



Gebäude für Lebensmittelversorgung

Leipzig, 1909

e) Umfang der Schlachthofanlagen.

[urn:nbn:de:hbz:466:1-78934](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-78934)

10) Da Fleisch leicht fremde Gerüche anzieht, so fordern die Aufbewahrungsräume im Kühlhause eine vollkommen reine Luft; zu vermeiden ist daher die anfängliche und die zukünftige Nachbarchaft von Betrieben, die von starken Gerüchen begleitet sind, wie Mälzereien, Brauereien, Seifenfiedereien, chemische Fabriken, Leimkochereien, Lack- und Farbefabriken, Gasanstalten usw.

Dagegen können auf größeren Schlachthöfen technisch vorzüglich eingerichtete Talgschmelzen, Darmschleimereien, Häutefalzereien als Nebenbetriebe des Fleischergerwerbes sehr wohl eingerichtet werden. Es ist sogar hygienisch vorteilhaft, diese Anlagen nicht in der Stadt zuzulassen, weil der Schlachthof mit seiner großen Luftmasse die Gerüche leichter verdünnen und unwahrnehmbar machen kann, als dies Grundstücke an städtischen Straßen vermögen.

Man wird häufig infolge der Lage der Bahnhöfe oder aus anderen, die Wahl eines bestimmten Grundstückes erzwingenden Gründen nicht sämtlichen angeführten Forderungen gerecht werden können und zufrieden sein müssen, wenn die örtlichen Verhältnisse die wesentlichsten erfüllen. Welche als besonders wichtig und deshalb ausschlaggebend anzusehen sind, muß im einzelnen Falle entschieden werden.

e) Umfang der Schlachthofanlagen.

Um über die Mindestabmessungen der Schlachthofanlagen einigen Anhalt zu geben, teilen wir nachstehend die Bestimmungen mit, die der Königl. Regierungspräsident in Posen für die Errichtung von öffentlichen Schlachthäusern zur Beachtung durch die Gemeinden seines Regierungsbezirkes am 31. Juli 1896 erlassen hat:

14.
Eine
preussische
Vorchrift.

§ 1. Größe des Grundstückes¹⁵⁾. Die Größe des Schlachthof-Grundstückes muß mindestens betragen:

für Städte bis zu 3000 Einwohner	0,60 ^{qm}
„ „ von 3000 bis 5000 Einwohner	0,50 „
„ „ „ 5000 „ 7000 „	0,40 „
„ „ „ 7000 „ 10000 „	0,35 „

für den Einwohner.

§ 2. Erforderliche Gebäude und Räumlichkeiten. Jeder Schlachthof muß enthalten:

α) Schlachträume, in denen das Vieh getötet, aufgehängt, enthäutet und ausgeweidet wird.

Es wird empfohlen, wenigstens für Städte mit über 3000 Einwohnern getrennte Schlachträume für Schweine einerseits, für Groß- und Kleinvieh andererseits anzulegen.

β) Einen Schweinebrühraum und eine Kaldaunenwälsche. Die Vereinigung beider Räume kann nur für die kleineren Städte ausnahmsweise gestattet werden.

Falls eine besondere Schweine-Schlachthalle vorhanden ist, können die Schweine auch in dieser gebrüht werden; über dem Brühkessel muß alsdann jedoch eine gut wirkende Ventilationseinrichtung angebracht sein.

Die Kaldaunenwälsche muß in der Nähe der Schlachträume liegen, doch so, daß die üblen Gerüche nicht in letztere gelangen können.

γ) Stallungen für die verschiedenen Tiergattungen, welche in möglichster Nähe der Schlachträume liegen müssen.

δ) Düngerstätten.

ε) Aborte.

¹⁵⁾ Vergl. hierzu die Ausführungen unter f.

ζ) Schlachthaus und Stall für kranke Tiere, in welchem zugleich die Sterilisation und das Ausschmelzen der für den menschlichen Genuß noch geeigneten minderwertigen Fleischteile vorgenommen werden kann.

η) Abwässer-Desinfektionsanstalt.

θ) Schlachtraum für Pferde, falls solche geschlachtet werden sollen. Die unter δ, ε, θ und η genannten Anstalten dürfen mit den eigentlichen Schlachthallen nicht in demselben Gebäude vereinigt werden.

Es wird ferner noch die Anlegung folgender Räume empfohlen:

ι) Maschinen- und Kesselraum.

κ) Ein Kühlhaus.

λ) Räume zum Aufenthalt und Reinigen der Metzger und ihrer Gefellen.

