

Abteilung für Hygiene und Technologie von Lebensmitteln<sup>1</sup>, Institut für Lebensmittelsicherheit, Lebensmitteltechnologie und Öffentliches Gesundheitswesen, Department für Nutztiere und öffentliches Gesundheitswesen; Institut für Morphologie<sup>2</sup>, Department für Pathobiologie, Veterinärmedizinische Universität Wien; Abteilung Gesundheit, Jugend und Familie / Veterinärwesen<sup>3</sup>, Magistrat der Landeshauptstadt Klagenfurt am Wörthersee

# Entwicklung des Schlachthofwesens und der Fleischversorgung in Klagenfurt im fachhistorischen Kontext

P. Paulsen<sup>1a</sup>, G. Forstenpointner<sup>2b</sup>, H. Gsandtner<sup>2</sup> und I. Zitterer<sup>3\*</sup>

ORCID: a) 0000-0003-0153-2175  
b) 0000-0002-5239-7885

Eingelangt am 21. November 2021  
Angenommen am 5. März 2022  
Veröffentlicht am 12. August 2022

**Schlüsselwörter:** Städtischer Schlachthof, Hygiene, Schlachthauszwang.

**Keywords:** municipal abattoir, hygiene, slaughter warrant.

## ■ Zusammenfassung

Für die Tätigkeit der in Klagenfurt ansässigen Fleischer wurde 1858 ein Schlachthaus errichtet, das mit der Entsorgung der Abfälle in die Glan ein damals noch übliches Hygieneniveau bot. Die Vorarbeiten zur Errichtung eines neuen, 1911 in Betrieb genommenen Schlachthofes fielen in eine Periode der Industrialisierung und Betonung hygienischer Notwendigkeiten, was sich in der Gestaltung des nach dem Verkehrshallenprinzip gebauten Komplexes zeigt. Die Vorgabe, dass für Klagenfurt und später die umliegenden Gemeinden gewerbliche Schlachtungen nur im Schlachthof Klagenfurt durchgeführt werden durften, löste bei den ansässigen Fleischauern erheblichen Widerstand aus. Mit periodisch erfolgenden technischen Anpassungen und einer Zunahme von Schlachtungen für den Export änderte sich wie auch bei den anderen kommunalen Schlachthöfen das Betriebskonzept und mündete in eine Verpachtung des Betriebs ab dem Jahr 2002.

## ■ Summary

### Slaughter and meat supply in Klagenfurt, Austria

Klagenfurt provided a municipal abattoir for the local butchers in 1858, which allowed them to work according to the hygienic practices common in the times (e.g. waste disposal in a river). Preliminary activities to build a new slaughterhouse fell in an era of industrialization and improved hygienic conditions and the new abattoir in the “Verkehrshallen” style was opened in 1911. The directive that commercial slaughter for Klagenfurt and adjacent villages be performed solely at the Klagenfurt abattoir (slaughter warrant) led to protests by local butchers. In parallel to technical improvements and a rise in slaughter for export, the abattoir gradually shifted from a facility for local butchers and was leased to a private company in 2002.

**Abkürzungen:** KLA = Kärntner Landesarchiv; LGBl. = Landesgesetzblatt für Kärnten; LGVBl. = Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten; RGBl. = Reichsgesetzblatt für die im Reichsrathe vertretenen Königreiche und Länder; S. = Signatur; Sch. = Schachtel; Z. = Zahl

\*E-Mail: ignaz.zitterer@klagenfurt.at

## ■ Einleitung

Die Fleischversorgung in den Städten Europas war schon im Mittelalter ein zentrales Thema. Neben der Versorgungssicherheit und dem Schutz vor Übervorteilung und überhöhten Preisen war auch die Vermeidung der Belästigung der Einwohner durch Schlachtabfälle zu regeln. Die Einrichtung von unter marktamtlicher Aufsicht stehenden Verkaufsstellen (Fleischbänken) und von Schlachtstätten am Rand oder außerhalb der Städte zusammen mit einer Art Eigenkontrolle durch in Zünften organisierte Fleischer war ein über Jahrhunderte bestehendes Modell, das allerdings mit dem Wachsen der Städte (Wolfram et al. 2019) auch aus hygienischer Sicht an Grenzen stieß, da die Schlachtabfälle bevorzugt in Fließgewässer entsorgt wurden (Poppmeier 1948).

Eine Zentralisierung der Schlachtungen wurde schon um 1815 in Paris eingeleitet (Lackner 2004), wobei neben der Versorgungssicherheit auch die Tierseuchenerkennung und die Abfallentsorgung wesentliche Motive waren. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden in vielen europäischen Städten öffentliche Schlachthäuser, neben Wien (1851) reihen sich z.B. Marseille (1848), Frankfurt (1861), Mailand (1863), Zürich (1868) und Berlin (1881) (Lackner 2004; Brantz 2005). Ziel war immer, den ansässigen Fleischern die nötige Infrastruktur zur Schlachtung bereitzustellen, und dabei eine amtliche Überprüfung der Tiergesundheit und der sauberen Arbeitsweise zu ermöglichen; die Fleischzerlegung konnte dezentral in den Lokalitäten der Fleischer erfolgen. Dieses Konzept inkludierte zwar schon die Abfallbeseitigung (wenn auch nur durch Vergraben oder Entsorgung in Fließgewässer), aber nicht eine Kühllagerung des Fleisches nach der Schlachtung.

Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts führten Erkenntnisse über Infektionskrankheiten und deren Vorbeugung (Hygiene) zu wesentlichen Verbesserungen der städtischen Infrastruktur, wie z.B. der Trinkwasserversorgung und der Abwasserentsorgung, wobei auch ursprünglich von privaten Gesellschaften begonnene Initiativen kommunal weitergeführt wurden (z.B. Wien). Zusammen mit einem – wohl primär dem Anstieg der Bevölkerungszahl und weniger einem höheren Pro-Kopf-Verbrauch geschuldet – steigenden Fleischverbrauch (Teuteberg 1979, 1991) ergab sich die Notwendigkeit, die Schlachtbetriebe nicht nur wie Industriebetriebe zu strukturieren, sondern sie auch entsprechend auszustatten (z.B. Brühanlage für Schweine, Kühlanlagen, Energieerzeugung). Die Benutzung solcher Betriebsstätten war für die ansässigen Fleischer nicht fakultativ, sondern wurde auch durch den ursprünglich nur für Rinder eingeführten Schlachthauszwang gefordert (Postolka 1903). Die Schlachthöfe in Verbindung mit dem Lebendtiermarkt (Viehmarkt) wurden damit von einem notwendigen Übel, dessen Instandhaltung oft nur halbherzig betrieben wurde (vgl. Gsandtner & Weissengruber 2020), zu vorzeigbaren Betrieben der

städtischen Verwaltung, und wurden auch äußerlich nicht als reine Zweckbauten ausgeführt, sondern durchaus mit repräsentativen Elementen versehen (Lackner 2004; Zitterer et al. in Druck). Diesem Selbstbewusstsein entspricht auf tierärztlicher Seite die Betonung der Wichtigkeit einer auf wissenschaftlichen Grundlagen basierenden Lebendtier- und Fleischuntersuchung (Postolka 1903). Der Schlachttransport wurde nun über die Eisenbahn durchgeführt (Wolfram et al. 2019), und es entfielen die Viehtriebe durch die Städte.

Während das Schlachthofpersonal ursprünglich überwachende und administrative Funktionen hatte (Postolka 1903), kam es später auch zur Übernahme der Schlachtstätigkeiten. Notwendig wurde dieser Funktionswandel vor allem für den mit Betäubung, Entbluten, Brühen und Sengen verbundenen Ablauf der Schweineschlachtung, grundsätzlich aber immer beim Übergang von stationären zu Fließband-Schlachtsystemen. Einrichtungen für die Fleischzerlegung durch die ansässigen Fleischer wurden vorgesehen. Damit wuchs auch indirekt die Bedeutung der Kühlräume zur Zwischenlagerung der Schlachtkörperhälften oder -viertel. Die Auswirkungen dieser Änderungen auf das Berufsbild des Fleischers beschreibt Nieradzki (2007) für die Stadt Wien.

Verbesserte Transport- und insbesondere Kühltransportmöglichkeiten ermöglichten das Verbringen von frischem, gekühltem Fleisch bis in andere Staaten („Exportschlachtungen“), was zumindest für grenznahe Schlachthöfe von Bedeutung war. Während schon in mittelalterlichen Städten eine teilweise Entkopplung der Tierproduktionszentren vom Ort der Schlachtung und des Fleischverbrauchs bestand (Ochsenwege; Gijssbers & Koolmees 2001; Anonym undatiert), erfolgte an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert die Differenzierung der Schlachter und der Ladenfleischer (Nieradzki 2007). Das 20. Jahrhundert brachte eine Trennung der Verarbeitungszentren von den Orten des Fleischbedarfs, und in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts ergab sich eine grundlegende Änderung von vielen kleinen selbständigen Fleischverarbeitern und -verkäufern hin zu einem Filialsystem weniger Großbetriebe. Damit entfiel die Existenzgrundlage für kommunale Schlachtbetriebe, die sich überdies durch die Vergrößerung der Städte nicht mehr an der Peripherie, sondern oft schon in Wohnbezirken befanden. Lackner (2004) sieht die Ära der kommunalen Schlachtbetriebe folgerichtig in der Periode 1860–1970. Der Autor merkt auch an, dass die beiden in Europa zeitversetzt ablaufenden Entwicklungen in den USA schon früher und fast gleichzeitig erfolgten. Eine genaue Beschreibung der Entwicklung in den USA gibt Fitzgerald (2010).

Die vorliegende Arbeit befasst sich mit der Entwicklung der Fleischversorgung in Klagenfurt in der Periode der kommunalen Schlachteinrichtungen. Dabei werden die Entwicklung des Fleischbedarfs an Hand der Bevölkerungszahlen, Schlachtungen zur Verringerung überzähliger Tierbestände oder zur Seuchenbekämpfung

fung, und schließlich das Wechselspiel der baulich-technischen Gestaltung in Zusammenschau mit den Änderungen in der Vertriebsstruktur in der Warenkette „Fleisch“ abgehandelt.

## ■ Material und Methoden

Bei der Erstellung dieser Arbeit konnte auf eine Literatur- und Bildsammlung eines Mitautors (I. Zitterer) zurückgegriffen werden. Es erfolgte eine Aushebung und Sichtung relevanter Unterlagen im Kärntner Landesarchiv, in der Abteilung Hochbau des Magistrats der Landeshauptstadt Klagenfurt, der „Klagenfurter Zeitung“ als Amtsblatt der Stadt, in weiteren Zeitschriften und in den Archiven der örtlichen Fleischerinnung. Weiters wurden zeitgenössische Hand- und Lehrbücher zum Schlachthofwesen herangezogen, schließlich auch aktuelle, veterinärhistorische Abhandlungen.

## ■ Ergebnisse

### Zeugnisse zu Schlachtungen in Klagenfurt 1374–1857

Schriftliche Zeugnisse zur Fleischversorgung in Kärnten sind zwar ab 1300 nachweisbar (Stermitz 2011), allerdings zuerst für Wolfsberg und Villach; die erste nachgewiesene Erwähnung von Fleischbänken in Klagenfurt datiert in das Jahr 1374 (Lebmacher 1936; Schenk 1961). In diesem Jahr verkaufte „der Pfarrer von St. Veit Hillbrant“ die Fleischbänke, die zu Klagenfurt in der Stadt gelegen waren, mit allen Nutzungen und Rechten, neben anderen Käufern auch dem „Ersam Gotzhaus St. Gilgen (Egyd) ze chlagenfurt umb sechs phund guat Wiener pfennig“. In einer Urkunde v. 23.11.1494 wird das Südtor („Viktringer Tor“) der „alten“ Stadtbefestigung (Zitterer et al. in Druck) als „Fleischhackertor“ bezeichnet, was nahelegt, dass sich die Arbeits- und Wohnstätten der Fleischer dort befanden (Stermitz 2011). In der „(Ertzherzogthumbs in Khärnten) Policey Ordnung“ vom Jahre 1572 wurde festgelegt, dass alles Vieh „zeitlich“ und „öffentlich“ an den Bänken abgeschlagen und abgestochen werden musste und 1575–1576 gab der Stadtrat von Klagenfurt den Bau von Fleischbänken in Auftrag (Jandl 2010). Diese waren am Feuerbach gelegen, einem von der Glan bis durch die Stadt führenden Kanal (Pichler 2012).

1614 werden Fleischbänke am „St. Veiter Tor“ (Nordtor der Stadt) erwähnt, welche 1636 bei einem Großbrand der Zerstörung anheimfielen. Ab 1803 wurden die Schlachtungen im südöstlichen Teil der Stadt („Stadtgrabenboden“; Lebmacher 1936, Zitterer et al. in Druck) vorgenommen. Im Jahr 1816 wurde am südlichen Stadtrand, wieder am Feuerbach, ein hölzernes Schlachthaus mit einer Koppel für Rinder errichtet

(heute: Bahnhofstrasse, früher Breitebachgasse und Kanal-gasse). Auch für den Bau des letztgenannten Schlachthaus existierten noch keine behördlichen Vorgaben, hingegen wurden der Verkauf von Schlacht- und Stechvieh sowie deren Schlachtung seit dem ausgehenden Mittelalter durch lokale Marktordnungen geregelt, die vor allem seit der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts auch detaillierte Vorschriften für eine marktpolizeiliche Viehbeschau umfassten. Obwohl sich die ansässigen Fleischhauer verpflichtet hatten, Schlachtungen nur im Schlachthaus durchzuführen (was *de facto* dem später zu besprechenden „Schlachthauszwang“ gleichkam), wird noch 1824 über „heimliche“ Schlachtungen im Lokal eines Fleischers berichtet (Lebmacher 1936). Während anfänglich für jedes geschlachtete Rind ein Beitrag zur Gebäudeerhaltung zu bezahlen war, wurde später das Gebäude den Fleischauern zur Nutzung überlassen, unter der Auflage, dass diese für die Erhaltungsarbeiten verantwortlich waren (Lebmacher 1936).

### Vieh- und fleischbeschauliche Regularien bis zur Errichtung des Klagenfurter Schlachthaus

Einen wesentlichen Schritt zur Vereinheitlichung dieser sehr diversen, diesbezüglichen Verordnungslandschaft stellte eine „Regierungs-Verordnung“ für Niederösterreich und Wien des Jahres 1838 (Regierungsverordnung vom 10. Junius 1838, Z. 29,723) dar, die neben den Regeln für den „Verkauf des geschlachteten Fleisches“ auch eine „Neue Vieh- und Fleischbeschau-Ordnung für das flache Land“ sowie die „Belehrung für die Vieh- und Fleischbeschauer“ beinhaltete (siehe auch Knolz 1843). In der Folge wurden in einer Reihe anderer Provinzen des Habsburgerreiches ähnliche Regularien formuliert, so auch für das illyrische Gubernium, dem Kärnten damals angehörte. Schon im August 1839 trat die „Viehbeschau-Ordnung und Instruction für Fleischhauer in Illyrien“ als gültige Norm für die k. k. Kreisämter dieses von Laibach aus verwalteten Guberniums in Kraft (Koch 1891; Postolka & Toscano 1893). Im Folgejahr 1840 wurde auch eine Viehbeschauordnung „für das flache Land“ mit wenigen Abänderungen verabschiedet (Koch 1891).

Gegenständliche Verordnung legte fest, dass in allen Hauptstädten sowie in allen übrigen Städten und Märkten Vieh- und Fleischbeschauer angestellt werden mussten. In Orten, wo ein städtischer oder bezirksobrigkeitlicher Wundarzt ansässig war, war diesem die Aufsicht über die Beschau zu übertragen. In Orten, wo kein Wundarzt ansässig war, hatte ein Gemeindebediensteter diese Geschäfte zu übernehmen. Bei der Vieh- und Fleischbeschau war stets ein zweiter Sachverständiger als zweiter Beschauer zuzuziehen (Koch 1891).

