

Der Wiener Kontumazmarkt und Seuchenhof.

Neue Schaffungen der Stadtverwaltung.

Demnächst wird, wie wir erfahren, der Bau des Wiener Kontumazmarktes und Seuchenhofes in Angriff genommen werden. Die neue Anlage wird auf einem der Gemeinde Wien gehörigen Grundstück von rund 79.000 Quadratmeter Fläche im 11. Bezirk an der zum Viehmarkt führenden Schlepfbahn östlich des Landstraber Gürtels errichtet; sie ist für die Fleischversorgung Wiens von größter Wichtigkeit.

Die schon vor Ausbruch des Krieges in Wien herrschende Fleischknappheit hat den Wiener Gemeinderat bewogen, im Juli 1914 den vom Wiener Stadtbaudirektor Goldemund ausgearbeiteten Entwurf für die Errichtung des Kontumazmarktes und Seuchenhofes zu genehmigen, doch mußte der Beginn des Baues infolge des Kriegsausbruchs verschoben werden. Die durch die Fertigstellung vieler militärischer Bauten nunmehr sich günstiger gestaltenden Verhältnisse, und nicht zuletzt die Erwartung, daß auf den neuen Kontumazmarkt Schlachtvieh aus feuchenverdächtigen Gegenden, aber auch aus dem Auslande, insbesondere nach dem Friedensschluß, gelangen und dem Verbrauch in Wien zugeführt werden wird, haben die Wiener Gemeindeverwaltung über Anregung des Bürgermeisters Dr. Weiskirchner veranlaßt, den Bau jetzt zu beginnen.

Es besteht die Absicht, das Werk binnen Jahresfrist fertig zu stellen. Vorerst wird abzweigend von der Schlepfbahn eine Geleiseanlage hergestellt, um sämtliche Baustoffe mittelst Bahn zur Baustelle schaffen zu können, und die während des Krieges schon weit vorgeschrittene Anschließung des Bauplatzes fortgesetzt.

Der Kontumazmarkt.

Der westliche Teil der geplanten Anlage ist der Kontumazmarkt, in welchem das feuchenverdächtige Schlachtvieh aus den Eisenbahnwagen über die Ausladerrampe gelangen wird. Für die Unterbringung von 700 Rindern und 2000 Schweinen sind je ein hallenartiger Marktstall vorgesehen, dann ist außerdem noch Platz für die Errichtung von Marktstallungen für weitere 300 Rinder und 800 Schweine vorhanden. Ferner werden für die Einstellung der gefausten Tiere Sammelstallungen angeordnet, an deren Enden Kleiderablagen und Waschgelegenheiten für die Marktbesucher eingebaut sind. Ueber diesen werden sich im ersten Stockwerke Kanzleiräume für die Viehhändler befinden.

Die großen Schlachthofhallen.

Anschließend sind zwei Rinderschlachthallen mit 65 Schlachtständen und eine Schweineschlachthalle, in welcher täglich 600 Schweine geschlachtet werden können, ferner Darmwäschereien und Amtsräume für die Tierärzte und Aufseher geplant. Die Schlachthallen werden unter Anwendung aller neuzeitlichen Errungenschaften eingerichtet werden; die geschlachteten und ausgearbeiteten Tiere werden auf Luftbahngeleisen aus den Schlachthallen in eine zwölf Meter breite, gedeckte Durchfahrts Halle zur Verladung auf die bereitstehenden Wagen oder in die gegenüberliegende Kühlanlage geführt. Vorläufig wird nur die Kühlanlage für die geschlachteten Rinder erbaut, und es sollen auch einstweilen die geschlachteten Schweine dort untergebracht werden; später wird für die letzteren eine eigene Kühlanlage gegenüber der Schweineschlachthalle errichtet werden. Seitlich befindet sich das Kessel- und Maschinenhaus zur Erzeugung der Kälte und des Warmwassers. Der Stalldünger sowie der Magen- und Darminhalt werden mittelst Karren in eigenen, vertieft stehenden Eisenbahnwagen gesammelt, und diese werden mittelst eines elektrisch betriebenen Seilzuges auf die Schlepfbahn gebracht und abgeführt. Für die Uebernahme von Knochen, Blut, Häute und Unschlitt, sowie für die Futter- und Streumittel sind je ein eigenes Gebäude bestimmt. Nächst dem Haupttor in der Döblerhofstraße werden ein einstöckiges Verwaltungsgebäude, eine ebenerdige Gastwirtschaft und ein Torwarthäuschen errichtet.

Der Seuchenhof

welcher vollständig vom Kontumazmarkt abgeschlossen im östlichen Teil der Anlage angeordnet ist, wird nächst der Eisenbahnausladerrampe je einen Stall für 50 Rinder und 150 Schweine, ferner ein Schlachthallengebäude mit zehn Rinderschlachtständen und für die Schlachtung von täglich 150 Schweinen, sowie eine Darmwäscherei, einen Raum für die Fleischausgabe, eine Kaskammer, ein Laboratorium und Amtsräume für die Tierärzte, Diener und Arbeiter, Kleiderablagen, eine Wasch- und Entkeimungsanlage enthalten.

Fünf Millionen Baukosten.

Die Baukosten des Kontumazmarktes und Seuchenhofes, der aus 14 großen Bauten besteht, werden

bei einer verbauten Fläche von rund 19.000 Quadratmetern samt der maschinellen Einrichtung, jedoch ausschließlich des Grundwertes ungefähr 5.000.000 Kronen betragen.

Mit der Errichtung dieser Anlage macht die Wiener Gemeindeverwaltung in der Fleischversorgung der Stadt Wien einen bedeutenden und wichtigen Schritt nach vorwärts. Der Entwurf zeigt, daß unser vielbewährtes Wiener Stadtbauamt bei der Verfassung desselben nicht nur alle neuzeitlichen Errungenschaften und Erfahrungen auf dem Gebiete des Bauwesens, der Gesundheitspflege und der Schlachthauseinrichtung angewendet hat und allen Anforderungen der Zweckmäßigkeit nachgekommen ist, sondern daß es auch mit Erfolg bestrebt war, die Aufgabe, die stattliche Gruppe von vierzehn Gebäuden verschiedenster Größe und Form in der Gesamtanlage und im einzelnen vom Standpunkte des Städtebaues und architektonisch einwandfrei und tadellos zu schaffen, einer günstigen Lösung zuzuführen.