

DEUTSCHE BAUZEITUNG **DBZ**

MIT DEN BEILAGEN

STADT UND SIEDLUNG
KONSTRUKTION UND AUSFÜHRUNG
WETTBEWERBE UND ENTWÜRFE
BAUWIRTSCHAFT UND BAURECHT
NACHRICHTENDIENST

65. JAHR 1931

12. AUGUST

65-66

HERAUSGEBER • PROFESSOR ERICH BLUNCK
SCHRIFTFLEITER • REG.-BAUMSTR. FRITZ EISELEN

ALLE RECHTE VORBEHALTEN • FÜR NICHT VERLANGTE BEITRÄGE KEINE GEWÄHR

BERLIN SW 48



Großvieherschlachthalle (Anbindevorrichtung aus vorhandenem Material)

Fotos Appel, Lübeck

DER SEE-GRENZ-SCHLACHTHOF IN LÜBECK

ARCHITEKT UND TEXTVERFASSER: BAUDIREKTOR PIEPER, LÜBECK • 11 ABBILDUNGEN

Seegrenzschlachthöfe sind in den letzten Jahren in fast allen deutschen Nord- und Ostseehäfen errichtet worden. Sie verdanken ihr Entstehen einem Erlaß des Reichsministers des Innern vom 1. Juli 1927 über die tierseuchenpolizeiliche Behandlung des auf dem Seewege eingeführten Schlachtviehs. Die Grundsätze für ihre Einrichtung sind vom Reichsrat festgestellt; sie seien hier, soweit sie für die bauliche Gestaltung entscheidend waren, kurz mitgeteilt:

1. Die Seegrenzschlachthäuser sind in unmittelbarer Nähe des Landungsplatzes so anzulegen, daß die ankommenden Tiere ohne Berührung von Wegen und Platzen, die dem öffentlichen Verkehr dienen, in die Stallungen der Anlagen gelangen können.
2. Die Seegrenzschlachthöfe müssen eingefriedigt sein, die ganze Anlage muß in allen Teilen gründlich gereinigt und desinfiziert werden können.
3. Sie müssen mit allen zur völligen Ausschachtung der Tiere notwendigen Einrichtungen versehen sein. Von der Kühlanlage kann abgesehen werden, wenn die Möglichkeit besteht, das ausgeschlachtete Fleisch in eine in der Nähe vorhandene Kühlanlage zu bringen.
4. Die in den Seegrenzschlachthäusern tätigen gewerblichen und behördlichen Personen sind mit einer besonderen Arbeitskleidung zu versehen, die ebenso wie das Handwerkszeug der Metzger ständig auf dem

Schlachthof verbleiben muß. Ohne Wechsel der Arbeitskleidung und ohne Desinfektion des Schuhwerkes darf niemand das Seegrenzschlachthaus verlassen.

5. Aus dem Seegrenzschlachthof heraus dürfen Dünger und Kehrlicht sowie Futterreste, Heu und Stroh nur nach polizeilich zu überwachender Desinfektion entfernt werden.

Aus diesen Vorschriften ersieht man deutlich den Zweck, den der Reichsinnenminister mit seinem Erlaß verfolgt: den Schutz der deutschen Fleischwirtschaft vor Einschleppung von Seuchen aus dem Auslande, hier an der Seegrenze insbesondere aus Danemark. Die dänische Einfuhr betrug in den letzten Jahren durchschnittlich 250 000—270 000 Wiederkäufer; hiervon gingen auf Lübeck fast 30 v. H.

Die bisherige Quarantäneanstalt (Lageplan S. 386) am Wallhafen wird jetzt als Stallanlage des Seegrenzschlachthofes benutzt. Nachdem sich die Tiere 24 Stunden vom Seetransport erholt haben, gelangen sie auf einer 300 m langen Hochtrift aus Eisenbeton (Abb. S. 388) zum Schlachthof. Durch diese Hochtrift werden alle Gleise (auch diese wurden als öffentliche Wege, die vom Vieh nicht betreten werden dürfen, erklärt), Straßen und Wege überbrückt. Sie ist aus Eisenbeton errichtet und besitzt eigene Sielanlage, Beleuchtung und Berieselung. In gewissen Ab-