Die Vieh- und Fleischbeschau bezog sich im Wesentlichen auf Rinder, Schafe und Schweine. Die zur Schlachtung bestimmten „größeren Haustiere“ muss-

ten bei „hinlänglichem Lichte“ in den Morgenstunden von den Fleischbeschauern einer Lebenduntersuchung unterzogen werden und, wenn sie für schlachtbar erkannt wurden, ohne Verzug in Gegenwart der Beschauer geschlachtet werden. Als Ausschließungsgrund für die Schlachtung galten bei allen Tierarten die Wutkrankheit und der Milzbrand, bei Rindern darüber hinaus das bösartige Maulweh, die höheren Grade der Franzosenkrankheit, die Lungenfäule und die Löserdürre, bei Schafen die Pocken, die Räude, die Fäule und die Egelkrankheit, und bei Schweinen die bösartige Bräune, die Borstenfäule, der Rotlauf und ein höherer Grad der Finnenkrankheit. Zudem führten alle fieberhaften Erkrankungen, allgemeine Abmagerung sowie ein zu frühes Schlachtalter zum Ausschluss von der Schlachtung (Koch 1891).

Für jede Schlachtung war ein Beschauzettel auszustellen, in welchem das Jahr der Schlachtung, die Zeit der Beschau, der Name des Viehhalters, die Gattung des beschauten Viehs, der Befund und die Namen der Beschauer anzuführen waren. Der von den Beschauern ausgestellte Beschauzettel berechnete die Fleischer zum Verkauf des rohen Fleisches, allerdings war die Erlaubnis zeitlich limitiert. In den Sommermonaten Mai, Juni, Juli und August musste das Fleisch innerhalb von drei Tagen, in den übrigen Monaten innerhalb von vier Tagen verkauft werden (Koch 1891).

Während sich die in Niederösterreich – „im flachen Land“ - gültige Verordnung (Koch 1891) nicht wesentlich von den Regularien für das illyrische Gubernium unterschied, lassen die für Wien gültigen Normen substantielle Unterschiede erkennen. War in den Landbezirken die unverzügliche Schlachtung der als tauglich beurteilten Tiere vor den Augen der Beschauer vorgeschrieben, musste in Wien „das gesunde Vieh dem Käufer sogleich erfolgt, das kranke oder einer Krankheit allenfalls verdächtige Vieh aber angehalten und auf der magistratischen Schlachtbrücke geschlachtet werden, damit dessen Gesundheits- oder Krankheitszustand genau constatirt werde“ (Knolz 1843).

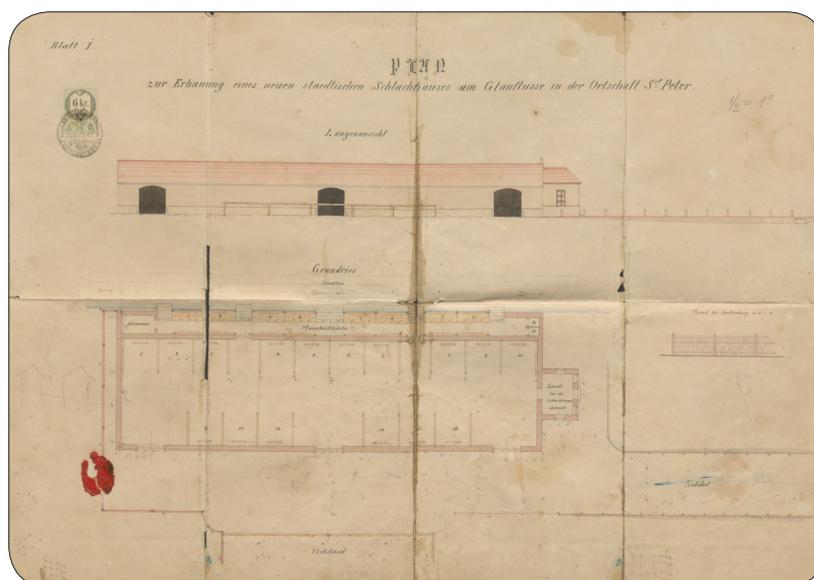
Die Einführung dieser neuen Viehbeschau-Ordnungen wurde von Seiten der Behörden jedenfalls als eine sanitätspolizeiliche Maßnahme gesehen. Dies geht aus einem Erlass des illyrischen Guberniums (1840) an die k. k. Kreisämter hervor, in dem die Fleischer von der Entrichtung einer Fleischbeschautaxe unter Hinweis darauf, dass die „Vieh- und Fleischbeschau eine streng sanitätspolizeiliche, nicht im Interesse der Gewerbsleute, sondern in jenem des Publicums liegende Amtshandlung sei“, befreit wurden (Koch 1891).

## Zentralisierung der Schlachtungen in Klagenfurt: 1857–1911

Überlegungen zur Errichtung eines neuen Schlachthauses begannen 1853. Der Entschluss zum Bau erfolgte 1857, der Standort war in der Völkermarkterstrasse nächst der Brücke über die Glan, direkt am Fluss und östlich der Stadt, auf dem Grundstück des Jakob Herzele, vulgo Kapun in St. Peter (Stermitz 2011). Die Fertigstellung der neuen Schlachtbrücke erfolgte im November 1858. Zugleich wurde der Schlachthauszwang eingeführt (Jandl 2010). Schlachtungen konnten jetzt täglich, mit Ausnahme der Sonn- und Feiertage, vorgenommen werden.

Der Grundrissplan (Abb. 1) zeigt eine Halle, die in Arbeitsplätze für die stationär durchgeführten Schlachtungen, einen Aufenthaltsraum für das Aufsichtspersonal und einen längs des Flusses verlaufenden Raum zur Bearbeitung der inneren Organe unterteilt ist. Der Raum weist mehrere Abgänge direkt zum Fluss auf (Abb. 2), was die damals übliche Entsorgung von tierischen Nebenprodukten in den Fluss ermöglichte (Poppmeier 1948). Die Hallenbauweise wurde in Österreich auch noch vier Jahrzehnte später als zweckmäßigste Bauform angesehen (Postolka & Toscano 1893). Zum Zeitpunkt der Errichtung betrug die Einwohnerzahl von Klagenfurt ca. 13.400, diese verdoppelte sich bis 1910 (Magistrat Klagenfurt am Wörthersee undatiert).

Ab 1872 häuften sich die Mängelfeststellungen und Beschwerden der Bevölkerung über Abfallansammlungen und Geruchsbelästigungen (Lebmacher 1936), sodass ein Neubau angedacht wurde.



**Abb. 1:** Plan des Schlachthauses Klagenfurt – St. Peter, 1858 (KLA, Klagenfurt, Stadt, Sch. 997, 3787a Ak) / Plan of the Klagenfurt – St Peter abattoir (KLA, Klagenfurt, Stadt, Sch. 997, 3787a Ak)



**Abb. 2:** Schlachthaus Klagenfurt – St. Peter, Ansicht von der Flussseite (KLA, Klagenfurt, Stadt, Sch. 997, 3787a Ak) / Klagenfurt – St Peter abattoir, view from the riverside (KLA, Klagenfurt, Stadt, Sch. 997, 3787a Ak)

### Vorarbeiten für einen neuen Schlachthof

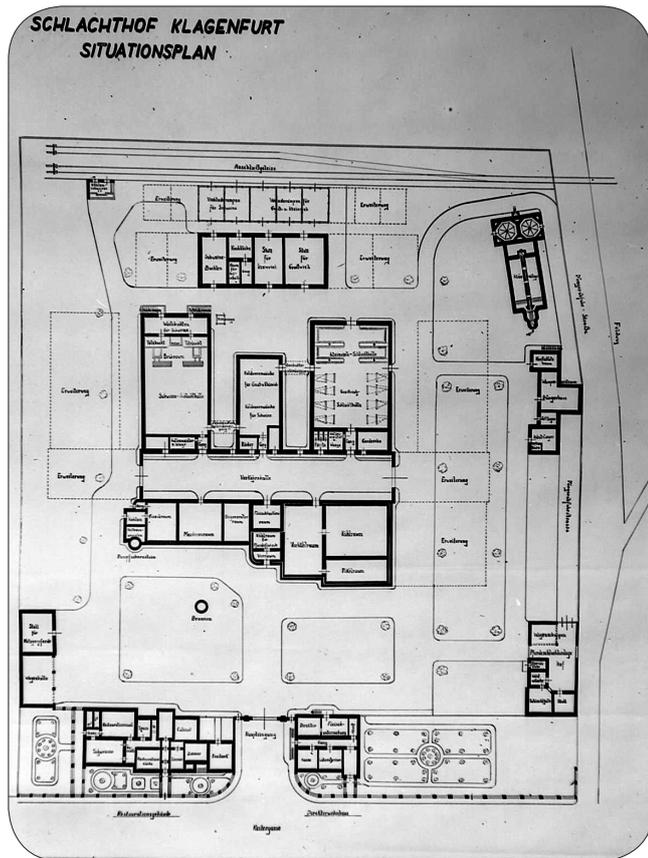
Schon im Jahre 1876 fasste der Gemeinderat den Beschluss, ein neues, allen Ansprüchen gerechtes, verbessertes Schlachthaus in Stadtnähe zu errichten. Unterstützt wurde dieses Vorhaben durch die am 7. April 1885 gegründete „Genossenschaft der Fleischhacker und Kleinviehstecher“. Offensichtlich dauerte es aber noch einige Jahrzehnte, bis der Plan konkrete Formen annahm, auch weil über den Standort lange keine Einigung erzielt werden konnte (Lebmacher 1936). Dem Protokoll der „Schlachthauskomité-Sitzung“ vom 24. April 1907 (A1) sind Überlegungen zur Abwasserbeseitigung (angedacht war die Einleitung der geklärten Wässer in den Feuerbach), zum Viehtransport über die Eisenbahn (unter Vermeidung von Viehtrieben durch die Stadt) und schließlich zu möglichen Schadensersatzforderungen von Anrainern der prospektiven Schlachthof-Grundstücke zu entnehmen. Schließlich fiel die Entscheidung für die Trabesinger Gründe (heute Schlachthofstraße 5–7, bis 1930 Reitergasse), in deren Umgebung sich nur Kasernen und eine Färberei befanden. Aber erst in der ordentlichen Gemeinderatssitzung vom 1. März 1910 wurde auf Antrag des damaligen Bürgermeisters Dr. Gustav von Metnitz im Namen „des Schlachthaus-Baukomitees“ beschlossen, den Schlachthof zu errichten. Das Grundstück wurde Hrn. Dr. Franz Prettnner abgekauft, die Korrespondenz ist noch erhalten (A2). Für diesen Standort war maßgeblich, dass die Abwässer nach deren Klärung in die nahe gelegene Glan abgeleitet werden konnten. Weiters war die Anlegung eines Schlepfbahn-Gleisanschlusses zur Südbahn leicht durchführbar (Schenk 1961; Stermitz 2011).

Die Initiative des Bürgermeisters bewirkte, dass man am 3. Mai 1910 einen eigenen gemeinderätlichen „Schlachthof-Bauausschuss“ einrichtete. Bereits 14 Tage später wurden die ersten Aufträge an hiesige und auswärtige Firmen übergeben. Die Firma Kleinert aus Wiesbaden, die bereits zuvor in deutschen Städten derartige Projekte ausgerichtet hatte (Lackner 2004), fertigte sämtliche Entwurfsarbeiten und Detailpläne an und übernahm die Durchführung des gesamten Projektes.

### Bauliche Gestaltung und Inbetriebnahme des Schlachthofes

Der Schlachthof war nach dem Verkehrshallensystem aufgebaut, welches als zentrales Element eine überdachte Halle aufwies. Die eigentlichen Arbeits- und Lagerräume standen quer zur Halle, und mündeten mit ihren Stirnseiten in die Längsseiten der Halle. Bei dieser Bauweise können die Arbeitsabläufe besser strukturiert werden als in der („französischen“) Pavillonbauweise, Ausbauten sind aber schwieriger zu realisieren (Prändl et al. 1988).

Ein früher Plan (Abb. 3) der Anlage zeigt, dass der nordöstlich gelegene Gebäudeteil die Schlachträume für Großvieh und Schweine mit Garderoben und Sanitäreinrichtungen für das Schlachtpersonal, und dazwischen die Darmwäscherei, enthielt (der Zutriebs- und Betäubungsteil war jeweils zu den Stallungen hin ausgerichtet) und die Kühlräume und die Technik im südwestlichen Gebäudeteil untergebracht waren, wie auch der in Abb. 4 sichtbare Wasserturm. Die Stallungen waren als eigene Gebäude ausgeführt und befanden sich nordöstlich der Schlachthanlage, dahinter waren die Entladerampe und die Bahngleise (Abb. 4). Östlich der Stallungen waren Kläranlage und Düngerlager untergebracht. Das Pferdeschlachtgebäude befand sich am südöstlichen Rand des Areals. Die Zufahrt erfolgte durch das am südwestlichen Ende gelegene, von Verwaltungsgebäuden flankierte Portal (Abb. 5). Diese Bauweise ermöglichte eine weitgehende und aus hygienischer Sicht nötige Trennung des Lebendtierbereichs von der Fleischabholung (Postolka 1903, 1922), zumindest bei Anlieferung der Schlachttiere per Bahn. Mit der Bauweise ergab sich aber die Notwendigkeit, durch die Verkehrshalle die Schlachtkörper zu den Kühlräumen zu verbringen, was als hängende Ware über Rohrbahnwege erfolgte (Abb. 6; Gemeinderat der Landeshauptstadt Klagenfurt 1929). Die Eiserverzeugung ermöglichte zusätzliche Einnahmen durch den Verkauf von Eisblöcken (Abb. 7), was in den Bilanzen des Schlachthofs auch ausgewiesen wurde (A3). Im Plan wurden auch Flächen zur Erweiterung ausgewiesen.



**Abb. 3:** Plan des Schlachthofs Klagenfurt, vor 1927 (Sammlung Dr. Tschermak) / Map of the Klagenfurt abattoir, before 1927 (Archive of Dr Tschermak)



**Abb. 4:** Schlachthof Klagenfurt, Ansicht von Osten (Bahnseite) (KLA, Klagenfurt, Stadt, Sch. 986, 2485 St „Panoramabild von Osten mit Blick auf den Schlachthof“), der Stall ist rechts im Bild, parallel dazu in Bildmitte die Verkehrshalle, in die die Schlachthallen rechtwinklig einmünden und der Wasserturm. / Klagenfurt abattoir, view from east (railway side), the stable is the building on the far right, parallel to it and in the middle of the picture is the “Verkehrshalle”, with the slaughter halls attached at a right angle, and the water tower (KLA, Klagenfurt, Stadt, Sch. 986, 2485 St “Panoramabild von Osten mit Blick auf den Schlachthof”).

Eine genauere Darstellung ist Zitterer et al. (in Druck) zu entnehmen.

Am 30. Oktober 1911 erfolgte die Eröffnung jenes für die damalige Zeit sehr fortschrittlich gebauten Schlachthauses (Schenk 1961). In der „Klagenfurter Zeitung“ des folgenden Tages steht darüber interessanterweise sehr wenig: „Mit heutigem Tage wurde die neue Schlachthofanlage in Betrieb gesetzt und dem öffentlichen Verkehr übergeben. Die Leitung liegt in den Händen des städtischen Tierarztes Julius Fechter. Verwaltungsbeamter ist Magistratsoffizial Josef Struger und für die Bauleitung ist Dipl.-Ing. Richard Stadler zuständig. Die Schlachthofanlagen stehen nun von 7:00 Uhr früh bis 2:00 Uhr Nachmittag den Interessenten zur Benutzung offen.“ (Jandl 2010).

