



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

Der Fleischkonsum in Wien 1830 – 1913 errechnet
anhand der Daten der Verzehrssteuer unter
Berücksichtigung der Wiener Fleischmärkte

Verfasserin

Clara Nagele

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 312

Studienrichtung lt. Studienblatt: Geschichte

Betreuer: a.o. Univ. Prof. Dr. Peter Eigner

Danksagung

Mein Dank gilt meinem Diplomarbeitsbetreuer a.o. Univ. Prof. Dr. Peter Eigner, der mich in einem äußerst interessanten Forschungsseminar motiviert hat, dieses Themengebiet weiter zu bearbeiten und mich sowohl während der Ausarbeitung des Konzepts zu dieser Arbeit als auch bei der Verfassung selbiger unterstützt und beraten hat.

Zudem bin ich meiner Familie, die mir eine unbeschwerte Studienzeit ermöglicht hat, zu großem Dank verpflichtet. Insbesondere möchte ich an dieser Stelle Dipl.-Ing. Mag. Friedrich Hauer danken, der viel Mühe aufgewandt hat, meinen Kollegen und mir die Möglichkeit zu geben, in diesem Themengebiet weiter zu forschen.

Inhaltsverzeichnis

I.	Vorbemerkung.....	7
1.	Die Verzehrssteuer	11
1.1.	Novellierungen	12
1.2.	Die Wiener Verzehrssteuer.....	15
1.2.1.	Der Wiener Verzehrssteuer-Rayon.....	15
1.2.2.	Die Besteuerung Wiens	17
1.2.3.	Die Stadterweiterung 1891 und ihre Folgen.....	18
1.3.	Die Besteuerung von Fleisch.....	21
1.3.1.	Die Fleischbesteuerung auf dem offenen Land und in den geschlossenen Städten...	22
1.3.2.	Die Fleischbesteuerung in Wien.....	29
1.4.	Quellenkritik.....	32
2.	„Die Emanzipation aus den Schranken der Natur“ – Einflüsse auf die Ernährungslage im 19. Jahrhundert.....	36
2.1.	Die Agrarrevolution.....	37
2.2.	Die Transportrevolution	45
2.3.	Die Revolutionierung der Konservierungsmethoden	54
2.4.	Nahrungsgewohnheiten der verschiedenen Bevölkerungsschichten im 19. Jahrhundert	60
2.4.1.	Die Ernährung der Arbeiter	60
2.4.2.	Die Ernährung des Bürgertums.....	64
2.4.3.	Bäuerliche Ernährung	65
3.	Die Rolle der Fleischkost in der Ernährung.....	68
3.1.	Darstellung der Gewichte der einzelnen Fleischposten.....	69
3.1.1.	Rinder	70
3.1.2.	Schweine.....	73
3.1.3.	Schafe, Widder, Ziegen, Böcke	76
3.1.4.	Zahmes Geflügel.....	77
3.1.5.	Wild	78
3.2.	Der Pro-Kopf-Konsum	81
3.3.	Der Pro-Kopf-Konsum einzelner Fleischsorten	86
3.4.	Die Relevanz der einzelnen Fleischsorten im Laufe des 19. Jahrhunderts.....	95
3.5.	Die Fleischproduktion innerhalb der Linien.....	96
3.6.	Der Einfluss der Stadtweiterungen auf den Fleischkonsum	101

4.	Die Fleischversorgung Wiens im 19. Jahrhundert	106
4.1.	Der Zentralviehmarkt	107
4.2.	Die Großmarkthalle	112
4.3.	Der Roßmarkt	115
4.4.	Wiener Schlachthäuser	116
4.4.1.	Der Umfang der Schlachtungen.....	122
4.5.	Marktinstitutionen	123
4.5.1.	Die Errichtung des Markamtes	124
4.5.2.	Die Fleisch- und Viehmarktkassa	126
4.5.3.	Die städtische Übernahmestelle für Vieh und Fleisch.....	128
4.5.4.	Die Erste Wiener Großschlächtereie A. G.....	130
II.	Zusammenfassung	142
III.	Bibliographie:.....	145
IV.	Abbildungs- und Tabellenverzeichnis.....	153
V.	Abstract (deutsch).....	155
VI.	Abstract (english).....	157
VII.	Lebenslauf	158

I. Vorbemerkung

Das Thema der vorliegenden Arbeit ist der Fleischkonsum in der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien zwischen 1830 und 1913. Fleisch stellte von jeher ein kostbares Nahrungsmittel dar. Die Höhe des Konsums dieses Gutes kann als Gradmesser für den Wohlstand der Bevölkerung einer Region dienen.¹

Zur Ermittlung des Wiener Fleischkonsums werden in dieser Arbeit die Daten der Verzehrungssteuer herangezogen. Die „Allgemeine Verzehrungssteuer“, die in der Reichshauptstadt am 1. November 1829 eingeführt wurde und bis 1922 in Kraft war, wurde bei der Einfuhr von Gütern des täglichen Bedarfs in den Wiener Steuerrayon bei verschiedenen Steuerämtern eingehoben. Neben Brennstoffen, Baumaterialien, Futtermitteln und Lebensmitteln unterlagen Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Geflügel und Wild sowie das frische Fleisch dieser Tiergattungen und Fleischwaren der Besteuerung. Über die vorhandenen Einfuhrlisten der Verzehrungssteuer können die Mengen der eingeführten Güter ermittelt werden.²

Die Daten der Verzehrungssteuer wurden erstmals von Friedrich Hauer in seiner Publikation *Die Verzehrungssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien*³ für weitere Forschungszwecke aufgearbeitet. Der Erstellung der vorliegenden Arbeit ging ein Seminar im Sommersemester 2012, welches die Verzehrungssteuer zum Thema hatte, bei a.o. Univ. Prof. Dr. Peter Eigner und Dipl.-Ing. Mag. Friedrich Hauer voraus. Nach diesem Seminar erfolgte eine weitere Auswertung der Daten der Verzehrungssteuer durch Teilnehmer dieser Lehrveranstaltung, der auch die Autorin angehörte. Die Publikation *Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913)*⁴ erschien 2012. Ferner ist eine weitere Publikation dieser Gruppe für den Verein für Geschichte der Stadt Wien im Entstehen, welche einen Aufsatz über das Thema der vorliegenden Arbeit beinhalten wird.

In der vorliegenden Arbeit wird zunächst die „Allgemeine Verzehrungssteuer“, die in weiten Teilen der Donaumonarchie in Kraft war, charakterisiert, ihre Relevanz ausgelotet und ihre Entwicklungslinien aufgezeigt. Insbesondere die Eigenheiten der Besteuerung von

¹ Vgl. Roman Sandgruber: *Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert.* Wien 1982, S. 153.

² Vgl. Friedrich Hauer, Sylvia Gierlinger, Clara Nagele, Jonas Albrecht, Till Uschmann, Maximilian Martsch: *Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913).* Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012, S. 5.

³ Siehe Friedrich Hauer: *Die Verzehrungssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien.* Diplomarbeit 2010.

⁴ Siehe Hauer u.a. 2012.

Fleisch und Vieh werden anhand von zeitgenössischen Quellen untersucht. Der Fokus liegt in diesem ersten Kapitel naturgemäß auf der Wiener Verzehrssteuer. Zudem sollen an dieser Stelle Faktoren, die die Aussagekraft dieser Quelle mindern, analysiert werden.

In weiterer Folge werden jene Elemente, die die Ernährung der österreichischen bzw. Wiener Bevölkerung im untersuchten Zeitraum beeinflusst haben, aufgezeigt und eruiert. Die betrachtete Periode, die sich vom Vormärz bis in die Vorkriegszeit der österreichisch-ungarischen Monarchie erstreckt, war von tiefgreifenden technologischen, ökonomischen und sozialen Veränderungen geprägt. Insbesondere der Einfluss der Industrialisierung auf die Ernährung der Bevölkerung soll in diesem Kapitel einer Analyse unterzogen werden.

Den zentralen Bestandteil der vorliegenden Arbeit stellt die Auswertung der Verzehrssteuerdaten hinsichtlich der Fleisch- und Vieheinfuhr, die mit dem Konsum dieser Güter gleichgesetzt wird, dar. Da in den Verzehrssteuerdaten zumeist nur Stück-, Paar- oder Dutzendangaben zu den eingeführten Tieren verzeichnet wurden, werden zeitgenössische Quellen hinsichtlich der Fleischgewichte einzelner Tiergattungen herangezogen, um die Stückzahlen in Gewichtsangaben zu transformieren und hieraus ein Richtmaß für den Fleischkonsum in Wien im betrachteten Zeitraum zu erhalten. Die Ergebnisse dieser Datenerhebung sollen anschließend interpretiert und mit bereits bestehenden Forschungsergebnissen hinsichtlich des Wiener Fleischkonsums in dieser Periode, namentlich mit den Publikationen von Roman Sandgrubers zu dieser Thematik, verglichen werden.

Darauffolgend sollen sowohl die Fleischversorgung als auch die Fleischverarbeitung in Augenschein genommen werden und der Wandel, dem diese Institutionen aufgrund des stetigen Wachstums, der Urbanisierung und Industrialisierung der Reichshauptstadt in diesem Zeitraum unterzogen waren, aufgezeigt werden.

Das Ziel der vorliegenden Arbeit ist es, die bestehenden Ansätze zum Fleischkonsum in der Residenzstadt zu konkretisieren und zu dynamisieren. Zudem soll ergründet werden, wie die Fleischversorgung der Reichshauptstadt angesichts des tiefgreifenden Wandels auf technologischer, ökonomischer und sozialer Ebene in der untersuchten Periode von Statten ging. Zum einen werden dabei quantitative Methoden herangezogen, zum anderen findet die Diskursanalyse Anwendung.

Abschließend lässt sich konstatieren, dass sich die Wiener Verzehrssteuer aufgrund der Konsistenz der Daten über einen Zeitraum von acht Jahrzehnten sowie der Diversität und der Quantität der besteuerten Artikel als wertvolle wirtschafts-, sozial- und umwelthistorische

Quelle erweist, die noch eine Vielzahl von Propositionen für künftige Forschungsprojekte in sich birgt.

Editorischer Hinweis:

Ist in der vorliegenden Arbeit die Rede von Österreich und Deutschland, so sind die heutigen Staatsgebiete dieser Länder gemeint, obwohl diese im betrachteten Zeitraum noch nicht bzw. noch nicht in dieser Form bestanden.

1. Die Verzehrssteuer

Am 1. November 1829 erfolgte die Einführung der „Allgemeinen Verzehrssteuer“ in den meisten Regionen des Kaisertums Österreich. Diese stellte eine indirekte Konsumsteuer mit zwei Tarifklassen dar. Die eine Klasse umfasste das „flache Land“ sowie kleinere Städte, die andere so genannte „geschlossene Orte“, wie etwa Wien, Prag, Brünn, Graz, Linz, Laibach, Lemberg, Krakau und Triest. Die Verzehrssteuer war bis in die Zwischenkriegszeit in Kraft, sie verlor aber aufgrund des allgemeinen Währungsverfalls an fiskalischer Bedeutung und wurde schließlich 1922 durch die Warenumsatzsteuer ersetzt.⁵

In erster Linie wurden mittels der Verzehrssteuer Gebühren auf den Konsum von zum Verzehr bestimmten Gütern eingehoben.⁶ Auf dem offenen Land wurde eine wesentlich geringere Anzahl an Artikeln besteuert als in den „geschlossenen Städten“. Lediglich für Fleisch (Schlacht- und Stechvieh), alkoholische Getränke (Wein, Most, Branntwein und Bier) und Zucker war diese Gebühr zu entrichten.⁷ Auf die Residenzstadt Wien entfiel die höchste Besteuerung. Rund 250 Artikel, neben Lebensmitteln auch Genuss- und Futtermittel sowie Baumaterialien und Brenn- und Beleuchtungsstoffe, waren in Wien der Steuerpflicht unterworfen.⁸

Die Einnahmen der Verzehrssteuer oblagen letztlich dem k.k. Finanzministerium, da es sich bei dieser um eine Abgabe auf landesfürstlicher Ebene handelte. Zu einem Großteil kamen die Einnahmen dieser Steuer dem Staatsbudget zu Gute.⁹ Zur Einhebung der Steuer wurden 1829 „Verzehrssteuer-Einhebungsbezirke“ eingeführt, die in ihrem Ausmaß mit den Gerichtssprengeln übereinstimmten. Nach Absprache mit der so genannten „Zollgefälleverwaltung“, die die für die Verzehrssteuer verantwortliche übergeordnete Behörde darstellte, wurde in den Gemeinden des offenen Landes die Verzehrssteuer zum einen in Form einer jährlichen Pauschalsumme eingehoben, zum anderen direkt bei der Erzeugung des zu steuernden Produktes von einem Inspektor einbehalten. Auf dem offenen Land, zu dem auch die Wiener Vororte zählten, gab es eine Differenzierung in drei Tarife,

⁵ Die Verzehrssteuer ist ebenfalls unter den Begriffen „Verzehrsteuer“, „Consum-“ oder „Verbrauchssteuer“ bzw. in den geschlossenen Städten aufgrund der Steuergrenzen, die „Verzehrssteuerlinien“ genannt wurden, unter den Begriffen „Liniensteuer“ oder „Linienverzehrssteuer“ bekannt. Unter Finanzfachkräften wurde sie auch als „Torsteuer“ titulierte. Vgl. Hauer 2010, S. 11.

⁶ Vgl. Felix Czeike: Historisches Lexikon Wien. In 6 Bänden. Wien 2004. Bd. 5, S. 536.

⁷ Vgl. Bertrand Michael Buchmann: Die Verzehrssteuer. In: Wiener Geschichtsblätter Jahrgang 34 1979, S. 20-29, hier: S. 22f.

⁸ Vgl. Hauer 2010, S. 13.

⁹ Vgl. Hauer 2010, S. 13.

welche den Gemeinden bzw. Kleinstädten nach der Höhe der Einwohnerzahl zugeteilt wurden.¹⁰

Hinsichtlich der „geschlossenen Orte“ waren ebenfalls drei, jedoch höhere, Tarifsätze in Kraft, von welchen einer in Wien, einer in dem Zollausschussgebiet Triest und einer in den übrigen sieben Städten Gültigkeit hatte. Die Einhebung der Gebühr erfolgte bei der Einfuhr von steuerpflichtigen Gütern in den Steuerbezirk eines „geschlossenen Ortes“. Innerhalb dieses Bezirks wurde eine geringfügige Anzahl an Artikeln, wie etwa Bier oder Branntwein, bei der Erzeugung der Gebührenlast unterzogen.¹¹ Das Verfahren der Einhebung der Verzehrungssteuer wurde im „Allgemeinen Verzehrungssteuer-Gesetz“ von 1829 wie folgt festgelegt:

„Jede Partei hat bei der Einfuhr steuerbarer Gegenstände in eine geschlossene Stadt dem Verzehrungssteuer-Linienamte eine mündliche oder schriftliche Anfrage zu machen, in welcher die Menge und Gattung der einzuführenden Gegenstände genau nach den in dem Verzehrungssteuer-Tarife enthaltenen Benennungen und Unterscheidungen anzugeben sind. Auf Grund dieser Anfrage wird die Zahlungsbollete ausgefertigt, die Gebühr eingehoben und hierauf zur Beschau geschritten.“¹²

Die allgemeinen Steuereinnahmen stellten eine der wichtigsten Einnahmequellen des Staatshaushalts der Donaumonarchie dar. So gingen im Jahr 1847 89 Prozent der Staatseinnahmen auf die erhobenen Steuern zurück. Trotz der im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts an Signifikanz zunehmenden Erwerbseinnahmen, blieben die Steuern eine zentrale Einnahmegruppe des ab 1850 expandierenden Staatshaushalts. Die Einnahmen der indirekten Steuern, unter welchen die Verzehrungssteuer stets einen essentiellen Posten darstellte, beliefen sich zumindest auf ein Drittel des Gesamtsteueraufkommens. Zwischen 1830 und 1880 betrugen die Verzehrungssteuereinnahmen etwa 15 Prozent der Staatseinnahmen der Donaumonarchie. In den 1890er Jahre stieg der Anteil an den Staatseinnahmen aufgrund einer Reform der Verzehrungssteuer auf knapp ein Viertel an. Bis 1913 sank dieser Wert aber auf 17,3 Prozent.¹³

1.1. Novellierungen

Die Verzehrungssteuer beruhte im betrachteten Zeitraum auf folgenden gesetzlichen Grundlagen: dem Verzehrungssteuerpatent vom 25. Mai 1829, einem Gesetz vom 17. August 1862 über die Verzehrungssteuer in Wien, einem Gesetz vom 16. Juni 1877 über die

¹⁰ Vgl. Buchmann 1979, S. 22.

¹¹ Vgl. Hauer 2010, S. 13.

¹² § 24 des allgemeinen Verzehrungssteuer-Gesetzes von 1829 zit. nach: Tarif der Verzehrungssteuer für die Landeshauptstadt Linz. Linz 1900, S. 1.

¹³ Vgl. Hauer 2010, S. 21f.

Verzehrssteuer von Fleisch sowie einer Verordnung des Finanzministeriums vom 13. Juli 1877 hinsichtlich der Sicherstellung der Verzehrssteuer von Fleisch, Wein, Wein- und Obstmost.¹⁴ Diese gesetzlichen Grundlagen wurden durch zahlreiche Erlässe im Verlauf des Bestehens der Verzehrssteuer ergänzt.¹⁵

Die über neun Jahrzehnte bestehende „Allgemeine Verzehrssteuer“ war einer Reihe von administrativen sowie gesetzlichen Änderungen unterzogen. An dieser Stelle soll ein kurzer Überblick über diese Novellierungen gegeben werden. Bezüglich der besteuerten Artikel sind insbesondere in den geschlossenen Städten Veränderungen eingetreten. So unterlag der Corpus der besteuerten Artikel Wandlungen.¹⁶ In den Kriegsjahren 1859/60 erfolgte eine Erhöhung der Steuer um 20 Prozent. Diese wurde nach der Beendigung der kriegerischen Auseinandersetzungen beibehalten.¹⁷

Bis zum Jahr 1913 war im Kaiserreich ein Trend von der Konsumbesteuerung zu einer Erzeugungssteuer feststellbar. So wurde beispielsweise Branntwein ab 1835 in den meisten Kronländern bereits bei der Produktion besteuert. Ab 1888 wurde auch die 1849 implementierte Verbrauchsabgabe für Zucker in eine Fabrikssteuer umgeformt. Ab 1852 transformierte man zudem die Steuer auf Bier in eine „Halbfabrikssteuer“¹⁸. Die Besteuerung erfolgte demnach nach dem Zuckergehalt der Bierwürze. Weitere Novellierungen betrafen 1877 die Fleischsteuer für das flache Land sowie 1882 die Mineralölsteuer.¹⁹ In den 1880er Jahren erfolgten die meisten Neuerungen unter dem Finanzminister Julian Ritter von Dunajewski im Kabinett Taaffe. Dieser setzte die Transformation von einer Konsumabgabe zu einer Produktionsabgabe fort. In diesem Sinne gewannen die an die Produktion geknüpften Verbrauchsabgaben, explizit jene auf Branntwein, Bier, Mineralöl und Zucker, im Vergleich zu den tatsächlichen Konsumabgaben bis zum Ende der Monarchie an Bedeutung. Der historische Kontext der vermehrten Produktionsbesteuerung liegt einerseits in der zunehmend technisierten Herstellung steuerpflichtiger Güter, zum anderen in der Ausweitung der Produktion. Im Zusammenhang mit dieser Transformation ist ebenfalls die Reform der Wiener Verzehrssteuer zu sehen, bei welcher der Umfang der besteuerten Artikel stark reduziert wurde, während sich der Steuerrayon stark ausbreitete.²⁰

¹⁴ Vgl. Hauer 2010, S. 16.

¹⁵ Für die Erlässe von Wien vgl. Zusammenstellung aller wichtigen hohen Erlässe und Nachtragsverordnungen zum Verzehrssteuer-Tarife für die Stadt Wien. Wien 1885, S. 17-30.

¹⁶ Vgl. Hauer 2010, S. 16.

¹⁷ Vgl. Maren Seliger, Karl Ucakar: Wien. Politische Geschichte 1740-1934. Entwicklung und Bestimmungskräfte großstädtischer Politik. Teil 1: 1740-1895. Wien, München 1985, S. 321 zudem Paul Grünewald: Die Steuern Oesterreichs im Frieden und im Krieg. Stuttgart 1918, S. 56.

¹⁸ Hauer 2010, S. 17.

¹⁹ Vgl. Grünewald 1918, S. 56-59.

²⁰ Vgl. Hauer 2010, S. 17.

Neben diesen Modifizierungen auf steuergesetzlicher Ebene war auch die Anzahl der als „geschlossen“ deklarierten Städte einem Wandel ausgesetzt. Zu Beginn fielen 26 Städte des Kaiserreichs dieser Kategorie zu, von denen sich etwa die Hälfte in Oberitalien befand. Im Jahr 1847 stieß Krakau zu der Gruppe der „geschlossenen Städte“, Trient und Innsbruck verließen diese hingegen 1848. Nachdem die ungarischen Unabhängigkeitsbestrebungen 1849 niedergeschlagen worden waren, wurden auch Budapest und Preßburg 1851 in die Riege der „geschlossenen Städte“ eingegliedert. Im Zuge der Einbuße der lombardo-venezianischen Besitzungen 1859 bzw. 1866 verringerte sich die Anzahl der besteuerten „geschlossenen Städte“ auf die folgenden elf Orte, die bis zum Ende der Monarchie diesen Status beibehielten: Wien, Linz, Graz, Laibach, Triest, Prag, Brünn, Lemberg, Krakau, Budapest und Preßburg.²¹ Zudem bestand in Dalmatien eine Sonderform der Verzehrungssteuer, die so genannte *dazio consumo*, welche die Besteuerung größerer Städte dieser Region regelte.²² Weder der Umfang der besteuerten Artikel noch die Steuertarife waren für die geschlossenen Städte vereinheitlicht, größere Städte wie etwa Wien wurden einer höheren Steuerlast unterzogen.²³

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts erfolgte zunehmend die Verpachtung der Verzehrungssteuereinnahmen an Privatpersonen.²⁴ Solch eine Pachtvereinbarung gab es bis 1848 für Trient und Innsbruck. Ab den 1860er Jahren wurden in den „geschlossenen Orten“ Brünn, Graz, Laibach, Lemberg, Linz, Krakau, Prag und Preßburg die Steuereinnahmen besagter Städte verpachtet. In den Aufzeichnungen des k. k. Finanzamtes ist dies durch den Vermerk eines „Pachtschillings“ mit der jeweiligen Pauschalsumme, welche der Pächter, der die Rechte der Finanzverwaltung erworben hatte, eben dieser bezahlte, gekennzeichnet. Dem Pächter oblag es, selbst Organe zur Steuereinhebung einzustellen oder eine festgesetzte Summe von den Verzehrungssteuerpflichtigen einzuheben.²⁵ Juden war es in den deutschen Kronländern nicht gestattet, als Steuerpächter aufzutreten, wohl aber in Böhmen, Schlesien, Krakau und Galizien, wo es besonders viele Steuerverpachtungen gab.²⁶ In den 1890er Jahren wurden die Liniensteuereinnahmen vornehmlich an autonome Körperschaften, insbesondere Länder, verpachtet. Bis zur Beseitigung der Verzehrungssteuer hoben schließlich nur mehr in

²¹ Als geschlossenen Städte wurden bei der Einführung der Verzehrungssteuer Wien, Triest, Linz, Prag, Brünn, Lemberg, Graz, Laibach, Innsbruck, Trient zudem die lombardo-venezianischen Städte Verona, Mailand, Mantua, Venedig, Vicenza, Padua, Rovigo, Bergamo, Como, Crema, Pavia, Treviso, Brescia, Cremona, Udine und Lodi bezeichnet. Vgl. Hauer 2010, S. 18f.

²² Vgl. Grünwald 1918, S. 33.

²³ Vgl. Hauer 2010, S. 18f.

²⁴ Vgl. Edith Saurer: Die Konsumbesteuerung Österreichs und Lombardo-Venetiens (1829-1859). Ein Vergleich. (Brigitte Mazohl-Wallnig, Edith Saurer, Lombardo-Venetianische Studien 2). In: Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung 86. Jg. 1978, S. 390-415, hier: 400-405.

²⁵ Vgl. Buchmann 1979, S. 24.

²⁶ Vgl. Saurer 1978, S. 401.

Wien und Triest in der österreichischen Reichshälfte staatliche Organe die Verzehrungssteuer ein.²⁷

1.2. Die Wiener Verzehrungssteuer

1.2.1. Der Wiener Verzehrungssteuer-Rayon

Mit der Einführung der „Allgemeinen Verzehrungssteuer“ in Wien und Niederösterreich ging die Abschaffung aller bisherigen Mauten und Aufschläge einher, dies bedeutete eine „vereinheitlichende Neuregelung“²⁸ von zahlreichen Einzelbestimmungen.²⁹ Im späten 17. und frühen 18. Jahrhundert bestanden nach zeitgenössischen Quellen an den Hauptstraßen der Wiener Vorstädte Mautschraken und Aufschlageämter, bei denen sogenannte „Überreiter“ als Kontrollorgane fungierten. Mit der Erbauung des Linienwalls, eines 1704 in erster Linie zum Schutz der Vorstädte vor den Angriffen der Kuruzzen konzipierten Verteidigungswalls, wurde ein langfristiger Entwicklungsprozess bezüglich des Mautwesens und der Einfuhrbesteuerung in Wien angestoßen.³⁰ Der Linienwall umschloss die Stadt mit ihren Vorstädten in einem ungleichmäßigen Halbkreis, während im Norden und Osten die Donau mit ihren damals noch unregulierten Armausläufen die Stadt vor Angriffen schützte.³¹ Nachdem die Gefahr durch die Kuruzzen gebannt war, wurde der Mehrwert der Anlage als Steuergrenze ersichtlich. Daher erfolgte die Errichtung von Wachhäusern und ärarischen Gebäuden an den neun Toren des Linienwalls, die an den wichtigsten Ausfallsstraßen gelegen waren. Bereits 1705 verlegte man die alten Mauten an den Linienwall.³² Die Überwachung der Stadteingänge oblag in den ersten Jahrzehnten der so genannten „Stadtguardia“, welche 1741 aufgrund von Korruptionsfällen durch Kriegsinvaliden ersetzt wurde. Diese verrichteten neben den Mauteinnehmern und den Zolleinnehmern ihren Dienst. Ein erster Schritt in die Professionalisierung wurde mit der Ablöse der Kriegsinvaliden durch eine Art polizeiliche Finanzwache zu Beginn des 19. Jahrhunderts getan. Wie bereits erwähnt, gestaltete sich das Abgabe- und Mautverfahren zu jener Zeit als äußerst vielschichtig und komplex. Einen ersten Schritt zur Vereinheitlichung und Transparenz bedeutete die Einführung des Wiener „Stadtmauttarifs“ im Jahr 1811 durch die niederösterreichische Landesregierung. Damit

²⁷ Vgl. Hauer 2010, S. 19.

²⁸ Hauer 2010, S. 30.

²⁹ Vgl. Hauer 2010, S. 30.

³⁰ Vgl. Buchmann 1979, S. 20-23 sowie Hauer 2010, S. 32f.

³¹ Vgl. Hauer 2010, S. 34.

³² Vgl. Michael Buchmann: Der Wiener Linienwall. Entstehung und strategische Bedeutung. In: Wiener Geschichtsblätter. 31. Jg. 1976. Heft 2, S. 65-76, hier: 45f.

erfolgte die Einhebung aller Mauten und Akzisen einzig an den Linienämtern und diese gingen ausschließlich an die staatliche Hand.³³

Mit der Einführung der „Allgemeinen Verzehrungssteuer“ 1829 erfolgte die Einhebung der Gebühren auf die besteuerten Artikel an den Linientoren. An den so genannten „Linienämtern“, Amtsgebäuden bei den Toranlagen, wurden die Kontrolle der eingeführten Waren sowie die Besteuerung durchgeführt. Die Anzahl der Verzehrungssteuerartikel betrug bei Einführung der Verzehrungssteuer 13, bis 1891 wurde diese Anzahl auf 20 erweitert.³⁴ Zudem bestanden spezielle Verzehrungssteuerämter an allen Bahnhöfen innerhalb der Linien sowie für per Schiff transportierte Güter am Wiener Neustädter Kanal, am Donaukanal und an der Donau.³⁵ Bis zur Stadterweiterung 1892 stimmte der Verzehrungssteuerrayon Wiens im Großen und Ganzen mit dem „juristisch-administrativen Stadtgebiet“ überein.³⁶

Die Finanzbeamten an den Linienämtern erfreuten sich in der Wiener Bevölkerung keiner Beliebtheit. Dies lag zum einen an der Höhe der Besteuerung von Gegenständen des täglichen Bedarfs, die die Wiener Bevölkerung als Ungerechtigkeit – insbesondere im Vergleich zu der niedrigeren Steuerlast der Landbevölkerung – empfand.³⁷ Zum anderen ließ das Verhalten der Steuerbeamten, die aufgrund ihrer grünen Uniform hämisch als „Spinatwächter“ im Wiener Volksmund bezeichnet wurden, zu wünschen übrig. Insbesondere über die „rude[n] Umgangsformen, schikanöse und ordnungswidrige Behandlung Einzelner, übermäßige Wartezeiten sowie diverse Unzukömmlichkeiten“ und „falsch bemessene Frachten“³⁸ beklagte sich die Wiener Bevölkerung hinsichtlich der „Finanzer“.³⁹ Daher ist es nicht verwunderlich, dass sich der Zorn der Wiener Bevölkerung im Revolutionsjahr 1848 unter anderem an dieser staatlichen Institution entzündete. Bereits direkt nach der Einführung der Verzehrungssteuer war es aufgrund von dieser zu Unruhen innerhalb der unteren sozialen

³³ Vgl. Hauer 2010, S. 34f.

³⁴ Im Jahr 1829 bestanden Verzehrungssteuerämter an der Nußdorfer Linie, der Währinger Linie, der Hernalser Linie, der Lerchenfelder Linie, der Mariahilfer Linie, der Gumpendorfer Linie, der Hundstürmer bzw. Schönbrunner Linie, der Matzleinsdorfer Linie, der Belvederelinie, der St. Marxer Linie und an der Taborlinie. 1891 wurden weitere Linienämter an der Spittelauer Linie, der Burggassenlinie, der Westbahnlinie, der Sophiengassenlinie, der Erdberger Linie, der Neuen Erdberger Linie, an der Brigittenauer Linie und an der Heiligenstädter Brücke errichtet. Zudem erbaute man an der Kaiser Franz Joseph Linie an der gleichnamigen Brücke und an der Kronprinz Rudolf Linie an der ebenfalls gleichnamigen Brücke Steuerämter, die jenes an der Taborlinie ersetzten. Vgl. Hauer 2010, S. 45-50.

³⁵ Vgl. Czeike 2004. Bd. 4, S. 68.

³⁶ Die Bezirke Landstraße und Margarethen verfügten über Gebiete außerhalb des Linienwalls. Nach der Donauregulierung erstreckte sich die Leopoldstadt mit dem Bezirksteil Kaisermühlen bis zum linken Donauufer. Dieser zählte aber nicht zum Steuerrayon. Der 1874 aus Teilen des 3., 4. und 5. Bezirks zusammengesetzte Gemeindebezirk Favoriten befand sich außerhalb der Linien und kann eher zu den Vororten gezählt werden. Vgl. Hauer 2010, S. 52.

³⁷ Vgl. Buchmann 1979, S. 25. Ferner Bertrand Michael Buchmann: Verkehrsknoten Wien. In: Peter Csendes, Ferdinand Opll (Hgg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien, Köln, Weimar 2006, S. 140-148, hier: S. 140. [Buchmann 2006a]

³⁸ Hauer 2010, S. 39.

³⁹ Vgl. Hauer 2010, S. 39.

Schichten der Residenzstadt gekommen. Im März 1848 erstürmte ein aufgebrachter Mob unter anderem die Mariahilfer Linie und brannte die Amtsgebäude vor Ort nieder. Über die unbesetzte Linie fand daraufhin ein reger Schmuggel statt.⁴⁰

1.2.2. Die Besteuerung Wiens

In der Reichshauptstadt wurden nicht nur die meisten Artikel im Kaiserreich besteuert, sondern auch die Tarifsätze galten als die höchsten des Landes. Da die Einführung der „Allgemeinen Verzehrungssteuer“ mit der Abschaffung aller Mauten und Aufschläge einherging, entgingen der Stadt Wien Einnahmen durch das Wegfallen dieser Gebühren. Um diesen Verlust zu kompensieren, wurde der Stadt Wien sowie anderen Städten und Orten 1829 die Einhebung eines Zuschlags erlaubt. Der Zuschlag für Wien ergab sich aus dem Durchschnitt der Mauteinnahmen der Stadt Wien von 1827 bis 1829. Ein bestimmter Prozentanteil der Einnahmen durch den Lokalaufschlag war für wohltätige Zwecke festgelegt. 36,25 Prozent der eingenommenen Gelder kamen dem Allgemeinen Versorgungsfonds zu, dessen Verwaltung der Stadt Wien oblag, 6,74 Prozent wurden dem staatlich verwalteten Krankenhausfonds sowie 3,08 Prozent dem ebenfalls unter staatlicher Obhut stehenden Invalidenfonds ausbezahlt. Damit verfügte die Stadt Wien lediglich über 53,93 Prozent des gesamten Zuschlags, welcher kommunale Auslagen decken sollte.⁴¹ Die Höhe des Gemeindegzuschlags lag im Ermessen jeder Gemeinde, durfte allerdings ein Viertel der Verzehrungssteuer nicht überschreiten. Die Höhe des Zuschlags betrug in Wien durchschnittlich 22,7 Prozent der Verzehrungssteuer. Für bestimmte Artikel, zumeist Fleischposten, wurde ein höherer Satz eingehoben, dafür musste aber jedes Jahr eine Genehmigung beim Magistrat eingehoben werden. In den Wiener Vororten traten Schwankungen bezüglich der Gemeindegzuschläge von 5 bis 20 Prozent der gültigen Verzehrungssteuer auf.⁴² Die höheren Steuertarife für „geschlossene Orte“ kombiniert mit dem hohen Wiener Gemeindegzuschlag führten zu immensen preislichen Unterschieden der Lebenshaltungskosten sowie der Produktionskosten innerhalb des Wiener Verzehrungssteuer-Rayons gegenüber den Vororten. So gestalteten sich die Preise für lebensnotwendige Waren in den achtziger Jahren des 19. Jahrhunderts innerhalb der Wiener Verzehrungssteuerlinien um durchschnittlich 10 Prozent höher als außerhalb dieser. Wein war außerhalb der Linien zeitweise um zwei Drittel billiger als in der Residenzstadt. Die Tarifsätze Wiens erwiesen sich als im Durchschnitt doppelt so hoch als in den übrigen „geschlossenen Städten“ Österreichs.

⁴⁰ Vgl. Buchmann 1979, S. 26.

⁴¹ Vgl. Buchmann 1979, S. 24.

⁴² Vgl. Buchmann 1979, S. 24.

Im Vergleich zu anderen europäischen Städten zu jener Zeit kann Wien als die Großstadt mit der höchsten Steuerlast bezeichnet werden.⁴³

Im Jahr 1880 musste ein Wiener im Durchschnitt jährlich 12 Gulden an Verzehrssteuer zahlen, während die Konsumbesteuerung bei einem Vorortbewohner lediglich einen Gulden ausmachte.⁴⁴ Für das Jahr 1870 beliefen sich die Staatseinnahmen durch die Besteuerung des Wiener Konsums mit 9,82 Millionen Gulden auf 2,2 Prozent des gesamten Haushaltsvolumens der Donaumonarchie. Zwischen den 1860er und den 1890er Jahren machten die Einnahmen dieser Art der Konsumbesteuerung in Wien zwei Drittel des Verzehrssteuerertrags aller geschlossenen Städte Cisleithaniens aus.⁴⁵ In den 1840er und 1850er Jahren beliefen sich die Einnahmen durch die Verzehrssteuerzuschläge für die Stadt Wien auf etwa ein Fünftel bis zu einem Viertel des Etats. In den späten 1870er und 1880er Jahren verringerte sich dieser Anteil auf unter 10 Prozent. Die Eingemeindung der Vororte und die damit verbundene Reform der Verzehrssteuer im Jahr 1891 ließen diesen Anteil bis zum ersten Weltkrieg auf konstant über 10 Prozent des Wiener Gesamthaushaltes ansteigen.⁴⁶ Angesichts dieser Zahlen wird ersichtlich, warum sich die Stadterweiterung, die, wie der Wiener Gemeinderat zu Recht hoffte, eine Senkung der Lebenshaltungskosten innerhalb der Linie, gleichzeitig aber eine massive Teuerung selbiger in den Vororten bedeutete, zu einem über drei Jahrzehnte diskutierten Politikum entwickelte.⁴⁷

1.2.3. Die Stadterweiterung 1891 und ihre Folgen

Der Linienwall wirkte sich zunehmend hemmend auf das Wirtschaftsleben der Residenzstadt aus. Von der ab den 1860er Jahren verstärkten Industrialisierung, dem durch Massenzuwanderung verursachten Bevölkerungswachstum der Wiener Agglomeration sowie dem Eisenbahnbau profitierten in erster Linie die Vororte. So endeten die Süd-, West- und Ostbahn vor der physischen Steuergrenze des Linienwalls, zudem fand sich ein Großteil der Produktionsstätten außerhalb der Linien und an der Grenze des Ballungsraumes der Residenzstadt. Niedrige Bodenpreise, eine geringfügige Konsumbesteuerung und der Bevölkerung entgegenkommende Bauvorschriften führten zu einem kräftigen Wachstumsschub der Vororte und trugen zu einer verstärkten sozialräumlichen Differenzierung in der Wiener Agglomeration bei.⁴⁸ Während in der Reichshauptstadt von

⁴³ Vgl. Hauer 2010, S. 15.

⁴⁴ Vgl. Buchmann 2006a, S. 140.

⁴⁵ Vgl. Hauer 2010, S. 23.

⁴⁶ Vgl. Hauer 2010, S. 25f.

⁴⁷ Vgl. Buchmann 1979, S. 28.

⁴⁸ Vgl. Hauer 2010, S. 61f.

1869 bis 1890 eine Bevölkerungszunahme von 34,5 Prozent verzeichnet wurde, belief sich das Bevölkerungswachstum in den Vororten in demselben Zeitraum auf 122,8 Prozent.⁴⁹ Im Jahr 1857 betrug die Bevölkerungsanzahl der Vororte etwa 120.000, bis 1890 stieg dieser Wert auf 524.500 Personen an, was mehr als eine Vervierfachung der Bevölkerungszahlen bedeutete.⁵⁰

Für die Entwicklung des Wiener Siedlungsraums war eine Ausdehnung des Gemeindegebiets, wie alle Verantwortlichen erkannten, essentiell. Mit einer solchen Stadterweiterung hatte aber eine Reform des Wiener Verzehrungssteuerregimes einherzugehen. Dieser Punkt befeuerte die Diskussionen um eine zweite Stadterweiterung und verzögerte die notwendige Ausdehnung des Wiener Gemeindegebiets um drei Jahrzehnte. Bereits in den 1860er Jahren erfolgten die ersten politischen Debatten hinsichtlich einer Erweiterung des Gemeindegebiets. In dieser Angelegenheit standen sich vier Parteien gegenüber. Der Staat, in Person des Finanzärars, hatte nichts gegen die Erweiterung einzuwenden, allerdings sollten durch diese keine Einnahmeeinbußen verursacht werden. Der Einfluss der politisch einflussreichen konservativen Kräfte, die am Erhalt des Linienwalls Interesse hatten, darf nicht unterschätzt werden. Die Aufrechterhaltung des Linienwalls bot in den Augen der konservativen adeligen Elite eine Möglichkeit, das „vorindustrielle Stadtbild“ Wiens zu konservieren und die Massen der seit 1789 gefürchteten Arbeiterschaft sowie bestimmte industrielle Betriebe und Gewerbe aus der Residenzstadt fernzuhalten. In bürgerlichen Kreisen fand sich ebenfalls eine lange Zeit diese negative Einstellung zur Stadterweiterung.⁵¹ Man befürchtete in diesen Kreisen „die Belastung der städtischen Renten mit einer kaum zu berechnenden Bürde hinsichtlich der Versorgung der Armen und die Gefahr des Heranziehens eines unheilvollen Proletariats, von welchem die Hauptstadt glücklicherweise bisher verschont geblieben war.“⁵²

Die Stadt Wien war an einer Erweiterung des Gemeindegebiets interessiert, da damit die Benachteiligung der städtischen Wirtschaftsbetriebe ein Ende genommen hätte. Zudem war eine Beseitigung des Linienwalls aus städteplanerischen sowie aus verkehrstechnischen Gründen aus Sicht der Stadt Wien zu befürworten.⁵³ Des Weiteren bezogen das Land Niederösterreich und eine inhomogene Gruppe von Vorortgemeinden Position zu dieser Thematik. Insbesondere die Gruppe der Vorortgemeinden erwies sich lange Zeit aufgrund einer befürchteten erhöhten Steuerlast sowie eines Verlustes von Entscheidungsbefugnissen

⁴⁹ Vgl. Seliger, Ucakar 1985, S. 393.

⁵⁰ Vgl. Hauer 2010, S. 62.

⁵¹ Vgl. Hauer 2010, S. 63f.

⁵² Zit. nach Manfred Scheuch: Historischer Atlas Österreich. Wien 1994, S. 171.

⁵³ Vgl. Buchmann 1979, S. 27f.

als heftige Gegner einer Stadterweiterung.⁵⁴ Zudem intervenierten in dieser Angelegenheit der kaiserliche Hof, diverse Vereine und Unternehmerverbände.⁵⁵

Eine Erweiterung des Stadtgebiets war jedoch langfristig unausweichlich, um den bereits bestehenden sozialökonomischen Verflechtungen zwischen der Stadt und den Vororten gerecht zu werden:

„So kontrovers die Interessenlage in bezug auf die konkrete Problemlösung auch war, grundsätzlich war allen, die in Gemeinde, Land und Regierung zu bestimmen hatten, klar, daß die Stadt ihre Grenzen gesprengt hatte und daß die Gesetzgebung – auch die Steuergesetzgebung – dieser Tatsache Rechnung tragen mußte.“⁵⁶

Schließlich konnte nach gut 30 Jahren eine Einigung unter den verschiedenen Parteien erzielt werden. Mit 19. Dezember 1890 trat das Gesetz, welches die Vereinigung mehrerer Vororte mit der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien regelte, in Kraft, mit 21. Dezember 1891 jenes, welches die Änderungen der Linienverzehrungssteuer betraf. Die Eingemeindung von 33 Vorortgemeinden sowie 20 Gemeindeteilen zur Gemeinde Wien erfolgte mit dem 1. Jänner 1892. Diese verfügte nun über 19 Bezirke und eine Bevölkerung von 1,4 Millionen, wovon etwa 600.000 Personen Vorortgemeinden bewohnten. Dies bedeutete einen Bevölkerungsanstieg um etwa 43 Prozent sowie eine Verdreifachung der Gemeindefläche auf 178,1 Quadratkilometer.⁵⁷

Der Verzehrungssteuerrayon wurde mit der Stadterweiterung auf das gesamte neue Gemeindegebiet ausgedehnt, wovon die Gebiete am linken Ufer der Donau ausgenommen wurden.⁵⁸ Die Neuregelung des Wiener Verzehrungssteuerregimes sah eine Verringerung der besteuerten Artikel von über 200 auf 37 vor.⁵⁹ Besteuert wurden nun vornehmlich alkoholische Getränke, Vieh, Fleisch, Fische und Schalentiere sowie Wild und Federwild. Die Steuertarife wurden zum Teil gesenkt, der Gemeindeaufschlag aber auf 30 Prozent erhöht. Dadurch erzielte die Gemeinde Wien eine Steigerung ihrer Einnahmen zu Lasten der staatlichen Einnahmen. Zwar brachte die Neuregelung der Verzehrungssteuer einen geringen Rückgang der steuerlichen Pro-Kopf-Belastung mit sich, gleichzeitig aber einen signifikanten Anstieg der Steuerlast der Bevölkerung der neuen Wiener Außenbezirke.⁶⁰ Bis zur Abschaffung der Verzehrungssteuer blieb der Verzehrungssteuerrayon, der 1891 gesetzlich

⁵⁴ Vgl. Scheuch 1994, S. 171-174.

⁵⁵ Vgl. Hauer 2010, S. 65.

⁵⁶ Seliger, Ucakar 1985, S. 395.

⁵⁷ Vgl. Hauer 2010, S. 65f.

⁵⁸ Vgl. Hauer 2010, S. 65f.

⁵⁹ Vgl. Buchmann 1979, S. 28f.

⁶⁰ Vgl. Hauer 2010, S. 65f.

festgelegt wurde, bestehen.⁶¹ Nach der Neuregelung der Wiener Verzehrungssteuer wurden sowohl der Linienwall als auch die Linienämter demontiert. An ihrer Stelle wurden Zinshäuser und öffentliche Bauten errichtet sowie die bereits in den 1860er Jahren geplante Gürtelstraße erbaut. Von 1895 bis 1901 wurde in der Mitte der Gürtelstraße die Gürtellinie der Stadtbahn angelegt.⁶² In den eingemeindeten Vororten wurden neue Linienämter und Finanzwachhäuser errichtet, die zur Kontrolle der Wareneinfuhr in den neuen Verzehrungssteuerrayon dienen sollten. Die Anzahl der Linienamtsgebäude betrug im Jahr 1912 21. Diese befanden sich zumeist in der Nähe der Stadtgrenze an den zentralen Ausfallstraßen, 14 von diesen lagen an der südlichen Stadtgrenze. Die neuen Linienämter konnten im Vergleich zu den alten am Linienwall nur mit einer begrenzten Kontrollfunktion aufwarten. Neben den neu entstandenen Linienämtern an den Ausfallstraßen entstand zusätzlich eine Vielzahl an Linienämtern und dazugehörigen Filialämtern an den Endbahnhöfen der Eisenbahnen, der Dampftramway und der Stadtbahn, an der Donau in Nußdorf, Leopoldstadt und der Roßau sowie am Zentral-Viehmarkt in St. Marx und im Haupt-Zollamt. So existierten im Jahr 1913 bereits 48 Linienämter im Wiener Verzehrungssteuerrayon, die nach Abschaffung dieser Steuer neuen Zwecken zugeführt wurden.⁶³

Die Jahre nach der sowohl administrativen als auch stadträumlichen Erweiterung des Wiener Gemeindegebiets waren von einem wirtschaftlichen wie auch städtebaulichen Aufschwung geprägt. Die Spuren des bis 1891 bestehenden Linienwalls prägen bis zum heutigen Tag das Wiener Stadtbild.⁶⁴

1.3. Die Besteuerung von Fleisch

Vieh, Frischfleisch und Fleischwaren unterlagen sowohl auf dem offenen Land als auch in den geschlossenen Städten der Verzehrungssteuer. Die Steuerpraxis hinsichtlich dieser Güter unterschied sich jedoch stark in den ruralen und urbanen Regionen der österreichisch-ungarischen Monarchie. Im folgenden Kapitel sollen eben diese Differenzen beleuchtet werden. Der Fokus liegt hierbei auf der Verzehrungssteuer von Vieh und Fleisch in der Reichshauptstadt.

⁶¹ Hinsichtlich des Wiener Gemeindegebiets kam es zu zwei Veränderungen bis zur Abschaffung der Verzehrungssteuer. Zum einen wurde 1900 die Separation der Brigittenau vom 2. Bezirk aus administrativen Gründen durchgeführt. Dieser wurde ab 1900 als 20. Bezirk bezeichnet. Zum anderen erfolgte 1905 die bis 1938 letzte Stadterweiterung, welche die Gründung Floridsdorf als 21. Bezirk, zusammengesetzt aus Gemeinden jenseits der Donau, zur Folge hatte. Vgl. Scheuch 1994, S. 167-174.

⁶² Vgl. Bertrand Michael Buchmann: Der Wiener Linienwall und die Linienämter. In: Wiener Geschichtsblätter. 33. Jg 1978, S.45-55, hier: S.76. Ferner Hauer 2010, S. 69.

⁶³ Vgl. Hauer 2010, S. 70f.

⁶⁴ Vgl. Buchmann 1979, S. 29.

1.3.1. Die Fleischbesteuerung auf dem offenen Land und in den geschlossenen Städten

Die Fleischbesteuerung in der Donaumonarchie wurde im Verzehrungssteuerpatent vom 25. Mai 1829 festgelegt. Auf dem „offenen Land“ unterlagen die Schlachtungen folgender Tiere der Verzehrungssteuer: Rinder, Schafe, Ziegen, Lämmer, Schweine und Ferkel sowie Kitze.⁶⁵ Die Gebühr war nach den Einhebungsbezirken und den drei Tarifklassen für das offene Land von jenen Personen zu entrichten, „die die entgeltliche Veräußerung von rohem oder zubereitetem Fleische gewerbsmäßig betreiben“⁶⁶. Zu dieser Personengruppe zählten Fleischer, Fleischselcher und Wirte sowie Gewerbeunternehmen, weiters Privatpersonen, die intendierten, geschlachtete Tiere oder Teile dieser zu verkaufen. Ausgenommen von der Besteuerung waren Notschlachtungen aufgrund von Tierseuchen, Schlachtungen zum privaten Konsum sowie Schlachtungen für gemeinschaftliche Feste. Zudem waren Frischfleisch der genannten Tiere, geräuchertes, eingesalzenes und eingepökelttes Fleisch selbiger sowie Fleischwürste, Speck, Salami und Konservenfleisch von dieser Personengruppe zu versteuern.⁶⁷ Die Steuereinhebung auf Vieh und Fleisch konnte, wie in den urbanen Zentren, durch Beamte der Finanzverwaltung durchgeführt werden. Zumeist organisierten sich die von dieser Steuer betroffenen Fleischer, Selcher, Fleischhändler und Wirte in einer so genannten „Abfindungsgesellschaft“, die der Finanzverwaltung eine monatliche Abfindungspauschale auszahlte.⁶⁸ Außerdem war es möglich, die Fleischbesteuerung einem Pächter zu überantworten, der wiederum eine Abfindungspauschale mit den fleischsteuerpflichtigen Unternehmern aushandeln konnte.⁶⁹

Am 16. Juni 1877 trat ein neues Gesetz über die Verzehrungssteuer von Fleisch auf dem offenen Land in Kraft. Dieses diente vornehmlich dazu, der von den Viehhändlern und Gewerbetreibenden beklagten Doppelbesteuerung der Fleischwaren und des Viehs entgegenzuwirken.⁷⁰ Nach dieser gesetzlichen Neuregelung gewährte man den Dorffleischern

⁶⁵ Die genauen Postenbezeichnungen lauten: Schlacht- und Stechvieh, und zwar: Ochsen, Stiere, Kühe, dann Kälber über ein Jahr; Kälber bis zum Alter eines Jahres; Schafe, Widder, Ziegen, Böcke, Hammel und Schöpse; Lämmer bis 14 kg, Kitze, Spanferkel; Frischlinge, das sind Schweine von 5 bis 19,5 kg; Schweine über 19,5 kg ohne Unterschied. Vgl. Friedrich Lustgarten: Besteuerung von Fleisch, Wein und Most außer den für die Verzehrungssteuer als geschlossen erklärten Orten. Zusammenstellung der auf die obige Besteuerung bezüglichen Gesetze, Verordnungen und Entscheidungen, nebst einem Anhang enthaltend Bestimmungen über die Einhebung der Gemeindegzuschläge zur Verzehrungssteuer vom Fleisch- und Weinverbrauche im Falle der Verpachtung oder Abfindung. Klagenfurt 1894, S. 1 bzw. 24.

⁶⁶ Lustgarten 1894, S. 2.

⁶⁷ Vgl. Franz Kacirek: Die österreichische Fleischverzehrungssteuer. Systematische Abhandlungen und praktische Bemerkungen zum Fleischgesetze samt Nachtragsvorschriften, nebst dem Originalwortlaute der Administrativverlässe und der Judikatur des Verwaltungsgerichtshofes. Prag 1917, S. 1f.

⁶⁸ Vgl. Lustgarten 1894, S. 6-10 sowie Buchmann 1979, S. 22.

⁶⁹ Vgl. Lustgarten 1894, S. 10f.

⁷⁰ Vgl. Kacirek 1917, S. 2-6.

beispielsweise eine Steuerrückvergütung für den bei der Schlachtung von Vieh zu entrichtenden Betrag, wenn das Fleisch dieses geschlachteten Tieres bei der Einfuhr in einen geschlossenen Ort, wo es verkauft werden sollte, wiederum besteuert wurde.⁷¹ Auf dem offenen Land blieb das Gesetz von 1877 zur Fleischbesteuerung bis zur Abschaffung der Verzehrungssteuer mit einigen Nachtragsvorschriften in Kraft. Die Steuergebühren für Fleischwaren und Vieh wurden nach der Einführung des neuen Gesetzes nicht mehr erhöht. Die Gesamthöhe der Gebühren ist aufgrund der einzelnen Gemeindegzuschläge nicht zu ermitteln.⁷² Die Aussagekraft der Abfindungszahlungen der einzelnen Gemeinden scheint ohnehin zweifelhaft, da die Ermittlung dieser Zahlungen anscheinend nicht den vorliegenden Gesetzen und Tarifen entsprach, wie der Finanzkopiist Franz Kacirek in einer Publikation über die österreichische Fleischverzehrungssteuer kritisierte:

„Obzwar das Fleischsteuergesetz in seiner jetzigen Form bereits seit an die vierzig Jahre alt ist, kann man doch nicht sagen, daß dasselbe in dem überwiegenden Teile Österreichs tatsächlich auch so lange praktisch gehandhabt worden wäre. Dieses Gesetz besteht vielmehr bezüglich seiner meritorischen Bestimmungen zumeist nur am Papier, [...]. In Wirklichkeit wird an der Stelle der Fleischsteuer bezirksweise eine Pauschale eingehoben, dessen Höhe mehr von der Tradition, dem Grade der Nachgiebigkeit der Fleischer und dem Temperamente des betreffenden Referenten der Steuerbehörde als von der wirklichen Steuerschuldigkeit abhängt und welches eher den Charakter einer speziellen Belastung des Fleischergewerbes als den einer Verzehrungssteuer trägt. Und auch dort, wo die Fleischsteuer von den Abfindungsvereinen und Pächtern tatsächlich nach Maßgabe der vorkommenden steuerpflichtigen Handlungen zur Einhebung gelangt, richtet sich diese Einhebung mehr oder weniger nach irgendwelchen, für beide Teile gerade bequemsten Usanzen (Gebräuchen), statt nach den strengen Bestimmungen des Fleischsteuergesetzes.“⁷³

Während die Fleischbesteuerung auf dem Land in erste Linie die Fleischhauer und Wirte betraf und auf der Kulanz zwischen den Pächtern bzw. den Abfindungsgesellschaften und den Gewerbetreibenden beruhte, blieb der Bevölkerung der geschlossenen Städte der Monarchie wenig Raum, der Besteuerung des Viehs und Fleisches, die durch Beamte der Finanzverwaltung bei der Einfuhr eben dieser Güter in den Steuerrayon vollzogen wurde, zu entgehen.

Anfangs erfolgte die Besteuerung von Vieh und Fleisch ausschließlich in den dafür zuständigen Linienämtern, im Zuge der Industrialisierung der Donaumonarchie und des damit einhergehenden Ausbaus der Verkehrswege dann auch an Bahnhöfen und an

⁷¹ Vgl. Lustgarten 1894, S. 18f.

⁷² Nach der Einführung der Krone im Jahr 1892 wurden die Gebühren für die einzelnen Steuerposten, welche 1877 in dem reformierten Fleischbesteuerungsgesetz festgelegt wurden, mit dem üblichen Wechselkurs (2 Kronen= 1 Gulden) umgerechnet. Vgl. Lustgarten 1894, S. 24, ferner Kacirek 1917, S. 97.

⁷³ Kacirek 1917, S. 59f.

