

Hygiene und Technologie von Lebensmitteln¹, Zentrum für Lebensmittelwissenschaften, Klinisches Department für Nutztiere und Transformation von Lebensmittelsystemen; Institut für Morphologie², Department für Biologische Wissenschaften und Pathobiologie, Veterinärmedizinische Universität Wien

Einrichtungen und Maßnahmen zur Gewährleistung der Fleischversorgung der Stadt Wien in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts: Fleischkasse, Approvisionierungsverein und die Erste Wiener Großschlächtere-Aktiengesellschaft

V. Wanzenböck^{1*}, P. Paulsen^{1a}, H. Gsandtner², V. Lörincz¹ und G. Forstenpointner^{2b}

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

Eingelangt am 4. September 2025
Angenommen am 12. Dezember 2025
Veröffentlicht am 20. Februar 2026

Schlüsselwörter: Geschichte, Wien, Fleischversorgung, zentrale Einrichtungen, Fleischerhandwerk.

Keywords: History, Vienna, meat supply, central facilities, butchers.

■ Zusammenfassung

Der rasante Anstieg der Bevölkerungszahl der Stadt Wien im 19. Jahrhundert machte die Fleischversorgung zu einer permanenten Herausforderung für die Stadtverwaltung. Ab 1850 wurde versucht, durch die Schaffung eines Kreditinstituts für den Schlachtviehankauf und den (Neu-)Bau öffentlicher Schlachthöfe (1851: St. Marx) sowie dazugehöriger Nebeneinrichtungen das kleingewerblich strukturierte Fleischerhandwerk zu stärken und die Bildung privater Monopole zu verhindern. Der 1872 gegründete Approvisionierungsverein sollte den Vieh- und Fleischhandel fördern, um die Versorgungssicherheit zu gewährleisten. Diese Maßnahmen hatten bedingt Erfolg und wurden von kleinen Fleischereibetrieben kaum akzeptiert und vielleicht auch falsch verstanden. Neben vermehrter Einfuhr von Fleisch aus anderen europäischen Staaten wurden mit der Verwertung schwachförmiger Schlachtschweine (ab 1899), der Einfuhr von Büffeln zur Schlachtung (ab 1894) und der Gründung der „Großschlächtere-Aktiengesellschaft“ (1905) weitere langfristige Maßnahmen gesetzt, die 1910 und 1911 um Einführen von Rindfleisch aus Übersee ergänzt wurden.

■ Summary

Institutions and measures to assure the communal meat supply for the city of Vienna in the 19th century: Fleischkasse, Approvisionierungsverein and the Erste Wiener Großschlächtere-Aktiengesellschaft

The population growth in Vienna in the 19th century made the meat supply a constant challenge for the city's administration. In 1850, a credit institution for livestock trade was established and the subsequent years saw the provision of new public slaughterhouses (e.g. 1851: St Marx) and related facilities, with the aim of improving and strengthening the small-scale structured meat production and of avoiding the formation of a private monopoly. The 'Approvisionierungsverein' (established in 1872) fostered the trade of livestock and meat to help assure the meat supply in Vienna. These measures had only limited success and were hardly accepted or maybe misinterpreted by small butchers. The import of meat from other European countries increased and there were additional long-term measures to improve the efficacy of meat supply by rendering pig carcasses at low levels of infestation with *Cysticercus* (starting in 1899), the import of buffaloes for slaughter (starting in 1894) and the foundation of a public limited company for slaughter ('Großschlächtere-Aktiengesellschaft') in 1905. In 1910 and 1911, beef was imported from overseas.

*E-Mail: valerie.wanzenboeck@vetmeduni.ac.at

■ Einleitung

Die Bereitstellung ausreichender Mengen von Lebensmitteln zu angemessenen Preisen war in Städten ein wesentlicher Teil der Approvisionierung, also der Sicherung der Versorgung mit Gebrauchsgütern, was im Hinblick auf Lebensmittel dem heutigen Fachausdruck „Food Security“ entspricht. Fleisch nahm eine Sonderstellung ein, da die Anlieferung in Form von lebendem Schlachtvieh oder als Fleischteil erfolgen konnte. Für die Bereitstellung von Schlachtrindern mittels Viehtrieb existierten bereits im Mittelalter etablierte Routen (Wolfram et al. 2019; Zitterer et al. 2022), welche in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts durch den Eisenbahntransport ergänzt wurden, womit auch andere Schlachttierarten vermehrt in Städte gelangen konnten (Wolfram et al. 2019). Die Vermarktung von aus dem Umland eingeführtem Fleisch wurde restriktiv gehandhabt und als Option bei Versorgungsengpässen oder als Druckmittel gegenüber den ansässigen Fleischern verwendet (Paulsen et al. 2022). Dieses galt auch nach der Einführung verpflichtend zu verwendender, kommunaler Schlachteinrichtungen. Fleischeinfuhren unterlagen auch sanitätspolizeilich motivierten Kontrollmaßnahmen („Überbeschau“ und „Kontrolluntersuchung“; Zitterer & Paulsen 2023). Die Schnittstelle von der Bereitstellung zur Übernahme der Schlachttiere stellten die Schlachtviehmärkte dar. Bei großen Städten ergab sich die Notwendigkeit, nicht nur auf aktuelle Bedarfsschwankungen zu reagieren, sondern auch vorausschauend zu agieren.

In dieser Arbeit soll die Organisation der Fleischversorgung der Stadt Wien von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis etwa 1920 untersucht werden. Nach einer Darstellung des Fleischverbrauchs bzw. -bedarfs werden die Initiativen der Stadt Wien zur Versorgungssicherheit mit Fleisch behandelt. Dies betrifft hauptsächlich

die Planung („Approvisionierungskommission“), die Schaffung einer Krediteinrichtung, die den Kauf von Schlachttieren auch für kleine Fleischereibetriebe sicherstellen und die Bildung privater Monopole verhindern sollte, sowie letztlich die Einrichtung einer „Großschlächtere AG“.

Diese strukturellen Entwicklungen belegen auch die Änderung der Rolle des Fleischerhandwerks von selbständig schlachtenden, verarbeitenden und vermarktenden Handwerkern hin zu Vermarktern von zerlegtem Fleisch oder ggf. selbst hergestellten Fleischerzeugnissen.

Die parallel sich ergebenden Entwicklungen auf dem Gebiet der Sanitätspolizei und des Tierschutzes in Österreich und insbesondere in Wien werden Gegenstand einer gesonderten Arbeit sein.

■ Material und Methode

Zuerst erfolgte eine Literaturrecherche in den in Tab. 1 angeführten Veröffentlichungen, in deren Literaturverzeichnissen nach weiteren relevanten Veröffentlichungen gesucht wurde. Für die Recherche zu Rechtstexten wurden die Datenbank ALEX der Österreichischen Nationalbibliothek und das Rechtsinformationssystem des Bundeskanzleramts (RIS) genutzt. Für die Erstellung eines Stimmungsbildes wurden weiters über die Datenbank ANNO der Österr. Nationalbibliothek zugängliche zeitlich und thematisch relevante Zeitungsartikel verwendet.

Für den Vergleich der Preisentwicklung wurde die Umrechnung von Gulden oder Kronen auf Euro (Stand 09/2025) unter Verwendung des „historischen Währungsrechners“ der Österreichischen Nationalbank (<https://finanzbildung.oenb.at/docroot/waehrungsrechner>) durchgeführt.

■ Ergebnisse

Demographische Eckdaten

Flächenwachstum der Stadt Wien im 19. und beginnenden 20. Jahrhundert

Bis zum 19. Jahrhundert war die Ausdehnung des Stadtgebiets auf den Bereich innerhalb der Stadtbefestigung beschränkt (Czeike 2004a, b). Zwischen dieser und dem ab 1704 errichteten Linienwall befanden sich Vorstädte. An den wichtigsten Straßen wurden Aufschlagämter eingerichtet, in denen ab 1705 Mauten und ab 1829 auch die Verzehrungssteuer eingehoben wurden (Czeike 2004c). Die Verzehrungssteuer wurde 1829 für Lebensmittel und Genussartikel eingeführt. Diese zusätzliche Steuer war von Verkäufer und Käufer zu bezahlen, wenn „*versteuerbare Gegenstände über die Linien der Stadt*“ („Regulierung der allgemeinen

Tab. 1: Für die Recherche vorrangig herangezogene Fach- und Nachschlagewerke / Textbooks and reference books used preferably in this study

Anonym (1926). Nachschlagewerk für den Vieh- und Fleischhandel
Kassung (2021). Fleisch: Die Geschichte einer Industrialisierung
Lackner (2004). Ein blutiges Geschäft
Martsch (2019). Fleisch essen in der Krise
Nieradzki (2013). Dämon der Modernen Zeit
Nieradzki (2017). Der Wiener Schlachthof St. Marx
Osthoff (1881). Die Schlachthöfe und Viehmärkte der Neuzeit
Wenzel (1874). Die Einrichtungen der Viehmärkte und Schlachthäuser in den Hauptstädten Europa's. Nach einer commissionellen Bereisung

Verzehrssteuer“, Verordnung Nr. 74/1829, Teil 4, § 6, S. 365) gebracht wurden. Dies betraf neben Wein, Bier und Essig auch Schlachtvieh (Verordnung Nr. 74/1829, Verzehrssteuer-Tarif, S. 394). Die Verzehrssteuer war somit eine indirekte Konsumsteuer, die zu einer Erhöhung der Lebenshaltungskosten innerhalb des Linienwalls führte und die ärmere Bevölkerung zur verstärkten Ansiedelung in den außerhalb befindlichen Vororten brachte. Im Jahr 1857 wurde die Stadtbefestigung abgebaut und die Glacis zur Verbauung freigegeben (Czeike 2004a). Man entschied jedoch schon 1850 in der Gemeindeordnung, die Vorstädte Wiens innerhalb des Linienwalls einzubeziehen, wodurch die Fläche von Wien von 287 ha auf 5.540 ha anstieg. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts kam es auch zu einem rasanten Anstieg der Bevölkerungszahl durch eine hohe Geburtenrate und stetige Zuwanderung, insbesondere in den Vororten Wiens, da hier die Lebenshaltungs- und auch die Produktionskosten wesentlich niedriger waren. Dies lockte auch Handwerks- und Industriebetriebe an, welche wiederum weitere Lohnarbeiter anzogen. Der rasante Bevölkerungsanstieg und die dadurch erforderliche Infrastruktur stellte viele Vororte-Gemeinden vor die Herausforderung, kaum zu bewältigende Investitionen vorzunehmen. Vor diesem Hintergrund ergaben sich 1870 erneute Diskussionen bezüglich der Eingemeindung und 1892 kamen die 41 Vororte-Gemeinden zu Wien, das mit einer entstandenen Fläche von nunmehr 178,12 km² in 19 Bezirke gegliedert wurde (Klopcic & Michl-Atzmüller 2012).

Bevölkerungswachstum in Wien und anderen europäischen Großstädten

Im 19. Jahrhundert kam es in den Metropolen Europas zu einer Bevölkerungsexplosion. Zählte Paris 1807, jenes Jahr, in dem Napoleon die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser aus kommunalen Mitteln fixierte, 577.000 Einwohner (Osthoff 1881), so waren es ein Jahrhundert später (1906) bereits 2,7 Millionen (Anonym 2025a). Ein noch stärkeres Bevölkerungswachstum war in der kleineren Stadt Berlin zu verzeichnen, hier wuchs die Einwohnerzahl von 170.000 im Jahr 1800 auf 1,8 Millionen im Jahr 1900 (Anonym 2025b). Waren es in Wien 1830 noch 320.000 EinwohnerInnen, so stieg die Zahl bis 1910 (Bauer & Himpele 2019) auf beinahe zwei Millionen an. Im Jahre 1857 wurden bei der Volkszählung 476.222 Einwohner in Wien gezählt, zwölf Jahre später waren es bereits 607.514 (Anonym 1871). Zu den 817.299 Bürgern Wiens kamen 1892 weitere 524.598 Bewohner der bisherigen Vororte-Gemeinden hinzu, sodass Wien nun mehr als 1,3 Mio. Einwohner hatte (Klopcic & Michl-Atzmüller 2012). Das Bevölkerungswachstum in Wien ergab sich aber nicht nur aus der Eingemeindung der Vororte, auch Zuwanderung und Geburtenüberschuss führten zum Steigen der Einwohnerzahl. Ein wichtiger Faktor für die stark steigende Zuwanderung in der zweiten Hälfte des 19.

Jahrhunderts war die Liberalisierung des Arbeitsmarktes in der Monarchie (Weigl 2003; Wien Geschichte Wiki 2023). Dieses Bevölkerungswachstum stellte in allen betroffenen Städten die vorhandenen und herkömmlichen Versorgungssysteme vor Herausforderungen, da weiterhin ausreichende Mengen an Grundnahrungsmitteln bereitgestellt werden mussten, um die Wirtschaft am Laufen zu halten und soziale Stabilität zu gewährleisten. Zu diesen Grundnahrungsmitteln gehörte auch Fleisch, welches von der Bevölkerung im urbanen Raum stärker konsumiert wurde als von der ländlichen Bevölkerung (Martsch 2019). Mit dem entsprechend der wachsenden Bevölkerung steigenden Fleischkonsum sah sich auch die Stadt Wien konfrontiert und betrachtete die Fleischversorgung der Bürger als kommunale Aufgabe (Nieradzic 2017a).

