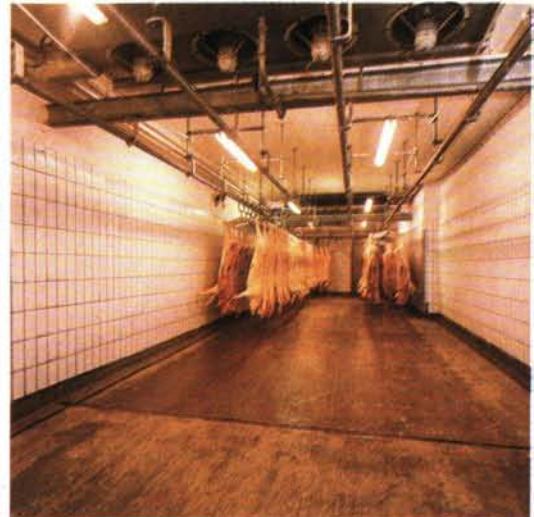


Ein Jubilar mit Zukunftschancen: Der hauptstädtische Schlachthof



Nur selten steht er im Rampenlicht; Schlagzeilen macht er kaum: der städtische Schlachthof. Dabei kommt diesem kommunalen Betrieb eine vitale Bedeutung zu: heute und morgen genauso wie vor Jahrzehnten, in den Gründungsjahren. Die Anlagen in Hollerich mögen sich – von außen gesehen – bescheiden ausnehmen. Passanten gehen oder fahren meist achtlos an ihnen vorbei, verschwenden keinen Gedanken an die Arbeit, die dort geleistet wird.

Ein wenig mehr Aufmerksamkeit verdient dieser Schlachthof dennoch: nicht nur weil er vor wenigen Wochen seinen 50. Geburtstag feiern konnte. Am 30. Dezember 1929 waren nämlich die heute noch bestehenden Anlagen in Hollerich in Betrieb genommen worden. Die Geschichte des städtischen Schlachthofwesens greift aber in Wirklichkeit viel weiter in die Vergangenheit zurück. Sie ist nicht zuletzt auch ein Indiz dafür, daß im innerstädtischen Bereich schon vor langer Zeit Bemühungen zur Verbesserung der allgemeinen hygienischen Verhältnisse unternommen wurden.

Ein Blick zurück

Seit 1876, also seit 104 Jahren, verfügt nämlich die Stadt Luxemburg über einen eigenen, öffentlichen Schlachthof. Neun Jahre vorher hatte sich der Stadtrat für den

Bau entschlossen. Damals standen 2 Standorte zur Wahl: einmal der Raum des Glacis, zweitens ein Grundstück in Pfaffenthal in unmittelbarer Nähe des Eisenbahnviadukts (heute befindet sich dort die Jugendherberge, rue du Fort Olisy). Die Wahl fiel letzten Endes auf dieses zweite Grundstück. Ab 1874 wurden die neuen Anlagen errichtet mit einem Kostenaufwand von 226 818 Franken. Zwei Jahre später konnten sie in Betrieb genommen werden.

Das war ein erheblicher Fortschritt. Denn bis dahin war das Schlachten der Tiere ausschließlich in den Privatschlächtereien der Metzger vorgenommen worden, die sich meistens in niedrigen dunklen

Kellerräumen befanden: Das bedeutete Unannehmlichkeiten für den Metzger, schwerwiegende Nachteile für die Anlieger, zugleich aber auch eine ständige Gefahr für die öffentliche Gesundheit. Ab 1876 war damit Schluß.

Allerdings zeigte sich nach einiger Zeit, daß die Pfaffenthaler Anlagen den wachsenden Anforderungen nicht mehr entsprachen. Höhere Einwohnerzahlen und bessere soziale Verhältnisse führten zu einer verstärkten Nachfrage nach Fleisch und Fleischwaren. Zudem waren die Anlagen inzwischen veraltet.

Das bewies vor allem ein Seitenblick auf den neuen Schlachthof, der 1902 auf dem Gebiet der damaligen Gemeinde Hollerich



eröffnet worden war. Außer anderen technischen Errungenschaften verfügte er insbesondere über die erste Kühlanlage des Landes.