Schiffanlegestellen.⁷⁴ Der Besteuerung ging eine Kontrolle der Menge und Gattung des zu versteuernden Gutes durch die Linienbeamten voraus. In den geschlossenen Städten unterlagen mehr Fleischsorten und Vieharten der Konsumbesteuerung als auf dem offenen Land. Neben jenen Tiergattungen und Fleischsorten, welche auch auf dem offenen Land als steuerpflichtig galten, entfiel auf zahmes Geflügel, Wildbret sowie Federvieh und kleine Vögel die Verzehrungssteuergeld.⁷⁵ Zudem unterlagen bei der Schlachtung von Tieren gewonnene Produkte, die verwertbar waren, wie Schweinefett, Knochenmark, Speck, Talg, Unschlitt, Gänsefett sowie Rinderschmalz und Knochen- und Klauenschmalz der Verzehrungssteuer. Auch bereits zu Kerzen verarbeitetes Unschlitt wurde besteuert.⁷⁶ Für bereits gekochtes Fleisch bzw. bereits gebratenes Geflügel musste hingegen keine Verzehrungssteuer entrichtet werden.⁷⁷

Die Besteuerung dieser einzelnen Gruppen oblag in den einzelnen geschlossenen Orten stetigen, zumeist geringfügigen Veränderungen, sodass einzig für die Reichshauptstadt Wien bis 1913 von einer durchgehenden Besteuerung aller hier aufgezählten Fleischsorten und Vieharten gesprochen werden kann.⁷⁸ Infolge der Einführung des metrischen Systems in der Donaumonarchie wurden die Verzehrungssteuer-Tarife in einem Gesetz vom 18. Mai 1875 neu geregelt.⁷⁹ Wie bereits ausgeführt wurde, gestaltete sich die Besteuerung der geschlossenen Orte deutlich höher als jene des offenen Landes. Hinzu kamen noch die Gemeindegeldzuschläge, die für die geschlossenen Orte beträchtlicher waren als auf dem offenen Land. In Abbildung 1 werden die Verzehrungssteuerbeträge pro Stück Vieh bzw. pro 100 kg Fleisch auf dem offenen Land, in der geschlossenen Stadt Graz, deren Konsumbesteuerung 1883 bereits durch einen Pächter geschah, und in der Residenzstadt gegenübergestellt. Der reine Steuerertrag inklusive des Gemeindegeldzuschlag erwies sich in Wien 1877 bezüglich der Posten „Stechvieh“, „Schweine“ sowie „Schafe, Ziegen etc.“ als um etwa ein Drittel,

⁷⁴ Vgl. Verzehrungssteuer-Tarif für die geschlossene Stadt Graz. Graz 1883, S. 10f. sowie Tarif der Verzehrungssteuer für die Landeshauptstadt Linz 1900, S. 7f.

⁷⁵ Bei der Gruppenbezeichnung „zahmes Geflügel“ handelt es sich um Truthühner, Kapaune, Gänse, Hühner und Tauben, bei „Wildbret“ um Hirsche, Wildschweine, Damhirsche, Frischlinge eines Wildschweines, Rehe, Gämse, Hasen, ausgehacktes Wildbret, bei „Federvild und kleine Vögel“ um Fasane, Auer-, Birk-, Hasel-, Reb-, Schnee- und Steinhühner, Trappen, Waldschnepfen, Wildgänse, Wildenten, Moos-, Heide- und Wiesenschnepfen, Rohrhühner, Duckenten, Wildtauben, Krammetsvögel, Wachtel und andere genießbare kleine Vögel. Vgl. Verzehrungssteuer-Tarif für die Stadt Wien und das offene Land 1905, S. 4f.

⁷⁶ Vgl. Moriz Libich: Tarif der Verzehrungssteuer für die Stadt Wien nebst allen bezüglichlichen hohen Nachtrags-Verordnungen und Angabe der gesetzlichen Tara-Abzüge, der steuerfreien Mengen und der Reduction des landesüblichen Maßes, nach welchen die Parteien erklären, auf das tarifmäßige Maß und Gewicht. Wien 1861, S. 11.

⁷⁷ Vgl. Zusammenstellung aller wichtigen hohen Erlasse und Nachtragsverordnungen zum Verzehrungssteuer-Tarif für die Stadt Wien 1885, S. 19ff.

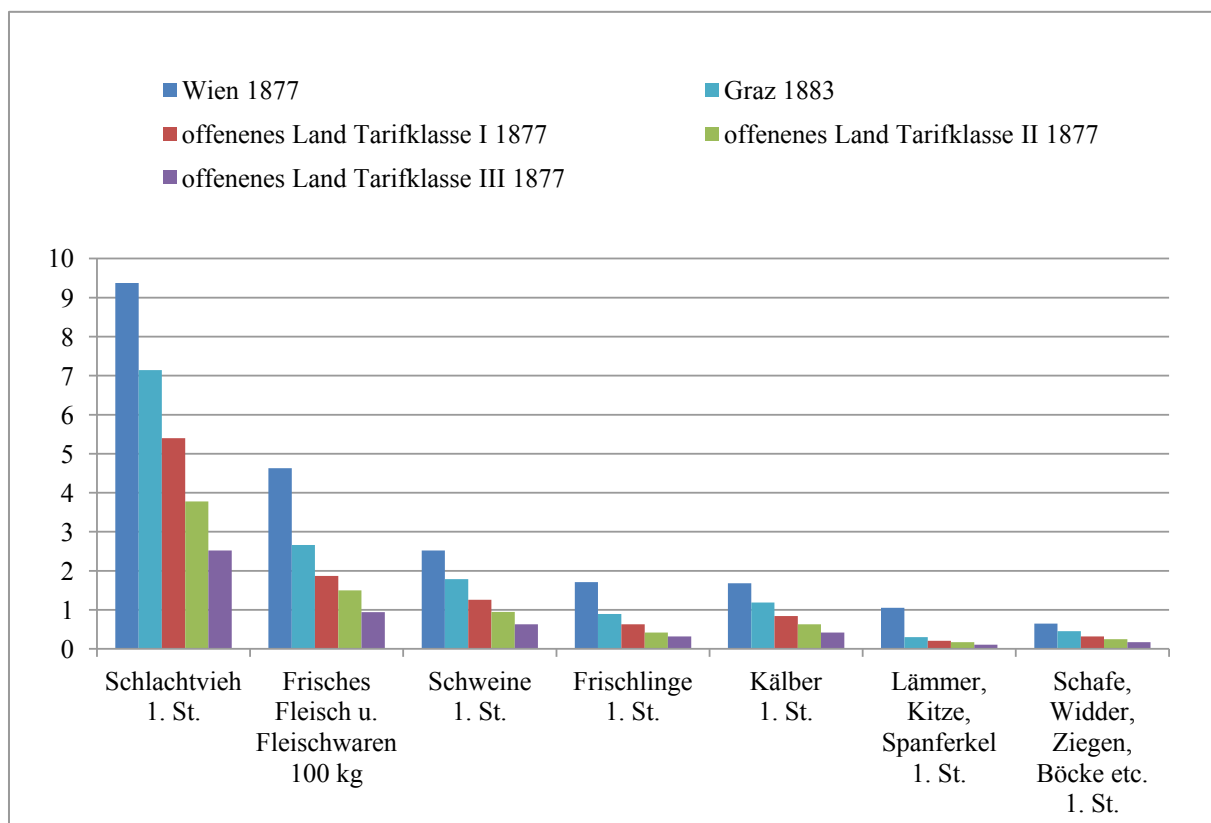
⁷⁸ Vgl. Hauer 2010, S. 85.

⁷⁹ Vgl. Anton Wintersperger: Gesetze über die Fleischbesteuerung außer den für Verzehrungssteuer-Einhebung als geschlossen erklärten Orten sammt Durchführungs-Verordnung; Verzehrungssteuer-Tarif für die Stadt Wien. Wien 1877, S. 27.

bezüglich der Posten „frisches Fleisch“ und „Frischlinge“ sogar um fast die Hälfte höher als in der ebenfalls geschlossenen Stadt Graz. Der Posten „Lämmer, Kitze und Spanferkel“ wurde in der Residenzstadt sogar um 70 Prozent höher besteuert als in Graz. Im Vergleich zu Wien gestaltete sich die Besteuerung von Fleisch und Vieh auf dem offenen Land um ein Vielfaches geringer. In Orten mit einer Bevölkerungsanzahl über 20.000 (Tarifklasse I) fiel 1877 die Fleischbesteuerung je Posten um etwa 50 bis 60 Prozent geringer als in der Reichshauptstadt aus. In jenen Ortschaften, in welchen die Population zwischen 10.000 bis 20.000 Personen betrug (Tarifklasse II), gestaltete sich die Besteuerung der Fleischposten in diesem Jahr um 60 bis 70 Prozent geringer als in Wien. Schließlich belief sich die Fleischbesteuerung jener Orte mit einer Bevölkerungsanzahl von unter 10.000 Personen (Tarifklasse III) auf ein Fünftel bzw. ein Viertel der Wiener Fleischbesteuerung im Jahr 1877. Der Posten „Lämmer, Kitze und Spanferkel“ wurde auf dem offenen Land sogar um 90 bzw. 80 Prozent niedriger besteuert als in der Reichshauptstadt.⁸⁰

⁸⁰ Die Steuertarife des offenen Landes sind hierbei ohne Gemeindegzuschläge angegeben. Vgl. Verzehrungssteuer-Tarif für die geschlossene Stadt Graz 1883, S. 16-23 sowie Wintersperger 1877, S. 26-29.

Abbildung 1: Verzehrssteuerbetrag inklusive Gemeindezuschlag in Gulden



Quelle: Verzehrssteuer-Tarif für die geschlossene Stadt Graz. Graz 1883; Verzehrssteuer-Tarif für die Stadt Wien und das offene Land. Wien 1877. Verzehrssteuer-Tarif für die Stadt Wien und das offene Land (Wein- etc. und Schlachtviehtarife). Verzeichnis sämtlicher Straßen und Gassen, größerer Wohngebäude, Durchgänge etc. Mit einem vollständigen Verzeichnis der Straßen etc. des XXI. Bez. (Floridsdorf) und allen Brücken Wiens, Wien 1905; Anton Wintersperger: Gesetze über die Fleischbesteuerung außer den für Verzehrssteuer-Einhebung als geschlossen erklärten Orten sammt Durchführungs-Verordnung; Verzehrssteuer-Tarif für die Stadt Wien. Wien 1877.

Nach der Erweiterung des Wiener Steuergebiets im Jahr 1891 blieb das Verhältnis zwischen der Fleischbesteuerung der Residenzstadt und des offenen Landes im Großen und Ganzen unverändert. In den Orten der Tarifklasse I betrug die Besteuerung von Fleisch und Vieh 1905 etwa die Hälfte von jener im Wiener Steuerrayon. In den Orten der Tarifklasse II wurden nach wie vor die Fleischposten um 60 bis 70 Prozent geringer besteuert. Die Besteuerung von Vieh und Fleisch betrug 1905 in den Orten der Tarifklasse III etwa ein Viertel der Besteuerung eben dieser Güter in der Residenzstadt.⁸¹ Die Gegenüberstellung der Verzehrssteuerbeträge für Wien und des offenen Landes nach 1891 verdeutlicht die drückende Steuerlast auf essentielle Lebensmittel wie Fleisch, die die Vorortbevölkerung

⁸¹ Da die Bezeichnung der Steuerposten in den Tarif Tabellen für das offene Land und die Stadt Wien 1905 zum Teil nicht kongruent ist, konnten lediglich die Posten „Kälber“, „Schafe, Widder, Ziegen, Böcke, Hammel oder Schöpfe“, „Frischlinge“ und „Schweine“ verglichen werden. Vgl. Verzehrssteuer-Tarif für die Stadt Wien und das offene Land (Wein- etc. und Schlachtviehtarife). Verzeichnis sämtlicher Straßen und Gassen, größerer Wohngebäude, Durchgängen etc. Mit einem vollständigen Verzeichnis der Straßen etc. des XXI. Bez. (Floridsdorf) und allen Brücken Wiens. Wien 1905, S. 2-7.

angesichts der Stadterweiterung erlebte, da in den Vororten vor der Eingemeindung die Tarife für das offene Land Gültigkeit gehabt hatten.⁸²

Die Praxis der Besteuerung von Vieh und Fleisch bei der Einfuhr in einen geschlossenen Ort erwies sich in vielerlei Hinsicht als hinderlich. So gestaltete sich das Überqueren der Verzehrungssteuerlinien insbesondere für die Viehhändler als problematisch. Einerseits klagten Händler über Verzögerungen aufgrund der Kontrollen der Linienbeamten, die ihnen ertragreiche Stunden auf dem Markt kosteten, zum anderen über die falsche Bemessung ihrer Fracht durch die Steuerbeamten, da diese anfangs die Gewichte schätzen mussten. 1839 wurde mit der Installation von Brückenwaagen bei den Linienämtern zumindest dieses Problem gelöst.⁸³ Hinsichtlich des Imports von Fleisch oder Wildbret in die geschlossenen Orte war das so genannte „Tara-Normativ“ von Bedeutung. Um das Reingewicht von steuerpflichtigen Gegenständen, welches im Falle von Fleisch und Wildbret die Höhe der Besteuerung bestimmte, zu ermitteln, wurden nach der Art der Verpackung (z. B. Fässer, Kisten, Körbe, Ballen, Säcke) festgesetzte „Taraabzüge in Percenten des Rohgewichtes“ festgelegt.⁸⁴

Das Durchqueren eines Steuerrayons mit steuerbaren Gegenständen, was zum Beispiel bei dem Transport von Gütern durch ein Zugtier der Fall war, erwies sich nur dann als steuerfrei, wenn ein Linienbeamter die Ware bis zum Austrittsamt begleitete. Hierzu waren in jeder geschlossenen Stadt gewisse Zeiten festgelegt, zu welchen dieses Verfahren stattfand.⁸⁵ Eine weitere Möglichkeit, der unberechtigten Besteuerung zu entgehen, bestand darin, das betreffende Gut in den Lagerhallen der Finanzwache zu deponieren. Es stand somit unter einer so genannten „gefällsamtlischen“ bzw. finanzpolizeilichen Sperre.⁸⁶ Die Einfuhr von geringen Mengen Fleisch, deren Gebühr weniger als 2,5 Kreuzer bzw. 5 Heller ausmachte, in die geschlossenen Städte war steuerfrei.

Die Besteuerung von Vieh konnte auch in geschlossenen Orten, wie auf dem offenen Land, erst bei der Schlachtung erfolgen. In Graz wurde Schlachtvieh seit 1830 erst bei der Schlachtung versteuert, ebenso in Triest, Laibach und Lemberg.⁸⁷ In Linz betrug die Höhe der Besteuerung bei der Einfuhr von Vieh in das Gemeindegebiet ebenso viel wie jene bei der Schlachtung der Tiere im Linzer Schlachthof, der 1898 errichtet wurde. Wurde das Vieh

⁸² Vgl. Buchmann 1979, S. 22.

⁸³ Vgl. Buchmann 1979, S. 25f.

⁸⁴ Vgl. Verzehrungssteuer-Tarif für die geschlossene Stadt Graz 1883, S. 8f. sowie Wintersperger 1877, S. 30ff.

⁸⁵ Vgl. Tarif der Verzehrungssteuer für die Landeshauptstadt Linz 1900, S. 2 sowie Hugo Hitschmann: Vademekum für den Landwirt. Beilage zur Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung. Wien 1906, S. 836.

⁸⁶ Vgl. Hauer 2010, S. 94.

⁸⁷ Vgl. Verzehrungssteuer-Tarif für die geschlossene Stadt Graz 1883, S. 17 sowie Hitschmann 1906, S. 831-838.

lediglich zur Tötung in den Schlachthof transportiert und nachweislich danach über die Verzehrungssteuerlinien ausgeführt, konnte eine „Verzehrungssteuerrückvergütung“ beantragt werden.⁸⁸

Die Bevölkerung und die Händler versuchten der Besteuerung von einem so essentiellen Nahrungsmittel wie Fleisch bzw. von Vieh so gut es ging zu entgehen. Das Ausmaß des Schmuggels von Fleischwaren und Vieh kann nur geschätzt werden, aber über die zahlreichen Zusätze der Verzehrungssteuer-Tarife der geschlossenen Orte lassen sich die Spitzfindigkeiten der Betroffenen zur Verringerung der Steuerlast ausfindig machen. In allen für die vorliegende Arbeit eingesehenen Verzehrungssteuer-Tarifen wird nach einem Erlass des Finanzministeriums aus dem Jahr 1852 darauf hingewiesen, dass bezüglich geschlachteter Tiere, „welchen nur einzelne Theile, wie der Kopf oder die Füße, abgenommen sind“, die Steuergebühr jener eines „ganzen Stück Viehs“⁸⁹ gleichkommt. Die kostengünstigere Versteuerung als Fleisch wurde nur gewährt, wenn weniger als die Hälfte eines geschlachteten Tieres eingeführt wurde. Eine Steuervergünstigung durch die Zerteilung eines geschlachteten Tieres zu erlangen wurde ebenfalls unterbunden, denn in diesem Fall mussten alle Stücke einzeln als „frisches Fleisch“ versteuert werden. Fleischextrakt sowie Grammeln waren dagegen nicht steuerpflichtig.⁹⁰ Festgelegt wurde zudem, dass nur jene Rinder als „Kälber bis zum Alter eines Jahres“ versteuert werden konnten, welche noch über alle acht Milchzähne verfügten.⁹¹ Der Versuch, die Steuergebühr durch falsche Angaben zu mindern, wurde 1829 bei einer ersten Gesetzesübertretung mit der Entrichtung des fünffachen Betrags der Steuergebühr für den steuerpflichtigen Gegenstand inklusive des regulären Tarifs bestraft.⁹²

Bei der Besteuerung von Tierteilen wurde anscheinend zwischen dem Besteuernten und den Beamten der Finanzverwaltung um jeden Zentimeter, der zu einer höheren Steuerentlastung hätte führen können, gestritten, wie ein Erlass des Finanzministeriums aus dem Jahr 1850 hinsichtlich der Einfuhr von Ochsenfüßen in den Steuerrayon eines geschlossenen Ortes demonstriert:

⁸⁸ Vgl. Tarif der Verzehrungssteuer für die Landeshauptstadt Linz 1900, S. 5 und S. 21.

⁸⁹ Vgl. Verzehrungssteuer-Tarif für die geschlossene Stadt Graz 1883, S. 19f. sowie Tarif der Verzehrungssteuer für die Landeshauptstadt Linz 1900, S. 27.

⁹⁰ Vgl. Tarif der Verzehrungssteuer für die Landeshauptstadt Linz 1900, S. 27. (1887) sowie Libich 1861, S. 7.

⁹¹ Vgl. Verzehrungssteuer-Tarif für die geschlossene Stadt Graz 1883, S. 18.

⁹² Vgl. Hauer 2010, S. 97.

„Ochsenfüße vom Fleischgelenke abwärts, von wo sie kein eigentliches Fleisch mehr enthalten, unterliegen der Verzehrungssteuer-Entrichtung nicht, während falls sie ungetrennt von anderen Fußtheilen im frischen Zustande in der Einfuhr vorkommen sollten, deren Gebühren-Behandlung wie für einzelne Theile eines geschlachteten Viehs einzutreten sind.“⁹³

Ein weiterer abschließender Erlass aus dem Jahr 1884, der den Erfindungsgeist der von der Verzehrungssteuer betroffenen Bevölkerung beweist, besagt:

„In Brot gebackene Schinken sind bei der Einfuhr in die rücksichtlich der Verzehrungssteuer als geschlossen erklärten Orte in der Regel sammt der Brotumhüllung in Versteuerung zu nehmen; es wäre denn, daß die Partei vorzieht, die Brotumhüllung vorher zu entfernen.“⁹⁴

1.3.2. Die Fleischbesteuerung in Wien

Wie bereits geschildert, bestanden vor der Einführung der Verzehrungssteuer in der Reichshauptstadt eine Vielzahl von Akzisen und Aufschlägen auf Nahrungsmittel, Getränke, Rohstoffe und Manufaktur Güter sowie von Mauten und Zöllen, deren Einnahmen nach einem bestimmten Schlüssel an den Staat sowie an die Stadt Wien gingen. Vieh und Fleisch stellten in dieser Reihe bevorzugt besteuerte Güter dar. Zur Zeit Kaiser Josephs II. bestanden für Wien zum einen ein „Illuminationsaufschlag“ für Schlachtvieh und für ausländische Weine, welcher zweckgebunden war für die Wiener Straßenbeleuchtung, ein Viehaufschlag für lebendes und geschlachtetes Vieh sowie auf Unschlitt, das Körperfett geschlachteter Schlachttiere, welches zur Erzeugung von Seife und Kerzen gebraucht wurde, zum anderen ein Weg- und Passagenmaut auf Zugvieh und Pferde, die die Linientore passierten.⁹⁵ Mit der Einführung des „Stadtmauttarifs“ 1811 durch die Niederösterreichische Landesregierung erfolgte die Einhebung von Konsumaufschlägen auf sämtliche Nahrungsmittel, somit auch auf Fleisch. Zudem blieb die Wegmaut für Zugtiere bestehen. Mit der Einführung der Verzehrungssteuer stieg die Steuerlast, die bei der Einfuhr von Vieh und Fleisch in die Residenzstadt zu entrichten war.⁹⁶ Die hohe Besteuerung von Vieh und Fleisch innerhalb des Linienwalls hatte naturgemäß einen Anstieg der Fleischpreise zur Folge. Diese Steuer wurde

⁹³ Vgl. Verzehrungssteuer-Tarif für die geschlossene Stadt Graz 1883, S. 20 sowie Tarif der Verzehrungssteuer für die Landeshauptstadt Linz 1900, S. 27, ferner Zusammenstellung aller wichtigsten hohen Erlasse und Nachtragsverordnungen zum Verzehrungssteuer-Tarif für die Stadt Wien 1885, S. 19.

⁹⁴ Zusammenstellung aller wichtigen hohen Erlasse und Nachtragsverordnungen zum Verzehrungssteuer-Tarife für die Stadt Wien 1885, S. 20. Vgl. ferner Tarif der Verzehrungssteuer für die Landeshauptstadt Linz 1900, S. 28.

⁹⁵ Vgl. Buchmann 1979, S. 22 sowie Bertrand Michael Buchmann: Wiens Finanzpolitik. In: Peter Csendes, Ferdinand Opll (Hgg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien, Köln, Weimar 2006, S. 139f, hier: 139. [Buchmann 2006b]

⁹⁶ Vgl. Buchmann 2006b, S. 139.

bevorzugt als Ursache der Fleischteuerung angegeben.⁹⁷ Insbesondere im Vergleich zur Vorortbevölkerung, welche die niedrigeren Steuertarife des flachen Landes genoss, fühlten sich die Wiener übervorteilt.

Die Fleischbesteuerung erfolgte in Wien nach dem – bereits beschriebenen – Verzehrungssteuerreglement für geschlossene Orte. Zudem bestanden einige auf die Stellung der Reichshauptstadt ausgelegte Sonderregelungen. Konnte beispielsweise nachgewiesen werden, dass Vieh lediglich zu wirtschaftlichen Zwecken in den Wiener Verzehrungssteuerrayon eingeführt wurde, – in den Tarif-Tabellen werden beispielsweise dezidiert die Milchmeier angeführt – erfolgte die Rückvergütung der entrichteten Konsumsteuer bei der Ausfuhr des Tieres. Verglichen mit den bereits beschriebenen Durchfuhrregeln bedeutete diese Verordnung eine Erleichterung des Warentransits durch das Wiener Verzehrungssteuergebiet. Um die Steuerrestitution zu erhalten, musste allerdings nachgewiesen werden, dass es sich um das vormals eingeführte Tier handelte. Dies lässt vermuten, dass es zuvor innerhalb der Linien zu einem Austausch von hochwertigem, eingeführtem Vieh durch minderwertiges Vieh zur Steuervermeidung gekommen ist. Eine Steuerbefreiung galt ebenfalls für Rinder, die vor der Schlachtung starben und nachweislich nicht mehr verzehrt werden konnten.⁹⁸

Einen steuerrechtlichen Sonderfall stellte Wien zudem aufgrund seines Status als Residenzstadt dar. Grundsätzlich waren alle steuerpflichtigen Gegenstände, die nachweislich für den Hof bestimmt waren, nicht zu besteuern. Diese Regelung betraf auch die Einfuhr von steuerpflichtigen inländischen Gütern durch diplomatisches Personal, welches vom Hof akkreditiert wurde.⁹⁹ Sogar die Hofjagden fanden Eingang in das Regelwerk der Verzehrungssteuer. So waren Fasane und Rebhühner, die für die Hofjagden im Pratergehege nach Wien eingeführt wurden, nur dann steuerfrei, wenn sie mit den Hoffuhren in den Wiener Steuerrayon transportiert wurden.¹⁰⁰

Die Besteuerung von Fleisch stellte einen gewichtigen Anteil der Gesamterträge der Wiener Verzehrungssteuer dar. Im Jahr 1830 gingen rund 40 Prozent des Bruttoertrags der Verzehrungssteuer auf die Fleischbesteuerung zurück. Bis 1890 verringerte sich dieser Wert

⁹⁷ Vgl. Ludwig Messing: Über die Ursachen der Fleischteuerung. Vortrag, gehalten im Bürgerverein des dritten Bezirks von Wien, am 9. November 1891. Wien 1891, S. 10.

⁹⁸ Vgl. Verzehrungssteuer-Tarif für die Stadt Wien und das offene Land 1905, S. 3.

⁹⁹ Vgl. Zusammenstellung aller wichtigen hohen Erlässe und Nachtragsverordnungen zum Verzehrungssteuer-Tarife für die Stadt Wien 1885, S. 30.

¹⁰⁰ Vgl. Liebich 1861, S. 7.

auf 23 Prozent. Bedingt durch die Steuerreform von 1891 stieg dieser Wert auf 29 Prozent an.¹⁰¹

Mit der Stadterweiterung 1891 wurden auch die Vororte dem Verzehrssteuerregime eines geschlossenen Ortes unterworfen. Neben der Dezimierung der Anzahl an besteuerten Waren wurde auch der Steuertarif herabgesetzt, der Gemeindezuschlag dagegen aber erhöht.¹⁰² Zeitgenössische Publikationen zeigen, dass die Vorortbevölkerung insbesondere einen Preisanstieg der elementaren Lebensmittel Brot und Fleisch befürchtete.¹⁰³ Wie umstritten die Besteuerung dieser essentiellen Lebensmittel war, demonstriert die Beobachtung bei den Verhandlungen um eine novellierte Fleischbesteuerung des Finanzkopisten Franz Kacirek:

„Schon bei der Verhandlung des bestehenden Fleischsteuergesetzes wurde von allen Seiten – von Seiten der Abgeordneten, des Berichterstatters und des Regierungsvertreters – kein Hehl daraus gemacht, daß die Besteuerung des Fleisches als eines der wichtigsten Nahrungsmittel irrationell sei und daß lediglich deshalb, weil der Staat auf den Ertrag der Steuer nicht verzichten könne, dieselbe im neuen Gewande bewilligt werden müsse.“¹⁰⁴

Die Befürchtungen der Vorortbevölkerung erwiesen sich als berechtigt. Neben den steigenden Lebensmittelpreisen bedeutete die Eingemeindung für die Bevölkerung der Vororte eine nachträgliche Versteuerung aller im erweiterten Verzehrssteuergebiet der Residenzstadt befindlichen Alkoholika und von Vieh und Fleischwaren nach dem neuen Tarif des geschlossenen Ortes Wien. Frisches Fleisch war von der Besteuerung ausgenommen, weiters Würste, Konservenfleisch, eingesalzenes, gepökelt und Rauchfleisch, zahmes Geflügel, Wildbret sowie Federwild und kleine Vögel, sofern ihre jeweilige Menge nicht die Verzehrssteuergebühr von 4 Gulden überstieg. Zur Kontrolle der Einhaltung dieser Regelung hatten die Finanzorgane das Recht, die Aufbewahrungsräume der Bevölkerung der Vororte zu durchsuchen.¹⁰⁵ Diese so genannte „Nachsteuer“ fand sich von 1892 bis 1899 unter den Angaben hinsichtlich der Verzehrssteuer. Anteile der Nachsteuer gingen sowohl in das Budget des Staats als auch in jenes der Gemeinde Wien. Von den Gesamteinnahmen der Wiener Verzehrssteuer machte die Nachsteuer 1892 7,2 Prozent aus. 9,8 Prozent der

¹⁰¹ Vgl. Hauer 2010, S. 139.

¹⁰² Vgl. Hauer 2010, S. 65f.

¹⁰³ Siehe Karl Weißenberger: Die Fleischversorgung Wiens mit Rücksicht auf die Einbeziehung der Vororte und die Regelung der Verzehrssteuer. Nach den Ergebnissen einer sechzigjährigen praktischen Erfahrung beleuchtet. Wien 1891 sowie Georg Szelinski: Die beste Lösung der Verzehrssteuer- u. Linienwall-Frage zugleich der beste Weg für die Brodversorgung und die Fleischversorgung von Wien und den Vororten. Wien 1889.

¹⁰⁴ Kacirek 1917, S. 60.

¹⁰⁵ Vgl. Änderung der Wiener Linierverzehrssteuer in mehreren Vororten von Wien, sammt Durchführungsverordnung. Mit einer Tafel. (Handausgabe der österreichischen Gesetze und Verordnungen. 47. Heft). Wien 1891, S. 87ff.

Nachsteuer entfielen auf Vieh- und Fleisch, der Rest auf Wein, Most, Obstmost, Bier und gebrannte geistige Flüssigkeiten. Bereits im folgenden Jahr betrug die Nachsteuer aber nur mehr 0,8 Prozent der Gesamtsteuereinnahmen.¹⁰⁶ In erster Linie traf diese Regelung wahrscheinlich jene Personengruppe, die bereits unter dem Tarif des offenen Landes die Steuerpauschale entrichten musste, also Wirte, Fleischhauer, Fleischselcher und Fleischhändler. Die Eingemeindung der Vororte bedeutete für die Bevölkerung des alten Steuerrayons eine Verminderung der Lebenshaltungskosten, für die Bevölkerung der neu eingemeindeten Bezirke hingegen eine massive steuerliche Belastung von Konsumgütern wie Fleisch und alkoholischen Getränken. Eine adäquate Fleischversorgung der neu geschaffenen Millionenmetropole bereitete den Verantwortlichen der Stadt Wien in dem folgenden Jahrzehnt erhebliche Schwierigkeiten, wie zahlreiche zeitgenössische Publikationen belegen.¹⁰⁷

1.4. Quellenkritik

Die Grundlage für die Berechnung des Fleischkonsums in Wien zwischen 1830 und 1913 bilden die Daten der Verzehrungssteuer. Diese wurden zum einen in Friedrich Hauers Publikation *Die Verzehrungssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien*, zum anderen in der Publikation *Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Steuerposten (1830 – 1913)* für eine weitere Analyse aufbereitet. In diesen Publikationen werden Datenreihen bezüglich der versteuerten Warenmengen für den Zeitraum von 1. November 1829 bis 31. Dezember 1913 dargelegt. Bereits zeitgenössische Statistiker nutzten die Daten der Verzehrungssteuer, um städtische Verbrauchszahlen zu ermitteln.¹⁰⁸ Die Unschärfefaktoren hinsichtlich einer Konsumerhebung anhand der Verzehrungssteuer waren diesen bereits bewusst:

¹⁰⁶ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 10. bis 17. Jg. Wien 1892-1899.

¹⁰⁷ Siehe Johann Brandl: Zur Vieh- und Fleischfrage. Sonderabdruck aus der „Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung“ Nr. 23 und 24 vom 20. und 23. März 1907. Wien 1907; Max Cerbeano: Die Fleischfrage! Einblick in die Fleischverhältnisse Österreichs! Eine Schrift zur Aufklärung der Bevölkerung. Wien, Leipzig, 1912; Alfred von Gleich, Karl von Haager: Die Milch- und Fleishteuerung. Eine sozial-hygienische Studie. Wien 1909; Johann von Herber: Die Fleishteuerung in Wien. Eine systematische Darstellung der Fleischapprovisionierung der Stadt Wien in den letzten zehn Jahren. Ueber Auftrag des Präsidiums des Gremiums der Wiener Kaufmannschaft. Wien 1910; Messing 1891; Jakob Reumann: Nieder mit den Schurken, die dem Volk das Fleisch verteuern oder Wiener Fleischwucher und antisemitischer Gemeinderath. Wien 1898; Ernst Soldan: Die Fleischfrage. Vorschlag einer Lösung zum Nutzen der Konsumenten, Agrarier und des Staates. Wien 1912; T. W. Teifen: Wie die Zölle Brot u. Fleisch verteuern und wer diesen Raub am Volke einsteckt. Zur Aufklärung über die Zollfrage. (Lichtstrahlen, Nr. 9). Wien 1903.

¹⁰⁸ Vgl. Hauer 2010, S. 88.

„Der Verbrauch ist aber nur insoweit bekannt, als die Bestimmungen über die Einhebung der Liniensteuer seine vollständige Erfassung nicht beeinträchtigen. So ist der städtische Verbrauch einerseits größer, als sich in den Ziffern der folgenden Tabelle ausdrückt, andererseits kleiner.“¹⁰⁹

Als größer erwies sich der Gesamtverbrauch Wiens aufgrund mehrerer Faktoren. Zum einen wurden nur bestimmte Artikel besteuert, der Konsum anderer Waren im Wiener Verzehrssteuergesetzgebiet liegt damit im Dunklen. Hinsichtlich des Fleischkonsums wäre zum Beispiel die Einfuhr von Pferden, die nachweislich ab etwa der Wende zum 20. Jahrhundert von den ärmeren Schichten der Bevölkerung vermehrt konsumiert wurden¹¹⁰, von Interesse. Zum anderen umfasste der Wiener Steuerrayon nicht das gesamte Gemeindegebiet. Werte zum Verbrauch der steuerpflichtigen Güter für Floridsdorf und Kaisermühlen sind daher unbekannt. Größer war der Verbrauch zudem, da die für den Hof bestimmten eingeführten Güter steuerbefreit waren, genauso wie jene Waren, die sich als *corpus delicti* erwiesen.¹¹¹ Nicht zu unterschätzen sind jene Mengen bis zu einem Gegenwert von drei Kreuzer, die ebenfalls nicht besteuert wurden. Der Freibetrag wurde von Anfang an von der Bevölkerung intensiv genutzt¹¹², weshalb dieser Wert bereits 1838 auf zwei Kreuzer bzw. ab 1891 auf vier Heller herabgesetzt wurde. Der steuerfreie Betrag von drei Kreuzern erwies sich als zu großzügig, entsprach dieser 1830 doch einer Menge von 5,6 kg Brot, 3 l Bier, 23 kg Kartoffeln oder Kraut und 0,9 kg Wurst. Hauer errechnet für das Jahr 1830 840 Tonnen an steuerfrei eingeführten Kartoffeln, was 5,1% des Jahresverbrauchs entspricht. Bis zur Stadterweiterung 1891 wird der Verbrauch insbesondere von wichtigen Nahrungsmitteln aufgrund dieses Steuerfreibetrags folglich um einige Prozentpunkte höher gewesen sein.¹¹³ Eine weitere Unschärfe, die den Gesamtgüterverbrauch von Wien größer erscheinen lässt, als er tatsächlich war, stellt der bereits angesprochene Warentransit dar. Zwischen 1860 und 1891 wurden pro Jahr mindestens ein Fünftel der Verzehrssteuereinnahmen restituiert. Die Mengenangaben der Steuerlisten dürften durch den Warentransit aber nur geringfügig erhöht sein.¹¹⁴

¹⁰⁹ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 23 Jg. Wien 1905, S. 628.

¹¹⁰ Vgl. Werner T. Bauer: Die Wiener Märkte. 100 Märkte, von Naschmarkt bis Flohmarkt. Mit einer umfassenden Geschichte des Marktwesens in Wien. Wien 1996, S. 136f.

¹¹¹ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 23 Jg. Wien 1905, S. 628.

¹¹² Vgl. Edith Saurer: Straße, Schmuggel, Lottospiel. Materielle Kultur und Staat in Niederösterreich, Böhmen und Lombardo-Venetien im frühen 19. Jahrhundert. (Veröffentlichungen des Max Planck Instituts für Geschichte; 90). Göttingen 1989, S. 194f.

¹¹³ Vgl. Hauer 2010, S. 88-91.

¹¹⁴ Vgl. Hauer 2010, S. 96.

Nicht zu kalkulieren ist zudem der Schmuggel von steuerpflichtigen Gegenständen in den Wiener Steuerrayon. Alltagsgeschichtliche Zeugnisse lassen vermuten, dass das so genannte „Schwärzen“, üblich war.¹¹⁵ Wie bereits hinsichtlich der Fleischbesteuerung in die geschlossenen Orte erörtert wurde, war es zudem Usus, eine Verringerung der Steuerlast durch eine falsche Deklaration des besteuerten Gegenstandes zu erwirken. Die Bestechung von Linienbeamten stellte ebenfalls eine Form der Steuervermeidung dar. Die Einfuhr über die Bahnhöfe und über den Wasserweg wie auch über den mäßig bewachten Linienwall waren lukrative Schmuggelwege. Der nicht kalkulierbare Schmuggel stellt somit einen weiteren Faktor dar, welcher den Wiener Gesamtverbrauch in den Verzehrungssteuerlisten geringer ausfallen lässt, als er tatsächlich war.¹¹⁶ Eine unbemerkte Einfuhr von großen Mengen an Vieh und Fleisch in den Verzehrungssteuerrayon ist aber eher unwahrscheinlich.

Ein weiterer Faktor, den die Daten der Verzehrungssteuer nicht abdecken, ist die Produktion innerhalb der Linien. Innerhalb der Linien produzierte Gegenstände waren mit Ausnahme von bestimmten alkoholischen Getränken, die bei der Produktion besteuert wurden, und Getreide, das bei der Verarbeitung durch einen Müller besteuert wurde, steuerfrei.¹¹⁷ Innerhalb des Verzehrungssteuerrayons bestanden bis in die 1860er Jahre große Wald-, Acker- und Gartenflächen, die für die Produktion von Getreide, Obst, Gemüse genutzt worden sein können. Zudem wäre eine Nutztviehhaltung auf diesen Gebieten denkbar.¹¹⁸ Nach 1891 befanden sich weitläufige Weinanbauflächen innerhalb des Verzehrungssteuerrayons. Ihr Ertrag wurde pauschal besteuert und scheint daher in den Verzehrungssteuertabellen nicht auf.¹¹⁹ Aufgrund des Gesamtertrags der innerhalb der Verzehrungssteuerlinien produzierten Güter ist der tatsächliche städtische Gesamtverbrauch wiederum höher anzusetzen, als dieser in den Verzehrungssteuertabellen veranschlagt wurde.¹²⁰

Der Gesamtverbrauch ist insoweit kleiner, als er in den Tabellen der Verzehrungssteuer angenommen wird, da nicht alle eingeführten Güter innerhalb eines Jahres verbraucht wurden. Speziell hinsichtlich jener Güter, die nicht oder nicht allzu schnell verdarben, kann von einer Vorratshaltung ausgegangen werden. Bezüglich der Lebensmittel wäre eine Aufbewahrung von Wein und Rauschfleisch denkbar. Der Verbrauch erwies sich zudem als geringer, da bei der Ausfuhr von Bier und Spirituosen nur dann eine Rückvergütung gezahlt wurde, wenn die

¹¹⁵ Vgl. Saurer 1989, S. 396f. sowie Buchmann 1978, S. 147, ferner Hauer 2010, S. 99ff.

¹¹⁶ Vgl. Hauer 2010, S. 97-101.

¹¹⁷ Vgl. Hauer 2010, S. 104ff.

¹¹⁸ Vgl. Kap. 3.5.

¹¹⁹ Vgl. Hauer 2010, S. 104ff.

¹²⁰ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 23 Jg. Wien 1905, S. 628.

Menge des Exports $\frac{1}{2}$ hl umfasste, und hinsichtlich der Spirituosen lediglich, wenn die Ausfuhr von Spirituosenhändlern oder -herstellern ausging.¹²¹

An dieser Stelle muss zudem kurz auf die Konsistenz der Daten eingegangen werden. In dem gesamten hier betrachteten Zeitraum bestehen geringfügige Lücken in den Datensätzen. So sind die Angaben zu den nach Wien eingeführten Warenmengen für das gesamte Revolutionsjahr 1848 nicht vorhanden. Gleichmaßen fehlen diese Angaben für den Zeitraum vom 21. bis zum 31. Dezember 1891 aufgrund der Reform der Verzehrssteuer und den damit einhergehenden Neuregelungen. Wahrscheinlich sind zudem die Daten für den November und den Dezember 1863 nicht vorhanden, da Anfang 1864 ein Finanzjahr nicht mehr als Verwaltungsjahr, vom 1. November bis zum 31. Oktober, gewertet wurde, sondern dem Sonnen- oder Kalenderjahr angeglichen wurde.¹²² Für das Jahr 1847 stehen hingegen zwei Jahresabschlusslisten zur Verfügung, die sich inhaltlich geringfügig unterscheiden.¹²³

Die hier angeführten Faktoren verweisen auf einen höheren städtischen Gesamtverbrauch, als dieser in den Verzehrssteuerlisten angeführt wird. Zudem ist zu bedenken, dass die Verzehrssteuerdaten keine Auskunft über den Konsum der gesamten Wiener Agglomeration geben können, die sich ab der Mitte des 19. Jahrhunderts über den Wiener Steuerbezirk hinaus entwickelte hatte.¹²⁴ Eine Berechnung des Fleischkonsums der Wiener Bevölkerung innerhalb des Steuerrayons anhand der Daten der Verzehrssteuer kann daher nur eine Annäherung an den tatsächlichen Fleischverzehr jener Zeit darstellen. Unter Berücksichtigung der eben genannten Faktoren stellt die Verzehrssteuer aber aufgrund ihres langjährigen Bestehens und der Diversität und Quantität der besteuerten Artikel eine wertvolle und erstaunlicherweise bislang wenig erforschte Quelle für wirtschafts- und sozialhistorische Forschungen dar.

¹²¹ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 23 Jg. Wien 1905, S. 628.

¹²² Vgl. Hauer 2010, S. 84.

¹²³ Vgl. Hauer 2012, S. 6.

¹²⁴ Vgl. Hauer 2010, S. 106.

2. „Die Emanzipation aus den Schranken der Natur“ – Einflüsse auf die Ernährungslage im 19. Jahrhundert

Das 19. Jahrhundert war eine von politischen, sozialen, wirtschaftlichen und technischen Umwälzungen geprägte Epoche. Ebenso erfolgte in diesem Jahrhundert ein Umbruch hinsichtlich der Ernährung der Bevölkerung. Lässt man temporäre Ernährungskrisen, regionale Unterschiede sowie divergierende Nahrungsgewohnheiten einzelner Schichten beiseite, dann ist eine Verbesserung hinsichtlich des Verbrauchs einzelner Nahrungsmittel in diesem Jahrhundert feststellbar.¹²⁵

„[D]as 19. Jahrhundert bietet insgesamt das Bild einer sich außerordentlich rasch und wirksam verbessernden Volksernährung, bei der ein jahrhundertealter ‚Brei- und Mus-Standard‘ endgültig überwunden werden konnte.“¹²⁶

Grundsätzlich lässt sich im 19. Jahrhundert im Rahmen einer langfristigen Deutung ein tendenzieller Übergang von „voluminösen, schlackenreichen und weniger geschmacks- und geruchsanreizenden Hauptnahrungsmitteln wie Kartoffeln, Brot, Hülsenfrüchten und Pflanzenfetten“ zu „leichter verdaulichen nährwertreicheren und schmackhafteren Produkten wie Fleisch, Zucker, Weißbrot etc.“ konstatieren.¹²⁷ Diese im langen Trend erkennbare Verbesserung der Nahrungssituation steht in einem engen Zusammenhang mit der aufkommenden Industrialisierung sowie einem steigenden Realeinkommen. Forderten die zahlreichen Hungersnöte und damit einhergehenden Lebensmittelteuerungen vor der Industrialisierung noch zahlreiche Opfer, konnte durch die Errungenschaften der Industrialisierung, die Einführung der Kartoffel und die Abkehr von der reinen Dreifelderwirtschaft zumeist ein Massensterben verhindert werden. Schätzungen zufolge trat in einigen deutschen Landesherrschaften in den Jahrhunderten vor der Industrialisierung durchschnittlich alle vier bis fünf Jahre eine Ernährungskrise auf.¹²⁸

Die Ernährungskrisen im Verlauf der Industrialisierung waren ihrem Charakter nach keine Hungersnöte mehr, sondern Lebensmittelteuerungen. Von einem tatsächlichen „Ausgehen“ der Nahrung, wie es die Menschheit jahrhundertlang erfahren hatte, konnte zu dieser Zeit nicht mehr die Rede sein. Durch neue Konservierungsmethoden und die damit einhergehende Erleichterung von Nahrungsmittelimporten konnte die Wirkung der Wechsel der Jahreszeiten auf die Volksernährung beschränkt werden. Zudem war es möglich, ein

¹²⁵ Vgl. Hans Jürgen Teuteberg, Günter Wiegmann: Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts. (Grundlagen der Europäischen Ethnologie, hrsg. Von Günter Wiegmann; Bd. 2). Münster 2005, S. 66.

¹²⁶ Teuteberg, Wiegmann 2005, S. 66.

¹²⁷ Teuteberg, Wiegmann 2005, S. 66.

¹²⁸ Vgl. Teuteberg, Wiegmann 2005, S. 70f.

ganzjähriges gleichbleibendes Angebot von Artikeln wie Frischfleisch zu gewährleisten. Lebensmittelteuerungen fielen dadurch weit weniger schlimm aus als noch in den vorangegangenen Jahrhunderten.¹²⁹ Werner Sombart verband diese weitreichenden durch die Industrialisierung bedingten Umwälzungen mit dem treffenden Begriff der „Emanzipation aus den Schranken der Natur“.¹³⁰

Der Einfluss der Industrialisierung auf die Volksernährung lässt sich in drei Faktoren gliedern: Erstens in die so genannte „Agrarrevolution“, die eine nie gekannte Produktivitätssteigerung in der Landwirtschaft ermöglichte, zweitens in die so genannte „Transportrevolution“, die es gestattete, Nahrungslücken durch den Import von Überschüssen aus dem Ausland, auch aus Übersee, zu schließen, drittens in die Revolutionierung der Konservierungsmethoden des vorindustriellen Zeitalters, welche es erstmals erlaubte, Lebensmittel länger haltbar und transportfähig zu machen.¹³¹ Diese drei Faktoren sollen nun näher beleuchtet werden, insbesondere hinsichtlich ihrer Gültigkeit für die Donaumonarchie.

2.1. Die Agrarrevolution

Unter dem Begriff „Agrarrevolution“ werden Umschichtungen und Neuerungen hinsichtlich der Landwirtschaft im 18. und 19. Jahrhundert in Europa zusammengefasst.¹³² Ihren Ausgang nahm die „Agrarrevolution“, auch „grüne Revolution“ genannt, in Nordwesteuropa, insbesondere in England und den Niederlanden.¹³³ Die „grüne Revolution“ kann in zwei Phasen unterteilt werden. In der ersten Phase erfolgte die Ausweitung des menschlichen und tierischen Arbeitseinsatzes, während in der zweiten Phase der Einsatz menschlicher Arbeitskraft zunehmend durch den Einsatz von Maschinen und jener von natürlichen Düngern durch so genannte „Kunstdünger“ ersetzt wurde. Die erste Phase erfolgte je nach Forschungsmeinung entweder vor der Industriellen Revolution oder parallel zu dieser und blieb von dieser weitgehend unbeeinflusst. Die zweite Phase hingegen wurde erst durch die Industrialisierung ermöglicht.¹³⁴

Um den Bevölkerungsrückgang, der durch zahlreiche Kriege, insbesondere den Dreißigjährigen Krieg, verursacht worden war, entgegenzuwirken, betrieben die

¹²⁹ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 73.

¹³⁰ Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 73.

¹³¹ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 72f.

¹³² Vgl. Roman Sandgruber: Die Agrarrevolution in Österreich. Ertragssteigerung und Kommerzialisierung der landwirtschaftlichen Produktion im 18. und 19. Jahrhundert. In: Alfred Hoffmann (Hg.): Österreich-Ungarn als Agrarstaat. Wirtschaftliches Wachstum und Agrarverhältnisse in Österreich im 19. Jahrhundert. Wien 1978, S. 195-271, hier: S. 195ff. [Sandgruber 1978a]

¹³³ Vgl. Ernst Bruckmüller: Eine „grüne Revolution“ (18. – 19. Jahrhundert). In: Markus Cerman, Ilja Steffebauer, Sven Tost (Hgg.): Agrarrevolutionen. Verhältnisse in der Landwirtschaft vom Neolithikum zur Globalisierung. Innsbruck, Wien, Bozen 2008, S. 206-226, hier: S. 208.

¹³⁴ Bruckmüller 2008, S. 221.

Merkantilisten der europäischen Staaten im 17. und 18. Jahrhundert eine Politik der „Peuplierung“ bzw. „Populationistik“. Diese führte in vielen Ländern Europas zu einer Binnenkolonisation und Trockenlegung von Sümpfen sowie Rodungen zur Gewinnung von Ackerland. Ein Beispiel hierfür im Habsburgerreich stellt die Besiedelung des 1699 von den Türken eroberten und 1718 wieder rückeroberten Ungarns dar. Etwa eine Million Menschen aus Süddeutschland, Oberungarn, Lothringen, Italien, Kroatien und Serbien siedelten sich nach Schätzungen im Ungarn des 18. Jahrhunderts an. Neue Bauern- und Kleinhäuslersiedlungen entstanden im Inn-und Etschtal, im Waldviertel, in der Welser Heide und im niederösterreichischen Voralpengebiet. Seit Mitte des 18. Jahrhunderts wuchs die Bevölkerung in Europa an, in der Folge stiegen die Getreidepreise im Laufe des 18. Jahrhunderts um 30 bis 50 Prozent.¹³⁵ Da Getreide das Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung darstellte, war der Getreideanbau bis in das 19. Jahrhundert der wichtigste Zweig der landwirtschaftlichen Produktionstätigkeit der Donaumonarchie.¹³⁶ Missernten und Kriege sorgten für weitere Preissteigerungen, regional zudem für Hungersnöte. Das Ernährungsproblem erregte die Aufmerksamkeit der Regierenden, gleichzeitig gingen die steigenden Preise mit höheren Renditen einher. Die Auseinandersetzung mit der Landwirtschaft erwies sich damit als ökonomisch attraktiv.¹³⁷ Aufgrund der Begrenztheit des Düngers konnte in diesem Bereich eine Ertragssteigerung nur durch eine Ausdehnung der Ackerfläche erzielt werden. Der Abbau von Brachflächen zu diesem Zwecke führte in der Regel zu abnehmenden Ertragszuwächsen. Um der rasch ansteigenden Population gerecht zu werden, mussten daher neue Pflanzen eingeführt werden, die eine Nutzung der Brache erlaubten, ohne Ertragseinbußen herbeizuführen. Das Experimentieren mit verschiedenen Pflanzenarten zu diesem Zweck wurde staatlich gefördert. Im 19. Jahrhundert wurden in der Donaumonarchie der Mais, die Kartoffel, der Klee, die Rüben und die Kunstgräser zu diesem Behufe erfolgreich eingeführt.¹³⁸

„Alle diese Pflanzen trugen nicht nur zur flächenmäßigen Ausdehnung der Produktion wesentlich bei, indem sie vorwiegend in die Brache gebaut werden konnten, sondern ermöglichten durch ihre physikalischen und chemischen Eigenschaften auch eine wesentliche Verbesserung der Bodenbeschaffenheit.“¹³⁹

Insbesondere die Kartoffel, die bereits im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts in die österreichischen Alpenländer vorzudringen begann, trug zur Bevölkerungsvermehrung des 18.

¹³⁵ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 208-211.

¹³⁶ Vgl. Sandgruber 1978a, S. 209.

¹³⁷ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 211.

¹³⁸ Vgl. Sandgruber 1978a, S. 209f.

¹³⁹ Sandgruber 1978a, S. 214.

und 19. Jahrhunderts bei, da im Vergleich zum Getreideanbau auf einer geringen Anbaufläche höhere Erträge erzielt werden konnten. Zusätzlich eignete sich die Kartoffel vorzüglich zur Schweinemast oder zur Spiritusbrennerei. Der Rübenanbau wurde insbesondere in den Sudetenländern in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts intensiviert. Aufgrund ihres hohen Stärkewertes bewährte sie sich ebenfalls als nährstoffreiches Viehfutter. Durch eine systematische Züchtung konnte der Zuckergehalt dieser Feldfrucht von zwei bis drei Prozent bis zum Ersten Weltkrieg auf 15,6 Prozent gehoben werden.¹⁴⁰ Die Kontinentalsperre förderte zudem die Ausbreitung der Zuckerrübe, da die Einfuhr von Zuckerrohr behindert wurde.¹⁴¹ Der Klee, der ab etwa der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts an Verbreitung im heutigen österreichischen Staatsgebiet zunahm, beflügelte als essentielle Futterpflanze ebenfalls die Viehwirtschaft.¹⁴² Die für Hackfruchtanbau bestimmte Fläche wurde von der Jahrhundertmitte bis zum Ausbruch des Ersten Weltkriegs in Cisleithanien von 0,8 Millionen Hektar auf beinahe 1,8 Millionen Hektar erweitert. Jene der Futterpflanzen Klee und Ackerfutter verdoppelte sich ebenfalls in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts von 0,6 auf 1,3 Millionen Hektar.¹⁴³ Die Produktion von Hack- und Hülsenfrüchten stieg von 1850 bis zur Vorkriegszeit um das Fünffache an. Durch die Einführung der genannten Hackfrüchte und Ackerfutterpflanzen erfolgte eine wesentliche Verbesserung der Produktions- und Ernährungsbilanz. Zudem befeuerte die Einführung dieser Pflanzen die Viehzucht sowie durch die dadurch auftretende Vermehrung des Düngerangebots den Ackerbau.¹⁴⁴

Gemeinhin wird die europäische „Agrarrevolution“ des 18. und 19. Jahrhunderts mit dem Übergang von der Dreifelderwirtschaft zur verbesserten Dreifelderwirtschaft, in welcher das Brachland zum Anbau von Klee, Kartoffeln usw. genutzt wird, bzw. zu noch intensiveren Bodennutzungssystemen assoziiert.¹⁴⁵ In der Habsburgermonarchie kann aufgrund der Diversität der einzelnen Regionen nicht gänzlich von solch einem Übergang gesprochen werden. Im 19. Jahrhundert kannte man in der Donaumonarchie sechs verschiedene Bodenbewirtschaftungssysteme: die Dreifelderwirtschaft, die intensivierte Fruchtwechselwirtschaft, die Egartwirtschaft, die Driesch-(Trisch-)Felderwirtschaft, die Brandwirtschaft und die Freie Wirtschaft. In der österreichischen Reichshälfte blieb die traditionelle Dreifelderwirtschaft noch bis weit in das 19. Jahrhundert dominant. In den Sudetenländern fand der Übergang zur verbesserten Dreifelderwirtschaft bzw. teilweise zur

¹⁴⁰ Vgl. Sandgruber 1978a, S. 214-220.

¹⁴¹ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 215.

¹⁴² Vgl. Sandgruber 1978a, S. 220.

¹⁴³ Vgl. Sandgruber 1978a, S. 227.

¹⁴⁴ Vgl. Sandgruber 1978a, S. 214-220.

¹⁴⁵ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 214.

intensivierten Fruchtwechselwirtschaft bereits bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts statt. In den Karpatenländern fanden zu diesem Zeitpunkt die reine Dreifelderwirtschaft und die unregelmäßige Ackernutzung die meiste Verbreitung, während in den Karstländern eine Art „Wechselwirtschaft“ ausgeübt wurde und weder die reine noch die verbesserte Dreifelderwirtschaft Anwendung fand. In den Donau- und Alpenländern war mit Ausnahme Tirols, Vorarlbergs und der Steiermark die verbesserte Dreifelderwirtschaft dominant. Die Egartwirtschaft, auch Feldgraswirtschaft genannt, wurde in den Alpenländern und in den höheren Lagen der Nordwestländer betrieben, sie verlor bis zur Vorkriegszeit immer mehr an Bedeutung. Die Driesch-(Trisch-)Felderwirtschaft, die nach mehreren Jahren der Brache den Wechsel von Weideland zu Ackerland bedeutete, fand sich in Mähren, die Brandwirtschaft beinahe ausschließlich in der Steiermark. Auch diese beiden Bodenbewirtschaftungsformen verloren bis zur Vorkriegszeit an Bedeutung. Die Freie Wirtschaft fand sich vereinzelt in Gebieten der Karpaten- und Karstländer.¹⁴⁶

Der Einfluss der neu eingeführten Nutzpflanzen auf die Viehwirtschaft wurde bereits erwähnt. In der Folge verbesserte sich sowohl die Gebärfähigkeit als auch die „Schnellwüchsigkeit“ des Viehs. Zudem gelangen insbesondere bei Schweinen züchterische Fortschritte. Durch neue Fütterungsmethoden, wie etwa die Stallfütterung, insbesondere die Sommerstallfütterung der Rinder, erreichten die Tiere schneller das gewünschte Schlachtgewicht.¹⁴⁷ Zudem ermöglichte man durch eine ganzjährige Stallfütterung die Umwandlung von Hutweiden in Äcker und Wiesen.¹⁴⁸ Damit wurde die Viehhaltung, die im Vergleich zum Pflanzenanbau bis in das 18. Jahrhundert als nachrangig gehandelt wurde, finanziell interessanter. Innerhalb der Rindviehhaltung erfolgte eine Umstrukturierung der Bestände. Das Zugvieh, welches vornehmlich zur Unterstützung im Pflanzenanbau gezüchtet wurde, wurde zu Gunsten des Mastviehs abgebaut. Insgesamt lässt sich für das 19. Jahrhundert ein Trend vom Getreideanbau zur Viehhaltung erkennen. Sowohl die Bestände von Ochsen, Stieren, Kühen und Pferden stiegen vom Ende des 18. Jahrhunderts bis in die Vorkriegszeit in Cisleithanien kontinuierlich an. Dabei ist zu vermerken, dass Pferde vornehmlich nicht zum Verzehr gezüchtet wurden, sondern Ochsen kontinuierlich als Zugtiere ablösten. Hinsichtlich der Schafbestände lässt sich ebenfalls ein kontinuierlicher Anstieg bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts feststellen, bis zur Jahrhundertwende verlor die

¹⁴⁶ Vgl. Maria Schneller: Das Wachstum der landwirtschaftlichen Produktion in Österreich im 19. Jahrhundert: Der Ackerbau. Eine Analyse ausgewählter Produkte. In: Alfred Hoffmann (Hg.): Österreich-Ungarn als Agrarstaat. Wirtschaftliches Wachstum und Agrarverhältnisse in Österreich im 19. Jahrhundert. Wien 1978, S. 118-194, hier: S. 98f.