Anstieg des Lebensmittelbedarfs in Wien

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts lag der jährliche Pro-Kopf Fleischkonsum in Wien anfangs auf einem hohen Wert. So betrug dieser 1830 120 kg pro Kopf, ging dann jedoch bis in die 1840er Jahre auf 90 kg zurück. Die Revolution 1848 verstärkte die Versorgungskrise. Zwar stiegen in jenem Zeitraum nur die Mehl-, Getreide- und Brotpreise im Gegensatz zu den Fleischpreisen tatsächlich an, jedoch verschlechterte sich die Einkommenssituation in Wien, was zu geringerem Konsum von teuren Nahrungsmitteln führte. Erst Ende der 1860er Jahre erhöhte sich der Verbrauch wieder und in den folgenden Jahrzehnten kam es zu einem kontinuierlichen weiteren Anstieg des Fleischkonsums pro Kopf (Nagele 2013). Während der durchschnittliche Fleischverbrauch (ohne Wild und Geflügel) pro Kopf im Jahre 1850 in Wien bei 81 kg lag, waren es in Paris 43 kg, in Berlin 48–53 kg und in London 53,5 kg (hier ohne Schweinefleisch) (Teuteberg & Wiegmann 2005). In Wien stieg der Gesamtverbrauch von Fleisch einschließlich Fleischwaren pro Kopf und Jahr von 1869 mit durchschnittlichen 81 kg auf 108 kg im Jahr 1900. Dabei bewegte sich der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch von Rindfleisch nach einem Anstieg auf fast 60 kg (1873) bis 1900 auf 51 kg, während sich der durchschnittliche Verbrauch an Schweinefleisch von 1869 bis 1900 von circa 12 kg auf 26 kg erhöhte (Martsch 2019). Der Verbrauch an Geflügelfleisch in diesem Zeitraum betrug etwa 5 % des Gesamtfleischverbrauchs (inkl. Fleischwaren; Sandgruber 2018). Bei der nach Geflügelarten geführten Statistik der Stadt Wien ergeben sich im Zeitraum 1890–1910 nur geringfügige Erhöhungen des Pro-Kopf-Verbrauchs (Lörincz et al. 2025).

Nach 1870 war ein Anstieg bei der Nachfrage nach Fleischwaren zu beobachten. Dies kann möglicherweise mit der Wirtschaftskrise in den 70er und 80er Jahren des 19. Jahrhunderts erklärt werden, da die Fleischwaren eine günstige Alternative zum Rindfleisch darstellten (Nagele 2013).

Im internationalen Vergleich stieg die Relevanz von Fleisch und dessen Konsum in der Gesellschaft erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts stetig an. Wurden 1802 in Preußen bzw. im Deutschen Reich pro Kopf 23,0 kg konsumiert, so waren es 1907 bereits 46,2 kg pro Kopf (Gesamtfleischverbrauch) (Kassung 2021). Der große Unterschied zwischen Preußen und Wien ergab sich durch das Stadt-Land-Gefälle. Städte hatten einen höheren Gesamtfleischverbrauch als ländliche Regionen. Demnach wurde unter Einbeziehung des gesamten Landes der Gesamtverbrauch statistisch geringer (Martsch 2019). Kassung geht hier besonders auf den Anstieg der Schweinefleischproduktion ein, da diese in den Jahren von 1800 (5,3 kg pro Kopf) bis 1913 (34,1 kg pro Kopf) eine Steigerung von 543 % erfuhr. Auch erwähnt er den Unterschied der Zuwächse zwischen der Rind- und Kalbfleischproduktion und der Schweinefleischproduktion, da sich in den 30 Jahren zwischen 1883 und 1913 die Schweinefleischproduktion (+140 %) viermal stärker als die Rind- und Kalbfleischproduktion (+34%) erhöht hatte. Somit ist laut Kassung klar, dass die Steigerung des Fleischkonsums vorwiegend durch einen vermehrten Konsum von Schweinefleisch erfolgte. Das Schwein wurde, wie kein anderes Tier, als Produkt für den Verzehr optimiert. Durch Mast und Züchtung konnten sowohl die Größe als auch das Schlachtgewicht den erhöhten Anforderungen angepasst werden (Kassung 2021). Auch beim Rind wurde im Laufe der Jahre eine Steigerung der Fleischausbeute erreicht. So konnte in Österreich den Jahren 1849 bis 1870 eine Steigerung des durchschnittlichen Fleischgewichtes pro Rind von etwa 19 % auf 266 kg erreicht werden, und bis 1890 auf 315 kg (Nagele 2013).

Versorgung der Stadt Wien mit Fleisch bis 1850

Schlachtungen in Wien

Bis in das 16. Jahrhundert wurde in Wien vorwiegend auf Brücken geschlachtet, um den Vorteil von fließendem Wasser zum Wegspülen von Blut und Schlachtabfällen nutzen zu können. Am 7. Februar 1549 wurde durch Ferdinand I. angeordnet, Schlachtvieh (d.h. Rinder) in Wien in der Öffentlichkeit nur noch auf den überdachten Bänken vor dem Roten Turm (heutiger Schwedenplatz) zu schlachten. Mit der Verordnung vom Jahre 1850 bezüglich des Schlachthauszwanges entstanden städtische Schlachthäuser (Czeike 2004d).

Fleischsatzung

Das Festsetzen von Fleischpreisen, um die Fleischversorgung Wiens zu sichern, stellte bereits vor mehr als 500 Jahren eine kommunale Strategie dar. Preisüberschreitungen wurden streng verfolgt und bestraft. Der Rat der Stadt Wien war für die Überwachung der Preise zuständig und versuchte seit 1451 durch

sogenannte Teichungen (Probeschlachtungen) die Verkaufspreise mit den Einkaufspreisen, den Betriebskosten und einem Gewinn in Einklang zu bringen. In der Dienstvorschrift der Marktamtsbeamten wird das seit 1839 bis zu seiner weitgehenden Abschaffung (RGBl. Nr. 58/1884) geltende *Procedere* der Auswahl der Schlachttiere (Stadt Wien 1896a) für solche Probeschlachtungen beschrieben. Dabei wurden am Schlachtviehmarkt repräsentative Tiergruppen gebildet von denen eine per Los bestimmt, geschlachtet und zerteilt verworfen wurde.

Im 15. Jahrhundert mussten die Fleischer in Wien nach Anordnung des Magistrats das Fleisch nach Gewicht verkaufen, ohne dass verschiedene Teilstückqualitäten preislich berücksichtigt wurden (Popelka 1935). Unterschiede gab es nur nach Tierart und -alter (z.B. höhere Preise für Kalb- und Schaf- im Vergleich zu Rindfleisch) (Fleischsatzung 1600; Abb. 1). Dies bildete die Grundlage für später eingeführte Satzungen, welche weiterhin Qualitätsunterschiede der Fleischteilstücke beim Verkaufspreis nicht berücksichtigten. Die Festlegung der Preise geschah unter Miteinbeziehung der Zuwaage (Innereien, Füße, Kopf, Haut, vorderer Maulbereich). Zu jedem Pfund Fleisch hatte der Käufer die entsprechende Menge an Zuwaage zu nehmen und zu bezahlen (Popelka 1935). In der Fleischsatzung vom 24. März 1600 wurde die „Zuwaage“ ausgeschlossen; diese Teile mussten getrennt und günstiger verkauft werden. Unverkaufte Jungtiere mussten von den Fleischern aufgekauft und geschlachtet werden. Rindfleischsatzungen galten in Österreich bis 1850 (vgl. für Wien RGBl. Nr. 248/1850).

Versorgung der Stadt Wien mit Fleisch ab 1850

Abschaffung der Fleischsatzung in Wien und Schaffung neuer Strukturen zur Regelung des Fleischangebotes

Mit der Verordnung des Handelsministeriums v. 25. Juni 1850 (RGBl. Nr. 248/1850) wurde der Statthalter für Niederösterreich ermächtigt, die Rindfleischsatzung in Wien aufzuheben. In weiterer Folge wurde dann auch per Erlass des Handelsministeriums die Rindfleischsatzung in Niederösterreich „auf dem flachen Lande“ (d.h. außerhalb Wiens) mit 1.11.1850 provisorisch aufgehoben (RGBl. Nr. 375/1850). Es ergaben sich folgende Änderungen:

- Aufhebung der Rindfleischsatzung in Wien
- Viehhändlern und -züchtern wurde gestattet, ihr auf den Markt gebrachtes Schlachtvieh in den städtischen Schlachthäusern zu schlagen und das Fleisch auszuschroten (zu zerlegen)
- Die bestehenden Fleischergewerbe in Wien waren (von 156) auf 180 aufzustocken
- Jeder Fleischer durfte neben der Ausschrotbank nur eine Filialbank haben
- Die Fleischkasse trat in Wirksamkeit

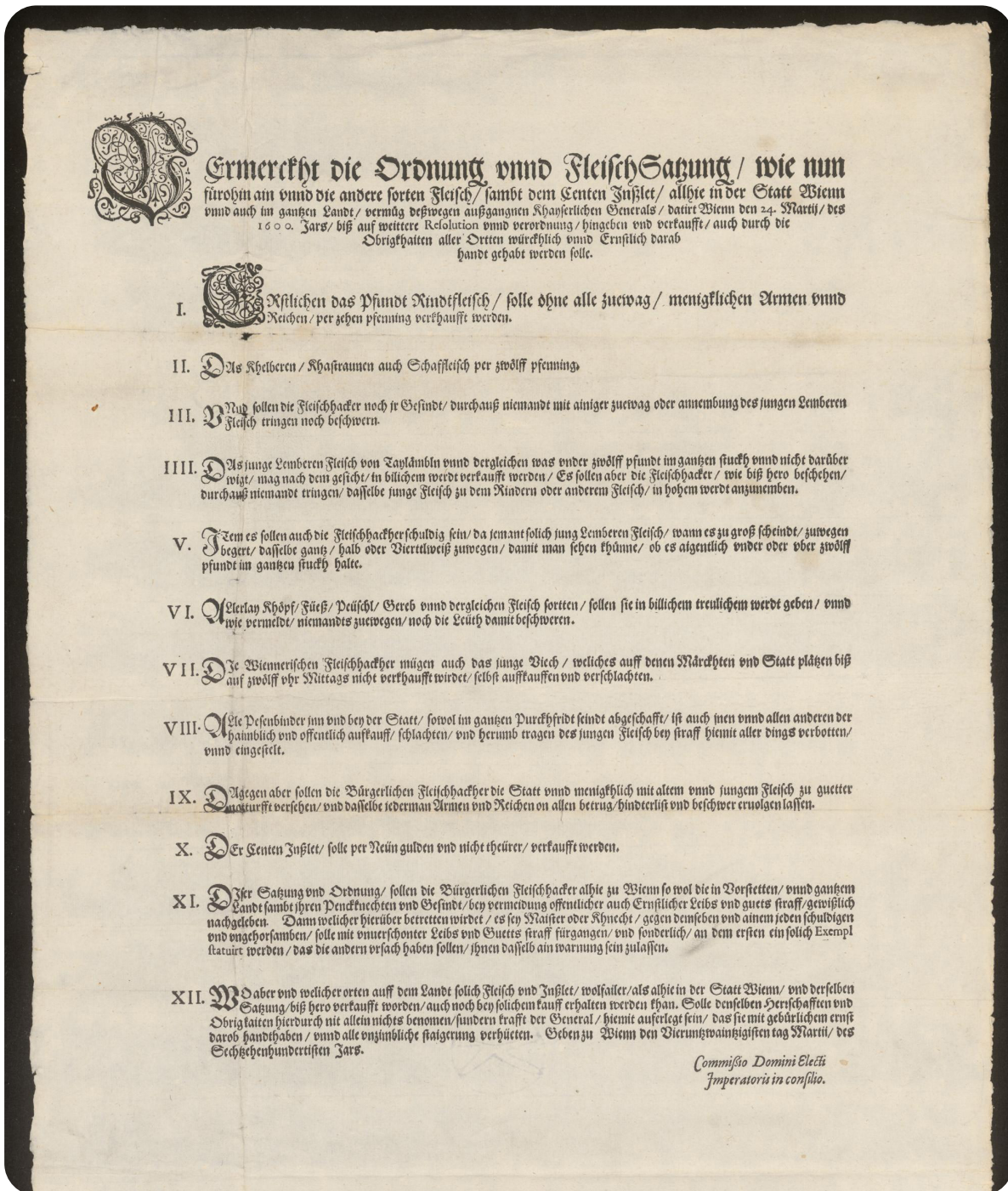


Abb. 1: Die im Jahr 1600 erlassene Fleischsatzung für Wien (Quelle: <https://resolver.obvsg.at/urn:nbn:at:AT-WBR-1608608>) / The Viennese meat supply decree issued in 1600 (available from: <https://resolver.obvsg.at/urn:nbn:at:AT-WBR-1608608>).

Zu den Vorschriften der Verordnung RGBI. Nr. 248/1850 wurden im amtlichen Teil der Wiener Zeitung v. 28. Juni 1850 Erläuterungen abgedruckt. Ausgeführt wurde, dass im Jahr 1850 156 Fleischer in Wien tätig waren, von denen „einige wenige ... ihr Gewerbe in zahlreichen Betriebsstätten ausüben, und durch ihre Mittel befähigt, das auf dem Markte anlangende Vieh in den großen Partien, in welchen es aufgetrieben wird, und, weil gegen völlig gesicherte oder bare Zahlung, um die möglichst wohlfeilen Preise

kaufen,...“ (Bruck 1850). Vernünftigerweise wurde zur Förderung des Wettbewerbs nicht nur einfach die Anzahl der Gewerbebetriebe erhöht, sondern es sollten gleiche Ankaufsbedingungen für alle Fleischer geschaffen und durch eine Beschränkung der Anzahl der Filialen auch einer Monopolbildung entgegengewirkt werden.

Die Fleischkasse, 1850–1870

Mit der Verordnung von 1850 kam es auch zur Einrichtung einer Fleischkasse. In Paris war schon im

18. Jahrhundert „eine Fleischkasse geschaffen worden, um den Verkäufern eine sichere und bare Bezahlung ihres verkauften Viehs zu garantieren“ (Wenzel 1874). Vor Einführung der Fleischkasse hatte sich ein System des Schuldenmachens etabliert. Lokale Sammelhändler brachten das Vieh von den Produzenten in die Stadt, wo sie es einem Markthändler verkauften, welcher das Vieh wiederum an die Fleischer weiterverkaufte. Die Markthändler waren meist Unternehmer, welche ihre Gewinne über Kredite an ihre Geschäftspartner – also einerseits die Sammelhändler und andererseits die Fleischer – lukrierten. Sie nahmen in der Handelskette daher eine Schlüsselrolle ein. Mitte des 19. Jahrhunderts gab es auf dem Wiener Viehmarkt nur einige wenige Markthändler, welche das Viehgeschäft durch eben jene finanziellen Beziehungen beherrschten. Als Folge waren finanziell schwächere Fleischer vom Markthändler als Kreditgeber wirtschaftlich abhängig, während besser aufgestellte Fleischer auf dem Viehmarkt kaum Wettbewerb vorfanden (Schwarz 1934).