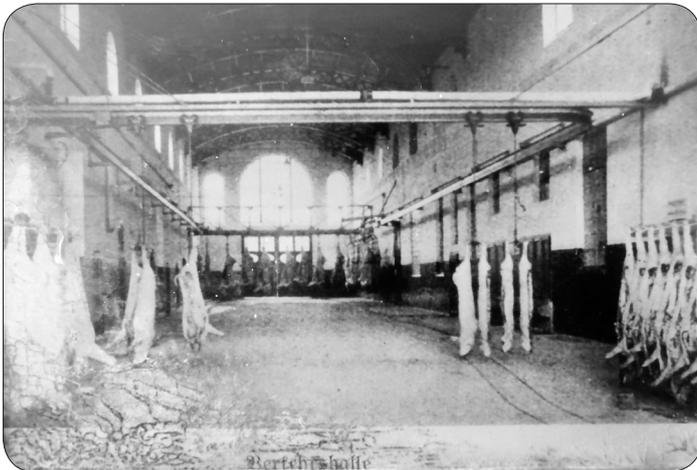
Der Schlachthofneubau war dabei nur ein Teil einer umfassenden Investition der Stadt Klagenfurt in die öffentliche Infrastruktur (unter Einschließung der Kasernen). Die Aufnahme des dazu nötigen Darlehens wurde 1903 ermöglicht (LGVBl. 28/1903). Mit diesem Darlehen über 10 Millionen Kronen sollten bereits bestehende Darlehen von über 5 Millionen Kronen zurückgezahlt und einige im Gesetz benannte Infrastrukturprojekte, u.a. der Bau eines Schlachthauses und eines Kühlhauses finanziert werden. Im Jahr 1912 wurde ein Nachtragsdarlehen über 8 Millionen Kronen genehmigt (LGVBl. 40/1912). Die Tilgung des Darlehens erfolgte über die Erträge der eingerichteten Betriebe, die offensichtlich selbständig bilanzierten (A3).

### Stellung des Schlachthofs Klagenfurt in der städtischen Verwaltung

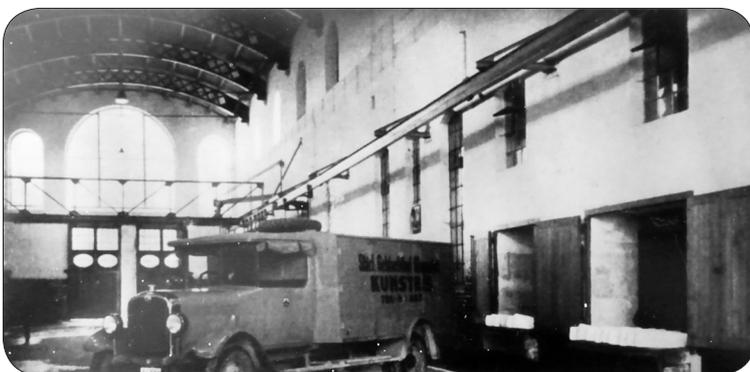
Das 1858 erbaute Schlachthaus stand unter nicht-tierärztlicher Aufsicht (z.B. Kärntner Amts- und Adresskalender 1908), während der 1911 eröffnete Schlachthof Klagenfurt von städtischen Tierärzten geleitet wurde (Kärntner Amts- und Adresskalender 1913). Der Betrieb war in der Folge der Magistratsabteilung III [Veterinär- und Marktwesen (Kärntner Amts- und Adressbuch 1947), später „Städtischer Schlachthof und Veterinärwesen“ (Pfeistlinger 1978)], eingegliedert und wurde dann als eigene Abteilung geführt. Die Abteilung „Schlachthof“ wurde erst 2006 aufgelöst und als Gruppe „Veterinärwesen“ der Abteilung Gesundheit zugeordnet (A4).



**Abb. 5:** Schlachthof Klagenfurt, Portal, davor MitarbeiterInnen, Blick auf den Wasserturm, undatiert (KLA, Hudelist, Christian; Bildquellensammlung, 2806 St) / Klagenfurt abattoir, entrance and staff, view of the water tower, undated (KLA, Hudelist, Christian; Bildquellensammlung, 2806 St)



**Abb. 6:** Schlachthof Klagenfurt, Verkehrshalle, Bereitstellung von Schweinehälften und Transport vom Schlacht- in den Kühlbereich (Gemeinderat der Landeshauptstadt Klagenfurt 1929) / Klagenfurt abattoir, "Verkehrshalle", pig halves on overhead rails for delivery or on the move from the slaughter room to the cooling room (Gemeinderat der Landeshauptstadt Klagenfurt 1929)



**Abb. 7:** Schlachthof Klagenfurt, Verkehrshalle, Abholung von Eisblöcken mittels KFZ (Einzelbild aus KLA, Bildarchiv, L 5 St: „Der Schlachthof in Klagenfurt“, 16 mm Film, ca. 1920) / Klagenfurt abattoir, "Verkehrshalle", ice blocks dispatched by truck (frame from KLA, Bildarchiv, L 5 St: "Der Schlachthof in Klagenfurt", 16 mm film, ca. 1920)

## Bauliche Änderungen im Zeitraum 1927–1945

Im Jahr 1927 wurde die Trichinenuntersuchung für sämtliche in Klagenfurt geschlachteten Schweine und für nach Klagenfurt eingeführtes frisches, unverarbeitetes Schweinefleisch vorgeschrieben. Damit wurde die Möglichkeit der bedarfsweisen Untersuchung der geschlachteten Schweine auf Trichinellen (BGBl. 324/1924) genutzt. Tiefkühlanlagen und ein eigener Seuchenschlachthof wurden errichtet (Schenk 1961). Während die Projektpläne für die Neugestaltung der Kühlräume und für Zubauten von Gefrierlagerräumen aus dem Jahr 1940 noch vorhanden sind (A5), ist der Seuchenschlachthof (ohne Benennung) am Lageplan von 1952 auszumachen (A6) und über den Plan zur Kanalisation des Seuchenschlachthofs 1959 (A7) eindeutig identifizierbar. Der Seuchenschlachthof ist dabei westlich des Restaurationsgebäudes, im Bereich des ehemaligen Viehmarktes, situiert. Die Ressortierung dieses „Seuchenhofes“ zum Viehmarkt und nicht zum („für im Wesentlichen gesunde Tiere“ bestimmten) Schlachthof folgt den schon 1893 von Postolka und Toscano gegebenen Empfehlungen. Die Historie der Zu- und Umbauten (auch von 1945–1961) lässt sich aus den vorliegenden zeitgenössischen Bildern, Plänen und Berichten nicht immer exakt nachvollziehen. Belegbar ist die Nachnutzung des Geländes (Gebäudes) durch die Vermarktungsgemeinschaft „Agrosserta“. Der Bauakt zum Schlachthof ist wegen der Skartierung älterer Dokumente leider unvollständig, und beginnt erst in den 1960er Jahren; auch der diesbezügliche Bestand in der Abteilung Hochbau ist nicht lückenlos.

## Der Zeitraum nach 1945

Die Jahre 1945–1956 waren von der Reparatur der kriegsbedingten Schäden und dem Ersatz von durch Reparationsleistungen zu verzeichnenden Abgängen von Geräten und Einrichtungen geprägt. In den Folgejahren wurde die Kälberschlachthalle auf Rohrbahnbetrieb umgestellt (Schenk 1961); eine Umstellung auf Rohrbahnen bei allen Tierarten wurde ab 1971 verwirklicht. Die folgenden Jahre waren von Zubauten und Umrüstungen geprägt, bis 1981 ein vollständiger Umbau erfolgen musste, an den sich weitere Erneuerungen und Zubauten anschlossen (siehe auch Zitterer et al. in Druck). Ein auslösendes Moment für die Umgestaltungen waren auch die Exportschlachtungen, vornehmlich für Italien, und die dazu notwendige EG-Zulassung, die der Betrieb 1976 (Pfeistlinger 1978) erhalten hatte. Die Finan-

zierung der Umbauten erfolgte weiterhin über Darlehen. Es kam allerdings zu einer Verschlechterung der Ertragslage des Schlachthofs, sodass 2002 aus finanziellen Erwägungen eine Verpachtung des Schlachthofes erfolgte (Jandl 2010).

### Der „Schlachthofzwang“

Sofern öffentliche Schlachthöfe in einer Gemeinde zur Verfügung standen, konnte die Behörde Schlachtungen in privaten gewerblichen Lokalitäten verbieten. Dieser für die Einrichtung öffentlicher Schlachthanstalten unumgängliche „Schlachthofzwang“ diente nicht nur der Schaffung einheitlicher sanitärer Verhältnisse und der Sicherstellung, dass eine Schlachtier- und Fleischuntersuchung vorgenommen werden konnte (Osthoff 1881; Postolka & Toscano 1893; Postolka 1903), sondern war auch zur Auslastung des Schlachthofes nötig – der Betrieb sollte sich selbst erhalten. Schließlich sollte auch vermieden werden, dass in den eigenen Lokalitäten schlachtende Fleischer ihre Ware billiger anboten als jene, die das Schlachthaus verwendeten und dafür Gebühren entrichten mussten. Während damit Schlachtungen in Klagenfurt seit 1857 im örtlichen Schlachthof vorzunehmen waren (K. k. Landesregierung in Kärnten Z. 6516 aus 1910 und Z. 7899 aus 1910), waren die umliegenden Gemeinden von keinem Schlachthofzwang betroffen. Im Jahr 1913 wurden wegen festgestellter sanitärer Übelstände die Fleischhauer in der Gemeinde St. Ruprecht verpflichtet, am Schlachthof Klagenfurt zu schlachten (A8), was allerdings beeinträchtigt wurde. Zu den Weiterungen der sich in das Jahr 1914 ziehenden Korrespondenz (A9) liegen im Kärntner Landesarchiv keine Unterlagen auf. Es existiert aber eine Abschrift aus 1924, in der der Gemeinderat von Klagenfurt ersucht wird, einen Antrag an die Kärntner Landesregierung zur Ausweitung des Schlachthofzwanges zu beschließen. Dabei wurde auch argumentiert, dass sich in den umliegenden vier Gemeinden mehr Fleischereibetriebe niedergelassen hätten, als zur lokalen Versorgung nötig wären, und dass diese importiertes Fleisch mehr oder weniger offiziell in oder nach Klagenfurt verkauften. Der Schlachthauszwang wurde am 21.5.1935 für die vier umliegenden Gemeinden vorgeschrieben (Landeshauptmannschaft Kärnten 1935) und nach einer neuerlichen Beeinträchtigung, sowie nach Festsetzung der Untersuchungstarife schließlich rechtskräftig (Landeshauptmannschaft Kärnten 1936). Die Bezirkshauptmannschaft Klagenfurt setzte dafür den 6. November 1936 fest. Die vier Gemeinden wurden übrigens zwei Jahre später eingemeindet (Verordnungsblatt für den Amtsbereich des Landeshauptmanns für Kärnten 6/1938).

Nur wenige Jahre, ehe in Klagenfurt mit der Eröffnung des neuen, zentralen Schlachthauses ein Schlachthauszwang für den städtischen Bereich erlassen wurde, war diese konfliktträchtige Entscheidung

in Wien vakant geworden. Als in den Jahren 1846 und 1847 die Errichtung kommunaler Schlachthäuser in der Hauptstadt diskutiert wurde, führten die Fleischhauer dagegen an, dass der Schlachthauszwang zu einer Preiserhöhung führen werde. Dies wurde damit begründet, dass durch die Schlachtung außer Haus, den Viehtrieb zum kommunalen Schlachthaus und durch den Transport des erschlachteten Fleisches zurück in die Betriebsstätte höhere Personalkosten erwachsen würden. Darüber hinaus wurde prophezeit, dass auch die zum Transport erforderlichen Pferde zu bedeutenden Mehrauslagen führen würden (Weißberger 1891).

Mit Allerhöchster Entschliebung vom 22. Juni 1850 wurde jedoch für das ganze Gemeindegebiet von Wien (dies umfasste die eigentliche Stadt Wien und die sie umgebenden Vorstädte) für Großhornvieh ein Schlachthauszwang erlassen, der mit der im Jahr 1851 erfolgten Inbetriebnahme der beiden kommunalen Schlachthäuser in St. Marx und in Gumpendorf auch tatsächlich umgesetzt werden konnte (Koch 1891). Offiziell wurde der Schlachthauszwang aus Sanitätsrücksichten und aus Gründen der öffentlichen Sicherheit erlassen (Langecker 1858). Tatsächlich stellten die um 1850 in Wien bestehenden 150 Schlachtstätten für Rinder die Behörden aber im Hinblick auf eine lückenlose Lebendvieh- und Fleischuntersuchung vor unlösbare Probleme (Gsandtner 2007).

Die zuständigen Wiener Behörden sahen darüber hinaus im Schlachthauszwang auch eine Möglichkeit, die Versorgung der Bevölkerung mit Rindfleisch generell zu verbessern. Den Fleischern wurde nämlich vorgeworfen, immer wieder Fleischmangel vorzutäuschen und damit ungerechtfertigte Preiserhöhungen zu bewirken. Die Zentrierung der Rinderschlachtungen auf zwei Schlachthäuser ermöglichte einen stets aktuellen Überblick über das in Wien verfügbare Rindfleisch, wodurch man sich erhoffte, neben anderen marktsteuernden Maßnahmen, wie der Einführung einer Fleischkassa, einer allfälligen Fleischverknappung und Fleischverteuerung rechtzeitig entgegensteuern zu können. Im Jahr 1869 wurde bei einer Enquete über die Approvisionnement Wiens von einer eigens dafür eingesetzten Arbeitsgruppe, der die Aufgabe zufiel, ein Grundsatzpapier über sämtliche Bereiche der Fleischversorgung vorzubereiten, die Meinung vertreten, dass der Schlachthauszwang aufrecht zu erhalten und auf Kälber, Schafe und Stechvieh auszuweiten wäre. Weiters wurde empfohlen, den Schlachthauszwang auch in den Vororten Wiens einzuführen (Gsandtner 2007). Wien folgte dieser Empfehlung, führte den Schlachthauszwang in den Vororten Wiens ein und erweiterte die Empfehlung der Arbeitsgruppe dahingehend, dass der Schlachthauszwang auch auf Pferde ausgedehnt wurde, die Schlachtung derselben aber in getrennt zu errichtenden Schlachthäusern vorgenommen werden musste (Koch 1891).

Dem nachhaltigen Widerstand der privaten Wirtschaftstreibenden verlieh der Fleischhauer und Bezirksvorsteher Karl Weißenberger in seiner Monographie zur Fleischversorgung Wiens deutlichen Ausdruck, indem er monierte, dass von den Behörden die sanitätspolizeilichen Vorschriften viel zu streng ausgelegt würden. Insbesondere die Zungenkrankheit, das Maulweh bei Hornvieh und die Klauenkrankheit bei allen Klautentieren wurden seiner Meinung nach fälschlicherweise als Seuchen angesehen, obwohl sie „keinen ansteckenden und tödlichen Charakter hätten“ (Weißenberger 1891). Allein schon diese Aussage, die knapp vor 1891 getätigt wurde, macht deutlich, welche zentrale Aufgabe einer fachgerechten Vieh- und Fleischbeschau zukam und dass diese zumindest im städtischen Bereich sinnvollerweise durch Schlachthauszwang in kommunalen Einrichtungen durchgeführt werden sollte. Unberührt blieben die Schlachtungen für den privaten Bedarf.