¹⁴⁷ Vgl. Sandgruber 1978a, S. 228-239.

¹⁴⁸ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 213.

Schafzucht im österreichischen Raum allerdings an Bedeutung. Die angesprochenen Verbesserungen der Viehhaltung, die eine Steigerung der Fleischerträge und der Milcherzeugung ermöglichten, kombiniert mit den verbesserten Verkehrsbedingungen, trugen zur zunehmenden Kommerzialisierung der Viehwirtschaft bei. Bis in die 1840er Jahre war die Wollproduktion das wichtigste Exportgut der Habsburgermonarchie.¹⁴⁹

Die Implementierung der Änderungen und Umwälzungen hinsichtlich der Landwirtschaft in der ersten Phase der „grünen Revolution“ wurde begünstigt durch einen Preisanstieg für landwirtschaftliche Güter in den letzten Jahrzehnten des 18. Jahrhunderts bis etwa 1815. Die noch bis zur ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts bestehende feudale Abhängigkeit der Bauern von ihren Grundherren stellte nach Sandgruber und Bruckmüller „kein entscheidendes Hemmnis für eine Umgestaltung der landwirtschaftlichen Produktion“¹⁵⁰ in der Habsburgermonarchie dar.¹⁵¹ Im Kaisertum Österreich bestanden bis 1848 die maria-theresianischen bzw. josephinischen Maßnahmen. Dies bedeutete die Aufhebung der Leibeigenschaft seit dem Jahr 1781, aber das Fortbestehen der alten Grundherrschaft inklusive einiger erlassener Einschränkungen zugunsten der Bauern. Mit dem Revolutionsjahr 1848 fand die Grundherrschaft in der österreichischen Reichshälfte ein Ende. Im Gegensatz zu den preußischen Bauern erforderte die Abschaffung der Grundherrschaft von den österreichischen Bauern keine Gebietsabtretungen, sondern lediglich einen Geldbetrag, der einem Drittel der mit dem Faktor 20 kapitalisierten Feudallasten entsprach. Ein Drittel dieses Betrags wurde gestrichen, das andere Drittel zahlte die öffentliche Hand.¹⁵²

Als hemmend für die Implementierung der Neuerungen in der Landwirtschaft erwiesen sich die in geschlossenen Dorfsiedlungen geltenden Regeln wie etwa der Flurzwang, Weide- und Triftrechte sowie eine Fülle von „Servituten“, die stets die Nutzung durch den Eigentümer einschränkten. Der Kampf gegen diese Einrichtungen setzte bereits vor der „Bauernbefreiung“ ein, er dauerte aber mancherorts lange. Zwei weitere Faktoren, die die Einführung der landwirtschaftlichen Neuerungen begünstigten, waren die Nähe zu einem Absatzmarkt der landwirtschaftlichen Produkte sowie die Höhe der Personalkosten. Die arbeitsintensiven neuen Techniken setzten sich insbesondere in jenen Regionen rasch durch, in welchen billige Arbeitskräfte verfügbar waren. Aufgrund der erst ab etwa 1825 in der

¹⁴⁹ Vgl. Sandgruber 1978a, S. 228-239.

¹⁵⁰ Bruckmüller 2008, S. 216.

¹⁵¹ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 216f. sowie Sandgruber 1982, S. 84f.

¹⁵² Vgl. Bruckmüller 2008, S. 215f.

Donaumonarchie¹⁵³ einsetzenden Industriellen Revolution stand ein Mehr an billigen Arbeitskräften zur Verfügung.¹⁵⁴ Dieses setzte sich aus den unterbäuerlichen Schichten zusammen, die ihre in der Protoindustrialisierung noch weitverbreiteten Tätigkeiten in den großen Manufakturen des Merkantilismus und im Verlagsgewerbe aufgrund der zunehmenden Technisierung, beispielsweise der Mechanisierung des Spinnens und Webens, verloren hatten. Diese unterbäuerlichen Schichten bildeten schließlich auf dem Land die Dienstbotenschaft, in den neuen Industriezentren die Industriearbeiterschaft.¹⁵⁵

Trotz der Verbesserungen hinsichtlich der landwirtschaftlichen Produktion, die in der ersten Phase der „grünen Revolution“ erreicht werden konnten, war die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts abwechselnd von Agrarkrisen und Ernährungskrisen geprägt. An dieser Stelle sollen nur zwei essentielle solch geartete Krisen erwähnt werden. Infolge von schlechten Getreideernten und einer Kartoffelkrankheit stiegen die Preise für Roggen 1847 auf das Dreifache des Durchschnitts der 1840er Jahre an. Dies verursachte eine Ernährungskrise, deren schrecklichen Folgen insbesondere für Irland bekannt sind. Die Preise blieben auch in den folgenden Jahrzehnten auf einem hohen Niveau, weshalb dieser Zeitraum auch als „die goldenen Jahre“ der europäischen Landwirtschaft bezeichnet wurde. Durch die Industrielle Revolution trat die überseeische Landwirtschaft ab den 1870er Jahren in Konkurrenz zur kontinentaleuropäischen Landwirtschaft. Die Folge war ein starker Preisverfall des Getreides, welcher zu einer europaweiten Agrarkrise ab etwa 1870/80 führte. Gleichzeitig erfolgte eine langsame, aber auch langfristige Erhöhung der Kaufkraft der Löhne, zudem eine gleichermaßen langsame und langfristige Steigerung des Lebensstandards breiter Schichten der Bevölkerung.¹⁵⁶

Eine weitere Produktionssteigerung in der Landwirtschaft wurde in der zweiten Phase der „Agrarrevolution“ durch zwei essentielle Innovationsstränge hervorgerufen. Zum einen konnte erstmals naturwissenschaftliches Wissen über die chemischen Vorgänge in der Landwirtschaft genutzt werden, zum anderen ermöglichten agrartechnische Neuerungen eine Steigerung der Arbeitsproduktivität. Die landwirtschaftlich genutzten Böden konnten durch die neu entwickelten Kunstdünger mit jenen Stoffen, die ihnen beim Pflanzenanbau entzogen wurden, wie beispielsweise Stickstoffe, Kali, Kalzium oder Phosphate, angereichert werden. Durch den massenhaften Einsatz des Kunstdüngers erblühte die chemische Industrie.¹⁵⁷ Die

¹⁵³ Vgl. Roman Sandgruber: Indikatoren des Lebensstandards in Wien in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. In: Renate Banik-Schweitzer et al.: Wien im Vormärz. Wien 1980, S. 57-74, hier: S. 60.

¹⁵⁴ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 218.

¹⁵⁵ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 218f.

¹⁵⁶ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 219ff.

¹⁵⁷ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 221f.

Herstellung von Kunstdünger in der österreichisch-ungarischen Monarchie setzte mit der Entdeckung von Lagerstätten von Kaliumsalzen in Galizien im Jahr 1866 ein. Der Unternehmer Benedikt Margulies errichtete in Galizien, dann in Wien-Simmering eine Produktionsstätte von Kalidünger und Kaliumchlorid. Langfristig konnte die Kaliumerzeugung im Kaiserreich aber nicht mit jener im Deutschen Reich konkurrieren. Der Ausbau der chemischen Industrie hatte die Erzeugung von Kunstdünger als Nebenprodukt zur Folge. Beispielsweise fielen bei der Herstellung von Spodium zum Bleichen von Papier und Zucker, die insbesondere in Böhmen, Mähren und Niederösterreich betrieben wurde, Kalziumphosphate an, die als Superphosphat-Kunstdünger Verwendung fanden. 1870 wurden bereits 4.700 Tonnen Kunstdünger wie Superphosphat in der Donaumonarchie erzeugt. Vorerst blieb aber die Bereitschaft unter den Bauern, Kunstdünger zu verwenden, hinter jener in Deutschland, wo ab den 1860er ein Boom in der Produktion von Kunstdünger zu vermerken war, zurück. Als Nebenprodukt der Dynamit-Erzeugung fiel zudem salpetersäurehaltige Schwefelsäure an, die ebenfalls zur Herstellung von stickstoffhaltigem Nitriolsuperphosphatdünger verwendet werden konnte, an. Bei der Erzeugung von Leim aus Knochen konnte Kalziumphosphat extrahiert werden, was die Produktion von Superphosphatdünger begünstigte. Bereits bis 1898 konnten die Absatzmöglichkeiten für Superphosphate gesteigert werden.¹⁵⁸ Die Herstellung von Superphosphaten erlebte in der österreichisch-ungarischen Monarchie schließlich einen raschen Anstieg von 5.000 Tonnen 1873 auf 13.000 Tonnen 1898 und 180.000 Tonnen 1907. Zudem mussten 1907 49.000 Tonnen dieses Produkts aufgrund der großen Nachfrage importiert werden.¹⁵⁹ Zur Zeit der Jahrhundertwende zählte die Kunstdüngerindustrie bereits zu den bedeutendsten Zweigen der chemischen Industrie.¹⁶⁰ Zu den wichtigsten Unternehmen in der Kunstdüngerindustrie der Donaumonarchie zählten die 1871 gegründete *Actienfabrik zur Erzeugung von Kunstdünger, Chemikalien und Spodium* in Kolin, sowie August Schramms *Superphosphat-Werk* in Mähren und die 1870 gegründete *Rannersdorfer chemische Productenfabrik B. Margulies & Co.* in Niederösterreich.¹⁶¹

Eine Steigerung der Arbeitsproduktivität konnte in der Landwirtschaft mit dem Einsatz agrartechnischer Neuerungen, wie neuen, gänzlich aus Eisen gefertigten Pflugtypen, der Dreschmaschine, der Sämaschine oder dem Göpelantrieb in unterschiedlichsten Modellen,

¹⁵⁸ Vgl. Robert W. Rosner: Chemie in Österreich 1740-1914. Lehre-Forschung-Industrie. (Beiträge zur Wissenschaftsgeschichte und Wissenschaftsforschung. Hg. der Reihe Wolfgang Kerber, Wolfgang Reiter; Bd. 5) Wien, Köln, Weimar 2004, S. 297.

¹⁵⁹ Vgl. Rosner 2004, S. 310.

¹⁶⁰ Vgl. Rosner 2004, S. 297.

¹⁶¹ Vgl. Rosner 2004, S. 309ff.

erzielt werden. Ein Durchbruch dieser Geräte gelang in Cisleithnanien aber erst im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts. Mähmaschinen, Dampfpflüge, Wende- und Rechmaschinen sowie Kartoffelroder waren im 19. Jahrhundert in dieser Region noch eine Seltenheit.¹⁶² Die technischen Neuerungen auf dem landwirtschaftlichen Gebiet, wie etwa die Dreschmaschine, bedeuteten einen Rückgang in der Nachfrage nach ständigen Dienstboten.¹⁶³

Nach der gängigen Forschungsmeinung traten in Österreich-Ungarn Fortschritte hinsichtlich der Modernisierung und Produktivitätssteigerung der landwirtschaftlichen Produktion im Vergleich zu Westeuropa und im Besonderen England mit einer Verspätung, erst etwa in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhundert, ein. Hinzuweisen ist allerdings auf eine beträchtliche regionale Differenzierung. Während es in den Donau- und Alpenländern bereits im ausgehenden 18. Jahrhundert Modernisierungs- und Intensivierungstendenzen hinsichtlich der Landwirtschaft gab, waren die nordöstlichen und südlichen Gebiete der Monarchie sowie Galizien und die Bukowina noch in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in ihrer Wirtschaftsführung rückständig. In Böhmen, Mähren und Ungarn wurden ab Mitte des 19. Jahrhunderts Produktionszuwächse vermerkt.¹⁶⁴

Hinsichtlich der Deckung des Lebensmittelkonsums der österreichischen Reichshälfte ist zudem die Abhängigkeit von der ungarischen Landwirtschaft zu berücksichtigen. Bereits in der theresianischen-josephinischen Wirtschaftspolitik war Ungarn als Produzent von Nahrungsmitteln und als Konsument von gewerblichen Erzeugnissen angedacht. Während Österreich bis in den Vormärz den ungarischen Textilmarkt beinahe zur Gänze dominierte, stiegen die Agrarexporte aus Ungarn nach Österreich in diesem Zeitraum stetig an. Neben Getreide bildeten Vieh und Wolle die wichtigsten Getreideexporte aus Ungarn nach Österreich im 18. und 19. Jahrhundert. Obwohl 1910 50 Prozent der Erwerbstätigen der österreichischen Reichshälfte in der Landwirtschaft tätig waren, musste ein wesentlicher Teil des Lebensmittelbedarfs aus dem Ausland importiert werden und durch Dienstleistungen und Industriegüter bezahlt werden. Nur 20 bis 30 Prozent des Volkseinkommens gingen auf die landwirtschaftliche Produktion zurück. Die Arbeitsproduktivität erwies sich im Agrarsektor als sehr viel niedriger als in der Industrie. Vor dem Weltkrieg konnten nur 82 Prozent des Fleischverbrauchs und nicht einmal die Hälfte des Brotgetreidebedarfs durch die eigene Produktion gedeckt werden. 80 Prozent des Getreides stammte im Durchschnitt 1909/13 aus Ungarn. Obst, Gemüse, Wein, Tabak und Wolle wurden ebenfalls zu einem Großteil aus

¹⁶² Vgl. Sandgruber 1978a, S. 245.

¹⁶³ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 224.

¹⁶⁴ Vgl. Sandgruber 1978a, S. 197ff.

Ungarn importiert.¹⁶⁵ Angesichts dieses Abhängigkeitsverhältnisses zu Ungarn bei der Deckung des Lebensmittelbedarfs sind die katastrophalen Folgen des Zusammenbruchs der Donaumonarchie nach dem Ersten Weltkrieg für die österreichische Reichshälfte offensichtlich. Sandgruber kommt zu folgendem Urteil:

„Wenn man aber unter dem Begriff Agrarstaat im Sinne einer weitverbreiteten zeitgenössischen Terminologie und tiefgreifenden wissenschaftlich-publizistischen Kontroverse ein Land versteht, das seinen Bedarf an landwirtschaftlichen Erzeugnissen selbst zu decken vermag und darüber hinaus noch Überschüsse abzugeben in der Lage ist, so wäre im Rahmen der österreichisch-ungarischen Monarchie nur Ungarn als Agrarland anzusprechen, während sich in der österreichischen Reichshälfte diesem Sprachgebrauch entsprechend der Übergang vom Agrar- zum Industriestaat bereits lange vor dem Ersten Weltkrieg vollzogen hätte.“¹⁶⁶

2.2. Die Transportrevolution

Die Transportrevolution, die sich sowohl im europäischen als auch im nordamerikanischen Raum im 19. und 20. Jahrhundert vollzog, führte zu einem raschen Anstieg des Weltverkehrs, der – wie bereits ausgeführt wurde – insbesondere auf die Nahrungssituation der Bevölkerung des europäischen Kontinents weitreichende Folgen hatte.¹⁶⁷ Aus thematischen Gründen wird der Fokus dieser Ausführungen auf dem 19. Jahrhundert liegen. Zudem wird der Begriff „Transportrevolution“ in seiner engen Auslegung als „Beförderung von Personen und Gütern durch Verkehrsmittel“¹⁶⁸ angewandt, während der Nachrichtenverkehr über eine Kommunikationsinfrastruktur in dieser Arbeit vernachlässigt werden muss. Infolge der Industrialisierung erweiterte sich die Vielfalt der Verkehrssysteme, gleichzeitig nahmen die Geschwindigkeiten und die Kapazitäten der Verkehrsmittel zu. Die Voraussetzungen für die Verkehrsrevolutionen des 19. Jahrhunderts lagen in „den weltumspannenden Netzen der Hochseeschifffahrt“¹⁶⁹, im modernen Straßenbau, zudem im System der Eilposten.¹⁷⁰ Die Erschließung der Welt am Anfang der Frühen Neuzeit bildete die Grundlage für den Aufbau und die Expansion von weltumspannenden Verkehrsverbindungen. Durch Transportmedien wie ozeantaugliche Großsegelschiffe, nautische Gerätschaften, geographische sowie meteorologische Kenntnisse und kartografische Erfahrungen konnte ein reger beschleunigter

¹⁶⁵ Vgl. Sandgruber 1978a, S. 257.

¹⁶⁶ Sandgruber 1978a, S. 259.

¹⁶⁷ Roth spricht in seinem Artikel von Transportrevolutionen. In der hier vorliegenden Arbeit wird aber von verschiedenen Phasen einer Transportrevolution ausgegangen. Vgl. Ralf Roth: Verkehrsrevolutionen. In: Reinhard Sieder, Ernst Langthaler (Hgg.): Globalgeschichte 1800-2010. Wien, Köln, Weimar 2010, S. 471-502, hier: S. 471.

¹⁶⁸ Roth 2010, S. 471.

¹⁶⁹ Roth 2010, S. 473.

¹⁷⁰ Vgl. Roth 2010, S. 473.

weltweiter Warenaustausch stattfinden. Ein wichtiges Beispiel für diese „maritime Verkehrsvernetzung“ stellt der transatlantische Dreieckshandel in der Frühen Neuzeit dar.¹⁷¹

Auch beim Transport auf dem Landweg konnten im Europa des 18. Jahrhunderts Verbesserungen verzeichnet werden. Aufgrund von Innovationen im Kutschenbau konnte der Personenverkehr, der im 17. Jahrhundert zumeist noch auf den Adel beschränkt war, ausgebaut werden. Zudem offerierten Postgesellschaften regelmäßige Verkehrsdienstleistungen und konnten die Effizienz der Kutschen durch logistische Konzepte anheben. In der Folge entstanden Kursverzeichnisse und die Verkehrskartografie. Mittels Gebührentafeln konnten die Transportleistungen erstmals genau kalkuliert werden.¹⁷² Im heutigen österreichischen Staatsgebiet war der Aufbau von Poststationen und Postkursen um 1720 bereits vorangeschritten. In der Mitte des 18. Jahrhunderts erfolgte eine zunehmende Ablösung der Postreiter durch Postkutschen, da diese auch Personen und Pakete befördern konnten. Ab dem Jahr 1823 fuhren die Postkutschen nach einem Fahrplan.¹⁷³ Dank dieser Einrichtungen entstand ein Verkehrsmittel, das regelmäßig zirkulierte, sich über große Teile des europäischen Kontinents erstreckte und sich zudem zur Informations- und Nachrichtenverbreitung eignete. Auf die Verkehrsnetze von Poststationen folgte der Bau moderner Straßen.¹⁷⁴ In der Habsburgermonarchie erfolgte die Blüte des modernen Straßenbaus im späten 18. Jahrhundert bzw. im frühen 19. Jahrhundert. Essentielle Elemente der Verkehrsplanung waren zum einen die Betonung Triests als wichtiger Verkehrsknotenpunkt, zum anderen die Ausrichtung auf die Reichshauptstadt Wien, wo fünf Hauptstraßen nach Inner- und Oberösterreich, Ungarn, Mähren und Böhmen zusammenlaufen sollten. Wesentliche Verbesserungen des Straßennetzes auf dem heutigen österreichischen Staatsgebiet erfolgten durch einen Teilausbau der Brennerstraße 1777, durch die Anlegung eines Karrenweges über den Arlberg 1785 sowie die Neutrassierung der Semmeringstraße 1728. Dank dieser Umbauten nahm das Transportvolumen zwischen Wien, Graz und Triest in den 1730er Jahren massiv zu, während im Westen die Brennerstraße als Transportroute dominierte. Durch kleine Innovationen wie die Schotterung oder Pflasterung der Straßen sowie durch die Verbesserung hinsichtlich des Wagenbaus konnte die Durchschnittsgeschwindigkeit in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts verdoppelt werden. Die Flüssigkeit des Verkehrs wurde aber durch zahlreiche Mautstellen behindert. 1841

¹⁷¹ Vgl. Roth 2010, S. 473f.

¹⁷² Vgl. Roth 2010, S. 474.

¹⁷³ Vgl. Roman Sandgruber: Ökonomie und Politik. Österreichische Wirtschaftsgeschichte vom Mittelalter bis zur Gegenwart. Wien 1995, S. 201f.

¹⁷⁴ Vgl. Roth 2010, S. 474.

bestanden in österreichischen Raum ungefähr 410 Mautstellen, in Niederösterreich im Jahr 1821 alleine 51 solcher Institutionen.¹⁷⁵

Die Verbesserungen der Straßen sowie das Verkehrsnetz der Postgesellschaften kamen in erster Linie dem Personenverkehr zugute. Aufgrund der Mängel des Gütertransports über Land, zu denen die eben angesprochenen zahlreichen Mautstellen, die Abhängigkeit von der Leistungsfähigkeit der Zugpferde sowie das Fehlen von großen Unternehmen, die in den Güterverkehr über Land investierten, zählten, zog man zur Güterbeförderung den Wasserweg vor. Der Vorteil der Wasserwege lag im geringen Kraftaufwand, der nötig war, um schwere Lasten zu transportieren. Vor der Revolutionierung des Landverkehrs wurde die Binnenschifffahrt mit Hilfe des Kanalbaus und der Flussregulierung ausgebaut. In vielen zentraleuropäischen Ländern übernahm der Staat die Aufgabe des Ausbaus der Kanalsysteme. Auf den Kanälen fuhren im Laufe des 19. Jahrhunderts immer effizientere und größere Schiffe.¹⁷⁶ In der Habsburgermonarchie gab es ebenfalls zahlreiche Vorschläge zur Lösung der Verkehrsprobleme im österreichischen Raum durch Kanalbauten. Von den zahlreichen Plänen zum Bau eines ausgeklügelten Kanalsystems¹⁷⁷ wurde nur einer verwirklicht. So wurde 1803 in Wien der Wiener Neustädter Kanal eröffnet. Der gut 60 Kilometer lange Schifffahrtskanal, der als ein Teilstück der Kanalverbindung zur Adria geplant war, aber nur bis nach Wiener Neustadt reichte, diente der Wiener Bevölkerung schließlich zur Versorgung mit Brennholz und Kohle vom Ödenburger Brennborg.¹⁷⁸ Eine weitere Initiative zur Verbesserung der Schifffahrt, damals bereits der Dampfschifffahrt, auf der Donau stellte die lang geplante Regulierung der Donau bei Wien zwischen 1870 und 1875 dar, die zudem dem Hochwasserschutz diente.¹⁷⁹

Die Fluss- und Kanalschifffahrt war auf der Donau und ihren Nebenflüssen vor der Einführung des Dampfschiffes grundsätzlich mit Schwierigkeiten, hohen Kosten und Langwierigkeit verbunden, insbesondere die Bergfahrt auf dem Oberlauf dieses Flusses. So brauchte man von Wien nach Linz 14 bis 25 Tage, von Linz nach Pest hingegen nur ungefähr 14 Tage. Im Personenverkehr wurde daher zumeist bei der Talfahrt der Wasserweg präferiert, bei der Bergfahrt hingegen der Landweg. Um Massenfrachtgüter, wie Getreide aus Ungarn flussaufwärts zu transportieren, mussten hohe Kosten entrichtet werden. Flussabwärts wurden

¹⁷⁵ Vgl. Sandgruber 1995, S. 200.

¹⁷⁶ Vgl. Roth 2010, S. 474f.

¹⁷⁷ Der belgische Ingenieur F. J. Maire plante beispielsweise 1786 Wien durch acht Kanäle mit sämtlichen Meeren Europas zu verbinden. Vgl. Sandgruber 1995, S. 203.

¹⁷⁸ Vgl. Sandgruber 1995, S. 203 sowie Buchmann 2006a, S. 143f.

¹⁷⁹ Vgl. Buchmann 2006a, S. 140.

die Massenfrachtgüter Holz, Salz, Eisen und Baumaterialien transportiert.¹⁸⁰ „Für die meisten Produkte“, so Sandgruber, „floß die Donau [...] in die falsche Richtung und ins falsche Meer.“¹⁸¹

Ein essentieller Aspekt der Transportrevolutionen des 19. Jahrhundert war die Erfindung des Dampfschiffes. Die ersten funktionsfähigen Dampfschiffprototypen wurden am Anfang des 19. Jahrhunderts ungefähr zur selben Zeit in Frankreich, Schottland und den USA hergestellt. In den USA erfolgte bereits 1807 die kommerzielle Nutzung auf dem Hudson River zwischen New York und Albany. Die Verwendung der Dampfschiffe zum Verkehr auf den amerikanischen Flüssen wurde schnell intensiviert. In Europa wurde der Raddampferverkehr in den 1810er Jahren als erstes in Großbritannien auf dem Clyde und der Themse betrieben, mit einiger Verzögerung schließlich auch in Frankreich und Deutschland. Ab den 1820er Jahren fand der Raddampfer auch in der Küstenschifffahrt Verwendung.¹⁸² Da die Fließgeschwindigkeit der Donau für die ersten Dampfschiffmodelle zu hoch war, wurde nach ersten Probefahrten im Jahr 1817 erst 1829 der Dampfschiffverkehr auf der Donau aufgenommen. In eben diesem Jahr wurde die Donau-Dampfschiffahrts-Gesellschaft gegründet. Die wichtigste Strecke für den Güterverkehr mittels Dampfschiff, insbesondere für die Getreideausfuhr aus Ungarn, war jene zwischen Wien, Budapest und Orsowa. Der Dampfschiffahrtsverkehr zwischen Wien und Linz bzw. zwischen Linz und Regensburg, der 1837 aufgenommen wurde, konzentrierte sich hingegen bis 1850 vornehmlich auf Personen. Von 170 000 Tonnen Transportvolumen der DDSG auf der Donau wurden 1847 10 Prozent auf der Strecke Wien-Linz transportiert, 41 Prozent auf der Strecke Wien-Pest und 35 Prozent auf der Strecke Pest-Orsowa.¹⁸³

Bei allen Vorteilen, die der Wassertransport bot, gab es auch zahlreiche folgeschwere Nachteile. Das Ausmaß der schiffbaren Ströme und Kanäle war im Vergleich zum Straßennetz begrenzt. Zudem erwies sich der Schiffsverkehr als abhängig vom Niederschlag in den Sommermonaten und von den Temperaturen in den Wintermonaten. Zur notwendigen Verbesserung des Gütertransports entstand in den Produktionszentren der frühen Industrialisierung die Eisenbahn. Dank der harten Räder auf den ebenso harten Schienen konnte der Reibungswiderstand geschmälert und damit der Energieeinsatz, der für den Transport nötig war, deutlich reduziert werden. Die ebenfalls mit Dampfmaschinen betriebenen Eisenbahnen vereinfachten einen überregionalen Austausch sowohl hinsichtlich

¹⁸⁰ Vgl. Sandgruber 1995, S. 202.

¹⁸¹ Sandgruber 1995, S. 202.

¹⁸² Vgl. Roth 2010, S. 475f.

¹⁸³ Vgl. Sandgruber 1995, S. 202f.

des Güter- als auch des Personenverkehrs. Der Aufbau sowie der Betrieb dieses Verkehrssystems war eine kostspielige Angelegenheit, die oftmals von privaten Investoren getragen wurde. Der Netzausbau nahm aufgrund der hohen Kosten mehrere Jahrzehnte ein. Eine Verstaatlichungswelle der Eisenbahninfrastruktur trat in Europa erst im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts ein. Die Errichtung dieser Infrastruktur nahm ihren Anfang in Zentraleuropa Mitte der 1820er Jahre.¹⁸⁴ „Die Geschwindigkeit und Kapazität des neuen Transportsystems drang in bis dahin nicht gekannte Dimensionen vor“¹⁸⁵, fasst Robert Roth die Vorteile des europäischen Eisenbahnsystems zusammen.

Die erste Eisenbahnstrecke auf dem Gebiet der österreichisch-ungarischen Monarchie wurde 1832 zwischen Linz und Budweis errichtet und 1836 bis nach Gmunden ausgebaut. Die Pferdebahn galt aber bereits bei ihrer Eröffnung als technisch überholt, da bereits die ersten Dampfbahnen in Zentraleuropa in Betrieb waren. Der Pferdebahnbetrieb wurde bis 1872 fortgeführt, als die neue Bahnlinie Budweis-St. Valentin in Betrieb genommen wurde. Bereits die Nutzung dieser Pferdebahn auf der Strecke Linz-Gmunden wurde der Schifffahrt vorgezogen, weshalb nun arbeitslose Traunschiffer an Maschinensturmaktionen im Jahr 1848 partizipierten.¹⁸⁶ Weitere Pferdebahnen wurden zwischen Prag und Lana sowie zwischen Preßburg und Tyrnau errichtet.¹⁸⁷

Die erste Dampfeisenbahn, die Kaiser-Ferdinand-Nordbahn, nahm ihren Betrieb 1837 zwischen Floridsdorf und Wagram auf. Ziel der Errichtung der Nordbahn war es, Wien mit den Salzwerken in Bochnia sowie mit den Kohlefeldern in Schlesien zu verbinden.¹⁸⁸ 1838 wurde die Nordbahn über die Donau bis zum Praterstern verlängert, wo im Jahr 1839 der erste Wiener Kopfbahnhof errichtet wurde.¹⁸⁹ Bis 1839 wurde die Strecke Wien-Brünn vollendet, bis 1848 gelang im brandenburgischen Oderberg der Anschluss an das preußische Bahnnetz.¹⁹⁰ Lange Zeit stellte die Nordbahn damit die einzige Linie mit einer Verbindung in das Ausland dar.¹⁹¹ Der Bau einer Süd- und Ostbahn wurde nun angestrebt. In den 1840er Jahren wurde auf den Strecken Wien-Gloggnitz, Mürzzuschlag-Graz sowie auf der Strecke Graz-Cilli (1846) der Verkehrsbetrieb aufgenommen. Zudem wurden Flügelbahnen nach Bruck an der Leitha, Preßburg, Ödenburg und Győr (Raab) errichtet.¹⁹² Bei den Investoren

¹⁸⁴ Vgl. Roth 2010, S. 476f.

¹⁸⁵ Roth 2010, S. 476.

¹⁸⁶ Vgl. Sandgruber 1995, S. 204.

¹⁸⁷ Vgl. Richard Heinrichsdorff: Die k. u. k. privilegierten Eisenbahnen der österreichisch-ungarischen Monarchie 1828-1918. Wien, München, Zürich 1975, S. 19f.

¹⁸⁸ Vgl. Sandgruber 1995, S. 205.

¹⁸⁹ Vgl. Buchmann 2006a, S. 144f.

¹⁹⁰ Vgl. Sandgruber 1995, S. 205.

¹⁹¹ Vgl. Buchmann 2006a, S. 145.

¹⁹² Vgl. Sandgruber 1995, S. 205.

des österreichisch-ungarischen Bahnnetzes handelte es sich um österreichische Privatbanken wie etwa das Bankhaus Sina sowie um das österreichische und das französische Haus Rothschild.¹⁹³ In den 1840er Jahren entfiel der Großteil des Bahnverkehrs noch auf den Personenverkehr. So machte die Personenbeförderung 46 Prozent des Umsatzes der Nordbahn 1848 aus, auf der Südbahn 63 Prozent. Mit der Nordbahn wurden in diesem Jahr 60.000 Tonnen Fracht nach Wien transportiert, wobei es sich bei der Hälfte der Fracht um Kohle, bei 10 Prozent um Getreide handelte.¹⁹⁴ Die Südbahn wurde bis 1857 nach Triest, dem Haupthafen der Habsburgermonarchie, erweitert. Ein Jahr später erfolgte die Eröffnung der Teilstrecke Wien-Linz der Kaiserin-Elisabeth-Westbahn. Bereits 1860/61 konnte über Salzburg und Passau der Anschluss an Bayern erreicht werden. Die Kaiser-Franz-Josephs-Bahn, die zwischen Wien, Gmünd, Budweis, Pilsen bis nach Eger bzw. zwischen Gmünd und Prag verkehrte¹⁹⁵, wurde 1870 in Betrieb genommen, die Nordwestbahn, die Wien mit Tetschen verband¹⁹⁶, 1872. Die Aspangbahn nahm ihren Betrieb 1881 auf.¹⁹⁷ Sowohl die Süd- als auch die Ostbahn bekamen in der Residenzstadt jeweils einen Kopfbahnhof. Der Gloggnitzer und der Raaber Bahnhof, welcher in der Nähe des Arsenalts erbaut wurde, wurden von 1951 bis 1960 abgerissen und zusammengelegt. Von 1857 bis 1859 erfolgte die Errichtung des Westbahnhofs, von 1870 bis 1873 schließlich jene des letzten Wiener Kopfbahnhofes, des Nordwestbahnhofs. Bereits 1851 wurde zwischen Nord- und Ost- bzw. Südbahnhof die erste Wiener Verbindungsbahn erbaut, 1859 zwischen Süd- und Westbahnhof schließlich die zweite Bahn solcher Art errichtet.¹⁹⁸

Innerhalb von drei Jahrzehnten avancierte Wien zum wichtigsten Verkehrszentrum der Habsburgermonarchie. Sieben aus allen Himmelsrichtungen kommende Hauptbahnen führten in Wien zusammen. Diese dienten einerseits zur Erschließung Cisleithaniens, anderseits zur Verknüpfung mit Transleithanien.¹⁹⁹ Daneben gab es im Habsburgerreich eine Vielzahl von Bahnlinien, die entweder nur regional oder in den Ländern des Reichs zirkulierten.²⁰⁰ Nach 1841 finanzierte der Staat den Bau der Eisenbahnstrecken selbst.²⁰¹ Eine erste Verstaatlichungswelle der verschiedenen privaten Eisenbahnlinien trat in der Habsburgermonarchie in den 1850er Jahren ein.

¹⁹³ Vgl. Roth 2010, S. 477 sowie Sandgruber 1995, S. 205.

¹⁹⁴ Vgl. Sandgruber 1995, S. 205.

¹⁹⁵ Vgl. Heinersdorff 1975, S. 77

¹⁹⁶ Vgl. Heinersdorff 1975, S. 45.

¹⁹⁷ Vgl. Buchmann 2006a, S. 145f.

¹⁹⁸ Vgl. Buchmann 2006a, S. 145.

¹⁹⁹ Vgl. Buchmann 2006a, S. 144.

²⁰⁰ Siehe Heinersdorff 1975.

²⁰¹ Vgl. Buchmann 2006a, S. 144.

Auf dem heutigen österreichischen Staatsgebiet entwickelte sich entlang der Nord-Süd-Achse der Nord- und Südbahn, die zur Hauptverkehrsachse der Habsburgermonarchie avancierte, die Industrie, so zum Beispiel in Wien, im Wiener Becken, in Graz und im Mürz- und Murtal. Dagegen ließ der Bahnausbau in den Westen und Südwesten noch bis zum Ende der 1850er Jahre auf sich warten.²⁰²

Europaweit gesehen verdrängte der Güterverkehr ab etwa Mitte des 19. Jahrhunderts bei einer Vielzahl von Eisenbahngesellschaften den Personenverkehr. Dank der europaweiten Eisenbahnnetze konnten Rohstoffe wie Kohle und Eisen, die für die Industrialisierung von Nöten waren, genauso verteilt werden wie die ebenfalls zum Industriebau erfordernden Arbeitskräfte. Die Transportkosten konnten durch den Eisenbahnbau um mindestens die Hälfte gesenkt werden, was zum industriellen Aufstieg Europas beitrug. Ein ähnlicher Entwicklungspfad kann auch für Nordamerika konstatiert werden.²⁰³ „Insgesamt hatte die europäische Wirtschaft dank der Eisenbahnen“, so Roth, „bereits 1914 einen Verflechtungsgrad erzielt, den sie erst wieder in den 1970-er Jahren erreichte.“²⁰⁴

Im Laufe des 19. Jahrhunderts konnten Leistungssteigerungen im Transportwesen erzielt werden. Insbesondere wurde durch verbesserte Dampfschiffe, die über Schiffsschrauben und eiserne bzw. später stählerne Schiffsrümpfe verfügten und einen geringeren Kohleverbrauch aufwiesen als ihre Vorgänger, die Effizienz und das Transportvolumen im Seeverkehr gesteigert. Großbritannien beherrschte über das gesamte 19. Jahrhundert mit der größten Handelsflotte die Hochseeschifffahrt, gefolgt mit großem Abstand von Frankreich, dem Deutschen Reich, den USA und Japan. Die wichtigsten Handelsrouten des Schiffsverkehrs erstreckten sich von den Nordsee- und Atlantikhäfen über die Straße von Gibraltar und den Suezkanal in das Rote Meer und den Indischen Ozean, und von dort über die Straße von Malakka nach Japan. Weitere Schifffahrtsstraßen verbanden die afrikanische Westküste, das Kap der Guten Hoffnung und Australien sowie Europa und Südamerika und San Francisco, Seattle und Yokohama über den Pazifik. Zudem war die Route von London oder Liverpool nach New York zu jener Zeit von Bedeutung.²⁰⁵ Diese Handelsrouten zeigen deutlich, „von welchen Regionen damals die Dynamik in der Welt ausging“²⁰⁶. Der Wert des Welthandels verfünffachte sich zwischen 1750 und 1913 nach Schätzungen. Zum bedeutendsten Importgut Europas avancierte die Baumwolle aus Indien und den amerikanischen Südstaaten, zudem aus Australien, Neuseeland und Argentinien. Ein großer Teil des Welthandels entfiel außerdem

²⁰² Vgl. Sandgruber 1995, S. 205.

²⁰³ Vgl. Roth 2010, S. 478-481.

²⁰⁴ Roth 2010, S. 479.

²⁰⁵ Vgl. Roth 2010, S. 482f.

²⁰⁶ Roth 2010, S. 483.

auf Lebensmittel, die die europäischen Industrieländer zumeist aus Nord- und Südamerika importierten. Der Welthandel mit Weizen und Fleisch aus eben diesen Regionen setzte in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein und hatte die europäische Agrarkrise zur Folge. Bis etwa 1880 konnte nur Lebendvieh nach Europa exportiert werden, mit den aufkommenden Gefriermöglichkeiten wurde es schließlich möglich, große Mengen an Fleisch nach Europa zu transportieren. Im Gegenzug exportierte man aus Europa industriell gefertigte Produkte bzw. auch Produkte, die zu einer Industrialisierung auf den anderen Kontinenten beitrugen wie Dampfmaschinen, Textil- und Werkmaschinen, Bergbau-Ausrüstungen und Industriechemikalien.²⁰⁷ Hinsichtlich des Imports von Rohstoffen und Lebensmitteln profitierte Österreich bis zum Zerfall des Habsburgerreiches von den östlichen Gebieten der Monarchie und dem agrarischen Ungarn. Diese Gebiete mussten zudem als Abnehmer der Fertigprodukte der österreichischen Reichshälfte fungieren, wie bereits an anderer Stelle erwähnt wurde. Diese Konstellation, die treffend als „Ehe zwischen Getreide und Textilien“ bezeichnet wurde, verhinderte eine tiefgreifende Industrialisierung des Ostens des Habsburgerreiches. Aufgrund dieser innerstaatlichen Arbeitsteilung konnte die Monarchie ihre Unabhängigkeit gegenüber den westeuropäischen Ländern bewahren. Der rege Zwischenverkehr der Reichshälften der Habsburgermonarchie glich die relativ geringe Außenhandelsverflechtung aus. In der Folge schottete sich die Donaumonarchie zunehmend vom Welthandel ab.²⁰⁸

Das Ende des 19. Jahrhunderts war von weiteren Innovationen geprägt. Der Dieselmotor wurde 1892 erfunden, Carl Benz und Gottlieb Daimler erbauten 1885/86 das erste Automobil und die Brüder Wilbur und Orville Wright 1903 das erste Flugzeug. Neue Antriebsalternativen mit Gas-, Verbrennungs- und Elektromotoren waren zu jener Zeit verfügbar. All diese Innovationen kamen aber erst im Laufe des 20. Jahrhunderts zu einer weiteren Verbreitung und leiteten den Siegeszug des Individual- und des Luftverkehrs ein.²⁰⁹ 1892 verkehrte das erste Automobil auf den Straßen Wiens. 1897 zählte man 15 dieser Verkehrsmittel im Großraum Wien, diese Zahl stieg bis 1906 auf 1.087 Automobile, bis 1910 auf 3.285 an. 1907 existierten zudem bereits 14 inländische Autofabriken. Das Automobil war zu jener Zeit ein Luxusgut, welches den männlichen Aristokraten und Großkapitalisten vorenthalten blieb. Die Verwendung dieses Verkehrsmittel konzentrierte sich auf Wien und Niederösterreich.²¹⁰ Einen Vorreiter des Individualverkehrs stellte das Fahrrad dar, welches in

²⁰⁷ Vgl. Roth 2010, S. 483.

²⁰⁸ Vgl. Peter Eigner: Die Habsburgermonarchie im 19. Jahrhundert: Ein Modellfall verzögerter Industrialisierung? In: Beiträge zur historischen Sozialkunde. 27. Jg. 1997. Nr. 3, S. 112-122, hier: S. 114.

²⁰⁹ Vgl. Roth 2010, S. 486f.

²¹⁰ Vgl. Sandgruber 1995, S. 280f.

Zentraleuropa seit den 1880er Jahren zum Massenverkehrsmittel avancierte.²¹¹ 1886 gab es in Wien etwa 250 Radfahrer, um 1900 bereits 70.000 bis 80.000, in der gesamten Monarchie etwa 300.000 bis 400.000. 1897 existierten in der Monarchie Fahrradfabriken, die pro Jahr etwa 60.000 Stück produzierten. Fahrräder wurden von allen Schichten genutzt, sowohl zum Freizeitvergnügen als auch als Verkehrsmittel, um zur Arbeitsstelle zu gelangen.²¹²

Ab den 1880er Jahren wurden vorwiegend in den Großstädten elektrische Bahnen errichtet, die zum maßgeblichen urbanen Transportmedium jener Zeit avancierten.²¹³ In Wien wurde die erste elektrische Straßenbahn 1897 in Betrieb genommen und verbreitete sich in den größeren Städten der Habsburgermonarchie um die Jahrhundertwende. Eine Elektrifizierung der dampfbetriebenen Wiener Stadtbahn, die seit 1898 im Wiener Gemeindegebiet verkehrte, wurde 1906 versucht, erfolgte aber erst mit der Übernahme der Stadtbahn durch die Gemeinde Wien im Jahr 1924.²¹⁴

Die Leistungssteigerungen, die im 19. Jahrhundert durch die eben beschriebenen Transportrevolutionen erzielt werden konnten, erlaubten es Menschen, Waren und im Besonderen Nahrungsmitteln in einer nie gekannten Geschwindigkeit und in nie gekanntem Volumen weltweit zu transportieren. Eine internationale wirtschaftliche Arbeitsteilung war die Folge, die es beispielsweise ermöglichte, Nahrungslücken in Europa durch den Import von Überschüssen aus dem Ausland und den Export von Industriegütern zu schließen. Gleichzeitig ging damit eine zunehmende Abhängigkeit in der Wirtschaft und der Politik einher. Der weltweite Transport trug zudem zur Universalität von Konflikten bei und ließ Ungleichheiten in der Welt deutlicher hervortreten. Die Innovationen des 19. Jahrhunderts ebneten den Weg für einen globalen Massengütertausch.²¹⁵

Bezüglich der österreichisch-ungarischen Monarchie muss aber festgehalten werden, dass dieser Staat vom Welthandel mit Lebensmitteln, durch die spezielle arbeitsteilige Konstellation zwischen den beiden Reichshälften weitgehend ausgeschlossen war.²¹⁶ Ein Transport von Lebensmitteln durch Massenverkehrsmittel wie Eisenbahn und Dampfschiff setzte hierzulande erst ab 1850 ein und erwies sich vorerst aufgrund der hohen Güertarife als nicht rentabel.²¹⁷

²¹¹ Vgl. Roth 2010, S. 486f.

²¹² Vgl. Sandgruber 1995, S. 279f.

²¹³ Vgl. Roth 2010, S. 486f.

²¹⁴ Vgl. Heinersdorff 1975, S. 210ff.

²¹⁵ Vgl. Roth 2010, S. 495f.

²¹⁶ Vgl. Eigner 1997, S. 114.

²¹⁷ Vgl. Bertrand Michael Buchmann: Ende der Festung, Beginn der Ringstraße. In: Peter Csendes, Ferdinand Oppl (Hgg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien, Köln, Weimar 2006, S. 65-84, hier: S. 77. [Buchmann 2006c]

2.3. Die Revolutionierung der Konservierungsmethoden

Ein zentrales Kapitel der österreichischen Volksernährung im 19. Jahrhundert stellen neuartige Konservierungsmöglichkeiten dar. Neben der Haltbarkeit und der Transportfähigkeit stand die Geschmacks- und Nährwerterhaltung sowie eine möglichst einfache und schnelle Zubereitung der Lebensmittel, die keinerlei Kochkünste bedürfen sollte, im Zentrum der Bestrebungen um neue Konservierungsmöglichkeiten. Konservierungstechniken wie das Einsalzen, Kochen, Backen, Dörren, Säuern und Räuchern für den eigenen Bedarf gehörten wie das Kochen an und für sich zu den ältesten menschlichen Kulturtechniken. Lediglich um wenige Teilgebiete dieser Kulturtechnik, wie etwa um das Trocknen von Obst, hatte sich eine handwerkliche Konservierungsproduktion gebildet. Für die Volksernährung spielten diese Nahrungsmittel eine geringe Rolle. Entweder bildeten sie einen Teil des Luxuskonsums der Oberschicht, oder sie wurden von den Schiffsbesatzungen, Expeditionen oder Streitkräften genutzt.²¹⁸

Das 19. Jahrhundert brachte viele, umwälzende Neuerungen auf dem Gebiet des Konservierens. Zu diesen zählten das Erhitzen unter Luftabschluss, der Gebrauch antiseptischer Konservierungsmittel wie Essig, Spiritus, Glycerin, ätherische Öle, starke Zuckerlösungen, Salizyl-, Schwefel- und Benzoesäuren, die Implementierung der Gefriertechnik in Kühlhäusern und Kühlschränken, die Verwendung von luftabschließenden Schutzfolien sowie die Konservierung durch Kochsalzlösungen und elektromagnetische Strahlen.²¹⁹ Am wirksamsten und am weitesten verbreitet war im 19. Jahrhundert die Methode des Erhitzens unter Luftabschluss. Die physikalische Grundlage für die moderne Konserve, bei deren Herstellung eben dieses Verfahren angewandt wird, bildet der erste Dampfkochtopf aus dem Jahr 1681, der nach seinem Erfinder Denis Papin auch *Papinscher Topf* genannt wurde. Der Sterilisationsvorgang beim Kochen unter Luftabschluss wurde von dem französischen Koch Nicolas-François Appert 1809 sowie von dem Engländer P. Durand 1810 anscheinend unabhängig voneinander als Möglichkeit der Konservierung ermittelt. Die Weißblechdose erwies sich hierfür als optimaler Behälter. Die Weiterentwicklung der Konserve wurde aufgrund des Interesses der Schifffahrt an eben dieser schnell vorangetrieben.²²⁰ Obwohl Appert in Flaschen und Gläsern bereits beinahe jedes Lebensmittel konserviert hatte, beschränkte sich die industrielle Nutzung in erster Linie auf Gemüsekonserven. Um 1850 etablierte sich in Kalifornien die Obst-, in der Schweiz die Milchkonserve. Die Nahrungsmittel aus der Konserve wurden rasch für die Heeresversorgung

²¹⁸ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 79.

²¹⁹ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 79f.

²²⁰ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 79f.

adaptiert. Erste Versuche der Einführung einer industrialisierten Nahrungsmittelkonservierung im Sinne Apperts erfolgten in Deutschland erst 1845 durch die Firma Daniel Heinrich Carstens in Lübeck bzw. die Firma der Gebrüder Bethmann in Frankfurt am Main.²²¹ Im Wiener Vorort Inzersdorf, der 1891 in das Wiener Gemeindegebiet eingegliedert wurde, errichteten Ignaz Eisler und Adalmar von Breden im Jahr 1873 in einem ehemaligen Meierhof eine Fabrik zur Herstellung von Konserven und Suppenextrakten. Wenige Jahre nach der Gründung wurde der Firma erlaubt, den Namen *k.k. ausschließlich privilegierte Conserven- und Suppenextrakt-Fabrik Ig. Eisler & Comp.* zu führen. Heute ist das Unternehmen unter dem Namen *Inzersdorfer* bekannt.²²² Eine positive Erwähnung findet das Unternehmen auch in dem Appetit-Lexikon von Robert Habs und L. Rosner aus dem Jahr 1894:

„So hat Frankreich in Paris, Deutschland in Mainz, Rußland in Petersburg seine Armee-Conservenfabrik. Das bedeutenste Institut dieser Art auf dem Continent besitzt jedoch Oesterreich in der vom Rittmeister Breden gegründeten Conservenfabrik von Ignaz Eisler & Co. zu Inzersdorf bei Wien, die im Bedarfsfalle täglich nicht weniger als 100 000 Portionen Kaffee, 250 000 Portionen Fleisch und 500 000 Portionen Suppe in Conservenform zu liefern vermag.“²²³

In den Wiener Verzehrungssteuerdaten findet sich ab 1882 das „Conservefleisch“ bzw. ab 1892 das „Conservenfleisch“ neben traditionell konservierten Fleischwaren wie „eingesalzene[m], gepökelte[m] und geräucherte[m] Fleisch“²²⁴. Hinsichtlich Gemüse, Obst oder Milch finden sich in den Daten der Verzehrungssteuer keine Hinweise für eine Konservierung dieser Güter mittels Konserven. Dies muss natürlich nicht bedeuten, dass diese Gemüse-, Obst- und Milchkonserven nicht oder lediglich im geringen Maße in der Donaumonarchie verbraucht wurden. Auf diese Güter wurden auf jeden Fall nicht mittels dieser indirekten Konsumbesteuerung Gebühren erhoben, wenngleich eine Verzehrungssteuergebühr bei der Einfuhr konventionell konservierten Obstes, das hieß „gedörrtes, getrocknetes und eingelegtes Obst“, entrichtet werden musste. Eine zeitgenössische Quelle aus dem Jahr 1894 berichtete über den Gemüsekonservenverbrauch in Österreich-Ungarn Folgendes:

²²¹ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 81.

²²² Vgl. Martina Pecher, Barbara Sternthal: Das Dosenwunder. Die Inzersdorfer Nahrungsmittelwerke zwischen Familie und Globalisierung. Wien 2005, S. 11f.

²²³ Robert Habs, L. Rosner: Appetit-Lexikon. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke. Zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuches. Wien 1894, S. 120.

²²⁴ Siehe Die Ergebnisse der Wiener Verzehrungssteuer 1830-1913. In: Hauer 2010, S. T106-T129.

„Bei alledem ist der Verbrauch an Conserven in Österreich-Ungarn ein verhältnismäßig sehr geringer, denn fester noch als selbst in Deutschland haftet hier beim Mittelstand das unselige mittelalterliche Vorurtheil, daß eine tüchtige Hausfrau vorzugsweise in die Küche gehöre, um Möhren zu schaben, Kartoffeln zu schälen, Bohnen zu brechen, Erbsen auszulesen usw. – Dinge, die die Maschine weit rascher und billiger besorgt als die beste Frau, die sicher den durch diese erbärmlichen Geschäfte in Anspruch genommenen Theil ihrer Zeit in der Kinderstube oder an der Seite des Mannes weit nützlicher für die Familie und die menschliche Gesellschaft verwenden könnte. Rund herausgesagt: die berühmte deutsche Hausfrau verplempert viel zu viel Zeit in der Küche, und bevor sie diese ‚Tugend‘ nicht ablegt, wird sie nicht zur ebenbürtigen Gefährtin des Mannes werden. [...] Die Verwendung der Conserven aber erspart sehr viel Zeit [...] Die Conserve beeinflusst demnach nicht bloß bereits das Staatsleben, sondern sie wird auch das häusliche Leben des Volkes allmählich freier, würdiger, genußreicher gestalten, und die Nachwelt wird daher das 19. Jahrhundert [...] das ‚Jahrhundert der Conserven‘ nennen.“²²⁵

In diesem Zitat werden neben dem anscheinend geringen Gemüseconservenverbrauch in der österreichisch-ungarischen Monarchie noch weitere essentielle Charakteristika der industriell konservierten Güter angeführt. Zum einen wird auf die Verwendung der Konservennahrung im Staatsleben, gemeint ist wohl die Verwendung beim Militär, hingewiesen, zum anderen auf die Zeitersparnis beim Kochen durch den Einsatz von Nahrungsmitteln aus der Conserve. Der Erfolg der Conserve hing eng mit der zunehmenden Eingliederung der Frau in die industrialisierte Arbeitswelt zusammen. Quellen aus der englischen Textilarbeiterstadt Oldham belegen, dass Conserven von Arbeiterinnen genutzt wurden, die aufgrund ihrer langen Arbeitszeiten keine Zeit für eine zeitintensive Nahrungszubereitung hatten.²²⁶ Die in dem Zitat beschriebene Skepsis des Mittelstandes gegenüber der Gemüseconserve kann daher auch als ein Ausdruck des Standesdünkels gegenüber der Arbeiterklasse verstanden werden.

Der Fleischconserve ging das 1896 erstmals in Halberstadt auf dem Markt gekommene „Würstchen in der Dose“ der Brühwürstchen-Conservenfabrik des Fleischermeisters Heine voran. In den 1850er Jahren waren die ersten Fleisch- und Wurstwarenfabriken in Deutschland aufgekommen.²²⁷ Erst ab 1875 kam es zu einer zunehmenden Verbreitung der Fleisch-, Schinken- und Wurst-Conservenfabrikation in der österreichisch-ungarischen Monarchie.²²⁸ Die Industrialisierung der Fleischverarbeitung wurde durch die Einführung der amtlichen Vieh- und Fleischschau, die Entdeckung der parasitären Fadenwürmer Trichinen sowie das Aufkommen von städtischen Schlachthöfen gefördert.²²⁹ Die Viehschau in Kombination mit der Fleischschau wurde in der Habsburgermonarchie erstmals in

²²⁵ Habs, Rosner 1894, S. 120.

²²⁶ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 77.

²²⁷ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 82.

²²⁸ Vgl. E. Petermann: Die Fleisch-, Schinken- und Wurst-Conservenfabrikation. Wien, Leipzig 1914, Vorwort.

²²⁹ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 82.

Niederösterreich im Jahr 1838 eingeführt.²³⁰ Mit der Errichtung der ersten städtischen Schlachthöfe in Wien, in St. Marx und in Gumpendorf im Jahr 1851, konnte die Fleischbeschau zentralisiert werden. Erst durch das erste Tierseuchengesetz von 1880 wurden für die gesamte Habsburgermonarchie detaillierte bindende Vorschriften zur Vieh- und Fleischbeschau erlassen.²³¹

Für Deutschland, so meint Teuteberg, blieb die Frischfleischversorgung im Vergleich mit dem Konservenfleisch immer dominierend, da die Weidegebiete und die Schlachthöfe zumeist nicht weit voneinander entfernt waren und daher der Transport von Lebendvieh wenig kostspielig war, zudem Schlachtungen über das ganze Jahr verteilt stattfanden.²³² Da in den Daten der Verzehrungssteuer das „Conservenfleisch“ stets mit „frischem Rindfleisch“ in einem Posten kombiniert wurde, kann anhand der Verzehrungssteuer keine konkrete Aussage über den Konsum von „Conservenfleisch“ in Wien gemacht werden. Aufgrund der ähnlichen Gegebenheiten kann aber davon ausgegangen werden, dass auch in der Donaumonarchie bzw. in Wien das Frischfleisch stets von größerer Bedeutung war als das Konservenfleisch.