Wie in anderen Städten wollte man auch in Wien mit Einrichtung einer Fleischkasse den Fleischern den Ankauf von Schlachtvieh erleichtern und eine sofortige Barzahlung ermöglichen. Eingerichtet wurde diese in Form eines Fonds durch Darlehen von der Gemeinde Wien – ergänzt um einen Zuschuss der Regierung. Insgesamt stand der Fleischkasse ein anfängliches Kapital von 300.000 Gulden (etwa 7 Millionen Euro) zur Verfügung. Die Stadt Wien sah so die Möglichkeit, den Handel von Schlachtvieh zu ordnen, sowie eine Kontrolle über die Schlachtviehpreise auszuüben, da sämtliches auf dem Wiener Markt verkaufte und von Wiener Fleischern geschlachtete Vieh durch die Fleischkasse gezahlt werden musste (RGBl. Nr. 248/1850). Um das Darlehen der Fleischer zu decken, musste jeder Fleischer nach Abschn. 2 § 5 eine Kautionsleistung von 2.000 Gulden (etwa 44.500 Euro) in bar leisten (RGBl. Nr. 248/1850). Die Kautionsleistung diente als Sicherheit für die gewährten Kredite. Der Kredit wurde auf eine Dauer von 14 Tagen gewährt. Konnte der Fleischer innerhalb dieses Zeitraumes den Kredit nicht zurückzahlen, wurde er für weitere Kredite gesperrt. Betrug die gewährte Kreditsumme mehr als die Kautionsleistung und wurde auch nach der dritten Woche nicht getilgt, erfolgte für den Fleischer eine Gewerbesperre bis zur Abzahlung des Kredits (RGBl. Nr. 248/1850; Schwarz 1934). Jedoch waren die Rückzahlungsmodalitäten sehr flexibel, meist wurde den Bitten der Fleischer, die Zahlungsabstände oder Höhe der Raten anzupassen, nachgekommen (Nieradzki 2017a). Auch für Triest wurde im Jahr 1859 per Verordnung eine Fleischkasse eingeführt, um „die Viehhändler und Viehzüchter durch die verschaffte Sicherheit der schnellen Bezahlung für die angekauften oder bestellten Schlachtochsen dahin zu bringen [sic], daß sie ihr Schlachtvieh in die Stadt Triest oder deren Gebiet einführen, um dadurch den Schlachtviehhandel in einer dem öffentlichen Interesse entsprechenden Weise zu regeln“ (RGBl. Nr. 48/1859, §1).

Die Fleischkasse in Wien brachte allerdings nicht die erwartete Wirkung und zeigte sich in vieler Hinsicht eher als wirtschaftlicher Nachteil, weshalb sie im Jahr 1870 geschlossen wurde.

Durch die Verwaltung des gesamten Kapitals für den Viehhandel in nur eine Richtung wurden Spekulation sowie mehrere Käufe auf Zeit unmöglich gemacht. Größere Fleischerbetriebe wurden durch die Fleischkasse eingeschränkt und kleinere Fleischer, welche auf die Kasse angewiesen waren, verursachten durch vermehrte Nachfrage der Kredite eine Preisteuerung (Wenzel 1874). Die Schließung der Kasse war nicht zuletzt eine Folge der immer größeren Anzahl kleiner Fleischer, welche sich nicht in der Lage sahen, ihre angehäuften Schulden zu begleichen. War die Fleischkasse anfänglich mit der Absicht gegründet worden, auch kleinere Fleischer wirtschaftlich und finanziell zu unterstützen, so wurde bei der Auflösung vornehmlich auf die finanzkräftigeren Fleischer Rücksicht genommen (Nieradzki 2017a). Diese hatten schon länger im Einklang mit den Viehhändlern eine Beseitigung der Fleischkasse gefordert (Kainz 1889). Durch die neuerliche Zunahme der Spekulation, ermöglicht durch Organisationsmängel von Kasse und Viehmarkt, kam es zum Beschluss der Approvisionierungs-Enquete, die Fleischkasse mit 1. Juni 1870 aufzuheben.

Die Approvisionierungs-Enquete war 1869 gegründet worden, mit der Aufgabe, die Ursachen der Lebensmittelpreiserhöhung zu ermitteln und Gegenmaßnahmen vorzuschlagen. Bezüglich der Fleisch-Approvisionierung wurde unter anderem beschlossen, dass der Markt für Schlachtvieh nur an einem Tag in der Woche stattzufinden habe und außerhalb von Wien kein Schlachtviehmarkt abgehalten werden dürfe. Dies und noch weitere Maßnahmen betreffend die Vermarktung des Schlachtviehs sollten für einen geregelten Verkehr auf dem Viehmarkt sorgen. Weiters musste der Einkauf des Viehs nach Lebend- oder Schlachtgewicht oder deren Schätzung erfolgen. Der seit 1850 bestehende Schlachthauszwang sollte aufrechterhalten und auch auf Kälber, Schafe und Stechvieh sowie auf die Vororte Wiens ausgedehnt werden. Wesentliche Punkte waren die Anregung zur Pauschalierung der Verzehrsteuer in Wien, sowie die gänzliche Auflassung der Verzehrsteuerlinien und -ämter und die Herabsetzung der Steuer auf Grundnahrungsmittel wie Brot und Rindfleisch. Außerdem wurde empfohlen, die Viehzucht im Allgemeinen und somit die Fleischproduktion zu steigern (Anonym 1871).

Im Jahr 1883 wurde für Wien eine neue, ab 30.3.1884 geltende Marktordnung erlassen (RGBl. Nr. 145/1883), mit der wieder die Errichtung eines Marktkreditinstitutes erfolgte, der „Wiener Vieh- und Fleischmarktkassa“. Jedoch stand es nun Eigentümern frei, ihre Tiere auch selbst zu verkaufen (Schwarz 1934). Die k.k. Regierung plante anfänglich, eine obligatorische Fleischkasse zu errichten, jedoch befürchtete man, dass dadurch der Marktverkehr schwer geschädigt werden würde und

dass Wien als Verkaufsstandort unattraktiv werden würde, daher legte der Gemeinderat nahe, lediglich eine fakultative Fleischmarktkasse zu errichten (Anonym 1883). Diese Einrichtung bestand bis zur Schließung der Zentralviehmarktes im Jahr 1999 weiter (BGBl. I Nr. 191/1999).

Der „Österreichische Handels- und Approvisionierungs-Verein“ 1872–1927

Als Reaktion auf die Teuerung wurde 1872 eine Aktiengesellschaft mit dem Namen „Österreichischer Handels- und Approvisionierungs-Verein“ mit Sitz in Wien gegründet (Anonym 1872). Diese widmete sich der Förderung des geschäftlichen Verkehrs mit Nutz- bzw. Mastvieh und tierischen sowie landwirtschaftlichen Produkten im Allgemeinen (Anonym 1873a). Der Verein eröffnete in verschiedenen Bezirken in Wien Fleischstände und das „Österreichisch-ungarische Volksblatt für Stadt und Land“ schrieb am 24. Februar 1873 – mit Beginn des Jahres 1873 nahm der Verein seine Tätigkeit auf - dass die Fleischpreise im Rückgang seien: *„Das Verdienst hierfür gebührt unstreitig dem Wiener Approvisionierungs-Vereine, welcher durch seine rastlose Thätigkeit, durch die umsichtige Leitung und den Anlauf der Schlachtthiere unmittelbar vom Produzenten alle jene Zwischenpersonen entbehrllich macht, welche als Händler an dem volkswirtschaftlichen Körper gleich Parasiten sich anhefteten und ihm die Kraft entzogen“* (Anonym 1873b).

Um die Fleischteuerung zu stoppen, wurden auch bald Rufe nach vermehrtem Import laut. So schrieb die „Morgen-Post“ am 4. Juni 1876: *„Es gibt augenscheinlich kein anderes Mittel, die Fleischpreise zu drücken, als mit aller Raschheit und Entschiedenheit den Fleischimport aus Rußland und aus der Moldau zu ermöglichen und in großem Maßstabe durchzuführen“*. Es war in der Vergangenheit durch den „Approvisionierungs-Verein“ versucht worden, Fleisch aus Galizien zu importieren, um so die Preise zu senken. Laut „Morgen-Post“ war dies jedoch nicht erfolgreich, da das Fleisch aus Galizien bei der Bevölkerung unbeliebt war (Anonym 1876).

Der Verein hatte sein Büro in der Großmarkthalle (Wien III, Landstrasser Hauptstraße Nr. 3) und wurde 1927 mit dem „Deutschösterreichischen Verband für den Viehverkehr AG“ vereinigt (Wiener Adreßbuch 1927).

Die „Erste Wiener Großschlächtere-Aktiengesellschaft“, 1905–1971

„In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts spezialisierten sich immer mehr Fleischer auf die Fleischverarbeitung oder den Fleischhandel“ (Nieradzki 2017a). Der Hauptgrund für diese Spezialisierung war, dass kleinere Fleischer sich aus den Schlachthäusern zurückzogen und vermehrt der Fleischzerlegung und -verarbeitung widmeten. Solch kleine Fleischer bezogen ihr Fleisch von sich immer stärker etablierenden privaten großen Fleischereibetrieben („Großschlächter“), welche das Schlachtvieh am angeschlossenen Zentralviehmarkt

kauften, im Schlachthof schlachteten und anschließend die Teilstücke verkauften (Nieradzki 2017a).

Der Vorteil eines Großschlächters war, dass dieser durch die große Menge an eingekauftem Schlachtvieh selbst bei mäßigem Gewinn bestehen konnte. In anderen europäischen Städten etablierte sich das System der Großschlächtere recht rasch, während dies in Wien noch um die Mitte der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nicht der Fall war (Wenzel 1874). Das System der Großschlächtere setzte eine spezifische Arbeitsorganisation voraus, die Schlachtung und die Fleischverarbeitung wurden auf unterschiedliche Gewerbetreibende verteilt. Dies schien für die kommunale Verwaltung erstrebenswert, da es eine Möglichkeit bot, die Fleischversorgung besser zu kontrollieren, die Stadthygiene zu verbessern und die Zahl der unzufriedenen und verschuldeten Fleischer zu reduzieren (Nieradzki 2013).

Die städtische Verwaltung sah die Arbeitsorganisation der Fleischer als unrentabel und kostenintensiv an und warf ihnen vor, nicht mit der Zeit zu gehen und sich so selbst zu schaden. Man versuchte dennoch die Ängste der Fleischer ernst zu nehmen und räumte der Wiener Fleischhauergenossenschaft ein Mitspracherecht im Projekt Großschlächtere ein. Die Genossenschaft bestand jedoch aus Fleischermeistern, welche sehr am Erhalt des Status quo und *„der Exklusivität des Handwerks“* interessiert waren. Die Genossenschaft versuchte somit über den Vorwand einer Interessensvertretung der kleinen Fleischer einen Marktzustand zu erhalten, von dem lediglich die wohlhabenderen Fleischer profitierten (Nieradzki 2013).

Anfangs plante man, den privaten Großschlächtern eine genossenschaftlich organisierte Großschlächtere entgegenzustellen. Das Projekt scheiterte aus Sicht der städtischen Behörden am fehlenden Engagement der Wiener Fleischer. Diese waren einer Reform des Gewerbes nicht abgeneigt, befürchteten jedoch eine rücksichtslose Umstrukturierung des vorwiegend kleinstруктуриerten und kleinbetrieblichen Gewerbes durch die Behörden im Zuge der Realisierung einer genossenschaftlichen Großschlächtere.

Tatsächlich sahen reformorientierte Politiker Möglichkeiten zur Intervention und Regulation durch eine „Leistungsverwaltung“, was sie mit „Fortschritt“ und „Moderne“ verbanden, die Fleischer jedoch als ausgrenzend empfanden. Einzelinteressen sollten den städtischen Bedürfnissen untergeordnet werden, die Arbeit sollte effizient und rationell sein (Nieradzki 2013).

Letztlich wurde die Gründung der privatkapitalistischen Großschlächtere über die Bedürfnisse der Fleischer gestellt. Entscheidend waren auch die wachsende Bevölkerung und Urbanisierung und die damit einhergehenden *„Herausforderungen an eine massenhafte und hygienische Tierschlachtung und Fleischproduktion“* (Nieradzki 2013).

Somit beschloss der Wiener Gemeinderat 1905 die Errichtung der ersten Großschlächtere unter dem Namen

„Erste Wiener Großschlächtereier-Aktiengesellschaft“. Die Großschlächtereier war nicht wie anfänglich geplant genossenschaftlich, sondern privatkapitalistisch strukturiert und war insofern sehr attraktiv für die Stadt Wien, da sich die Gemeinde nur mit einem Kapital von einer Million Kronen (entsprechend 8,46 Millionen Euro) beteiligen musste und die restlichen 4 Millionen Kronen (entsprechend 33,85 Millionen Euro) aus privater Hand kamen. Sowohl Fleischer als auch städtische Behörden standen der Aktien-Großschlächtereier jedoch skeptisch gegenüber, da sie befürchteten, dass diese finanziellen Eigengewinn anstrebe und die Fleischversorgung der Stadt vernachlässigen würde (Nieradzki 2013).

Bei der Gründung der Aktiengesellschaft verpflichtete sich diese, im ersten Betriebsjahr 10.000 Stück Rinder und mit einer jährlichen Steigerung im fünften Jahr 50.000 Rinder zu schlachten. Bei der Schlachtung gewonnene Nebenprodukte sollten verwertet werden, bevorzugt von Wiener Firmen. Es war Aufgabe der Gesellschaft, den Viehbedarf zu decken, wobei diese direkte Verträge – ohne Zwischenhandel - mit den Mästern oder ländlichen Viehverwertungs-Gesellschaften zu schließen hatte. Das Fleisch sollte schließlich zu „möglichst billigen Preisen“ an den Endverbraucher gelangen (Anonym 1907).

