



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

## **Die Markthallen für Lebensmittel**

**Osthoff, Georg**

**Leipzig, 1894**

14. Die inneren Einrichtungen der Markthallen.

---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-77864](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-77864)

sächlich durch Landfuhrwerke erhält, und ob Landfuhrwerke die Artikel von hier zu den Kleinmarkthallen befördern.

Da die Hallen im oberen Teile reichlich mit Ventilations-Einrichtungen versehen werden müssen, erscheint es zweckmässig zu sein, sämtliche Ausgangsthüren mit Windfängen zu versehen, um Zugluft zu vermeiden. Diese Windfänge, wenn sie aus Thüren bestehen, sind aber dem Publikum, welches in der Regel die Hände mit Gegenständen beladen hat, sehr lästig. Da erscheint es zweckmässiger die Zugluft dadurch zu vermeiden, dass man die Zugänge zu den Markthallen krümmt, so dass die Luft nicht direkt durch die Halle streichen kann, oder dass man die Zugänge nicht einander gegenüber legt.

#### 14. Die inneren Einrichtungen der Markthallen.<sup>1)</sup>

Der Gemüse- und Obsthandel bedarf in einer Kleinmarkthalle des grössten Raumes, und erst in zweiter Linie wird der Fleisch- und Fischhandel den Raum einer Markthalle in Anspruch nehmen. Das Innere einer Markthalle muss diesem Raumbedürfnisse gerecht werden. Ueberdies bedarf der Fleischhandel andere Einrichtungen als der Fischhandel, und dieser wieder andere als der Gemüsehandel.

In den meisten Markthallen ist die grosse mittlere Fläche für den Gemüse- und Obsthandel bestimmt, während an den Wänden der Fleisch- und Fischhandel seine Stände aufgeschlagen hat.

Der Raum für den Gemüsehandel wird am besten in eine Ebene gelegt und entweder in einfachster Weise durch verschieden gefärbten Fussbodenbelag oder durch treppenförmig aufgebaute schmale Tische oder durch Eisengitter in Stände und Gänge geteilt. Die Stände werden von den Verkäufern, die Gänge von dem Publikum benutzt. Die Ausstellung von Fleisch verlangt besondere Verkaufsstände

<sup>1)</sup> Osthoff in: Handbuch der Architektur, Darmstadt 1891, IV. Teil, 3. Halbband, 2. Heft. 2. Aufl., S. 211. — Osthoff in: Handbuch der Hygiene, Jena 1894. XI. Band, 1. Heft, S. 17.

mit Ladentisch, Hakenrahmen, Hackblock etc. und die Verkaufsstände für Fische brauchen Wasserkübel und Tische. In den neueren deutschen Markthallen sind für den Gemüsehandel durch Eisengitter sehr zweckmässige Stände abgeteilt, in welchen die Verkäufer sitzen, die vor sich auf einem Tische die Waren ausgestellt haben, während an der hinteren erhöhten Gitterwand mehrere Borden die Aufstellung von kleineren Körben etc. gestatten. Für den Fleischhandel sind vollständige Zellen vorhanden, welche aus Eisengitter bestehen und einem mit allen Notwendigen ausgestatteten Fleischladen gleichen.

Die Markthalle soll einen ebenen Fussboden besitzen, welcher also nicht durch Treppen unterbrochen ist. Geringe Höhenunterschiede werden durch schiefe Ebenen ausgeglichen. Ebenso soll der Fussboden der Markthalle in derselben Ebene mit den umgebenden Strassen liegen. Abteilungen des Marktes in Keller oder auf Galerien zu verlegen, hat sich nirgends bewährt. Trotzdem ist es erwünscht für den Fleisch-, Wild- und Fischhandel Keller Räume zu besitzen, welche durch künstlich abgekühlte Luft kalt gehalten werden.

Nach Hennieke<sup>1)</sup> verlangt die innere Einteilung der Halle Hauptgänge von 3 bis 5 m und Zwischengänge von 1,5 bis 2 m Breite. In Frankreich braucht man feste Verkaufsstände von 2 qm für Grünkram und bis zu 7 qm für Fleisch. In England zieht man für Gemüse etc. einfache, 60 bis 75 cm breite Tische, welche durch Striche eingeteilt und nach dem Masse vermietet werden, den festen Ständen vor, welche dem Fleischverkauf in der Grösse von mindestens 10 bis zu 50 qm vorbehalten werden. Leichte eiserne Gestelle mit Randbrettern und Haken zwischen den Tischen dienen zur Aufstellung der Waren. In der Zentralhalle in Paris entfällt auf jeden Stand für Fleischer 5 bis 9 qm, für Früchte- und Blumenhändler 4 qm, für Gemüsehändler 2 qm Hallengrundfläche. In Lyon enthalten sämtliche Stände in der Mitte ca. 3,5 qm, an den Seiten 9,5 qm. In Brüssel sind die Läden an den Seiten und in der Front ca. 7 qm,

<sup>1)</sup> Hennieke, Mitteilungen über Markthallen etc., Berlin 1881, S. VII.

auch 15 qm gross. In Aberdeen besitzen die Seitenläden eine Grundfläche von 12 qm. In Newcastle sind sämtliche Verkaufsstellen an den Seiten und in der Mitte 10 bis 12 qm; in Liverpool die an den Seiten 12 qm gross. In Frankfurt a. M. sind die freien Verkaufsstände 1,5 qm, die festbegrenzten 6,6 bis 7,0 qm und einzelne 8,5 qm gross. — Es genügt für Fleischstände Grössen von 2,5 m Länge und Tiefe, für Gemüsestände und Fischstände solche von 2,0 m Länge und von 1,8 bis 2,0 m Tiefe. Die Gänge zwischen den Standreihen sind mindestens 2,3 m, besser 2,5 m breit zu machen.

Die Grossmarkthalle bildet in der Regel einen einzigen grossen Raum ohne Tische und Bänke, in welchem die Waren aufgeschichtet sind. Manchmal aber ist dieser Raum auch durch Holzverschläge in einzelne Abteilungen zerlegt, in welchen die Waren der verschiedenen Besitzer lagern.

### 15. Die Nebenräume.

In nächster Verbindung mit der Markthalle müssen stehen:

- a) Ein oder zwei Räume für Bureaus der Verwaltung;
- b) ein Raum für die Markt-Polizei;
- c) ein Raum für mikroskopische Untersuchungen;
- d) Aborte und Pissoirs;
- e) ein Raum zum Abwägen der gekauften Waren, unter Kontrolle eines vereidigten Wagemesters, sofern das in einer Stadt üblich ist.

Selten ist in den Markthallen ein Restaurant vorhanden. Notwendig dürfte ein solches kaum sein, dagegen könnte dasselbe für die Frauen der gebildeten Klassen, welche zum Einkaufen in die Markthalle kommen, störend sein. Dagegen ist eine Kaffeeküche zweckmässig, welche von den Verkäuferinnen stark benutzt wird.

### 16. Die Kellerräume.

Wie schon erwähnt, sind Kellerräume eigentlich nur für Fleisch-, Wildpret- und Fischhändler notwendig, es müssen diese Räume dann aber künstlich gekühlt werden.