Nach dem ersten Weltkrieg stieg die Einwohnerzahl der Hauptstadt sprunghaft an und bald wurde klar erkennbar, daß beide Anlagen- in Pfaffenthal wie auch in Hollerich – überfordert waren. Der Bau eines neuen Schlachthofes drängte sich auf. Nach der Eingemeindung von Hollerich, im Jahre 1920 fiel die Entscheidung. Eine Schlachthofkommission befürwortete damals einmütig den Bau eines einzigen, zentralen Schlachthofes mit Kühlanlagen und Fettviehmarkt. Als Standort wurde Hollerich ausgewählt, wo ein vier Hektar großes, an den alten Schlachthof grenzendes Areal zur Verfügung stand und ausreichend Raum für die geplanten Anlagen bot.

Am 30. Dezember 1929 nahm der neue Schlachthof den Betrieb auf. Er wurde am 20. Juni 1930 von Bürgermeister Gaston Diderich offiziell seiner Bestimmung übergeben.

Modernisierung großgeschrieben

Seitdem sind die Hollericher Anlagen in Betrieb. Sie haben allerdings bis heute eine grundlegende Metamorphose erfahren. Das ständig wachsende Schlachtvolumen, die

Einführung rationellerer und hygienischerer Schlachtmethoden, die tiefgreifenden Umstellungen in der Fleischvermarktung auf nationaler und internationaler Ebene, sowie letzten Endes die EWG-Vorschriften über die Ausstattung der im innergemeinschaftlichen Handelsverkehr zugelassenen Schlachthöfe erforderten eine konsequente Anpassung der Anlagen an die neuen Bedürfnisse und Auflagen. Umfangreiche Modernisierungsarbeiten wurden im Laufe der letzten 25 Jahre durchgeführt.

Zunächst wurden in den fünfziger Jahren die Schweinestallungen vergrößert und die Schweinehalle modernisiert. Damals wurde ebenfalls eine leistungsfähigere neue Heißwasseranlage eingerichtet. Zehn Jahre später wurde ein Fleischmarkt mit Verkaufsständen, eigenen Kühlräumen und einem Tiefkühlraum installiert; zugleich wurden Einrichtungen für eine optimale tierärztliche Kontrolle der wachsenden Fleischimporte geschaffen. Zu den wichtigsten und kostspieligsten Investitionen gehört der 1968 vorgenommene Umbau der gesamten Kühlanlagen und die Einführung des modernen Schnellkühlverfahrens: zwei Schnellkühltunnels für je 100 Großtiere, drei Tunnels für insgesamt 600 Schweine, sowie mehrere Lager- und Tiefkühlräume wurden eingerichtet. Allein letztgenannte Umbauten erforderten einen Aufwand von 26,5 Millionen.

In den siebziger Jahren folgte die Modernisierung der Rinderhalle mit dem Einbau eines automatischen Schlachtbandes – die bislang modernste Anlage des Landes. Ferner, neben einigen kleineren Investitionen, wurde eine Rinderbetäubungsfall mit Treibgängen und Warteboxen errichtet.

Weit über 50 Millionen Franken wurden seit 1950 im Schlachthof investiert.

Aber damit nicht genug: die Schlachthofdirektion plant einen weiteren Ausbau. Vorgesehen ist die unumgängliche Reorganisation des Fleischmarktes, die in diesem und im kommenden Jahr durchgeführt werden soll.

Eine neue Verkaufshalle

Dieses Projekt dürfte eine der wichtigsten Ausbaustufen sein: die Investitionskosten für dieses Vorhaben werden nämlich auf 70 Millionen Franken veranschlagt. Die hohen Ausgaben sind bedingt durch die Natur des Projektes. Vorgesehen ist der Bau einer neuen 1800 Quadratmeter großen Verkaufshalle mit ebenerdigen Parkplätzen am Rande der Escher Autobahn, d.h. am Standort des derzeitigen Ausweichparkings.