Vor der Jahrhundertwende trat der Fleischkonservenindustrie folgend die Fischkonservenindustrie auf den Plan. 1909 gab es in Deutschland bereits 400 Fischkonservenfabriken.²³³ Die Entwicklung der Fischkonservenindustrie setzte in der Donaumonarchie ab 1880 an der Adriaküste ein, jedoch in einem wesentlich geringeren Ausmaß als in Deutschland.²³⁴ In Zusammenhang mit der Verbreitung der Konserve im 19. Jahrhundert müssen weitere Innovationen in diesem Bereich genannt werden, wie etwa die Erfindung der Autoklave 1873, der Falzdose 1889 und der kurz darauf entwickelten Dosenverschlussmaschine. Ein tatsächlicher Einfluss der Konserve auf die Volksernährung ist erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts feststellbar. Mit dem Ersten Weltkrieg wurden insbesondere die Fleischkonserven als Ersatz für Fleisch und Fett stärker nachgefragt.²³⁵

Eine weitere Konkurrenz des „Büchsenfleisches“ stellte das „Gefrierfleisch“ dar. Mehrere Quellen belegen die Diskussion um bzw. schließlich den Import von argentinischem

²³⁰ Vgl. Susanne Kühn: Die Anfänge der österreichischen Fleischbeschaugesetzgebung unter besonderer Berücksichtigung des Einflusses von August Postolka. Dissertation an der Veterinärmedizinischen Universität Wien. Wien 2010, S. 4.

²³¹ Vgl. Helmut Lackner: Ein „blutiges Geschäft“ – Zur Geschichte kommunaler Vieh- und Schlachthöfe. Ein Beitrag zur historischen Städtetechnik am Beispiel Österreich. In: Stadtarchiv und Stadtgeschichte. Forschungen und Innovationen. Festschrift für Fritz Mayrhofer. Linz 2004, S. 805-828, hier: S. 809f.

²³² Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 82.

²³³ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 83.

²³⁴ Erwin Till zählt bis zur Vorkriegszeit lediglich drei Unternehmen im österreichischen Raum, die Fischkonserven produzierten. Vgl. Erwin Till: Die österreichische Fischkonservenindustrie. Dissertation. Wien 1979, S. 9-17.

²³⁵ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 82f.

„Gefrierfleisch“ nach Wien während der Fleischteuerungswelle um die Jahrhundertwende.²³⁶ Vornehmlich in Argentinien, Australien, den Vereinigten Staaten und Kanada wurden gegen Ende des 19. Jahrhunderts neben Fleischkonservenfabriken so genannte Fleischgefrieranstalten, die in Argentinien *Frigorifiques* genannt wurden, errichtet. Im Jahr 1907 bestanden nach einer zeitgenössischen Quelle in Argentinien bereits zehn solcher Fleischgefrieranstalten. Das Fleisch, zumeist Rindfleisch, wurde in diesen Anstalten bei minus 30 Grad eingefroren und in großen Mengen mit speziellen Kühldampfern nach Europa transportiert. Im Jahr 1907 betrug der Export von gefrorenem Rindfleisch aus Argentinien vornehmlich nach Europa 136.730 Tonnen. Insbesondere England und Belgien galten als Abnehmer dieses Fleisches.²³⁷ Die Wiener Bevölkerung erwies sich von dem schließlich 1911 eingeführten „Gefrierfleisch“²³⁸ als wenig angetan. Sowohl der Geschmack als auch die Qualität des Überseeprodukts wurden bemängelt.²³⁹

Neue Kühlungstechniken fanden in der österreichisch-ungarischen Monarchie Einsatz, um Fleisch ohne großen Qualitätsverlust beispielsweise von Galizien oder Ungarn nach Wien zu transportieren. Innovationen in diesem Bereich gelangen vor allem in den USA und in England. Die Kühlwaggons dieser Länder wiesen bereits Luftverteilungs-Apparate, die eine gleichmäßige Luftzirkulation innerhalb des Waggons garantierten, auf, sowie Mechanismen, um den Eisverbrauch gering zu halten.²⁴⁰ Um 1880 zirkulierten durch die Donaumonarchie Zugwaggons, die im Vergleich zu den englischen und US-amerikanischen Varianten rückständig wirkten, wie der Autor der Schrift *Die Approvisionnement des europäischen Fleischmarktes in ihren Beziehungen zur österreichisch-ungarischen Landwirtschaft. Nebst einer Monographie der Refrigeratoren* anmerkt:

„Die auf der Kaiser Ferdinands-Nordbahn, der Lemberg-Czernowitz-Jassy- und der Carl Ludwig-Bahn seit einer Reihe von Jahren verkehrenden gewöhnlichen Fleischwagen haben mit einem schlechten Wärmeleiter gefüllte Doppelwände, einen Eiskasten unter dem Dache der Waggons und ziehen durch ein mit Windfängen versehenes Rohr äussere Luft ein. Der Eisverbrauch ist sehr gross, die Wirksamkeit bei warmem Wetter nicht verlässlich und den Anforderungen der Zeit nicht entsprechend.“²⁴¹

²³⁶ Siehe Cerbeano 1912; Karl Schwarz: Die Versorgung Wiens mit Vieh und Fleisch, Wien 1914; Kurt Ritter von Stockert: Argentinisches Fleisch für Österreich! Eine gemeinverständliche Abhandlung über Ernährungsfragen. Wien, Leipzig 1911 sowie Soldan 1912 ferner Herber 1910.

²³⁷ Vgl. Adolf N. Schuster: Die Argentinische Fleisch-Industrie. Diessen vor München 1913, S. 375-384.

²³⁸ Vgl. Bauer 1996, S. 63.

²³⁹ Vgl. Cerbeano 1912, S. 41.

²⁴⁰ Vgl. Johannes B. Mayer: Die Approvisionnement des europäischen Fleischmarktes in ihren Beziehungen zur österreich-ungarischen Landwirtschaft. Nebst einer Monographie der Refrigeratoren. Wien 1879, S. 53-60.

²⁴¹ Mayer 1879, S. 57.

Die städtischen Markthallen und die städtischen Schlachthäuser wurden in den letzten beiden Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts mit Kühlanlagen ausgestattet.²⁴²

Am Beginn der industriellen Nahrungsfertigung steht zudem die Erfindung des Fleischextraktes. Den Franzosen Proust und Parmentier gelang es, um 1830 Fleischbrühe zu einem Mus verdampfen zu lassen, welches in getrockneter Form, bekannt als „Bouillontafeln“, als Schiffsproviant sowie als Kräftigungsmittel für Kranke verwendet wurde. Die Verfeinerung dieses Verfahrens gelang dem deutschen Chemiker Justus von Liebig und dessen Schüler Max Pettenkofer 1857. *Liebig's Fleischextrakt* wurde zu einem weitverbreiten und beliebten Genuss- und Würzmittel und begründete die Fleischbrühen- und Suppenwürfelindustrie.²⁴³ Hinsichtlich des Fleischextrakts findet sich unter den Verordnungen zur Verzehrssteuer ein Erlass des Finanzministeriums des Jahres 1887, der dezidiert *Liebig's Fleischextract* als nicht verzehrungssteuerpflichtig deklariert.²⁴⁴ Diese neue Methode der Fleischkonservierung öffnete die Fleischproduktion in Argentinien, Nordamerika, Neuseeland und Australien für den europäischen Markt. Beispielsweise wurden in Uruguay Fleischfabriken gebaut, die seit 1864 150.000 bis 200.000 Rinder zu Fleischmehl verarbeiteten und dieses in die Welt exportierten.²⁴⁵ Liebig legte zudem ein fundamentales Werk zur Agrikulturchemie vor und erfand 1865 als Ersatz für die Muttermilch eine so genannte „Suppe für Säuglinge“, die sich aus Kuhmilch, Weizenmehl, Kali und Malz zusammensetzte.²⁴⁶

Weitere nennenswerte Innovationen in der Nahrungsmittelindustrie im 19. Jahrhundert waren das aus Gemüse, Küchenkräutern und anderen Zutaten kochfertig abgepackte „Suppenmehl“ des Schweizer Julius Maggi, die industrielle Verwertung von mannigfaltigen Rohprodukten durch den deutschen Carl Heinrich Knorr sowie die fabrikatorische Herstellung des Lagerbieres, des Butterersatzes Margarine und des Kaffeeersatzes Malzkaffee bzw. Zichorienkaffee. All diese Erfindungen des Industriezeitalters haben nachhaltig die Ernährungsgewohnheiten der Menschen umgeformt.²⁴⁷

Mit den Errungenschaften der Industrialisierung konnte somit die Sicherstellung der Volksernährung erreicht werden. Eine ausgewogene, variantenreiche Ernährung, die durch die eben angeführten agrarischen, technologischen und logistischen Verbesserungen des 19.

²⁴² Vgl. Lackner 2004, S. 827 sowie Bauer 1996, S. 157.

²⁴³ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 81f.

²⁴⁴ Tarif der Verzehrssteuer für die Landeshauptstadt Linz 1900, S. 27.

²⁴⁵ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 81f.

²⁴⁶ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 222 sowie Hans Jürgen Teuteberg, Annegret Bernhard: Wandel der Kindernahrung in der Zeit der Industrialisierung. In: Jürgen Reulecke, Wolfhard Weber: Fabrik, Familie, Feierabend. Beiträge zur Sozialgeschichte des Alltags im Industriezeitalter. Wuppertal 1978, S. 177-214, hier: S. 213.

²⁴⁷ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 84f.

Jahrhunderts ermöglicht wurde, war und blieb in dieser ersten Phase der Industrialisierung jedoch eine Frage des Einkommens. Trotz aller Verbesserungen der Volksernährung blieben die tiefgreifenden Unterschiede in den Ernährungsgewohnheiten der sozialen Schichten bestehen.²⁴⁸ Auf diese Unterschiede sowie die wichtigsten Grundnahrungs- und Genussmittel soll im nächsten Unterkapitel näher eingegangen werden.

2.4. Nahrungsgewohnheiten der verschiedenen Bevölkerungsschichten im 19. Jahrhundert

Mit der Industrialisierung und der zunehmenden Urbanisierung erhielt das Geld eine essentielle Funktion bei der Nahrungsbeschaffung. Wurde der tägliche Nahrungsbedarf vormals durch die Eigenproduktion und den Tausch von Naturalien gedeckt, musste die „arbeitende Klasse“, die sich in den Städten ansiedelt und damit vom „eigenen Boden“ löste, Nahrung mit Geld löhnen. Was in der alten Agrargesellschaft noch als Ausnahme galt, wurde im Verlauf der Industrialisierung zur Norm.²⁴⁹

2.4.1. Die Ernährung der Arbeiter

Im 19. Jahrhundert existierten in der österreichisch-ungarischen Monarchie verschiedene Formen der Lohnarbeit und der Arbeitsentschädigung. Lehrlinge, Gesellen und Hilfsarbeiter wohnten beispielsweise im 19. und zum Teil auch noch im 20. Jahrhundert im Haus des Arbeitgebers und wurden dort verpflegt, was einen Teil ihres Lohnes darstellte. Wie Handwerksordnungen berichten, sollte den Handwerksgesellen und Lehrlingen eine „bürgerliche Kost“ zukommen, wie sie auch der Meister genoss. Die Verköstigung im Gewerbe wurde als gut beschrieben, mit Ausnahme der Fasttage wurde täglich Fleisch gereicht. Die Kost setzte sich zumeist aus Suppe, Fleisch, Gemüse und Brot zusammen. Dem Arbeiter wurde dafür ein Kostgeld verrechnet. Mit dem Ende der 1840er Jahre wurde diese Naturalleistung zunehmend mit barem Geld abgegolten. Zum einen stellte diese Barabgeltung ein Anliegen der Arbeiter dar, die weder auf die Qualität noch auf die Auswahl der Kost Einfluss nehmen konnten, zum anderen gestaltete sich die Verköstigung der Arbeiter aufgrund des Wachstums der Betriebe sowie der erheblichen Lebensmittelteuerungen zunehmend unrentabler.²⁵⁰

Mit dem Abkommen der Naturalwirtschaft begab sich der Lohnarbeiter in eine zunehmende Abhängigkeit des Geldes, des Marktgeschehens und seiner Preisbewegungen

²⁴⁸ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 68f.

²⁴⁹ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 73f.

²⁵⁰ Vgl. Sandgruber 1982, S. 250-253.

und der Kolonialwarenhändler, andererseits stieg die Freiheit bezüglich des Nahrungskonsums. Die Abhängigkeit von lokal-regionaler Kost sowie die Begrenzung des Konsums durch ständisch-religiöse Nahrungsvorschriften konnten auf städtischem Terrain überwunden werden. Um diese Warenvielfalt entwickelte sich schließlich die Werbeindustrie. Diese wirkte auf die Landwirtschaft zurück und trug zu deren Kommerzialisierung bei.²⁵¹

Hinsichtlich der Nahrungsgewohnheiten der Lohnarbeiter muss im heutigen österreichischen Staatsgebiet im 19. Jahrhundert zwischen verschiedenen Gruppen von Arbeitern differenziert werden. Die Ernährung der ländlichen Industriearbeiter in traditionellen Wirtschaftszweigen wie Bergbau, Metall- oder Holzverarbeitung orientierte sich stark an der bäuerlichen Nahrungsweise und wird als äußerst ärmlich charakterisiert. Die Nahrung dieser Arbeiter bestand zum größten Teil aus Mehlkost, welche, um möglichst sättigend zu sein, reichlich in Schmalz getunkt wurde. Einen weiteren essentiellen Bestandteil bildete die so genannte „Schottsuppe“, eine Topfensuppe. Der Verzehr von Fleisch war eine Seltenheit. Die Ursachen dieser kläglichen Ernährungsweise lagen zum einen in dem geringen Einkommen der landwirtschaftlichen Arbeiter, zum anderen in der Tradition der partiellen Naturalentlohnung mit Schmalz und Getreide, weiters in der präferierten Siedlungsform und der damit verbundenen Nebenerwerbslandwirtschaft.²⁵²

Die ländlichen Heimarbeiter hatte im 18. Jahrhundert noch eine innovative Stellung eingenommen. Aufgrund der Konjunktur der Heimarbeit zu dieser Zeit und der Verbreitung der Geldwirtschaft unterschied sich die Ernährungsweise der ländlichen Heimarbeiter beträchtlich von jener der Bauern. Auf ihrem Speiseplan standen zur Hochkonjunktur der Heimarbeit neben Frischfleisch, Brot, Kartoffeln und Branntwein auch Kaffee und kleine Leckereien wie Konfekt und Schokolade. Die Heimarbeit förderte zudem neue Konsumweisen zu Tage. Frauen und Kinder, die nun zum Haushaltseinkommen beitrugen, wollten ebenfalls über das von ihnen verdiente Geld verfügen, wie die Hausväter. Die Krise der Hausindustrie in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts führte zu Einkommenseinbußen der Arbeiter und verschlechterte in der Folge ihre Ernährungssituation. Der landwirtschaftliche Nebenerwerb erlangte in diesem Milieu wieder eine größere Bedeutung. Kaffee oder Milch, Mehlspeisen, Brot und Kartoffeln und Gemüse bildeten die täglichen Nahrungsmittel der ländlichen Heimarbeiter im 19. Jahrhundert, geringe Mengen von Fleisch fand man zumeist nur am Sonntagstisch oder am Feiertagstisch der Heimarbeiter. Die Ernährungssituation der städtischen Heimarbeiter gestaltete sich zumeist schlimmer, da der ländliche Nebenerwerb in dem Ausmaße, wie ihn die ländlichen Heimarbeiter betreiben

²⁵¹ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 73f.

²⁵² Vgl. Sandgruber 1982, S. 254-257.

konnten, hier nicht möglich war. Bei den geringen Mengen an Fleisch, die konsumiert wurden, handelte es sich zumeist um Wurstwaren oder Speck. Zudem wurde das Fleisch in Suppen ausgekocht.²⁵³

Die Speisezetteln der Industriearbeiter, die sich im 19. Jahrhundert auf die Umgebung um Wien und auf Wien konzentrierten, waren im Großen und Ganzen gleichlautend: Morgens wurde Kaffee und Brot konsumiert, mittags eine Suppe, danach Fleisch, Gemüse und Kartoffeln und abends die Reste der Mittagsmahlzeit sowie Wurstwaren, Käse und Brot. Das Gemüse, bei welchem es sich zumeist um Kohl, Bohnen, Kochsalat, Rüben und Kraut handelte, wurde dick eingebrannt. Die Anzahl der Kinder und die Höhe des Einkommens bestimmten die Menge an Fleisch, die konsumiert werden konnte. Bei einkommensschwachen Arbeitern ersetzte der vermehrte Konsum von Kaffee Nahrung. Männer tranken anstatt des Kaffees vielfach Alkohol. Der Speiseplan dieser Arbeiter setzte sich aus Kaffee und Brot morgens und mittags zusammen, abends wurde eine Wassersuppe oder Brot mit Speck oder Wurst verzehrt. Fleisch wurde unter diesen Voraussetzungen nur am Wochenende konsumiert, oftmals auch das kostengünstige Pferdefleisch. Besonders spartanisch lebten die Saisonarbeiter, beispielsweise jene, die im Sommer in der Wiener Bauwirtschaft arbeiteten und über den Winter wieder auf das Land zurückkehrten. Ihre Nahrung bestand vornehmlich aus Brot und etwas Bier und Branntwein.²⁵⁴

Ein Großteil des Einkommens der Arbeiter wurde in Nahrung und Genussmittel wie Alkohol investiert. Dies wurde der Arbeiterschicht von Zeitgenossen als „pure Verschwendung“ ausgelegt. Zu berücksichtigen ist hierbei, dass bei geringen Einkommen ein Sparen wahrscheinlich nicht möglich war, zudem andere Konsumgüter nicht leistbar waren und bei körperlicher Schwerarbeit die Ernährung eine wesentlich wichtigere Rolle spielt als bei der zunehmend geistigen Arbeit des Bürgertums.²⁵⁵

Die Arbeit in der Fabrik beeinflusste die Ernährung der sozialen Unterschicht nachweislich. Die nun fixierte Arbeitszeit, die Trennung von Wohn- und Werkraum sowie die Anpassung an die Maschine führten zu Veränderungen in der Ernährungsweise. So wurde die Mahlzeitenaufnahme nun an die Arbeitszeit an der Maschine adaptiert. Das Mittagessen wurde auf dem Fabrikgelände und nicht im Kreis der Familie, sondern der Arbeitskollegen eingenommen.²⁵⁶ Oftmals aß man auch im Gasthaus, was naturgemäß kostenintensiv war. Eine günstigere Alternative bildeten Kantinen, Volksküchen, Suppen- und Teeanstalten oder

²⁵³ Vgl. Sandgruber 1982, S. 257-260.

²⁵⁴ Vgl. Sandgruber 1982, S. 260.

²⁵⁵ Vgl. Sandgruber 1982, S. 249.

²⁵⁶ Vgl. Teuteberg, Wiegmann 2005, S. 77f.

die Verköstigung bei privaten Kostfrauen.²⁵⁷ Der Konsum von Nahrungsmittel und Getränken erfolgte erstmals nicht mehr nur zum Stillen von Hunger und Durst, sondern bildete eine Unterbrechung des Arbeitstages, der zehn, zwölf und mehr Stunden andauerte. Billige, stimulierende Genussmittel wurden nun als „Zeittöter“ konsumiert. Aufgrund der langen Arbeitszeiten konnten die Arbeiterinnen weniger Zeit für die Nahrungszubereitung aufwenden, was oftmals zu einer Verschlechterung der Ernährungsbedingungen der Familie führte.²⁵⁸ Die Qualität der Grundnahrungsmittel war in der Stadt grundsätzlich minderwertiger als auf dem Land, oftmals waren diese gepanscht oder verfälscht. Zudem griffen die Arbeiterinnen aus Unkenntnis oftmals auf Lebensmittel zurück, die geringe Nährwerte aufwiesen. Schätzungen zufolge, gaben Arbeiter um 10 bis 20 Prozent mehr für die gleiche Ware aus als bürgerliche Haushalte, da sie nur geringe Mengen einer Ware ankaufen konnten.²⁵⁹ Die Bildung von Arbeiterkonsumvereinen stellte einen Versuch dar, diese Probleme aus der Welt zu schaffen. Wie bereits angeführt wurde, beförderte der Zeitmangel bei der Nahrungszubereitung die Nahrungsmittelindustrie. Suppenwürfel, Nahrung aus der Konserve und vorgefertigte Backwaren konnten auch in den Küchen der kleinräumigen Arbeiterquartiere zubereitet werden, die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mehr als Schlafraum denn als Kochgelegenheit diente.²⁶⁰ Insbesondere die Ernährung von Säuglingen und Kleinkindern verschlechterte sich aufgrund der Industrialisierung, da den Frauen angesichts eines langen Arbeitstages wenig Möglichkeit und Zeit zum Stillen ihrer Kinder blieb. Wiegelmann konnte einen klaren Zusammenhang zwischen einer hohen Kindersterblichkeitsrate und dem Grad der Industrialisierung in deutschen und schweizerischen Städten nachweisen.²⁶¹ Die Situation besserte sich erst durch die ersten Mutterschutz-Reglungen, die in Österreich ab 1885 in Kraft traten, sowie durch die Einführung künstlicher Säuglingsnahrung und den Durchbruch der modernen Milchwirtschaft.²⁶² Auf diesen Analysen Liebig's beruhend kamen bis 1910 zahlreiche Varianten von Kinderfertignahrung auf den Markt, die der Verschlechterung der Kindernahrung, die im 19. Jahrhundert aufgrund der Industrialisierung grassierte, ein Ende bereiteten.²⁶³

²⁵⁷ Vgl. Sandgruber 1982, S. 264f.

²⁵⁸ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 2005, S. 77f.

²⁵⁹ Vgl. Sandgruber 1982, S. 263f.

²⁶⁰ Vgl. Sandgruber 1982, S. 267.

²⁶¹ Vgl. Teuteberg, Wiegelmann 1978, S. 194-197.

²⁶² Vgl. Gerda Neyer: Die Entwicklung des Mutterschutzes in Deutschland, Österreich und der Schweiz von 1877 bis 1945. In: Ute Gerhard (Hg.): Frauen in der Geschichte des Rechts: Von der Frühen Neuzeit bis zur Gegenwart. München 1997, S. 744-758, hier: S. 745f. sowie Teuteberg, Bernhard 1978, S. 213.

²⁶³ Vgl. Bruckmüller 2008, S. 222, sowie Teuteberg, Bernhard 1978, S. 213.

2.4.2. Die Ernährung des Bürgertums

Aufgrund höherer Einkommen gestaltete sich die Ernährung der städtischen Mittel- und Oberschicht naturgemäß weit variantenreicher als jene der Arbeiter. Insbesondere in den adeligen Kreisen der österreichisch-ungarischen Monarchie, die auf die Residenzstadt konzentriert waren, stellte der zur Schau gestellte Verzehr von exquisiten Speisen und Getränken ein Statussymbol dar. Kritik an diesem Prestigeverbrauch wurde bereits in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts geübt. Die Wiener Mittelschicht, die sich vormals an den adeligen Normen orientiert hatte, verpflichtete sich zunehmend dem Konsumverzicht. Der Aufwand hinsichtlich der Nahrungsmittel wurde im Verlauf des 19. Jahrhundert in bürgerlichen Kreisen immer weiter reduziert. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kam selbst die Oberschicht von dem Essensluxus als Statussymbol ab. Da innerhalb des Bürgertums im 19. Jahrhundert größere Einkommensdifferenzen bestanden als innerhalb der Unterschicht, ist es schwierig festzustellen, was „das Bürgertum“ täglich verzehrte. Kochbücher bieten eine Norm als Anhaltspunkt. Laut zeitgenössischen Kochbüchern umfasste der Speisezettel einer gutsituierten Bürgerfamilie in der Biedermeierzeit pro Mahlzeit fünf Schüsseln. Eine Schüssel war gefüllt mit Suppe, die vier weiteren mit verschiedenen Fleischsorten und Beilagen, einen Abschluss konnten Früchte oder Butter und Käse bilden.²⁶⁴ Die Abendspeise war zumeist um eine Speise geringer. Fleisch bildete auf jeden Fall einen Hauptbestandteil jeder gutbürgerlichen Mahlzeit.²⁶⁵ Festzuhalten ist angesichts dieser Darstellung, dass sich aufgrund der Stellung Wiens als Verwaltungszentrum der österreichisch-ungarischen Monarchie ein beträchtlicher Teil der höheren Einkommen auf die Residenzstadt konzentrierte.²⁶⁶ Zur Ernährungsweise des Kleinbürgertums finden sich wenige zeitgenössische Quellen. Eine mögliche Herangehensweise zu dieser Problematik ist es, sich die Ernährungslage der Gesellen und Lehrlinge anzusehen, die bis in das 19. Jahrhundert, wie bereits beschrieben wurde, im Haus des Meisters wohnten und verköstigt wurden. Zumeist konsumierten die Lehrlinge und Gesellen dieselbe Kost wie die Familie des Meisters, oftmals sogar am selben Tisch. Aus der Begutachtung von Quellen zur Ernährung der Lehrlinge und Gesellen lässt sich ein täglicher Fleischkonsum des Kleinbürgertums konstatieren. Morgens wurde Kaffee und Gebäck verzehrt, mittags Suppe, Fleisch, Gemüse

²⁶⁴ Vgl. Sandgruber 1982, S. 222-235. sowie Isabella Wasner-Peter: Mit Rosen, Veilchen und Lavendel. Kochen im Biedermeier (1800-1848). In: „Heut‘ muß der Tisch sich völlig biege’n“ Wiener Küche und ihre Kochbücher. Wien 2007, S. 59-78, hier: S. 66ff.

²⁶⁵ Vgl. Sandgruber 1982, S. 163f.

²⁶⁶ Vgl. Sandgruber 1982, S. 222-235.

und Brot, zur Jause wiederum Kaffee manchmal mit Brot, abends Suppe, Zugemüse oder eine andere Speise sowie Brot. Sonn- und Feiertags wurde mittags ein Braten serviert.²⁶⁷

2.4.3. Bäuerliche Ernährung

Auf die Ernährungslage der bäuerlichen Bevölkerung soll hier kurz eingegangen werden, da der Großteil der Bevölkerung Österreich-Ungarns im 19. Jahrhundert dieser Schicht angehörte und zudem die 1891 in das Wiener Gemeindegebiet eingegliederten Gebiete teilweise noch bäuerlich geprägt waren. Die „bäuerliche Ernährungsweise“ im 19. Jahrhundert ist ähnlich schwer zu analysieren, wie die „bürgerliche Ernährungsweise“. Zu den Strukturunterschieden der bäuerlichen Betriebe, die die Ernährungsweise beeinflussten, kommen zudem regionale Unterschiede hinsichtlich der Ernährung hinzu.

„Bodenbeschaffenheit, Klima, Art und Technik der Bewirtschaftung, Gewohnheit, religiöse Anschauung, Bildung – all dies sind Faktoren, die auf die Ernährung [im ländlichen Raum] einwirkten.“²⁶⁸

Ein Charakteristikum der bäuerlichen Ernährungsweise, welches in allen Regionen des heutigen österreichischen Staatsgebiets und bei allen landwirtschaftlichen Strukturen im 18. und 19. Jahrhundert konstatiert werden kann, ist der Verzehr von relativ einfachen Speisen, wie Mehlspeisen, bei normalen Mahlzeiten, im Gegensatz dazu der Verzehr von aufwendiger Kost, inklusive mehrerer Fleischgänge pro Mahlzeit, an Festtagen. Dies war teilweise auch einem Statusverbrauchsdenken geschuldet. Unter dem Einfluss der zunehmenden Kommerzialisierung der Landwirtschaft und der damit einhergehenden Konstituierung „reiner Familienbetriebe“ fielen diese Feiern in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts merklich bescheidener aus und fanden im häuslich-familiären Rahmen statt.²⁶⁹ In der Forschungsliteratur wird hinsichtlich der Ernährungsweise der bäuerlichen Schicht stets auf die gravierenden Kostunterschiede zwischen Nord- und Süddeutschland hingewiesen. Den Hauptbestandteil der Nahrung im süddeutschen Gebiet im 18. und 19. Jahrhundert, zu welchem auch der österreichische Raum gezählt wird, bildeten Mehlspeisen, Suppen, Breie, Nudeln und Knödel, deren Zubereitung regional differenziert war. Die Grundbestandteile der norddeutschen Bauernkost waren hingegen Grün- und Wurzelgemüse, Gemüsesorten, die im süddeutschen Raum lediglich eine gelegentliche Zuspense darstellten. Der Fleischverbrauch auf dem Land erwies sich als geringer als in den Städten und konzentrierte sich zumeist auf einige Tage. Während im norddeutschen Raum ein rascher und tiefgreifender

²⁶⁷ Vgl. Sandgruber 1982, S. 251f.

²⁶⁸ Vgl. Sandgruber 1982, S. 242.

²⁶⁹ Vgl. Sandgruber 1982, S. 235-239.

Angleichungsprozess der Landbevölkerung an die städtischen Lebensformen vollzogen wurde, liegen keinerlei Hinweise auf einen solchen im süddeutschen Raum vor. Vielmehr galt diese Region im 18. und 19. Jahrhundert als wenig innovationsfreundlich. Neu eingeführte Waren wie Kaffee, Kartoffeln, Zucker, Branntwein oder Butterbrot sowie neue Esssitten waren zu Beginn des 19. Jahrhundert auf dem Land wenig oder überhaupt nicht bekannt. Eine Ausnahme bildeten die stadtnahen Gebiete, insbesondere das Wiener Umfeld und Vorarlberg, welches schweizerische und deutsche Impulse empfing. Modernisierungswellen gingen im ländlichen Raum Österreichs mit der Kommerzialisierung der Landwirtschaft einher.²⁷⁰ Mit den Errungenschaften im Transportwesen und in der Viehhaltung war es beispielsweise möglich, Milch in den städtischen Gebieten abzusetzen. In jenen Regionen, in denen sich eine Milchwirtschaft entwickelte, wie beispielsweise im Wiener Umland, wurde die bäuerliche Frühstücksmilch durch den Kaffee verdrängt.²⁷¹

Eine weitere essentielle Ursache für die Innovationsfeindlichkeit der bäuerlichen Schicht im österreichischen Raum hinsichtlich ihrer Ernährung lag in der Haushalts- und Gemeindestruktur sowie der Betriebsgrößenverteilung und der Arbeitsorganisation. Insgesamt erwiesen sich landwirtschaftliche Betriebe mittlerer Größe mit Gesindehaltung als traditionsfördernd hinsichtlich der Speisesysteme. In mittelgroßen landwirtschaftlichen Betrieben war es üblich, dass das Gesinde dieselbe Kost bekam wie die Bauernfamilie. Die Kost war daher einheitlicher und für die Unterschichten besser. Ein Anreiz für Veränderung dieser Situation bestand weder beim Gesinde, das eine schlechtere Nahrung fürchtete, noch bei den Bauern, die aus Angst vor einem sinkenden Sozialprestige keine Veränderung riskierten. Landwirtschaftliche Großbetriebe waren Veränderung gegenüber aufgeschlossener, da sie über einen wirtschaftlich größeren Bewegungsraum verfügten, eher mit bürgerlichen Vorstellungen in Kontakt traten und sich eher an deren Verhaltensweisen orientierten. Kleinbetriebe mussten vornehmlich ihr Überleben sicherstellen und standen daher Neuerungen offen gegenüber. Die Einführung neuer Lebensmittel wie Kartoffeln, Kaffee und Mais erfolgte daher zuerst im ländlichen Raum in den Klein- und Großbetrieben. Die Ernährung der kleinbäuerlichen und unterbäuerlichen Schichten dürfte in der Regel schlechter gewesen sein als jener der Dienstboten.

Aufgrund der im späten 18. und im frühen 19. Jahrhundert zunehmenden Haushaltsgröße und zunehmenden Dienstbotenhaltung erfolgte eine Differenzierung in eine Bauern- und eine Gesindesphäre, die in einer unterschiedlichen Verköstigung gipfelte. Durch diesen Strukturwandel und das Vordringen der reinen Lohnarbeit fanden neue Speisen und

²⁷⁰ Vgl. Sandgruber 1982, S. 239-242.

²⁷¹ Vgl. Sandgruber 1982, S. 177-180.

Nahrungsmittel Eingang in die bäuerliche Küche. Die Agrarkrise, die steigende Landflucht sowie die mit der Kommerzialisierung der Landwirtschaft auftretende Konstituierung reiner Familienbetriebe setzten der Rezeption von Novitäten ein Ende und führten zu einer „Erstarrung der Bauernkost“²⁷² bis nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges.²⁷³

²⁷² Sandgruber 1982, S. 248.

²⁷³ Vgl. Sandgruber 1982, S. 243-248.

3. Die Rolle der Fleischkost in der Ernährung

Fleisch stellt seit jeher einen „sensiblen Wohlstandsindikator“²⁷⁴ dar. Bereits im Mittelalter und der frühen Neuzeit wurde das Fleisch durch eine genaue Zuteilung in Verpflegungsordnungen, Pfründverträge und Lohntaxen neben den anderen Nahrungsmitteln wie Brot oder Zugemüse als kostbarer Bestandteil der Nahrung ausgewiesen. Nach Ansicht der Statistiker und Ökonomen des 18. und 19. Jahrhunderts galt der Konsum von Fleisch ebenfalls als Inbegriff einer gehobenen, qualitativ hochwertigen Kost, deren Konsum einkommensabhängig war.²⁷⁵ In Robert Habs und L. Rosners Appetit-Lexikon aus dem Jahr 1894 wird die hohe Stellung der Fleischnahrung betont. Insbesondere die leichte Verdaulichkeit im Vergleich zu anderer Kost sowie der Reichtum an Nährwerten dieses Nahrungsmittels werden hervorgehoben:

„Da das Fleisch alle zum Aufbau des Körpers erforderlichen Stoffe enthält und in der Regel ohne Schwierigkeiten verdaut wird, so steht sein Nährwerth ganz außer Frage und ist auch niemals ernstlich angezweifelt worden, selbst nicht von Vegetarianern [...] Wem aber Fleisch überhaupt zusagt (und in irgend einer Form sagt es aller Welt zu, sogar den Vegetarianern), für den läßt es an Verdaulichkeit nichts zu wünschen übrig, übertrifft vielmehr in dieser Hinsicht nicht bloß die Hülsenfrüchte, sondern auch die Cerealien und namentlich das Brot [...].“²⁷⁶

Zudem wird in zeitgenössischen Berichten stets das Anrecht der arbeitenden Bevölkerung auf den Konsum von Fleisch betont. „Die Bevölkerung [muß] gutes und der Qualität angemessenes billiges Fleisch haben [...], um ihren Berufspflichten nachkommen zu können.“, betonte der Ackerbauminister Graf Falkenheim in einem Bericht anlässlich der Approvisionierung der Stadt Wien im Jahr 1881.²⁷⁷

Charakteristisch für den Fleischkonsum in Österreich im 19. Jahrhundert war, zum einen ein vermehrter Verzehr am Beginn dieses Jahrhunderts im Vergleich zu Norddeutschland, zum anderen ein starker Stadt-Land-Gegensatz. Der Fleischverzehr war im österreichischen Raum unregelmäßiger auf die Bevölkerung sowie auf das Jahr verteilt als in Norddeutschland. Während der Fleischkonsum der städtischen Oberschicht Österreichs, selbst im Verhältnis zu heutigen Mengen, als hoch bezeichnet werden kann, war dieser auf dem Land im Vergleich geringer, in alpinen Regionen minimal. Fleisch zählte in der Oberschicht urbaner Gebiete zu

²⁷⁴ Sandgruber 1982, S. 153.

²⁷⁵ Vgl. Sandgruber 1982, S. 153.

²⁷⁶ Vgl. Habs, Rosner 1894, S. 172f.

²⁷⁷ Graf Falkenstein. Zit. nach: Theodor Starzengruber: Die Wahrheit über die Fleischtheuerung in Wien. Ein Beitrag zur Lösung der Fleisch-Approvisionierungsfrage mit besonderer Berücksichtigung der Regierungs-Enquete des Jahres 1881, Wien 1882, Vorwort.

den Alltagsnahrungsmitteln, auf dem Land hingegen vornehmlich zu den Festtagsspeisen, wie zeitgenössische Quellen vermitteln.²⁷⁸

Verzehrt wurde zu jener Zeit vornehmlich Rind-, Kalbs- und Schweinefleisch sowie Geflügel. Wild und Fisch waren lediglich den höheren Schichten zugänglich. Schafffleisch verlor im 19. Jahrhundert zunehmend an Bedeutung.²⁷⁹ Hinsichtlich des Fleischkonsums in Österreich im 19. Jahrhundert sind sowohl schichtspezifische als auch regionale Unterschiede konstatierbar, die aber aufgrund der Quellenlage schlecht ausgelotet werden können.

In den nachfolgenden Ausführungen wird versucht, anhand der Einfuhrzahlen für Vieh- und Fleischwaren in den Wiener Verzehrungssteuerrayon, die mit der Einhebung der Verzehrungssteuer auf eben diese Güter erhoben wurden, den Fleischkonsum der Wiener Bevölkerung zwischen 1830 und 1913 zu ermitteln. Dabei wird von der Annahme ausgegangen, dass jenes Vieh und jene Fleischwaren, die in den Verzehrungssteuerrayon eingeführt worden auch vor Ort verzehrt wurden. Die Schlachtungszahlen von Rindern im Wiener Gemeindegebiet, die in etwa den Einfuhrzahlen von Rindern entsprechen, untermauern diese Annahme.²⁸⁰

3.1. Darstellung der Gewichte der einzelnen Fleischposten

Die Grundlage zur Berechnung des Fleischkonsums in Wien zwischen 1830 und 1913 bilden die Daten der Verzehrungssteuer, wie bereits angeführt wurde.²⁸¹ Neben konkreten Gewichtsangaben bei dem Steuerposten „ausgehacktes Rot- und Schwarzwild“ sowie dem Posten „Fleisch- und Fleischwaren“, unter welchem jenes Fleisch subsummiert wurde, welches nicht in Form eines ganzen Tieres in die Stadt eingeführt wurde, finden sich in den Verzehrungssteuerlisten lediglich Stück-, Paar- und Dutzendangaben für die eingeführten, zum Verzehr dienenden Tiergattungen. Daher ist es notwendig die vorliegenden Stückzahlen in Gewichtsangaben zu transformieren, um aufgrund dieser Quelle ein Richtmaß für den Fleischkonsum in Wien im betrachteten Zeitraum zu erhalten. Die Festlegung auf durchschnittliche Schlachtgewichte der einzelnen Tiergattungen kann nur als eine Annäherung verstanden werden, da diese in dem betrachteten Zeitraum von acht Jahrzehnten zahlreichen Schwankungen unterlegen waren, insbesondere im von technologischen Innovationen sowie ökonomischen und sozialen Umwälzungen dominierten 19. bzw.

²⁷⁸ Vgl. Sandgruber 1982, S. 153.

²⁷⁹ Vgl. Sandgruber 1982, S. 160ff.

²⁸⁰ Die Schlachtungszahlen sind gegenüber den Einfuhrzahlen stets ein wenig erhöht. Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 10 bis 31 Jg. Wien 1892-1913.

²⁸¹ Siehe Hauer 2012.

beginnenden 20. Jahrhundert.²⁸² In der vorliegenden Arbeit wurde großer Wert darauf gelegt, die Umrechnungswerte aufgrund von historischen Quellen zu bestimmen. Ein weiteres Problem bezüglich der Kalkulation eines Wiener Gesamtfleischverbrauchs anhand der Daten der Verzehrssteuer stellen die übergeordneten Rechnungsposten für verschiedene Tiergattungen wie z. B. der Posten „Schafe, Widder, Ziegen, Böcke und Hammeln“ dar. Weder eine Differenzierung nach den einzelnen Gattungen ist in diesem Fall möglich, noch eine hinreichende durchschnittliche Gewichtsannahme pro Tier, da sich diese hinsichtlich ihres Lebend- und Fleischgewichts unterscheiden.²⁸³ Die Zusammenführung dieser heterogenen Tiergattungen zu einem Steuerposten erfolgte wahrscheinlich aufgrund der Annahme eines ähnlichen Lebendgewichts der einzelnen Tiergattungen. In den Kalkulationen wurde versucht, dieser Steuerpraxis Rechnung zu tragen. Die Gewichtswerte der Jahre zwischen den in den Quellen gefundenen Daten wurden in den Kalkulationen interpoliert. Die vorliegenden Ansätze stellen dennoch eine Simplifizierung dar, welche eine weitere Konkretisierung und Bearbeitung erlauben. Bei den vorliegenden Kalkulationen wurde stets der Wert der Tabelle 1847a der Publikation *Die Wiener Verzehrssteuer. Auswertungen nach einzelnen Steuerposten (1830-1913)* für das Jahr 1847 gewählt.²⁸⁴

3.1.1. Rinder

Aufgrund seiner Größe stellt der Posten „Schlachtvieh“ einen der essentiellsten Steuerposten der Verzehrssteuer für die Berechnung des Gesamtkonsums von Fleisch in Wien dar. Unter diesem wird „Rindvieh über einem Jahr“ zusammengefasst.²⁸⁵ Aus dem statistischen Datenmaterial geht leider nicht hervor, um welche Rinderrassen es sich bei den eingeführten Tieren handelt. Allgemein finden sich hinsichtlich der Charakteristika des Viehs, wie etwa der Fleisch- und Milchleistung, der Rasse oder der Nutzung, zu jener Zeit im österreichischen Raum wenige zuverlässige Quellen. Aus einer Aufstellung der Rinderrassen in Österreich des Jahres 1870 geht hervor, dass nach den gemeinen Landschlägen, die 54,3 Prozent des Gesamtviehbestandes ausmachten, das osteuropäische Grauvieh den zweitgrößten Anteil, nämlich 17 Prozent, am Gesamtviehbestandes aufwies, gefolgt von alpinem Scheckvieh mit 10,3 Prozent und dem Weißvieh mit 7,3 Prozent.²⁸⁶ Da in den folgenden Kalkulationen von

²⁸² Vgl. Hauer 2010, S. 139ff.

²⁸³ Vgl. Hauer 2010, S. 83.

²⁸⁴ Siehe Hauer 2012.

²⁸⁵ Vgl. Hauer 2012, S. 30.

²⁸⁶ Vgl. Roman Sandgruber: Österreichische Agrarstatistik 1750-1918. (Materialien zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Hrsg. von Alfred Hoffmann, Herbert Matis u. Michael Mitterauer, Bd. 2). Wien 1978, S. 90. [Sandgruber 1978b]

jährlichen Durchschnittsgewichten pro Rind ausgegangen wird, können die Charakteristika der einzelnen Rinderrassen nicht näher berücksichtigt werden.

Bei der Fixierung der Schlachtgewichte wurden verschiedene zeitgenössische Quellen sowie Forschungsliteratur herangezogen. Von 1830 bis 1849 nennt Sandgruber aufgrund der Aufschlagbestimmungen der Wiener Liniensteuer ein reines Fleischgewicht pro Rind von 224 kg, welches in die vorliegenden Kalkulationen mit einbezogen wurde. Ob diese geringe Durchschnittsgewichtsannahme pro Rind der Wirklichkeit entspricht, ist fraglich. Probeschlachtungen, die in Kärnten zwischen 1828 und 1859 vollzogen wurden, verzeichnen 1833 bereits das reine Fleischgewicht eines Ochsen mit 317 kg, einer Kuh mit 213 kg und eines Stiers mit 432 kg, 1847 jenes einer Kuh mit 252 kg und jenes eines Stiers mit 378 kg.²⁸⁷ Unter der Annahme, dass doppelt so viele Kühe wie Ochsen geschlachtet wurden, ergeben sich aus diesen Quellen höhere Durchschnittsfleischgewichte.²⁸⁸ Die Steigerungen des Fleischgewichts pro Tier von 1849 bis 1870 wurden Sandgrubers Werk *Österreichische Agrarstatistik 1750-1918* entnommen. Anhand zeitgenössischer Quellen macht Sandgruber von 1849 bis 1870 eine Steigerung des Fleischanteils pro Tier um etwa 19 Prozent auf 266 kg aus.²⁸⁹ Zwischen 1871 und 1890 konnte auf „durchschnittliche Fleischgewichte [...] per Stück [Rind]“ der *Statistischen Ausweise über die Approvisionnement der Stadt Wien*, welche vom „Markt-Commissariat“ erhoben wurden und vom „Markt-Department des Wiener Magistrats“ von 1874 bis 1893 herausgegeben wurden, zurückgegriffen werden.²⁹⁰ Die hierbei erhaltenen Werte wurden in Tabelle 1 aufgelistet.

²⁸⁷ Vgl. Thomas Khackhl: Mittheilung über den Versuch das reine Fleischgewicht beim Hornvieh noch im lebenden Zustande auszumitteln. Klagenfurt 1859, S. 66-75.

²⁸⁸ Vgl. Sandgruber 1978b, S. 95.

²⁸⁹ Nach Sandgruber wurden in den vorliegenden Kalkulationen folgenden Werte übernommen: 1830-1849: 224 kg Fleischgewicht pro Rind, 1850: 229,4 kg, 1857: 230,2 kg, 1862: 237,7 kg, 1868: 250,6 kg, 1869: 253,5 kg, 1870: 266 kg. Die Werte für die Jahre zwischen diesen Jahren wurden interpoliert. Vgl. Sandgruber 1978b, S. 94.

²⁹⁰ Für das Jahr 1885 ist der Wert des Durchschnittsgewichts eines Rindes nicht vorhanden. Vgl. Statistische Ausweise über die Approvisionnement der Stadt Wien. Zusammengestellt vom Markt-Commissariate. Herausgegeben vom Markt-Department des Wiener Magistrats. 1874-1890.

Tabelle 1: Jährliche durchschnittliche Fleischgewichte von Rindern zwischen 1871-1890

Jahr	Fleischgewicht pro Rind in kg	Jahr	Fleischgewicht pro Rind in kg	Jahr	Fleischgewicht pro Rind in kg	Jahr	Fleischgewicht pro Rind in kg
1871	266	1876	274	1881	309	1886	330
1872	266	1877	280	1882	318,5	1887	332
1873	266	1878	280	1883	377,5	1888	332
1874	266	1879	305	1884	315,5	1889	325
1875	266	1880	306,5	1885	-	1890	315

Quelle: Statistische Ausweise über die Approvisionierung der Stadt Wien. Zusammengestellt vom Markt-Commissariate. Herausgegeben vom Markt-Department des Wiener Magistrats. 1874-1890.

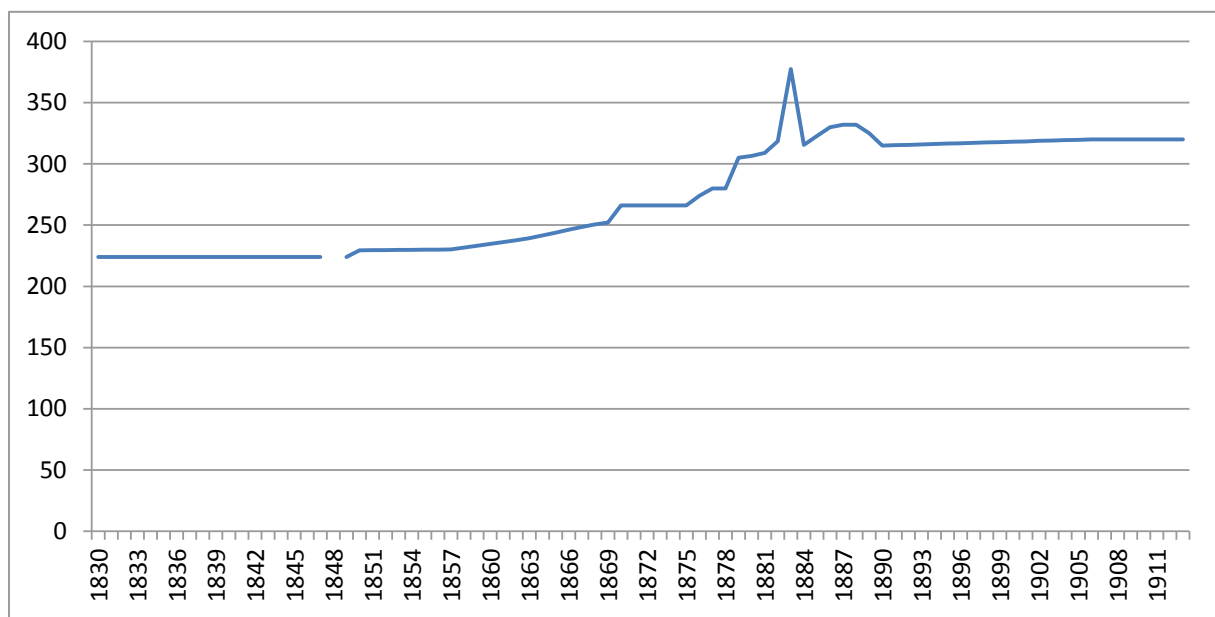
Die vorliegenden Werte weisen naturgemäß kleine Schwankungen von Jahr zu Jahr auf, dennoch lässt sich ein klarer Trend zu einem steigenden Schlachtgewicht pro Rind erkennen. Sandgruber führt in diesem Zeitraum ebenfalls Schlachtgewichte von 330 kg aus Wiener Quellen an, er geht aber davon aus, dass diese Werte inklusive des Unschlitts zu verstehen sind. Daher nimmt Sandgruber für diesen Zeitraum ein Schlachtgewicht von 260 bis 270 kg pro Rind an, welches sich bis 1905/1913 auf 262 kg pro Schlacht tier einpendelt.²⁹¹ Der kontinuierliche Anstieg des Fleischgewichts in den Statistiken der *Statistischen Ausweise über die Approvisionierung der Stadt Wien* sowie die unveränderte Bezeichnung dieses Statistikpostens sprechen für ansteigende Rindfleischschlachtgewichte bis 1890. Bei jenem Durchschnittsgewicht von 377,5 kg im Jahr 1883 könnte es sich um einen Fehler in der Quelle handeln. Zudem nennt Sandgruber weitere zeitgenössische Beispiele, die eine weitere Zunahme des Fleischgewichts pro Tier rechtfertigen, die in seine Kalkulationen anscheinend aber keinen Eingang gefunden haben. Für das Ende des 19. Jahrhunderts liegen Beispiele von Ochsen mit 700 bis 800 kg Lebendgewicht und 450 kg verwertbarem Fleisch vor.²⁹² Anhand Hugo Hitschmanns *Vademekum für den Landwirt* aus dem Jahr 1906 lässt sich zudem das durchschnittliche Lebendgewicht eines Ochsen mit 600 kg, einer Kuh mit 500 kg fixieren. Zieht man von diesen etwa 40 Prozent Abfall ab und geht von einer doppelt so hohen Schlachtquote von Kühen im Vergleich zu Ochsen aus, erhält man ein Durchschnittsfleischgewicht von 320 kg pro Tier in der Vorkriegszeit.²⁹³ In Abbildung 2 ist der Anstieg des Fleischgewichts pro Rind zwischen 1830 bis 1913 graphisch ersichtlich.

²⁹¹ Vgl. Sandgruber 1978b, S. 94.

²⁹² Vgl. Hauer 2010, S. 141.

²⁹³ Vgl. Hitschmann 1906, S. 566 sowie bezüglich des Abzugs von 40 Prozent von dem Lebendgewicht eines Rindes vgl. Sandgruber 1978b, S. 94.

Abbildung 2: Fleischgewicht pro Rind in kg von 1830 bis 1913



Quelle: Statistische Ausweise über die Approvisionnement der Stadt Wien. Zusammengestellt vom Markt-Commissariate. Herausgegeben vom Markt-Department des Wiener Magistrats. 1874-1890

Der kontinuierliche Anstieg des Fleischgewichtes pro Rind kann mit modifizierten Masttechniken, der Einführung neuer Futterpflanzen, höheren landwirtschaftlichen Erträgen durch eine optimierte Düngung sowie verbesserten hygienischen Umständen nach der am Ende der 1870er Jahre und am Anfang der 1880er Jahre in Wien grassierenden Rinderpest in Zusammenhang gebracht werden.²⁹⁴

Für den Posten „Kälber“ ergibt sich nach Hitschmann für Tiere bis zu einem Jahr ein durchschnittliches Lebendgewicht von 250 kg pro Tier. Nach Abzug des Abfalls erhält man eine verwertbare Fleischmenge von 80 kg pro Kalb.²⁹⁵ Zu diesem Ergebnis gelangt auch Hauer, während Sandgruber von einem Fleischgewicht pro Kalb von 40 bis 44,8 kg zwischen 1850 und 1913 ausgeht. Diese höhere Gewichtsannahme lässt sich dadurch erklären, dass ein Kalb nach der steuerrechtlichen Definition jener Zeit ein Jungrind unter einem Jahr darstellte.²⁹⁶

3.1.2. Schweine

Der Posten „Schweine“ ist in den Verzehrungssteuervermerken näher differenziert als „Schweine über 19,5 kg“. Sandgruber nennt nach Wiener Quellen ein durchschnittliches Fleischgewicht pro Schwein von 1850 bis 1868 von 28 kg, gibt aber an, dass dieses

²⁹⁴ Vgl. Lackner 2004, 809f.

²⁹⁵ Vgl. Hitschmann 1906, S. 546-562. Das Schlachtgewicht eines Kalbes wird mit 32 Prozent des Lebendgewichtes berechnet. Vgl. Ritter von Stockert 1911, S. 12.

²⁹⁶ Vgl. Hauer 2010, S. 141 sowie Sandgruber 1978b, S. 95.

Durchschnittsgewicht wahrscheinlich eine zu niedrige Angabe ist.²⁹⁷ Daher wurde nach einer weiteren verfügbaren Quelle des Jahres 1873 ein Fleischgewicht von 42 kg pro Tier von 1830 bis 1873 angenommen. Die Annahme dieses höheren Fleischgewichts pro Tier wurde durch zeitgenössische Quellen aus den 1850er Jahren bekräftigt, die ein Fleischgewicht von 70 kg bzw. 61,6 kg pro Tier nennen.²⁹⁸ Sandgruber nimmt bis 1909/13 einen weiteren Anstieg um etwa 40 Prozent auf 58 kg an, gibt aber an, dass diese Durchschnittsgewichte vermutlich zu niedrig angesetzt sind.²⁹⁹ In den vorliegenden Kalkulationen wird von höheren Fleischgewichten pro Schwein ausgegangen. Diese ergeben sich aus den wöchentlichen Marktberichten der Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung zwischen 1886 und 1893. In diesen wird der Auftrieb von Schweinen auf die Wiener Märkte sowie deren Verkauf an verschiedene Parteien thematisiert. Dabei wurden die Gewichte der aufgetriebenen Tiere, welche man in Fett- und Jungschweine differenzierte, verzeichnet.³⁰⁰ In Tabelle 2 sind die aus diesen Angaben folgenden Durchschnittsgewichte der Schweine für die genannten Jahre aufgezeichnet.

Tabelle 2: Jährliche Durchschnittsgewichte von Schweinen von 1886-1893

Jahr	Lebendgewicht pro Tier in kg	Jahr	Lebendgewicht pro Tier in kg	Jahr	Lebendgewicht pro Tier in kg
1886	110	1889	106	1892	107
1887	95	1890	114	1893	93
1888	89	1891	114	1894	-

Quelle: Hugo Hitschmann (Hg.): Wiener Landwirtschaftliche Zeitung. 36-43 Jg. Wien 1886-1893.

Bei der Berechnung des Schweinefleischkonsums wurde von einer Fleischquote pro Schwein von 76 Prozent ausgegangen.³⁰¹ Für die Jahre 1906 bis 1913 wurde nach Hitschmann ein Fleischgewicht pro Tier von 76 kg angenommen.³⁰² Abbildung 3 zeigt den Verlauf des angenommenen Fleischgewichts pro Schwein zwischen 1830 und 1913.

²⁹⁷ Vgl. Sandgruber 1978b, S. 95.

²⁹⁸ Vgl. Sandgruber 1978b, S. 95.

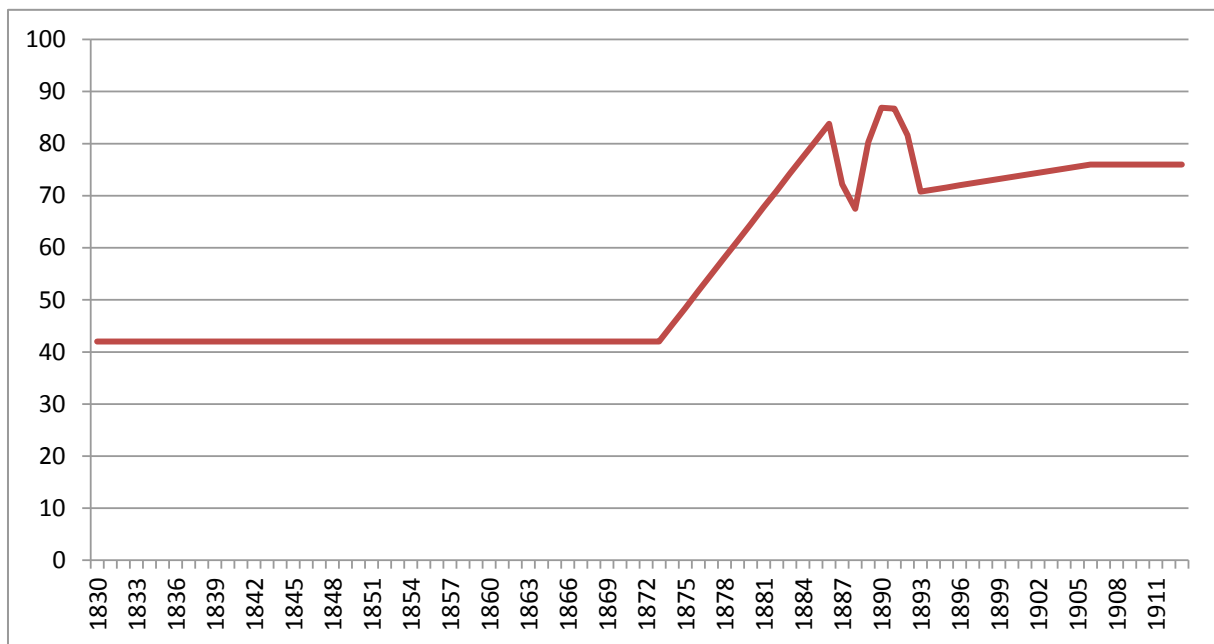
²⁹⁹ Vgl. Sandgruber 1978b, S. 95.