Für die ablehnende Haltung der gewerblichen Fleischhauer gegenüber dem Schlachthauszwang und seinen profitmindernden Folgen finden sich diverse historische Parallelen, beispielhaft sei hier die bis 1881 währende Verzögerung der Einrichtung eines öffentlichen Schlachthauses in Berlin genannt. Trotz vielfacher, meist hygienisch argumentierter Eingaben an den Magistrat verweigerte die regierende Stadtverordnetenversammlung über mehrere Jahrzehnte jegliche Auseinandersetzung mit diesem Problem. Auch die Einführung des preußischen „Schlachtzwangsgesetzes“ von 1868 (Gesetz Nr. 7041/1868) änderte nichts an der Situation, da die Berliner Fleischhauer ihre Schlachthäuser außerhalb der Stadtgrenzen verlagerten und innerhalb der Stadt nur noch ihre Produkte verkauften. Erst 1876 stimmte die Stadtverordnetenversammlung der Errichtung eines öffentlichen Schlachthauses mit obligatorischer Vieh- und Fleischbeschau zu und als letztes Kapitel dieses langwierigen Prozesses, begleitet von letzten Verhinderungsversuchen durch das Fleischhauergewerbe, erfolgte 1881 eine Novellierung (Gesetz Nr. 8782/1881) des „Schlachtzwangsgesetzes“, durch welche alle bisher bestehenden rechtlichen Schlupflöcher in effektiver Weise geschlossen werden konnten (Brantz 2005).

### Rolle des Schlachthofs Klagenfurt für die örtliche Fleischversorgung

Neben der Versorgung der Bevölkerung war auch jene des in Klagenfurt stationierten Militärs sicherzustellen, da Klagenfurt Garnisonsstadt für die 12. Infanteriebrigade war (Seidels kleines Armeeschema



**Abb. 8:** Schlachthof Klagenfurt, vor Verkehrshalle, 1915, Erinnerungsbild an Schlachtungen für die Garnison Klagenfurt (KLA, Hudelist, Christian; Bildquellensammlung, 2809 St) / Klagenfurt abattoir, 1915, in front of the “Verkehrshalle”, in memory of the slaughter for the Klagenfurt Garrison (KLA, Hudelist, Christian; Bildquellensammlung, 2809 St)

1914). Im Ersten Weltkrieg wurden über den Schlachthof Klagenfurt dann die Truppen an der Front zu Italien versorgt. Schlachtzahlen für die Kriegsjahre konnten nicht gefunden werden, auch nicht über den Anteil der Schlachtungen für das Militär. Abb. 8 legt nahe, dass Militärpersonal in den Kriegsjahren am Schlachthof arbeitete. Für die Friedenszeit ist der Zukauf von Fleisch vom Schlachthof anzunehmen, da das österreichische Militärverpflegungssystem zwar für haltbare Lebensmittel ein ausgebautes Lagerhaltungssystem hatte und auch eigene (auch mobile) Bäckereien unterhielt (Urbaner 2003), frische Lebensmittel aber regional ankaufte. Im Kriegsfall war die Anlage von Schlachtvieh-Depots im Etappenraum zur Versorgung der Truppe vorgesehen, und die Schlachtungen erfolgten durch Regiments- oder Bataillonsfleischhauer (Kövess von Aszod und Harkaly 1862). Die räumliche Nähe von Klagenfurt zur Front legt aber nahe, dass der Schlachthof auch vom Militär mitgenutzt wurde. Es wurde von der Heeresverwaltung auch Fleisch auf dem freien Markt angekauft, was eine Abstimmung mit der zivilen Fleischversorgung notwendig machte (Hallwirth 2016).

Ab 1915 kam es zunehmend zu Einschränkungen im Viehverkehr und bei der Abgabe von Fleisch und Fleischerzeugnissen (siehe auch Hallwirth 2016), später auch zum Verbot des privaten Fleischverzehrns an bestimmten Tagen (Tab. 1a). Diese Vorschriften wurden erst im September 1920 aufgehoben (Tab. 1b). Dabei kam der kärntnerischen Viehverwertungsgesellschaft ab 1916 eine Monopolstellung beim Ankauf von Schlachtrindern, -schweinen und -schafen (LGVBl. 60/1916 und LGVBl. 61/1916) sowie bei der Wildübernahme (LGVBl. 62/1916) zu, wobei das Tätigkeitsfeld auch auf die Fleischverarbeitung erweitert wurde (Zitterer et al. in Druck).

**Tab. 1a:** Zeittafel zu den 1914–1916 geltenden Einschränkungen im Vieh- und Fleischverkehr in Kärnten, ohne die für die österreichische Reichshälfte oder Österreich mitgeltenden Vorschriften / Timeline of restrictions in animal trade and meat trade in Carinthia in 1914–1916, without legislation generally applicable to whole Austria

Jahr	Verlautbarung im	Einschränkungen	Rechtstext
1914	August	<b>SLA:</b> Anmeldung von in Unternehmen befindlichen Lebensmittelvorräten	LGVB. 37/1914
	Mai	<b>K:</b> Verkauf von Fleisch und gewerbsmäßige Abgabe von Fleischspeisen nicht an Montagen und Freitagen*	LGVB. 18/1915
	Mai	<b>V:</b> Einkauf von Rindern im Umherziehen nur durch Fleischhauer (im für den eigenen Betrieb nötigen Ausmaß) oder durch die kärntnerische Viehverwertungsgesellschaft	LGVB. 25/1915
1915	Juni	<b>V:</b> Einschränkungen beim Verbringen von Rindern und Schweinen außerhalb Kärntens	LGVB. 27/1915
	August	<b>V:</b> Einschränkungen beim Verbringen von Schafen außerhalb Kärntens	LGVB. 36/1915
	November	<b>V:</b> Einkauf von Rindern im Umherziehen nunmehr nur durch die kärntnerische Viehverwertungsgesellschaft	LGVB. 52/1915
	Juli	<b>V:</b> Höchstpreise für lebende Schweine** <b>SLA:</b> Höchstpreise für Schweineprodukte**	LGVB. 42/1916
	Juli	<b>K:</b> Ergänzend zu LGVB. 18/1915 werden auch häusliche Zubereitung und Verzehr von Fleisch und Fleischspeisen, außer Blut-, Leber- und Presswurst jeden Montag und Freitag verboten*	LGVB. 43/1916
	September	<b>K:</b> Ergänzend zu LGVB. 43/1916: Mittwoch nur Teile von Schafen erlaubt	LGVB. 52/1916
1916	Oktober	<b>V:</b> Handel mit Rindern und Kälbern nur durch die kärntnerische Viehverwertungsgesellschaft; Einschränkungen beim Verbringen von Rindern und Kälbern außerhalb Kärntens	LGVB. 60/1916
	Oktober	<b>V:</b> Einkauf von Schweinen und Schafen im Umherziehen nur durch die kärntnerische Viehverwertungsgesellschaft (nur bestimmte Bezirke***)	LGVB. 61/1916
	Oktober	<b>SLA:</b> Errichtung von Übernahmestellen für Wildbret; Ablieferungspflicht (kärntnerische Viehverwertungsgesellschaft)	LGVB. 62/1916
	November	<b>V:</b> Einschränkungen beim Verbringen von Schafen und Schweinen außerhalb Kärntens	LGVB. 69/1916

\* an Feiertagen waren Ausnahmen möglich, es wurde dann der „fleischfreie“ Tag auf den vorangehenden oder nachfolgenden Werktag verlegt, z.B. LGVB. 21/1915; \*\* in nachfolgenden Verordnungen angepasst; \*\*\* in späteren Verordnungen Ausweitung auf weitere Bezirke; V = Viehverkehr; SLA = Schlachtung, Lagerung, Abgabe; K = Konsum / \* In case of public holidays, this could be shifted to the preceding or following working day (e.g. LGVB. 21/1915); \*\* amended in later regulations; \*\*\* later extended to other districts; V = livestock trade; SLA = slaughter, storage, retail; K = consumption

Ähnliche Gesellschaften wurden auch in anderen Kronländern im Rahmen der staatlichen Schlachtviehbewirtschaftung eingerichtet (Hallwirth 2016). In Klagenfurt und Villach übernahm die Gesellschaft auch die Schlachtungen und die Fleischzuteilung an die ansässigen Fleischhauer (LGVB. 20/1918). Die erwähnten Fleischbezugsmengen waren als garantierte Mengen gedacht und gleichzeitig Höchstbezugsmengen. Die Zuweisung von Haushalten an bestimmte Abgabestellen konnte im Prinzip die Fleischzuteilung erleichtern, die Verringerung der Abgabemengen im Jahr 1918 (Tab. 1b) zeigt aber deutlich die Versorgungsschwierigkeiten auf.

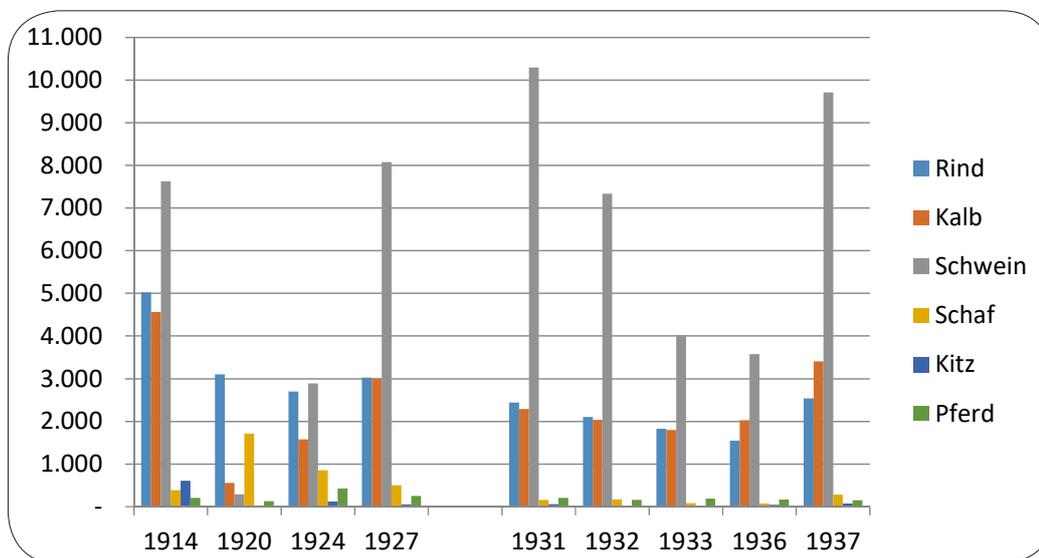
Beim Vergleich der Schlachtzahlen (Abb. 9) und Tierkörpergewichte im Zeitraum 1914–1927 (A3) ist nach dem Ersten Weltkrieg ein Absinken der Schlachtzahlen mit einem nachfolgenden Anstieg bei Kälbern und Schweinen zu beobachten, während die

Anzahl der geschlachteten Rinder stagnierte. Ausgedrückt als Schlachtkörpergewicht betragen die Produktionsmengen 2,22 Millionen kg im Jahr 1914, sanken 1920 auf 705.000 kg ab und stiegen 1927 auf 1,55 Millionen kg an. Dieser Wert wurde nach Tiefstwerten 1933–1936 im Jahr 1937 mit 1,62 Millionen kg etwas übertroffen. Die Bevölkerungszahl (in Klagenfurt gemeldete Personen) betrug im Zeitraum 1914–1927 etwa 28.000, mit einem Tiefstwert von 26.000 im Jahr 1920, und stieg bis 1937 auf 30.300 Einwohner an (Magistrat Klagenfurt am Wörthersee undatiert). Für die Errechnung des jährlichen Pro-Kopf-Verbrauchs wären die Schlachtkörpergewichte noch auf die Fleischgewichte zu korrigieren und die Einfuhren von Fleisch und Fleischwaren abzüglich der Ausfuhren zu berücksichtigen, sowie auch Hausschlachtungen und Schlachtungen für die Landeswohlthatigkeitsanstalten. Nach Klagenfurt eingeführtes Fleisch und eingeführte

**Tab. 1b:** Zeittafel zu den 1917–1921 geltenden Einschränkungen im Vieh- und Fleischverkehr in Kärnten, ohne die für die österreichische Reichshälfte oder Österreich mitgeltenden Vorschriften / Timeline of restrictions in animal trade and meat trade in Carinthia in 1917–1921, without legislation applicable to whole Austria

Jahr	Verlautbarung im	Einschränkungen	Rechtstext
1917	März	V: Höchstpreise für Schlachtrinder**	LGVB. 8/1917
	März	V: Handel mit Schweinen nur durch die kärntnerische Viehverwertungsgesellschaft	LGVB. 14/1917
	April	V: Schlachtung von weiblichen Zicklein verboten	LGVB. 16/1917
1918	März	SLA: Abgabe von 5 x 150 g Fleisch/Woche und Person**** K: Einführung der „Fleischkarte“, Festsetzung von Höchstbezugsmengen	LGVB. 20/1918
	Mai	SLA: Abgabe von 5 x 100 g Fleisch/Woche und Person****	LGVB. 27/1918
	August	SLA: Abgabe von 5 x 50 g Fleisch/Woche und Person****	LGVB. 43/1918
1919	März	SLA: Abgabe von 5 x 70 g Fleisch/Woche und Person (einschließlich Selch- und Wurstwaren)	LGBl. 9/1919
	Mai	V: Einkauf von Schweinen und Schafen im Umherziehen wieder erlaubt	LGBl. 30/1919
	Mai	V: Verkauf von Schlachtrindern und -kälbern weiterhin nur an die kärntnerische Viehverwertungsgesellschaft SLA: Verbot von Hausschlachtungen von Rindern; Fleisch von notgeschlachteten Rindern konnte zur Allgemeinversorgung bestimmt werden	LGBl. 31/1919
	Juli	V: Ausfuhr von Schweinen, Schafen, Ziegen aus Kärnten bewilligungspflichtig SLA: Ausfuhr von Fleisch von Schweinen, Schafen, Ziegen aus Kärnten bewilligungspflichtig	LGBL. 41/1919
	Oktober	V: Handel mit Schafen nur durch die kärntnerische Viehverwertungsgesellschaft	LGBl. 66/1919
	Jänner	SLA: Abgabe von 2 x 100 g Fleisch/Woche und Person bzw. 40 g/Tag (einschließlich Selch- und Wurstwaren)	LGBl. 3/1920
	September	V: Ausfuhr von Rindern, Kälbern und Schafen aus Kärnten bewilligungspflichtig SLA: Ausfuhr von Fleisch von Rindern, Kälbern und Schafen aus Kärnten bewilligungspflichtig K: Abschaffung der fleischlosen Tage, Abschaffung der Fleischkarten	LGBl. 62/1920
1921	August	V: Aufhebung der Einschränkungen SLA: Aufhebung der Einschränkungen	LGBl. 80/2021

\*\*\*\* Rind-, Kalb- und Schweinefleisch inkl. eingewachsene Knochen, Zunge und Herz; nicht inkludiert waren andere Innereien, Selch- und Wurstwaren; V = Viehverkehr; SLA = Schlachtung, Lagerung, Abgabe; K = Konsum / \*\*\*\* beef, veal and pork including bones, tongue and heart; exclusive of other offal, smoked meats and sausages; V = livestock trade; SLA = slaughter, storage, retail; K = consumption



**Abb. 9:** Schlachtzahlen in Klagenfurt, 1914–1937 (zusammengestellt aus: Gemeinderat der Landeshauptstadt Klagenfurt (1929) und aus Schlachthof-Jahresberichten; KLA, Klagenfurt, Stadt, Sch. 996, 3784 Ak, Bilanzen des städtischen Schlachthofes) / Number of animals slaughtered at Klagenfurt abattoir, 1914–1937 (based on Gemeinderat der Landeshauptstadt Klagenfurt (1929) and annual slaughterhouse reports; KLA, Klagenfurt, Stadt, Sch. 996, 3784 Ak, Bilanzen des städtischen Schlachthofes)

Fleischwaren wurden im Rahmen der Überbeschau auch gewichtsmäßig erfasst. 1931–1937 wurden pro Jahr 88.000–120.000 kg Schlachttierkörper, hauptsächlich Kälber und Schweine, eingeführt. Am Schlachthof wurden, je nach Jahr, 44.000–92.000 kg eingeführte Fleischwaren der Überbeschau unterzogen, ähnliche Quantitäten gab das Marktamt an. Die Schlachtungen in den Landesfürsorgeanstalten ergaben etwa 100.000 kg/Jahr, bei den Hausschlachtungen (hauptsächlich Schweine) waren es etwa 6.500 kg/Jahr (A3).

