



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

## **Duisburg**

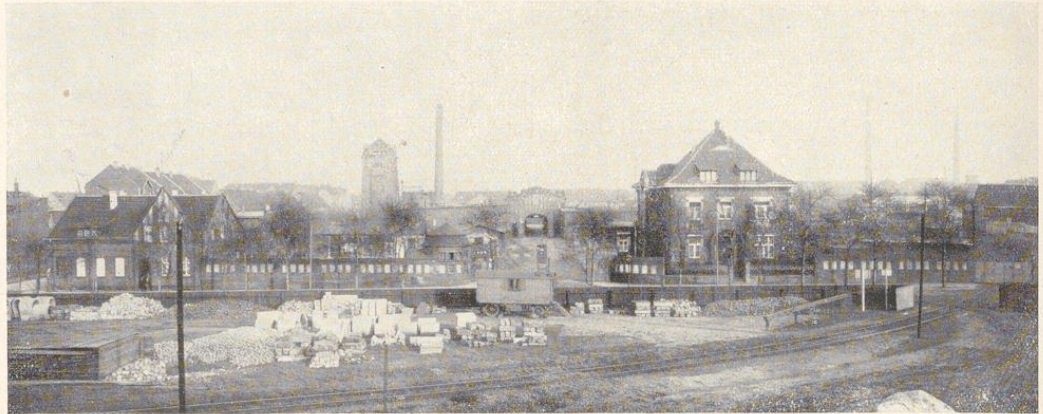
**Dieter, Hermann**

**Berlin-Halensee, 1925**

Städtische Schlacht- und Viehhöfe

---

[urn:nbn:de:hbz:466:1-96675](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-96675)



Schlachthof Duisburg-Meiderich

## STÄDTISCHE SCHLACHT- UND VIEHHÖFE

Während der Stadtteil Alt-Duisburg einen im Jahre 1886 erbauten Schlachthof älteren Systems besitzt, der im Jahre 1905 zu einem Schlachtviehhof ausgebaut wurde, hatten die früher selbständigen Städte Ruhrort und Meiderich sich bei den Eingemeindungsverhandlungen die Errichtung eines Schlachtviehhofes gesichert, der im Juli 1908 in Betrieb genommen wurde. Der Schlachtviehhof Alt-Duisburg ist für die Schlachtungen des gleichnamigen Stadtteiles, der Schlachtviehhof Duisburg-Meiderich für die Schlachtungen der Stadtteile Duisburg-Ruhrort und Duisburg-Meiderich bestimmt. Der Schlachthof Duisburg-Meiderich ist außerdem mit einer Schlachthofnebenstelle im Stadtteile Duisburg-Ruhrort ausgestattet, die der Schlachthof von der Groß-Schlächterei A. G. Löckenhoff, welche dort die für ihren Betrieb erforderlichen Schlachtungen gegen Entrichtung der tarifmäßigen Gebühren vornimmt, angepachtet hat.

Der Schlachtviehhof Alt-Duisburg, ursprünglich auf freiem Gelände errichtet, liegt heute inmitten eines dichtbevölkerten Stadtteiles. Zu der ursprünglich kleinen Anlage sind die im Laufe der Jahre erforderlichen Erweiterungs- und Neubauten hinzugekommen, sodaß heute eine geräumige Schweine- und Rinderschlachthalle, die dazugehörigen Kaldaunenwäschern nebst Dungabfuhr-

haus, ein Sanitätsschlachthaus für notgeschlachtete Tiere, ein Pferdeschlachthaus, die nötigen Stallungen und Nebengelasse, ein Sterilisiererraum für bedingt taugliches Fleisch, eine Freibank und ein Kühlhaus mit 167 Kühlzellen und großem Vorkühlhaus vorhanden sind. Die Einrichtungen in den Schlachthallen, der Tötungs- und Brühraum für Schweine, das Hochtransportbahnsystem, die Wiegevorrichtungen entsprechen den Grundsätzen der Neuzeit. Das Kühlverfahren ist nach dem Schweflig-Säure-System eingerichtet. Zwei Cornwankessel von je 120 qm Heizfläche liefern den Dampf für die Brühbottiche, für die Sterilisierapparate, die Heizungsanlage und für die beiden 100 PS Dampfmaschinen, die zum Betriebe zweier Kühlmaschinen von je 120 000 Kalorien Leistungsfähigkeit erforderlich sind. Beide Kühlmaschinen sind mit einem Eisgenerator verbunden. Außerdem ist unabhängig vom Kühlhaus eine Eismaschine von 100 000 Kalorien aufgestellt, die durch einen Elektromotor angetrieben und nur zur Eiszeugung verwendet wird. Insgesamt kann der Schlachthof Duisburg 800 Zentner Eis täglich herstellen, das hauptsächlich für die Bedürfnisse der Metzgereien abgegeben wird. Der Viehhof, an dem regelmäßig Montags Markt abgehalten wird, besteht aus einem Stall für 150 deutsche Rinder, einem Stall

für 150 Auslandsrinder und einer Markthalle für 1200 Schweine. / Die jährliche Schlachtziffer in Alt-Duisburg beträgt 10 000 Rinder, 8000 Kälber, 30 000 Schweine, 5000 Schafe und 1200 Pferde. Auf dem Schlachthofgelände befinden sich außerdem noch der Milchhof der städtischen Milchversorgung und eine Filiale des Duisburger Bankvereins für den Geldverkehr der Schlachthofinteressenten.