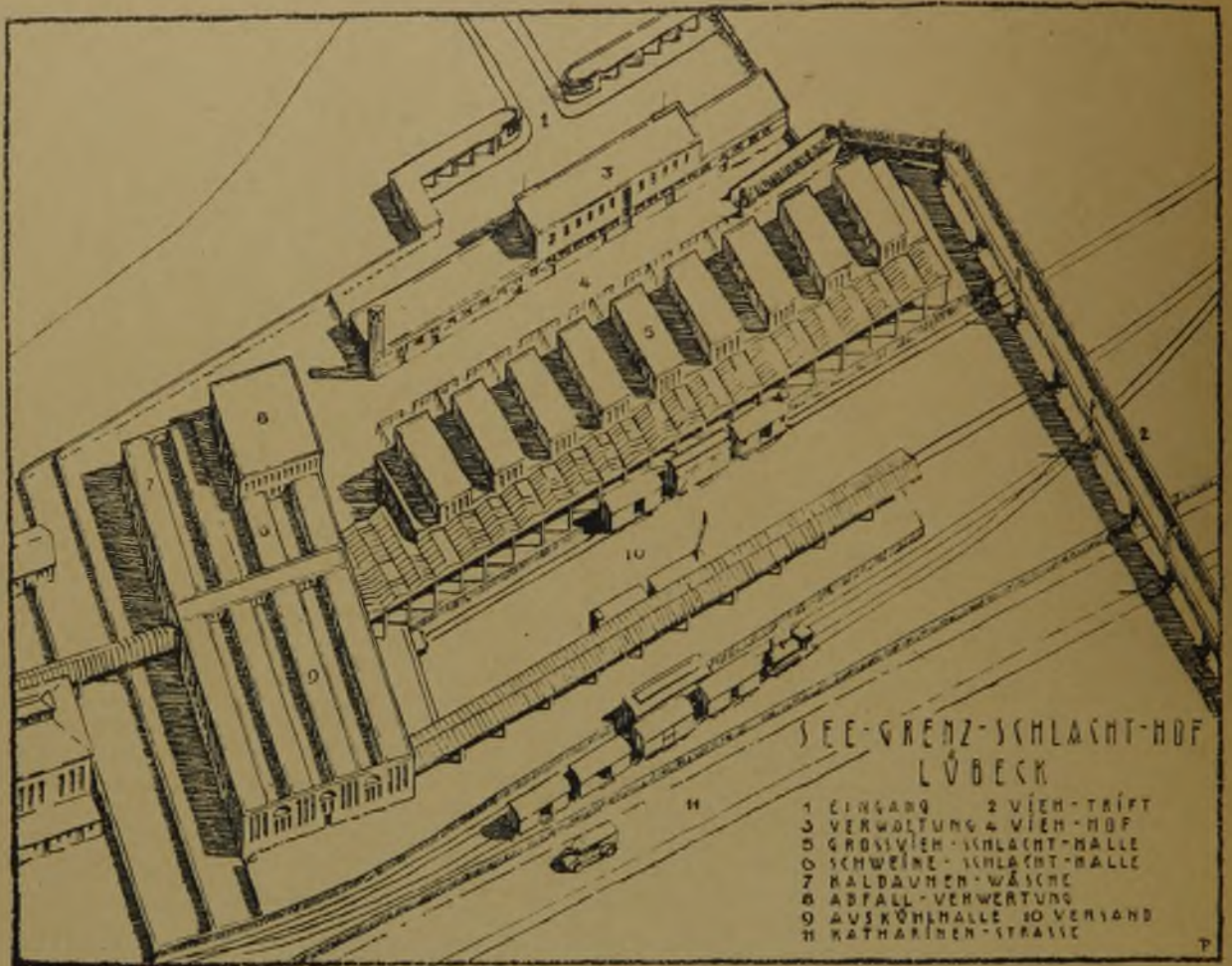


Schaubild der Gesamtanlage und Lageplan

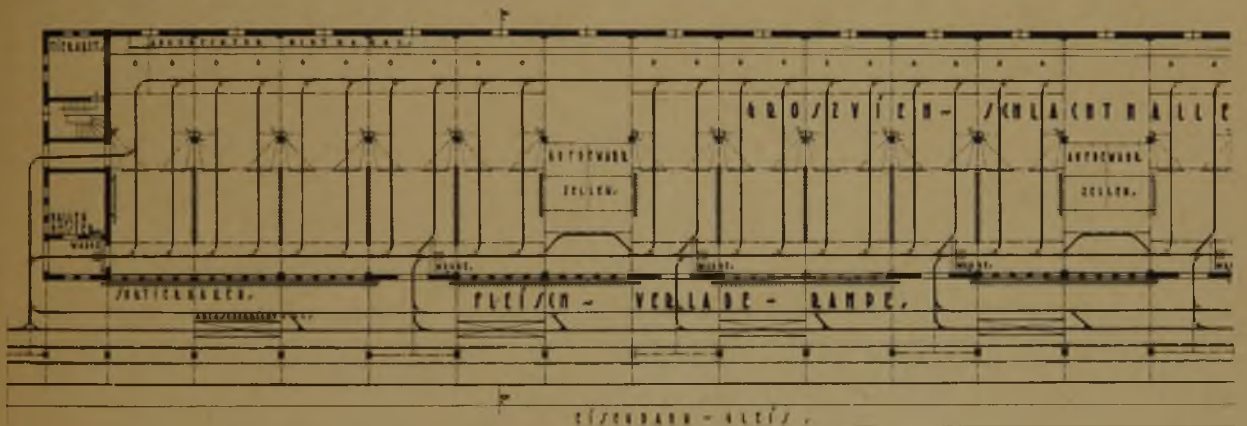
**ARCHITEKT
BAUDIREKTOR PIEPER
LÜBECK**

ständen sind Unterstände vorgesehen für rückkehrende Treiber bei entgegenkommenden Viehtransporten. Die Wände der Trift sind so hoch, daß keinerlei Absonderungen der Tiere auf die darunter herlaufenden öffentlichen Wege gelangen können. Wände und Boden sind wasserdicht ber-