Somit war der kommunale Zweck der Aktien-Großschlächtereier eine Verbilligung des Fleisches, welche durch eine bessere Verwertung der Nebenprodukte erzielt werden sollte. *„Die Großschlächtereier versteht es, das ganze Rind zu verwerthen und kann daher den vollen Werth, den die Waare für sie hat bezahlen“*. Dadurch waren die Einkaufspreise des Schlachtviehs zwar weiterhin hoch, jedoch das Fleisch im Verkauf billiger (Anonym 1905a). Man hoffte auch, mehr Fleisch zu produzieren, durch das erhöhte Angebot die Preise zu senken und in weiterer Folge den Fleischkonsum steigern zu können (Nieradzki 2013). Im Magistratsbericht für 1903 (Anonym 1904) schrieb man, dass eine Verbilligung der Betriebsführung vor allem für jene Fleischer möglich wäre, welche ihren Bedarf in der Großschlächtereier decken würden. Besonders kleinere Fleischer sollten davon profitieren, da ihnen die *„die Sorge des Einkaufes von Vieh, die Sorge der Verwertung der Nebenprodukte und für den Absatz jener Fleischqualitäten“* abgenommen würde. Fleischern war es nun möglich, lediglich jene Menge und Qualität an Fleisch zu kaufen, welche sie benötigten, und sich so die Kosten für die Aufbewahrung des übrigen Fleisches zu ersparen. Durch solche Entlastungen könne eine Verbilligung der Fleischpreise erzielt werden (Anonym 1904).

Am 24. August 1905 wurde im 20. Wiener Gemeindebezirk das erste Fleisch von der Großschlächtereier AG verkauft. Die „Allgemeine Wiener Zeitung“ schrieb: *„billiger und besser war die Ware, welche die Käufer beim ersten Fleischstand der Großschlächtereier erhielten“* (Anonym 1905b). Durch die Großschlächtereier wurde - wie im Magistratsbericht verlautet - die Verarbeitung der Nebenprodukte forciert. So betrieb die „Erste Wiener Großschlächtereier-Aktiengesellschaft“ eine eigene

Albuminfabrik in St. Marx. Albumin wurde damals zum Zwecke der Fotopapierproduktion aus Tierblut gewonnen. Tierhäute wurden an Gerbereien verkauft und tierische Fette zur Kerzen- und Seifenproduktion verwendet. Neben der Einführung der Großschlächtereier in Wien und des Schlachthauszwanges hatte auch die Zentralisierung des Handels mit Fleisch in Markthallen Auswirkungen auf die berufliche Professionalisierung und Ausdifferenzierung der Fleischer. Durch die immer stärker werdende Separation von Schlachtung und Verarbeitung wurde der Fleischhandel in der Großmarkthalle konzentriert (Nieradzki 2017a). Jedoch stellte sich letzten Endes der gewünschte Erfolg der Großschlächtereier nicht ein. Weder war es möglich, den Fleischpreis nachhaltig zu senken, noch war es zu einer Steigerung des Konsums gekommen (Nieradzki 2017a).

Änderungen der baulichen Infrastruktur

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erfolgte der Bau mehrerer kommunaler Schlachthöfe. Neben dem von 1846 bis 1848 erbauten und 1851 eröffneten öffentlichen Schlachthof St. Marx gab es in Wien noch den Gumpendorfer Schlachthof, welcher jedoch 1907 wieder geschlossen wurde. Nach Ausweitung des Schlachthauszwanges auf die Wiener Vororte 1873 wurden auch dort weitere Schlachthöfe erbaut. St. Marx war jedoch aufgrund seiner Grundfläche der größte Schlachthof in Wien. Nach einem Umbau in den Jahren 1879 bis 1883 galt er zudem als der größte in Europa. Es war möglich, beinahe den gesamten Fleischbedarf von Wien mit den Schlachtungen in St. Marx zu decken (Nieradzki 2017a). Der angeschlossene Viehmarkt war nicht nur Teil der Approvisionierung Wiens, sondern wurde auch von vielen Fleischhauern aus den umliegenden Städten in Niederösterreich zur Deckung ihres Bedarfes genutzt. Nicht nur aufgrund der Größe, sondern auch wegen seiner zentralen Lage an den Verbindungen der Haupttrouten der Eisenbahn, war der Viehmarkt ein wichtiger Knotenpunkt im Viehhandel (Wenzel 1874).

Der Zentralviehmarkt wurde erst 28 Jahre nach der Eröffnung des Schlachthofs St. Marx eingerichtet. Bis zum Ende des 18. Jahrhunderts gab es in Wien einen Ochsenmarkt auf dem Ochsenries (am Wienfluss, Nähe Stubentor), auf welchem insbesondere Ochsen aus Ungarn zum Verkauf angeboten wurden. Dieser Markt wurde jedoch mit Baubeginn des Wiener Neustädter Kanals 1797 nach St. Marx vor den Linienwall verlegt (Czeike 2004e). Mangels eines direkten Bahnanschlusses an den Viehmarkt fand selbst bei zunehmenden Bahntransporten der Tiere nach Wien der Auftrieb der Tiere auf den Markt als Ochsenhetze durch die Vororte statt. Erst 1874 wurde die Viehschleppbahn direkt nach St. Marx fertiggestellt, deren Gleisführung in Abb. 2 zu sehen ist. Fünf Jahre später entstand der Zentralviehmarkt, welcher mit dem Schlachthof St. Marx verbunden wurde (Czeike 2004f).

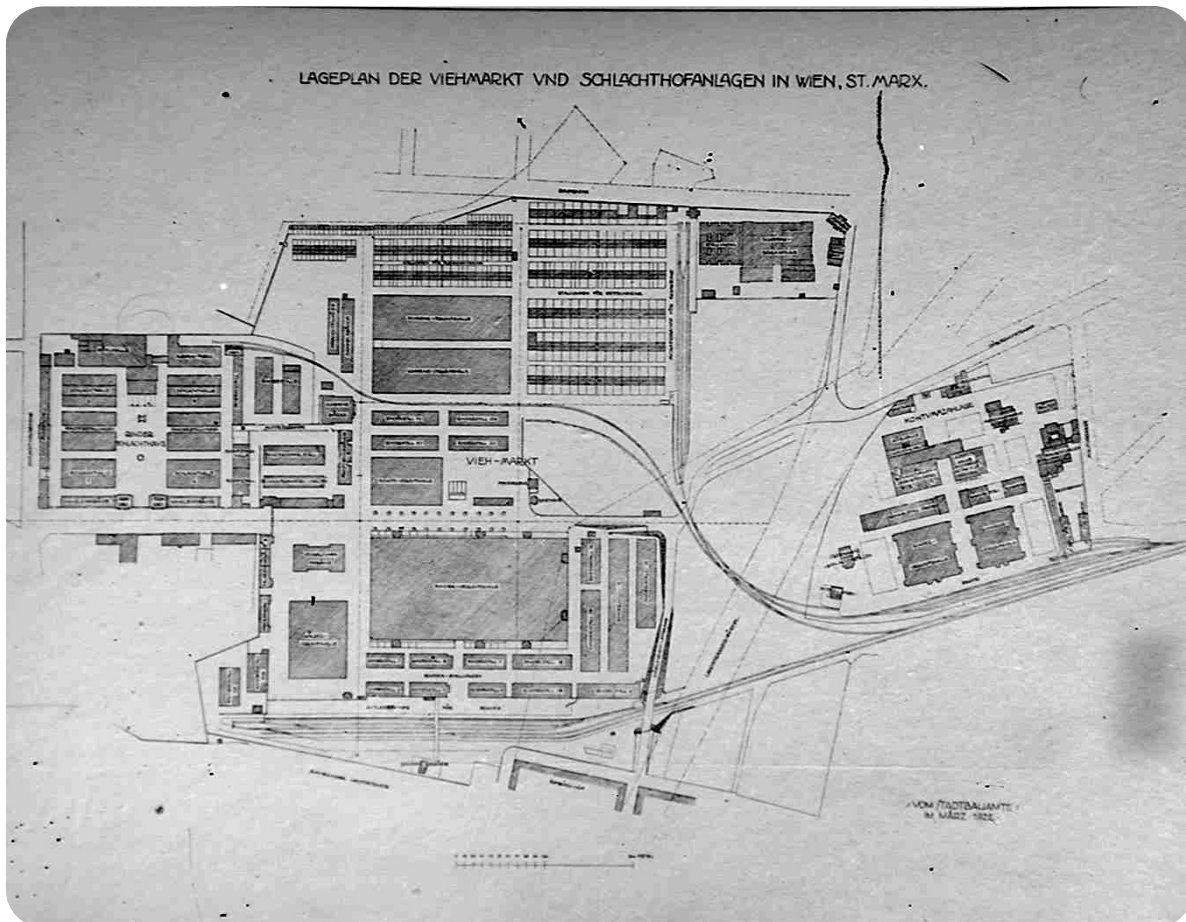


Abb. 2: Grundrissplan des Schlachthofs St. Marx, datiert 1922. Rechts im Bild der Kontumazschlachthof für kranke/seuchenverdächtige Tiere. Der Beginn der Gleisstrecke der Schlachthofbahn ist rechts im Bild, mit einer Abzweigung zum Kontumazschlachthof, und verzweigt sich dann zum Viehmarkt und den Schlachteinrichtungen (Quelle: Archiv Dr. K. Tschermak, Nr. 801) / Map of the St Marx abattoir, dated 1922. The sanitary slaughter complex and the beginning of the slaughterhouse rails are on the right. The railway system has a branch to the sanitary slaughterhouse and splits into rails to the stockyard and the slaughter units (Source: Archives Dr K. Tschermak, No. 801).

In den Jahren 1864/65 erbaute die Stadt Wien eine Zentralmarkthalle im 3. Gemeindebezirk (Landstraße), mit der Überlegung, dass die Produkte der LebensmittelproduzentInnen der Monarchie mit der Bahn zu den (Detailverkaufs-) Märkten transportiert werden sollten. Jedoch gelang die Umsetzung in die Praxis nicht, da die Steuerbelastung durch die Verzehrsteuer zu hoch und der Bahntransport nicht auf Lebensmittel ausgelegt war. Meist kamen die Waren verdorben an. Daher stand schon 1866 die Halle zum größten Teil leer und man funktionierte sie 1868 zu einer Großmarkthalle für Fleisch um. Auch der Fleischhandel von St. Marx, welcher bis dahin auf dem Viehmarkt stattgefunden hatte, wurde hierher verlegt (Czeike 2004g). Der Bau der Stadtbahn führte zu einer Neugestaltung des Areals und 1899 wurde die Großmarkthalle um eine neue Fleischhalle erweitert. Somit gab es nun eine Halle für den reinen Fleischverkauf und eine für den Verkauf sonstiger Lebensmittel (Czeike 2004g).

Durch die 1887 erlassene Marktordnung wurde unter anderem bestimmt, dass am Nordbahnhof angelangtes, für die Großmarkthalle bestimmtes Fleisch

nur mit der Wiener Verbindungsbahn dorthin transportiert werden durfte. Weiters war das Ausschroten (Zerlegen) auf dem Fleischmarkt verboten und es durfte der Verkauf nur aus freier Hand oder durch Versteigerung stattfinden. Außerdem durfte am Markt gekauftes Fleisch nicht am gleichen Markttag wieder verkauft werden (Stadt Wien 1900). Die neue Fleischhalle wurde fast ein Jahrhundert später, 1982, abgerissen (Czeike 2004f).

Regeln betreffend die Fleischqualitäten

Eine Einteilung des Schlachtrindes in Fleischqualitäten im Sinn der Eignung für verschiedene Zubereitungsarten bildete sich im 19. Jahrhundert heraus. Eine nährwertbezogene Einteilung in 22 Teile erfolgte über die vom Wiener Gemeinderat herausgegebene „Qualifikationstabelle für Ochsen“, was im „Neuen Wiener Tagblatt“ ausführlich und ironisch-kritisch kommentiert wurde (Anonym 1873c). Baranski (1887) gibt an, dass bei Rindfleisch üblicherweise vier Qualitätsklassen mit entsprechenden Preisabstufungen unterschieden werden, zusätzlich aber auch Alter,

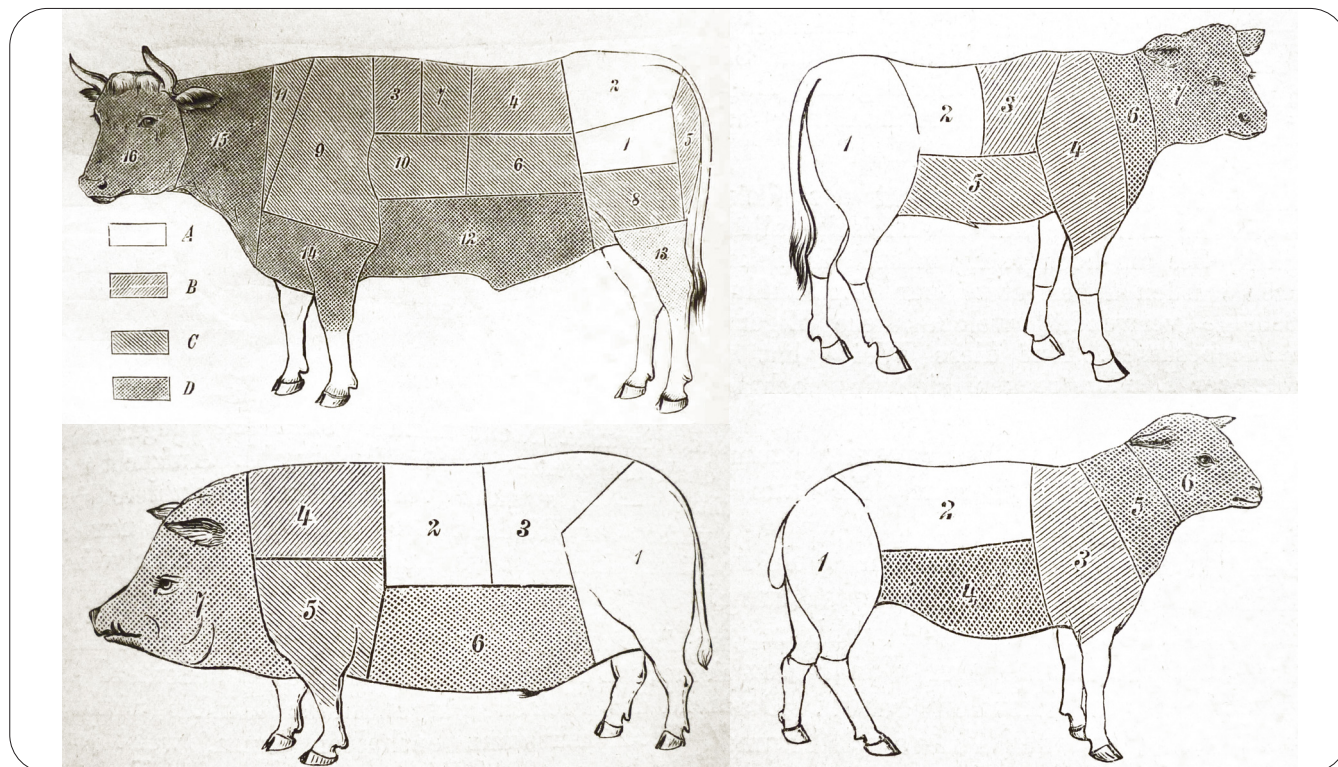


Abb. 3: Qualitätsklassen (A–D bzw. A–C) für Ochsen, Kälber, Schweine und Schafe um 1893 in Wien. Hellere Bereiche bezeichnen bessere Fleischqualitäten. Die Zahlen beziehen sich auf Teilstückbezeichnungen (aus: Postolka & Toscano 1893) / Meat quality grading (A–D or A–C) of oxen, calves, pigs and sheep in Vienna, 1893. Brighter areas correspond to prime quality. Numbers indicate (primal) meat cuts (Source: Postolka & Toscano 1893)