Die neue Verkaufshalle wird den letzten Erkenntnissen moderner Technik und Hygiene Rechnung tragen. Vorgesehen ist die Einrichtung von 3 oder 4 Verkaufsständen („cheville“) und

Der hauptstädtische Schlachthof

verschiedenen Ständen für den Fleischzwischenhandel. Jeder der Verkaufsstände verfügt über einen individuellen Kühlraum, einen klimatisierten Verschneideraum, einen besonderen Verkaufsraum, sowie über Büro- und Sozialräume. Großes Gewicht wird bei der Planung auf EWG Hygiene-Normen gelegt. Der Fleischmarkt wird von den übrigen Schlachthofanlagen wie Viehmarkt und Schlachthallen streng getrennt. Innerhalb der Arbeitsräume wird jeglicher Publikumsverkehr unterbunden: Für die Kunden – Privatkonsument, Metzger, Händler oder Kommissionäre – sind besondere Kundengänge vorgesehen. Auf strikte Hygiene wird ebenfalls bei der Fleischlieferung geachtet.

Dieser Neubau ist ohne Zweifel eine zwingende Notwendigkeit. Der Fleischmarkt hat mit der Zeit ungewöhnliche Ausmaße angenommen: Der Umsatz übersteigt zur Zeit 4 000 Tonnen Frischfleisch im Jahr; ein Fünftel davon geht an Privatkundschaft, an Haushalte, die als Großabnehmer die wirtschaftlichen und sanitären Vorteile der Lagerung in Gefriertruhen optimal nutzen wollen.

Zu den Kunden des Fleischmarktes gehören aber vor allem die Metzgermeister, Restaurateure und Großküchen. Es zeigt sich übrigens, daß sich der Trend zum Großeinkauf fertig zugeschnittener Ware beim Fachhandel von Jahr zu Jahr verstärkt: dieser kann sich in der Tat auf diese Weise besser mit besonders begehrten und gefragten Fleischstücken versorgen, im Interesse einer wirtschaftlicheren Betriebsführung. Indem der neue Fleischmarkt zur Diversifizierung des Angebotes beiträgt, ermöglicht er eine optimale Befriedigung der Nachfrage.

Die Aktivitäten auf dem Schlachthof

Es liegt auf der Hand, daß der Arbeitsanfall beeindruckend und zugleich sehr vielseitig ist.

Zur Erleichterung der Versorgung ist nämlich vor nunmehr einem halben Jahrhundert ein wöchentlicher Schlachtviehmarkt eingerichtet worden. Er ist der Treffpunkt, an dem die Viehagenten zwischen den Landwirten und den Metzgern das Schlachtvieh vermitteln. Hier werden ebenfalls die angelieferten Tiere unverzüglich einer tierärztlichen Untersuchung unterzogen. Bei dieser Lebendbeschau fahndet der Tierarzt nach Anzeichen von Seuchenerkrankungen. Er achtet auf den Gesundheitszustand der Tiere, prüft, ob sie durch den Transport erhitzt sind, verordnet gegebenenfalls eine Ruhepause. Diese Lebendbeschau ist

unverkennbar im Interesse sowohl der öffentlichen Gesundheit als auch der Fleischqualität.

Der Viehauftrieb ist übrigens beachtlich: wöchentlich werden nämlich etwa 400 bis 500 Rinder angeliefert, sowie 500 bis 600 Schweine. Von den verkauften Rindern werden zweidrittel in Hollerich geschlachtet, der Rest wird von den Landmetzgereien bzw. von ausländischen Abnehmern übernommen (Die Schweine werden alle in Hollerich geschlachtet.)

Der Schlachtprozeß selbst erfordert einen erheblichen Arbeitsaufwand: im vergangenen Jahr wurden 12 090 Stück Großvieh und 28 300 Schweine geschlachtet, gekühlt und an die Metzger ausgeliefert. Jedes einzelne Schlachttier wird einer genauen, gesetzlich vorgeschriebenen tierärztlichen Untersuchung unterzogen. Ergeben sich anomale oder krankhafte Befunde, wird zusätzlich eine bakteriologische Nachuntersuchung vorgenommen.