gestellt. Die Tiere gelangen alsdann auf den Schlachthaus-hof, der eine besondere Trift für Schweine und Anbindevorrichtungen für Rinder enthält. Den Hof begrenzt auf der Westseite das Verwaltungsgebäude (Abb. S. 388), auf der Ostseite die Großvieh-schlachthalle (Abb. S. 387). Diese

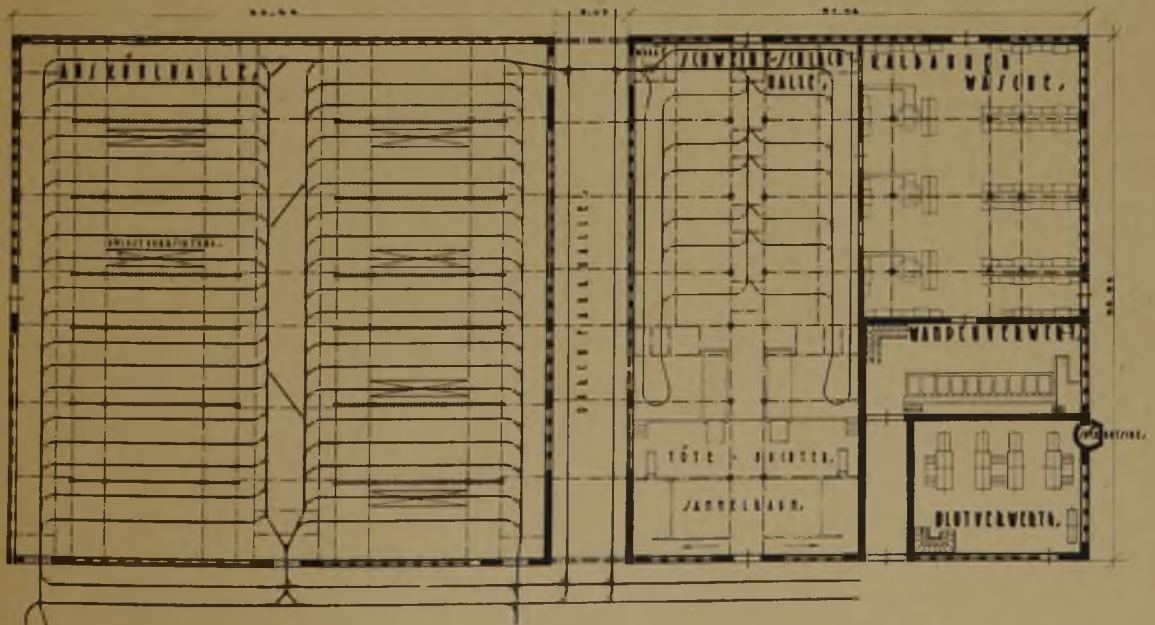


Großviehslachthalle, links Eintriebtore, überdeckte Blutrinne (Töteplatz), fahrbare Schragen, Doppelwinden an den Pfeilern