Tab. 2: Erläuterung zu den Abbildungen (Abb. 3) für Qualitätsklassen für Ochsen, Kälber, Schweine und Schafe, um 1893 in Wien (aus: Postolka & Toscano 1893) / Details to the meat quality grading schemes of oxen, calves, pigs and sheep (Fig. 3) in Vienna, 1893. Numbers indicate (primal) meat cuts (Source: Postolka & Toscano 1893)

Qualität	In Abb.3	Körperregionen in Abb. 3		Qualität	In Abb. 3	Körperregionen in Abb. 3	
		Ochsen	Schweine			Kälber	Schafe
Beste (I.)	A	1–2	1–3	Beste (I.)	A	1–2	1–2
II.	B	3–5	4	II.	B	3–5	3
III.	C	6–11	5	Einfache (III.)	C	6–7	4–6
Einfache (IV.)	D	12–16	6–7				

Geschlecht und Kondition des Tieres berücksichtigt werden müssen (Baranski 1887). Das Österreichische Lebensmittelbuch (1912) nennt neben Unterschieden nach Tierart und -alter vier Qualitätsstufen für Rindfleisch, wobei in der höchsten Qualitätsstufe neben dem Lungenbraten und dem Rückenmuskel im Lenden- und Brustbereich (hinter den Schultern) auch die Zunge und Hinterbackenmuskulatur angeführt werden. Postolka und Toscano (1893) geben für Ochsen und Schweine vier Qualitätsklassen an (Abb. 3, Tab. 2), für Kälber und Hammel drei. Die Autoren legen auch die in London und Paris üblichen Qualitätsklassen für Ochsen vor. Allen drei Städten

ist eine vierteilige Qualitätsskala für Rindfleisch gemeinsam, aber mit unterschiedlicher Zuordnung der Teilstücke (Postolka & Toscano 1893). Mit der Einteilung in Qualitätsklassen sind auch verschiedene Preise für die einzelnen Teilstücke gerechtfertigt. Das Österr. Lebensmittelbuch (1912) gibt in seiner Preisstatistik für 1910 vereinfacht nur die Kategorien „Vorderes“ und „Hinteres“ an. Es ist davon auszugehen, dass im Sinn der Versorgungssicherheit keine Überregulierung erfolgen sollte, z.B. durch viele Qualitätsstufen mit entsprechend verschiedenen Preisen und ungleichmäßiger Nachfrage. Auch sind die damals üblichen Zubereitungsverfahren zu beachten.

Chronologie der Preisentwicklung, Ursachen und Maßnahmen

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kam es zu einem Anstieg der Fleischpreise auf den Märkten in Wien. Der Preis für Rindfleisch stieg zum Beispiel im Zeitraum von 1850 bis 1914 auf das Dreifache. „*Fleischer und zeitgenössische Autoren führen diesen Anstieg auf die sogenannte Verzehrungssteuer, die zunehmend hohen Viehpreise und die Organisation der städtischen Fleischversorgung zurück*“ (Nieradzki 2017a). Die Inflation in Österreich-Ungarn kann diese Preissteigerungen nur bedingt erklären, da ab etwa 1870 die jährlichen Schwankungen der Inflation in Österreich-Ungarn nur mehr gering waren und der Preisindex stabil war (Beer et al. 2016). Es sind vielmehr lokale, großstadtspezifische Faktoren anzunehmen.

Nach 1850 kam es durch den Ausbruch der Rinderpest in den Kronländern sowie damit einhergehenden Viehverkehrsbeschränkungen zu einem Anstieg der Viehpreise. Um diesem gegenzusteuern, die Konkurrenz zu fördern und das Ausschroten zu erleichtern, setzte man die Schlachtgebühr von 4 Gulden (81,1 Euro) pro Stück auf einen Gulden (20,3 Euro) herab, weiters gestattete man den Selchern und Freischlächtern das Ausschroten auf den Ständen (Anonym 1853). Zehn Jahre später versuchte man durch weitere Maßnahmen billigere Rindfleischpreise zu erzielen. Die Verhandlungen, welche 1861/62 geführt wurden, brachten das Ergebnis, dass sowohl ein Ausfuhrverbot des inländischen Schlachtviehs als auch eine Beschränkung des Zugangs zum Markt für ausländische Käufer unzweckmäßig seien und die Konkurrenz der ausländischen Schlachtochsen (u.a. aus der Walachei, Moldau, Bessarabien) für die Entwicklung und Bestimmung des Marktpreises maßgebend sei (Anonym 1863).

Mitbestimmend für die Preisentwicklung war die Anzahl des aufgetriebenen Schlachtviehs, welche im Jahr 1862 156.765 Stück betrug und im Jahr 1863 um 357 Stück anstieg. „*In Folge dessen ist das Rindfleisch im Vergleiche zu den im Jahre 1862 bestandenen Preisen desselben billiger [...] verkauft worden*“ (Anonym 1864). Die Preissenkung betrug 2–4 Kreuzer je Wiener Pfund (ca. 1 Euro/kg), was etwa 5 % entsprach. Ein wichtiger Faktor war auch der Import von Rindfleisch, welcher in den Jahren 1860 bis 1864 von 15.391 auf 27.967 (Wiener) Zentner (d.h. von 862 auf 1566 Tonnen) gestiegen war. Außerdem rechnete man durch die Errichtung der Zentralmarkthallen mit vermehrter Zufuhr von Rindfleisch aus entfernteren Regionen (Anonym 1865).

In den Jahren **1876–1879** blieben die Preise für Fleisch von in Wien geschlachteten Rindern so wie die Schlachtviehpreise auf hohem Niveau konstant, während die Preise für importiertes Fleisch – aufgrund von vermehrtem Konsum - seit 1876 angestiegen waren (Anonym 1881). Eine Steigerung der Fleischpreise im

November 1879 führte dazu, dass der Gemeinderat sich wieder diesem Thema widmen musste. Man kam zu dem Entschluss, dass neben vermehrter Zufuhr auch der Transport der Lebensmittel erleichtert werden müsse. Die Förderung des Schlachtviehhandels sowie der Fleischversorgung wurden als geeignete Maßnahmen gegen die Rindfleischsteuerung angesehen (Anonym 1881). Darüber hinaus wurde im Jahr 1880 eine öffentliche Expertise (d.h. Expertengruppe) zur Erhebung der Ursachen und Findung von Maßnahmen eingesetzt (Anonym 1881). Aufgrund der Ergebnisse dieser Enquete kam der Gemeinderat im November **1880** zu dem Entschluss, dass die Errichtung von Großschlächtereien im Interesse der Approvisionnement und der kleinen Fleischer sei. Weiters wandte man sich an das Handelsministerium und ersuchte um billigeren und schnelleren Transport der Tiere auf der Bahn und dass für die Desinfektion der Waggone keine doppelte Gebühr verrechnet werden solle, was sich auf die Fleischpreise auswirken würde. Außerdem verlangte man, die Verzehrungssteuer zwischen Wien und den Vororten zu regulieren und ein gemeinsames Verzehrungssteuergesetz herzustellen, sowie eine Abschaffung der Probeschlachtungen (Anonym 1884).

In den Sommermonaten im Jahr 1883 kam es zu einem geringeren Viehauftrieb in Wien und infolgedessen zu einer Erhöhung der Viehmarktpreise. Dies veranlasste die Fleischhauer, auch die Rindfleischdetailpreise auf 95 Kreuzer (15,8 Euro) pro Kilogramm hinteres Rindfleisch zu erhöhen (Anonym 1884).

1885 waren die Rindfleischpreise auf einem unverändert hohen Stand – trotz sinkender Viehpreise –, obwohl im Vergleich zum Jahre 1884 mehr Marktauftrieb gewesen war und die Qualität des Fleisches zugenommen hatte. Der Gemeinderat beauftragte den Magistrat die Ursachen zu erforschen und Mechanismen zur Gegensteuerung zu finden. Es wurden unter anderem ein täglicher Fleischmarkt und die wöchentliche Veröffentlichung der Preise für importiertes Fleisch vorgeschlagen. Weiters empfahl man die Errichtung von Großschlächtereien, da diese in anderen Städten die Fleischapprovisionnement wesentlich erleichtert hatten und man hoffte „*die Regie der kleinen Geschäftsleute*“ zu erleichtern (Anonym 1886). Die Empfehlungen des Magistrats wurden im Jahr 1886 vom Gemeinderat untersucht und man kam zu mehreren Beschlüssen, um der Teuerung der Rindfleischpreise entgegenzuwirken. So wurde in der Großmarkthalle ein täglicher Fleischmarkt errichtet, zu welchem das Fleisch mittels Verbindungsbahn direkt zu transportieren war. Bezüglich einer Großschlächtereier wurde beschlossen, die Errichtung eines solchen Betriebes den Privaten zu überlassen.

Jedoch erklärte sich der Gemeinderat bereit, Unternehmern durch verringerte Gebühren für die Nutzung der Stallungen und Schlachträume in den städtischen Schlachthäusern entgegenzukommen (Anonym 1888). Außerdem forderte man im Jahr 1886 von der

Regierung eine Ermäßigung der Verzehrungssteuer für Fleischlieferungen an den täglichen Fleischmarkt (Anonym 1888). Die Regierung lehnte die Bitte des Gemeinderates im folgenden Jahr ab (Anonym 1889). Der tägliche Fleischmarkt erwies sich als positive Entscheidung für die Fleischapprovisionnement Wiens. So wurden 1887 mehr als sieben Millionen (7.096.100 kg) Kilogramm Rindfleisch und mehr als eine halbe Million Kilogramm Kalb- (620.500 kg) und Schweinefleisch (722.200 kg) zugeführt (Anonym 1889).

Wenige Jahre später - 1890 - kam es in den Fleischbänken wieder zu einer Erhöhung der Detailfleischpreise, was die Fleischhauergenossenschaft mit dem Rückgang des Viehauftriebes rechtfertigte. Auf Bitten des Wiener Bürgermeisters setzte die Regierung das - aufgrund des Rinderpestgesetzes 1880 in Kraft getretene - Importverbot von Rindvieh aus Russland und Rumänien aus, erlaubte die Errichtung von Schlachthäusern an der Grenze und den Import des Fleisches nach Wien (Anonym 1895). Als im Sommer 1910 der Viehauftrieb auf den Markt merklich zurück ging und ein Anstieg der Detailfleischpreise im Herbst befürchtet wurde, beschloss der Stadtrat im August der Forderung der Fleischhauergenossenschaften nachzukommen und ein zeitweises Viehausfuhrverbot zu erlassen. Außerdem versuchte man durch ein Herabsetzen der Markt- und Schlachtgebühren die Vieh- und Fleischeinfuhr nach Wien anzukurbeln. Die Maßnahmen zeigten jedoch keinen Erfolg und so forderte der Gemeinderat die k.k. Regierung auf, den Import von argentinischem Fleisch zuzulassen. Im Oktober wurde die Erste Wiener Großschlächtereier-Aktiengesellschaft mit der Organisation zur Durchführung des Importes beauftragt (Anonym 1911).

Weitere Maßnahmen zur Verbesserung der Fleischversorgung

Schaffung von Kühllagern zur Bevorratung

Kühlhäuser ermöglichten die Aufbewahrung von Fleisch auch in den wärmeren Monaten. Musste vorher jeden Tag die benötigte Menge an Fleisch für die Stadt direkt vorhanden sein, da es keinerlei Aufbewahrungsmöglichkeit gab und dieses rasch verdarb, war nun die Versorgung besser planbar (Prausnitz 1895). Zusätzlich ermöglichten die Kühllhäuser den Fleischern eine gewisse Unabhängigkeit, da die Schlachtungen nun an beliebigen Tagen vorgenommen werden konnten und nicht gehäuft meist wenige Tage vor Sonn- und Feiertag. Im Jahr 1898 wurde die genossenschaftliche „Eisfabrik der Approvisionnementsgewerbe von Wien“ zur Versorgung der Fleischer und des Gastgewerbes gegründet, um der Vormachtstellung von zwei etablierten Eiserzeugern entgegenzuwirken (Anonym 1901). Anders als bei der Großschlächtereier AG erfolgte die Gründung aber durch die betroffenen Verkehrskreise. Am Schlachthof St. Marx wurde ein Kühllager samt Eisfabrik erst in den Jahren 1899–1900 errichtet (Anonym 1903), mit zahlreichen Einzelabteilen für die verschiedenen Fleischereibetriebe

(Abb. 4), und entsprechend großem Flächen- und Fassadenanteil an den Schlachthofgebäuden (Abb. 5).