Die für eine angenommene Fleischausbeute von 60 % berechneten, aber sonst unkorrigierten Verbrauchszahlen lagen für 1920–1937 bei 16,2–32 kg pro Person und Jahr. Die für März 1918 bis März 1919 (Tab. 1) aus den Bezugsmengen errechneten Fleischmengen betragen vergleichsweise 22,7 kg pro Person und Jahr. Bei der strengsten Rationierung (200 g/Woche; 1920) ergibt sich ein Fleischbezug von 10,4 kg pro Person und Jahr. Ob diese Mengen tatsächlich abgegeben wurden oder werden konnten, kann hinterfragt werden.

Eine Berechnung des Pro-Kopf-Verbrauchs für 1914 gibt mit 48,4 kg eine hohe Zahl, zu der auch das in die Bevölkerungszahl nicht eingerechnete Militärpersonal beigetragen haben wird. Im Jahr 1890 beherbergte die Garnison Klagenfurt etwa 2000 Soldaten (Blüml 2005). Von diesem Stand ist auch in den nachfolgenden Friedensjahren auszugehen. Bei den Tierkörpergewichten kann das Absinken von 288 kg (1914) auf 190 kg (1920) bei Rindern und der Anstieg von 181 kg auf 279 kg bei Pferden als Kriegsfolge erklärt werden. Es ist davon auszugehen, dass nach Kriegsende die Rinder entweder jung oder nicht ausgemästet oder in schlechtem Ernährungszustand geschlachtet wurden. Für diese Annahme spricht auch der Vergleich der Rinderschlachtzahlen und des Gesamt-Tierkörpergewichts pro Jahr im Zeitraum 1931–1937. Für Schwankungen des Gesamt-Tierkörpergewichts war in dem Zeitraum praktisch nur die Anzahl der geschlachteten Mastochsen maßgeblich. Andererseits waren 1920 wohl noch überzählige ärarische Zugpferde zu schlachten. Die Pferdeschlachtung war aber schon bei der Planung des Schlachthofes berücksichtigt worden und wurde auch später regelmäßig durchgeführt. Offensichtlich bestanden in Klagenfurt weniger Vorbehalte gegen die Pferdeschlachtung als in Wien gegen Ende des 19. Jahrhunderts (Gsandner & Weissengruber 2020). Für eine genauere Darstellung des Umfangs der Pferdeschlachtungen in Klagenfurt und der Bedeutung der Pferdefleischhauer wird auf Zitterer und Paulsen (in Druck) verwiesen.

## Fleischexport

Nach dem Ersten Weltkrieg erfolgten schon Schlachtungen mit Ausfuhr nach Italien, so z.B. 1922 (Jandl 2010). Das mag angesichts des anfangs nicht konfliktfreien Verhältnisses Österreichs zum Königreich

Italien verwundern, andererseits stellt Nautz (1992) in seiner Analyse der Wirtschaft der Nachfolge- und Nachbarstaaten der Monarchie fest, dass ungeachtet der politischen Änderungen die gegenseitigen Wirtschaftsbeziehungen beständiger waren als gemeinhin angenommen wird. Nach dem Zweiten Weltkrieg ergaben sich allerdings deutliche Veränderungen; so stieg die Viehausfuhr von Österreich nach Italien stark an, da die traditionelle Einfuhr von Schlachtvieh aus den Balkanstaaten aus politischen Gründen zum Erliegen kam (Anonym 1955). Auch wurde der Export wieder wichtiger. Im Jahre 1988 wurden im städtischen Schlachthof 17.253 Rinder, 56.963 Schweine und 389 Kälber geschlachtet. 71 % des Rindfleisches wurde in EG-Staaten (Italien, BRD und Frankreich) exportiert (Jandl 2010).

## Freibank

Die Abgabe von Fleisch „nicht vollkommen gesund“ gewesener Schlachttiere unter der Deklaration der Erkrankung bei sog. „Freibänken“ (Postolka & Toscano 1893) ist keine neuzeitliche Vorgangsweise. Schon in den Städten des Mittelalters bestanden Abgabepplätze für „pfinnichtes“ Fleisch (Ostertag 1910). Die Freibank wurde aber im ausgehenden 19. Jahrhundert zu einer Notwendigkeit, um die Fleischversorgung einkommenschwacher Bevölkerungsschichten zu ermöglichen (Postolka & Toscano 1893). Postolka (1922) bezeichnet die Freibank ausdrücklich als Wohlfahrtseinrichtung, die nach dem Gebot äußerster Sparsamkeit geführt werden musste und nur bei entsprechendem Materialanfall in Permanenz betrieben werden sollte. Bei welchen Veränderungen Fleisch über die Freibank verkauft werden musste, war anfänglich nur indirekt aus dem § 5 des Lebensmittelgesetzes 1897 (RBGl. 89/1897) ableitbar (siehe auch Postolka 1922). Für Kärnten galt, dass nur Fleisch angeboten werden durfte, das zwar als vollkommen genussfähig, jedoch im Zuge der veterinärbehördlichen Beschau nicht als bankmäßig beurteilt worden war. Dabei handelte es sich um das Fleisch von Tieren, welche in den ersten Stadien akut verlaufender Krankheiten oder infolge innerer oder äußerer Verletzungen zur Schlachtung kamen, von zu jungen und zu alten und in höherem Grade trächtigen Tieren, sowie von Schweinen, welche behördlich wegen Seuchenverdachts geschlachtet, bei der Beschau aber als gesund befunden worden waren. Fleisch von fieberhaften oder mit die Fleischqualität beeinflussenden Arzneimitteln behandelten Tieren, sowie anderweitig verdorbenes Fleisch war zur Ausschrotung auf der Freibank nicht zugelassen (Anonym 1903a). Wurden bei Schweinen Bandwurmfinnen in der Muskulatur gefunden, mussten Fleisch und Eingeweide der Tiere unter amtlicher Aufsicht vernichtet werden (LGVBl. 3/1878), unabhängig von der Befallsstärke; in anderen Teilen der Monarchie galten z.T. weniger strenge Regelungen. In Wien war ab 1899 die Abgabe von

sterilisiertem Fleisch schwachförmiger Schweine an die Endverbraucher:innen möglich (Postolka 1903). Regelungen zum Finnenbefall bei Rindfleisch bestanden nicht; Postolka (1903) merkt aber an, dass wie bei finzigem Schweinefleisch vorgegangen werden sollte.

Ab 1924 (BGBl. 324/1924, § 14) bestand eine bundeseinheitliche Vorgangsweise für die Abgabe von „minderwertigem“ oder „bedingt tauglichem“ Fleisch in besonderen, unter amtlicher Kontrolle stehenden Verkaufsstätten („Freibänke“), wobei die „bedingte Tauglichkeit“ sich nicht nur auf das Vorkommen von Bandwurmfinnen erstreckte und die Methoden der Brauchbarmachung je nach Erreger verschieden sein konnten.

Überlegungen, im Sinne der besseren Fleischversorgung einkommensschwacher Konsumenten und als Maßnahme zur Regulierung der Fleischpreise in Klagenfurt eine Freibank zu errichten, sind erstmals in einer Sitzung des Gemeinderates am 24. August 1865 fassbar, blieben aber ergebnislos (Anonym 1865). Die Freibank wurde dabei als Alternative zur Wiedereinführung der Fleischsatzung auf Grundlage amtlicher Probeschachtungen gesehen (Gsandner 2007).

Erst im Jahr 1902 wurde dieser Gedanke vom Klagenfurter Gemeinderat im Zusammenhang mit einer geplanten Zentralisierung des Fleischmarktes wieder aufgegriffen und bildete in der Folge ein immer wiederkehrendes Thema in der lokalen Presseberichterstattung. Diese Berichte lieferten auch die Grundlage für die hier präsentierte Darstellung der laufenden Ereignisse. Für die Örtlichkeit der Freibank gab es bereits konkrete Vorstellungen. Die Freibank sollte provisorisch im gemauerten Gartensalon der Schwabenrealität auf den Grabengründen untergebracht werden und ausschließlich der Ausschrotung von nicht bankmäßigem Fleisch dienen (Anonym 1902a). Aufgrund der Meinung einiger Gemeinderäte, dass zuerst eine Fleischbank und erst später die Freibank errichtet werden sollte, fand dieser Vorschlag vorerst keine Mehrheit. Der Gedanke, dass eine Verkaufsstelle für preisgünstiges Fleisch eine große Wohltat für die Bevölkerung bedeuten würde, blieb aber bestehen (Anonym 1902b). Bereits im Jänner 1903 stand im Gemeinderat das Thema Freibank wieder auf der Tagesordnung. Nach der Klärung offener Fragen, wie der Sicherstellung, dass das Fleisch nicht an Wiederverkäufer wie Wirte und Selcher verkauft werde (Anonym 1903b), konnte im Frühjahr 1903 in Folge eines Gemeinderatsbeschlusses auf der Geyerschütt (im nordöstlichen Teil der Innenstadt gelegen) tatsächlich eine Freibank errichtet werden, die allerdings bis in den Herbst hinein nicht in Betrieb genommen wurde (Anonym 1903c). Erst nach einer Aufforderung des Klagenfurter Kommunalvereines an den Gemeinderat vom 16. November 1903, die Freibank im Sinne der Fleischversorgung der Bevölkerung in Betrieb zu nehmen (Anonym 1903d), erfolgte am 27. November 1903 eine entsprechende Kundmachung des Stadtmagistrates. Mittels öffentlicher, an den

Straßenecken angeschlagener Aushänge wurde die Bevölkerung erstmalig davon in Kenntnis gesetzt, dass „nach § 6 der Betriebsordnung für die Freibank des städtischen Fleischmarktes auf der hierortigen Freibank auf der Geyerschütt Rindfleisch zur Ausschrotung“ gelangte. Der Zudrang zu der Freibank war ein derartiger, dass die meisten Kauflustigen leer ausgingen (Anonym 1903e).

Der Betrieb der Freibank lief anfänglich nicht ohne Probleme ab. Insbesondere wurde kritisiert, dass die besten Fleischstücke bestimmten Personen, die illegaler Weise vorab bestellen konnten, vorbehalten blieben und dass die Betriebszeiten nicht eingehalten wurden. Grundsätzlich wurde auch die an die Freibank übergebene Fleischmenge als viel zu gering angesehen (Anonym 1904a).

Am 7. Mai 1904 wurde in Klagenfurt eine außerordentliche Vollversammlung des Christlichsozialen Volks- und Arbeitervereines zur Fleischsteuerung abgehalten. Es wurde eine Resolution an den Gemeinderat übermittelt (Anonym 1904b), in der es u.a. hieß:

- Die Freibank ist zu erhalten.
- Für die Freibank sind Strafbestimmungen zu schaffen, die den Verkauf vor der bestimmten Zeit verbieten.
- Für die in der Freibank pro Person abgegebene Menge an Fleisch ist eine Gewichtsgrenze festzusetzen.
- Die Missstände, dass Personen Freibankfleisch kaufen und wiederverkaufen, sind abzustellen.
- Es ist ein Modus zu finden, dass die Freibank als eine für die unteren Klassen geschaffene Einrichtung ihre Bestimmung erfüllt.
- Die Zufuhr von geschlachteten Schweinen ist unter Berücksichtigung sanitärer Vorkehrungen zu fördern.
- Der Bau des Schlachthauses mit Viehmarkt ist möglichst rasch in Angriff zu nehmen.

Die Schuld für die Missstände wurde dem städtischen Obertierarzt gegeben (Anonym 1904c). In einer acht Seiten umfassenden Rechtfertigung wies dieser alle gegen ihn erhobenen Vorwürfe zurück (Anonym 1904d) und verteidigte sich damit, dass er mit der Untersuchung des Fleisches beauftragt sei und nicht den Verkauf zu überwachen habe. Der Rechtsausschuss des Gemeinderates war allerdings anderer Ansicht. Er argumentierte, dass nach der Fleischmarktordnung die Handhabung der Marktordnung der Stadtgemeinde zustehe und damit auch die Aufsicht über die Verkaufsstelle dem städtischen Obertierarzt oblag (Anonym 1904e).

Die Beschwerden über die Freibank hielten an und beschäftigten auch weiterhin den Gemeinderat (Anonym 1904f). Die Einstellung der Fleischer zur Freibank war überwiegend ablehnend. In der Gemeinderatssitzung vom 22. November 1904 wird festgehalten, dass es nach deren Meinung auch für Gehilfen eines bürgerlichen Fleischhauers unwürdig sei, in der Freibank

Fleisch auszuschroten (Anonym 1904g). Auch die Bestimmung, dass nur bankunwürdiges Fleisch auf der Freibank zum Verkauf gelangen durfte, war nicht unumstritten. Im Jänner 1908 diskutierte der Gemeinderat darüber, auch bankmäßiges Fleisch zum Verkauf zuzulassen, wenn dieses vom Eigentümer freiwillig angeboten wird (Anonym 1908). In einer Anfang September 1909 abgehaltenen Versammlung der „Unpolitischen Bauernvereinigungen“ wurde darüber hinaus die Forderung erhoben, dass es Bauern zu gestatten sei, ihr unverkaufbares Vieh auf der Freibank auszuschroten (Anonym 1909).

Eine gewisse Entspannung der Probleme rund um die Freibank trat erst ein, als diese im neuen Schlachthaus in Klagenfurt den Betrieb aufnahm (Anonym 1911a). Am 10. Oktober 1911 wurde im Kärntner Tagblatt die neue Freibankordnung für die Landeshauptstadt Klagenfurt veröffentlicht (Anonym 1911b). In gegenständlicher Freibankordnung wurde unter anderem normiert, dass die Entscheidung, welches Fleisch der Freibank zugewiesen wurde, ausschließlich den Schlachthoftierärzten oblag. Darüber hinaus konnte ausnahmsweise auch das Fleisch gesunder Tiere von deren Eigentümern und das Fleisch von Tieren, welche im Zuge der Durchführung von Maßnahmen gemäß dem Tierseuchengesetz geschlachtet und gesund oder genießbar befunden wurde, der Freibank überwiesen werden. Pferdefleisch war vom Verkauf in der Freibank ausgeschlossen. Neben Bestimmungen über die Behandlung von geringgradig finnigem Fleisch, welches nach Tauglichmachung nunmehr zum Vertrieb zugelassen war, wurde die Höchstabgabemenge von Fleisch mit 3 kg pro Person festgelegt. Das Fleisch durfte nur an Einzelpersonen abgegeben werden, ein Wiederverkauf war verboten. Im Jahr 1912 wurde in der Freibank das Fleisch von 4 Stieren, 27 Ochsen, 140 Kühen, 14 Kalbinnen, 17 Kälbern, 89 Schweinen, 3 Schafen und 3 Kitzen verkauft (Anonym 1913).

Wo die erwähnte Tauglichmachung von schwachfinnigem Fleisch erfolgte, ist den Plänen des Schlachthofs Klagenfurt nicht zu entnehmen. Die Lage der Freibank des Schlachthofs Klagenfurt ist aus der Abb. 3 ersichtlich (im Restaurationsgebäude, links vom Schlachthofportal; Abb. 5). In der Geschäftsordnung der Magistratsabteilung „Gesundheit“ ist noch 2011 die veterinärpolizeiliche Überwachung der zu dem Zeitpunkt nicht mehr existenten Freibank angeführt (Kontrollamt Klagenfurt am Wörthersee 2013). In den Räumlichkeiten befindet sich heute eine Filiale einer Fleischvermarktungsgenossenschaft.

