kann, nicht in den freien Verkehr gelangen. Letzteres Fleisch wird teils roh, teils sterilisiert auf der mit dem Schlachthof verbundenen Freibank verkauft.

Die ordentliche Fleischschau wird nach bestimmten, durch das Reich vorgeschriebenen Methoden ausgeführt, bei denen das Anschneiden der Organ- und Körperlymphdrüsen eine große Rolle spielt. Diese makroskopische Beschau wird ergänzt durch mikroskopische bakteriologische Untersuchungen. Die häufigste Krankheit bei den Schlachttieren ist die Tuberkulose.

Die Zahl der Tuberkulosefälle nahm seit Jahren in steigendem Maße zu. Nur im verflossenen Jahre (1909) scheint ein Stillstand eingetreten zu sein. Über die Zahl der einzelnen Fälle gibt für die letzten zehn Jahre folgende Tabelle Aufschluß (Tabelle V).

Nächst der Tuberkulose werden bei der Fleischschau am häufigsten tierische Parasiten festgestellt, darunter als wichtigste die für die menschliche Gesundheit schädlichen Finnen des Schweines und des Rindes. Während erstere in

(Tabelle V.)

Jahr	I. Großvieh					II. Schweine				
	Zahl der geschlachteten Rinder	Davon tuberkulös		Davon nicht bankwürdig Stück	Unge- nießbar Stück	Ge- schlachtete Schweine	Tuberkulös		Davon	
		Stück	%				Stück	%	nicht bankwürdig	unge- nießbar
1901	12 133	1302	10,7	108	22	32 570	181	0,5	41	5
1902	12 210	1368	11,2	139	24	29 781	272	0,9	81	4
1903	11 414	1677	14,7	114,5	15,5	36 969	394	1,0	72	3
1904	11 358	1748	15,3	86,75	18	43 047	537	1,2	106	2
1905	12 603	2681	21,3	163	8	36 037	535	1,5	64	3
1906	12 010	3085	25,7	156	3	31 365	547	1,7	69	6
1907	11 226	2690	23,1	187	9	41 715	579	1,4	85	3
1908	11 431	2871	25,1	189,324/4	8	40 641	683	1,7	82 228/4	3
1909	11 972	2699	22,5	155 249/4	3	31 834	691	2,1	62 139/4	3
1910	11 084	3125	28,1	175,324/4	3	36 506	689	1,8	68 191/4	2 1/4

den letzten Jahren nur noch selten zur Beobachtung gelangten, ist das Vorkommen der Rinderfinne ziemlich häufig.

Von 117 441 Stück im letzten Dezennium geschlachteten Rindern wurden 1356 Stück = 1,15 Prozent finnig befunden und zwar 1093 Stück = 0,93 Prozent einfinnig und 263 Stück = 0,22 Prozent mehrfinnig.

Um die notwendigen genaueren bakteriologischen, histologischen und parasitologischen Untersuchungen vornehmen zu können, besteht am Schlachthof ein mit den notwendigsten Instrumenten und Apparaten ausgestattetes Laboratorium, das sehr häufig in Anspruch genommen wird. Speziell der in neuerer Zeit bei der Begutachtung von Blutvergiftung (Septikämie) leidenden Tieren eingeführten sogenannten bakteriologischen Fleischschau, deren Endzweck in der Entscheidung besteht, ob in einem bestimmten Fleische Bakterien der Fleischvergiftergruppe (Paratyphus A und B., Gärtnerscher Enteritis-Bazillus), wird auch am hiesigen Schlachthofe besondere Aufmerksamkeit gewidmet. Die zur Kultur dieser Mikroorganismen notwendigen, zum Teil farbstoffhaltigen Nährböden werden für vorkommende Fälle immer bereitgehalten.

Das beschriebene Verfahren ist geeignet, dem Nationalvermögen Werte zu erhalten, die seither mangels exakter Untersuchungsmethoden häufig verloren gingen. Es gelingt nämlich damit öfters die Unschädlichkeit von Schlachttieren nachzuweisen, die seither meist auf Grund der makroskopischen Begutachtung als ungenießbar erklärt wurden.

Die übrige Tätigkeit des Laboratoriums besteht in dem Nachweis von Infektionskrankheiten, die durch die gewöhnliche Untersuchung nicht mit Sicherheit festgestellt werden können.

Mit dem Laboratorium verbunden ist eine Sammlung nach Kaiserling konservierter pathologisch-anatomischer und parasitologischer Präparate, die ständig vermehrt wird. Ebenso

besteht eine reichhaltige Sammlung bakteriologischer und histologischer, mikroskopischer Präparate.