Die Sterilisierungsanstalt

Die latente Mangelversorgung mit Fleisch in Wien führte gegen Ende des 19. Jahrhunderts zur Überlegung, auch Schlachttierkörper mit Bandwurmfinnenbefall zu verwerten. Beim Rind wurde eine dreiwöchige Kühllagerung des Fleisches als ausreichend zur Inaktivierung der Finnen angesehen, wegen der Gefahr des Fleischverderbs aber das Zerlegen in Portionen zu 1 kg, die Besichtigung der Fleischteile auf Bandwurmfinnen und der Verkauf der als finnenfrei befundenen Fleischteile in rohem Zustand über die Freibank empfohlen (Postolka 1922). Der Bandwurmfinnenbefall bei Schlachtschweinen erforderte hingegen spezifische Maßnahmen. Der Finnenbefall war bei den Schlachtschweinen tatsächlich der häufigste Beanstandungsgrund (ca. 80 %; Stadt Wien 1908, 1912). Die Möglichkeit, nur das Fett nach Ausschmelzen zu verwerten, war wirtschaftlich nicht attraktiv, während das Dämpfen des Fleisches und Specks sich als rentabel erwies und die Erzeugnisse (gekochtes Schweinefleisch, Schmalz und eine eingedickte Brühe, die unter der Bezeichnung „Porkril“ vertrieben wurde) auch gefragt waren (Postolka 1922). In Abb. 6 sind die Sterilisierapparate zu sehen.

Die Anstalt wurde 1899 am städtischen Schlachthof Meidling eingerichtet (zu den diesbezüglichen Erlässen der niederösterreich. Statthalterei und des Wiener Magistrats s. Postolka 1903), und wurde im Jahr 1911 nach St. Marx verlegt (Anonym 1916). Schon ab dem zweiten Bestandsjahr lieferte der Betrieb Erträge an die Genossenschaftler (zu denen auch die Stadt Wien zählte) ab. Pro Jahr wurden im Zeitraum 1902–1910 zwischen 3.200 und 4.500 beanstandete geschlachtete Schweine nach Zerlegung in 3 kg schwere Teile „sterilisiert“. Bezogen auf die Gesamtzahl der geschlachteten Schweine (zwischen 553.000 und 622.000/ Jahr im Zeitraum 1902–1910; Stadt Wien 1908, 1912) waren dies aber weniger als 1 % der Schlachttiere.

Die Abgabe des Fleisches erfolgte über die „Freibank“ (Abb. 7, 8) an Endverbraucher mit einer Höchstabgabemenge von 3 kg pro Person und Tag.

Pferdeschlachtungen

Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts erfolgten in Wien auch Pferdeschlachtungen, in eigens errichteten Schlachthäusern (Gsandner & Weissengruber 2020), wobei schon ab den 1890er Jahren bis 1914 über 20.000 Pferde pro Jahr geschlachtet wurden. Die Akzeptanz von Pferdefleisch durch die Wiener Bevölkerung blieb begrenzt (Gsandner & Weissengruber 2020). Postolka (1903) sieht Pferdefleisch ebenso wie Büffelfleisch generell als „minderwertig“ an, wobei die Begründung nicht gut nachvollziehbar ist. So wird z.B. aus der Tatsache, dass Pferdefleisch billiger angeboten wird als Rindfleisch, gefolgert, dass dies allein schon die Minderwertigkeit begründe.

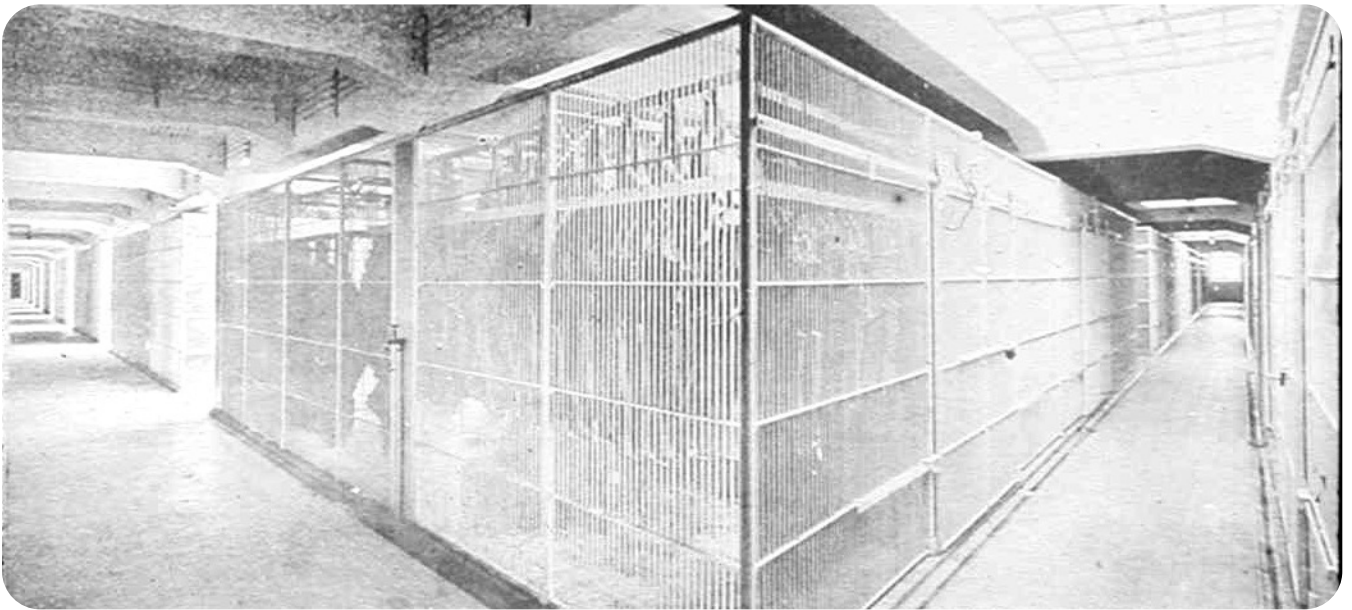


Abb. 4: Das Kühlager für Schlachtierkörper, St. Marx, um 1925. In den abgegitterten Abteilen hängen Schlachtierkörper (Quelle: Archiv Dr. K. Tschermak, Nr. 4029) / The cold storage rooms for carcasses, St Marx abattoir, ca. 1925 (Source: Archives Dr K. Tschermak, No. 4029)

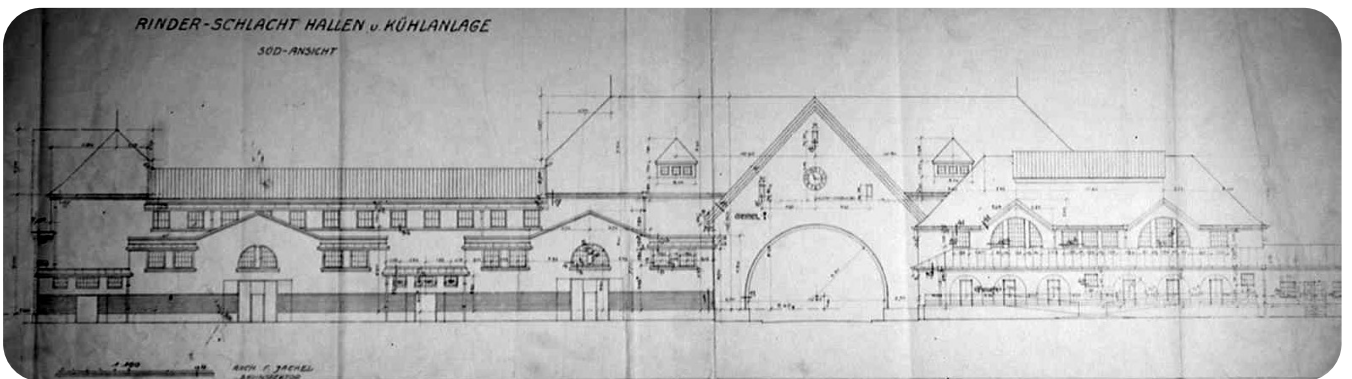


Abb. 5: Südansicht des Rinderschlachthofs St. Marx, um 1925. Rechts vom Torbogen befindet sich der Kühltrakt (Quelle: Archiv Dr. K. Tschermak, Nr. 609). / South view of the St Marx cattle abattoir, ca. 1925. The cold storage section is right of the archway (Source: Archives Dr K. Tschermak, No. 609).



Abb. 6: Blick in die Sterilisieranstalt, mit den Sterilisierapparaten der Firma Hartmann, Berlin (Quelle: Archiv Dr. K. Tschermak, Nr. 305, 4052) / View of the rendering plant, with the meat sterilizers from the company Hartmann, Berlin (Source: Archives Dr K. Tschermak, No. 305, 4052)

Schlachtung von Büffeln und Einfuhr von Büffelfleisch

Die Einfuhr von Büffelfleisch oder lebenden Büffeln zur Schlachtung ist in den Jahresberichten und Statistiken der Stadt Wien dokumentiert. Die Verkäufer wurden ausdrücklich angewiesen, Büffelfleisch im Verkauf auch als solches zu deklarieren (Anonym 1895, 1898). Im Jahr 1894 wurden 8.459 Tiere zur Schlachtung eingeführt (Stadt Wien 1896b), im Folgejahr waren es 9.406 Tiere (Stadt Wien 1897), 1906 (Anonym 1908) waren es 6.345 Tiere. In den Jahren 1909 wurden 15.315

(Anonym 1910) und 1910 14.383 Stück (Anonym 1911) auf den Zentralviehmarkt aufgetrieben, jedoch sank die Zahl im Jahr 1915 auf unter 1.000 Stück und blieb bis 1918 auf diesem Niveau (Anonym 1923). Diese Zahlen entsprachen maximal 5–7 % der Rindereinfuhren. In den Statistiken für die Jahre vor 1894 werden Büffel nur im Zusammenhang mit der Tierkörperverwertung („Wasenmeisterei“) erwähnt.

Postolka und Toscano (1893) geben eine kurze Charakterisierung des Aussehens und der Textur von Büffelfleisch und -fett, mit dem Hinweis, dass Büffelfleisch dem Rindfleisch qualitativ nachstehe. Postolka (1903) stufte Büffelfleisch generell als „minderwertig“ ein, gab aber an, dass die nach Wien eingeführten Quantitäten bedeutend waren. Von Postolka (1922) wurden die Arteigentümlichkeiten von Büffelfleisch und -fett dann genauer beschrieben. Die Akzeptanz von Büffelfleisch durch die Bevölkerung war verhalten.

Kurzfristige Maßnahmen

Eine temporäre Maßnahme war die Zulassung von überseeischem Fleisch auf dem österreichischen Markt. Der Gemeinderat sah dies als einziges Mittel, um die Fleischnot zu bekämpfen und beschloss am 30. September 1910, 20.000–25.000 kg argentinisches Fleisch über Triest einführen zu lassen. Das Fleisch war jedoch nur für Wien bestimmt und durfte nur an die Erste Wiener Großschlächterei abgegeben werden, keinesfalls an Zwischenhändler. Die erste Ladung gelangte am 19. Oktober 1910 ein (Anonym 1911). Im Jänner 1911 kam ein weiteres Schiff mit 672.724 kg argentinischem Fleisch in Triest an, zwei Drittel waren der Stadt Wien vorbehalten. Das gefrorene Fleisch wurde per Zug nach Wien transportiert und dort kontrolliert. Der Verkauf geschah sowohl über die Erste Wiener Großschlächterei-Aktiengesellschaft als auch über die Fleischhauervereinigung (Anonym 1912). Einfuhren von frischem oder eingesalzenem/verarbeitetem Schweinefleisch aus den USA werden ab 1880 in Erlässen und Verordnungen des k.k. Ministeriums des Inneren behandelt (Postolka 1903), wobei hier auf die Gefahr der Einschleppung der Trichinellose und



Abb. 7: Blick in den Untersuchungsraum der Freibank, datiert 1938 (Quelle: Archiv Dr. K. Tschermak, Nr. 307) / Inspection room in the sales center for second-grade meat, dated 1938 (Source: Archives Dr K. Tschermak, No. 307)



Abb. 8: Blick in den Verkaufsraum der Freibank, datiert 1938 (Quelle: Archiv Dr. K. Tschermak, Nr. 307) / Counter for second-grade meat, dated 1938 (Source: Archives Dr K. Tschermak, No. 307)

die Notwendigkeit der im Herkunftsland durchgeführten und bestätigten Schlachtier- und Fleischuntersuchung Bezug genommen wird. Letzteres war auch bei Einfuhren von Fleisch aus Australien zu beachten, das ab 1894 offensichtlich in guter Qualität in Österreich einlangte, wobei Australien auf Grund einer Dürreperiode ab 1897 die Fleischausfuhr einstellte (Postolka 1903).

■ Diskussion

Das Schlacht- und Viehhofwesen und die Ernährungssicherung

Die Zurverfügungstellung von Fleisch in den wachsenden Großstädten war von einem erweiterten Versorgungsumland, technischem Fortschritt im Transportwesen und einem Ausbau der Verarbeitungs-, Vertriebs- und Kontrollinfrastruktur abhängig (Baics & Thelle 2018). In Europa war Paris Vorreiter bei der Versorgung der Städte mit Fleisch. Dort wurde bereits ab 1807 mit der Errichtung öffentlicher Schlachthäuser im städtischen Raum begonnen (Boxall Grantham 1849). Der Transport und die Lagerung von Frischfleisch stellten weitere Hürden in der Versorgungskette dar.

Kühlwaggons im Eisenbahn-Güterverkehr, aber auch Kühlschiffe trugen wesentlich zur Globalisierung des Fleischverkaufs bei. Der Versuch eines Langstreckentransports von Europa nach Südamerika und zurück im Jahr 1877 verlief erfolgreich (Schwarz 1911) und in der Folge bezog England Rindfleisch aus Argentinien und Hammelfleisch aus Australien. Aus Dänemark wurde Fleisch ab den 1880er Jahren als stark wachsende Exportware an die britischen Märkte geliefert. Der Schlachthof in Kopenhagen war mit seiner Lage am Hafen besonders geeignet, in großen Mengen zu exportieren. Die Reform der Fleischversorgung erreichte auch Russland, dort wurde der erste öffentliche Schlachthof 1888 eröffnet. Auch hier waren Hygienestandards und epidemiologische Gründe die Hauptargumente für die Zentralisierung der Schlachtungen (Baics & Thelle 2018). Eine Zentralisierung der Fleischproduktion fand auch in den US-amerikanischen Städten statt. So wurde in Cincinnati 1818 die erste Fleischverarbeitungsanlage erbaut, welche sehr rasch wuchs und der Stadt den Namen „Porkopolis“ verlieh. An ihrem Höhepunkt wurden jährlich bis zu 500.000 Schweine verarbeitet (Blanchette 2018). In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts lief Chicago jedoch Cincinnati den Rang ab. Dort wurde 1865 der „Union Stock Yard“ eröffnet, der bis 1870 zwei Millionen Tiere pro Jahr verarbeitete. Bis in die 1890er stieg diese Zahl auf bis zu neun Millionen (WTTW oJ).