³⁰⁰ Vgl. Hugo Hitschmann (Hg.): Wiener Landwirtschaftliche Zeitung. 36-43 Jg. Wien 1886-1893.

³⁰¹ Vgl. Ritter von Stockert 1911, S. 12 sowie Khackhl 1859, S. 17.

³⁰² In Hitschmanns *Vademekum für den Landwirt* wird das Lebendgewicht eines Schweins mit 100 bis 250 kg angegeben. Nach Abzug von 24 Prozent Abfall ergibt sich unter der Annahme eines 100 kg Lebendgewichts pro Schwein ein Fleischgewicht von 76 kg. Vgl. Hitschmann 1906, S. 546-562.

Abbildung 3: Fleischgewicht pro Schwein in kg



Quelle: Hugo Hitschmann (Hg.): Wiener Landwirtschaftliche Zeitung. 36-43 Jg. Wien 1886-1893.

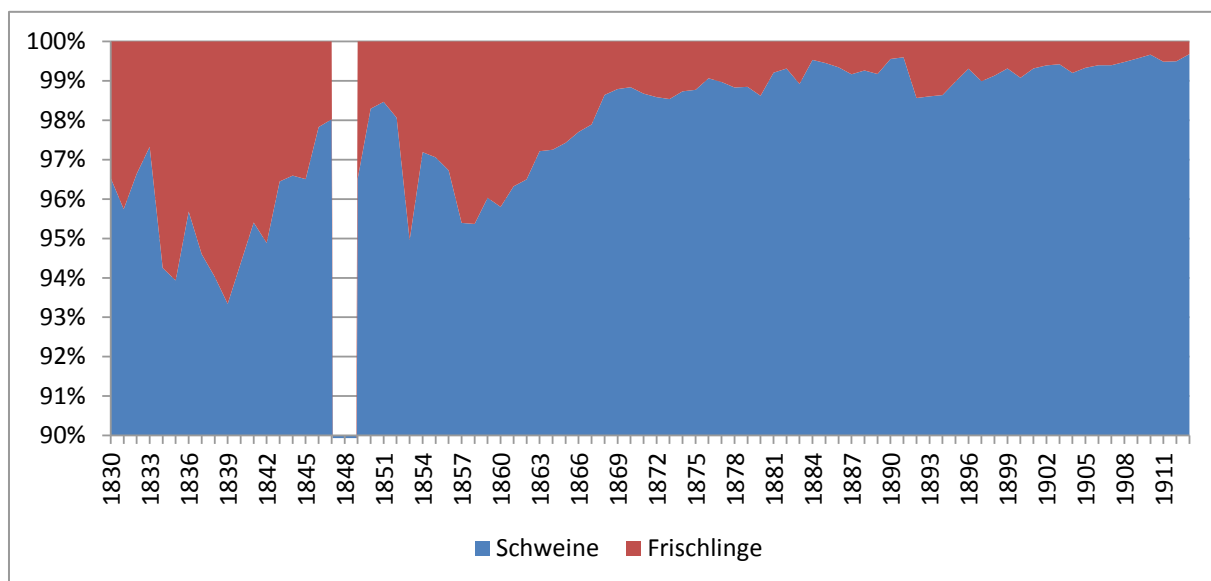
Aus den vorliegenden Quellen ergibt sich ein Anstieg bezüglich des Fleischgewichts pro Schwein von 1886 bis 1913 um etwa das Zweieinhalbfache von 28 kg auf 76 kg mit Extremwerten 1886 von 83,8 kg und 1890/91 von 86,9 kg. Dieser Anstieg erklärt sich aus Züchtungserfolgen sowie der Einführung neuer Futterpflanzen, insbesondere von Rüben, Klee und Kartoffeln, sowie der verbesserten Düngung, die die Viehhaltung begünstigte.³⁰³

Für den Posten „Frischlinge“, welcher die Ferkel eines Hausschweins mit einem Gewicht unter 19,5 kg bezeichnet, wurde nach Hitschmann ein Lebendgewicht von 17 kg angenommen, abzüglich von 17 Prozent ungenießbaren Viehteilen ergibt sich daraus ein reines Fleischgewicht von 14 kg.³⁰⁴ Dieses Gewicht wurde über den gesamten Zeitraum pro Tier angenommen. In den folgenden Kalkulationen wurde die Werte für Schweine und Frischlinge akkumuliert, um den Gesamtverbrauch von Schweinefleisch in dem betrachteten Zeitraum zu ermitteln. Das folgende Diagramm in Abbildung 4 demonstriert den geringen Anteil, den Frischlinge am Gesamtkonsum von Schweinefleisch ausmachten.

³⁰³ Vgl. Kap. 2.1.

³⁰⁴ Vgl. Hauer 2012, S. 36f. sowie Hitschmann 1906, S. 546-562, vgl. ferner bezüglich des Abzugs von Abfall Ritter von Stockert 1911, S. 12.

Abbildung 4: Prozentualer Anteil von Schweinen und Frischlingen von 1830 bis 1913



Quelle: Friedrich Hauer u. a.: Die Wiener Verzehrssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913). Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012; Friedrich Hauer: Die Verzehrssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Diplomarbeit 2010; Hugo Hitschmann (Hg.): Wiener Landwirtschaftliche Zeitung. 36-43 Jg. Wien 1886-1893; Roman Sandgruber: Österreichische Agrarstatistik 1750-1918. (Materialien zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Hrsg. von Alfred Hoffmann, Herbert Matis u. Michael Mitterauer, Bd. 2). Wien 1978.

3.1.3. Schafe, Widder, Ziegen, Böcke

Bezüglich jenes Postens, der sich aus Schafen, Widdern, Ziegen, Böcken und Hammeln, zudem ab 1892 bis 1913 aus Lämmern und schwereren Kitzen zusammensetzt, wurde auf Hauers Annahme von 20 kg verwertbarem Fleisch pro Tier zurückgegriffen.³⁰⁵ Es ist davon auszugehen, dass diese Annahme zu niedrig angesetzt ist. Sandgruber gibt lediglich das Fleischgewicht eines Schafes von 1867 bis 1873 mit 22,4 kg, 1909/13 mit 18 kg an.³⁰⁶ Bei Hitschmann finden sich nur Lebendgewichte für Widder je nach Rasse von 35 bis 100 kg, für Schafe von 23 bis 100 kg sowie von Ziegen von 30 kg.³⁰⁷ Aufgrund der Diversität der einzelnen Tiergattungen, die unter diesem Posten zusammengefasst wurden, und ihrer Schlachtgewichte erweist sich die Annahme Hauers als adäquat. Eine Gewichtsangabe pro Stück für den nun folgenden Posten gestaltete sich ebenfalls problematisch. Dieser setzt sich von 1830 bis 1891 aus Lämmern, Kitzen und Spanferkeln zusammen. Ab 1892 fielen die Lämmer sowie die schwereren Kitze dem erstgenannten Posten zu. Zudem ist nicht klar auszumachen, welcher Tiergattung die Kitze zuzuordnen sind, da als „Kitz“ die Jungtiere von Rehen, Gämsen und Ziegen bezeichnet wird. Wahrscheinlich handelt es hierbei aber um

³⁰⁵ Vgl. Hauer 2012, S. 40f. sowie Hauer 2010, S. 141.

³⁰⁶ Vgl. Sandgruber 1978b, S. 95.

³⁰⁷ Vgl. Hitschmann 1906, S. 546-562, S. 566 u. S. 655.

Ziegenkitze.³⁰⁸ Gemäß den Kategorien der Verzehrssteuer handelt es sich bei Spanferkeln um Ferkel unter 5 kg, bei Lämmern um Jungschafe unter 14 kg. Nach Hauer wird daher konstant ein Gewicht von 7 kg verwertbarem Fleisch pro Tier angenommen.³⁰⁹

3.1.4. Zahmes Geflügel

Zur Kalkulation des Verzehrs von zahmem Geflügel in der Residenzstadt im betrachteten Zeitraum wurden die Posten „Hühner und Tauben“ sowie der Posten „Truthühner, Gänse, Enten, Kapaune“ addiert. Für Hühner und Tauben wurde ein konstantes Durchschnittsgewicht von 1,5 kg pro Stück veranschlagt.³¹⁰ Für den Posten „Truthühner, Gänse, Enten, Kapaune“ ergibt sich aus den bereits genannten zeitgenössischen Quellen ein Durchschnittsgewicht pro Stück von 3,8 kg.³¹¹ Aus Auswertung der Daten nach prozentualen Anteilen in Abbildung 5 ist ein klarer Trend hinsichtlich der Relevanz der beiden Posten ersichtlich. Während der Steuerposten „Hühner und Tauben“ 1830 etwa 80 Prozent des Gesamtkonsums von zahmem Geflügel ausmachte, nimmt dieser Anteil kontinuierlich ab. Bis zum Ende des betrachteten Zeitraum 1913 nehmen beide Posten jeweils etwa die Hälfte des Gesamtkonsums ein.

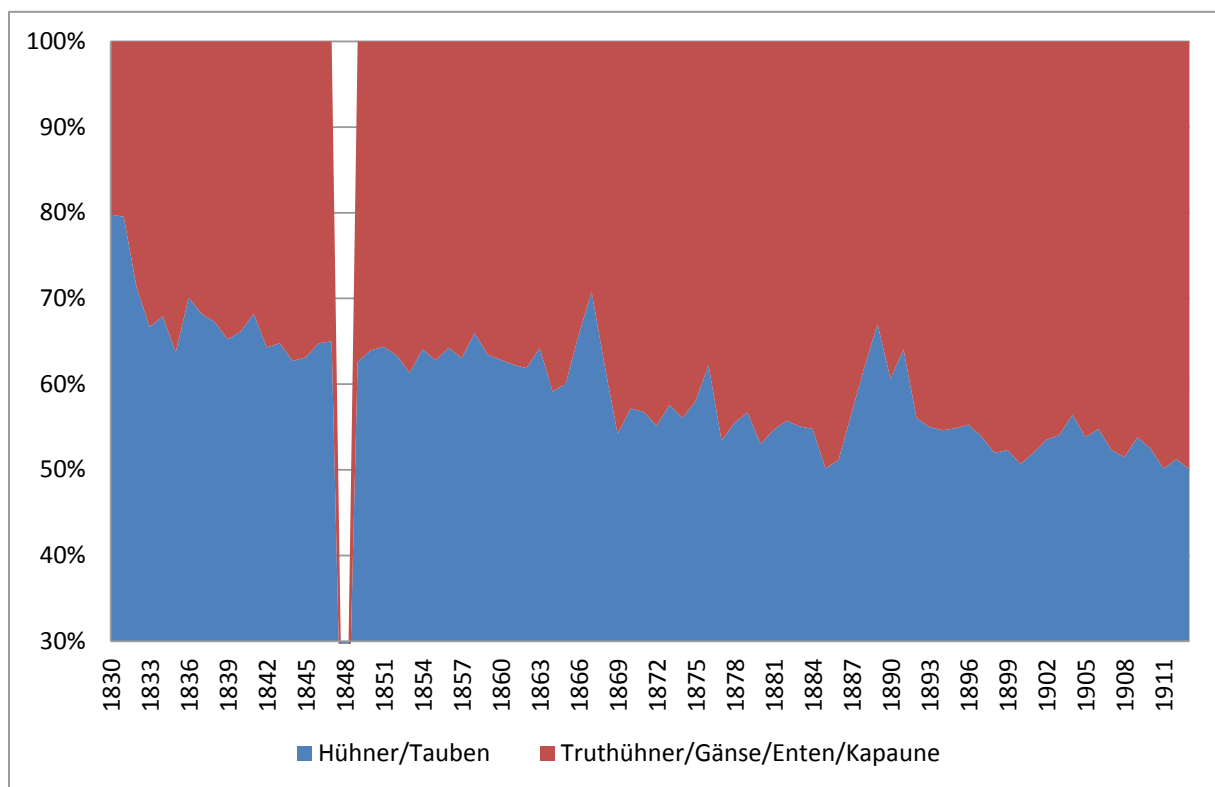
³⁰⁸ Vgl. Dtv-Lexikon, Bd. 12, S. 13.

³⁰⁹ Vgl. Hauer 2010, S. 141.

³¹⁰ Pro Huhn wurde nach Hitschmann ein Gewicht von 2,5 kg angenommen, pro Taube nach Böhmerle ein Gewicht von 0,5 kg. Hierbei wurde nicht zwischen Lebend- und Fleischgewicht unterschieden. Vgl. Hugo Hitschmann: Vademekum für den Landwirt. Beilage zur Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung. 12., neubearbeitete und vermehrte Auflage. Wien 1911, S. 598 sowie Emil Böhmerle: Taschenbuch für Jäger und Jagdkunde. Wien, Leipzig 1908, S. 304.

³¹¹ Nach Böhmerle wiegt ein Truthahn 7 bis 10 kg, eine Truthenne 4 bis 5 kg, daher wurden ein niedriges Gewicht von 5 kg pro Tier angenommen. Für eine Ente wurde nach Böhmerle ein Gewicht von 1,5 kg veranschlagt sowie für eine Gans ein Gewicht von 3,5 kg. Ein Kapaun wiegt nach Hitschmann maximal 3,5 kg. Hierbei wurde nicht zwischen Lebend- und Fleischgewicht unterschieden. Vgl. Böhmerle 1908, S. 303-307 sowie Hitschmann 1911, S. 598.

Abbildung 5: Geflügelsorten von 1830 bis 1913 in prozentualen Anteilen



Quelle: Friedrich Hauer u. a.: Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913). Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012; Friedrich Hauer: Die Verzehrungssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Diplomarbeit 2010; Emil Böhmerle: Taschenbuch für Jäger und Jagdkunde. Wien, Leipzig 1908; Hugo Hitschman: Vademekum für den Landwirt. Beilage zur Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung. Wien 1906.

3.1.5. Wild

Um das Ausmaß des Konsums von Wildbret in Wien zwischen 1830 und 1913 zu eruieren, wurden in der vorliegenden Arbeit die verschiedenen Wildfleischposten zusammengefasst. Im Bezug auf das angeführte Haar- und Federwild kann von geringeren Gewichtsschwankungen der Tiere über den betrachteten Zeitraum ausgegangen werden, da der Wald als natürlicher Lebensraum dieser Tiere weniger stark von den bereits angesprochenen technologischen, ökonomischen und sozialen Veränderungen betroffen war als der natürliche Lebensraum von Nutztieren wie Rindern, Schafen und Schweinen.³¹² Zur Berechnung der Gewichte der einzelnen Wildgattungen wurde zum einen auf Christof Liebichs *Compendium der Jagdkunde* aus dem Jahr 1855 sowie auf Emil Böhmerles *Taschenbuch für Jäger und Jagdkunde* aus dem Jahr 1908 zurückgegriffen. Für den Steuerposten „Hirsch“ wurde nach Böhmerle ein mittleres Durchschnittsgewicht von 80 kg pro Tier nach dem Ausbruch für den gesamten Zeitraum

³¹² Vgl. Kap. 2.1.

veranschlagt.³¹³ Bezüglich des Postens „Hasen“ findet sich bei Liebich ein Fleischgewicht pro Tier von 2,4 kg, bei Böhmerle ein Fleischgewicht von 2,7 kg, was einem Anstieg von 1855 bis 1908 von etwa 13 Prozent entspricht.³¹⁴ Von 1830 bis 1855 wurde daher ein Fleischgewicht von 2,4 kg angenommen, von 1908 bis 1913 von 2,7 kg. Hinsichtlich des Postens „Wildschweine (Frischlinge) bis 17 kg, Rehe und Gamsen“ wurde über den gesamten betrachteten Zeitraum in den Kalkulationen von einem Fleischgewicht von 18 kg ausgegangen.³¹⁵ Das Fleischgewicht für den Posten „Wildschweine über 17 kg und Damhirsche“ wurde von 1830 bis 1844 mit 85 kg angesetzt, da Damhirsche erst ab 1845 explizit als Teil dieses Postens geführt wurden. Von 1845 bis 1913 wurde es auf einen Wert von 66,5 kg festgelegt.³¹⁶ Im Hinblick auf den Posten „Fasane, Auerhühner und Birkhühner“ belief sich das durchschnittliche Fleischgewicht nach Liebich auf 2,7 kg bis 1855, dieses fiel bis 1908 um 8 Prozent auf 2,5 kg. Dieses Durchschnittsgewicht wird in den vorliegenden Kalkulationen bis 1913 angenommen.³¹⁷ Der folgende Posten setzt sich aus verschiedenen kleineren Federwildarten wie Reb-, Hasel- und Schneehühnern zusammen, deren Gewichte von 0,3 kg bis 1,1 kg reichen.³¹⁸ Daraus ergibt sich ein Durchschnittsgewicht von 0,8 kg, welches über den gesamten betrachteten Zeitraum veranschlagt wurde.³¹⁹ Der letzte Posten setzt sich aus Drosseln, Wachteln, Lerchen und Krammetsvögeln (Wacholderdrosseln) sowie anderen kleinen Vögeln zusammen. Die Gewichte dieser Singvögel bewegen sich zwischen 0,1 kg und 1,5 kg, weshalb ein Durchschnittsgewicht von 0,12 kg für die vorliegenden Kalkulationen angenommen wurde.³²⁰ Wie in Abbildung 6 ersichtlich wird, stellte der Posten „Hasen“ aufgrund seiner hohen Stückzahl den größten Anteil am Wildbretkonsum dar. Bis zum Ende des betrachteten Zeitraums nimmt dieser Posten etwa zwei Drittel des Gesamtkonsums ein. Der Posten „Frischlinge, Rehe und Gamsen“ repräsentierte am Anfang

³¹³ Vgl. Böhmerle 1908, S. 284. Liebich gibt ein Lebendgewicht pro Tier von 250-400 Wiener Pfund an, was 140-224 kg entspricht. Nach dem Aufbruch erhält man ein ähnliches Fleischgewicht. Vgl. Christof Liebich: *Compendium der Jagdkunde*. Wien 1855, S. 51-61.

³¹⁴ Liebich veranschlagt 6-8 Wiener Pfund Lebendgewicht pro Hasen, also 3,5 kg. Böhmerle nimmt 4 kg Lebendgewicht pro Tier an. Dividiert durch den Schlachtfaktor 1,46 (siehe Böhmerle) enthält man die vorliegenden Zahlen. Vgl. Liebich 1855, S. 92-97 sowie Böhmerle 1908, S. 292f.

³¹⁵ Diese Annahme ergibt sich aus dem Gewicht einer aufgebrochenen Gemse von 23 kg, jenem eines aufgebrochenen Rehs von 18 kg sowie eines aufgebrochenen Wildschweinfrischlings von 13 kg. Vgl. Böhmerle 1908, S. 289-292.

³¹⁶ Böhmerle benennt das Gewicht eines Wildschweins nach dem Aufbruch mit 85 kg, jenes eines Damhirsches nach dem Aufbruch mit 48 kg. Vgl. Böhmerle 1908, S. 289-292.

³¹⁷ Liebich geht von einem Gewicht von 2,5 Wiener Pfund pro Fasan, einem Gewicht von 4 Wiener Pfund pro Birkhuhn sowie von einem Gewicht von 8 Wiener Pfund pro Auerhuhn aus. Dies entspricht 1,4 kg bzw. 2,2 kg bzw. 4,5 kg. Vgl. Liebich 1855, S. 86ff. Böhmerle gibt das Gewicht von einem Fasan, einem Birkhuhn und einem Auerhuhn mit 1,5 kg, 2 kg und 4 kg an. Vgl. Böhmerle 1908, S. 301f.

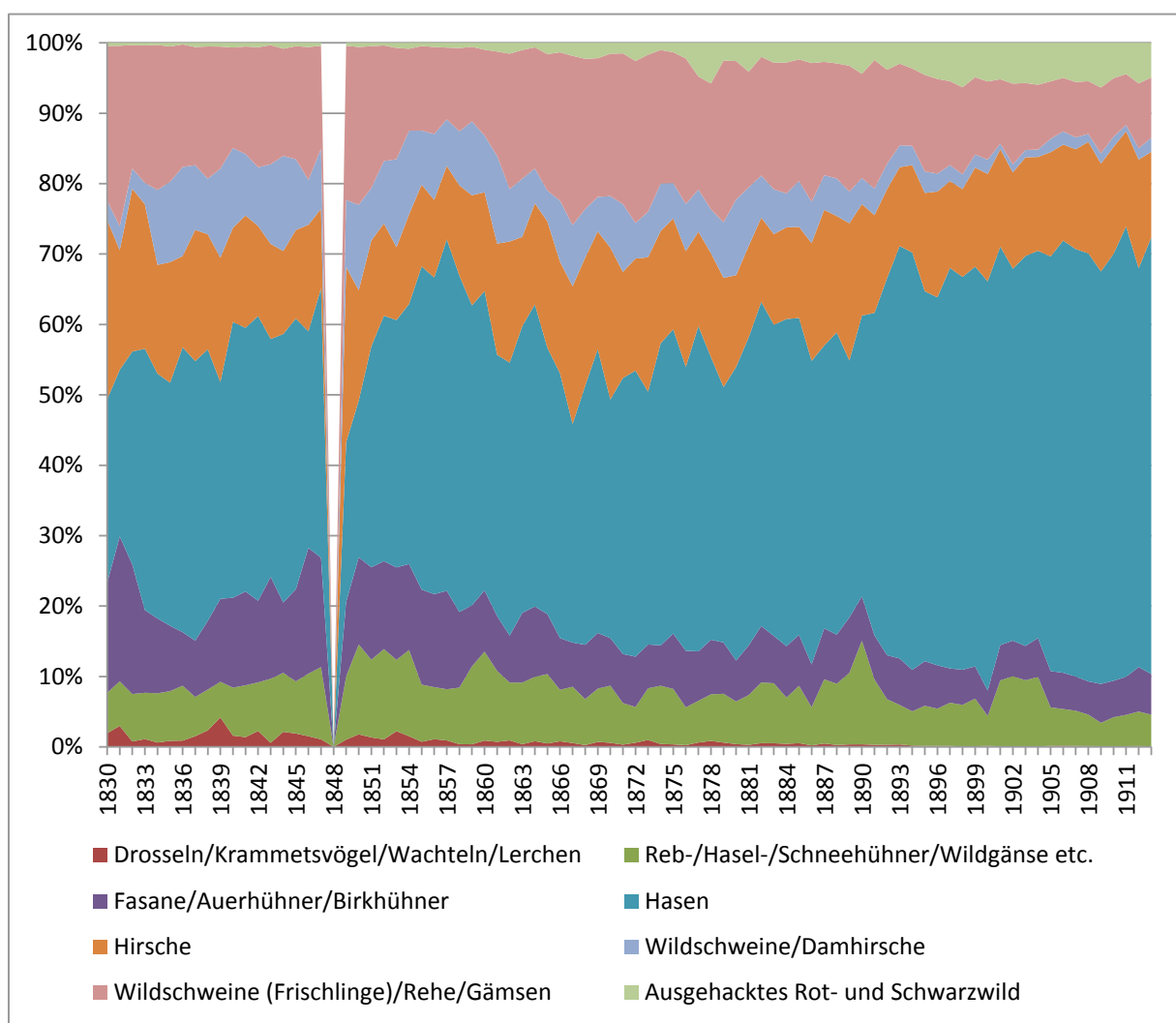
³¹⁸ Unter diesem Posten werden Reb-, Hasel-, Rohr-, Stein- und Schneehühner, Wildgänse, Wildenten, Wildtauben, Wald-, Wiesen-, Moos-, und Heideschnepfen, Duckenten und Trappen subsummiert. Vgl. Hauer 2012, S. 60f.

³¹⁹ Vgl. Böhmerle 1908, S. 301-307 sowie Liebich 1855, S. 114-117.

³²⁰ Vgl. Böhmerle 1908, S. 303ff. sowie Liebich 1855, S. 123f.

des betrachteten Zeitraums den zweitgrößten Steuerposten, der Anteil am Gesamtkonsum nahm aber kontinuierlich ab. Ab etwa 1890 machten „Hirsche“ den zweitgrößten Anteil am Wildbretkonsum aus. Sowohl der Anteil am Gesamtkonsum des Postens „Wildschweine und Damhirsche“, als auch die Wildgeflügelposten nahmen zwischen 1830 und 1913 prozentuell ab. Die Posten „Rot- und Schwarzwild“ sowie „Drosseln, Krammetsvögel, Wachteln, Lerchen und andere kleine Vögel“ machten lediglich einen geringen Prozentsatz am Gesamtwildbretkonsum aus. Der Anteil des Postens „Rot- und Schwarzwild“ am Gesamtkonsum nahm gegen Ende des betrachteten Zeitraums kontinuierlich zu.

Abbildung 6: Wildsorten von 1830 bis 1913 in prozentualen Anteilen



Quelle: Friedrich Hauer u. a.: Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913). Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012; Friedrich Hauer: Die Verzehrungssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Diplomarbeit 2010; Emil Böhmerle: Taschenbuch für Jäger und Jagdkunde. Wien, Leipzig 1908; Christof Liebich: Compendium der Jagdkunde. Wien 1855.

3.2. Der Pro-Kopf-Konsum

Über die Anzahl der in den Wiener Steuerrayon eingeführten Tiere und Fleischwaren können Rückschlüsse auf den Fleischverbrauch der Wiener Bevölkerung im untersuchten Zeitraum gezogen werden. Bereits zeitgenössische Statistiker bedienten sich der Daten der Verzehrssteuer, um einen Richtwert über die konsumierten Mengen innerhalb des Wiener Gemeindegebiets zu erlangen.³²¹ Die im Unterkapitel „Quellenkritik“ bereits angeführten Punkte offenbaren gewisse Unschärfen und Einschränkungen der Aussagekraft dieses Datenmaterials³²², dennoch bieten die Verzehrssteuerdaten eine einzigartige Möglichkeit, Kenntnisse über den Fleischkonsum, die präferierten Fleischsorten und die strukturellen Veränderungen des Konsummusters der Wiener Bevölkerung zwischen 1830 und 1913 zu erlangen. Zur Ermittlung von Pro-Kopf-Werten wurden die Verzehrssteuerdaten, die bereits dargelegten Gewichtsansätze der einzelnen Tierarten und möglichst adäquate Bevölkerungszahlen des sich im 19. Jahrhundert stetig verändernden Wiener Gemeindegebiets bzw. Steuerrayons kombiniert.³²³ Sicherlich handelt es sich bei den vorliegenden Kalkulationen lediglich um einen Ansatz zur Ermittlung von Pro-Kopf-Werten hinsichtlich des Fleischkonsums bzw. des Konsums einzelner Fleischsorten, der noch verbessert werden kann. Zudem wäre eine Gegenüberstellung des Konsums von Fleischsubstituten wie Brot und Mehl, der sich wiederum aus den Verzehrssteuerdaten ermitteln lassen würde, sinnvoll und wünschenswert. Dennoch zeichnen sich anhand der vorliegenden Pro-Kopf-Werte langfristige Trends im Konsummuster der Wiener Bevölkerung ab sowie die wirtschaftliche Konjunktur und strukturelle Veränderungen der Bevölkerungszusammensetzung.

Nach den vorliegenden Kalkulationen belief sich der Pro-Kopf-Fleischkonsum 1830 auf einen äußerst hohen Wert von 128 kg, fiel aber bereits im folgenden Jahr um etwa ein Zehntel auf 116 kg, wie aus Abbildung 8 ersichtlich ist. Gegen Ende der 1830er Jahre pendelte sich der Fleischkonsum auf etwa 112 kg pro Person ein. In den 1840er Jahren war ein Rückgang des Fleischkonsums zu verzeichnen, bis zum Ende dieses Jahrzehnts sank der Konsum auf 90 kg pro Kopf. Eine mögliche Erklärung für diesen Rückgang stellen die Getreidemissernten und die Kartoffelfäule in den 1840er Jahren dar, in deren Folge es zu einer Versorgungskrise kam, die die Revolution von 1848 befeuerte. Die Getreide-, Mehl- und Brotpreise stiegen zu

³²¹ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 23 Jg. Wien 1905, S. 628.

³²² Vgl. Kap. 1.4.

³²³ Die Bevölkerungszahlen wurden von Friedrich Hauer übernommen. Für jene Jahre, für die keine Werte vorhanden sind, wurde interpoliert. Vgl. Hauer 2010, S. 75.

dieser Zeit stark an, die Fleischpreise hingegen nicht.³²⁴ Die Einkommenssituation in Wien verschlechterte sich allerdings, was sich in einem geringen Verbrauch hochwertiger Nahrungsmittel äußerte.³²⁵ Dieser Trend setzte sich in den 1850er und 1860er Jahren fort, Werte unter 90 kg waren die Regel, mit Ausnahme von Extremwerten 1865 von 100 kg und 1868 von 102 kg, die vor allem auf den Rindfleischkonsum jener Zeit zurückgeführt werden können. Die Ursachen dieses weiteren Absinkens des Fleischkonsums können einerseits auf eine anhaltende Teuerungswelle, die insbesondere Grundnahrungsmittel und Brennstoffe betraf, in den 1850er Jahren zurückgeführt werden³²⁶, andererseits ist es wahrscheinlich, dass die Stadterweiterung 1850 und der starke Bevölkerungszustrom in die Residenzstadt zu einer veränderten Erwerbs- und Einkommensstruktur beigetragen haben.³²⁷ Sandgruber macht seit Ende der 1840er Jahre und vor allem in den 1850er Jahren in den österreichischen Städten einen Rückgang im Pro-Kopf-Verbrauch hochwertiger Lebensmittel aus, gleichzeitig eine Zunahme im Verbrauch von Getreideprodukten und Fett. Erst am Ende der 1860er bzw. am Beginn der 1870er Jahre scheint der Verbrauch von hochwertigen Lebensmitteln wieder zu seiner früheren Höhe zu gelangen.³²⁸ Diese Beobachtung deckt sich mit den vorliegenden Daten. Das Absinken des Pro-Kopf-Fleischkonsums ist zu einem Großteil auf den Rückgang des Konsums von exquisiteren Fleischsorten wie Geflügel, Wild, Kalbfleisch zurückzuführen, aber auch auf einen Rückgang des Konsums von Rindfleisch, wie noch auszuführen sein wird. In den 1870er und 1880er Jahren war ein kontinuierlicher Anstieg des Fleischkonsums pro Person zu verzeichnen, von 87 kg 1870 um etwa 23 Prozent auf 107 kg 1890. Interessanterweise scheinen der Gründerkrach 1873 und der Ausbruch der bis 1885 andauernden wirtschaftlichen Depression den Fleischkonsum der Wiener Bevölkerung nicht negativ beeinflusst zu haben.³²⁹ Allerdings lässt sich 1870 ein deutlicher Rückgang im Rindfleischkonsum, bei einem gleichzeitigen Anstieg des Schweinefleischkonsums und des Konsums von Fleischwaren wie Wurst und Salami beobachten. Eine mögliche Erklärung für den Anstieg des Pro-Kopf-Konsum von Fleisch während der Wirtschaftskrise der 1870er und 1880er Jahre könnte im Wert der konsumierten Fleischsorten liegen. Fleischwaren wurden aus billigen Fleischabfällen hergestellt, was diese zu einer günstigen Alternative zum Rindfleisch machte. Zudem scheint die industrielle Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren

³²⁴ Vgl. Buchmann 2006c, S. 79.

³²⁵ Vgl. Roman Sandgruber: Lebensstandard und wirtschaftliche Entwicklung im österreichischen Neoabsolutismus (1848-1859). In: Herbert Knittler: Wirtschafts- und Sozialhistorische Beiträge. Festschrift für Alfred Hoffmann zum 75. Geburtstag. Wien 1979, S. 372-394, hier: S. 373.

³²⁶ Vgl. Sandgruber 1982, S. 120.

³²⁷ Vgl. Sandgruber 1979, S. 378f.

³²⁸ Vgl. Sandgruber 1979, S. 375.

³²⁹ Vgl. Wolfgang Maderthaner: Metropole. In: Peter Csendes, Ferdinand Oppl (Hgg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien, Köln, Weimar 2006, S. 175-248, hier: S. 205.

zu diesem Zeitpunkt bereits weit gediehen zu sein, wie der Konservenmeister E. Petermann in seiner Schrift *Die Fleisch-, Schinken- und Wurst-Konservenfabrikation* beschrieb:

„Eine große Ausdehnung hat jetzt die Konservenindustrie gewonnen. Im Jahre 1865 kannte man noch sehr wenig Konservenfabriken, spezielle Fleisch- und Wurst-Konservenfabriken noch gar nicht. [...] Mitte der siebziger Jahre [...] fing diese Industrie an, sich mehr zu entwickeln.“³³⁰

Bezüglich des Schweinefleisches ist weiters mit einem Preisverfall seit den 1830er Jahren zu rechnen, da die verbesserte Transportsituation sowie Züchtungserfolge und eine erleichterte Fütterungslage durch die Einführung von Kartoffeln und Rüben die Produktion von Schweinefleisch erheblich verbilligt haben müssen.³³¹ Habs und Rosner erklärten das Schwein zudem zum Fleischlieferanten der Arbeiterschicht, was ebenfalls für einen eher geringen Wert des Fleisches dieses Tieres sprechen würde:

„Ueberhaupt neigt das Schwein Alles in Allem mehr zur Demokratie als zur Aristokratie; es ist das bevorzugte animalische Nahrungsmittel der arbeitenden Klassen und behauptet sich um so mehr in dieser Stellung, weil es sich viel leichter als jedes andere Schlachtthier aufziehen und mästen läßt, und zweitens weil die Aufbewahrung des Fleisches nur geringe Schwierigkeiten macht.“³³²

Die 1890er Jahre, die von einem wirtschaftlichen Aufschwung und steigenden Reallöhnen geprägt waren³³³, zeichnen sich durch einen Fleischkonsum pro Kopf von durchschnittlich etwa 108 kg aus. Die Vorkriegszeit ist hingegen von einem Rückgang bis auf 98 kg im Jahr 1910 geprägt. Zeitgenössische Quellen berichten von einer grassierenden Verteuerung des gesamten Lebensmittelbedarfs zu dieser Zeit³³⁴, die den Rückgang hinsichtlich des Fleischkonsums verursacht haben könnte. Aus Abbildung 8 wird ersichtlich, dass der Fleischkonsum pro Person bis 1870 vom Rindfleisch dominiert wurde, von 1870 bis 1890 vom Schweinefleisch und den Fleischwaren am stärksten beeinflusst wurde, während in der Vorkriegszeit wiederum das Rindfleisch den Pro-Kopf-Fleischkonsum bestimmte. Sandgrubers Werte sind über den gesamten Zeitraum deutlich geringer, insbesondere nach der Stadterweiterung geht er von einem sinkenden Pro-Kopf-Verbrauch von Fleisch aus. Bis zur 1890 erweisen sich seine Verbrauchswerte als durchschnittlich um 13,7 Prozent niedriger als die hier kalkulierten Mengen. 1890 liegt Sandgrubers Konsumangabe gut 30 Prozent unter dem auf den Daten der Verzehrungssteuer beruhenden Ergebnis. 1910 beläuft sich der

³³⁰ Vgl. Petermann 1914, Vorwort.

³³¹ Vgl. Sandgruber 1982, S. 164 sowie Kap. 2.1.

³³² Vgl. Habs, Rosner 1894, S. 506.

³³³ Vgl. Sandgruber 1982, S. 123f.

³³⁴ Vgl. Sandgruber 1982, S. 124.

Unterschied zwischen den beiden Angaben auf 22,2 Prozent.³³⁵ Dies liegt vor allem in den niedriger angenommenen Schlachtgewichten Sandgrubers begründet. Die erhöhten Einfuhrzahlen von Vieh sprechen allerdings selbst bei der Annahme von sinkenden Schlachtgewichten gegen Sandgrubers Annahme.³³⁶

Der Fleischkonsum scheint in Wien zwischen 1830 und 1913 im Vergleich zu dem Fleischverzehr auf dem Land außerordentlich hoch gewesen zu sein. Für das heutige österreichische Staatsgebiet nimmt Sandgruber eine bedeutend höheren Pro-Kopf-Fleischverbrauch als in der Gesamtmonarchie und Cisleithanien von 20 bis 25 kg am Beginn des 19. Jahrhunderts an, welcher sich bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts auf 40 bis 50 kg steigerte.³³⁷ Dies liegt einerseits darin begründet, dass die Nahrungsversorgung in den Städten zu dieser Zeit grundsätzlich besser und reichlicher war als auf dem Land, da in den vor- und frühindustriellen Städten hohe Einkommen zusammenflossen. Insbesondere Wien galt als Luxus- und Konsumstadt, da hier die reichsten und vornehmsten Familien der Habsburgermonarchie residierten sowie hohe Beamte mit ebenso hohen Einkommen.³³⁸ Andererseits muss festgehalten werden, dass man in den Städte auch Teile der Tiere aß, die heute als Abfall gelten, wie etwa Eingeweide, Kutteln und Köpfe. Außerdem wurden Tiere verzehrt, die heute als ungenießbar angesehen werden, wie Biber, Fischotter, Eichhörnchen, Vögel, Schnecken und Schlangen.³³⁹ Insbesondere in den eingemeindeten Vororten aß man vornehmlich minderwertige Fleischstücke wie Innereien.³⁴⁰ Einen Einblick, welche Körperteile eines Tieres verzehrt und zubereitet wurden, gewährt Habs' und Rosners Appetit-Lexikon:

³³⁵ Vgl. Sandgruber 1982, S. 162.

³³⁶ Siehe Hauer 2012.

³³⁷ Vgl. Sandgruber 1982, S. 159.

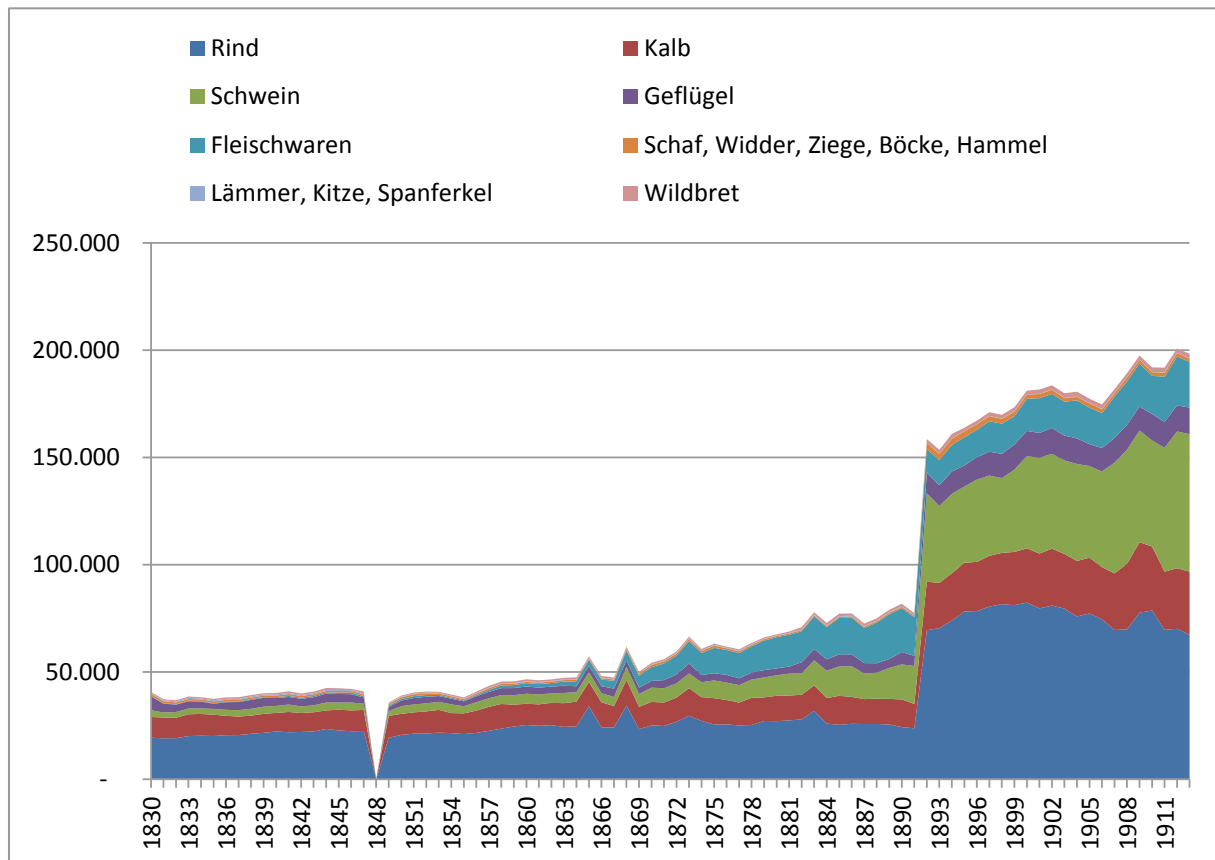
³³⁸ Vgl. Sandgruber 1982, S. 160.

³³⁹ Vgl. Sandgruber 1982, S. 162.

³⁴⁰ Vgl. Julia Danielczyk: „Zwischen Gulasch und Gefrorenem.“ Das Zeitalter des Phäakentums. (1848-1900). In: Julia Danielczyk u. Isabella Wasner-Peter (Hgg.): „Heut' muß der Tisch sich völlig biegn“. Wiener Küche und ihre Kochbücher. Wien 2007, S. 79-104, hier: S. 93.

„Ein gebratener Kalbsziemer von 6-7 kg, der zugleich das köstliche Nierenstück in sich schließt, gehört unbedingt zu dem Tröstlichsten, was eine vorzügliche Küche zu bieten hat. [...] Der Nierenbraten gilt für eleganter und ist in der That so verlockend, daß er sogar Männer von Geist verführt, die da sehr wohl wissen, daß er etwas fettig fade schmeckt und in dieser Hinsicht dem fleischigeren Schlegel nachsteht. Kalbsbrust ist weniger aristokratisch, hält aber im Geschmack die goldene Mittelstraße zwischen dem Nierenbraten und dem Rippenstück und bildet mit weißem Spargel, rothen Krebschwänzen und grünen Erbsen gefüllt und mit Champignonsauce angerichtet in Kenneraugen eine Schüssel ersten Ranges. Die Leber kommt gebacken oder als Carbonade, die Lunge als Mus, das Hirn gebacken, geröstet, gesulzt oder als Auflauf, der Schwanz glaciert, gebacken oder in weißer Sauce, das Ohr mit Meerrettig oder Fricasseesauce, das Herz gespickt, das Gekröse gedämpft, der Kopf und die Füße gebacken, die Milz gefüllt, die Nieren geröstet und die Zunge gesotten auf den Tisch.“³⁴¹

Abbildung 7: Eingeführte Mengen einzelner Fleischsorten in Tonnen



Quelle: Friedrich Hauer u. a.: Die Wiener Verzehrssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913). Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012; Friedrich Hauer: Die Verzehrssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Diplomarbeit 2010; Emil Böhmerle: Taschenbuch für Jäger und Jagdkunde. Wien, Leipzig 1908; Christof Liebich: Compendium der Jagdkunde. Wien 1855; Hugo Hitschman: Vademekum für den Landwirt. Beilage zur Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung. Wien 1906.

³⁴¹ Habs, Rosner 1894, S. 258f.

3.3. Der Pro-Kopf-Konsum einzelner Fleischsorten

Anhand der dargelegten Gewichtsannahmen und der Daten der Verzehrssteuer lässt sich der Pro-Kopf-Konsum der einzelnen Fleischsorten jenes Viehs, welches in den Verzehrssteuerrayon eingeführt wurde, berechnen. Da dieser Wert für einige Fleischsorten weit höher ist als für andere, wurden zwei Diagramme angefertigt. In Abbildung 8 wurden jene Fleischsorten zusammengefasst, die einen hohen Pro-Kopf-Konsum, in Abbildung 9 jene, die im Vergleich einen geringen Pro-Kopf-Konsum aufweisen.

Der höchste jährliche Pro-Kopf-Konsum ist über den gesamten betrachteten Zeitraum hinsichtlich des Rindfleisches feststellbar. Fleisch, besonders Rindfleisch stellte neben Brot den wichtigsten Faktor hinsichtlich der Wiener Lebensmittelversorgung dar.³⁴² Aufgrund der „räumlichen Nähe des fruchtbaren und relativ dünn besiedelten Ungarn“³⁴³ konnte eine kostengünstige Versorgung mit Fleisch, insbesondere mit Rindfleisch, bewerkstelligt werden.³⁴⁴ Die bedeutende Rolle des Rindes in der Ernährung der Wiener Bevölkerung stellen Habs und Rosner in ihrem Appetit-Lexikon in poetischer Weise dar:

„Man hätte [...] diesem hochverdienten Thiere [dem Rind] längst ein National-Denkmal errichten müssen, wenn nicht der Undank zu den Lieblingslastern der Menschheit gehörte. [...] [D]er kommende Künstler, der die Schuld der Menschheit gegen diesen Wohltäter abzutragen berufen ist, wird ihn daher zur Anschauung bringen. Wie er den Erdball zwischen den gewaltigen Hörnern trägt. Ehre, dem Ehre gebührt!“³⁴⁵

Die Bedeutung des Rindfleisches in der Ernährung der Wiener Bevölkerung kann auch anhand zeitgenössischer Debatten belegt werden. In der auf Beschluss des Ministerrates durchgeführten Approvisionierungs-Enquete des Jahres 1869 bis 1871, bei der der Anstieg der Lebensmittelpreise in Wien thematisiert wurde, setzte man sich im Besonderen mit der Versorgung Wiens mit Rindfleisch und den Missständen am St. Marxer Viehmarkt auseinander.³⁴⁶ Dass der Begriff Fleisch in Wien in erster Linie Rindfleisch bedeutete, zeigt sich anhand zeitgenössischer Quellen, die seit den 1840er Jahre eine mangelhafte Fleischversorgung Wiens konstatieren und diese mit dem stetigen Rückgang des Auftriebs

³⁴² Vgl. Ferdinand Opll: Die Organisation der täglichen Versorgung Wiens. In: Peter Csentes (Hg.): Studien zur Wiener Geschichte. Wien 1981, S. 52-83, hier: S. 61.

³⁴³ Sandgruber 1982, S. 160.

³⁴⁴ Vgl. Sandgruber 1982, S. 160.

³⁴⁵ Habs, Rosner 1894, S.455-458.

³⁴⁶ Vgl. Ludwig Messing: Die Wiener Fleischfrage mit Ausblicken auf Production, Gewerbe und Consumverhältnisse. Wien 1899, S. 25.

von Rindern begründen, während die im gleichen Zeitraum ansteigenden Schweine- und Fleischwarenimporte nahezu ignoriert wurden.³⁴⁷

Am Beginn des untersuchten Zeitraums lag der Pro-Kopf-Konsum von Rindfleisch im Wiener Gemeindegebiet bei hohen 60,8 kg, der sich etwa bis 1844 auf diesem Niveau hält. Das Absinken des Pro-Kopf-Konsums von Rindfleisch bis 1847 auf 54,2 kg, im weiteren Verlauf der 1840er Jahre auf 45,3 kg könnte mit der bereits erwähnten Versorgungskrise der 1840er Jahre in Verbindung stehen. In den 1850er Jahren war ein Pro-Kopf-Rindfleischkonsum von ungefähr 47,5 kg anhand der vorliegenden Daten zu verzeichnen. Ab 1860 bis 1890 ist mit Ausnahme von Extremwerten 1865 und 1868 ein langfristiger stetiger Rückgang im Pro-Kopf-Konsum von Rindfleisch zu konstatieren. Betrug der Pro-Kopf-Rindfleischkonsum 1860 noch 49,4 kg, so sank dieser bis 1890 auf 31,8 kg.

Die Faktoren, die diesen Rückgang bewirkt haben könnten, sind mannigfaltig. Zum einen wurde die Rindviehhaltung in den 1850er und 1860er Jahren im österreichischen Raum eingeschränkt³⁴⁸, ein weiteres Mal in der Folge der Wirtschaftskrise 1873.³⁴⁹ Der Einfluss dieser Maßnahme auf den Wiener Verbrauch war wahrscheinlich eher gering, da der Großteil des Wiener Rindfleischbedarfs durch Ungarn gedeckt wurde³⁵⁰, zudem kann erst ab den 1870er Jahren von einem langfristigen Absinken der Rindereinfuhrzahlen unter ein Niveau von 90.000 Stück in den Wiener Verzehrungssteuerrayon gesprochen werden. Weitere Faktoren, die die Einfuhr von Rindern in diesem Zeitraum begrenzt haben mögen, sind zum einen die Errichtung eigener Schlachthäuser in den Vororten Meidlung, Hernals und Nußdorf in den Jahren 1885 bis 1888.³⁵¹ Durch diese Institutionen wäre bereits außerhalb der Linien eine kostengünstigere Schlachtung der Rinder möglich gewesen und damit die Einfuhr von Frischfleisch in den Wiener Steuerrayon mit einem geringen Verzehrungssteuersatz. Im Jahr 1891 wurden in den Schlachtbetrieben in Meidling, Hernals und Nußdorf 130.575 Rinder geschlachtet, in den innerstädtischen Schlachthöfen St. Marx und Gumpendorf hingegen nur 112.271.³⁵² Außerdem wurde in Folge der Einführung einer neuen Marktordnung im Jahr 1883, die die Rechte der Kommissionäre auf dem Wiener Zentralviehmarkt beschränkte, von 1884 bis 1888 ein Konkurrenzviehmarkt in Preßburg abgehalten³⁵³, in dessen Umgebung möglicherweise bereits die Verarbeitung der Rinder stattfand. Diese beiden Faktoren würden

³⁴⁷ Siehe Starzengruber 1882, S. 31ff., Herber 1910 sowie Cerbeano 1912 ferner Wendelin Weidhofer: Die Fleischnot, ihre Ursache und Abhilfe. Besprochen in drei Briefen. Graz, 1907.

³⁴⁸ Vgl. Sandgruber 1982, S. 71.

³⁴⁹ Vgl. Sandgruber 1978b, S. 89.

³⁵⁰ Vgl. Kap. 4.1.

³⁵¹ Vgl. Czeike 2004. Bd. 5, S. 92.

³⁵² Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 11 Jg. Wien 1893, S. 407.

³⁵³ Vgl. Karl Schwarz: 50 Jahre Wiener Vieh- und Fleischmarktkassa. Eine Gedenkschrift. Wien 1934, S. 11-14.

den Anstieg der Einfuhr von Frischfleisch und der Fleischwaren während des Rückgangs der Rindereinfuhr nach Wien erklären. Nicht zu vernachlässigen ist zudem der ansteigende Pro-Kopf-Konsum von Schweinefleisch in eben diesem Zeitraum. Dieses bildete anscheinend eine günstige Option zu dem immer teurer werdenden Rindfleisch.³⁵⁴ Begünstigt wurde der Schweinefleischkonsum sicherlich durch den ab etwa einsetzenden 1850 Gebrauch von Massenverkehrsmitteln wie Eisenbahn und Dampfschiff zum Lebensmitteltransport nach Wien.³⁵⁵

Der erhöhte Verbrauchswert im Jahr 1873 (46,2 kg) könnte mit der damals in Wien stattfindenden Weltausstellung in Zusammenhang stehen, da hinsichtlich des Konsums anderer Fleischsorten wie zum Beispiel Geflügel in besagtem Jahr ebenfalls leichte Ausschläge festzustellen sind (z. B. bei Geflügel 7,6 kg). Der ebenfalls erhöhte Wert des Jahres 1883 (45,3 kg) kann durch das wahrscheinlich fehlerhaft hohe Durchschnittsgewicht pro Rind von 377,5 kg aus den *Statistischen Ausweisen über die Approvisionnement der Stadt Wien* des Wiener „Markt-Commissariats“ erklärt werden.

Die Eingemeindung der Vororte im Jahr 1891 bewirkte hinsichtlich des Pro-Kopf-Rindfleischkonsums einen rapiden Anstieg von 31,8 kg 1890 um etwa 35 Prozent auf 48,6 kg 1892. Dieses Ergebnis würde die These vermehrter Rinderschlachtungen außerhalb des Wiener Verzehrungssteuerrayons in den Schlachthäusern der Vororte untermauern, da zur gleichen Zeit die Einfuhr von Frischfleisch und Fleischwaren massiv absank. Zwischen 1892 und 1900 bewegte sich der jährliche Pro-Kopf-Konsum von Rindfleisch konstant zwischen etwa 49 und 50 kg. 1901 fiel der Pro-Kopf-Konsum von Rindfleisch auf 46,7 kg und sank schließlich bis 1910 um mehr als ein Zehntel auf 40,2 kg ab. Von 1900 bis zum Beginn des ersten Weltkrieges berichten zeitgenössische Quellen von einer grassierenden Verteuerung des gesamten Lebensmittelbedarfs.³⁵⁶ Die Hauptursache dieses Rückgangs hinsichtlich des Rindfleischkonsums mag aber in einem geschwächten Rindviehbestand in diesem Zeitraum liegen. Zahlreiche Exporte, eine schlechte Futterernte sowie die aus Russland und Rumänien eingeschleppte Maul- und Klauenseuche ließen den Rindviehbestand im Jahr 1910 zum Jahr 1900 um 3,7 Prozent fallen.³⁵⁷ Bis zum Jahr 1890 weichen die Ergebnisse Sandgrubers zum Pro-Kopf-Rindfleischkonsum in Wien nur geringfügig von den vorliegenden Daten ab.

³⁵⁴ Bauer erklärt, dass sich der Preis für ein Pfund Rindfleisch von 1848 bis 1870 auf einen Wert von 34 Kreuzer beinahe verdoppelt hatte, in den Vororten hingegen der Preis für ein Pfund dieser Fleischsorte lediglich 22 Kreuzer betrug. Ohne Kenntnis über die Inflationsraten jener Zeit ist dies eine gewagte Aussage, obwohl nach zeitgenössischen Quellen tatsächlich eine Preissteigerung hinsichtlich des Rindfleisches stattgefunden hat. Vgl. Bauer 1996, S. 57.

³⁵⁵ Vgl. Buchmann 2006c, S. 77.

³⁵⁶ Vgl. Sandgruber 1982, S. 124.

³⁵⁷ Vgl. Sandgruber 1978b, S. 89.

Aufgrund der geringen Gewichtsannahmen, die Sandgruber für diesen Zeitraum trifft, geht er 1910 von einem Rindfleischkonsum pro Person von 30,8 kg aus.³⁵⁸

Der Pro-Kopf-Konsum von Schweinefleisch lag am Beginn des untersuchten Zeitraum mit 10 kg weit hinter jenem von Rind- und Kalbfleisch bzw. Geflügel. Von 1830 bis 1867 verblieben die Pro-Kopf-Verbrauchswerte von Schweinefleisch auf einem konstanten Niveau von etwa 8 bis 9 kg. 1868 stiegen die Einfuhrzahlen von Schweinen, die bis zu diesem Zeitpunkt einen Maximalwert von 109.858 nicht überschritten hatten, auf einen Wert von 142.593 Stück an. In der Folge erhöhte sich die Schweineeinfuhr nach Wien bis 1913 laufend. Auf den Pro-Kopf-Konsum wirkte sich dies naturgemäß in steigenden Werten bis 1913 aus. Von 1870 bis 1890 verdoppelte sich der Verzehr von Schweinefleisch pro Person von 10,7 auf 21,4 kg. Die bereits erwähnten Neuerungen, die die Schweinehaltung begünstigten, wie die neue Futtergrundlage durch die Einführung von Kartoffeln und Rüben, die ganzjährige Stallhaltung und die verbesserten Transportmöglichkeiten sorgten erst ab der Mitte des 19. Jahrhunderts für einen Anstieg der Bestandszahlen im österreichischen Raum. Insbesondere in Niederösterreich, Oberösterreich und der Steiermark wurde in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Schweinehaltung ausgebaut.³⁵⁹ Der drastische Anstieg der Einfuhrzahlen von Schweinen kann aus den ab 1850 ansteigenden Bestandszahlen von eben diesen Tieren im österreichischen Raum erklärt werden. Durch das erweiterte Angebot mag der Preis des Schweinefleisches gesunken sein, was den vermehrten Konsum dieser Fleischsorte während der wirtschaftlichen Depression erklären könnte. Im Gegensatz zu Rindern bestand bei Schweinen zudem bis in das 20. Jahrhundert kein Schlachthauszwang, wodurch eine Verarbeitung der Schweine in den Schlachthäusern der Vororte wahrscheinlich nicht in solch einem Ausmaß wie hinsichtlich der Rinder von Nöten war.³⁶⁰

Die Stadterweiterung bewirkte einen Anstieg des Schweinefleischkonsums um 35 Prozent auf 28,8 kg. Bis zum Ende der 1890er Jahre pendelte sich der Pro-Kopf-Konsum von Fleisch auf etwa 24 kg ein und stieg bis 1910 auf einen Wert von 25,3 kg an, mit Maximalwerten von 27 bis 28 kg zwischen 1907 und 1909. Die Werte Sandgruber hinsichtlich eines Pro-Kopf-Konsums von Schweinefleisch erweisen sich als nahe an den hier kalkulierten Werten.³⁶¹

Der Posten „frisches Fleisch und Fleischwaren“ beinhaltete frisches Fleisch geschlachteter Tiere, Konservenfleisch, eingesalzenes, geräuchertes und eingepökelt

³⁵⁸ Vgl. Sandgruber 1982, S. 162.