μ) Freibank zum Verkaufen des minderwertigen Fleisches.

ν) Geschäftsräume und Wohnungen für die Beamten und Fleischbeschauer. — Falls die Anlage einer Talgschmelze oder Albuminfabrik beabachtet wird, muß hierzu besondere Genehmigung nachgesucht werden, und es ist dafür Sorge zu tragen, daß die übelriechenden Gase durch Verbrennung oder auf sonst geeignete Weise unschädlich gemacht werden.

§ 3. Größe der Schlachträume. Die Größe der Schlachträume ist nach der größten Zahl der täglich zu schlachtenden Tiere unter Berücksichtigung folgender Grundätze zu bemessen:

Für Großvieh sind soviel Großviehwinden anzuordnen, als die größte Anzahl der Tageschlachtungen beträgt, und jede davon beansprucht 5^{qm} Raum ohne Gänge. Außerdem sind eine oder mehrere Reservewinden vorzusehen. Jedes Stück Großvieh bedarf 2 Haken.

In der Kleinvieh-Schlachthalle sind so viele laufende Meter Hakenrahmen anzuordnen, als die Hälfte der größten Anzahl Tageschlachtungen beträgt, wobei die Hakenentfernung 25 bis 30^{cm} beträgt. Ein Stück Kleinvieh bedarf zum Schlachten eines Raumes von mindestens 3^{qm} Grundfläche während einer halben Stunde und 3 Haken.

In der Schweine-Schlachthalle sind so viele laufende Meter Hakenrahmen anzubringen, als die größte Zahl der täglichen Schlachtungen beträgt, wobei die Hakenentfernung 30^{cm} beträgt. Für den Brühraum ist für jede Tageschlachtung 0,5^{qm}, mindestens jedoch 40^{qm} Grundfläche zu rechnen. Zum Ausschachten ist ein Raum von 3,80 bis 4,00^m Breite vorzusehen. Jedes Schwein bedarf 4 Haken.

Steht die Anzahl der größten Tageschlachtungen nicht fest, so ist dieselbe nach der Einwohnerzahl zu bestimmen, und zwar sind zu rechnen für je 1000 Einwohner,

	Großvieh	Kleinvieh	Schweine	
wenn täglich geschlachtet wird:	0,8	2,4	1,8	} tägliche Schlachtungen.
wenn nur einmal wöchentlich geschlachtet wird:	2,4	7,2	5,4	

Die Höhe der Schlachträume soll mindestens 4,50^m betragen.

In Österreich gelten nachstehende Bestimmungen für kleine Schlachthöfe¹⁹⁾:

Bereits im Jahre 1894 hatte der schlesische Landes-Sanitätsrat den Gemeinden von 3000 bis 5000 Einwohnern die eminenten Vorteile klargelegt, welche aus einem zentralisierten Schlachthausbetriebe in sanitärer, hygienischer, veterinärpolizeilicher und ökonomischer Hinsicht resultieren, ohne jedoch nennenswerten Erfolg zu erzielen. Selbst wo die Unerträglichkeit der durch die ortszertreten, zumeist übel bewirtschafteten Privatschlachtstätten und die ungenügende und unzuverlässige Überwachung des Fleisch-

¹⁹⁾ Entnommen aus: Techn. Gemeindebl., Jahrg. 1899–1900, S. 255.

¹⁵⁾ Österreichische Vorschriften.

verkehres den Gegenstand allgemeiner Klage bilden, haben sich die Gemeinden dem Projekt eines Schlachthauses gegenüber ablehnend verhalten. Der Grund hierfür liegt sowohl in der Abneigung gegen Neuerungen überhaupt, als besonders in der Befürchtung, daß durch zu hohe Baukosten der Gemeindefäckel allzusehr belastet werde. Darum ist die Schaffung von Normalprojekten für den Bau von Schlachthäusern in den kleinen Gemeinden ein unabweisbares Bedürfnis. Durch solche wird den Gemeinden auch die Unterlage für die Berechnung der Kosten und für den Überflugh der Rentabilität einer ihren Verhältnissen entsprechenden Schlachthausanlage geboten²⁰⁾.