Die vom Architekten Freese erbaute Schlachtviehhofanlage Duisburg-Meiderich ist nach einheitlichen Richtlinien durchgeführt. Links vom Eingang steht das Pförtnerhaus, rechts das Verwaltungsgebäude mit anschließender Dienstwohnung des leitenden Obertierarztes. Das Kühlhaus mit 78 Kühlzellen, einem Vorkühlhaus für Rinder und einem Vorkühlhaus für Schweine ist durch eine große, für den Verkehr der Metzgerwagen bestimmte Halle von den Schlachthallen getrennt. Diese sind unter Berücksichtigung der hygienischen Notwendigkeiten mit allen technischen Neuerungen ausgestattet. Das Kühlverfahren arbeitet nach dem Ammoniaksystem. Zwei Cornwallldampfkessel von je 100 qm Heizfläche dienen auch hier zur Beheizung der Brühkessel, der Sterilisierapparate und der mit Dampfzuleitung versehenen Betriebsräume; sie speisen eine Dampfmaschine von 100 PS, die einen Doppelkompressor von 100 000 Kalorien Leistungsfähigkeit antreibt. Außerdem ist eine Kühlmaschine von 80 000 Kalorien mit Motorantrieb vorhanden. Der Schlachthof Meiderich kann täglich 300 Zentner Eis erzeugen. Während die Kühlanlagen beider Schlachthöfe mit Berieselungskondensatoren ausgestattet sind, ist die zweite Kühlmaschine in Meiderich mit einem Gegenstromkondensator verbunden. Der Viehhof besteht aus einer Markthalle für Schweine, die unmittelbar an die Schweineschlachthalle angrenzt, einem Stall für 100 deutsche Rinder nebst angrenzendem offenem Marktplatz und einem Auslandsviehhof, in dem 150 Auslandsrinder aufgestellt und geschlachtet werden können. Die jährliche Schlachtziffer kann hier auf ungefähr zwei Drittel der für Alt-Duisburg angegebenen Zahlen berechnet werden.

Der Schlachthof ist ebenfalls in ausreichender Weise mit Nebenräumen, wie Sterilisiererraum für bedingt taugliches Fleisch, Freibankverkaufs- und Warteraum, Ausspannstallungen für Metzger, Büro- und Lagerräumen für die Innungen und den nötigen Stallungen ausgestattet.

Der Dung beider Schlachthöfe wird in der Hauptsache auf dem Landwege abgefahren. Kadaver und Konfiskate werden regelmäßig durch Fuhrwerke der Rheinischen Viehverwertungsanstalt in Alstaden abgeholt und dort verarbeitet. Die Aufstellung besonderer Apparate zur

Tierkörperverwertung in den Schlachthöfen selbst hat sich wegen der Geruchsbelästigung der Anlieger als undurchführbar erwiesen. Die Kohlen werden von den benachbarten Zechen mit Lastautos herangeholt; der Verbrauch wird durch automatische Wagen, Wassermesser und die Feststellung des Kohlensäuregehalts der Rauchgase kontrolliert. Beide Schlachthöfe besitzen eigene Brunnenanlagen und eigenen Bahnanschluß. Die Schlachtvieh- und Fleischbeschau wird von dem tierärztlichen Direktor beider Anlagen, zwei Obertierärzten und drei Stadttierärzten versehen; auf die peinliche Durchführung der bakteriologischen Fleischuntersuchung wird besonderer Wert gelegt. Außerdem ist das erforderliche Trichinenschaupersonal angestellt, das sich bis auf weiteres bei der Untersuchung noch der Mikroskope bedient. Mit dem Schlachthof Alt-Duisburg ist eine von dem Obertierarzt des Alt-Duisburger Schlachthofes geleitete Auslandsfleischbeschaustelle verbunden, der eine Reihe Untersuchungsstellen in den Expeditionslagern der Häfen angeschlossen ist. Für die Verwaltung und den Betrieb sind drei Bürobeamte, drei Kassenbeamte, vier Oberhallen- und Obermarktmeister, fünf Hallenmeister, drei Maschinenmeister, das nötige Pförtner-, Maschinisten-, Heizer-, Handwerker- und Arbeiterpersonal vorhanden.

Das Vieh wird den Viehhöfen in erster Linie vom Hamburger Markt zugeführt, Schweine auch direkt aus Nordhannover. Da die Viehhöfe über den Hamburger Markt während der Weideperiode in großen Mengen Holsteiner Weidevieh erhalten, muß nach Aufhören der Weideperiode durch die Einfuhr dänischer Rinder Ersatz geschaffen werden. Je nach der Jahreszeit werden daher Husumer Weidetiere oder dänische Schlachtkühe in verschiedenen großem Prozentsatz, beide aber in ausgesuchter Qualität auf den Markt gebracht. Soweit es die veterinärpolizeilichen Vorschriften zulassen, werden auch argentinische Rinder, sowie dänische und holländische Schweine auf die Märkte gebracht. Neben dem Viehmarkt hat sich in Alt-Duisburg während der Nachkriegszeit ein gut beschickter Fleischmarkt entwickelt, auf dem im Duisburger Schlachthof erschlachtetes Fleisch und das vom Ausland eingeführte Frischfleisch und Gefrierfleisch verhandelt werden.

Dem Fleischmarkt wird durch die Absicht der Errichtung einer geräumigen Fleischmarkthalle und eines Gefrierhauses größte Aufmerksamkeit geschenkt. Ferner wird auch im Interesse der Fleischversorgung die Zentralisation der Schlachtviehhöfe durch baldmögliche Errichtung eines Zentral-schlachthofes angestrebt.