³⁵⁹ Vgl. Sandgruber 1982, S. 73.

³⁶⁰ Vgl. <http://www.wien.gv.at/recht/landesrecht-wien/landesgesetzblatt/jahrgang/1998/html/lg1998018.htm> (aufgerufen am 7.1.2013).

³⁶¹ Vgl. Sandgruber 1982, S. 162.

Fleisch, außerdem Salami, Würste und Zungen.³⁶² Eine Verteilung hinsichtlich der Fleischsorten festzustellen, ist nicht möglich. Der Konsum von Fleischwaren betrug im Jahr 1830 lediglich 0,5 kg pro Person, bis 1848 verdreifachte sich dieser Wert auf 1,7 kg. Dieses Niveau wurde bis etwa zur ersten Hälfte der 1850er Jahre beibehalten. Ab der zweiten Hälfte der 1850er Jahre kann ein kontinuierlicher Anstieg im Konsum von Fleischwaren und Frischfleisch konstatiert werden. Der Wert von 1,7 kg des Jahres 1850 stieg bis 1890 um den Faktor 15 auf einen Wert von 26,8 kg an. Der drastische Anstieg des Fleischwarenkonsums geschah – wie bereits erwähnt wurde – in etwa zeitgleich mit dem Anstieg des Schweinefleischkonsums und dem Rückgang des Rindfleischkonsums. Der Wert der Fleischwaren und des Frischfleisches dürfte niedrig gewesen sein, was den Anstieg des Verzehrs dieses Gutes in einer wirtschaftlich angespannten Situation erklärt. Zum einen geht dies aus den zahlreichen Bestimmungen hinsichtlich der Einfuhr von Frischfleisch und Fleischwaren sowie durch eine niedrigere Besteuerung dieser Waren hervor.³⁶³ Außerdem wurden Fleischwaren wie Würste und Salami aus minderwertigen Fleischresten zusammengesetzt.³⁶⁴ Insbesondere als Nahrungsmittel der ärmeren Bevölkerungsschichten fanden Würste in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Berichten über die soziale Lage der Arbeiterschaft Erwähnung.³⁶⁵ Die Eingemeindung der Vororte ging überraschender Weise mit einem rapiden Rückgang des Pro-Kopf-Konsum von Fleischwaren und Frischfleisch von 26,8 kg 1890 um etwa 70 Prozent auf 7,6 kg einher. Bis 1910 stieg der Pro-Kopf-Konsum von Fleischwaren und Frischfleisch zwar wieder auf einen Wert von 9,1 kg an, das Niveau der 1880er Jahre blieb jedoch unerreicht. Diese Beobachtung lässt darauf schließen, dass die Fleischverarbeitung außerhalb des Wiener Steuerrays in den Vororten stattfand.³⁶⁶ Neben den bereits erwähnten Schlachthäusern der Vororte Meidlung, Hernals und Nußdorf befand sich die wichtigste Produktionsstätte von Konservenfleisch der österreichisch-ungarischen Monarchie, die 1873 gegründete *Conserven- und Suppenextrakt-Fabrik Ig. Eisler & Comp.*, in Inzersdorf.³⁶⁷

Der Pro-Kopf-Konsum von Kalbfleisch scheint im Gegensatz zum Rindfleischverbrauch von der Eingemeindung der Vororte negativ beeinflusst worden zu sein. Der Pro-Kopf-Konsum fiel von 16,9 kg 1890 auf 15,8 kg 1892. Da seit 1835 hinsichtlich dieser Fleischsorte

³⁶² Vgl. Hauer 2012, S. 38.

³⁶³ Vgl. Kap. 1.3.

³⁶⁴ Vgl. Anna Halm: Neues, praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche oder bewährte und vollständige Anweisung zur schmackhaften Bereitung der verschiedenartigsten Speisen, Backwerke, Getränke usw. Neutlingen 1900, S. 149.

³⁶⁵ Vgl. Czeike 2004. Bd. 5, S. 681.

³⁶⁶ Vgl. Hauer 2010, S. 143.

³⁶⁷ Vgl. Pecher, Sternthal 2005, S. 11f.

ein kontinuierlicher Verbrauchsrückgang feststellbar ist, gestaltet sich der Einfluss der Eingemeindung auf den Pro-Kopf-Konsum gering. Wie schon der Rindfleischkonsum, erwies sich der Kalbfleischkonsum 1830 mit 30,3 kg als hoch. Die Entwicklung, die hinsichtlich des Rindfleischkonsums bis 1890 zu beobachten war, nämlich ein Verbrauchsrückgang, erstreckt sich beim Kalbfleischkonsum bis zum Jahr 1913. In diesem Jahr betrug der Fleischkonsum mit 15,3 kg pro Person nur mehr die Hälfte des ursprünglichen Konsums um 1830. Es ist nicht verwunderlich, dass Rind- und Kalbfleisch eine ähnliche Entwicklung im Verlauf des untersuchten Zeitraums aufweisen. Dass die Erweiterung des Stadtgebiets lediglich eine geringe Auswirkung auf den stetigen Rückgang des Kalbfleischkonsums im Gegensatz zum Rindfleisch hatte, könnte im Wert dieses speziellen Fleisches begründet liegen. Habs und Rosner geben an, Kalbsfleisch würde aufgrund „zarten und saftigen Geschmack[s]“ eine „sehr hervorragende Rolle auf der Tafel“³⁶⁸ spielen. Auch die folgenden Zubereitungsvorschläge sind von luxuriöser Art.³⁶⁹ Im, wie bereits ausgeführt, krisengeschüttelten Wien des 19. Jahrhunderts, in welchem sich zudem durch Stadterweiterungen und Zuzug eine veränderte Einkommens- und Erwerbsstruktur entwickelte, ist ein stetiger Rückgang des Konsums von teuren Lebensmitteln einleuchtend. Sandgrubers Werte erweisen sich als etwa um die Hälfte geringer als die hier angenommenen Werte³⁷⁰, wie aber bereits bei der Darlegung der Tiergewichte erwähnt wurde, ergibt sich der Wert von 80 kg Fleischgewicht pro Tier aus der steuerrechtlichen Definition eines Kalbes als Jungrind unter einem Jahr.³⁷¹

Auf diese Weise erklärt sich auch der massive Rückgang des Pro-Kopf-Konsums von Geflügel. Geflügel galt im 19. Jahrhundert als teure Fleischsorte, deren Verkauf lediglich in Stadtnähe und im Speziellen in Wien florierte, während auf dem Land fast gänzlich auf den Genuss dieser Fleischsorte verzichtet wurde.³⁷² Der Pro-Kopf-Konsum von Geflügel belief sich nach den vorliegenden Kalkulationen 1830 auf 20,2 kg und war damit doppelt so hoch als der Schweinefleischkonsum pro Person zu diesem Zeitpunkt. Bereits im folgenden Jahr fiel der Pro-Kopf-Konsum drastisch um etwa 37 Prozent auf 12,8 kg und stagnierte bis 1846 bei etwa 10 kg pro Person. Nach der Revolution fiel der Pro-Kopf-Konsum von Geflügel auf Werte von etwa 5 bis 7 kg und verblieb bis 1910 in etwa auf diesem Niveau. Der hohe Konsum von Geflügel vor der Revolution deckt sich mit dem vielzitierten „Backhendlzeitalter“ in der Biedermeierzeit.³⁷³ Sandgrubers Ergebnisse sind bis 1845 etwa

³⁶⁸ Habs, Rosner 1894, S. 258.

³⁶⁹ Vgl. Habs, Rosner 1894, S. 258.

³⁷⁰ Vgl. Sandgruber 1982, S. 162.

³⁷¹ Vgl. Kap. 3.1.1.

³⁷² Vgl. Sandgruber 1982, S. 170f. sowie Sandgruber 1979, S. 375.

³⁷³ Vgl. Hauer 2010, S. 146.

um 20 Prozent niedriger, bis 1910 etwa um ein Drittel niedriger als die hier kalkulierten Werte. Aus seinen Angaben geht jedoch nicht hervor, welche Tierarten den Posten Geflügel bilden.³⁷⁴

Ebenso ist der Rückgang von Wildbret im Laufe des 19. Jahrhunderts zu beurteilen. Wild zählte im 19. Jahrhundert zu jenen Fleischsorten, die sich nur die Oberschicht leisten konnte.³⁷⁵ Bis 1847 schwankte der Pro-Kopf-Konsum von Wildbret zwischen 1,5 und 2,3 kg, ab den 1850er Jahren fiel er deutlich unter 2 kg, ab 1895 machte der Pro-Kopf-Konsum von Wildbret etwa nur mehr ein Kilogramm aus. Die in Abbildung 9 ersichtlichen Schwankungen ergeben sich aus der stark saisonabhängigen Wildausbeute. Sandgrubers Kalkulationen erweisen sich für den gesamten betrachteten Zeitraum als niedriger. Allerdings ist wiederum nicht feststellbar, welche Tierarten er bei seinen Berechnungen berücksichtigt.³⁷⁶

Sowohl das Fleisch des Spanferkels als auch des Ziegenkitzes zählen nach Habs und Rosner ebenfalls zu den „delicaten Bissen“³⁷⁷, ein deutliches Urteil über das Lammfleisch findet sich bedauernswerter Weise nicht im oft zitierten Appetit-Lexikon.³⁷⁸ Aufgrund der Zusammenstellung verschiedener Tierarten in einem Posten kann anhand der Verzehrungssteuer keine Aussage über den Konsum der einzelnen Fleischsorten gemacht werden. Aus Abbildung 9 wird ersichtlich, dass im Laufe des betrachteten Zeitraumes ein ebensolcher Rückgang wie bei den bei den exklusiven Fleischsorten feststellbar ist. So fiel der Pro-Kopf-Konsum dieser Güter von 1,5 kg im Jahr 1830 um 50 Prozent auf 1 kg 1847. Nach der Revolution sank der Konsum dieser Fleischsorten auf 0,4 kg pro Person im Jahr 1890. Nach der Stadterweiterung und in die Vorkriegszeit betrug dieser lediglich nur mehr 0,1 kg pro Person.

Ähnliche Probleme ergeben sich hinsichtlich der Ermittlung eines Pro-Kopf-Konsums bei dem Posten „Schafe, Widder, Ziegen, Böcke und Hammel“. Im Großen und Ganzen kann ebenfalls von einer Verminderung des Pro-Kopf-Konsums von einem ursprünglich hohen Wert von 3,1 kg 1830 auf 0,8 kg 1890 ausgegangen werden. Lediglich von 1870 bis 1875 war ein Anstieg des Pro-Kopf-Konsums auf einen Wert von 1,6 kg, über dessen Ursache nur spekuliert werden kann, feststellbar. Sandgrubers Datensätze verweisen ebenfalls einen leichten Anstieg des Schaffleischkonsums um 1870. Mit dem Rückgang der Schafhaltung im österreichischen Raum aufgrund der Intensivierung der Landwirtschaft und des Preisverfalls

³⁷⁴ Vgl. Sandgruber 1982, S. 162.

³⁷⁵ Vgl. Sandgruber 1982, S. 163.

³⁷⁶ Vgl. Sandgruber 1982, S. 162.

³⁷⁷ Habs, Rosner 1894, S. 595.

³⁷⁸ Vgl. Habs, Rosner 1894, S. 305f., 506 u. 595.

von Wolle³⁷⁹ ging auch ein Absinken des Konsums bis in die Vorkriegszeit einher, wie Sandgrubers Aufstellung demonstriert. Der Anstieg hinsichtlich der Konsumation dieses Postens auf 2 kg nach der Stadterweiterung könnte in dieser Argumentationslinie auf einen vermehrten Ziegenfleischkonsum zurückzuführen sein. Allerdings liegen zu diesem keine Aufstellungen vor. Im Gegensatz zu dem Bestand von Schafen, wuchs zwischen 1890 und 1900 der Bestand von Ziegen im österreichischen Raum von 1.019.700 auf 1.256.800 an.³⁸⁰ Ein ähnliches Bild liefern zudem die Bestandszahlen für Schafe und Ziegen im Wiener Gemeindegebiet, auf die an andere Stelle noch näher eingegangen wird.³⁸¹ Habs und Rosner bezeichnen die Ziege als „Kuh des Proletariats“³⁸², was auch auf den vermehrten Konsum ihres Fleisches in der Arbeiterschicht verweist. Der Anstieg im Pro-Kopf-Konsum der Fleischsorten dieses Postens von 0,8 kg auf 2 kg könnte mit der Eingemeindung arbeiterreicher Gebiete erklärt werden. Die folgende rasche Verminderung des Verzehrs bis 1913 auf 0,9 kg pro Person könnte mit den in diesem Zeitraum steigenden Bestandszahlen von Ziegen auf dem Wiener Gemeindegebiet in Verbindung gebracht werden.³⁸³

³⁷⁹ Vgl. Sandgruber 1982, S. 72f.

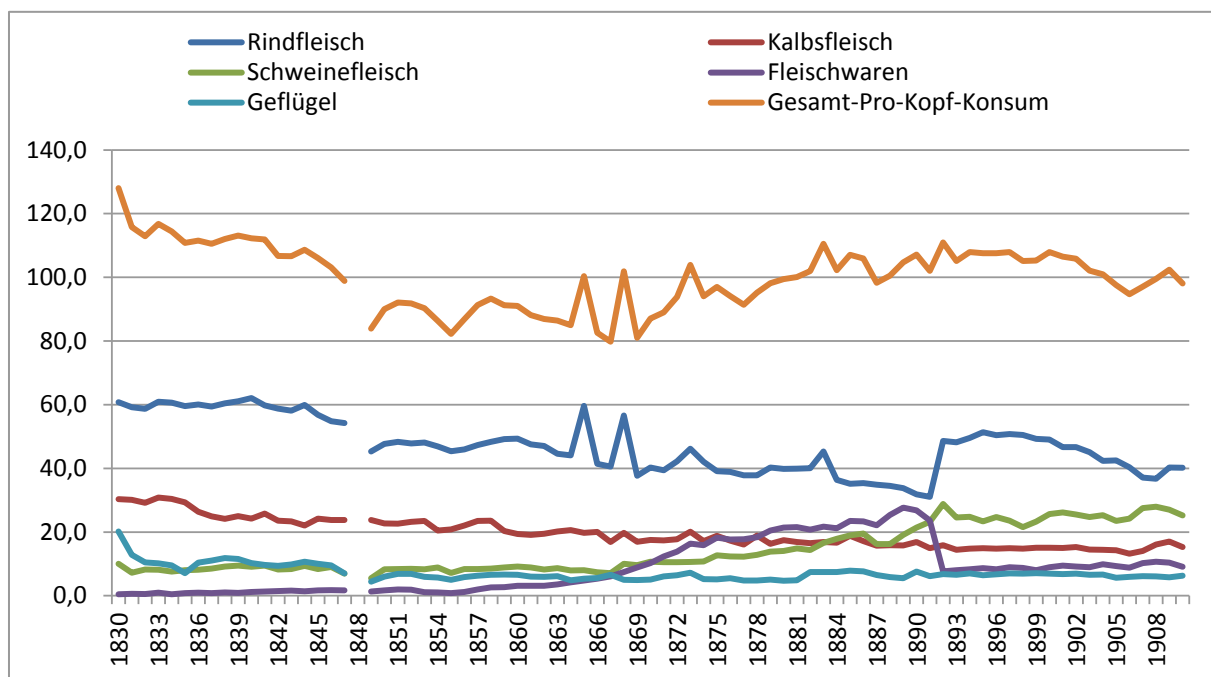
³⁸⁰ Vgl. Sandgruber 1978b, S. 86.

³⁸¹ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 8 bis 18 Jg. Wien 1890-1900. Sowie Kap. 3.5.

³⁸² Habs, Rosner 1894, S. 595.

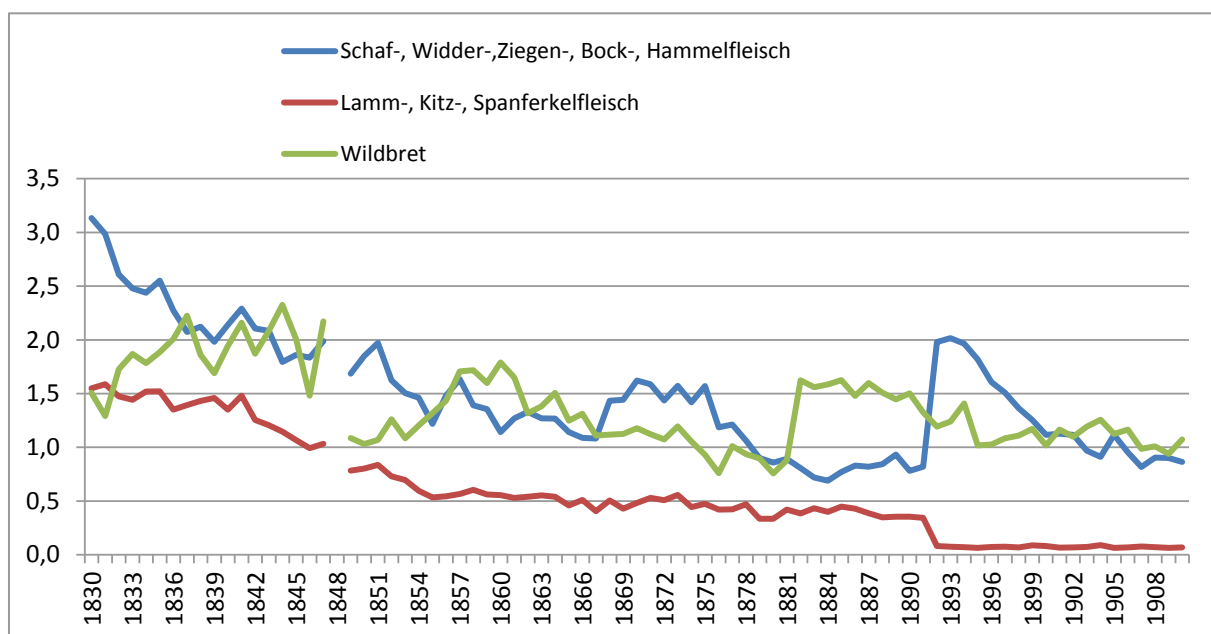
³⁸³ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 8 bis 18 Jg. Wien 1890-1900.

Abbildung 8: Jährlicher Pro-Kopf-Konsum der wichtigsten Fleischsorten in kg



Quelle: Friedrich Hauer u. a.: Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913). Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012; Friedrich Hauer: Die Verzehrungssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Diplomarbeit 2010; Emil Böhmerle: Taschenbuch für Jäger und Jagdkunde. Wien, Leipzig 1908; Hugo Hitschman: Vademekum für den Landwirt. Beilage zur Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung. Wien 1906.

Abbildung 9: Jährlicher Pro-Kopf-Konsum einzelner Fleischsorten in kg



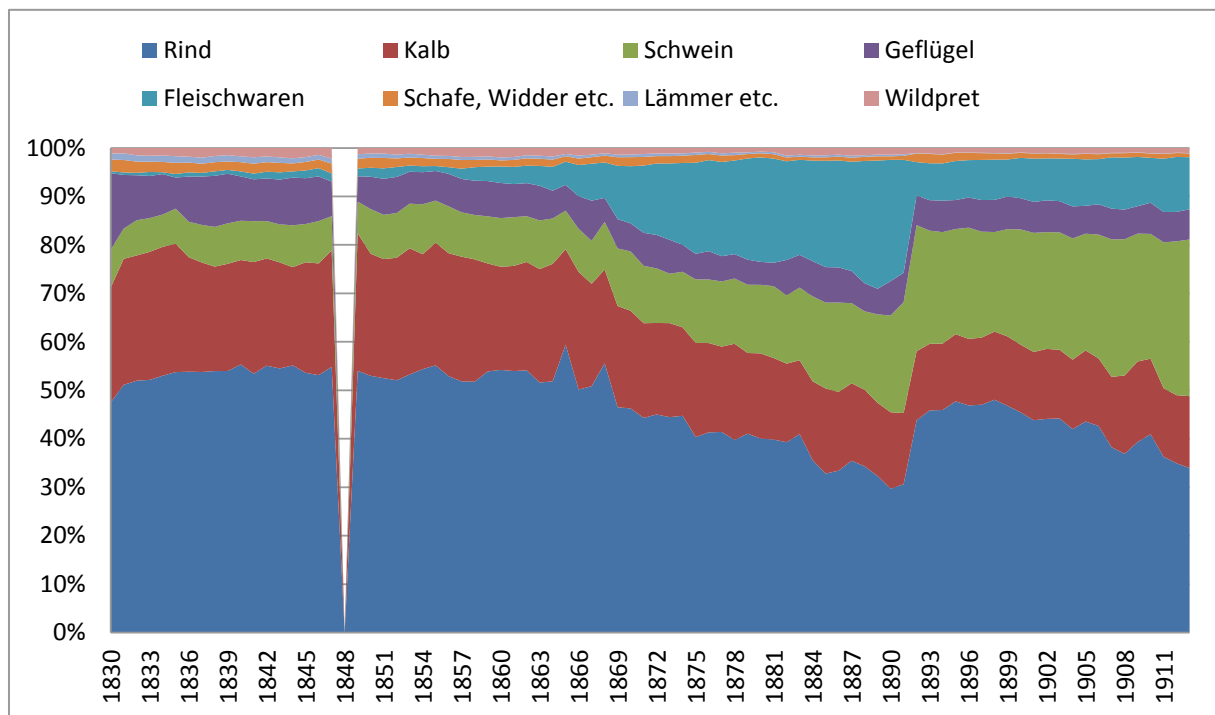
Quelle: Friedrich Hauer u. a.: Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913). Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012; Friedrich Hauer: Die Verzehrungssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Diplomarbeit 2010; Emil Böhmerle: Taschenbuch für Jäger und Jagdkunde. Wien, Leipzig 1908; Christof Liebig: Compendium der Jagdkunde. Wien 1855; Hugo Hitschman: Vademekum für den Landwirt. Beilage zur Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung. Wien 1906.

3.4. Die Relevanz der einzelnen Fleischsorten im Laufe des 19. Jahrhunderts

Da es sich bei der betrachteten Zeitspanne um mehr als acht Jahrzehnte handelt, können anhand der Zusammensetzung der Fleischeinfuhr langfristige strukturelle Veränderungen hervortreten. Betrachtet man die Anteile der einzelnen Fleischsorten, die diese im betrachteten Zeitraum an der Gesamteinfuhr haben, wie sie in Abbildung 10 visualisiert werden, treten einige dieser strukturellen Veränderungen zu Tage.³⁸⁴ Machte Rindfleisch 1830 noch 47,5 Prozent der gesamten Fleischeinfuhr aus, so sank dieser Anteil bis 1913 auf 33,95 Prozent ab. Ein ähnlicher Rückgang ist bei dem Anteil des Kalbfleisches an der gesamten Fleischeinfuhr bemerkbar. So betrug dieser 1830 noch 23,7 Prozent und sank bis 1913 auf 14,8 Prozent. Ein massiver Anteilszuwachs ist hinsichtlich des Schweinefleisches über die untersuchte Zeitspanne festzustellen. Der Anteil von Schweinen an der gesamten Fleischeinfuhr betrug 1830 7,8 Prozent und wuchs bis 1913 auf etwa ein Drittel (32,3 Prozent) an. Ein bedeutender Zuwachs im Anteil an der Fleischgesamteinfuhr ist zudem hinsichtlich des Postens „Fleischwaren und Frischfleisch“ zu vermerken. Von 0,4 Prozent 1830 stieg der Anteil dieses Postens bis 1913 auf 10,7 Prozent an. Abnehmend sind zudem die Anteile an der Gesamtfleischeinfuhr in dem betrachteten Zeitraum von Geflügel, dessen Anteil von 15,8 Prozent auf 6,2 Prozent fällt, sowie von Schaf-, Widder-, Ziegen-, Bock und Hammelfleisch, deren Anteil sich von 2,4 Prozent auf 0,8 Prozent verringerte. Rückgänge sind außerdem hinsichtlich Wildbrets sowie Lamm-, Kitz- und Spanferkelfleisches, die 1830 beide jeweils etwa 1,2 Prozent der Gesamteinfuhr ausmachten, auf 1,1 Prozent bzw. auf 0,1 Prozent zu verzeichnen. Zusammenfassend kann der Rückgang des Anteils von teuren Fleischsorten sowie der Anstieg von Schweinefleisch, Fleischwaren und Frischfleisch auf eine veränderte Einkommens- und Erwerbsstruktur zurückgeführt werden, die durch die Stadterweiterungen und durch den Zuzug in die Reichshauptstadt im untersuchten Zeitraum erklärt werden können.

³⁸⁴ Vgl. Hauer 2010, S. 146.

Abbildung 10: Fleischsorten von 1830 bis 1913 in prozentualen Anteilen



Quelle: Friedrich Hauer u. a.: Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913). Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012; Friedrich Hauer: Die Verzehrungssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Diplomarbeit 2010; Emil Böhmerle: Taschenbuch für Jäger und Jagdkunde. Wien, Leipzig 1908; Christof Liebich: Compendium der Jagdkunde. Wien 1855; Hugo Hitschman: Vademekum für den Landwirt. Beilage zur Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung. Wien 1906.

3.5. Die Fleischproduktion innerhalb der Linien

Im Wiener Gemeindegebiet bestanden im untersuchten Zeitraum große unbebaute Flächen, die zur Produktion agrarischer Produkte innerhalb des Steuerrayons der Residenzstadt verwendet werden konnten und deren Produkte zumeist nicht der Verzehrungssteuer unterlagen.³⁸⁵ In den Statistischen Jahrbüchern der Stadt Wien, welche ab 1883 publiziert wurden, finden sich Angaben zur Nutzung der Fläche des Wiener Gemeindegebietes. Für die Produktion landwirtschaftlicher Erzeugnisse innerhalb des Linienwalls erweisen sich die Kategorien „Haus-, Obst- und Gemüsegärten“, „öffentliche Anlagen und Waldungen“ sowie „landwirtschaftliches Areal“ bzw. nach der Stadterweiterung die Kategorie „Weingärten“ als von Bedeutung. Hinsichtlich der Produktion von Fleisch im Wiener Steuerbezirk erfordern insbesondere die Kategorien „öffentliche Anlagen und Waldungen“ sowie „landwirtschaftliches Areal“ eine nähere Betrachtung.

Unter der erstgenannten Kategorie wurde bis 1891 eine im Großen und Ganzen gleichbleibende Fläche von etwa 930 Hektar zusammengefasst, wie Abbildung 11

³⁸⁵ Nach der Eingemeindung der Vororte wurde der Ertrag der Weinbauflächen pauschal besteuert, die Getreideernte wurde indirekt bei der Verarbeitung durch den Müller besteuert. Vgl. Hauer 2010, S. 104f.

demonstriert. Durch die Stadterweiterung stieg die Fläche an Waldungen um das Eineinhalbfache auf 2.322 Hektar an. Bis zum Ende des hier betrachteten Zeitraums sank das Ausmaß der Waldungen um etwa 10 Prozent kontinuierlich auf ein Niveau von 2.127 Hektar ab.³⁸⁶ Dies erscheint angesichts der regen Bautätigkeit im Wiener Gemeindegebiet ab den 1860er Jahren nicht als verwunderlich.³⁸⁷ Zur Ermittlung des Umfangs der Waldungen sowie des landwirtschaftlichen Areals im Wiener Steuerrayon in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wäre es erforderlich, den Franziszeischen Kataster zu Rate zu ziehen. Hauer schätzt den Anteil der Waldfläche am Gebiet des Wiener Verzehrungssteuerrayons, der von 1829 bis 1891 ungefähr eine Fläche von 35 km² umfasste, bis in die 1860er Jahre auf ein Sechstel dieser Fläche.³⁸⁸

Bei jenen Gebieten der Residenzstadt, in denen nach der Stadterweiterung Wildbestände zu vermerken waren, handelte es sich vornehmlich um die eingemeindeten Gebiete des Wiener Waldes in den neu geschaffenen Bezirken 13, 16, 18 und 19, zu denen auch der Lainzer Tiergarten zählte, sowie um die Praterauen im 2. Bezirk.³⁸⁹ Adalbert Stifter beschrieb in einer 1842 erschienenen Essaysammlung den Prater als „reizende[s] Gemische [...] von Wiese und Wald, von Park und Tummelplatz, von menschenwimmelnden Spazierplan und stillster Einsamkeit, von lärmendem Kneipengarten und ruhigem Haine“, der „für die Hirsche und Spaziergänger“³⁹⁰ bestand. In diesen Gebieten fanden sich Schwarz- und Rotwild sowie Federwild.³⁹¹ Bestandszahlen des Wildes in diesen Waldungen zu ermitteln, gestaltet sich als schwierig. Da das Recht zu jagen bis 1848 ein Privileg der adeligen Grundherren war, wurden keine Abschusszahlen, über welche der ungefähre Wildbestand eines Gebietes erhoben werden kann, ermittelt. Mit der Liberalisierung des Jagdrechts nach dem Revolutionsjahr wurde zwar eine Jagdstatistik in vielen Gebieten der österreichisch-ungarischen Monarchie erhoben, jedoch lediglich für Niederösterreich, nicht aber dezidiert für die Wiener Waldungen.³⁹² Lediglich 1867 liegt eine detaillierte Aufstellung der Wildbestände in dem niederösterreichischen Waldungsareal vor. Einzig das Pratergehege unter den hier

³⁸⁶ Von 1883 bis 1913 handelte es sich bei der vorliegenden Kategorie um öffentliche Anlagen und Waldungen, nach 1891 lediglich nur mehr um Waldungen. Bei den vorliegenden Kalkulationen wurde der Umfang der Waldungen der Bezirke 1 bis 20 addiert. Da der 21. Bezirk nicht zum Verzehrungssteuerrayon zählte, wurde er in den Berechnungen nicht berücksichtigt. Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 10 bis 31. Jg. Wien 1883-1913.

³⁸⁷ Vgl. Hauer 2010, S. 105f.

³⁸⁸ Vgl. Hauer 2010, S. 104.

³⁸⁹ Vgl. Czeike 2004. Bd. 5, S. 646f., Bd. 5, S. 454f. sowie Bd. 4, S. 592ff.

³⁹⁰ Adalbert Stifter: Wien und die Wiener. Mit den farbigen Originalstichen von Carl Mahlknecht und Wilhelm Böhm. Wien 2005, S. 50-53.

³⁹¹ Vgl. Czeike 2004. Bd. 5, S. 646f., Bd. 5, S. 454f. sowie Bd. 4, S. 592ff.

³⁹² Vgl. Sigrid Schwenk: Österreichische Jagdstatistiken von 1850 bis 1936. (Homo Venator. Schriften zur Geschichte und Soziologie der Jagd. Hrsg. von Kurt Lindner u. Sigrid Schwenk, Bd. 13). Bonn 1985, S. 70-77.

angeführten Arealen befand sich 1867 zum Teil im Wiener Verzehrungssteuerrayon. In diesem wurden 1867 die Abschüsse von 590 Stück Edelmild, 47 Rehen, 5.382 Hasen, 1.867 Fasänen, 2.787 Rebhühnern und 110 Schnepfen verzeichnet. Dies entspricht in etwa einem Wert von 66.675 kg Wildbret bzw. einem Anstieg im Pro-Kopf-Konsum dieser Fleischsorte von 0,11 kg. In den umliegenden Jagdgebieten Wiens wie dem Lainzer Tiergarten, Hetzendorf bei Schönbrunn und dem Auhofer Gehege, die größtenteils 1891 in das Gemeindegebiet eingegliedert wurden, wurden im Jahr 1867 weitere 68.033 kg Wildbret durch die Jagd erwirtschaftet.³⁹³ Insgesamt ist unwahrscheinlich, dass der Wildbestand in den Wiener Waldungen eine Ergänzung des Wiener Fleischkonsums dargestellt hat. Mit dem kaiserlichen Patent vom 7. März 1849 wurde das Jagdrecht an Grund und Boden gebunden. Es wurde nun jenen verliehen, die zumindest einen Grundbesitz von 200 Joch, was etwa 115 Hektar entspricht, vorweisen konnten, und das Jagdausübungsrecht jenen, die eine Jagdkarten-Gebühr bezahlt hatten. Diese Gesetzgebung blieb bis zum Ende der Monarchie in Kraft.³⁹⁴ Selbst angesichts von Verpachtungsmöglichkeiten von Grundbesitz zur Jagdausübung³⁹⁵, scheint die Fauna der Wiener Waldungen innerhalb des Wiener Gemeindegebiets nicht der Bevölkerung zu Gute gekommen sein. Lediglich eine geringe Anzahl der Wiener Bürger wird die eben genannten kostenintensiven Voraussetzungen zum Erhalt des Jagdrechts bzw. des Jagdausübungsrechts erfüllt haben. Fälle von Wilderei mögen sich insbesondere in Zeiten der Fleishteuerung zugetragen haben. Insbesondere der Wienerwald galt zu dieser Zeit als Wildererhochburg. Da beim Verkauf von Wildbret der Schusszettel als Dokument der Befugnis vorgezeigt werden musste, wird sich der Handel mit der Wildereibeute in Grenzen gehalten haben.³⁹⁶ Die Ermittlung der Wilderei für den Wiener Raum wäre aber sicherlich ein lohnenswertes Forschungsgebiet. Eine nähere Untersuchung wäre zudem die Rolle der Wiener Waldflächen hinsichtlich der Versorgung der Wiener Bevölkerung mit Brenn- und Bauholz wert.³⁹⁷

Der Umfang des „landwirtschaftlichen Areals“, welches nach 1891 unter der Kategorie „Äcker, Wiesen, Weiden“ geführt wurde, umfasste von 1883 bis 1981 eine Fläche von ungefähr 1.050 Hektar, durch die Stadterweiterung stieg diese Fläche an landwirtschaftlichen Areal auf mehr als das Sechsfache auf 7.544 Hektar an, wie in Abbildung 11 gezeigt wird. Bis

³⁹³ Vgl. Schwenk 1985, S. 70-77, sowie bezüglich der Fleischgewichte vgl. Kap. 3.1.

³⁹⁴ Vgl. Hermann Prossinagg: Die Wurzeln österreichischer Jagdkultur und die Jagdordnungen. In: Jagdzeit. Österreichs Jagdgeschichte - Eine Pirsch – 209. Sonderausstellung des Historischen Museums der Stadt Wien. Hermesvilla, Lainzer Tiergarten 28. März 1996 bis 16. Februar 1997. Eigenverlag der Museen der Stadt Wien. 1997, S. 18-24, hier: S. 23f.

³⁹⁵ Vgl. Schwenk 1985, S. 75.

³⁹⁶ Vgl. Helga Maria Wolf: Die Märkte Alt-Wiens. Geschichte und Geschichten. Mit 82 Abbildungen. Wien 2006, S. 84f.

³⁹⁷ Vgl. Hauer 2010, S. 105.

zum Ende des hier betrachteten Zeitraums ist ein stetiges Absinken des Ausmaßes dieses Areals ebenfalls um etwa ein Zehntel auf ein Niveau von 6.817 Hektar zu verzeichnen.³⁹⁸ Die Titulierung dieser Kategorie als „Umfang der Äcker, Wiesen, Weiden“ verweist dezidiert auf die Nutzung dieses Areals einerseits zum Anbau von Nutzpflanzen wie Kartoffeln, Rüben und Getreide, andererseits zur Futtergewinnung für Vieh. Der enorme Anstieg des landwirtschaftlichen Areals nach der Eingemeindung der Vororte verweist auf deren noch vorhandene bäuerliche Prägung. Beispielsweise lebten die Bewohner des Vorortes Ottakring um 1819 noch in erster Linie vom Weinbau, zudem vom Verkauf von Milch und Butter.³⁹⁹ Als jene Gebiete mit dem größten Ausmaß an landwirtschaftlichem Areal nach 1891 im Wiener Gemeindegebiet erwiesen sich der 2., 10., 11., 13. sowie der 19. und der 20. Bezirk, beachtliche Ausmaße von etwa 300 Hektar fanden sich zudem im 16., 17., und 18. Bezirk.⁴⁰⁰ Nutzviehbestandszahlen für das Wiener Gemeindegebiet wurden erst ab 1894 vom städtischen Veterinäramt erhoben. Als Nutztiere werden in dieser Auflistung Kühe, Ochsen, Stiere, Pferde, Esel, Schweine, Ziegen und Schafe genannt. Besagte Tiere wurden in erster Linie, mit Ausnahme der Schweine, nicht als Fleischlieferanten gehalten, sondern zur Gewinnung von Milch, als Zugtiere oder zur Textilerzeugung. Die Ausmaße, in welchen Ziegen, Schafe und Schweine gehalten wurden, sprechen für eine vornehmlich Nutztierhaltung zur Eigenversorgung. Die hohe Anzahl an Kühen spricht wiederum für eine kommerzialisierte Milchwirtschaft im Wiener Gemeindegebiet. Die Wiener Milchmeier verfügten im Wiener Raum über die größte Anzahl an Kühen. Die meisten Zugtiere wurden in den Wiener Brauereien gebraucht.⁴⁰¹ Abbildung 12 demonstriert die Relevanz der einzelnen Nutztiere in der Residenzstadt. 60 bis 70 Prozent des Gesamtbestandes wurde von Pferden eingenommen, etwa 20 Prozent bis ein Viertel von Kühen, fünf bis zehn Prozent von Schweinen und weitere vier bis fünf Prozent von Ziegen. Die übrigen Tierarten erwiesen sich prozentuell als irrelevant. Auffallend ist, dass sich zwischen 1894 und 1913 der Anteil der Pferde und Schweinen erhöhte, während der Anteil von Kühen sank. Dies entspricht jener Tendenz, die bereits anhand des Fleischkonsums der Wiener Bevölkerung beobachtet werden konnte bzw. der zunehmenden Verbreitung von Pferden als Zugtiere auf Kosten des Ochsenbestandes.⁴⁰²

³⁹⁸ Bei den vorliegenden Kalkulationen wurde der Umfang des landwirtschaftlichen Areals der Bezirke 1 bis 20 addiert. Da der 21. Bezirk nicht zum Verzehrungssteuerrayon zählte, wurde er in den Berechnungen nicht berücksichtigt. Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 10 bis 31. Jg. Wien 1883-1913.

³⁹⁹ Vgl. Christiane Klusacek, Kurt Stimmer: Ottakring. Zwischen heute und morgen. Wien 2005, S. 67.

⁴⁰⁰ Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 10 bis 31. Jg. Wien 1883-1913.

⁴⁰¹ Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 10 bis 31. Jg. Wien 1883-1913.

⁴⁰² Vgl. Kap. 2.1.

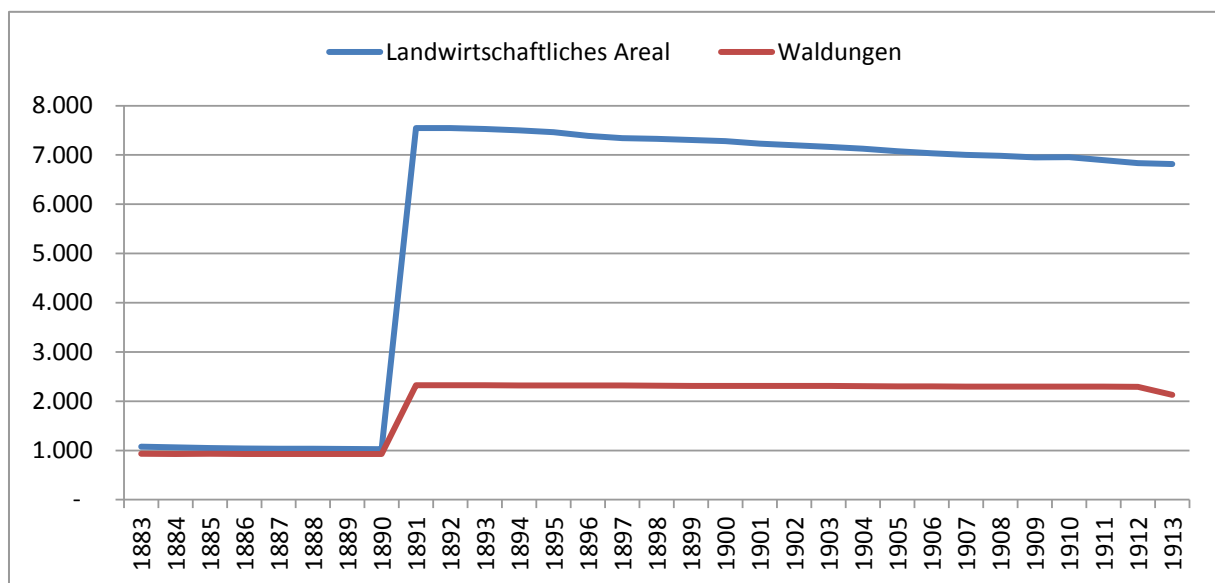
Unter der Annahme, dass jährlich zehn Prozent des Bestandes von Rindern, Schafen und Ziegen, 3,3 Prozent des Bestandes von Pferden und Eseln sowie die Hälfte aller Schweine aufgrund von Altersschwäche bzw. Mastreife geschlachtet wurden⁴⁰³, erhält man eine Fleischproduktion innerhalb des Linienwalls von 888 Tonnen 1894, die bis 1910 auf einen Wert von 752 Tonnen absank. Das Absinken der Fleischproduktion im Wiener Gemeindegebiet um etwa 15 Prozent innerhalb von 16 Jahren war eine Folge der zunehmenden Bebauung des landwirtschaftlichen Areals. Der Anteil der Fleischproduktion innerhalb des Verzehrungssteuerrayons an der gesamten Fleischproduktion lag bei geringen 0,55 Prozent 1894 und sank bis 1913 auf 0,38 Prozent ab. Die Fleischproduktion innerhalb des Steuerrayons kann folglich als zweitrangig und wahrscheinlich nahezu ausschließlich der Eigenversorgung dienend angenommen werden. In den Auflistungen des städtischen Veterinäramtes wurde lediglich der Bestand einiger wenigen Tierarten erhoben, die zum Fleischkonsum der Bevölkerung dienten. So wurde beispielsweise der Bestand von Kaninchen verständlicherweise nicht ermittelt. Die Kleintiere, die etwa ein Gewicht von zwei bis 2,5 kg aufweisen⁴⁰⁴, dienten, wie zeitgenössische Quellen belegen, aber zur Alimentierung der Unterschicht mit Fleisch.⁴⁰⁵ Hinsichtlich des Milchkonsums wäre eine Auseinandersetzung mit der innerstädtischen Produktion durch die vorhandenen Kühe sicherlich lohnenswert sowie die Produktion von pflanzlicher Nahrung und Wein.

⁴⁰³ Die durchschnittliche Lebenserwartung einer Kuh, eines Ochsen, einer Ziege sowie eines Schafes wurde unter der Voraussetzung der Nutztierhaltung mit etwa zehn Jahren angenommen, jene von Pferden und Eseln mit 30 Jahren. Bei den Schweinen wurde von einer maximalen Lebenserwartung von zwei Jahren ausgegangen, da diese vornehmlich der Fleischproduktion dienten. Hinsichtlich der Rinder, Ziegen, Schafe wurde von den bereits erörterten Fleischgewichten ausgegangen. Bei Pferden wurde ein Lebendgewicht von 400 kg bzw. eine Fleischgewicht von 240 kg angenommen, bei Eseln ein Lebendgewicht von 110 kg sowie ein Fleischgewicht von 77 kg. Vgl. Hitschmann 1906, S. 546-562.

⁴⁰⁴ Vgl. Böhmerle 1908, S. 295.

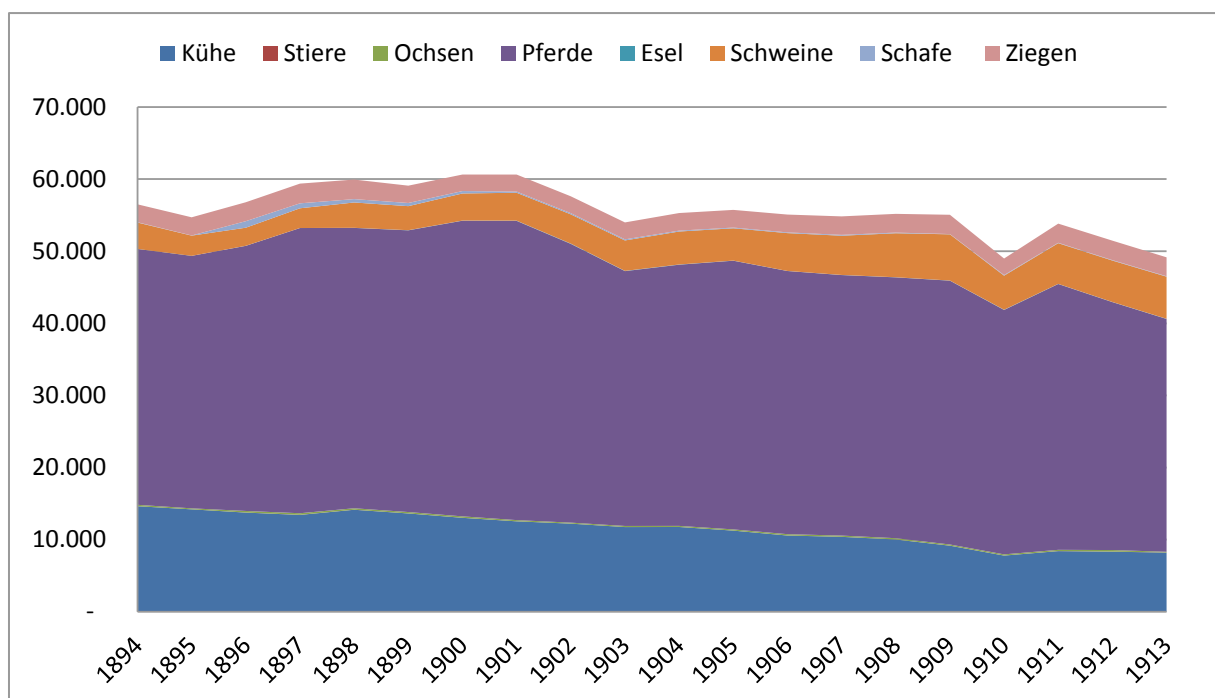
⁴⁰⁵ Vgl. Cerbeano 1912, S. 2.

Abbildung 11: Umfang des landwirtschaftlichen Areals und der Waldungen in Hektar



Quelle: Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 10 bis 31. Jg. Wien 1883-1913.

Abbildung 12: Anteile einzelner Tierarten am Gesamtnutztierbestand im Wiener Gemeindegebiet



Quelle: Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 11 bis 31. Jg. Wien 1884-1913.

3.6. Der Einfluss der Stadtweiterungen auf den Fleischkonsum

Aufgrund der hohen Lebenshaltungskosten innerhalb des Linienwalls sowie der Ansiedlung von Industrien außerhalb dieses Gebiets hatten sich die Unterschichten im 19. Jahrhundert zunehmend in den Vororten Wiens niedergelassen. In diesen Gebieten entstanden daraufhin

Arbeiterwohnquartiere in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Produktionsstätten.⁴⁰⁶ Die Stadterweiterung des Jahres 1891 brachte folglich die Eingliederung dieser Gesellschaftschicht in das Wiener Gemeindegebiet mit sich. Anhand der Art und Menge der in den erweiterten Wiener Steuerrayon nach 1892 eingeführten Güter kann man vorsichtige Schlüsse über die Konsummuster der Arbeiterschicht der Vororte gewinnen. Insbesondere der Verzehr eines hochwertigen Lebensmittels wie Fleisch kann in diesem Zusammenhang Aufschlüsse über die Lebenssituation der Wiener Arbeiterschaft bieten. Paradoxerweise kann für viele Fleischsorten ein Anstieg des Pro-Kopf-Konsum nach 1891 anhand der vorliegenden Kalkulationen ermittelt werden. Wie Tabelle 3 zeigt, stieg der durchschnittliche jährliche Pro-Kopf-Konsum von Rindfleisch von 1892-1896 um 49,4 Prozent, jener von Schweinefleisch um 31,5 Prozent und jener von Schaf- und Ziegenfleisch um 135 Prozent gegenüber dem durchschnittlichen Pro-Kopf-Konsum besagter Fleischsorten von 1887-1891 an. Im Gegenteil dazu sank der jährliche Pro-Kopf-Konsum der exquisiten Fleischsorten wie Kalb- und Lammfleisch, Wildbret sowie des Fleisches von Spanferkeln und Kitzen. Der jährliche Pro-Kopf-Konsum von Geflügel stieg ebenfalls geringfügig an. Rind-, Schaf-, Ziegen- und Schweinefleisch stellen im Vergleich zu Wild und Kalbfleisch kostengünstigere Fleischsorten dar. Widersprüchlicherweise trifft dieser Trend nicht auf Fleischwaren und Frischfleisch zu. Der jährliche Pro-Kopf-Konsum dieser Güter sank in dem hier betrachteten Zeitraum um 67,5 Prozent. Eine mögliche Erklärung des überraschenden Anstiegs des Pro-Kopf-Konsums der hier angeführten Fleischsorten nach der Eingemeindung der Vororte kann im Rückgang des Konsums von Fleischwaren und Frischfleisch gefunden werden. Die Stadterweiterung brachte die Eingemeindung der Schlachthäuser der Vororte mit sich, wodurch die Einfuhr von Frischfleisch und Fleischwaren drastisch absank, gleichzeitig die Einfuhr von Rindern und Schweinen zunahm. Zudem wurden die großen Fleischverarbeitungszentren wie Inzersdorf eingemeindet, womit die Verarbeitung von Fleisch zu Wurstwaren und Konservenfleisch, die vornehmlich zur Alimentierung der Unterschicht mit kostengünstigem Fleisch herangezogen wurden, in den Wiener Steuerrayon verlegt wurde.

Insgesamt stieg der durchschnittliche jährliche Pro-Kopf-Konsum von Fleisch in der Periode 1887-1891 von 102,4 kg auf 108 kg in der Periode 1892-1896 um 5,5 Prozent an. Angesichts einer ausgeprägten gastronomischen Szene in den Vororten, insbesondere im Vorort Neulerchenfeld,⁴⁰⁷ legt der Anstieg der Pro-Kopf-Fleischkonsums nach der Stadterweiterung nahe, dass die Bewohner des alten Wiener Steuerrayons vor 1892 große Fleischmengen außerhalb des Linienwalls konsumiert haben oder möglicherweise

⁴⁰⁶ Vgl. Maderthaner 2006, S. 184f.

⁴⁰⁷ Vgl. Danielczyk 2007, S. 93.

beträchtliche Fleischmengen in den Verzehrungssteuerrayon unverteuert transportiert wurden.⁴⁰⁸ Dies würde den Anstieg des Pro-Kopf-Konsums einer „teuren“ Fleischsorte wie Geflügel um 6,3 Prozent nach 1891 erklären. Nicht außer Acht zu lassen ist zudem die kräfteaubende Tätigkeit der Arbeiter in den Fabriken, die eine mögliche Begründung dieses aus sozialhistorischer Sicht paradoxen Anstiegs des Fleischkonsums nach der Eingemeindung der arbeiterreichen Vororte darstellt. Die Fabrikarbeit jener Zeit erforderte einen hohen Kalorienbedarf, der am besten mit tierischem Eiweiß gestillt werden konnte, worauf schon in zeitgenössischen Quellen hingewiesen wurde:

„Zweckmäßig, oft nötig ist es, einen Teil des Nahrungseiweißes durch tierisches Eiweiß (Fleisch, Milch, Käse) zu decken, denn bei den Vegetabilien ist die Aufnahme des Eiweißes durch den Körper, die Ausnutzung, lange nicht so günstig, wie bei den animalischen Nahrungsmitteln.“⁴⁰⁹

Aus einer nachfolgenden Kalorientabelle wird der Kalorienverbrauch eines Mannes bei schwerer körperlicher Arbeit mit 3.600 bis 5.000 Kalorien, bei mittlerer körperlicher Arbeit hingegen mit 3.000 Kalorien bemessen.⁴¹⁰ Vergleicht man die Kalorienwerte verschiedener Fleischsorten, so erweisen sich Rind-, Schweine- und Schafffleisch im Vergleich zu Geflügelsorten und Wildbret als am nahrhaftesten. So haben 100 Gramm mittelfettes Schweinefleisch einen Kalorienwert von 177, 100 Gramm mittelfettes Rindfleisch einen Kalorienwert von 155, 100 Gramm von mittelfettem Schafffleisch sogar einen Kalorienwert von 222.⁴¹¹ Die traditionellen Wurstwaren verfügen zudem über hohe Kalorienwerte, die auf die hohe Anteile an Fett zurückzuführen sind. Zeitgenössische Quellen weisen auf einen steigenden Fleischkonsum der Industriearbeiter hin:

„[I]m allgemeinen ist es doch richtig, daß die arbeitende Klasse auch bei uns schon längst nicht mehr betet: „Gib uns heute unser tägliches Brot“, sondern: „Gib uns heute unser tägliches Fleisch!“ Der natürliche Entwicklungsgang im volkswirtschaftlichen Leben der Staaten fordert den Fortschritt vom Agrarstaat zum Industriestaat. Mit diesem Fortschritt, dem sich auch Österreich nicht entziehen kann, weil er notwendig ist, ist erfahrungsgemäß und aus leicht erklärlichen Gründen auch der Fortschritt im Fleischverbrauche verbunden.“⁴¹²

⁴⁰⁸ Vgl. Hauer 2010, S. 143.

⁴⁰⁹ Ritter von Stockert 1911, S. 31.

⁴¹⁰ Vgl. Ritter von Stockert 1911, S. 31.

⁴¹¹ Vgl. Ingrid Kiefer, Michael Kunze: Die Diabetes-Fibel. Unter Mitarbeit von Maria Giglinger. Leoben 2006, S. 36-68.

⁴¹² Weidhofer 1907, S. 4.

„Denn von der Industrie kann man beinahe sagen, sie zahle für das Fleisch jeden Preis. Der Arbeiter will Fleisch haben und er nimmt seine Arbeit so hoch bezahlt, daß er sich Fleisch anschaffen kann.“⁴¹³

Die vorliegenden Konsumwerte für Fleisch sagen allerdings nichts über die Qualität des Fleisches aus, welches in den ehemaligen Vororten konsumiert wurde. Wie hoch der Bedarf von Fleisch in der Unterschicht war, demonstrieren zeitgenössische Quellen aus der Zeit der Fleischteuerung von 1900 bis 1910. In diesen wird der zunehmende Konsum von minderwertigen Fleischwaren wie Pferde- und Eselfleisch sowie von Kaninchen- und sogar Hundefleisch zur Deckung des Kalorienbedarfs der Arbeiterschicht kritisiert.⁴¹⁴

Eine weitere Ursache für den Anstieg des Fleischkonsums mag in der Zusammensetzung der Bevölkerung in den Vororten gelegen haben. Aufgrund der Arbeitsmigration, insbesondere von saisonalen Arbeitern aus der österreichisch-ungarischen Peripherie, nach Wien könnte in den Vororten ein höherer Anteil an Männern in der Bevölkerung bestanden haben, die aufgrund ihrer körperlichen Arbeit einen höheren Fleischbedarf aufwiesen als Frauen und Kinder.⁴¹⁵ Insbesondere Kindern und Greisen, die noch nicht bzw. nicht mehr in den Arbeitsprozess integriert waren, wurde der Fleischkonsum zu jener Zeit verwehrt, wie zeitgenössische Quellen belegen.⁴¹⁶ Der Eiweißbedarf der Kinder wurde oftmals durch den Milchkonsum gedeckt.⁴¹⁷ Aufgrund mangelnden Quellenmaterials kann aber keine valide Aussage über einen geschlechterspezifischen bzw. altersspezifischen Fleischkonsum im untersuchten Zeitraum gemacht werden.

⁴¹³ Weidhofer 1907, S. 5.

⁴¹⁴ Vgl. Weidhofer 1891, S. 4f., Herber 1910, S. 35 sowie Cerbeano 1912, S. 2.

⁴¹⁵ Im gesamten Wiener Gemeindegebiet lag der Anteil der Frauen an der Bevölkerung nach dem heutigen Gebietsbestand um 1900 und um 1910 bei 51,6 bzw. 52 Prozent. Vgl. Andreas Weigl: Demographischer Wandel und Modernisierung in Wien. Wien 2000, S. 60.