Um den Gemeinden bestimmte Normen zu geben, hat der Sanitätsrat einen „Entwurf von Bestimmungen über die an Schlachthäuser mittelgroßer Gemeinden zu stellenden Anforderungen“ ausgearbeitet. Darin ist bezüglich des Platzes die frühere Forderung, den Schlachthof möglichst weit aus dem Stadtgebiet zu rücken, wegen der Erschwerung für kleine Fleischer fallen gelassen worden. Geeignete Form: Rechteck oder Quadrat. Für 3000 und weniger Einwohner wird ein Platz von 900 bis 1000 qm genügen. Der Wasserbeschaffung ist besondere Beachtung zu schenken. Für die Schlachthalle wird ausschließlich das Hallensystem empfohlen; sie kann für alle Tiergattungen gleichzeitig benutzt werden, wenn für das Brühen der Schweine ein besonderer Raum vorgesehen ist. Außer diesen Räumen müssen noch vorhanden sein: ein Raum für die Kuttelei, ein Zimmer für den Tierarzt, ein Ablegeraum für die Fleischer, ein Raum für die Wampenwäsche, eine Düngergrube, Aborte, Abwasserklärung, ein Stall zur vorläufigen Unterbringung von Schlachtvieh, unter Umständen ein Pferde-Schlachtraum. Für einen Großvieh-Schlachtstand werden 8 qm, für einen solchen für Kleinvieh 1,2 qm, für Schweine 2,0 qm berechnet. Höhe der Betriebsräume mindestens 3,50 m.

Beispiel für die Berechnung des Raumbedarfes. Die nach dem Durchschnitt von 3 Jahren sich ergebenden Schlachtziffern werden um $\frac{1}{3}$ erhöht; ferner sind 3 Schlachtstage in der Woche und obiges Flächenmaß zugrunde gelegt. Angenommen, es würden nach dem dreijährigen Durchschnitt in einer Gemeinde geflachtet: 250 Stück Großvieh, 180 Stück Kleinvieh und 340 Schweine, dazu $\frac{1}{3} = 330 - 240 - 450$. Bei 156 Schlachttagen (3 in der Woche) auf 1 Schlachttag 2 Großvieh, 1,5 Kleinvieh und 3 Schweine. Demnach mit Zuschlag von $\frac{1}{3}$: Großvieh $2 \times 8 = 16 + 5 = 21$ qm; Kleinvieh $1,5 \times 1,2 = 1,8 + 0,6 = 2,4$ qm; Schweine $3 \times 2 = 6 + 2 = 8$ qm; zusammen 31,4 qm. Hierzu ist das Mindestmaß der Kuttelei mit 8 qm und des Brühraumes mit 8 qm zu berechnen; alsdann ist das Gesamtmaß 47,4 qm.

Für die innere Einrichtung: Paneel (Zement) von 2 m Höhe; mit Ölfarbe Holzwerk mit Öl und nicht mit scharfrichendem Material zu streichen. Weitere Forderungen: undurchlässiger Fußboden, Abflurrinnen mit gutem Gefälle, gute Ventilation, viel Licht (Fenster $\frac{1}{6}$ der Bodenflächen), Fenster nicht nach Süden. Ausreichender Wasser-Zu- und Abfluß. Wahl des Klärsystems von Fall zu Fall zu entscheiden. Zur maschinellen Einrichtung gehören: eiserne Winden, verankerte Bodenringe, eiserne Hakenrahmen, Haken im Abstand von 25 cm, Brühkessel, Krane für Schweine; für die Kaldaunenwäsche: Brühbottich und kleine Gefäße und Tischchen, und zum Spülen der Wampen ein Trog mit Abfluß; für Kleinvieh: Schlachtböcke, Kaldaunenwagen. Pferde-Schlachthaus ist abgefordert vom übrigen Schlachtraume, durch eine eigene Zufahrtstraße zugänglich, anzulegen; Fläche mindestens 12 qm, Höhe mindestens 3,50; Abfälle getrennt von den anderen.

Kühlräume werden anempfohlen.

Talgfahmelereien, Knochenfiedereien unterliegen besonderer Konzeption. Die Aufstellung eines Kessels zum Abkochen des in gekochtem Zustande freizugebenden minderwertigen Fleisches, sowie zur Fettfahmelze ist im Interesse der verlufttragenden Fleischer empfehlenswert²¹⁾.

²⁰⁾ Schwarz berechnet für eine Stadt von 2000 bis 6000 Einwohnern die Kosten eines Schlachthauses ohne Kühlanlage zu 38 000 Mark.

²¹⁾ Das Mindestmaß der bei der Neuanlage und Einrichtung von Schlachthäusern in kleineren Gemeinden zu stellenden Anforderungen. Gutachten des k. k. schlesischen Landes-Sanitätsrats. Österr. Sanitätswesen 1899, Nr. 32 u. 33.