Die Einfuhr von Fleisch aus Übersee erfolgte offensichtlich auch in Wien, allerdings zeitlich und mengenmäßig beschränkt, wobei auf die Wahrung bestimmter sanitätspolizeilicher Standards (amtliche Schlachtier- und

Fleischuntersuchung) in den Herkunftsländern Wert gelegt wurde (Postolka 1903).

Während bereits die mittelalterlichen und neuzeitlichen Marktordnungen eine Garantie der Versorgung mit leistbarem (Rind-) Fleisch über Preisfestsetzungen am Markt anstrebten, und die durchschnittliche Fleischausbeute über Probeschlachtungen ermittelten, setzte die städtische Planung im 19. Jahrhundert auch auf vorgelagerte Produktionsstufen. Die Einzelverkaufspreise unterlagen zwar immer noch einer Beobachtung, aber die Versorgungssicherheit wurde über zentrale Viehhandelsplätze und -schlachtstätten gewährleistet. Damit war eine effizientere Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung, die kontrollierte Einhaltung der sanitären Standards bei der Schlachtung und die geordnete Entsorgung oder Verwertung nicht als Lebensmittel verwendbarer Tiere oder Körperteile möglich. Was aus sanitärer Sicht einen Fortschritt darstellte, wird von Soziologen kritisch hinterfragt (z.B. Kassung 2021). Dabei ist zu beachten, dass das Konzept des öffentlichen Schlachthofes zumindest ursprünglich keine wesentliche Einschränkung der Selbstständigkeit der Fleischer bedingte.

Eine Regelung des Vieheinkaufes musste naturgemäß das Kreditwesen einschließen, da das Schlachtier nach dem Kauf zu bezahlen war, sich der Erlös über den Fleischverkauf aber erst einige Tage später einstellte. Die Versuche der Stadt Wien, eine Monopolbildung bei der Kaufvermittlung zu vermeiden, waren letztlich nur bedingt oder befristet erfolgreich. Anders als ein klassischer kommunaler Schlachthof war die Aktien-Großschlächterei keine Infrastruktur-Dienstleistung, sondern für die Fleischer de facto ein Abholgroßmarkt für Fleischteilstücke. Auch in Berlin wurde der einzelne Ladenschlächter von großen Schlachthäusern abgelöst, in denen sogenannte „Engrosschlächter“ die Tiere schlachteten und das Fleisch anschließend den Fleischern verkauften. Nebenprodukte und Innereien (wie Lunge, Leber, Magen, Füße, Schwänze, Kälberköpfe) wurden von „Kramhändlern“ verarbeitet und erst dann an die Fleischer verkauft. Dies war dem System der Großschlächtereie in Wien sehr ähnlich (Lokalgeschichte Berlin oJ). Die Großschlächtereie in Wien erwies sich jedoch als nicht ausreichend effizientes Werkzeug der Ernährungssicherung und wies den Weg zu einem wesentlich reduzierten Berufsbild der Fleischer.

Die im Jahr 1850 in Wien initiierten Maßnahmen betrafen den Rindfleischmarkt. Da in diesem Zeitraum etwa 50 % des in Wien verzehrten Fleisches (Fleisch und Fleischwaren) von Rindern stammen (Sandgruber 2018), ist das verständlich. Schweinefleisch trug um 1850 zu etwa 10 % und Geflügelfleisch zu etwa 5 % der Gesamtfleischversorgung bei. Fleischwaren und Kalbfleisch hatten vergleichsweise eine größere Bedeutung (Sandgruber 2018). Mit der Zunahme des Schweinefleischkonsums ergab sich schon vor 1900 ein Regelungsbedarf, während die Förderung der Produktion von Geflügelfleisch (und Eiern) erst nach 1900 einsetzte

und in Notzeiten zur Stärkung der Selbstversorgung der Haushalte forciert wurde (Lörincz et al. 2025).

Auswirkungen auf den Berufsstand der Fleischer

Änderungen der kommunalen Infrastruktur

Der Beruf des Fleischers wurde mit der Einführung der öffentlichen Schlachthäuser und der zunehmenden Industrialisierung, welche sich auch im Produktionsablauf zeigte, zunehmend zu einer Fließbandarbeit (Nieradzki 2017a).

Dabei ist zu beachten, dass mit der zunehmenden Bedeutung von Schweinen als Fleischlieferanten für die Stadtbevölkerung Anpassungen bei der Schlachttechnik nötig waren. Anders als bei Wiederkäuern ist der Hautabzug beim Schlachtschwein unüblich und das Brühen, Entborsten und Sengen erfordern einen gewissen apparativen Aufwand (Osthoff 1881), der gemeinschaftlich zu nutzende Einrichtungen attraktiv macht, schon alleine die Heißwasserbereitung betreffend.

Die Stadtverwaltung versuchte immer wieder, auf die Fleischpreise und in die handwerklichen Abläufe regulierend einzugreifen (Fleischkasse, Approvisionierungsverein, Aktien-Großschlächtereie). Die Fleischer empfanden dies jedoch eher entmündigend als unterstützend. Aus Sicht jener Fleischer, welche nicht zu Modernisierung und Wandel bereit waren, stellte sich die Optimierung der städtischen Fleischversorgung und der damit einhergehende Wandel des Berufsbildes als Verlust dar (Nieradzki 2017b). Weiters kam es durch die Bündelung aller Schlachtungen in öffentlichen Schlachthäusern und auch durch die Zentralisierung des Fleischverkaufes in Markthallen zu Ausdifferenzierungen und Spezialisierungen des Berufsbildes. Die Kombination aus Schlachthauszwang und der Eröffnung kommerzieller öffentlicher Schlachthäuser führte zu einer immer stärkeren „Trennung von Tierschlachtung und Fleischverarbeitung“ (Nieradzki 2017a).

Differenzierung des Berufsstandes

Die erwähnte Trennung von Tierschlachtung und Fleischverarbeitung zeigt sich auch an der stärkeren Differenzierung in Berufssparten. Ab Anfang der 1880er Jahre entwickelt sich der Begriff Verschleißer. Sogenannte Fleisch-, Fleischselch-, Fleischwaren-VerschleißerInnen waren selbst nicht mehr am Prozess der Schlachtung beteiligt, sondern kauften Fleischstücke von den Schlachtern am Markt und verarbeiteten diese entweder selbst zu Fleischprodukten oder verkauften sie an andere Fleischer weiter (Nieradzki 2017a). Die Dynamik dieser Entwicklungen kann für Wien in „Lehmans-Adressbuch“ gut nachvollzogen werden. In der Verordnung des Handelsministers „betreffend die Bezeichnung der handwerksmäßigen Gewerbe ...“, vom 17. September 1883“ werden Fleischhauer und Fleischselcher als separate Berufsgruppen angeführt (RGBl. Nr. 148/1883, S. 465).

Bedeutung der Fleischimporte

Ein treibender Faktor für die Spezialisierung waren auch die Fleischimporte aus den Kronländern und aus Ungarn, Serbien oder Moldau (Wenzel 1874). Daraus ergab sich eine Abnahme der Rinderschlachtungen in Wien, was wiederum eine Trennung von Schlachtung und Verarbeitung verstärkte. „In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts spezialisierten sich immer mehr Fleischer auf die Fleischverarbeitung oder den Fleischhandel“ (Heiss et al. 1932). Kleine Fleischer bezogen ihr Fleisch von sich immer stärker etablierenden Großschlächtern, welche das Schlachtvieh am angeschlossenen Zentralviehmarkt kauften, im Schlachthof schlachteten und anschließend die Fleischteile verkauften (Nieradzki 2017a).

Weitere Faktoren

In der Literatur kaum explizit angesprochen wird, dass die Zentralisierung des Vieheinkaufs und der Schlachtung während des ersten Weltkriegs Fleischhauereien damals de facto auf Fleischabgabestellen reduzierte (Paulsen et al. 2022). Damit war letztlich erwiesen, dass kleine selbstständig arbeitende Fleischereibetriebe zur Versorgung der Bevölkerung nicht mehr unbedingt nötig waren.

Fazit für die Praxis:

Die in Europa ab etwa 1800 zu beobachtenden Änderungen der Struktur der Fleischproduktion im Sinn der Ernährungssicherung mündeten in die Errichtung gemeinschaftlich zu verwendender öffentlicher Schlachthöfe und führten zu Änderungen im Schlachtviehankauf. Dies hatte positive Auswirkungen auf die Effizienz der Schlachtvieh- und Fleischuntersuchung und der Entsorgung tierischer Abfälle. Eine arbeitsteilige Organisation der Schlachtung setzte sich in Wien spät durch. Es ergab sich eine zunehmende Einengung des Tätigkeitsbereichs der Fleischhauer auf Fleischverkauf und -verarbeitung, mit wesentlichen Auswirkungen auf das Selbstverständnis der Berufsgruppe.

Interessenkonflikt

Die AutorInnen erklären, dass kein Interessenkonflikt besteht.

Literatur

- Anonym. Codex Alimentarius Austriacus, 2. Band. Wien: Verlag der k.k. Hof- und Staatsdruckerei; 1912.
- Anonym. Die Wiener Sterilisieranstalt. Wien: Wiener Graphische Kunstanstalt, Karl Schwidernoch; 1916.
- Baics G, Thelle M. Introduction. Meat and the nineteenth-century city. *Urban History* 2018;45(2):184–192.
- Baranski A. Anleitung zur Vieh- und Fleischbeschau für Stadt- und Bezirksärzte, Thierärzte, Sanitätsbeamte. 3. ed. Wien und Leipzig: Urban & Schwarzenberg; 1887. p. 37.
- Bauer R, Himpele K. Auf dem Weg zurück zur Zwei-Millionen-Stadt – die Entwicklung der Wiener Bevölkerung. Teil 1: Eine Metropole entsteht (1850–1910). 2019 [cited 2025 Jun 14]. Available from: <https://wien1x1.at/bev-entwicklung-1/>
- Beer C, Gnan E, Valderrama MT. Die wechselvolle Geschichte der Inflation in Österreich. *Monetary Policy & The Economy*. 2016;Q3–Q4:6–35.
- Blanchette A. Porkopolis: American Animality, Standardized Life, and the Factory. Durham: Duke University Press; 2018.
- Boxall Grantham R. Description of the abattoirs of Paris. London: W. Clowes & Sons; 1849.
- Czeike F. Glacis. *Historisches Lexikon Wien in 6 Bänden*. Wien: Kremayr & Scheriau / Orac; 2004a. Bd. 2, p. 547–548.
- Czeike F. Ringmauer. *Historisches Lexikon Wien in 6 Bänden*. Wien: Kremayr & Scheriau / Orac; 2004b. Bd. 4, p. 677.
- Czeike F. Linienamt. *Historisches Lexikon Wien in 6 Bänden*. Wien: Kremayr & Scheriau / Orac; 2004c. Bd. 4, p. 68–70.
- Czeike F. Schlachthäuser. *Historisches Lexikon Wien in 6 Bänden*. Wien: Kremayr & Scheriau / Orac; 2004d. Bd. 9, p. 91–92.
- Czeike F. Ochsenmarkt. *Historisches Lexikon Wien in 6 Bänden*. Wien: Kremayr & Scheriau / Orac; 2004e. Bd. 4, p. 439–440.
- Czeike F. Zentralviehmarkt. *Historisches Lexikon Wien in 6 Bänden*. Wien: Kremayr & Scheriau / Orac; 2004f. Bd. 5, p. 699–700.
- Czeike F. Großmarkthalle. *Historisches Lexikon Wien in 6 Bänden*. Wien: Kremayr & Scheriau / Orac; 2004g. Bd. 2, p. 615.
- Gsandtner H, Weissengruber G. Pferdefleisch als Nahrungsmittel; Hintergründe und Entwicklung in Wien von 1854 bis 1997. *Wien Tierarztl Monat - Vet Med Austria*. 2020;107:265–280.
- Heiss H, Kammel O, Heiss R, Heiss Fr. Bau, Einrichtung und Betrieb öffentlicher Schlacht- und Viehhöfe. *Handbuch der Schlachthofwissenschaft und Schlachthofpraxis*. 5. ed. Berlin: J. Springer; 1932.
- Kainz K. Die Fleischversorgung großer Städte, insbesondere der Stadt Wien. In Johann Heindl, editor. *Monatsschrift für Christliche Sozial-Reform, Gesellschafts-Wissenschaft, volkswirtschaftliche und verwandte Fragen*. Wien: Johann Heindl; 1889. p. 97–104, 120–136, 188–202.
- Kassung C. Fleisch. Die Geschichte einer Industrialisierung. Leiden [etc.]: Verlag Ferdinand Schöningh; Brill Schöningh; 2021.
- Klopčič G, Michl-Atzmüller C. Festschrift 120 Jahre Simmering und Kaiserebersdorf bei Wien. Zur Erinnerung an die Eingemeindung der beiden ehemaligen NÖ-Gemeinden in die Reichshaupt- und Residenzstadt. Wien: Kulturverein Simmering; 2012.
- Lörincz V, Paulsen P, Forstenpointner G. Zur Fleischversorgung der Stadt Wien 1850–1950, unter besonderer Berücksichtigung der Versorgung mit Geflügelfleisch. *Wien Tierarztl Monat – Vet Med Austria*. 2025;112:Doc12. DOI:10.5680/wtm000052
- Martsch M. Fleisch essen in der Krise: Die Wiener Fleischversorgung während der Gründerkrise. *OeZG*. 2019;30(2):100–125. DOI:10.25365/oezg-2019-30-2-5
- Nagele C. Der Fleischkonsum in Wien 1830–1930 errechnet anhand der Daten der Verzehrsteuer unter Berücksichtigung der Wiener Fleischmärkte [Diplomarbeit]. Wien: Universität Wien; 2013.
- Nieradzic L. Dämon der Modernen Zeit. Der Konflikt um die Wiener Großschlächtereier im 19. Jahrhundert. In: Schmidt-Lauber B, Löffler K, Rogojanu A, Wietschorke J, editors. *Wiener Urbanitäten. Kulturwissenschaftliche Ansichten einer Stadt*. Wien: Böhlau Verlag (Ethnographie des Alltags, Band 1); 2013. p. 94–108.
- Nieradzic L. Der Wiener Schlachthof St. Marx. Transformation einer Arbeitswelt zwischen 1851 und 1914. Wien Köln Weimar: Böhlau Verlag; 2017a.
- Nieradzic L. Zum Wandel und Mythos des Wiener Fleischerhandwerkes im 19. Jahrhundert. *WISO - Wirtschafts- und sozialpolitische Zeitschrift*. 2017b;40(3):15–29.
- Osthoff G. Die Schlachthöfe und Viehmärkte der Neuzeit. Leipzig: Verlag von Karl Scholtze; 1881.
- 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
- Popelka F. Die Bewegung der Fleischpreise in Österreich im 16. Jahrhundert. Ein Beitrag zur Entwertung der Edelmetalle in dieser Zeit. *Zeitschrift des Historischen Vereines für Steiermark*. 1935;29:124–145. Available from: https://www.historischerverein-stmk.at/wp-content/uploads/Z_Jg29_Fritz-POPELKA-Die-Bewegung-der-Fleischpreise-in-Österreich-im-16.-Jahrhundert.pdf
- Postolka A. *Lehrbuch der allgemeinen Fleischhygiene. nebst einer Sammlung der einschlägigen Normalien für Beamte der politischen Behörden, der Gemeinden und für Richter*. Wien, Leipzig: Wilhelm Braumüller; 1903.
- Postolka A. *Kurzgefasstes Lehrbuch der Fleischhygiene*. Wien, Leipzig: Wilhelm Braumüller, Universitäts-Verlagsbuchhandlung; 1922.
- Postolka A, Toscano A. Die animalischen Nahrungs- und Genussmittel des Menschen. Mit Berücksichtigung der Österreichischen und deutschen Gesetzgebung. Wien: Verlag von Moritz Perles; 1893. p. 308–309.
- Prausnitz W. *Grundzüge der Hygiene. Für Studierende an Universitäten und technischen Hochschulen, Aerzte, Architekten, Ingenieure und Verwaltungsbeamte*. 2. ed. München, Leipzig: Verlag von J. F. Lehmann; 1985.
- Sandgruber R. Für wen war die Wiener Küche? Österreichisches Gesellschafts- und Wirtschaftsmuseum: Die Wiener Küche; 16.10.2018; Wien, Österreich.
- Schwarz A. Die künstliche Kälte und ihre Verwendung. Wien: Verlag des „Oesterreichischen Vereins für Kälte-Industrie“; 1911. p. 19, 21–22.
- Schwarz K. 50 Jahre Wiener Vieh- und Fleischmarktkassa. Wien: Stockinger & Morsack; 1934.
- Stadt Wien. Allgemeiner Dienst=Unterricht (oder Instruction) für die vereinigte Marktpolizei=Aufsichtsanstalt der Stadt Wien. Wien: Selbstverlag des Magistrats; 1896a. p. 9–18, 28.
- Teuteberg HJ, Wiegelmann G. *Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts*. Münster: Lit-Verlag; 2005.