⁴¹⁶ Vgl. Cerbeano 1912, S. 4f.

⁴¹⁷ Vgl. Gleich, Haager 1909, S. 24f.

Tabelle 3: Vergleich des jährlichen durchschnittlichen Pro-Kopf-Konsums einzelner Fleischsorten in der Periode 1887-1891 und in der Periode 1892-1896

Gegenstand	Durchschnittlicher jährlicher Pro-Kopf-Verbrauch in kg		Veränderungsrate in Prozent
	1887-1891	1892-1896	
Rinder	33,2	49,6	49,4
Kälber	15,8	14,9	-5,4
Schweine	19,2	25,2	31,5
Fleischwaren	25,2	8,2	-67,5
Geflügel	6,3	6,7	6,3
Schafe, Hammel etc.	0,8	1,9	135
Lämmer, Kitze etc.	0,4	0,1	-75
Wild	1,5	1,2	-22,7

Quelle: Friedrich Hauer u. a.: Die Wiener Verzehrssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913). Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012; Friedrich Hauer: Die Verzehrssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Diplomarbeit 2010; Emil Böhmerle: Taschenbuch für Jäger und Jagdkunde. Wien, Leipzig 1908; Christof Liebich: Compendium der Jagdkunde. Wien 1855; Hugo Hitschman: Vademekum für den Landwirt. Beilage zur Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung. Wien 1906.

4. Die Fleischversorgung Wiens im 19. Jahrhundert

Die Versorgung der Stadt mit Gütern des täglichen Bedarfs erfolgte vom Beginn des Städtewesens bis zur zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts über Märkte. Marktordnungen regelten den Handel auf den städtischen Märkten. In Wien fand aufgrund der unzureichenden Verkehrsmittel und der noch nicht ausgereiften Lagerungstechniken bis zur ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Versorgung der Märkte mit Waren wie im Mittelalter zu einem Großteil über das nähere städtische Umland statt. Erst ab 1850 wurden Massenverkehrsmittel wie Dampfschiffe oder die Eisenbahn für den Gütertransport herangezogen. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts fanden sich Lebensmittelmärkte in allen Hauptstraßen der Vorstädte sowie in der Innenstadt. Die Märkte der Innenstadt, zu deren bekanntesten jene auf der Freyung, am Tiefen Graben, Am Hof, am Judenplatz und am Hohen Markt zählten, bestanden zu einem Großteil bereits im Mittelalter.⁴¹⁸ Vor Ort wurde oftmals mit exquisiten Lebensmitteln gehandelt.⁴¹⁹ Die Anzahl der Lebensmittelmärkte stieg mit der wachsenden Bevölkerung rapide an. Zählte man 1873 in Wien 18 offene Märkte und zwei Markthallen, so bestanden 1887 bereits 25 Märkte und 7 Markthallen.⁴²⁰ Um die Versorgung der durch die erneute Stadterweiterung 1891 und die vermehrte Zuwanderung stark anwachsenden Bevölkerung zu bewerkstelligen, mussten in den neu eingemeindeten Vororten Grundstücke zum Aufbau neuer Märkte erworben werden.⁴²¹ So wurden um 1900 14 Märkte in den ehemaligen Vororten errichtet. Zu diesen zählten beispielsweise der Brunnenmarkt in Ottakring, der Schwendermarkt in Rudolfsheim-Fünfhaus und der Kutschkermarkt in Währing.⁴²² Die Stadt Wien profitierte von der ansteigenden Anzahl an Märkten und Markthallen durch die Erhebung von Marktgebühren. Im Jahr 1903 betrugen die Einnahmen durch die Marktgebühren beispielsweise 1.832.101 Kronen.⁴²³

Da in Wien im Vergleich zu der restlichen österreichisch-ungarischen Monarchie der Verzehr von Fleisch sehr hoch war⁴²⁴, entwickelte sich die Reichshauptstadt zum zentralen Viehhandelsplatz der Monarchie:

⁴¹⁸ Vgl. Buchmann 2006c, S. 77.

⁴¹⁹ Vgl. Bauer 1996, S. 44.

⁴²⁰ Vgl. Bauer 1996, S. 58f.

⁴²¹ Vgl. Bauer 1996, S. 61.

⁴²² Vgl. Wolf 2004, S. 176.

⁴²³ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 21. Jg. Wien 1903, S. 596.

⁴²⁴ Vgl. Kap. 3.2.

„Wien ist der größte [Fleisch-]Konsument des Reiches und an seiner Versorgung ist auch die Landwirtschaft des ganzen Reiches auf das stärkste interessiert. Ein großer Käufer, der ständiger und sicherer Abnehmer für ein solch gewaltiges Quantum Vieh ist, muß notwendigerweise zum wirtschaftlichen Mittelpunkt für diese Warengattung werden. [...] Zunächst war es der eigene Bedarf der Einwohnerschaft, der die Ware nach Wien zog. Dann aber kamen auch Käufer der Nachbarschaft und fremde Käufer nach Wien, weil sie [...] erwarten konnten, hier genügend Ware zum Verkauf vorzufinden. [...] Je größer die Stadt und ihr Bedarf und [...] der über den Eigenbedarf der Stadt hinausgehende Bedarf des Marktes wurde, desto weiter dehnte sich das Bezugsgebiet desselben aus.“⁴²⁵

Wien bezog das Vieh ursprünglich aus den benachbarten Gebieten Niederösterreichs, der Steiermark, Mährens und des weide- und viehreichen Ungarns, mit der steigenden Nachfrage dehnte sich das Bezugsgebiet schließlich bis nach Galizien, Rumänien und Russland aus.⁴²⁶ Für die Versorgung Wiens mit Vieh und Fleisch waren zu jener Zeit zwei Märkte von entscheidender Bedeutung: der Zentralviehmarkt und die Großmarkthalle. Auf diese soll in den folgenden Unterkapiteln näher eingegangen werden. Aufgrund der zunehmenden Relevanz des Pferdefleisches als Nahrungsmittel für die ärmeren Bevölkerungsschichten findet der Pferdemarkt hier ebenfalls eine kurze Erwähnung.

4.1. Der Zentralviehmarkt

Im Mittelalter und in der frühen Neuzeit wurde wöchentlich ein Viehmarkt im Osten Wiens, am linken Ufer des Wienflusses, auf dem Areal des heutigen Beethovenplatzes abgehalten. Unter der Aufsicht des „Hansgrafen“, dem „Unterkäufel“ unterstanden, die als Dolmetscher und Vermittler fungierten, wurde der Viehhandel auf dem so genannten Ochsenries vollzogen.⁴²⁷ Zu Beginn des 18. Jahrhunderts erfolgte die Verlegung des Ochsenmarktes auf das rechte Ufer des Wienflusses vor das Stubentor. Der Viehhandel wurde damals auf einem freien Feld betrieben, erst 1760 wurde der Handelsplatz umzäunt und erhielt die Bezeichnung „Ochsenzwinger“. Die Ochsen wurden zumeist von der ungarischen Tiefebene über Bruck an der Leitha und Schwechat nach Wien getrieben. Der Ochsentrieb von der Marxer Linie über die Landstraßer Hauptstraße, der tags zuvor angekündigt wurde, stellte ein kostenloses Spektakel für die Bevölkerung dar. Zudem fand die Schlachtung einiger Tiere manchmal vor Ort statt. Aufgrund der Arbeiten am Wiener Neustädter Kanal, die 1797 begonnen wurden, wurde der Viehmarkt ein weiteres Mal, diesmal an die Sankt Marxer Linie verlegt. Ein Teil des Areals dieses Viehmarktes befand sich außerhalb des Linienwalls. Der neue Standort

⁴²⁵ Karl Schwarz: Der Wiener Zentralviehmarkt St. Marx, seine Bedeutung für den Viehhandel und seine volkswirtschaftliche Funktion. Wien 1909, S.42.

⁴²⁶ Vgl. Schwarz 1909, S. 42.

⁴²⁷ Vgl. Bauer 1996, S. 118.

vereinfachte den Transport des Viehs zum Markt.⁴²⁸ Schon zu diesem Zeitpunkt war der Wiener Viehmarkt über seine Bedeutung als lokaler Markt hinausgewachsen:

„Der Wiener Viehmarkt entwuchs rasch den Anfangsstadien der Entwicklung, in denen er lediglich lokale Bedeutung besaß, um schon vor mehr als einem Jahrhundert sich zu einem typischen territorialen Großmarkt aufzuschwingen, dessen Beziehungen sowohl hinsichtlich des Bezuges als auch des Absatzes seiner Waren sich auf ein, die Grenzen des Heimatlandes weit überschreitendes Territorium erstreckten.“⁴²⁹

Da das Rindfleisch einen zentralen Bestandteil der Nahrung der Wiener Bevölkerung darstellte⁴³⁰, entwickelte sich der Viehmarkt in St. Marx am raschesten. Daneben bestanden aber auch weitere Lebendviehmärkte wie etwa der Schweinemarkt oder der Pferdemarkt. Der erstgenannte befand sich bis zum Ende des 17. Jahrhunderts auf dem heutigen Lobkowitzplatz in der Innenstadt und wurde 1675 vor das Kärntnertor verlegt, wo bis 1750 der Handel mit Schweinen betrieben wurde.⁴³¹

Bereits im Vormärz war der spätere dritte Bezirk für den Vieh- bzw. Fleischverkauf unter der Wiener Bevölkerung berühmt und berüchtigt. Insbesondere die Weißbergervorstadt, die neben den Vorstädten Landstraße, Rennweg und St. Marx den späteren dritten Bezirk bildete, galt als „Fabrik der Rost- und Lungenbraten“ und als „Schaf- und Ochsenresidenz“, da sich hier die meisten Wiener Fleischhauer, die aus der Innenstadt verwiesen worden waren, niederließen. Diese Region war unter der Wiener Bevölkerung aufgrund des an heißen Tagen dort herrschenden unerträglichen Gestanks verschrien.⁴³²

Im Jahr 1846 errichtete die Stadt Wien aufgrund der Nähe zum Viehmarkt in Sankt Marx, zudem in Gumpendorf die ersten städtischen Schlachthäuser der Reichshauptstadt, womit der Viehverkauf und die Schlachtung erstmals an einem Ort zentriert waren. In den folgenden Jahrzehnten war die Gemeinde Wien angesichts einer stetig wachsenden Stadt mit einem hohen Bedarf an Fleisch darauf bedacht, den Viehhandel und die Viehverarbeitung effizienter zu gestalten. So wurde der Transport der Rinder in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zunehmend per Bahn vollzogen. Beim Bahnhof in Floridsdorf erfolgte eine erste Viehbeschau, das dadurch ermittelte verseuchte Vieh wurde umgehend in das Schlachthaus in Gumpendorf versandt und anschließend in der „Aasgrube“ in Kledering entsorgt. Aufgrund des Fehlens eines unmittelbaren Bahnanschlusses wurde die so genannte „Ochsenhetze“ durch die Vororte nach St. Marx weiterhin betrieben. Mit der Fertigstellung der

⁴²⁸ Vgl. Bauer 1996, S. 119-123.

⁴²⁹ Schwarz 1909, S.42.

⁴³⁰ Vgl. Buchmann 2006c, S. 78.

⁴³¹ Vgl. Wolf 2004, S. 97.

⁴³² Vgl. Bauer 1996, S. 142f.

Viehschleppbahn nach St. Markt im Jahr 1874 konnte die Transportzeit wesentlich verkürzt werden. Ein weiterer Schritt hinsichtlich einer Effizienzsteigerung bedeutete die Planung eines modernen Viehmarktes, die zu dieser Zeit ihren Anfang nahm.⁴³³ Der Bau des Zentralviehmarktes nach dem Vorbild von *Paris-La Villette* wurde 1879 begonnen. Die Eröffnung dieser Einrichtung fand 1884 statt.⁴³⁴ Damals verfügte der Zentralviehmarkt über eine Rinderhalle für 4.500 Stück sowie Rinderstallungen für 3.460 Stück Vieh, eine Kälberhalle für 4.500 lebende oder 12.000 tote Kälber, eine Schafhalle für 6.000 Stück sowie offene Schafstände für die gleiche Anzahl an Tieren, eine Schweinehalle für 6.500 Stück, ferner über so genannte *Szallasen*, halbüberdachte Stallungen für 5.320 schwere Schweine.⁴³⁵ Der Zentralviehmarkt und der Schlachthof St. Marx standen weiterhin in enger geschäftlicher Verbindung.⁴³⁶ Nach Angaben des k. k. Handelsministeriums handelte es sich bei dem neu eröffneten Marktareal in St. Marx um einen der größten Viehmärkte des Kontinents. Der neue Zentralviehmarkt wurde seiner Stellung innerhalb der Monarchie gerecht:

„Der Wiener Viehmarkt St. Marx ist die Zentrale des gesamten Viehverkehrs nach Wien bzw. über Wien in die Provinzen. Sein Bezugsgebiet ist die gesamte Monarchie. Seine Bedeutung für die Fleischapprovisionierung Wiens ist eine fast ausschließliche und für die Production Österreich-Ungarns unter allen Märkten der Monarchie die größte.“⁴³⁷

Nach einer Verordnung des Ministeriums des Inneren, des Handels und des Ackerbaus wurde der „Central-Viehmarkt in St. Marx“ zum „einzigsten legalen Markt für den Verkauf des zur Schlachtung bestimmten Großhornviehs, der Kälber, Schafe und Schweine“⁴³⁸ für Wien und weitere 45 Gemeinden in der Umgebung der Residenzstadt bestimmt. Damit wurde den halblegalen „Winkelmärkten“ vor dem Wiener Linienwall der Garaus gemacht. Die einzelnen Tierarten wurden an verschiedenen Markttagen verkauft. Essentiell waren Montag und Donnerstag, da an diesen Tagen Rinder und Kälber verkauft wurden, zudem ausgeweidete Schweine und Schafe.⁴³⁹ In erster Linie diente der Zentralviehmarkt zum Verkauf von lebendem Großhornvieh und lebendem sowie geschlachtetem Kleinvieh.⁴⁴⁰ Für die Anforderungen an den Zentralviehmarkt erwies sich die Anlage bald als zu klein, daher wurden 1903 vier neue Viehhallen angelegt. Der Zentralviehmarkt erstreckte sich nun über eine Fläche von 310.000 Quadratmeter und stellte damit die größte solch geartete Einrichtung

⁴³³ Vgl. Bauer 1996, S. 119-123.

⁴³⁴ Vgl. Lackner 2004, S. 816.

⁴³⁵ Vgl. Bauer 1996, S. 123.

⁴³⁶ Vgl. Lackner 2004, S. 816.

⁴³⁷ Schwarz 1909, S. 26f.

⁴³⁸ Bauer 1996, S.123.

⁴³⁹ Vgl. Bauer 1996, S. 123f.

⁴⁴⁰ Vgl. Czeike 2004. Bd. 5, S. 700f.

Europas dar. Er verfügte über Hallen für 5.000 Rinder, 6.000 Kälber und 6.500 Schweine. Der Schlachthof St. Marx wurde auf dem Areal des Zentralviehmarkts um eine Fläche von 36.000 Quadratmetern erweitert.⁴⁴¹ Im Zuge des Ausbaus des Areals wurde an der Eingangstoranlage eine Sandsteingruppe errichtet, die einen zahmen österreichischen Stier, einen wilden ungarischen Stier und deren Bändiger darstellte.⁴⁴² Diese Plastik war von dem Wiener Künstler Anton Schmidgruber hergestellt worden.⁴⁴³

Auf dem Wiener Zentralviehmarkt wurden außergewöhnlich große Mengen an Vieh zum Verkauf angeboten. Im Jahr dieses Ausbaus wurden 256.818 Stück Schlachtvieh, 97.076 Schafe, 583.309 Schweine, 33.169 Kälber sowie 2.398 Lämmer auf den Zentralviehmarkt getrieben. Ferner wurden 158.607 Stück ausgeweidete Kälber, 17.809 ausgeweidete Schafe, 67.381 ausgeweidete Lämmer und 90.897 ausgeweidete Schweine zum Verkauf angeboten. Beinahe 60 Prozent der lebenden und ausgeweideten Kälber kamen in diesem Jahr aus Niederösterreich, jeweils etwa 15 Prozent aus Oberösterreich und Mähren, wie Abbildung 13 zeigt. Nahezu 90 Prozent aller Schafe wurden aus Ungarn und Kroatien auf den Wiener Viehmarkt getrieben worden. Jeweils etwa 40 Prozent der Lämmer kamen aus Niederösterreich sowie Ungarn und Kroatien. Weiters wurden etwa 40 Prozent der Schweine aus Galizien sowie weitere 40 Prozent aus Ungarn und Kroatien auf den Wiener Zentralschlachthof getrieben. Mehr als die Hälfte des Schlachtviehs kam 1903 aus Ungarn, jeweils etwa ein Zehntel der Gesamtanzahl aus Galizien und Bosnien und jeweils fünf Prozent aus Kroatien und Slavonien sowie Niederösterreich. Der Rest der Tiere stammte vornehmlich aus der österreichischen Reichshälfte.⁴⁴⁴ Diese Auflistung der wichtigsten Provenienzen kann nach zeitgenössischen Angaben als typisch für die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts bezeichnet werden.⁴⁴⁵ Von dem in verschiedene Gebiete der Monarchie verkauften 58.353 Stück Schlachtvieh gingen 75 Prozent nach Niederösterreich, etwa 15 Prozent nach Mähren und etwa neun Prozent nach Böhmen. Von den 81.378 nach außerhalb Wiens verkauften Schafen ging etwa die Hälfte in das restliche Österreich, 35 Prozent wurden nach Frankreich verkauft, weitere 10 Prozent nach Belgien und die Schweiz.⁴⁴⁶

⁴⁴¹ Vgl. Lukasz Nieradzki: Butchering and the Transformation of Work in the 19th Century: The Viennese Slaughterhouse Saint Marx. In: International Journal of Humanities and Social Science. Vol. 2. 2012, S. 12-16, hier: S. 13. [Nieradzki 2012a]

⁴⁴² Vgl. Bauer 1996, S. 124.

⁴⁴³ Vgl. Czeike 2004. Bd. 5, S. 700f.

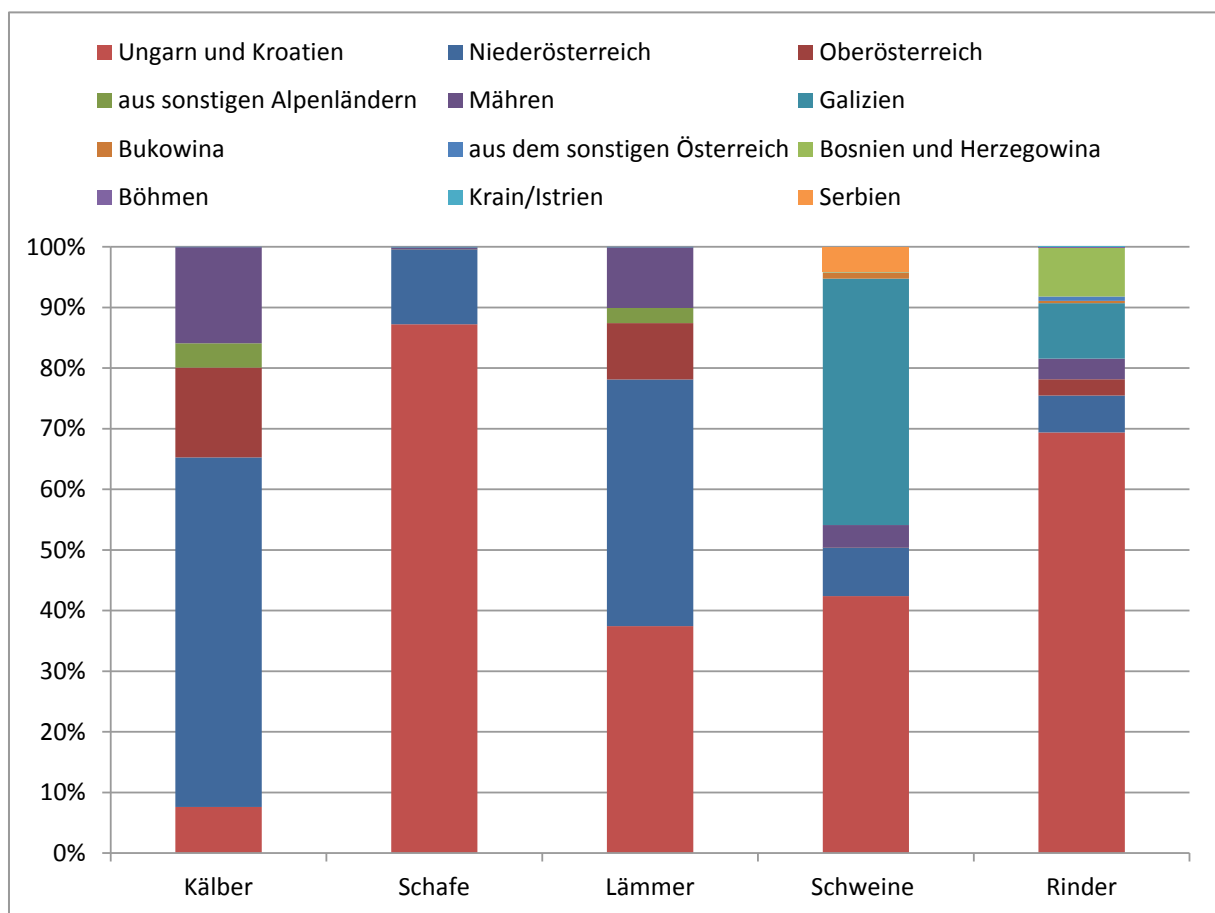
⁴⁴⁴ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 21. Jg. Wien 1903, S. 583 u. S. 576.

⁴⁴⁵ Vgl. Schwarz 1909, S. 41-58.

⁴⁴⁶ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 21. Jg. Wien 1903, S. 577.

Die Anlage wurde auch nach dem Ausbau des Jahres 1903 erweitert. Noch im Ersten Weltkrieg wurde der Bau einer „Kontumazanlage“ und eines Seuchenhofes begonnen, die kriegsbedingt erst 1922 vollendet werden konnten. Die Errichtung eines Zucht- und Nutzviehmarktes für Viehzüchter und Bauern der Donaumonarchie wurde aber kriegsbedingt verworfen.⁴⁴⁷ Nachdem der Zentralviehmarkt im Zweiten Weltkrieg weitgehend zerstört wurde⁴⁴⁸, bestand er noch bis in die 1970er Jahre, allerdings waren zu diesem Zeitpunkt große Teile der Anlage nicht mehr in Benützung. 1972 wurde das Areal für die Erbauung des „Fleischzentrums Sankt Marx“ in Anspruch genommen.⁴⁴⁹

Abbildung 13: Provenienz der auf den Wiener Zentralviehmarkt aufgetriebenen Tiere im Jahr 1903



Quelle: Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 21. Jg. Wien 1903, S. 583 u. S. 576.

⁴⁴⁷ Vgl. Bauer 1996, S. 125f.

⁴⁴⁸ Vgl. Czeike 2004, Bd. 5, S. 351.

⁴⁴⁹ Vgl. Bauer 1996, S. 125f.

4.2. Die Großmarkthalle

Die Großmarkthalle spielte im Handel mit Fleisch in der Residenzstadt eine zentrale Rolle, wie in einer Publikation über die „sanitären Verhältnisse und Einrichtungen“ Wiens des Jahres 1881 beschrieben wird:

„Die Stadt Wien besitzt eine Großmarkthalle und sechs Detailmarkthallen. [...] Die Großmarkthalle ist hauptsächlich für den Großhandel mit Lebensmitteln aller Art bestimmt und concentriert sich in dieser Halle hauptsächlich der en gros Verkauf mit Fleisch, Eiern, Fettwaaren, Hülsenfrüchte, Mehl und Geflügel, obwohl auch in anderen Victualien ein lebhafter Umsatz stattfindet. Es werden jährlich 3-4 Millionen Kilo Rindfleisch und 500 000-600 000 Kilo diverser anderer Fleischwaren, sowie auch bedeutende Mengen von Wildpret und Geflügel in die Halle eingesendet.“⁴⁵⁰

Die Großmarkthalle, die sich in der Vorderen Zollamtstraße 17 im dritten Gemeindebezirk befand, wurde unter Bürgermeister Andreas Zelinka von der Stadt Wien gemäß Plänen des Stadtbauamtes im Jahr 1864/65 in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof Hauptzollamt der von 1847 bis 1849 errichteten Verbindungsbahnlinie erbaut.⁴⁵¹ Die Metropolen London und Paris standen als Vorbild für die Errichtung von Markthallen zur Verfügung. Mittels dieser Einrichtung sollte die Approvisionierung Wiens verbessert, die Kontrolle des Marktgeschehens vereinfacht und bessere hygienische Bedingungen gewährleistet werden. Die Etablierung der Markthallen erwies sich in der Residenzstadt trotz aller guten Absichten der Gemeinde Wien als schwierig, wie die zahlreichen Umwidmungen der Großmarkthalle beweisen. Glaubt man zeitgenössischen Berichten, lief der Handel in den Markthallen schleppend, während das Marktleben auf den offenen Plätzen weiterhin florierte.⁴⁵²

Ursprünglich war die spätere Großmarkthalle als „Central-Markthalle“ konzipiert worden. Durch die Errichtung der 4.450 m² großen Rohziegelhalle⁴⁵³ sollte die Nahrungsmittelversorgung der stetig wachsenden Stadt verbessert werden. Die landwirtschaftlichen Produzenten der Donaumonarchie sollten nach der Konzeption der „Central-Markthalle“ agrarische Waren per Bahn einsenden und diese vor Ort kommissionell verkauft werden. In der Markthalle war der Verkauf von Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten, Eiern, Fettwaren sowie Frischfleisch und Würsten, Geflügel, Wildbret und Fisch angedacht. Aufgrund der hohen Steuerbelastung durch die Verzehrungssteuer sowie des unzureichenden Bahntransports, der die Waren oftmals verdorben in der Residenzstadt ankommen ließ, konnte sich kein blühendes Marktleben entwickeln. Die Markthalle stand bereits 1866 zu einem Teil

⁴⁵⁰ Wiens sanitäre Verhältnisse und Einrichtungen, Wien 1881. Zit. nach: Wolf 2006, S. 172.

⁴⁵¹ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 615.

⁴⁵² Vgl. Wolf 2004, S. 174ff.

⁴⁵³ Vgl. Wolf 2004, S. 173.

leer und wurde daher 1868 per Gemeinderatsbeschluss in eine Großmarkthalle für den Engroshandel umfunktioniert.⁴⁵⁴ Im Jahr 1886 erfolgte die Umgestaltung der Einrichtung zu einer Markthalle für Fleisch. Damit wurde der Großhandel mit Fleischwaren, der bis zu diesem Zeitpunkt auf dem Viehmarkt in St. Marx vollzogen wurde, in die Großmarkthalle verlegt. Nach der Einführung dieser Neuerungen konnte ein wirtschaftlicher Erfolg erzielt werden.⁴⁵⁵

Der Bau der Stadtbahn von 1897 bis 1899 erforderte eine Neugestaltung des Areals. Durch die Verlegung der Frachtgleise von der Stadtseite auf jene des dritten Bezirks und die Tieflegung der Verbindungsbahn zwischen den Bahnhöfen aufgrund des Baus der Stadtbahn ging die Großmarkthalle eines direkten Anschlusses an die Verbindungsbahn verlustig.⁴⁵⁶ Daher wurde die Anlage mit elektrischen Aufzügen und zudem einer Kühlanlage im Souterrain ausgestattet.⁴⁵⁷

Der zunehmende Warenumsatz, der in der Großmarkthalle stattfand, erforderte den Ausbau der Einrichtung. Per Gemeinderatsbeschluss vom 10. November 1896 wurde die Erweiterung des Areals durch eine neue Fleischhalle und eine Viktualienhalle festgelegt. Die beiden Hallen, die in der Invalidenstraße 4 bzw. 2 errichtet wurden, befanden sich einander gegenüber und waren spiegelbildlich angeordnet.⁴⁵⁸ Die neue Fleischmarkthalle wurde bereits 1899 nach Plänen des Architekten Anton Klauser erbaut⁴⁵⁹, die Errichtung der Viktualienhalle wurde hingegen erst zwischen 1904 bis 1906 vollzogen. Damit stellte die Viktualienhalle die letzte Ergänzung der Zentralmarkthallenanlage dar.⁴⁶⁰

Die 2.300 Quadratmeter große zweistöckige Fleischhalle diente dem Verkauf importierter Fleischwaren. Nach der Marktordnung von 1912 waren frisches Fleisch, Wurstwaren, Geflügel, Wildbret und Federwild sowie Fische und Schalentiere Gegenstände des Warenverkehrs in der Fleischhalle. Große Mengen an Fleischwaren wurden in dieser Marktinstitution umgesetzt. Im Jahr 1903 wurden 14.739 Tonnen Rindfleisch, 1.580 Tonnen Kalbsfleisch, 536 Tonnen Schafffleisch, 6.469 Tonnen Schweinefleisch, 131.255 Kälber, 7.421 Schafe, 10.498 Lämmer, 22.956 Schweine, sowie 2.607 Hirsche, 2.613 Rehe, 110 Gamsen, 98.314 Hasen, 102 Wildschweine, 7.817 Fasane, 75.380 Rebhühner, 2.407 Krammetsvögel, 2.809 Wildenten und 437 Wildgänse zum Kauf angeboten.⁴⁶¹ In der

⁴⁵⁴ Vgl. Bauer 1996, S. 154ff.

⁴⁵⁵ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 615.

⁴⁵⁶ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 615.

⁴⁵⁷ Vgl. Bauer 1996, S. 157.

⁴⁵⁸ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 615.

⁴⁵⁹ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 325.

⁴⁶⁰ Vgl. Czeike 2004, Bd. 5, S. 540f.

⁴⁶¹ Vgl. Bauer 1996, S. 158f.

Viktualienhalle zentrierte man hingegen vornehmlich den Großhandel mit Obst und Gemüse.⁴⁶² Neben dem Engros-Verkauf befand sich im oberen Stock der 3.100 Quadratmeter großen Halle ein Verkaufsbereich für den Detailverkauf.⁴⁶³ Sowohl die Fleischhalle als auch die Viktualienhalle verfügten über eine Verbindung zu den Bahngleisen. Mittels fünf elektrischer Aufzüge konnten beispielsweise 300 Tonnen Fleisch in die Fleischhalle transportiert werden.⁴⁶⁴ Als Verbindung zwischen der Fleischhalle und der Großmarkthalle wurde 1899 zudem die so genannte Brückenhalle errichtet, die vorläufig als provisorische Viktualienhalle fungieren sollte. Die Brückenhalle, die auf einer Brücke über den Gleisen der sich in Tieflage befindenden Verbindungsbahn platziert war, blieb jedoch bestehen und wurde für den Großhandel verwendet.⁴⁶⁵ Nach der Fertigstellung aller Hallen bezeichnete man das gesamte Areal als „Central-Marktanlage für Groß- und Kleinhandel“ bzw. als „Landstraßer Markthallen“.⁴⁶⁶

In der alten Großmarkthalle wurde weiterhin der Handel mit Fleisch, Fleischwaren und Wild betrieben.⁴⁶⁷ Im Gegensatz zu der Fleischhalle wurde hier aber zu einem Großteil Fleisch aus Wien angeboten. Von den 1905 in der Großmarkthalle offerierten 24.425 Tonnen Fleisch stammten gut 64 Prozent aus Wien, die restlichen 36 Prozent aus der übrigen Monarchie, im besonderen Galizien, sowie ein geringer Anteil aus dem Ausland.⁴⁶⁸ In einer Quelle über die Versorgung Wiens mit Fleisch und Vieh heißt es hierzu:

„Die primäre Funktion der Großmarkthalle ist [...] die, der richtigen Verteilung eines sehr namhaften Teiles des vom Zentralviehmarkt bezogenen und in den Wiener Schlachthäusern geschlachteten Viehes zu dienen.“⁴⁶⁹

Auch in der Großmarkthalle agierten Kommissionäre, die den Verkauf vor Ort organisierten. Unter die Kunden der Großmarkthalle fielen unter anderen Ladenfleischer, auch „Fleischverschleisser“⁴⁷⁰ genannt, die selbst keine Tiere schlachteten, sondern lediglich das Fleisch verarbeiteten und verkauften. Neben dem Engros-Geschäft entwickelte sich in der Großmarkthalle zunehmend auch ein Detailverkauf, der offiziell nach der Fleischteuerungswelle 1907 in dieser Einrichtung gestattet wurde.⁴⁷¹

⁴⁶² Vgl. <http://www.wien.gv.at/wirtschaft/marktamt/maerkte/geschichte/grosshandel.html> (aufgerufen am 10.1.2013).

⁴⁶³ Vgl. Bauer 1996, S. 159.

⁴⁶⁴ Vgl. Wolf 2004, S. 173.

⁴⁶⁵ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 615.

⁴⁶⁶ Vgl. Bauer 1996, S. 159.

⁴⁶⁷ Vgl. Wolf 2004, S. 173.

⁴⁶⁸ Vgl. Schwarz 1914, S. 28.

⁴⁶⁹ Schwarz 1914, S. 28.

⁴⁷⁰ Vgl. Messing 1899, S. 37.

⁴⁷¹ Vgl. Schwarz 1914, S. 28.

Hinsichtlich der Großmarkthalle erfolgten zwischen 1924 und 1935 weitere Erneuerungen und die Errichtung von Zubauten, der Abbruch dieser Einrichtung wurde schließlich 1972 vollzogen.⁴⁷² Die neue Fleischhalle hatte bis 1982 Bestand⁴⁷³, bereits 1972 erfolgte die Verlegung des Fleischgroßmarktes nach St. Marx.⁴⁷⁴ Die Viktualienhalle wurde hingegen bereits 1976 aufgelassen.⁴⁷⁵

Von den eben vorgestellten Institutionen erwies sich der Zentralviehmarkt als die essentiellere Einrichtung für die Approvisionierung der Wiener Bevölkerung mit Fleisch. Der Warenumsatz der Großmarkthalle stand stark hinter jenem des Zentralviehmarktes zurück.⁴⁷⁶ Dies spiegelt sich auch in den erhobenen Marktgebühren in den beiden Einrichtungen wider. Im Jahr 1903 entfielen 52 Prozent der von der Stadt Wien eingenommenen Marktgebühren auf den Zentralschlachtviehmarkt, während die Marktgebühren der Großmarkthalle lediglich 13,6 Prozent der Gesamteinnahmen ausmachten.⁴⁷⁷

4.3. Der Roßmarkt

Da der Konsum von billigem Pferdefleisch in den letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts rasant zugenommen hatte, soll an dieser Stelle kurz auf den Roßmarkt im Wiener Gemeindegebiet eingegangen werden. Marktplätze für den Handel mit Pferden wurden für Wien bereits in mittelalterlichen Urkunden erwähnt. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der Handel mit Pferden vornehmlich auf einem Teil des Heumarktes im dritten Bezirk abgehalten. Nach den Bestrebungen der Stadt Wien, Lebendviehmärkte aus dem eigentlichen Stadtgebiet zu entfernen, wurde 1885 ein neuer Pferdemarkt auf der Siebenbrunnerwiese im fünften Bezirk in Betrieb genommen. Vor Ort wurde mit Zug- und Reitpferden gehandelt, zu deren Prüfung eigene Reitbahnen zur Verfügung standen.⁴⁷⁸ Das gesamte Areal inklusive Stallungen, Veterinär- und Amtsräumen nahm eine Fläche von 38 000 m² ein.⁴⁷⁹ Gegen Ende des 19. Jahrhunderts fand eine Umstrukturierung des Angebots auf dem Pferdemarkt statt. Neben Zug- und Reitpferden wurden vermehrt Schlachtpferde angeboten, da das Pferdefleisch eine günstige Alternative zum Rindfleisch darstellte.⁴⁸⁰ Die Pferdefleischhauerei war in Wien

⁴⁷² Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 615.

⁴⁷³ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 325.

⁴⁷⁴ Vgl. <http://www.wien.gv.at/wirtschaft/marktamt/maerkte/geschichte/grosshandel.html> (aufgerufen am 10.1.2013).

⁴⁷⁵ Vgl. Czeike 2004, Bd. 5, S. 540f.

⁴⁷⁶ Vgl. Schwarz 1914, S. 28.

⁴⁷⁷ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien, 21. Jg. Wien 1903, S. 596.

⁴⁷⁸ Vgl. Bauer 1996, S. 136f.

⁴⁷⁹ Vgl. Wolf 2006, S. 98.

⁴⁸⁰ Vgl. Bauer 1996, S. 136f.

erst im Jahr 1854 eingeführt worden.⁴⁸¹ Wurden 1854 lediglich 943 Pferde in Wien geschlachtet, so waren es 1897 bereits 11.000 Stück.⁴⁸² Um 1900 betrug das jährliche Angebot von Pferden aus der gesamten Monarchie auf dem Pferdemarkt 51.000 Stück, davon waren 1.200 Luxuspferde, 30.000 Gebrauchspferde und 20.000 Schlachtpferde. Die Schlachtungen wurden bis 1884 in der Treustraße bei der Brigittenauer Lände vollzogen, 1885 erfolgte die Errichtung eines Pferdeschlachthauses auf dem „Erdberger Mais“, im dritten Bezirk.⁴⁸³ Im Jahr 1906/07 wurde schließlich in Favoriten eine Zentral-Pferdeschlachthalle errichtet.⁴⁸⁴

4.4. Wiener Schlachthäuser

Bis zur ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts wurde das Vieh in der Residenzstadt auf Schlachtbrücken geschlachtet. Aus hygienischen Gründen war die Nähe zum Fließwasser damals von großer Bedeutung, da die Abfälle und das Blut durch das Fortspülen entsorgt wurden.⁴⁸⁵ Die erste Schlachtbrücke wurde 1440 an der Stelle der heutigen Schwedenbrücke erbaut.⁴⁸⁶ Großvieh, welches auf den Fleischbänken beim Roten Turm verkauft werden sollten, durfte ausschließlich auf dieser Schlagbrücke beim Roten Turm geschlachtet werden. Bereits Rudolf IV. legte dies am 28. August 1364 in einem Ratsbeschluss fest. Das Kleinvieh stach man bis um 1500 auf der Schlachtbrücke am Lichtensteg, unter welcher die Möring floss, ab. Nach der Einstellung des Schlachtbetriebs auf den Schlachtbrücken wurden vor dem Roten Turm, in etwa auf dem Gebiet des heutigen Schwedenplatzes, einige überdachte Schlachtbänke erbaut. Ferdinand I. legte am 7. Februar 1549 fest, dass Groß- und Kleinvieh lediglich an diesen Bänken abgestochen werden durfte. Diese Regelung bestand bis 1604. In der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts ist zudem von einer weiteren Schlachtbank in der Reichshauptstadt die Rede, zudem belegen Quellen die Existenz eines Schweineschlachthauses in der Gegend des Franz-Josefs-Kais.⁴⁸⁷ Der Verkauf von Fleisch fand an so genannten Fleischbänken statt, die ältesten dieser Fleischbänke befanden sich am Fleischmarkt, wo zudem der älteste Sitz der Fleischerinnung war. Aufgrund der wachsenden Bevölkerung war eine Dezentralisierung der Fleischbänke zur Lebensmittelversorgung von Nöten. Fleischbänke fanden sich daher in vielen Teilen der Stadt.⁴⁸⁸ Die Fleischstände der

⁴⁸¹ Vgl. Sandgruber 1979, S. 376.

⁴⁸² Vgl. Bauer 1996, S. 136f.

⁴⁸³ Vgl. Bauer 1995, S. 137.

⁴⁸⁴ Vgl. Lackner 2004, S. 827.

⁴⁸⁵ Vgl. Richard Perger: Schlachtbetriebe. In: Czeike 2004. Bd. 5, S. 91.

⁴⁸⁶ Vgl. Bauer 1996, S. 18.

⁴⁸⁷ Vgl. Perger 2004, S. 91.

⁴⁸⁸ Vgl. Czeike 2004. Bd. 2, S. 325.

städtischen Fleischhauer befanden sich am Lichtensteg bzw. am Lugeck, wurden jedoch in der Mitte des 16. Jahrhunderts aufgrund der Geruchsbelästigung in den Tiefen Graben verlegt.⁴⁸⁹ Die Landfleischhauer, die so genannten „Gäufleischhacker“, verkauften ihre Ware auf eigenen Fleischbänken, die sie von der Stadt Wien pachteten, auf dem Graben. Diese wurden schließlich auch in den Tiefen Graben verlegt.⁴⁹⁰

Die öffentlichen Schlachtbrücken bestanden noch bis in das 19. Jahrhundert. Ihre Benützung war allerdings nicht bindend. Aufgrund der mangelnden Renovierung dieser Holzbauten bevorzugten die zünftisch organisierten städtischen Fleischhauer zumeist die Hausschlachtung. Vor allem Schweine wurden in Hinterhöfen privat geschlachtet.⁴⁹¹ Im frühen 19. Jahrhundert bestanden nach Buchmann in Wien 151 private Schlachthäuser.⁴⁹² Der Architekt Gustav Witz spricht vor der Errichtung der Schweineschlachthalle von St. Marx 1907/08 sogar von rund 1.500 privaten Schlachtstätten für Schweine in Wien.⁴⁹³ Die Entsorgung der Tierkadaver lag im Aufgabenbereich der so genannten Abdecker. Für die Verwertung von Schlachtabfällen zeigten sich Flecksieder und Kuttelwäscher, Seifensieder, Kerzenmacher sowie Knochenmüller, Leimsieder und Gerber verantwortlich.⁴⁹⁴

Die zunehmende Urbanisierung Wiens im Zuge der Industrialisierung forderte kommunale Aktivitäten auf dem Gebiet der Assanierung und der Approvisionierung, da hinsichtlich der Hygiene sowie der Entsorgung der Abfälle in der zur Metropole anschwellenden Residenzstadt große Probleme bestanden. Dies ging soweit, dass in Wien gesundheitsgefährdende Zustände herrschten.⁴⁹⁵ Die großen Seuchen-Krankheiten des 19. Jahrhunderts Tuberkulose, Typhus und Cholera hatten aufgrund mangelnder Hygiene und des engen Zusammenlebens der Bevölkerung auf wenig Raum zahlreiche Opfer gefordert. Neben der Errichtung von Krankenhäusern, Friedhöfen sowie der Regelung der Abfall- und Müllentsorgung, der Wasserver- und entsorgung sowie der Straßenpflasterung, -regulierung und -reinigung und der Luftreinhaltung zählte die Errichtung von öffentlichen Schlachthäusern und die Einführung der Vieh- und Fleischbeschau zu den essentiellen Maßnahmen der Kommunen im Kampf gegen hygienische und gesundheitsgefährdende Risiken einer aufblühenden Großstadt.⁴⁹⁶ In ganz Zentraleuropa wurden im 19. Jahrhundert angesichts der zunehmenden Urbanisierung Schlachthäuser errichtet. Bereits 1807/09 hatte

⁴⁸⁹ Vgl. Czeike 2004, Bd. 4, S. 186f.

⁴⁹⁰ Vgl. Wolf 1996, S. 79.

⁴⁹¹ Vgl. Lackner 2004, S. 806-809.

⁴⁹² Vgl. Buchmann 2006c, S. 79.

⁴⁹³ Vgl. Gustav Witz: Städtische Schlachthöfe und deren maschinelle Einrichtung. In: Zeitschrift des Oesterreichischen Ingenieurs- und Architekten-Vereins 52 Jg. 1900. Nr. 28, S. 437-445, hier: S. 438.

⁴⁹⁴ Vgl. Lackner 2004, S. 809.

⁴⁹⁵ Vgl. Lackner 2004, S. 808.

⁴⁹⁶ Vgl. Lackner 2004, S. 808.

Napoleon Bonaparte in Paris fünf Schlachthäuser erbauen lassen. In den folgenden Jahren wurden in Belgien, England und im deutschen Reich weitere Schlachthäuser in Betrieb genommen.⁴⁹⁷ Mit der Errichtung des Schlachthofes *La Villette* im Jahr 1867 schuf man in Paris das zur damaligen Zeit größte Schlachthaus des Kontinents.⁴⁹⁸ Gegen den Widerstand der städtischen Fleischerinnung erfolgte die Einführung der Fleischbeschau und des Schlachthauszwangs. Die Viehbeschau in Kombination mit der Fleischbeschau wurde in der Habsburgermonarchie erstmals in Niederösterreich im Jahr 1838 eingeführt.⁴⁹⁹ Der Schlachthauszwang für Großhornvieh wurde per Ministerialverordnung des Handelsministeriums in Wien bereits 1850⁵⁰⁰, in den Vororten per Landesgesetz 1873 eingeführt.⁵⁰¹ Die Überprüfung der hygienischen Bedingungen auf den Schlachthöfen lag im Aufgabenbereich der Veterinärpolizei.⁵⁰² Eine herausragende Rolle hinsichtlich der Errichtung der ersten öffentlichen Schlachthäuser in Wien nahm der seit 1838 amtierende Bürgermeister Ignaz Czapka ein, der bereits 1846 die zahlreichen privaten Schlachthäuser zu Gunsten von zwei öffentlichen Schlachthäusern schließen wollte, wodurch er die Fleischhauer gegen sich aufbrachte.⁵⁰³ Diese Forderung zählte zu den Bestrebungen Czapkas, die Preise für lebenswichtige Lebensmittel wie Fleisch zu senken und damit eine Verbesserung der sozialen Lage der Arbeiterschaft zu erreichen.⁵⁰⁴ Die städtischen Fleischhauer empfanden die neuen Regelungen hinsichtlich ihres Gewerbes als unerlaubte Intervention in ihren Kompetenzbereich, manche betrachteten diesen Prozess sogar als den Niedergang ihres Gewerbes.⁵⁰⁵ 1851 wurden schließlich die beiden städtischen Schlachthäuser in St. Marx und in Gumpendorf in Betrieb genommen. Sowohl der Gumpendorfer als auch der St. Marxer Schlachthof befanden sich innerhalb des Linienwalls. Die St. Marxer Linie musste für den Bau des Schlachthofes abgetragen und nach außen verlegt werden.⁵⁰⁶

Das Gumpendorfer Schlachthaus befand sich an der Linken Wienzeile. Der Bau dieses öffentlichen Schlachthauses wurde 1847 begonnen. Sowohl das Schlachthaus St. Marx als auch das Gumpendorfer Schlachthaus waren bereits 1848 fertiggestellt, konnten aber

⁴⁹⁷ Vgl. Nieradzic 2012, S. 12.

⁴⁹⁸ Vgl. Paula Young Lee: *Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse*. New Hampshire 2008, S. 27.

⁴⁹⁹ Vgl. Kühn 2010, S. 4.

⁵⁰⁰ Vgl. <http://www.wien.gv.at/recht/landesrecht-wien/landesgesetzblatt/jahrgang/1998/html/lg1998018.htm> (aufgerufen am 7.1.2013).

⁵⁰¹ Vgl. Czeike 2004, Bd. 5, S. 92.

⁵⁰² Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): *Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien*. 10 bis 31. Jg. Wien 1883-1813, ferner *Statistische Ausweise über die Approvisionierung der Stadt Wien*. Zusammenge stellt vom Markt-Commissariate. Herausgegeben vom Markt-Department des Wiener Magistrats. 1874-1890.

⁵⁰³ Vgl. Buchmann 2006c, S. 79.

⁵⁰⁴ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 637.

⁵⁰⁵ Vgl. Nieradzic 2012a, S. 14.

⁵⁰⁶ Vgl. <http://www.wien-vienna.at/index.php?ID=224> (aufgerufen am 10.1.2013).

aufgrund der Revolution erst 1851 eröffnet werden.⁵⁰⁷ Der Schlachthof St. Marx wurde nach dem Gumpendorfer Schlachthof zunächst als Notstandsbau erbaut.⁵⁰⁸ Er befand sich im Südosten der Stadt an der ungarischen Landstraße, lag damit günstig für den Viehimport und avancierte bald zur wichtigsten Schlachtstätte.⁵⁰⁹ Während der St. Marx Schlachthof erst in den 1970er Jahren durch den Bau des neuen Fleischzentrums St. Marx ersetzt wurde⁵¹⁰, erfolgte die Demolierung des Gumpendorfer Schlachthauses bereits 1907.⁵¹¹ Die beiden ersten öffentlichen Schlachthöfe waren in erster Linie für die Schlachtung von Rindern und Kälbern konzipiert worden.⁵¹² Ein eigener Schweineschlachthof wurde in St. Marx erst 1908/09 errichtet.⁵¹³ Die Schlachtung von Schweinen hatte zudem andere Erfordernisse als jene von Rindern. Während bei Rindern und Kälbern lediglich das Enthäuten vorgenommen werden muss, mussten Schweine nach dem Abstechen und Entbluten enthaart werden, wozu die Tierkadaver in heißes Wasser (60-65 Grad) gelegt wurden. Die massive Dampfentwicklung dieser Prozedur erforderte die Trennung in Stech-, Brüh- und Ausschlachträume.⁵¹⁴ Ein Schlachthauszwang für Schweine besteht in Wien erst ab 1923.⁵¹⁵

Beide Schlachthäuser wurden nach französischem Vorbild im so genannten „Kammersystem“ erbaut. Mitte des 19. Jahrhunderts waren zwei Typen des Schlachthausbaus in Zentraleuropa verbreitet, die hinsichtlich der Architektur der Hallen, der Situierung der Gebäude sowie hinsichtlich des Prozesses der Groß- und Kleinvieh-Schlachtung Unterschiede aufwiesen. Der ältere, aus Frankreich stammende Typus, der mit der Einführung des Schlachthauszwangs in Frankreich 1807/10 entwickelt wurde, zeichnete sich durch eine parallele Gruppierung von Gebäuden aus, die in einzelne Schlachtkammern unterteilt waren. Als Vorteil dieses Kammersystems erwies sich die leichte Ausbaufähigkeit der Anlage. In den einzelnen Schlachtkammern, die jeweils einem Fleischhauer zur Verfügung standen, wurde die Schlachtung in traditioneller, handwerklicher Weise vollzogen. Das deutsche „Hallensystem“ war hingegen durch die Gruppierung der Gebäude um einen Hof gekennzeichnet. Die einzelnen Gebäude waren miteinander verbunden bzw. die Zwischenräume überdacht. Die Schlachtungen erfolgten hier in einer großen, offenen Halle, was eine Überwachung und Kontrolle der Fleischer ermöglichte, eine Voraussetzung für die

⁵⁰⁷ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 92.

⁵⁰⁸ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 351.

⁵⁰⁹ Vgl. Lackner 2004, S. 816.

⁵¹⁰ Vgl. Lackner 2004, S. 816.

⁵¹¹ Vgl. Czeike 2004, Bd. 2, S. 637.

⁵¹² Vgl. Lackner 2004, S. 814.

⁵¹³ Vgl. Lackner 2004, S. 827.

⁵¹⁴ Vgl. Lackner 2004, S. 815.

⁵¹⁵ Vgl. <http://www.wien.gv.at/recht/landesrecht-wien/landesgesetzblatt/jahrgang/1998/html/lg1998018.htm> (aufgerufen am 7.1.2013)

Mechanisierung darstellte und eine fließende Organisation sowie bessere hygienische Bedingungen gewährleistete. Aufgrund dieser Vorteile fand das Hallensystem in Deutschland und Österreich seit den 1860er Jahren weitere Verbreitung.⁵¹⁶ Der Gumpendorfer Schlachthof verfügte über zwei Schlachthäuser, der St. Marxer Schlachthof hingegen über vier Schlachthallen, beide im Kammersystem. Die parallel angeordneten Schlachthäuser des St. Marxer Schlachthofes standen symmetrisch zu einer Achse, die von einem Verwaltungsgebäude, einem Dampfmaschinenhaus und einem Wasserbehälter gebildet wurde.⁵¹⁷ Mit dem Ausbau zum Zentralschlachtviehmarkt von 1879 bis 1883 erfolgte hinsichtlich des Schlachthofes St. Marx der Umbau vom französischen Kammersystem zum deutschen Hallensystem.⁵¹⁸

Der St. Marxer Schlachthof wurde wiederholt vergrößert und umgebaut. Bereits 1865 wurde eine Großmarkthalle für Rinder-, Kälber- und Schweinefleisch an das Areal angeschlossen. Von 1879 bis 1883 erfolgte die nächste Erweiterung, die den Bau des Zentralviehmarktes beinhaltete. Die Kombination von Vieh- und Schlachthof erwies sich als unerlässlich für die Durchsetzung des Schlachthofzwanges. Erfolgte der Einkauf von Lebend-Schlachtvieh bereits auf dem am Stadtrand gelegenen Gelände, so wurden schließlich auch die Einrichtungen des Schlachthofes genutzt, anstatt die Tiere durch die Stadt zu treiben, was zudem bald verboten wurde.⁵¹⁹ Damit waren der Schlachthof, der Vieh- und der Fleischmarkt an einem Ort zentralisiert. Auf dem Areal des Zentralschlachtviehmarktes, der sich über eine Fläche von 310.000 Quadratmeter erstreckte, wurde der Schlachthof St. Marx um eine Fläche von 36.000 Quadratmeter erweitert.⁵²⁰ Bis 1871 lieferte man das Großvieh mit der Eisenbahn an und trieb es danach einen kurzen Weg von den Bahnhöfen zu dem St. Marxer sowie zum Gumpendorfer Schlachthof durch die Wiener Straßen.⁵²¹ Mit der Errichtung des Zentralschlachtviehmarktes wurde das Areal durch einen eigenen Bahnanschluss direkt mit dem Bahnnetz verknüpft.⁵²² 1898 wurde auf dem Areal des Zentralviehmarktes erstmals eine Kühlanlage in Betrieb gesetzt. Bis zum Ersten Weltkrieg erfolgten weitere Umbauten und Erweiterungen des St. Marxer Schlachthofes. So wurden auf dem Gelände zwischen 1898 bis 1918 vier weitere Rinderschlachthallen, die über Kühlanlagen verfügten, zudem 1908/09 ein

⁵¹⁶ Vgl. Lackner 2004, S. 814f.

⁵¹⁷ Vgl. Lackner 2004, S. 816.

⁵¹⁸ Vgl. Nieradzik 2012a, S. 13.

⁵¹⁹ Vgl. Lackner 2004, S. 809.

⁵²⁰ Vgl. Nieradzik 2012a, S. 13.

⁵²¹ Vgl. Buchmann 2006c, S. 79.

⁵²² Vgl. Nieradzik 2012a, S. 13.

Schweineschlachthaus errichtet. 1916/17 wurde das Areal außerdem durch einen Kontumaz- bzw. einen Auslandsschlachthof ergänzt.⁵²³

Um 1900 wurde die technische Ausstattung der Schlachthöfe neben den maschinellen Kühlanlagen durch zahlreiche Innovationen wie Hängebahnen, Darmwende-Reinigungsapparate, Winden, Spreitzer, eine elektrische Beleuchtung, spezielle Enthaarungstische, Brühbottich-Ventilationen und die thermochemische Kadaververwertung bereichert und rationalisiert.⁵²⁴ Auch neue humanere, hygienischere und effektivere Tötungstechniken wurden zu jener Zeit getestet, so zum Beispiel die Schlachtmaske, französisch *bouterolle*.⁵²⁵ Bei dieser handelt es sich um eine Lederkappe, die mit einer manuell zu bedienenden Vorform des Schlachtbolzens besetzt war und dem Tier zur Tötung aufgesetzt wurde. In der Zeitung „Die Gartenlaube“ hieß es 1874 zu diesem Gerät:

„Es muß [...] als ein wahrhafter Fortschritt auf dem Wege der Humanität entschieden diejenige Schlachtmethode bezeichnet werden, welche neuerlich in verschiedenen Städten durch den sogenannten *Bruneau'schen Apparat* in Anwendung kommt [...] Fassen wir die Vortheile der Schlachtmaske (von dem französischen Erfinder „Bouterole“ genannt) zusammen, so ergibt sich, daß ihre Anwendung neben der Erfüllung des ersten Zweckes, die Dauer der Leiden des Schlachtviehes möglichst zu verringern, auch noch den Vortheil gewährt, daß das Fleisch und die inneren Theile des Thieres in besserem Zustande überliefert werden, als früher und das Gehirn vollständig weiß erhalten bleibt. Auch erfordert sie bei vollständigster Sicherheit geringere Kraftanstrengung als das Schlachten mit dem Beil.“⁵²⁶

Im Zweiten Weltkrieg erlitten sowohl der Zentralviehmarkt als auch der Schlachthof St. Marx eine weitgehende Zerstörung. Der Schlachthof wurde aber in alter Form wieder errichtet, zudem wurden Modernisierungen vorgenommen.⁵²⁷ Nachdem in den 1970er Jahren das neue Fleischzentrum St. Marx in Betrieb genommen wurde, regte sich gegen die Demolierung des Auslandsschlachthofes Widerstand in der alternativen Kunstszene Wiens. Der Protest gipfelte in der Besetzung des knapp sieben Hektar große Areals im Jahr 1976. Zwar konnte der Abriss des Auslandsschlachthofs nicht verhindert werden, jedoch wurde im darauffolgenden Jahr auf dem Gebiet des ehemaligen Inlandsschlachthofs das Kulturzentrum „Arena“ eröffnet. Neben den historischen Gebäuden des ehemaligen Inlandsschlachthofs blieb die Rinderhalle des Zentralviehmarktes erhalten.⁵²⁸

⁵²³ Vgl. Lackner 2004, S. 827 u. 816.