Die immer schlechter werdende Versorgungslage während des Ersten Weltkrieges führte dazu, dass ab 16. Dezember 1916 in der ehemaligen Freibank auf der Geyerschütt eine zweite Pferdeschlächtereier den Betrieb aufnahm (Anonym 1916). Unmittelbar nach Kriegsende wurden dort auch Militärpferde geschlachtet und die Innereien kostenlos an die Bevölkerung abgegeben (Anonym 1918). Die Fleischverknappung hielt

auch die folgenden Jahre an. Noch im Jahr 1922 wurden über die Freibank Innereien zu verbilligten Preisen abgegeben, wobei auch auf der ehemaligen Freibank auf der Geyerschütt eine derartige Abgabestelle eingerichtet wurde (Anonym 1922).

Die Freibank blieb gerade in der Nachkriegszeit eine wichtige Versorgungsstelle, insbesondere für die ärmere Bevölkerung. Um diesbezüglich einen geordneten Betrieb zu ermöglichen, wurde in der Gemeinderatssitzung vom 20. Mai 1924 beschlossen, an die Landesregierung das Ersuchen um die Erlassung einer regulativen Verordnung zum § 10 des Tierseuchengesetzes zu richten. Weiters war zu veranlassen, dass die Freibank alle Käufe und Verkäufe in Evidenz führe und in gewissen Zeiträumen eine tierärztliche Untersuchung stattfinden (Anonym 1924).

Erst 1940 wurde ein Tiefkühlraum für die Brauchbarmachung von Schlachtierkörpern mit Finnenbefall projektiert (A10) und dann an anderer Stelle tatsächlich eingerichtet (A11).

## Schlachtungen im Rahmen der Tierseuchenbekämpfung

Einrichtungen zur Schlachtung seuchenverdächtiger Tiere bestanden schon 1927 (Jandl 2010), nach 1938 kam es zur Errichtung eines Seuchenschlachthofes am angrenzenden Viehmarktgelände (siehe oben). Der Schlachthof wirkte auch an der „Schweine-lähmungstilgungsaktion“ 1939/1940 mit (Führer et al. 2020).

## Diskussion

### Organisation der Schlachtungen

Für die Stadt Klagenfurt ist die Organisation der Schlachtungen und der Fleischversorgung ab 1374 belegt. Das System der „Fleischbänke“ war dabei immer von einer umfassenden marktamtlichen Kontrolle begleitet, in der sich einerseits empirische Elemente heutiger Hygieneregeln finden (Wolfram et al. 2019), die aber andererseits auch die Balance zwischen Versorgungssicherheit und Angemessenheit der Preise hielt (vgl. Postolka & Toscano 1893; Postolka 1903). Mit dem Anwachsen der Städte erwiesen sich sanitäre Probleme bei der Viehanlieferung und auch die Entsorgung der tierischen Nebenprodukte und der Abwässer als Problem (Lackner 2004), dem durch Schaffung zentraler Schlachthäuser und Schlachthöfe, z.T. in Verbindung mit Viehmärkten begegnet wurde (Postolka & Toscano 1893). Diesen Anforderungen wurde schon das 1858 eröffnete Schlachthaus Klagenfurt - St. Peter gerecht, wobei sich durch wissenschaftliche Erkenntnisse und Fortschritte in der Hygiene bald neue Notwendigkeiten ergaben, die auch in der Stadt richtig erkannt (A1) und in dem Neubau

von 1911 berücksichtigt wurden. Von den von Brantz (2005) angegebenen Motiven zum Bau kommunaler Schlachthäuser lässt sich anhand der Protokolle (A1) tatsächlich die Behebung sanitärer Übelstände als Motiv für den Bau des Schlachthofes Klagenfurt nachweisen. Ob die sich ergebenden Verbesserungen für die Durchführung der Schlachtier- und Fleischbeschau erwogen wurden, kann dem Protokoll nicht entnommen werden. Hinsichtlich der Untersuchung auf Trichinen sei darauf verwiesen, dass diese erst 1924, und auch nur „bedarfswise“ im Fleischuntersuchungsrecht genannt wird (BGBl. 324/1924) und bis dahin und auch noch danach im Wesentlichen auf die Abtötung der Larven durch sichere Zubereitungsarten vertraut wurde (Erlass der k. k. Landesbehörde für Kärnten Nr. 753/1866 und Z. 1484/1866). Der städtische Tierarzt war Mitglied des „Schlachthauskomités“ (A1), aber in wie weit dieser in die Planung und Ausgestaltung des neuen Schlachthofes Klagenfurt mit einbezogen worden war – eine von Ostertag (1910) gegebene und durchaus sinnvolle Empfehlung – konnte den vorliegenden Unterlagen nicht entnommen werden.

### Bauweise

Zur Projektierung von Schlachthöfen hat Osthoff (1881) ein umfangreiches Handbuch verfasst, in dem auch – der Einwohner:innenzahl der Städte nach geordnet – Grundrisspläne und ausführliche Beschreibungen der Schlachtbetriebe einschließlich betrieblicher Kenndaten angefügt sind. Bei dieser Darstellung aus 1881 kann im Schlachthof in Graz (1876; 82.000 Einwohner) ein Vorläufer des Verkehrshallensystems erkannt werden, da Großviehschlacht- und Kühlhalle in einem Gebäude längsseitig aneinander liegen. Eine Bauweise mit Verkehrshalle findet sich noch nicht, allerdings die längsparallele Ausrichtung der Ställe zu den Schlachthallen oder der Schlachthallen zueinander oder die Aneinanderreihung von Schlachtteilen beiderseits eines zentralen Hauptganges.

In der Folgezeit stellen Verbindungs- oder Verkehrshallen bei Schlachthöfen ein zentrales bauliches Element dar, das die Trennung der Schlacht- und Bearbeitungsbereiche vom Kühlbereich ermöglicht (Heiss et al. 1932). Die Verwendung der Halle als Vorkühlraum wird von Heiss et al. (1932) kritisch gesehen, andererseits kann die Verladung des durchgekühlten Fleisches unabhängig von der Witterung erfolgen. Mit dem Verkehrshallensystem wurde für Klagenfurt eine Bauweise gewählt, die eine klare Trennung des Lebendtierbereiches, der Schlachtung, der Kühlung und der Garderoben und sanitären Einrichtungen ermöglichte (Lackner 2004), und auch einen geordneten Umgang mit den Abfällen sicherstellte, wie sich aus dem Gebäudeplan (Abb. 3) ergibt. Die Bereitstellung von Kühlräumen war auch für den einzelnen Fleischer wichtig. Auf die Notwendigkeit des Auskühlens des Fleisches vor dem Verkauf wurde schon 1844 in

einem Erlass des illyrischen Guberniums hingewiesen (Postolka 1903). Die Gestaltung der Schlachträume als Großraumhalle war in Deutschland und Österreich verbreitet und erleichterte, anders als das Kammersystem der französischen Bauart, die amtliche Überwachung (Lackner 2004), ermöglichte aber auch eine leichtere Reinigung und bessere Ventilation (Osthoff 1881).

Die Verkehrshallenbauweise hatte aber den Nachteil, dass Erweiterungen schwieriger zu realisieren waren (Prändl et al. 1988). Der Plan von 1911 sieht Erweiterungsflächen für Anbauten oder selbständige Gebäude vor. Im südlich gelegenen Lager- und Technikbereich ergaben sich tatsächlich ab 1940 durch den Anbau von Tiefkühlagern umfangreiche Änderungen (Türen, Raumnutzung). Der Pferdeschlachtbereich war aber als eigenes Gebäude konzipiert, sodass der Schlachthof Klagenfurt von 1911 eigentlich eine Mischform darstellt.

Als Motiv für die Zentralisierung der Schlachtungen in öffentlichen Einrichtungen wird auch angeführt, dass so die Schlachtungen nicht mehr vor den Augen der Öffentlichkeit stattfinden mussten (Fitzgerald 2010). Das zeigt eine gewisse Ambivalenz gegenüber der Tötung von Tieren zur Lebensmittelgewinnung. Wenn auch die Schlachtung als „blutiges Geschäft“ als ein notwendiges Übel empfunden wurde, so zeugt das äußere Erscheinungsbild der Schlachthöfe dieser Zeit von einem gewissen Selbstbewusstsein, das sich auf die damals durchwegs positiv konnotierten Begriffe Technik und Industrie stützt (vgl. Lackner 2004; Nieradzic 2007), und das sich auch in einem lebhaften Interesse der Fachwelt an technischen Neuerungen und einem „Schlachthoftourismus“ äußerte.

Ursprünglich waren diese Einrichtungen primär als Dienstleistung für selbständige Fleischer eingerichtet worden. Es ergab sich durch die gemeinsame Verwendung bestimmter Einrichtungen (z.B. Brühanlage) und durch Schlachtungen für den Export ein notwendiger Wandel von der Schlachthalle mit Kojen für die einzelnen Fleischer („stationäres System“) zu Rohrbahnsystemen, an denen die Ausschachtung im Hängen erfolgte und die Tierkörper zuerst manuell weitergeschoben, später maschinell weiterbefördert wurden. Mit der verbesserten technischen Ausstattung wurde die Schlachtung zunehmend von gesondertem Personal vorgenommen und die Tätigkeit der selbständigen Fleischer beschränkte sich auf die Fleischzerlegung und -verarbeitung (Lackner 2004; Nieradzic 2007). Beim Schlachthof Klagenfurt mag die kriegsbedingte 1918 erfolgte Reduzierung der Fleischereibetriebe auf reine Fleischausgabelokale diesen Prozess beschleunigt haben; aufgehoben wurde diese Bestimmung erst 1920 (LGBl. 62/1920). Die industrielle Organisation wird dann deutlich, wenn der Plan des Schlachthauses von 1858 mit jenem des Schlachthofes von 1911 verglichen wird. In Schlachthöfen wurde nun auch nicht mehr nur für den städtischen Bedarf produziert, sondern auch für die

Ausfuhr. Diese zusätzliche Produktionsebene gewann zunehmend an Bedeutung.

Einen weiteren, wesentlichen Anstoß für die funktionelle Gestaltung des neuen Schlachthofes lieferten zweifellos auch hygienische Normen, die nunmehr zur Verfügung standen. Das rasante Bevölkerungswachstum im städtischen Bereich gegen Ende des 19. Jahrhunderts hatte es mit sich gebracht, dass auch die Sanitätsbehörden begannen, sich mit grundsätzlichen Bestimmungen für die Errichtung und den Betrieb öffentlicher Schlachthanlagen zu befassen. Im Jahr 1905 erschien in der Wochenschrift „Das österreichische Sanitätswesen“ ein Sonderdruck zu grundsätzlichen Bestimmungen zur Errichtung und den Betrieb öffentlicher Schlachthanlagen und Normalpläne für öffentliche Schlachthäuser. Dabei wurden Aspekte des Standortes, die bauliche Ausführung der Gebäude, die zentrale Wasserversorgung, die Ableitung von Abwässern, die Entsorgung von Dünger, die allgemeine Forderung sorgfältigster Reinlichkeit, die Entsorgung von Kadavern und nicht weiter verwertbarer Schlachtabfälle sowie die veterinärpolizeiliche Überwachung von Schlachthäusern gemäß den Bestimmungen des § 12 des Gesetzes betreffend die Abwehr und Tilgung ansteckender Tierkrankheiten (RGBl. 35/1880) thematisiert (Anonym 1905). Das am 30. Oktober 1911 eröffnete Schlachthaus in Klagenfurt orientierte sich offensichtlich an diesen grundsätzlichen Bestimmungen.

### Freibankwesen

Dass der Schlachthof Klagenfurt eine Freibank aufwies, entsprach den damaligen Empfehlungen (Postolka 1903, 1922; Ostertag 1910) und wirtschaftlichen Notwendigkeiten. Ob und welche Verfahren für eine Brauchbarmachung verwendet wurden, war den vorhandenen Unterlagen nicht zu entnehmen, es kann sich aber nur um Erhitzung gehandelt haben (Postolka 1922). Eine Brauchbarmachung von Tierkörpern mit (schwachem) Finnenbefall durch Tiefgefrieren scheint erst ab 1940 möglich gewesen zu sein. Erlöse aus dem Fleischverkauf über die Freibank waren in den vorliegenden Bilanzen (A3) nicht angegeben.

### Fleischversorgung der Bevölkerung

Für eine Abschätzung der Fleischversorgung der Bevölkerung von Klagenfurt im Zeitraum 1914–1937 lagen nicht nur Schlachtzahlen, sondern z.T. auch die Gewichte der eingeführten Schlachtkörper und Fleischwaren, sowie Angaben zu Hausschlachtungen und Schlachtungen der Landesfürsorgeanstalten vor. Die Erstellung einer validen Bilanz war aber wegen des Fehlens von Angaben zur Ausfuhr von Fleisch und Fleischwaren nicht möglich. Die hohen Schlachtzahlen des Jahres 1914 sind möglicherweise durch den erhöhten Bedarf des Militärs nach Kriegsbeginn

zu erklären. Für die Schwankungen der Schweine-Schlachtzahlen in den 1930er Jahren wären neben wirtschaftlichen Gegebenheiten (Tiefpunkt der Weltwirtschaftskrise für Österreich im Jahr 1933; März 1990) auch sporadisch erfolgende Exporte als Ursache denkbar. Insgesamt ergeben sich für eine Bilanzierung die schon von Teuteberg (1979) angegebenen Einschränkungen.

Eine Sonderstellung im Rahmen der öffentlichen Fleischversorgung nahm zweifellos die Institution der Freibank ein. Grundsätzlich ist festzuhalten, dass auch in Kärnten mit dieser Einrichtung zwei Ziele verfolgt wurden. Ursprünglich stand die Abgabe von gesundem, aber gleichzeitig auch preisgünstigem Fleisch insbesondere an die ärmere Bevölkerung im Vordergrund. Spätestens mit Einführung der Tierseuchengesetze wurde aber auch von wirtschaftlicher Seite erkannt, dass die Freibank eine wichtige Voraussetzung zur effizienten und verlustminimierenden Verwertung von Tierkörperteilen nach Notschlachtungen darstellte.

Klar wurde aber auch bald, dass eine einzige Freibank in Klagenfurt diesen Anforderungen für ganz Kärnten kaum genügen konnte. Daher wurde die Errichtung von weiteren Freibänken in den Bezirksstädten Wolfsberg, Villach, Spittal und St. Veit angeregt. Um 1908 existierten allerdings nur Freibänke in Klagenfurt und Feldkirchen. Dies veranlasste den Kärntner Landtag, die Gemeinden Hermagor, Villach, Spittal, St. Veit, Völkermarkt, Wolfsberg, Althofen und Bleiberg-Kreuth zur Errichtung von Freibänken aufzufordern. Bis auf St. Veit stieß der Landtag mit seinen Forderungen bei allen Gemeinden auf Verständnis (Maier 1998).