Ein Wort noch der Erläuterung im Zusammenhang mit dem rituellen Schlachten, dem sogenannten Schächten: dieses Verfahren ist in unserem Lande gesetzlich streng geregelt. Der hauptstädtische Schlachthof in Hollerich ist der einzige Schlachthof des Landes, der die Genehmigung besitzt, rituelles Schlachten vorzunehmen. Allerdings wurde das Schächten vor mehr als einem halben Jahr eingestellt.

Zu den Aufgaben des Schlachthofes gehört darüberhinaus die tierärztliche Kontrolle der Fleischimporte. Sie erstreckt sich nicht nur auf lebende Tiere und Frisch- bzw. Gefrierfleisch, sondern auch auf Geflügel und Fleischprodukte in Dosen. Besonders Kälberimporte werden einer genauen Kontrolle unterzogen. Bei Geflügel und Dosen sind aus verständlichen Gründen nur Stichproben möglich. Insgesamt zeigt sich aber nach Auskunft der Verantwortlichen, daß die Untersuchungen, die an Ort und Stelle oder aber vom staatlichen Hygieneinstitut und dem tierärztlichen Laboratorium durchgeführt werden, nur in wenigen Fällen Anlaß zu Beanstandungen geben.

Das Schlachthofpersonal

Ein Betrieb, der die Größenordnung des Hollericher Schlachthofes erreicht, bedarf einer ausgedehnten Infrastruktur. Dazu gehören nicht nur ausgefeilte, moderne technische Anlagen, dazu gehört vor allem ein umfangreicher, hochqualifizierter Personalbestand. Diese Voraussetzung ist in Hollerich gegeben. Allein im Dienste der Stadtverwaltung stehen 24 Personen: drei Tierärzte, zwei Verwaltungsbeamte, acht Techniker, zehn Arbeiter und ein

Hausmeister. Sie alle gewährleisten die volle Funktionsfähigkeit der Anlagen.

In den angegliederten Betrieben ist zusätzliches Privatpersonal beschäftigt. Zu ihnen gehören die Lohnschlächter, die Kuttler, die Vieh- und Fleischagenten, die Angestellten des Fleischgroßhandels, die Fleischtransportarbeiter, die Angestellten der Bankagenturen usw. . . Insgesamt bietet der Schlachthof etwa 120 Arbeitsplätze.

Leistungsbilanz positiv

Kommunalen Betrieben wird mitunter nachgesagt, wirtschaftliche Gesichtspunkte seien ihnen unbekannt. Für den hauptstädtischen Schlachthof trifft dies mit Sicherheit nicht zu. In den letzten dreißig Jahren (1949-1979) hatte die Verwaltung Ausgaben in Höhe von 344 Millionen Franken zu verbuchen für ordentliche Ausgaben und Aufwendungen für Investitionen. Anlagenabschreibungen, Verzinsung der Investitionen und Zentralverwaltungsbeiträge sind in diesem Betrage nicht inbegriffen.

Dem gegenüber stehen Gesamteinnahmen in Höhe von 391 Millionen.

Die finanzielle Lage des Schlachthofes ist demnach gesund, auch wenn infolge der stark defizitären nationalen Schweineproduktion und der ständig wachsenden Fleischimporte die Zahl der Schlachtungen in den letzten Jahren etwas abgenommen hat.

Um auch in Zukunft den Herausforderungen der modernen Fleischvermarktung gerecht zu werden und so die Kompetitivität im nationalen und europäischen Rahmen zu erhalten, sind die nun vorgesehenen Investitionen aber unerlässlich.

Denn für die Stadtbevölkerung ist und bleibt der gemeindeeigene Schlachthof unverzichtbar. Er gewährleistet eine optimale Fleischversorgung und bietet nicht zuletzt eine Gesundheitsgarantie im Interesse aller Benutzer und Verbraucher.

Das alles bedeutet gute Zukunftschancen für einen verdienstvollen Jubilar, der sich in der Vergangenheit konsequent den Anforderungen seiner Zeit angepaßt hat und der auch künftig offen bleibt für jeden vernünftigen Fortschritt.