Teilgrundriß der Großviehslachthalle

Unten: Grundriß der Auskühlhalle und Schweineslachthalle 1:500





Verwaltungsgebäude, davor Schweinetrift



Viehhochtrift

stellt eine zweischiffige Halle dar mit 6 m Binderentfernung (Gesamtlänge 100 m). Das erste Schiff, in dem die Tötung stattfindet, ist 7 m, das zweite Schiff, in dem das Ausschachten und die veterinärpolizeiliche Untersuchung statt-

finden, ist 9 m breit (Abb. S. 387). Es sind 30 Schlachtwinden vorhanden, an denen bei achtstündigem Betrieb, unter Voraussetzung einer Schlachtdauer von 15 Minuten, 960 Stück Großvieh geschlachtet werden können. Die Tiere

**DER SEE-GRENZ-
SCHLACHTHOF
IN LÜBECK**

**ARCHITEKT
BAUDIREKTOR PIEPER
LÜBECK**

**Auskühhalle.
Die Öffnungen im Sockel sind
Reste des früheren Bestandes**



Unten: Pförtnerhaus



gelangen durch 17 Tore auf der Längsseite der Halle zum Töteplatz, der in unmittelbarer Nähe des Tores vorgesehen ist. Das Tier wird so geschossen, daß es mit dem Kopf nach der Wandseite hin fällt, wo sich ein Blutkanal befindet, in dem das Blut für die weitere Verwertung mittels Schnecke zu einem Sammelbehälter geleitet wird. Nach dem Ausbluten wird das Tier auf einen fahrbaren Schragen gebracht, auf ihm erfolgt die Vorschächtung (Abnahme des Kopfes, der Klauen und Öffnung des Leibes). Alsdann wird das Tier durch einen Mann unter die Schlachtwinde geschoben, es wird vom Schragen aus in die Schlachtspreize genommen und aufgewunden. Die weitere Schlachtung geht nach der überall gebräuchlichen Art und Weise vor sich. Durch diese Teilung des Schlachtvorganges auf drei verschiedene Plätze ist eine bessere Ausnutzung der Schlachterkolonnen und der Schlachteinrichtungen erzielt nach dem System der Fließarbeit. Hinter der Schlachtwinde befinden sich Aufhängegleise nebst Haken für die Köpfe und Innereien, da hier die veterinärpolizeiliche Abnahme erfolgt. Nach dieser werden die Hälften entweder direkt auf die Fleischverladerampe verfahren oder nach der Auskühlhalle gebracht.

Um eine 100%ige Belichtung der Halle zu erzielen, wurden außer einer reichlichen Durchbrechung der Längswände mit Fenstern neun Zwerghäuser auf das flache Dach aufgesetzt, die eine fortlaufende Fenstergalerie bilden. Da die Hälfte aller Fenster mit Drehflügeln versehen ist, ist die Gewähr für eine gute Lüftung geschaffen. Die Fenster bestehen aus schwerrostenden Spezialprofilen (CU-Eisen). Die Halle ist nicht geheizt, sie ist ausgestattet mit Kalt- und Warmwasser, elektrischer Beleuchtung, Uhr- und Telephonrufanlage. An den beiden Kopfenden befinden sich Räume für Ärzte, Hallenmeister und Tierkommissionäre, sowie Aborte.