Sache der genannten Arbeitsstätte ist ferner die Ausarbeitung von Gutachten in gerichtlichen Fällen, die Untersuchung der in den städtischen Knabenhorden abgegebenen Milch, endlich die Sektion der Tiere, die im städtischen Tiergarten zugrunde gehen.

Die sogenannte außerordentliche Fleischschau wird von dem damit beauftragten Tierarzte in der Stadt ausgeübt und bezweckt hauptsächlich die Kontrolle des in den Metzgerläden und auf dem Markte zum Verkaufe ausgelegten Fleisches. Nach der Novelle zum Polizeistrafgesetzbuch erstrecken sich diese Nachschauen künftighin auch auf den übrigen Metzgereibetrieb, namentlich auf die zur Verarbeitung des Fleisches bestimmten Räumlichkeiten.

Die Auslandsfleischschau endlich steht insofern im Dienste der Gesundheitsflege, als sie in Anwendung der Ausführungsbestimmungen D zum Reichsfleischbeschaugesetz die Prüfung des vom Ausland eingeführten frischen und zubereiteten Fleisches vornimmt. Soweit Fette in dieser Beziehung in Betracht kommen, ist es Sache der Tierärzte, die Vorprüfung derselben auszuführen. Die chemische Untersuchung der Fette erfolgt in der hiesigen Nahrungsmittelprüfungsstation der Technischen Hochschule.

Das vom Ausland eingehende Schweinefleisch muß bestimmungsgemäß auf Trichinen untersucht werden. Zur Nachprüfung der Präparate wurde vor mehreren Jahren ein Zeißsches Trichinoskop (Projektionsapparat) aufgestellt, das vorzüglich arbeitet.

Neben dem Fleisch sind es insbesondere Wildbret, Geflügel und Fische, welche als animalische Nahrungsmittel für die hiesige Stadt von Bedeutung sind. Über den Verbrauch derselben gibt folgende Tabelle Aufschluß:

(Tabelle VI.)

Jahr	Wildbret	Fleisch vom Wildbret und Geflügel	Geflügel	Fische und Krebse
	Stück	kg	Stück	kg
1901	29 426	8595	135 136	80 607
1902	31 415	9880	131 981	98 259,75
1903	24 923	8142	136 607	104 531,50
1904	28 420	7903	147 501	122 416,50
1905	28 981	7661,50	149 491	147 414,50
1906	23 303	7017	147 338	191 805,50
1907	27 247	5135	166 212	166 630
1908	27 659	5310,5	159 386	173 084
1909	21 041	7357	150 064	180 395,75
1910	18 598	3998	142 914	167 374,25*

Von hervorragender Bedeutung für die Versorgung der hiesigen Stadt mit guter und billiger Fischnahrung und für die Hebung des Fischkonsums war die Errichtung eines städtischen Seefischmarktes im Jahr 1905. Zu diesem Zweck wurde eine luftige mit Kühlraum und sonstigen zweckmäßigen Einrichtungen versehene Fischmarkthalle hinter dem städtischen Vierordtbad errichtet, in welcher von Oktober bis Mai zweimal wöchentlich, und zwar jeden Donnerstag nachmittag und Freitag vormittag, frische Seefische aller Arten verkauft werden. Der Markt wird zurzeit von etwa 20 Lieferanten aus deutschen, holländischen, belgischen und dänischen Häfen beschickt. Die Fische werden von der Stadt in Kommission verkauft gegen eine Gebühr von zehn Prozent des Brutto-

\* Der Konsum im Jahre 1910 erscheint aus dem Grunde niedriger wie im Vorjahr, weil vom 1. April 1910 ab die Verbrauchssteuer auf die gebräuchlichsten und billigsten Fischarten aufgehoben wurde und daher von diesem Zeitpunkt ab eine Feststellung der Einfuhr durch die Fischhändler nicht zu erlangen war.

erlöses. Vor und während des Verkaufs werden dieselben durch einen städtischen Tierarzt untersucht, so daß nur frische und gesunde Ware zum Verkauf gelangt.

Die Verwaltung und Leitung des Marktes ist der städtischen Schlachthofdirektion übertragen. Das aus einem Marktmeister, einem Kassier, verschiedenen Blockschreibern, Fischverkäufern und Fischausgebern, sowie einer Anzahl Hilfsarbeitern bestehende Personal wird aus verschiedenen städtischen Betrieben entnommen.

Um die Käufer mit der Zubereitung der Fische vertraut zu machen, wird an dieselben ein Fischkochbuch zum Selbstkostenpreis von 10 Pf. abgegeben.