### Der Schlachthof als Wirtschaftsbetrieb

Der Bau des Schlachthofs Klagenfurt fiel in eine Periode stark steigender Einwohnerzahlen (Magistrat Klagenfurt am Wörthersee undatiert) und der Notwendigkeit, die städtische Leistungsverwaltung anzupassen. Mit dieser Aufgabe sahen sich viele Städte am Ende des 19. Jahrhunderts konfrontiert und es zeigte sich oft, dass der Finanzierungsbedarf nicht über Steuern abzudecken war (Lackner 2004). Die von Klagenfurt gewählte Vorgangsweise der Aufnahme von Darlehen war nicht unüblich, und die 1903 erteilte Erlaubnis, ein Darlehen aufzunehmen, diente z.T. der Tilgung bereits bestehender Verbindlichkeiten. Mit dem Darlehen und dessen Erweiterung 1912 waren auch Investitionsverpflichtungen in die militärische Infrastruktur verbunden, die möglicherweise nicht unbedingt im direkten Interesse der Stadt gelegen waren. Die Jahresausweise des Schlachthofs Klagenfurt für 1932 und Folgejahre (A3) zeigen, dass die Erhaltung des Betriebs und Tilgung von Verbindlichkeiten durch Gebühreneinnahmen (Schlachtungen, Kühlung, Fleischuntersuchung etc.) und Verkäufe (z.B. Eis) offensichtlich geleistet werden konnten, insofern handelte es sich um einen „aktiven Betrieb“ (Lackner

2004). Änderungen in der Vertriebsstruktur von Fleisch und eine mobile Kühllogistik führten zum Wegfall der Notwendigkeit, die Schlachthöfe möglichst nahe bei den Verbrauchszentren zu situieren (Lackner 2004; Wolfram et al. 2019). Dies und geänderte Hygieneanforderungen verschlechterten Auslastung oder Ertragslage von kommunalen Schlachthöfen, sodass diese entweder von Privaten weiter betrieben wurden (wie in Klagenfurt) oder eine Nachnutzung in gänzlich anderer Weise erfolgte (wie z.B. in Wien; Lackner 2004). Diese Entwicklungen wurden auch in anderen Staaten beobachtet. Fuentes et al. (2015) beschrieben u.a. geänderte Hygieneanforderungen als Grund für die Verringerung der Zahl öffentlicher Schlachthöfe in Spanien und zeigten die vielfältigen Nachnutzungsmöglichkeiten solcher Betriebe auf.

### Schlachtier- und Fleischuntersuchung als Teil des Sanitätswesens

Die Bedeutung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung zur Erkennung von Tierseuchen und von Umständen, die Bedenken gegen den Umgang mit oder die Verwendung von Fleisch als Lebensmittel nahelegen, wurde in der zeitgenössischen Fachliteratur (z.B. Postolka & Toscano 1893; Postolka 1903; Ostertag 1910), aber auch in der Gesetzgebung deutlich herausgestellt.

In Österreich waren diese Aufgaben den Gemeinden übertragen (RGBl. 68/1870), die sich vorzugsweise der

Tierärzte, sonst der „Ärzte, Kurschmiede und... anderer, sachkundiger Individuen“ zu bedienen hatten (z.B. Erlass der k. k. Landesregierung in Kärnten v. 31. Jänner 1882). Im Tierseuchengesetz 1880 (RGBl. 35/1880) und später in jenem von 1909 (RGBl. 177/1909) wurde zumindest festgelegt, dass in Gemeindegeschlächthäusern und größeren Schlachtbetrieben die Schlachtier- und Fleischuntersuchung nur von Tierärzten vorgenommen werden durfte. Eine generelle Einschränkung der Tätigkeit auf Tierärzte und sog. „Laienfleischbeschauer“ erfolgte 1924 (BGBl. 324/1924). Der in der vorliegenden Arbeit betrachtete Zeitraum ist fraglos von größter Bedeutung für die Herausbildung des öffentlichen Gesundheitswesens in der Veterinärmedizin („Veterinary Public Health“) (Schönherr 1991; Koolmees 1999, 2000). Die Bedeutung der am Schlachthof Klagenfurt tätigen Tierärzte, auch hinsichtlich baulich-hygienischer Veränderungen des Betriebs, wurde in der auffindbaren Primärliteratur aber nur gestreift (Schenk 1961).

### Danksagung

Für die Zurverfügungstellung von Unterlagen sei dem Kärntner Landesarchiv, Fr. Julia Glinik, Abteilung Stadtkommunikation und Fr. Veronika Meissnitzer, ehemalige Mitarbeiterin der Abteilung Stadtkommunikation – in Pension sowie Hrn. Dr. Dieter Jandl, Stadtrat a.D., herzlichst gedankt.

### Fazit für die Praxis

Die Entwicklung kommunaler Schlachthöfe fiel in die Periode der Gestaltung der städtischen Infrastruktur um die Wende zum 20. Jahrhundert. Schlachthöfe fungierten dabei als wesentliches Element der Sicherung der Versorgung der Bevölkerung mit gesundheitlich einwandfreien Lebensmitteln. Nach Änderungen in der Vertriebsstruktur für Fleisch und Fleischerzeugnisse ist diese Aufgabe an privat betriebene Schlachthöfe übergegangen, die örtlich nicht mehr an bestimmte Städte gebunden waren.

## Literatur

- Anonym. Grundsätzliche Bestimmungen für die Errichtung und den Betrieb öffentlicher Schlachthanlagen und Normalpläne für öffentliche Schlachthäuser. Das österreichische Sanitätswesen, Wochenschrift. 1905; Beilage zu Nr. 32 des Jahrganges 1905.
- Anonym. Handelsverkehr mit Italien. Monatsberichte des Österreichischen Institutes für Wirtschaftsforschung. 1955;28:156–161.
- Anonym. Der Europäische Oxenweg damals und heute. Wittelsbacher Land e.V., Aichach. Undatiert [cited 2017 Jul 29]. Available from: [www.oxenweg.net](http://www.oxenweg.net)
- Blüml E. Die Garnisonen und Kasernen Kärntens. In: Blüml E, editor. Wehrhaftes Kärnten. Das Österreichische Bundesheer in Kärnten von 1955 bis 2005. Graz: Vehling Verlag; 2005; p. 31–44.
- Brantz D. Animal Bodies, Human Health, and the Reform of Slaughterhouses in the Nineteenth-Century Berlin. *Food & History*. 2005;3(2):193–215.
- Fitzgerald AJ. A Social History of the Slaughterhouse: From Inception to Contemporary Implications. *Human Ecology Review*. 2010;17(1):58–69.
- Führer M, Weissengruber GE, Forstenpointner G. Die Tierseuchenbekämpfung auf österreichischer Landesebene in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Aktenbefunde aus dem Kärntner Landesarchiv der Jahre 1921–1952. *Wien Tierarzt Monat - Vet Med Austria*. 2020;107:188–196.
- Fuentes JM, López-Sánchez M, García AI, Ayuga F. Public abattoirs in Spain: History, construction characteristics and the possibility of their reuse. *J Cultural Heritage*. 2015;16:632–639. DOI:10.1016/j.culher.2014.12.001
- Gemeinderat der Landeshauptstadt Klagenfurt. Klagenfurt. In: Stein E, editor. Die Städte Deutschösterreichs: eine Sammlung von

- Darstellungen der deutschösterreichischen Städte und ihrer Arbeit in Wirtschaft, Finanzwesen, Hygiene, Sozialpolitik und Technik. Band 4. Berlin: Deutscher Kommunal-Verlag; 1929.
- Gijsbers W, Koolmees P. Food on foot. Long-distance trade in slaughter oxen between Denmark and the Netherlands. *Hist Med Vet.* 2001;26:115–127.
- Gsandtner H. Kurzer Abriss der Geschichte der Fleischversorgung Wiens. Meidling. Blätter des Bezirksmuseums. 2007;68:24–25,38–42.
- Gsandtner H, Weissengruber GE. Pferdefleisch als Nahrungsmittel; Hintergründe und Entwicklung in Wien von 1854 bis 1997. *Wien Tierarztl Monat - Vet Med Austria.* 2020;107:265–280.
- Hallwirth L. Die Versorgung der Zivilbevölkerung mit Lebensmitteln und Ersatzlebensmitteln während des Ersten Weltkriegs [Master thesis]. Klagenfurt: Alpen-Adria Universität; 2016.
- Heiss H, Kammel O, Heiss R, Heiss Fr. Bau, Einrichtung und Betrieb öffentlicher Schlacht- und Viehhöfe. *Handbuch der Schlachthofwissenschaft und Schlachthofpraxis.* 5. ed. Berlin: Springer; 1932; p. 134.
- Jandl D. 100 Jahr Jubiläum des Schlachthofs Klagenfurt. Manuskript; 2010.
- Kärntner Amts- und Adresskalender. 1908. Klagenfurt: F. Kleinmayr; p. 156.
- Kärntner Amts- und Adresskalender. 1913. Klagenfurt: F. Kleinmayr; p. 170.
- Kärntner Amts- und Adressbuch. 1947. Klagenfurt: E. Huttern; p. 27.
- Knolz JJ. Sammlung der Sanitäts-Verordnungen für das Erzherzogthum unter der Enns von den Jahren 1833–1842. 5. und 6. Lieferung. Jahrgang 1837 & 38. Wien: Kaulfuß Witwe, Prandel u. Comp; 1843.
- Koch A. Veterinärnormalien betreffend die Organisation des österr. und des ungar. Veterinärwesens einschließlich Bosniens und der Hercegovina. Wien: Verlag von Moritz Perles; 1891; p. 89–90, 575 ff.
- Kövess von Aszod und Harkaly A. Die Organisation und Administration der k. k. Armee. 3. Heft – III. Abtheilung. Wien: F.B. Geitler; 1862.
- Kontrollamt Klagenfurt am Wörthersee. Abteilung Gesundheit – Standardprüfung über den Zeitraum 2009 bis 2011. Klagenfurt; 2013.
- Koolmees, P. Development of veterinary public health in Western Europe, 1850–1940. *Sartoriana.* 1999;12:153–179.
- Koolmees, PA. Veterinary inspection and food hygiene in the twentieth century. In: Smith DF, Phillips J, editors. *Food, science, policy and regulation in the twentieth century. International and comparative perspectives.* London & New York: Routledge; 2000, p. 53–68.
- Lackner H. Ein „blutiges Geschäft“ Kommunale Vieh- und Schlachthöfe im Urbanisierungsprozess des 19. Jahrhunderts. Ein Beitrag zur Geschichte der städtischen Infrastruktur. *Technikgeschichte.* 2004;71:89–138. DOI:10.5771/0040-117X-2004-2-89
- Langecker F. Die Wiener Schlachthäuser: eine Darstellung über das ämtliche und gewerbegenossenschaftliche Verfahren am Schlachtvieh-Markte und in den Schlachthäusern. Wien; 1858. [cited 2021 Jan 1]. Available from: <https://phaidra.vetmeduni.ac.at/o:498>
- Lebmacher C. Wie früher in Klagenfurt geschlachtet wurde. *Alpenländische Rundschau.* 1936;13:Folge 680, p. 4; Folge 681, p. 4; Folge 682, p. 4.
- März E. Die große Depression in Österreich 1930–1933. *Wirtschaft und Gesellschaft.* 1990;16(3):409–437.
- Magistrat Klagenfurt am Wörthersee. Bevölkerungsentwicklung. Undatiert [cited 2021 Sep 1]. Available from: [https://www.klagenfurt.at/fileadmin/user\\_upload/Stadt\\_Klagenfurt/03-StadtINFOS/Statistik/Bevoelkerung/2022\\_-\\_Bevoelkerung.pdf](https://www.klagenfurt.at/fileadmin/user_upload/Stadt_Klagenfurt/03-StadtINFOS/Statistik/Bevoelkerung/2022_-_Bevoelkerung.pdf)
- Maier E. Die Kärntnerische Landesviehversicherungsanstalt. *Carinthia I.* 1998;188:521–546.
- Nautz J. Die Entwicklung der Handelsbeziehungen Österreichs zu den anderen Nachbarstaaten nach dem Ersten Weltkrieg. *Wirtschaft und Gesellschaft.* 1992;18:539–559.
- Nieradzki L. Zum Wandel und Mythos des Wiener Fleischerhandwerks im 19. Jahrhundert. *Wirtschafts- und Sozialpolitische Zeitschrift des ISW.* 2007;40(3):15–29.
- Ostertag R v. *Handbuch der Fleischbeschau für Tierärzte, Ärzte und Richter.* 6. ed. 1. Band. Stuttgart: Enke; 1910.
- Osthoff G. *Die Schlachthöfe und Viehmärkte der Neuzeit.* Leipzig: Verlag von Karl Scholtze; 1881.
- Pfeistlinger G. Dem Klagenfurter Schlachthof wird EWG-Reife bescheinigt. *Klagenfurt-Mitteilungsblatt der Landeshauptstadt.* 1978;38(4):6–7.
- Pichler C. Der ständische Feuerbach zu Klagenfurt. *Carinthia I – Zeitschrift für geschichtliche Landeskunde von Kärnten.* 2012; 211:269–300.
- Poppmeier A. *Geschichte der Schlachtvieh- und Fleischbeschau in Graz und in Steiermark, mit besonderer Berücksichtigung der Fleischversorgung, der Schlachtvieh- und Fleischmärkte, der Schlacht- und Fleischverkaufsstätten und des Freibankwesens.* Graz: Steiermärkische Landesdruckerei; 1948.
- Postolka A, Toscano A. *Die animalischen Nahrungs- und Genussmittel des Menschen. Mit Berücksichtigung der österreichischen und deutschen Gesetzgebung.* Wien: Verlag von Moritz Perles; 1893.
- Postolka A. *Lehrbuch der allgemeinen Fleischhygiene: nebst einer Sammlung der einschlägigen Normalien für Beamte der politischen Behörden, der Gemeinden und für Richter.* Wien und Leipzig: Wilhelm Braumüller Universitäts-Verlagsbuchhandlung; 1903.
- Postolka A. *Kurzgefasstes Lehrbuch der Fleischhygiene.* Wien und Leipzig: Wilhelm Braumüller Universitäts-Verlagsbuchhandlung; 1922.
- Prändl O, Fischer A, Schmidhofer T, Sinell HJ. *Fleisch. Technologie und Hygiene der Gewinnung und Verarbeitung.* Stuttgart: Ulmer; 1988.
- Schenk H. 50 Jahre städtischer Schlachthof. *Klagenfurt-Stadtnachrichten und Amtsblatt.* 1961;11:331–334.
- Schönherr W. History of veterinary public health in Europe in the 19th century. *Rev Sci Techn.* 1991;10(4):985–994.
- Seidels kleines Armeeschema. Dislokation und Einteilung des k. u. k. Heeres, der k. u. k. Kriegsmarine, der k. k. Landwehr und der königlich ungarischen Landwehr. Nr. 76. Wien: L. W. Seidel & Sohn; 1914.
- Stermitz M, editor. *Fleischeslust. Von Produktion und Genuss. Sonderausstellung Abteilung Landesgeschichte - Begleitheft.* Klagenfurt: Landesmuseum Kärnten, 2011.
- Teuteberg HJ. Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850–1975). *Arch Sozialgesch.* 1979;19:331–388.