Für die Auskühlhalle (Abb. S. 387 und 389) waren die Fundamente einer früheren Viehmarkthalle, die in ihrem alten Bestand dem Seegrenzschlachthof nicht dienstbar gemacht werden konnte, maßgebend. Aus Ersparnisgründen wurde sie für den Neubau weitmöglichst verwertet, ins-

besondere wurden Abbruchmaterialien möglichst wieder verwandt. Sie besitzt eine Fläche von 1200 qm. An ihren Fleischhängebahnen und den Hakengerüsten kann eine volle Tagesschlachtung aufgehängt werden. Zur Erleichterung des Abviertelns dienen Ablaßvorrichtungen, die an zahlreichen Stellen des Gleissystems angeordnet sind. Die Außenwände und das treppenförmig angelegte Dach sind weitgehendst mit Lüftungsöffnungen durchbrochen, in die verstellbare Jalousieeinrichtungen eingebaut sind. Die Südwestwinde können in der Diagonalrichtung die Halle durchstreichen und so das Fleisch kühlen und trocknen. Um das Fleisch im Winter vor Frost zu schützen, sind Lufterhitzer mit Ventilatorbetrieb an zwei Stellen eingebaut.

Die Schweineschlachthalle besitzt eine Grundfläche von 500 qm. Mit ihren Einrichtungen können täglich bis 500 Stück geschlachtet werden. Die Schweine gelangen von einer Sammelbucht auf zwei Rampen zu einer erhöhten Tötebucht, die mit zwei Schweinefallen ausgerüstet ist. Unter ihr wird das Blut zur Weiterverarbeitung gesammelt. Die Schweine rutschen in zwei Brühbottiche, aus denen sie durch Elevatoren auf die Enthaarungstische gehoben werden. Von hier werden sie in die Schlachtspreize genommen, durch Friktion angetriebene elektrische Winden heben die Schlachtspreizen auf Fleischbahnhöhe (Grundriß S. 387).

Die Kaldaunenwäsche nebst dem Raum für die Entleerung der Pansen hat eine Größe von 300 qm. Ihre Einrichtung ist die übliche. Eine Neuerung dagegen bedeutet die Blut- und Pansendüngerwertung. Das Blut floß bisher zum größten Teil in die Siele, jetzt wird es, wie oben erwähnt, an einer Zentralstelle gesammelt, wohin es mechanisch befördert wird. Aus der Sammelstelle gelangt es zu einer Bluttrocknungsanlage, die nach dem System Rudolf Hartmann, Berlin, eingerichtet ist. Eine besondere Schwierigkeit bot die Aufbereitung des Pansendüngers, der bisher im offenen Pferdefuhrwerk den Gärtnereien zu Düngezwecken zugeführt wurde. Ständige Klagen der Anwohner über Geruchbelästigung und Verschmutzung der Straßen verlangten hier eine grundlegende Änderung im Abfuhrsystem. Der Pansendung (Inhalt der Rindviehmägen) wird nach dem System Venuleth & Ellenberger, Darmstadt, unter vorherigem Zusatz von Kalkmilch zwecks Abtötung der Bakterien maschinell getrocknet. Durch Walzenpressen wird dem Dünger der Feuchtigkeitsgehalt entzogen und sein Gewicht um 90 v. H. verringert. Nach dieser Pressung ist der Düng freizügig und wird auf Tankwagen in die Gärtnereien abgeführt.

Das Verwaltungsgebäude (Abb. S. 388) enthält im Erdgeschoß folgende Räume: einen Sammelraum für Konfiskate, eine Wandlerstation, Abortanlage für Männer und Frauen, Umkleidehallen für Schlacht- und Verwaltungspersonal, die in eine reine und unreine Seite geteilt sind.

Die feuchte Berufskleidung wird ähnlich wie die Bergmannskleider an einem Hakensystem an die Decke zur Trocknung und Lüftung aufgezogen, ebenfalls werden die schweren Schlachtstiefel dort aufgehängt. Zwischen reiner und unreiner Seite befinden sich Wasch- und Baderäume (Abbildung links). Weiterhin ist vorgesehen ein Frühstücksraum für das Schlachtpersonal und eine Gastwirtschaft. Im Sockelgeschoß ist die Wäscherei und der Desinfektionsbetrieb untergebracht. Die Räume für Verwaltung, Veterinärpolizei, Fleischschau und Fleischhandelsfirmen nehmen das Obergeschoß ein.

Die Kosten für den Seegrenzschlachthof einschließlich der Ergänzungen der Kesselanlage im alten Schlachthaus, eines neuen Schornsteines, der Gleisanlagen, der Umlegung der Verkehrsstraßen betragen 1,8 Mill. RM. Durch den Umbau der ehemaligen Quarantänestellungen zu Stallungen des Seegrenzschlachthofes wurden weitere 175 000 RM benötigt.