Wenzel F. Die Einrichtungen der Viehmärkte und Schlachthäuser in den Hauptstädten Europa's: nach einer commissionellen Bereisung. Wien: Druck und Verlag von L. E. Zamarski; 1874.

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, Ponta-Zitterer B. Die Fleischversorgung der Stadt Klagenfurt: von den Fleischbänken zum kommunalen Schlachthof. *Carinthia I – Zeitschrift für geschichtliche Landeskunde von Kärnten*. Klagenfurt am Wörthersee: Verlag des Geschichtsvereins für Kärnten; 2022. p. 421–446.

Zitterer I, Paulsen P. Zur Geschichte der kommunalen Schlachthöfe in Kärnten. *Carinthia I – Zeitschrift für geschichtliche Landeskunde von Kärnten*. Klagenfurt am Wörthersee: Verlag des Geschichtsvereins für Kärnten; 2023. p. 363–388.

Internetressourcen

Anonym. Die Fleischversorgung Berlins. (Ersterscheinung in Die Woche 18.10.1902) [cited 2025 Jun 15]. Available from: <https://lokalgeschichte.de/die-fleischversorgung-berlins>

Anonym. Wikipedia - Geschichte von Paris. 2025a [cited 2025 Jun 15]. Available from: https://de.wikipedia.org/wiki/Geschichte_von_Paris#Einwohnerentwicklung

Anonym. Wikipedia - Einwohnerentwicklung von Berlin. 2025b [cited 2025 Jun 15]. Available from: https://de.wikipedia.org/wiki/Einwohnerentwicklung_von_Berlin#1709%E2%80%931822

Weigl A. Demographischer Wandel und Modernisierung in Wien, 1700 bis 1999. ZA8159 Datenfile Version 1.0.0. 2003 [cited 2025 Jun 15]. Köln: GESIS Datenarchiv. Available from: <https://doi.org/10.4232/1.8159>.

Wien Geschichte Wiki. Zuwanderung und Nationalität 1880-2001. 2023 [cited 2025 Jun 15]. Available from: https://www.geschichtewiki.wien.gv.at/Zuwanderung_und_Nationalität_1880-2001

Window to the World - WTTW. The Union Stockyards. [cited 2025 Jun 15]. Available from: <https://www.wttw.com/a/chicago-stories-union-stockyards>

Rechtsnormen (sofern nicht anders angegeben, der Rechtsdatenbank ALEX der Österr. Nationalbibliothek entnommen)

Fleischsatzung 1600. Vermerckht die Ordnung vnnd Fleischsatzung, wie nun furohin ain vnnd die andere sorten Fleisch, sambt dem Centen Inßlet, allhie in der Statt Wienn vnnd [...]: Geben zu Wienn den Vieruntzwaintzigisten tag Martii, des Sechtzehnhundertisten Jars / Commißio Domini Electi Imperatoris in consilio. [S.I. Wien], 3/24/1600 (E-384807). Available from: <https://resolver.obvsg.at/urn:nbn:at:AT-WBR-1608608>

Verordnung Nr. 74/1829. Sr. k.k. Majestät Franz des Ersten politische Gesetze und Verordnungen. 1831. 57. Band, Teil 4, § 6, S. 365. Wien: k.k. Hof- und Staats-Druckerey.

RGBl. Nr. 248/1850. Verordnung des Handelsministeriums vom 25. Juni 1850.

RGBl. Nr. 375/1850. Erlass des Handelsministeriums vom 30. September 1850, wodurch im Einvernehmen mit dem Ministerium

des Inneren vom 1. November 1850 angefangen, in Niederösterreich und dem flachen Lande die Rindfleischsatzung provisorisch aufgehoben, und Maßregeln gegen den Mißbrauch des Mangels an Concurrenz von Seite der Fleischhauer zur Steigerung des Fleischpreises angeordnet werden.

RGBl. Nr. 48/1859. Verordnung des Ministeriums des Inneren, betreffend die Errichtung einer Fleischcasse für die reichsunmittelbare Stadt Triest.

RGBl. Nr. 145/1883. Verordnung der Minister des Inneren, des Handels und des Ackerbaues vom 3. September 1883, betreffend die Marktordnung für den Wiener Centralviehmarkt in St. Marx.

RGBl. Nr. 148/1883. Verordnung des Handelsministers im Einvernehmen mit dem Ministerium des Inneren vom 17. September 1883, betreffend die Bezeichnung der handwerksmäßigen Gewerbe.

RGBl. Nr. 58/1884. Verordnung der Minister des Innern, des Handels und des Ackerbaues, womit das letzte Alinea des §. 22 der mit der Ministerialverordnung vom 3. September 1883 (R. G. Bl. Nr. 145) erlassenen Marktordnung für den Wiener Centralviehmarkt in St. Marx abgeändert wird.

RGBl. Nr. 166/1902. Verordnung der Minister des Innern, des Handels und des Ackerbaues, betreffend die Marktordnung für den Wiener Centralviehmarkt in St. Marx.

BGBI. I Nr. 191/1999. Bundesgesetz zur Bereinigung der vor 1946 kundgemachten einfachen Bundesgesetze und Verordnungen (Erstes Bundesrechtsbereinigungsgesetz – 1. BRBG).

Zeitungen (Digitalisate der Österr. Nationalbibliothek)

Anonym. Neue Concessionen. *Die Presse*. Abendblatt. 9.8.1872. 1872;25 (217): p. 4.

Anonym. Firma-Protokollirungen. *Amtsblatt zur Wiener Zeitung und Anzeiger für Handel und Gewerbe*, 26.1.1873. 1873a;(21); p. 123.

Anonym. Der Wiener Approvisionirungs-Verein. In *Oesterreichisch-ungarisches Volksblatt für Stadt und Land*. 24.2.1873. 1873b.

Anonym. Die neuen Qualifikations-Tabellen der Ochsen. *Neues Wiener Tagblatt*. 23.3.1873. 1873c;7(53): p. 1–2.

Anonym. Wiener Kommunal-Angelegenheiten. Zur Fleischtheuerung. *Morgen-Post*. 4.6.1876. 1876;26 (153).

Anonym. Zur Frage der Wiener Fleischapprovisionnement. *Wiener Landwirtschaftliche Zeitung*. 18.6.1904. 1904;54(49); p. 449–450.

Die Aktien-Großschlächtereier. Zur gestrigen Gemeinderathssitzung. In *Wiener Allgemeine Zeitung*. 6 Uhr-Blatt. 26.1.1905. 1905a: (8057); p. 2–3.

Anonym. Der Schnitt ins Fleisch. In *Wiener Allgemeine Zeitung*. 6 Uhr-Blatt. 26.8.1905. 1905b; (8230), p. 1.

Bruck KL von. Vortrag ... über die Regelung der Fleischausschrotung in Wien und die Gründung einer Fleischcasse, dd. 14. Juni 1850. *Wiener Zeitung* 28.6.1850. 1850; Nr. 153, p. 1965–1966.

Anonym. Fleischkontrolle vor fünfhundert Jahren. In *Arbeiter-Zeitung* 18.9.1948. 1948; (219) 918: p. 5.

Jahrbücher und Verwaltungsberichte der Stadt Wien sowie Adressverzeichnisse (Digitalisate der Wienbibliothek <https://digital.wienbibliothek.at/>)

- Anonym. Administrations-Bericht des Wiener Bürgermeisters. Wien: Edle v. Ghelen'sche Erben; 1853. p. 25.
- Anonym. Administrations-Bericht des Bürgermeisters der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien Dr. Andreas Zelinka für die Jahre 1861 und 1862. Wien: Carl Gerold's Sohn; 1863. p. 69–70.
- Anonym. Administrations-Bericht des Bürgermeisters der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien Dr. Andreas Zelinka für das Jahr 1863. Wien: Selbstverlag des Wiener Gemeinderathes; 1864. p. 93.
- Anonym. Administrations-Bericht des Bürgermeisters der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien Dr. Andreas Zelinka für das Jahr 1864. Wien: Selbstverlag des Wiener Gemeinderathes; 1865. p. 147.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien in den Jahren 1867–1870. Wien: Selbstverlag des Gemeinderathes der Stadt Wien; 1871. p. 489.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien in den Jahren 1877 bis 1879. Wien: Selbstverlag des Gemeinderathes der Stadt Wien; 1881. p. 594, 616, 621.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien in den Jahren 1880 bis 1882. Wien: Selbstverlag des Gemeinderathes der Stadt Wien; 1883. p. 736, 738–739.
- Anonym. Verwaltungsbericht der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien für das Jahr 1883. Wien: Verlag des Gemeinderathes der Stadt Wien; 1884. p. 133.
- Anonym. Verwaltungsbericht der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien für das Jahr 1884. Wien: Verlag des Gemeinderathes der Stadt Wien; 1885. p. 147–151.
- Anonym. Verwaltungsbericht der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien für das Jahr 1885. Wien: Verlag des Gemeinderathes der Stadt Wien; 1886. p. 206.
- Anonym. Verwaltungsbericht der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien für das Jahr 1886. Wien: Verlag des Gemeinderathes der Stadt Wien; 1888. p. 202–203.
- Anonym. Verwaltungsbericht der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien für das Jahr 1887. Wien: Verlag des Gemeinderathes der Stadt Wien; 1889. p. 76, 252.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien in den Jahren 1889–1893. Wien: Braumüller; 1895. p. 406–407.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien in den Jahren 1894–1896. Wien: Braumüller; 1898. p. 367.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien im Jahre 1900. Wien: Braumüller; 1903. p. 284–285.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien im Jahre 1905. Wien: Gerlach und Wiedling; 1909. p. 259–265.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien im Jahre 1906. Wien: Gerlach und Wiedling; 1908. p. 246.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien im Jahre 1909. Wien: Gerlach und Wiedling; 1910. p. 232.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien im Jahre 1910. Wien: Gerlach und Wiedling; 1911. p. 262, 267.
- Anonym. Die Gemeindeverwaltung der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien im Jahre 1911. Wien: Gerlach und Wiedling; 1912. p. 255.
- Anonym. Die Gemeinde-Verwaltung der Stadt Wien vom 1. Jänner 1914 bis 30. Juni 1919. Wien: Magistrat der Stadt Wien; 1923. p. 444.
- Stadt Wien. Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1894. Wien: Verlag des Wiener Magistrates; 1896b. p. 428.
- Stadt Wien. Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1895. Wien: Verlag des Wiener Magistrates; 1897. p. 444.
- Stadt Wien. Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1898. Wien: Verlag des Wiener Magistrates; 1900.
- Stadt Wien. Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1916. Wien: Verlag des Wiener Magistrates; 1908. p. 562.
- Stadt Wien. Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1910. Wien: Verlag des Wiener Magistrates; 1912. p. 582.
- Wiener Adreßbuch. Lehmanns Wohnungsanzeiger 1927. Wien: Österreichische Anzeigen-Gesellschaft A.-G.; 1927. Teil II, p. 177.

Please cite as:

Wanzenböck V, Paulsen P, Gsandtner H, Lörincz V, Forstenpointner G. Einrichtungen und Maßnahmen zur Gewährleistung der Fleischversorgung der Stadt Wien in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts: Fleischkasse, Approvisionierungsverein und die Erste Wiener Großschlächtereier-Aktiengesellschaft. *Wien Tierärztl Monat – Vet Med Austria*. 2026;113:Doc3. DOI:10.5680/wtm000058

Copyright ©2026 Wanzenböck 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/>