- Teuteberg HJ. Food Patterns in the European Past. *Ann Nutr Metab.* 1991;35:181–190.
- Urbaner H. *Verpflegung, Kochlöffel und Militär.* Wien: Heeresdruckerei; 2003 [cited 2022 Feb 2]. Available from: [http://www.graf-greifenburg.at/buecherPDF/Urbaner\\_Verpflegung.pdf](http://www.graf-greifenburg.at/buecherPDF/Urbaner_Verpflegung.pdf)
- Weißberger K. Die Fleischversorgung Wiens mit Rücksicht auf die Einbeziehung der Vororte und die Regelung der Verzehrungssteuer. Wien: Verlag von Adolph W. Kunast; 1891; p. 34–35,43.
- Wolfram I, Forstenpointner G, Smulders FJM, Paulsen P. Betrachtungen zur Entwicklung des Fleischverbrauches sowie daraus resultierender Änderungen bei Schlachtiertransporten im Zeitraum 1850–1910 in Österreich. *Wien Tierarztl Monat - Vet Med Austria.* 2019;106:203–215.
- Zitterer I, Paulsen P. Pferdeschlachtungen in Klagenfurt. *Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung.* In Druck.
- Zitterer I, Paulsen P, Ponta-Zitterer B. Die Fleischversorgung der Stadt Klagenfurt: von den Fleischbänken zum kommunalen Schlachthof. *Carinthia I – Zeitschrift für geschichtliche Landeskunde von Kärnten.* In Druck.
- ## Rechtsnormen
- 1838**  
Ausschließende Berechtigung der Fleischhauer zum Verkauf des Fleisches von großem Schlachtvieh. Viehbeschau=Ordnung. Regierungsverordnung vom 10. Junius 1838, Z. 29,723. An die k. k. Kreisämter, den Wiener Magistrat, die k. k. Nieder=Oester. Cameral=Gefällen=Verwaltung. 133/1838. In: *Sammlung der Gesetze für das Erzherzogthum Oesterreich unter der Ens.* Wien: k. k. Hof= und Staats=Aerial=Druckerei; 1840.
- 1839**  
„Viehbeschau-Ordnung und Instruction für Fleischhauer in Illyrien“ v. 17. August 1839, Z. 18.369, zit. nach Koch (1891) und Postolka und Toscano (1893).
- 1840**  
Viehbeschauordnung „für das flache Land“ v. 1. Februar 1840, Z. 1870, zit. nach Koch (1891) und Postolka und Toscano (1893).  
Erlass des Ilyrischen Guberniums v. 20. November 1840, Z. 28.790, zit. nach Koch (1891).
- 1844**  
Erlass des illyrischen Guberniums vom 6. Dezember 1844, Z. 28.208, an die k. k. Kreisämter, betreffend Schlachtung und Zerteilung der Tiere, sowie Abkühlung des Fleisches. Zit. aus Postolka (1903).
- 1866**  
Erlass der k. k. Landesbehörde für Kärnten Nr. 753/1866 und Z. 1484/1866. Zit. nach Postolka (1903).
- 1868**  
Gesetz, betreffend die Errichtung öffentlicher, ausschließlich zu benutzender Schlachthäuser. Vom 18. März 1868. (Nr. 7041.) Berlin: *Gesetz-Sammlung für die königlichen Preußischen Staaten* No. 23; 1868.
- 1870**  
Gesetz vom 30. April 1870, betreffend die Organisation des öffentlichen Sanitätsdienstes. *Reichsgesetzblatt für die im Reichsrathe vertretenen Königreiche und Länder* 68/1870.
- 1878**  
Verordnung des k. k. Statthalters in Kärnten vom 1. Februar 1878, Z. 8428 de 1877, betreffend die Finnenkrankheit des Schweins.  
Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogthum Kärnten 3/1878.
- 1880**  
Gesetz vom 29. Februar 1880, betreffend die Abwehr und Tilgung ansteckender Thierkrankheiten. *Reichsgesetzblatt für die im Reichsrathe vertretenen Königreiche und Länder* 35/1880.
- 1881**  
Gesetz zur Abänderung und Ergänzung des Gesetzes vom 18. März 1868, betreffend die Errichtung öffentlicher, ausschließlich zu benutzender Schlachthäuser (*Gesetz=Samml. 1868 S. 277*). Vom 9. März 1881. (Nr. 8782.) Berlin: *Gesetz-Sammlung für die königlichen Preußischen Staaten*; 1881.
- 1882**  
Erlass der k. k. Landesregierung in Kärnten v. 31. Jänner 1882, betreffend die Handhabung der Vieh- und Fleischbeschau. Zit. nach Postolka (1903).
- 1897**  
Gesetz vom 16. Jänner 1896, betreffend den Verkehr mit Lebensmitteln und einigen Gebrauchsgegenständen. *Reichsgesetzblatt für die im Reichsrathe vertretenen Königreiche und Länder* 89/1897.
- 1903**  
Gesetz vom 20. Juli 1903, wirksam für das Herzogtum Kärnten, womit der Landeshauptstadt Klagenfurt die Bewilligung zur Aufnahme eines Anlehens von zehn Millionen Kronen erteilt wird. *Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten* 28/1903.
- 1909**  
Gesetz vom 6. August 1909, betreffend die Abwehr und Tilgung von Tierseuchen. *Reichsgesetzblatt für die im Reichsrathe vertretenen Königreiche und Länder* 177/1909.
- 1910**  
K. k. Landesregierung in Kärnten (1910a): Schlachthauszwang für Klagenfurt und Umgebung, 31. März 1910, Z. 6516.  
K. k. Landesregierung in Kärnten (1910b): Landeshauptstadt Klagenfurt: Einführung des Schlachthauszwanges, 5. September 1910, Z. 7899.
- 1912**  
Gesetz vom 10. Dezember 1903, wirksam für das Herzogtum Kärnten, womit der Landeshauptstadt Klagenfurt die Bewilligung zur Aufnahme eines Nachtragsanlehens von acht Millionen Kronen erteilt wird. *Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten* 40/1912.
- 1914**  
Kundmachung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 28. August 1914, Z. 4677, betreffend die Aufnahme der Vorräte an unentbehrlichen Bedarfsgegenständen. *Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten* 37/1914.
- 1915**  
Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 12. Mai 1915, Z. 8644, betreffend die Einschränkung des Verkaufes von Fleisch und der gewerbsmäßigen Verabreichung von Fleischspeisen. *Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten* 18/1915.  
Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 20. Mai 1915, Z. 9268, betreffend die Gestattung des Verkaufes von Fleisch und der gewerbsmäßigen Verabreichung von Fleischspeisen am 24. Mai 1915. *Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten* 21/1915.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 25. Mai 1915, Z. 9417, betreffend den Vieheinkauf im Umherziehen. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 25/1915.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 11. Juni 1915, Z. 10.687, betreffend die Ausfertigung von Viehpässen für Rinder und Schweine während des Kriegszustandes. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 27/1915.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 20. August 1915, Z. 15.665, betreffend die Ausdehnung der Wirksamkeit der Verordnung vom 11. Juni 1915, Z. 10.687, L. G. u. V. Bl. Nr. 27, über die Ausfertigung von Viehpässen für Rinder und Schweine während des Kriegszustandes auf Schafe. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 36/1915.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 18. November 1915, Z. 22.409, betreffend den Vieheinkauf im Umherziehen. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 52/1915.

#### 1916

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 15. Juli 1916, Z. 14.807, betreffend die Festsetzung von Höchstpreisen für lebende Schweine und Schweineprodukte. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 42/1916.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 20. Juni 1916, Z. 15.214, betreffend die Einschränkung des Verbrauches von Fleisch und Fett. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 43/1916.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 3. September 1916, Z. 18.741, betreffend die Einschränkung des Verbrauches von Fleisch und Fett. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 52/1916.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 12. Oktober 1916, Z. 20.969, betreffend die Regelung des Rindviehverkehres. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 60/1916.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 12. Oktober 1916, Z. 20.969, betreffend das Verbot des Einkaufes von Schweinen und Schafen im Umherziehen. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 61/1916.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 14. Oktober 1916, Z. 22.074, betreffend die Errichtung von Übernahmestellen für Wildbret. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 62/1916.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 3. November 1916, Z. 23.791, betreffend die Ausfertigung von Viehpässen für Schafe und Schweine. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 69/1916.

#### 1917

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 3. März 1917, Z. 5381, betreffend die Festlegung von Höchstpreisen für Schlachtrinder. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 8/1917.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 27. März 1917, Z. 6946, betreffend die Regelung des Schweineverkehrs. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 14/1917.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 5. April 1917, Z. 8881, betreffend die Beschränkung der Schlachtung von Ziegen. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 16/1917.

#### 1918

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 23. März 1918, Z. 9272, betreffend die Regelung des Fleischbezuges. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 20/1918.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 19. Mai 1918, Z. 13.421, mit welcher die Verordnung vom 23. März 1918, L. G. Bl. Nr. 20, betreffend die Regelung des Fleischbezuges, teilweise abgeändert wird. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 27/1918.

Verordnung des k. k. Landespräsidenten von Kärnten vom 10. August 1918, Z. 17.366, betreffend Abänderung der Regelung des Fleischbezuges. Landesgesetz- und Verordnungsblatt für das Herzogtum Kärnten 43/1918.

#### 1919

Verordnung der Kärntner Landesregierung vom 4. März 1919, Z. 3360/W. A., betreffend die Regelung des Fleischbezuges. Landesgesetzblatt für Kärnten 9/1919.

Verordnung der Kärntner Landesregierung vom 5. Mai 1919, Z. 5666/W. A., betreffend die Aufhebung der Bestimmungen über den Verkehr mit Schweinen und Schafen. Landesgesetzblatt für Kärnten 30/1919.

Verordnung der Kärntner Landesregierung vom 5. Mai 1919, Z. 5666/W. A., mit welcher die Bestimmungen der Verordnung vom 12. Oktober 1916, L. G. Bl. Nr. 60, betreffend die Regelung des Rindviehverkehres, ergänzt werden. Landesgesetzblatt für Kärnten 31/1919.

Verordnung der Landesregierung für Kärnten vom 8. Juli 1919, Zl. 8774/W.=A., betreffend das Verbot der Ausfuhr von Schweinen, Schafen und Ziegen aus Kärnten. Landesgesetzblatt für Kärnten 41/1919.

Verordnung der Kärntner Landesregierung vom 15. Oktober 1919, Z. 13.470/W. A., betreffend die Regelung des Schafverkehrs. Landesgesetzblatt für Kärnten 66/1919.

#### 1920

Verordnung der Kärntner Landesregierung vom 28. Jänner 1920, Z. 1317/W. A., mit welcher die Verordnung vom 4. März 1919, L. G. Bl. Nr. 9, abgeändert wird. Landesgesetzblatt für Kärnten 3/1920.

Verordnung der Kärntner Landesregierung vom 4. September 1920, Z. 10.396, betreffend die Freigabe des Vieh- und Fleischverkehrs, sowie betreffend Festsetzung von Höchstpreisen für Rind- und Kalbfleisch. Landesgesetzblatt für Kärnten 62/1920.

#### 1921

Verordnung der Kärntner Landesregierung vom 1. August 1921, Z. 5467/W. A., betreffend die Aufhebung der Verordnungen der Kärntner Landesregierung vom 17. Juni 1921, L. G. Bl. Nr. 58, und vom 8. Juli 1919, L. G. Bl. Nr. 41. Landesgesetzblatt für Kärnten 80/1921.

#### 1924

Verordnung der Bundesministerien für Land- und Forstwirtschaft und für soziale Verwaltung im Einvernehmen mit den beteiligten Bundesministerien vom 6. September 1924, über die Vieh- und Fleischschau und den Verkehr mit Fleisch. BGBl. 324/1924.

**1935**

Landeshauptmannschaft Kärnten. Bescheid v. 21. Juni 1935, Zl. 50.397-3/V/35.

**1936**

Landeshauptmannschaft Kärnten. Bescheid v. 19. Oktober 1936, Zl. 78.164/3/36/V.

**1938**

Verordnung des Landeshauptmanns für Kärnten vom 30. September 1938, betreffend die Vereinigung der Ortsgemeinden Annabichl, St. Martin bei Klagenfurt und St. Peter bei Klagenfurt sowie von Gebietsteilen der Ortsgemeinden St. Ruprecht bei Klagenfurt, Hörtdorf, Lendorf, Maria=Wörth, Krumpendorf und Viktring mit der Stadt Klagenfurt. Verordnungsblatt für den Amtsbereich des Landeshauptmanns für Kärnten 6/1938.

**Materialien**

- A1: KLA, Klagenfurt, Stadt, Schachtel (Sch.) 996, 3782 Ak, Bericht über den Betrieb des städtischen Schlachthofes und der Kavillerei (1903) sowie Sitzungsprotokoll des Schlachthaus-Komitees (1907).
- A2: KLA, Klagenfurt, Stadt, Sch. 996, 3785 Ak, Grundankäufe und -verkäufe des städtischen Schlachthofes.
- A3: KLA, Klagenfurt, Stadt, Sch. 996, 3784 Ak, Bilanzen des städtischen Schlachthofes.
- A4: Erlass des Bürgermeisters, mit Zustimmung des Stadtsenates vom 19. Sep. 2006, mit der die Geschäftseinteilung des Magistrates der Stadt Klagenfurt (Erlass des Bürgermeisters vom 26.06.1990 in der Fassung vom 14.06.2005) wie folgt abgeändert wird.
- A5: Abteilung Hochbau des Magistrats der Landeshauptstadt Klagenfurt; Plan Nr. 8220\_725\_1940\_04/05/08.
- A6: Abteilung Hochbau des Magistrats der Landeshauptstadt Klagenfurt; Plan Nr. 8220\_725\_1952\_12.
- A7: Abteilung Hochbau des Magistrats der Landeshauptstadt Klagenfurt; Plan Nr. 8220\_725\_1959\_05.
- A8: KLA, Sch. 996, 3786 Ak, K. K. Landesregierung in Kärnten (1913): St. Ruprecht bei Klagenfurt: Einführung des Schlachthauszwanges, 17. Oktober 1913, Z. 19533.
- A9: KLA, Amt der Kärntner Landesregierung, Abteilung 07 – Gewerbe, Sch. 955, 957 Su, Sammelfaszikel betreffend Schlachthofzwang und Schlachthofgebühren.
- A10: Abteilung Hochbau des Magistrats der Landeshauptstadt Klagenfurt; Plan Nr. 8220\_725\_1940\_04.
- A11: Abteilung Hochbau des Magistrats der Landeshauptstadt Klagenfurt; Plan Nr. 8220\_725\_1946\_04.

**Nicht namentlich gezeichnete Zeitungsartikel (Digitalisate der Österr. Nationalbibliothek; <http://anno.onb.ac.at>)**

- Anonym 1865. Klagenfurter Zeitung; 24. August 1865, p. 3.
- Anonym 1902a. Freie Stimmen; 24. September 1902, p. 5–6.
- Anonym 1902b. Kärntner Zeitung; 26. September 1902, p. 3.
- Anonym 1903a. Kärntner Zeitung; 30. Jänner 1903, p. 4.
- Anonym 1903b. Freie Stimmen; 19. September 1903, p. 3.
- Anonym 1903c. Kärntner Zeitung; 23. September 1903, p. 4.
- Anonym 1903d. Freie Stimmen; 18. November 1903, p. 4.
- Anonym 1903e. Kärntner Zeitung; 27. November 1903, p. 3.
- Anonym 1904a. Freie Stimmen; 27. April 1904, p. 5.
- Anonym 1904b. Kärntner Zeitung; 11. Mai 1904, p. 4.
- Anonym 1904c. Freie Stimmen; 11. Mai 1904, p. 7.
- Anonym 1904d. Kärntner Zeitung; 20. Mai 1904, p. 3.
- Anonym 1904e. Kärntner Zeitung; 27. Mai 1904, p. 3.
- Anonym 1904f. Freie Stimmen; 23. November 1904, p. 5.
- Anonym 1904g. Kärntner Zeitung; 25. November 1904, p. 4.
- Anonym 1908. Kärntner Zeitung; 16. Jänner 1908, p. 3.
- Anonym 1909. Kärntner Landbote; 4. September 1909, p. 3.
- Anonym 1911a. Kärntner Zeitung; 17. September 1911, p. 2.
- Anonym 1911b. Kärntner Tagblatt; 10. Oktober 1911, p. 6.
- Anonym 1913. Freie Stimmen; 23. Jänner 1913, p. 4.
- Anonym 1916. Kärntner Zeitung; 17. Dezember 1916, p. 16.
- Anonym 1918. Kärntner Zeitung; 21. November 1918, p. 4.
- Anonym 1922. Kärntner Zeitung; 8. Jänner 1922, p. 4.
- Anonym 1924. Kärntner Zeitung; 22. Mai 1924, p. 3.

**Please cite as:**

Paulsen P, Forstenpointner G, Gsandtner H, Zitterer I. Entwicklung des Schlachthofwesens und der Fleischversorgung in Klagenfurt im fachhistorischen Kontext. Wien Tierarztl Monat – Vet Med Austria. 2022;109:Doc10. DOI:10.5680/wtm000010

Copyright ©2022 Paulsen et al. This is an Open Access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 License. See license information at <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>