Der Markt erfreut sich großer Beliebtheit und einer von Jahr zu Jahr steigenden Frequenz. Der Umsatz ist von 64 866 kg im Jahr (1906) auf 85 877 kg im Jahr (1910) gestiegen. Um den Hauptmarkt zu entlasten, hat sich die städtische Verwaltung bereits genötigt gesehen, noch Filialmärkte in der Ost- und Weststadt zu errichten. Die städtischen Fischmärkte haben bewirkt, daß der Konsum der Fische ganz bedeutend gestiegen ist und daß die Verkaufspreise um etwa 25 Prozent gefallen sind.

Neben dem Fleisch bildet die Milch das wichtigste Nahrungsmittel des Menschen, das schon deshalb eine besondere Bedeutung hat, weil es für die erste Lebenszeit das einzige Nahrungsmittel ist.

Der Verbrauch der hiesigen Stadt an frischer Milch beläuft sich rund auf etwa 70 000 Liter täglich. Auf den Kopf der Bevölkerung entfallen somit 0,52 Liter pro Tag. Mit dieser sehr hohen Konsummenge pro Kopftag steht Karlsruhe in der vordersten Reihe der deutschen Großstädte. An der Deckung dieses Milchbedarfs sind beteiligt: 1. Die innerhalb der Stadt produzierte Milch mit etwa 15 Prozent. 2. Die von ländlichen Einbringern eingeführte Milch (Achsenmilch)

mit etwa 25 Prozent und 3. die per Bahn zugeführte Milch (Bahnmilch) mit 60 Prozent.

Im Verhältnis zu vielen anderen Großstädten befindet sich die hiesige Stadt in einer günstigen Lage, da der Milchversorgungskreis derselben noch ein ziemlich enger ist. Die Hauptmilchquellen für die Stadt bilden die Orte der Hardt und nächst dem die des Pfinz- und Kraichgaus.

In der letzten Zeit sind noch als Bezugsgegenden hinzutreten die Pfalz, das Elsaß und die Schweiz. Veranlassung zu dieser Erweiterung des Milchversorgungskreises gab einerseits das starke Anwachsen der städtischen Bevölkerungsziffer und andererseits die Bestrebungen der Produzenten, die Milchpreise in den Städten in die Höhe zu treiben.

Die Zustellung der Milch an die Produzenten erfolgt zum weitaus größten Teil durch Händler. Als solche sind zunächst die sogenannten ländlichen Einbringer anzusehen, da sie nur den geringsten Teil der von ihnen eingeführten Milch selbst produzieren, sondern dieselbe zusammenkaufen. In der Stadt selbst besorgen etwa 150 Milchhändler, welche durchweg als Kleinhändler zu betrachten sind, die Verteilung der Milch. Großbetriebe oder Großhändler sind nicht vorhanden.

#### W o c h e n m ä r k t e.

Zur Versorgung der Stadt mit vegetabilischen Nahrungsmitteln sowie mit Eiern und Molkereiprodukten (zum Teil auch mit Wild, Geflügel und Fischen) dienen hauptsächlich die Wochenmärkte auf den verschiedenen Plätzen der Stadt.

Insgesamt finden wöchentlich fünfzehn Märkte, und zwar sechs Hauptmärkte und neun Nebenmärkte statt.

Erstere sind am Montag, Mittwoch und Freitag auf dem Ludwigsplatz, am Dienstag, Donnerstag und Samstag auf dem Marktplatz.

Letztere am Montag, Mittwoch und Freitag auf dem Werderplatz und in der Georg-Friedrichstraße; am Dienstag, Donnerstag und Samstag auf dem Gutenbergplatz.

Die Errichtung einer Großmarkthalle hat sich hier als dringendes Bedürfnis noch nicht erwiesen, da die meisten dieser Lebensmittel aus der näheren und nächsten Umgebung der Stadt zugeführt werden.

So kommen die Gemüse in der Hauptsache von Durlach und Aue, feinere Sorten auch aus Straßburg und Oos. Die Kartoffeln liefert vorzugsweise die Hardt. Das Obst kommt vom Bühlertal, der Seegegend, der Pfalz, aus Hessen und zum Teil auch aus dem Ausland.

Seit dem Jahre 1910 hat die Stadt einen Großobstmarkt auf dem Marktplatz und Ludwigsplatz eingerichtet, auf welchen vorzugsweise die kleineren Händler ihren Bedarf decken.

Unter den Verkäufern auf den Wochenmärkten überwiegen die Produzenten und nichtgewerbsmäßigen Händler weitaus die gewerbsmäßigen Händler.

Das Verhältnis derselben auf den einzelnen Märkten ist etwa folgendes:

	Gewerbsm.	N. gew. Händler
Marktplatz	188	287
Ludwigsplatz	178	310
Werderplatz	65	193
Gutenbergplatz	33	59.