Die Planung für die Gesamtanlage und die Leitung der Hochbauten lag in der Hand der Hochbauabteilung I. Berichterstatte wurde dabei unterstützt durch Baumeister Strobelberger, der zusammen mit Bauführer Markmann auch die örtliche Bauleitung ausübte. Architekt Meyer war bei Anfertigung der Zeichnungen tätig.

Die Hochbauabteilung III (Baurat Dipl.-Ing. Stock) führte die maschinen- und heiztechnischen Anlagen aus. Die Abteilung Tiefbau betreute die Besielung und Hofbefestigung. Die Wasserbauabteilung leitete die eisenbahntechnischen Arbeiten.

Die schlachttechnischen Einrichtungen lieferte die Maschinenbau-A. G. vorm Beck & Henkel, Kassel. —



Wasch- und Umkleideräume im Verwaltungsgebäude; die Berufskleidung hängt zur Trocknung und Lüftung an der Decke

DREI HAMBURGER BACKSTEINBAUTEN • 3 ABBILDUNGEN



VERWALTUNGSGEBÄUDE DEUTSCHE WERFT, NIENSTEDTEN
ARCH. BDA REG.-BAUMEISTER DR.-ING. EUGEN FINK, HAMBURG



UMGEBAUTES WOHNHAUS IN HAMBURG
Foto H. Brack, Hamburg
ARCH. BDA ALFRED JACOB UND OTTO AMEIS, HAMBURG

**WOHNHAUS OVERBECK
IN ALTONA-BAHRENFELD**

**ARCHITEKT BDA
REG.-BAUMEISTER DR.-ING.
EUGEN FINK, HAMBURG**



Foto Gebr. Dransfeld, Hamburg

Die auf dieser und der vorhergehenden Seite abgebildeten Hamburger Backsteinbauten zeichnen sich durch eine der neuen Stilrichtung abgewandte Formgebung aus. Sie wollen sich in die Umgebung einfügen, ohne besonders aufzufallen. Daß sie trotzdem Haltung besitzen und als moderne Bauten anzusprechen sind, beweist ihren inneren haultichen und künstlerischen Wert. Der Backstein ist nicht als Schmuck, als ornamentale Zutat verwendet, wie man dies häufig bei dem Klinkerkleid über dem Eisen- oder Eisenbetongerippe eines Baues findet, sondern der natürliche Ausdruck der Materialgerechtigkeit. Eigentlich wäre über diese Bauten sonst nichts Besonderes zu sagen, sie wollen nichts Außergewöhnliches, Individuelles darstellen, wie so viele neue Architekturschöpfungen, die kurz über lang als gesucht empfunden werden.

Das Verwaltungsgebäude der Deutschen Werft auf der vorigen Seite ist ein Werk des Architekten BDA Dr.-Ing. Eugen Fink in Hamburg. Es handelt sich hier um einen Anbau an ein vorhandenes altes Hotelgebäude an der Elbe, das zum

Verwaltungsgebäude umgebaut worden ist und in den verschiedenen Geschossen größere Arbeitsäle enthält.

Das zweite Bild auf der vorhergehenden Seite stellt ein umgebautes Wohnhaus in Hamburg dar, Architekten BDA Jacob & Ameis. Trotz der Schwierigkeiten des Umbaues ist es den Erbauern gelungen, ein abgerundetes, harmonisch wirkendes Werk zu schaffen. Die Fassadenflächen sind mit Oldenburger Klinkerriemchen, 24 : 5 : 3,5 cm, verblendet. Um dem Aufstemmen der Tür- und Fensterecken bei einer Verblendung zu entgehen, da die Fenstermaße nicht verändert werden konnten, haben die alten Fensterecken schmale Putzumrahmungen erhalten, die gegen die neue Klinkerflucht etwas zurückspringen.

Auch von dem Architekten Dr.-Ing. Eugen Fink rührt das hierüber abgebildete Wohnhaus Overbeck in Altona-Bahrenfeld her. Der Bau ist aus roten hartgebrannten Backsteinen errichtet, hat weiße Dachgesimse, Rinnen und Abfallrohre, Fenster und Fensterläden und ist mit zinnoberroten Pfannen eingedeckt. —