⁵²⁴ Vgl. Lackner 2004, S. 814.

⁵²⁵ Vgl. Nieradzik 2012a, S. 13.

⁵²⁶ Georg Baron Dyhern: Die Schlachtmaske In: Die Gartenlaube. Illustriertes Familienblatt. Heft 45. 1874, S. 734.

⁵²⁷ Vgl. Czeike 2004. Bd. 5, S. 351.

⁵²⁸ Vgl. Lackner 2004, S. 817.

In den Vororten, wo seit 1873 ebenfalls die Nutzung eines Schlachthauses beim Abstechen von Großhornvieh gesetzlich vorgeschrieben war, erfolgte zwischen 1885 und 1888 die Errichtung von Schlachthäusern in Meidling, Hernals und Nußdorf.⁵²⁹ Zudem wurde 1906/07 in Favoriten eine Zentral-Pferdeschlachthalle errichtet.⁵³⁰

4.4.1. Der Umfang der Schlachtungen

In St. Marx wurden aufgrund des Schlachthauszwanges für Großhornvieh in erster Linie Rinder und Kälber geschlachtet, zudem wurde hier auch die Schlachtung von Kälbern, Lämmern und Schafen sowie Schweinen vollzogen. Da kein Schlachthauszwang für diese Tiergattungen bestand, wurde nur ein unbestimmter Anteil dieser Tiere in den Schlachthäusern getötet. Verständlicherweise stand die Schlachtung von Rindern und Kälbern in allen Schlachthäusern im Vordergrund. In Gumpendorf, wo seit Bestehen der beiden Schlachthöfe weniger Tiere getötet wurden als in St. Marx, wurden neben Rindern und Kälbern nach den Angaben des *Statistischen Jahrbuchs der Stadt Wien* Schafe und Lämmer abgestochen. Abgesehen von Rindern und Kälbern wurden in dem Schlachthaus in Meidling Schafe, Lämmer und Schweine, in jenem in Hernals Schafe und Lämmer getötet. In dem kleinsten Vorort-Schlachthof in Nußdorf erfolgte lediglich die Tötung von Rindern und Kälbern. Vereinzelt wurde zudem die Schlachtung von Kitzen und Ziegen in den Schlachthäusern in St. Marx, Meidling, Hernals und Nußdorf durchgeführt.

Die größten Mengen an Vieh wurden in St. Marx geschlachtet, von 1873, wo die ersten Rinderschlachtstatistiken des Marktamtes für St. Marx vorliegen, bis 1888 fanden hier jährlich zwischen 50.000 bis 80.000 Rinder, in Gumpendorf zu dieser Zeit etwa 30.000 bis 80.000 Rinder ihren Tod. Bis zur Vorkriegszeit stieg die Anzahl der Rinderschlachtungen in St. Marx auf jährliche Werte von etwa 150.000 an, während jene in Gumpendorf ab 1888 bis zur Schließung dieser Institution im Jahr 1907 auf etwa 30.000 absank. Zwischen 1889 und 1913 wurden in St. Marx jährlich etwa 30.000 Kälber, in Gumpendorf etwa 1.500 Kälber abgestochen. Die Schlachtung von Lämmern und Schafen spielte in Gumpendorf eine untergeordnete Rolle, in St. Marx wurden zwischen 1896 bis 1913 jährlich 15.000 Schafe und zwischen 2.000 und 4.000 Lämmer geschlachtet. Zudem finden sich im Statistischen Jahrbuch der Stadt Wien Angaben zu Schweineschlachtungen in St. Marx, die um 1895 etwa 35.000 betrugen, bis 1910 aber rasch auf 5.000 Schlachtungen hinab sanken. Zu diesem Zeitpunkt erfolgte die Eröffnung des Schweineschlachthauses in St. Marx, welches bis 1913 Schlachtungszahlen von etwa 100.000 Tieren aufwies.

⁵²⁹ Vgl. Czeike 2004, Bd. 5, S. 92.

⁵³⁰ Vgl. Lackner 2004, S. 827.

Von den Schlachthäusern in den Vororten wurden nach den Angaben des Statistischen Jahrbuchs der Stadt Wien die meisten Schlachtungen im Meidlinger Schlachthaus vollzogen, das dem Gumpendorfer Schlachthaus mengenmäßig schnell den Rang abgelaufen haben dürfte. In Meidling fanden zwischen 1892 und 1913 jährlich etwa 50.000 Rinder, in Hernals anfangs etwa 40.000, ab der Jahrhundertwende etwa 20.000, in Nußdorf zwischen 3.000 bis 5.000 Rinder den Tod. Die Anzahl der geschlachteten Lämmer, Schafe und Kälber variierte mit den Jahren in den Schlachthöfen der ehemaligen Vororte stark, insgesamt können die Mengen aber als vernachlässigbar bezeichnet werden. Interessanterweise liegen neben St. Marx lediglich für Meidlung Schweineschlachtzahlen vor. Hier wurden zwischen 1897 bis 1902 jährlich etwa 10.000 Schweine exekutiert, bis 1910 halbierte sich dieser Wert auf etwa 5.000 Tiere.

Die hier vorgelegten Zahlen können in keiner Weise die tatsächliche Anzahl an Schlachtungen im Wiener Gemeindegebiet wiedergeben, da lediglich für Großhornvieh der Schlachthauszwang bestand. Sie können dennoch Aufschlüsse über die Relevanz der einzelnen Schlachthäuser zu jener Zeit geben.⁵³¹

Die Errichtung städtischer Schlachthäuser im 19. Jahrhundert stellte ein Erfordernis an die Kommune angesichts der zunehmenden Urbanisierung der Residenzstadt dar. Sowohl der steigende Fleischverbrauch der stetig wachsenden Bevölkerung als auch die hygienischen Probleme der aufblühenden Großstadt sollten mittels dieser Einrichtungen bewerkstelligt werden. Die Rolle der städtischen Schlachthäuser als Einnahmequelle der Gemeinde Wien darf aber nicht unterschätzt werden. Im Jahr 1903 beliefen sich die Einnahmen aus diesen Einrichtungen auf 850.075 Kronen, wovon die eingenommenen Schlachtgebühren mit 519.609 Kronen knapp 60 Prozent ausmachten.⁵³² Im 19. Jahrhundert wurde das Schlachtergewerbe rationalisiert, zentralisiert und diszipliniert, zudem an die Stadtgrenze fernab der Öffentlichkeit gedrängt.⁵³³

4.5. Marktinstitutionen

Die Versorgung Wiens mit Lebensmitteln stellte von jeher ein Problem dar. Missernten und Spekulation trieben die Preise von Brot und Rindfleisch, die die Hauptbestandteile der Ernährung der Bevölkerung bildeten, regelmäßig in die Höhe.⁵³⁴ Der Magistrat griff zu

⁵³¹ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 11 bis 31. Jg. Wien 1893-1913.

⁵³² Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 21. Jg. Wien 1903, 565.

⁵³³ Vgl. Nieradzick 2012a, S. 14.

⁵³⁴ Vgl. Buchmann 2006c, S. 78f.

zahlreichen Maßnahmen, um dieser Entwicklung Einhalt zu gebieten. Im folgenden Abschnitt sollen einige dieser Maßnahmen näher beschrieben werden.

4.5.1. Die Errichtung des Markamtes

Zunächst versuchte man die Preisschwankungen durch die Festlegung auf monatliche bzw. ab 1845 auf zweiwöchige Preise einzudämmen. Die Bemühungen der Kommune scheiterten jedoch an der oftmals fehlerhaften Berechnung der amtlichen Preise sowie an der mangelnden Kontrolle des Detailverkaufs von betrügerischen Fleischern und Bäckern, die einen Getreide- und Fleischmangel vortäuschten, um die Preise in die Höhe zu treiben, oder aber ihre Ware zu ihren Gunsten manipulierten. Zudem erfolgte an Sonn- und Feiertagen keinerlei Ladenkontrolle. Der Hass der Bevölkerung auf diese beiden Berufsgruppen führte 1805 sogar zum so genannten „Bäckerrummel“, bei dem erboste Kunden die Läden von betrügerischen Bäckern in der Vorstadt stürmten und die Ausschreitungen lediglich durch einen Militäreinsatz beendet werden konnten⁵³⁵, und zu einem Aufstand der Massen gegen die Fleischhauer im Jahr 1808.⁵³⁶ Die mangelnde Brotversorgung trug zudem zu der Revolution von 1848 bei. Insbesondere die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde von Versorgungsengpässen bei Fleisch und Brot dominiert. Der seit 1838 amtierende Bürgermeister der Residenzstadt Ignaz Czapka widmete sich in seiner Amtszeit im Besonderen der problembehafteten Approvisionierung Wiens. So schlug er beispielsweise vor, sämtliche Getreidevorräte amtlich erheben zu lassen sowie die Preisgestaltung des Getreides nicht nur anhand des Marktes von Großenzersdorf, sondern auch anhand anderer Märkte in Wiener Neustadt und Bruck an Leitha zu bestimmen. Während er mit diesem Unterfangen an der Hofkanzlei scheiterte, wurde auf seine Initiative 1839 das städtische Marktamt eingeführt.⁵³⁷

Vor der Einführung des Marktamtes lag die Marktaufsicht im Aufgabenbereich des Magistrats sowie verschiedener Grundherrschaften, die die Marktinspektion eigenen Organen übertrugen.⁵³⁸ Das neu implementierte Marktamt bewerkstelligte eine Verbesserung der Kontrolle des Ablaufs der Versorgung sowie eine gleichbleibenden Qualität der Waren.⁵³⁹ Die Marktbehörde wurde unmittelbar dem Magistrat unterstellt. Die Marktaufsicht wurde vom Marktkommissariat exekutiert. In der ersten magistratischen Marktordnung, die am 6. Juni 1863 erlassen wurde, wurden die Aufgaben des Marktamtes als Marktpolizei,

⁵³⁵ Vgl. Buchmann 2006c, S. 78f.

⁵³⁶ Vgl. Opll 1981, S. 76.

⁵³⁷ Vgl. Buchmann 2006c, S. 78f.

⁵³⁸ Vgl. Czeike 2004. Bd. 4, S. 185f.

⁵³⁹ Vgl. Opll 1981, S. 53.

Lebensmittel-, Sanitäts- und Veterinärpolizei festgelegt, zudem oblag dem Marktamt die Einhebung von Marktgebühren. Im Jahr 1884 wurden straßen-, strom-, feuer- und gewerbepolizeiliche Funktionen hinzugefügt, 1896 die Lebensmittelkontrolle. Ab 1850 stand dem Marktamt ein Marktdirektor vor, zudem wurde in jedem Gemeindebezirk ein Marktoberkommissär eingesetzt, der je nach Bedarf über eine bestimmte Anzahl an Marktkommissären verfügte. Aufgrund der Schaffung des Veterinäramtes im Jahr 1893 wurde der amtstierärztliche Aufgabenbereich schließlich ausgegliedert. Doch bereits 1902 wurden das Marktamt und das Verterinäramt wieder in einer neu errichteten Magistratsabteilung für Approvisionierungs- und Verterinärangelegenheiten zusammengeführt.⁵⁴⁰ Die Errichtung des Marktamtes stellte einen wichtigen Schritt hinsichtlich der Modernisierung des Marktwesens in der Reichshauptstadt dar.

Um den Preisschwankungen hinsichtlich des Fleisches Herr zu werden, plante Czapka die Errichtung zweier städtischer Schlachthäuser, für deren Bau der Kaiser 1846 ein Darlehen von 1,2 Millionen fl. CM bewilligte. Die beiden Schlachthöfe wurden schließlich 1851 eröffnet.⁵⁴¹ Zudem erlaubte er 1847 den seit 1834 eingeschränkten Fleischverkauf auf Marktständen, auch durch Landfleischhauer aus den Vororten, wieder und gestattete den Fleischhauern nicht mehr, Filialen zu führen.⁵⁴² Die monopolistische Stellung der alteingesessenen Fleischhauer, die ihre Marktdominanz durch die Errichtung von Filialen, was ab 1813 erlaubt war, erweitert hatten, sollte durch diese Maßnahme beschnitten werden und die Konkurrenz unter den Fleischhauer gefördert werden.⁵⁴³ Eine weitere Institution, die die Macht einzelner Fleischhauer einschränken sollte, stellte die so genannte „Fleischkassa“ dar. Bei der 1850 eingeführten Fleischkassa handelte es sich um eine Krediteinrichtung, durch welche es ärmeren Fleischhauern gestattet sein sollte, in den Konkurrenzkampf gegen die marktdominierenden Gewerbetreibenden zu treten, und zudem Neugründungen in diesem Gewerbe evoziert werden sollten.⁵⁴⁴

Czapka musste sein Amt aufgrund der Revolution niederlegen, seine Maßnahmen zeigten aber Wirkung. So konnte aufgrund der anhaltenden Stabilität der Lebensmittelpreise die behördliche Preisregulierung für Fleisch ab 1850, für Getreide ab 1860⁵⁴⁵ unterlassen werden. Durch das Marktamt wurde eine konstante Qualität der Lebensmittel garantiert.⁵⁴⁶

⁵⁴⁰ Vgl. Czeike 2004. Bd. 4, S. 185f.

⁵⁴¹ Vgl. Opll 1981, S. 66.

⁵⁴² Vgl. Buchmann 2006c, S. 79.

⁵⁴³ Vgl. Opll 1981, S. 63. u. S. 65.

⁵⁴⁴ Vgl. Opll 1981, S. 66.

⁵⁴⁵ Vgl. Opll 1981, S. 68.

⁵⁴⁶ Vgl. Buchmann 2006c, S. 79.

4.5.2. Die Fleisch- und Viehmarktkassa

Bei der bereits erwähnten Fleischkassa, die ebenfalls auf Anregung Czapkas nach französischem Vorbild eingeführt wurde, handelte es sich in erster Linie um ein Instrument, welches zur Entmachtung der den Viehmarkt Wiens dominierenden Viehmarkthändler dienen sollte. Diese kauften den lokalen Händlern ihre Ware im Produktionsgebiet ab und verkauften sie auf dem Wiener Viehmarkt. Da die Viehmarkthändler sowohl den Verkäufern, den Viehzüchtern, von denen sie eine Provision erhielten, als auch den Abnehmern, den Fleischhauern, Kredite gewährten, nahmen einige wenige Viehmarkthändler zunehmend eine Schlüsselposition auf dem Wiener Viehmarkt ein. Durch ihre Marktdominanz konnten sie die Viehpreise und damit auch die Fleischpreise in der Residenzstadt stark beeinflussen.⁵⁴⁷ Mit der Einrichtung der Fleischmarktkassa durch die Stadt Wien sollte es den Wiener Fleischhauern nun erlaubt sein, das benötigte Vieh bar zu bezahlen und den Viehhändlern und -züchtern eine sofortige Barabläse ihrer Ware gewährleistet werden. Auf diesem Weg wollte man die Entmachtung der Viehhändler erreichen. Jedes Schlachtvieh, das auf dem Wiener Markt von einem Wiener Fleischhauer zur Konsumation für die Residenzstadt erworben wurde, musste nach der Einführung dieser Institution durch die Fleischkassa bezahlt werden. Das Geschäftskapital der Fleischkassa betrug anfänglich 30.000 fl. CM. Die Wiener Fleischhauer mussten als Sicherheit für die ihnen gewährten Kredite jeweils eine Kautions von 2.000 fl. CM bei der Kassa einlegen. Um den Kassazwang nicht entgehen zu können, durfte auch außerhalb des Wiener Marktes für den Wiener Konsum angekauft Vieh nur über den St. Marxer Markt bezogen werden, zudem musste bei dem Ankauf jedes Stückes Vieh 1 fl. CM an die Kassa gezahlt werden.⁵⁴⁸

Die Einführung der Fleischkassa führte zur fast vollständigen Entmachtung der Viehmarkthändler, allerdings erlangte eine andere Personengruppe, die so genannten „Viehkommissionäre“, die den Verkehr mit dieser neuen Institution vor Ort besorgten, jene Stellung, die vormals die Viehmarkthändler innehatten. Nachdem in der Approvisionierungs-Enquete des Jahres 1869 die Missstände auf dem Wiener Viehmarkt hinsichtlich der Verkaufsmethoden, die Zunahme der Spekulation und des Zwischenhandels sowie die unzulängliche Organisation der städtischen Fleischkassa thematisiert wurde, erfolgte schließlich 1870 die Abschaffung der Fleischkassa. Im folgenden Jahrzehnt dominierten die

⁵⁴⁷ Vgl. Messing 1899, S. 23f.

⁵⁴⁸ Vgl. Schwarz 1934, S. 7-11.

Kommissionäre – wie vor 1850 die Viehmarkthändler – den Viehmarkt und brachten die Verkäufer und Käufer durch Kreditgewährung in ihre Abhängigkeit.⁵⁴⁹

Um diesen neuerlichen Missständen entgegenzuwirken, wurde nach einer ministerialen Verordnung 1883 eine neue Marktordnung für den Wiener Zentralviehmarkt erlassen. Ihre Ziele lagen einerseits in der Verdrängung der Viehkommissionäre, andererseits in der Einführung des Verkaufsmodus nach Lebendgewicht auf dem Wiener Viehmarkt. Dies stellte eine vehemente Forderung aus landwirtschaftlichen Kreisen dar.⁵⁵⁰ Zur Entmachtung der Kommissionäre wurden die Errichtung einer Vieh- und Fleischmarktkassa und die Bestellung beideter Marktagenten in der Marktordnung festgelegt. Die Allgemeine Depositenbank wurde mit der Führung der Geschäfte der Kassa bis zum ersten Weltkrieg betraut.⁵⁵¹ Im Vergleich zur Fleischkassa war der Aufgabenbereich der Vieh- und Fleischkassa weitreichender:

„Die derselben zugewiesene Aufgabe bestand einerseits darin, durch Gewährung von Vorschüssen und Belehnungen die Viehproduzenten zur Beschickung des Wiener Marktes heranzuziehen, andererseits denselben, u. zw. speciell den Landwirthen, welche angaben, aus Mangel an Vertrauen zu den auf dem Markte installirten Verkäufern, ihr Vieh nicht nach Wien zu senden, eine vertrauenswürdige Vertretung zu schaffen, endlich darin, als Incassostelle auf dem Markte zu functionieren und in dieser Eigenschaft den nach der Uebnahme der Waare nicht zur Baarzahlung befähigten Käufern (Fleischhauern und Fleischselchern) kurz- oder langfristig Credite zu gewähren.“⁵⁵²

Wie schon bei der Fleischkassa fiel auch bei der Vieh- und Fleischmarktkassa ein Kaufschilling bei einem Kauf durch diese Einrichtung an.⁵⁵³ Die Einnahmen dieser Einrichtungen beliefen sich im Jahr 1903 auf 41.351 Kronen, was einem Anteil von 2,3 Prozent der Gesamteinnahmen durch die Erhebung von Marktgebühren entspricht.⁵⁵⁴

Die alleinige Vermittlung von Verkäufen über diese Institution und durch diese Marktagenten kam einem Verbot der Kommissionäre gleich. Diese wehrten sich gegen die neue Marktordnung, indem sie sich mit den ungarischen Mästern auf die Abhaltung eines wöchentlichen Viehmarktes in Preßburg ab 1884 einigten. Dieser Viehmarkt in Preßburg bestand bis 1888, als der Verkauf von Vieh durch Bevollmächtigte per Ministerialverordnung wieder genehmigt und damit die Tätigkeit der Kommissionäre wieder erlaubt wurde.⁵⁵⁵ Das

⁵⁴⁹ Vgl. Messing 1899, S. 25.

⁵⁵⁰ Vgl. Messing 1899, S. 25.

⁵⁵¹ Vgl. Schwarz 1934, S. 24f.

⁵⁵² Messing 1899, S. 26.

⁵⁵³ Vgl. Schwarz 1934, S. 19f.

⁵⁵⁴ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 21. Jg. Wien 1903, S. 596.

⁵⁵⁵ Vgl. Schwarz 1934, S. 11-14.

riskante Vorschuss- und Belehnungsgeschäft wurde ebenso wie die Verkaufsvermittlung damit beinahe gänzlich in die Hände der Kommissionäre gelegt.⁵⁵⁶ Bestanden 1884 noch 20 Marktagenten, wurde in der Vorkriegszeit nur mehr ein Marktagent beschäftigt.⁵⁵⁷ Die Hauptaufgabe der Vieh- und Fleischmarktkassa lag damit bis zum Ersten Weltkrieg in der finanziellen Abwicklung der Verkäufe. Die durch die Aktivität der Kassa erwirkte „Abtrennung des Kreditgeschäftes vom eigentlichen Warengeschäfte auf dem Markte“ bewirkte, dass „nunmehr jeder Käufer dem Verkäufer als Barkäufer gegenüberstand und die bestandene Abhängigkeit schwächerer Käufer von dem kreditgewährenden Verkäufer weggefallen war.“⁵⁵⁸ Zudem erteilte die Gemeinde Wien der Kassa die Aufgabe der Einhebung von Abgaben und Gebühren auf dem Wiener Viehmarkt.⁵⁵⁹

Die Beurteilung der Fleisch- und Viehmarktkassa unter zeitgenössischen Beobachtern ist zwiespältig. Einerseits wird ihre Aktivität mit einer Erleichterung des Geschäftsverkehrs in Verbindung gebracht, andererseits wurden die *Cassegebühren*, die der Stadt Wien zukamen, als materielle Belastung der Marktbesucher, Produzenten und Käufer empfunden.⁵⁶⁰

4.5.3. Die städtische Übernahmestelle für Vieh und Fleisch

Eine weitere Epoche, in der eine Vielzahl von Institutionen, die die Approvisionierung Wiens mit Fleisch verbesserten sollten, gegründet wurden, brach um 1900 an. Zwischen 1900 und 1908 war eine Abnahme des Viehauftriebs nach Wien um mehr als 18 Prozent konstatierbar. Die Ursachen hierfür lagen – wie bereits erwähnt – in der grassierenden Rinderseuche, zudem Futtermittelmissernten und preisbedingten Absatzschwierigkeiten. Um einer Erhöhung der Viehpreise und damit der Fleischpreise entgegenzuwirken, wurden 1905 zwei Institutionen, zum einen die so genannte „Erste Wiener Großschlächterei A. G.“, zum anderen die „Städtische Übernahmestelle für Vieh und Fleisch“ von der Stadt Wien geschaffen.⁵⁶¹

Der Zweck der städtischen Übernahmestelle für Vieh und Fleisch bestand darin, Fleisch und Vieh mit möglichst geringen Zwischenspesen auf die Wiener Vieh- und Fleischmärkte zu liefern und eine hinreichende, vor allem aber eine gleichmäßige Beschickung der Wiener Märkte mit Vieh zu gewährleisten. Dies sollte durch den unmittelbaren Verkehr mit den

⁵⁵⁶ Vgl. Messing 1899, S. 26.

⁵⁵⁷ Vgl. Schwarz 1934, S. 17.

⁵⁵⁸ Schwarz 1934, S. 17.

⁵⁵⁹ Vgl. Schwarz 1934, S. 23.

⁵⁶⁰ Vgl. Messing 1899, S. 27.

⁵⁶¹ Vgl. Bauer 1996, S. 63.

Produzenten und durch die Organisation dieser zu Wege gebracht werden. Die Übernahmestelle nahm daher sofort den Kontakt zu den landwirtschaftlichen Kreisen auf⁵⁶²:

„Die Übernahmestelle richtete ihre Aufmerksamkeit von vornherein auf die Vermehrung der Rinderzufuhr nach Wien, auf die Erschließung neuer Bezugsquellen. [...] Man trachtete insbesondere solche Länder heranzuziehen, von welchen der Wiener Markt bisher fast gar nicht beschickt wurde.“⁵⁶³

Diese gemeinnützige Institution⁵⁶⁴ wurde von diesen Kreisen aber in erster Linie in ihrer Funktion als Auskunftstelle über jegliche Angelegenheiten hinsichtlich des Handels mit Vieh und Fleisch wahrgenommen. Die Gründung einer Viehverwertungsgenossenschaft konnte vorerst nicht verwirklicht werden, dagegen erfolgte die Einrichtung von Sammeltransporten, die es den kleinen Züchtern gestattete, Vieh unmittelbar auf den Wiener Markt zu liefern. Vor Ort organisierte die Übernahmestelle die Ausladung, Einstellung, Versorgung und die Fütterung des Viehs. Zudem besorgte die Institution den Auftrieb zum Viehmarkt, den Verkauf sowie die Abwicklung der Kassengeschäfte. Außerdem beglich die Übernahmestelle vorschussweise die Forderungen für notwendige Auslagen. Schließlich oblag ihr die Verrechnung mit dem Viehzüchter, der das Vieh eingesandt hatte.⁵⁶⁵

Im Unterschied zu den privaten Viehhändlern gestattete die Übernahmestelle keinerlei Vorschüsse an die Produzenten und Händler für die Viehsendungen. Vorschüsse wurden lediglich auf eingesandtes Vieh gewährt. Zudem wurde von dieser Institution kein An- und Verkauf von Vieh auf eigene Rechnung betrieben. Die Weigerung, Vorschüsse auf das zur Sendung bestimmte Vieh zu gewähren, beschnitt den Erfolg der Übernahmestelle in einem großen Ausmaß. Lediglich kleine Landwirte und Viehzüchter zählten zu ihren Kunden, die größeren Viehzüchter verblieben bei ihren althergebrachten Händlern. Die finanzielle Abhängigkeit der Viehzüchter von den Händlern erwies sich als zu stark, um die Geschäftsverbindungen dieser Parteien durch die Errichtung der Übernahmestelle zu brechen. Bis zum Jahr 1909 erwiesen sich die Leistungen der Übernahmestelle als mangelhaft. Nicht einmal der hundertste Teil des Rindviehhandels wurde über die Übernahmestelle bewerkstelligt. Eine positive Einflussnahme auf die Viehpreise war damit nicht möglich.⁵⁶⁶ Schließlich wurde eine landwirtschaftliche Viehverwertungsgesellschaft eingeführt, die gemeinsam mit der städtischen Übernahmestelle den Handel mit Vieh und Fleisch auf Kosten

⁵⁶² Vgl. Hugo Lindemann: Städtische Einrichtungen für die Lebensmittelversorgung. In: Sozialistische Monatshefte 13/15 1909, S. 495-501, hier: S. 498.

⁵⁶³ Emil von Fürth: Die städtische Übernahmestelle für Vieh und Fleisch in Wien und die erste Wiener Großschlächtere-Aktiengesellschaft. Versuch einer kommunalen Fleischversorgung. Wien 1909, S. 278.

⁵⁶⁴ Vgl. Schwarz 1914, S. 35.

⁵⁶⁵ Vgl. Lindemann 1909, S. 498f.

⁵⁶⁶ Vgl. Lindemann 1909, S. 498f.

der Zwischenhändler in die Hand nehmen sollte. Der Einfluss, der den landwirtschaftlichen Organisationen bei der Viehbeschaffung zugestanden wurde, führte abermals nicht zu sinkenden Viehpreisen, welche naturgemäß nicht im Interesse der Landwirte lagen.⁵⁶⁷ Mit der Einführung der Allgemeinen österreichischen Viehverwertungsgesellschaft in der Vorkriegszeit erfolgte die Auflassung dieser Institution.⁵⁶⁸

4.5.4. Die Erste Wiener Großschlächtereie A. G.

Die „Erste Wiener Großschlächtereiektiengesellschaft“ war kein rein städtisches Unternehmen. Die Stadt Wien beteiligte sich mit einer Million Kronen an dem Gesellschaftskapital, das fünf Millionen betrug.⁵⁶⁹ Weitere Teilnehmer waren die Vermögensverwaltung des Erzherzogs Josef, die Länderbank und die Aktiengesellschaft für chemische Industrie. Neben der Einwirkung auf die Fleischpreise stellten die Förderung der inländischen Viehzucht und der Absatz dieser Produkte weitere Ziele dieser Gesellschaft dar.⁵⁷⁰ Der Zwischenhandel sollte durch den direkten Bezug des Viehs von Viehzüchtern und Mästern weitgehend ausgeschlossen werden.⁵⁷¹ Zur Akquirierung des Viehs sollte das städtische Übernahmeamt dienen.⁵⁷² Zudem wollte man durch die „Großschlächtereiektiengesellschaft“ die Trennung zwischen den so genannten Großschlächtern, denen die Schlachtung der Tiere oblag, und den Ladenfleischern, die für die Fleischverarbeitung und die Wurstherstellung zuständig waren, institutionalisieren und verstärken.⁵⁷³ Die Vieh- und Fleischmarktkassa hatte diese Entwicklung im Fleischgeschäft, die sich in den Metropolen Paris und Berlin bereits vollzogen hatte, vormals verhindert, da diese jedem kleinen Fleischhauer gestattete, gegenüber jedem Viehkommissionär als Barkäufer aufzutreten.⁵⁷⁴ Durch die Einführung der Großschlächtereie sollte der Betrieb der Fleischhauer kostengünstiger werden. Insbesondere kleinen Fleischhauern wollte man ermöglichen, nur mehr jene Mengen und Qualität kaufen zu können, die sie gerade brauchten. Gleichzeitig sollten sie in den Genuss der Vorteile des Großeinkaufs und des Großbetriebs kommen.⁵⁷⁵

Bei der Konzeption dieser Institution sicherte sich die Stadt einige Sonderrechte. Diese beinhalteten das Recht, das Unternehmen nach 15 bzw. 25 Jahren vollständig zu übernehmen,

⁵⁶⁷ Vgl. Fürth 1909, S. 280.

⁵⁶⁸ Vgl. Schwarz 1914, S. 35.

⁵⁶⁹ Vgl. Lindemann 1909, S. 499.

⁵⁷⁰ Herber 1910, S. 42.

⁵⁷¹ Vgl. Fürth 1909, S. 271.

⁵⁷² Vgl. Fürth 1909, S. 273.

⁵⁷³ Vgl. Lukasz Nieradzki: Das Fleisch, die Stadt und der Tod. Tierschlachtung und Fleischproduktion im Wien des 19. Jahrhunderts. In: Roger Behrens u.a.: testcard #22: Fleisch: Beiträge zur Popgeschichte, Mainz 2012, S. 43.

⁵⁷⁴ Vgl. Schwarz 1914, S. 41-46, hier: S. 30. [Nieradzki 2012b]

⁵⁷⁵ Vgl. Fürth 1909, S. 272.

zudem sicherte sich die Stadt 25 Prozent des Reingewinns, der über die fünfprozentige Dividende ausging. Die Gegenleistung der Stadt Wien bestand hingegen in der Bereitstellung von Schlacht- und Kühlräumen in den städtischen Schlachthäusern, die gegen ein Entgelt von der Aktiengesellschaft genutzt werden konnten. Zudem ging die Stadt Wien die Verpflichtung ein, mindestens 75 Prozent des Fleischbedarfs der Wiener Gemeindeanstalten durch die Waren der Aktiengesellschaft zu decken. Das Unternehmen war dagegen verpflichtet, im ersten Jahr ihres Bestehens die Schlachtung von mindestens 10.000 Rindern, im zweiten Jahr von mindestens 15.000 Rindern und nach fünf Jahren von mindestens 50.000 Rindern zu vollziehen. Weiters verlangte die Gemeinde von der Gesellschaft die Errichtung von Ständen für den Detailverkauf in den einzelnen Gemeindebezirken. An diesen sollte das Fleisch lediglich zum Selbstkostenpreis mit einem maximalen Regiezuschlag von fünf Prozent verkauft werden. Zu Beginn des Jahres 1908 existierten bereits 16 dieser Verkaufsstände in den Wiener Gemeindebezirken. Bereits im ersten Jahr verzeichnete die Großschlächtereiaktiengesellschaft einen Verlust von 744.491 Kronen.⁵⁷⁶ Auch in den folgenden Geschäftsjahren wurden weitere Verluste verzeichnet. Nach den ersten vier Geschäftsjahren belief sich die Gesamtsumme der Verluste auf 1 ¼ Millionen Kronen.⁵⁷⁷ Für eine tatsächliche Intervention hinsichtlich der Fleischpreise war diese Institution während ihres Bestehens stets zu schwach.⁵⁷⁸ Als Gründe für diese Einbußen und schließlich das Ende der Großschlächtereiaktiengesellschaft wurde zum einen die Zurückhaltung im Konkurrenzkampf mit den lokalen Fleischhauer genannt. In der Hoffnung, diese würden auf das Warenangebot des Unternehmens zurückgreifen, wurde die Errichtung weiterer Verkaufsstände unterlassen. Die Fleischhauer nahmen das Angebot jedoch nicht an und stellten sogar die Errichtung einer eigenen Großschlächterei in den Raum. Aufgrund der mangelnden Detailverkaufsstände konnte zudem das Zielpublikum in den Gemeindebezirken nicht akquiriert werden. Schließlich verlegte sich das Unternehmen darauf, die Anzahl der Detailverkaufsstände zu vermehren, um den Umsatz zu steigern.⁵⁷⁹ Bis 1914 bestanden in Wien 64 Detailverkaufsstände, zudem weitere in Karlsbad, Marienbad, Baden und Salzburg.⁵⁸⁰ Einem erbitterten Konkurrenzkampf gegen die Fleischhauer stand jedoch der starke Einfluss der Fleischerinnung auf die Stadtgemeinde entgegen.⁵⁸¹ Der

⁵⁷⁶ Vgl. Lindemann 1909, S. 499.

⁵⁷⁷ Vgl. Herber 1910, S. 42.

⁵⁷⁸ Vgl. Schwarz 1914, S. 34.

⁵⁷⁹ Vgl. Lindemann 1909, S. 499f.

⁵⁸⁰ Vgl. Schwarz 1914, S. 34.

⁵⁸¹ Vgl. Lindemann 1909, S. 499f.

sozialdemokratische deutsche Politiker Hugo Lindemann stellte in seinem Artikel zur „Ersten Wiener Großschlächtereier A. G.“ trocken fest:

„Es kann daher auch aus den Erfahrungen der Großschlächtereieraktiengesellschaft keine Folgerung über die Lebensfähigkeit eines solchen halb privaten, halb kommunalen Unternehmens gezogen werden. Die Verhältnisse sind so eigenartig, dass es falsch wäre von ihnen auf andere zu schließen.“⁵⁸²

Die Fleischpreise stiegen trotz der Einrichtung dieser mäßig erfolgreichen Institutionen weiterhin an. Die Viehschlachtungen waren rückläufig.⁵⁸³ Wurden 1903 in allen städtischen Schlachthäusern noch 264.725 Rinder geschlachtet, so sank diese Anzahl bis 1913 auf 215.456 Schlachtungen ab.⁵⁸⁴ Schließlich gestattete man 1911 den Import von argentinischem Gefrierfleisch, welches mit dem Dampfschiff nach Triest transportiert worden war und danach per Bahn nach St. Marx verfrachtete wurde. Im Anschluss fiel 1912 die totale Viehimportsperr für serbische Rinder und Schweine ohne die Einholung der Zustimmung Ungarns. Diese Importsperr war 1906 als Antwort auf die antiösterreichische Politik von Peter I. Karadjordjevic eingeführt und in der Öffentlichkeit als Hygienemaßnahme gegen die grassierende Rinderpest getarnt worden.⁵⁸⁵ Die Probleme hinsichtlich der Lebensmittelversorgung und -teuerung konnten bis zum Ausbruch des Ersten Weltkrieges nicht mehr in den Griff gebracht werden.⁵⁸⁶ Der im Gemeinderat sitzende Politiker Emil von Fürth fasste die Ursachen des Scheiterns dieser Institutionen hinsichtlich einer Verbesserung der Approvisionierung Wiens mit Fleisch wie folgt zusammen:

„Sowohl Übernahmestelle, als Großschlächtereier sollten widersprechenden Interessen gerecht werden. Sie sollten den Wünschen der landwirtschaftlichen Produzenten und der städtischen Konsumenten Rechnung tragen, aber auch den Fleischhauern nicht zu sehr weh tun. Das Resultat war natürlich, daß niemand zufrieden gestellt wurde.“⁵⁸⁷

Die Kriegssituation verschärfte die Lage massiv. Der Übergang von den Fleischversorgungsengpässen des ersten Jahrzehntes des 20. Jahrhundert zur kriegsbedingten Versorgungskrise der Wiener Bevölkerung war fließend.

⁵⁸² Lindemann 1909, S. 500.

⁵⁸³ Vgl. Bauer 1996, S. 63.

⁵⁸⁴ Vgl. Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 21. Jg. Wien 1903, S. 564.

⁵⁸⁵ Vgl. Bauer 1996, S. 63 sowie S. Cerbeano 1912, S. 11f.

⁵⁸⁶ Vgl. Helmut Lackner, Hermann Rafetseder, Anneliese Schweiger: 90 Jahre kommunale Interessenvertretung. Österreichischer Städtebund 1915-2005. Hrsg. vom österreichischen Städtebund. Wien, Köln, Weimar 2005, S. 53.

⁵⁸⁷ Vgl. Fürth 1909, S. 282.

Abbildung 14: Koloriertes Bild der Großmarkthalle in der Vorderen Zollamtstraße im Jahr 1911



Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

Abbildung 15: Die Großmarkthalle befindet sich im Hintergrund. Vorne rechts liegt die Viktualienhalle, vorne links die Fleischmarkthalle



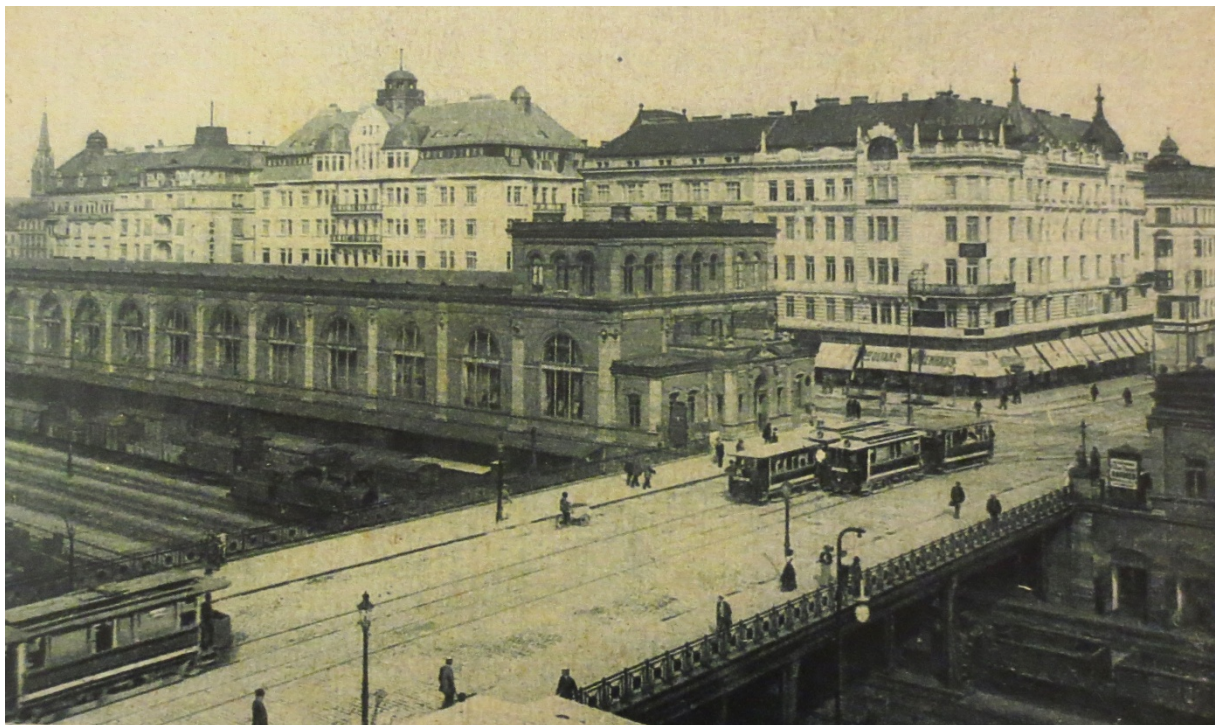
Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

Abbildung 16: Die Erbauung der Fleischhalle 1899. Zudem ist die tiefer gelegte Verbindungsbahn ersichtlich



Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

Abbildung 17: Ansicht der Viktualienhalle



Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

Abbildung 18: Lieferung von argentinischen Hammelstücken in die Großmarkthalle im Jahr 1911



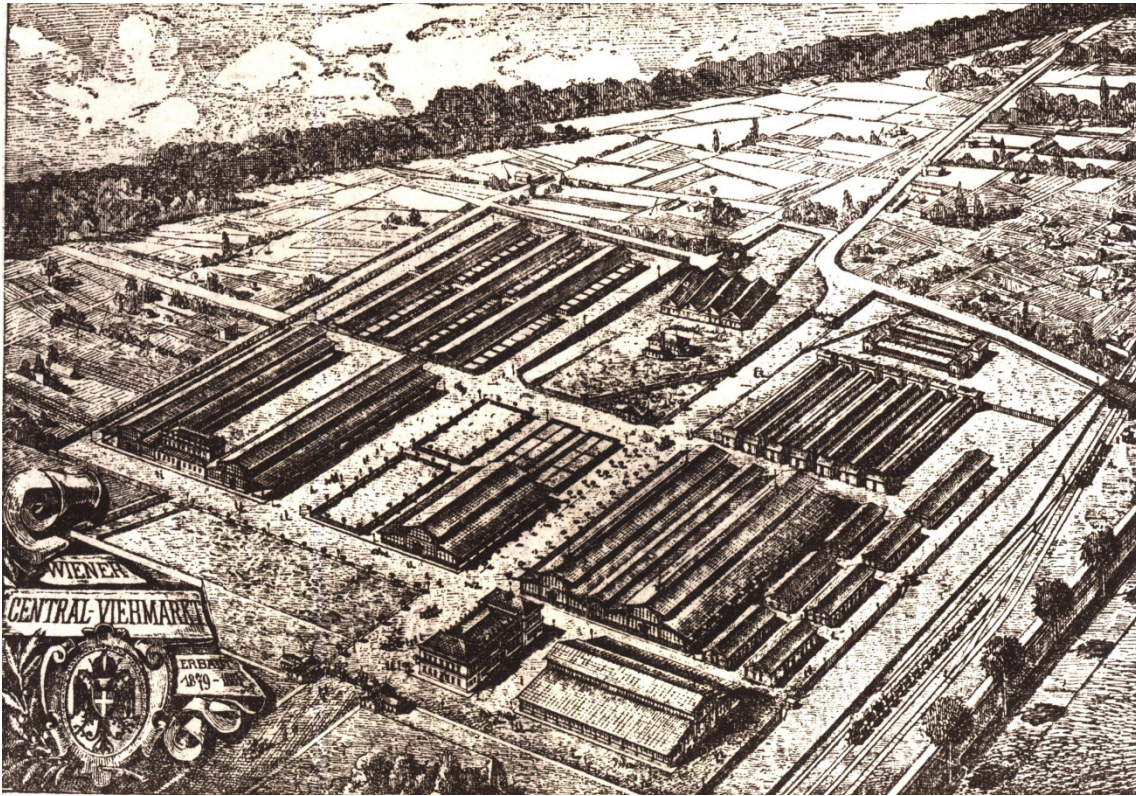
Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

Abbildung 19: Innenansicht der Großmarkthalle mit Fleischverkaufsständen



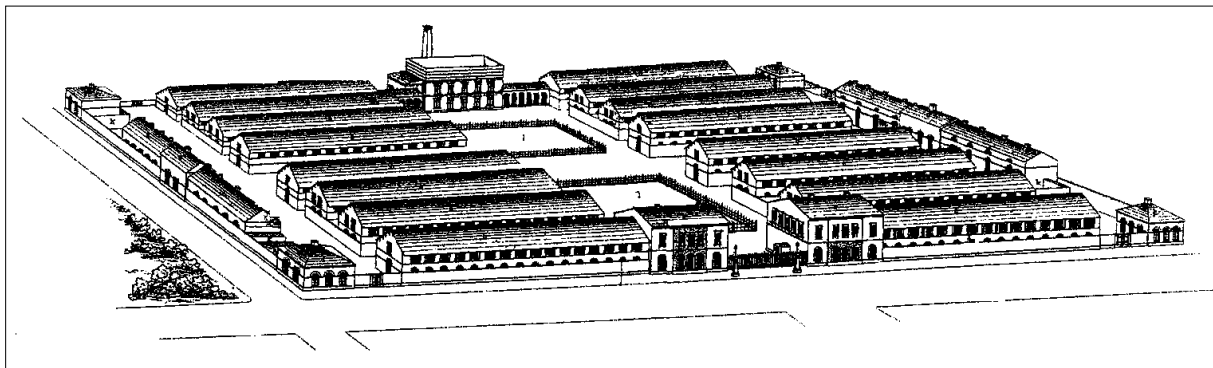
Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

Abbildung 20: Ansicht des Wiener Zentralviehmarkts, erbaut 1879-1884



Quelle: Wiener Stadtentwicklungsgesellschaft mbH

Abbildung 21: Zeichnung des Schlachthofes in Wien St. Marx, 1866



Quelle: Lackner 2004, S. 816.

Abbildung 22: Beladene Ochsenwagen passieren das Linienamt am Wiener Zentralviehmarkt



Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

Abbildung 23: Verladen der auf dem Zentralviehmarkt gekauften Schweine im Jahr 1904



Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

Abbildung 24: Schlachtviehtrieb durch St. Marx im Jahr 1891



Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

Abbildung 25: Die Stierplastik am Eingangsportal des Wiener Zentralviehmarkts



Quelle: Wiener Stadtentwicklungsgesellschaft mbH

Abbildung 26: Die Rinderhalle bildete einen zentralen Bestandteil des Wiener Zentralviehmarktes. Sie ist neben dem Inlandsschlachthof als einziges Gebäude des Areals noch heute erhalten



Quelle: Wiener Stadtentwicklungsgesellschaft mbH

Abbildung 27: Der Auslandschlachthof während der Besetzung im Jahr 1976



Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

LAGEPLAN
des ZENTRAL-VIEHMARKTES, RINDERSCHLACHT-
HAUSES und SCHWEINESCHLACHTHAUSES
zu St. Marx im III. Bezirke.

M. ABTH. XIV. 1913
Genehmigt zufolge Beschlusses des Wiener
Gemeinderates vom 27. V. 1913 Zl. 11003
Vom Wiener Magistrate, Abth. XIV.
im selbständigen Wirkungskreise
am 22. Oktober 1913.
Der Abtheilungsvorstand:

Kuh-Anlage
St. Marxer Schlachthaus
Mauthner'sche Brauerei (St. Marxer Bräuhause)
Verkauf von Wiener Stadtkanonen.
Im Jahre 1891:
System
Bauinspektor

Schweine-Halle
Rinder-Stallungen
Schlachthaus
Kälber Halle
Rinder Stallungen
Auslässe für Rinder
Auslässe für Schweine
Landstraßen-Gürtel
Simmeringer Hauptstrasse
Rindböck-Strasse
Kühnlechner-Strasse
Verlängerte Baumgasse
Petersplatz
Schneise-Straße
Landstraßer Gürtel
Vollringer-Markt

zur Zahl D. 19
T. Fachabt. 1912
Vom Stadtbauamt
Wien, im 19. 12.
FRIEDRICH GUTMANN
bürgerl. Stadtbaumeister
WIEN, III., Erdbergstrasse 90
TELEPHON 6439.
Der Abtheilungsvorstand:

140

Abbildung 29: Die Wiener Vieh- und Fleischmarktkassa



Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

Abbildung 30: Innenansicht des Kassagebäudes



Quelle: Bezirksmuseum Landstraße, Wien

II. Zusammenfassung

Der Gegenstand der vorliegenden Arbeit ist der Fleischkonsum in der Reichshaupt- und Residenzstadt Wien zwischen 1830 und 1913. Hierzu wurden zum einen die Einfuhrzahlen von verschiedenen Tiergattungen sowie Fleisch und Fleischwaren der Verzehrssteuer, die in Wien mit dem 1. November 1829 eingeführt wurde und bis 1922 Bestand hatte, herangezogen. Da die genannten Einfuhrzahlen in den Tabellen der Verzehrssteuer zumeist in Stück-, Paar- oder Dutzendangaben verzeichnet wurden, mussten Lebend- und Fleischgewichte der einzelnen Tiere im betrachteten Zeitraum anhand zeitgenössischer Quellen ermittelt werden. Für die Berechnung von Pro-Kopf-Konsumwerten wurden zeitgenössische Bevölkerungszahlen herangezogen. Der somit kalkulierte jährliche Pro-Kopf-Konsum von Fleisch in der Reichshauptstadt erwies sich stets als höher als die von Roman Sandgruber ermittelten Werte. Bis 1890 fielen seine Verbrauchsangaben durchschnittlich um 13,7 Prozent geringer aus als die hier errechneten Pro-Kopf-Werte. 1890 erwies sich der auf der Verzehrssteuer basierende Pro-Kopf-Fleischverbrauch um beinahe ein Drittel höher als jener von Sandgruber angenommene Wert. 1910 betrug der Unterschied zwischen beiden Angaben nur mehr 22,2 Prozent. Aus Sandgrubers Daten geht allerdings nicht hervor, auf den Konsum welcher Tiergattungen seine Berechnungen dezidiert beruhen. Insbesondere hinsichtlich des Konsums von Rindfleisch erweisen sich die Pro-Kopf-Konsumwerte Sandgrubers als niedriger als die hier vorgelegten Werte, was in Sandgrubers geringen Gewichtsannahmen begründet sein mag.

Anhand der Daten der Verzehrssteuer kann zudem der sich im Verlauf des 19. Jahrhunderts vollziehende Übergang vom vermehrten Konsum von Rind- zu Schweinefleisch veranschaulicht werden, der bereits von Sandgruber konstatiert wurde. Machten Rinder 1830 noch 47,5 Prozent der Fleischeinfuhr aus, so fiel dieser Wert bis 1913 auf 33,95 Prozent. Im selben Zeitraum stieg der Anteil von Schweinen an der gesamten Fleischeinfuhr von 7,8 auf 10,7 Prozent. Darüber hinaus ist anhand der Verzehrssteuerdaten ein sinkender Anteil hochpreisiger Fleischsorten wie Wild und Geflügel an der gesamten Einfuhr zugunsten von kostengünstigeren Fleischsorten wie Schwein und Wurstwaren feststellbar. Dieser langfristige Wandel des Konsummusters kann auf strukturelle Veränderungen der Bevölkerungszusammensetzung, durch die Expansion Wiens und den Zuzug aus der Peripherie der Habsburger Monarchie in die Reichshauptstadt im untersuchten Zeitraum zurückgeführt werden.

Paradoxerweise bedeutete die Eingemeindung der arbeiterreichen Wiener Vororte im Jahr 1891 nach den vorliegenden Kalkulationen einen Anstieg des Pro-Kopf-Fleischkonsums um durchschnittlich etwa fünf Prozent auf 108 kg. Mögliche Erklärungen für diesen aus sozialhistorischer Sicht widersprüchlichen Anstieg liegen zum einen in der florierenden Gastronomie-Szene in den Vororten, in welcher die Wiener Stadtbevölkerung einen Teil ihres Fleischbedarfs gedeckt haben muss, zum anderen im hohen Kalorienbedarf der hart körperlich arbeitenden Unterschichten, der am besten durch eiweißreiche Fleischnahrung gedeckt werden konnte. Zudem wäre es denkbar, dass der Fleischkonsum in den Vororten einen solch hohen Wert aufwies, da sich vermehrt Männer im arbeitsfähigem Alter, denen der Fleischkonsum vor Frauen, Kindern und Alten zustand, aus der Peripherie der Monarchie in den Vororten offiziell oder inoffiziell niederließen. Zeitgenössische Quellen belegen, dass der Fleischkonsum für die Erwerbsfähigkeit der Arbeiterschicht von großer Bedeutung war, auch wenn zumeist minderwertiges Fleisch von dieser Bevölkerungsschicht verzehrt wurde.

Die Fleischproduktion innerhalb des Verzehrungssteuergebietes dürfte nur äußerst geringfügig zu einem Anstieg der Pro-Kopf-Konsumwerte von Fleisch beigetragen haben. Bei der begrenzten Anzahl an Tieren, die sich innerhalb der Steuergrenzen befanden, handelte es sich zum Großteil um Nutztiere wie Kühe, Ochsen, Pferde und Schafe, die hauptsächlich zur Eigenversorgung dienten. Die Jagd in den innerhalb der Linien vorhandenen Waldungen war auch nach der Liberalisierung des Jagdrechtes 1848 nur einer kleinen begüterten Elite erlaubt, womit eine Versorgung der Wiener Bevölkerung mit Wildbret aus den innerstädtischen Waldungen weitgehend ausgeschlossen werden kann.

Insgesamt war die Volksernährung im betrachteten Zeitraum einigen weitreichenden Umwälzungen unterzogen, die zu einem Großteil durch die Industrialisierung bedingt waren. Für Mitteleuropa lassen sich hierbei drei Faktoren ermitteln: Erstens ermöglichte die „Agrarrevolution“, auch „grüne Revolution“ genannt, eine nie gekannte Produktivitätssteigerung in der Landwirtschaft. Zweitens konnten durch die „Transportrevolution“ des 19. Jahrhunderts Nahrungslücken in Europa durch den Import von Überschüssen aus dem fernen Ausland geschlossen werden. Drittens gestattete es die Revolutionierung der Konservierungsmethoden des vorindustriellen Zeitalters Lebensmittel länger haltbar und transportfähig zu machen. Im Vergleich zu anderen zentraleuropäischen Staaten erwies sich die Donaumonarchie hinsichtlich der Einführung besagter Neuerungen als rückständig, wobei innerhalb der Monarchie zwischen den verschiedenen Regionen unterschieden werden muss.

In der Reichshauptstadt stellten das stetige Wachstum sowie die zunehmende Urbanisierung und die Entwicklung zum industriellen Zentrum der Monarchie die Gemeinde Wien vor zahlreiche Herausforderungen. Um eine ausreichende Approvisionierung und Assanierung Wiens in dieser Phase des Umbruchs zu bewerkstelligen, musste eine Vielzahl von Maßnahmen von Seiten der Stadt Wien ergriffen werden.

Hinsichtlich der Versorgung der Wiener Bevölkerung mit Fleisch wurde zum einen das Marktwesen in dem betrachteten Zeitraum wesentlich reformiert. So schuf man beispielsweise ein Marktamt, das das Marktgeschehen kontrollierte und für eine stetige Qualität der Güter Sorge trug, und die Fleischkassa bzw. die Vieh- und Fleischmarktkassa, die die Konkurrenz auf den Wiener Viehmarkt und unter den Wiener Fleischhauern beflügeln sollte und somit die Preise für Fleisch senken sollte. Als weniger erfolgreich als die bereits genannten Institutionen erwiesen sich die städtische Übernahmestelle und die Großschlächterei A. G., die ebenfalls eine Preissenkung der Fleischwaren bewerkstelligen sollten.

Zum anderen wurde die Approvisionierung der Wiener Bevölkerung mit Fleisch durch den Ausbau und die Professionalisierung des Wiener Viehmarktes gefördert sowie durch den Bau von Markthallen nach dem Vorbild von Paris und London. Schließlich erfolgte die Errichtung von Schlachthäusern, zuerst im innerstädtischen Bereich, dann in den Vororten, die zum einen zur Kostentransparenz bei der Schlachtung beitrugen, zum anderen hygienische Produktionsbedingungen bei der Herstellung und Verarbeitung von Fleisch gewährleisteten.

Insgesamt kann das 19. Jahrhundert als eine Epoche der Rationalisierung, Zentralisierung und Disziplinierung des Marktwesens und des Schlachtereigewerbes angesichts des raschen Stadtwachstums bezeichnet werden.

Im Zentrum der vorliegenden Arbeit steht die Konkretisierung und Dynamisierung der vorherrschenden Konsumwerte von Fleisch zwischen 1830 und 1913. Zudem sollte die Fleischversorgung der Reichshauptstadt in einem Zeitraum der technologischen, ökonomischen und sozialen Umbrüche beleuchtet werden.

In dieser Diplomarbeit wurde versucht, den Fleischkonsum und die Fleischversorgung der Reichs- und Residenzstadt Wien zwischen 1830 und 1913 umfassend darzustellen, dennoch existieren insbesondere hinsichtlich des Wiener Marktwesens zahlreiche Themengebiete, die bisher in der Forschung nicht oder nur schemenhaft berücksichtigt wurden.

III. Bibliographie:

Zeitgenössische Primärquellen:

Änderung der Wiener Linienverzehrungssteuer in mehreren Vororten von Wien, sammt Durchführungsverordnung. Mit einer Tafel. (Handausgabe der österreichischen Gesetze und Verordnungen. 47. Heft). Wien 1891.

Böhmerle, Emil: Taschenbuch für Jäger und Jagdkunde. Wien, Leipzig 1908.

Brandl, Johann: Zur Vieh- und Fleischfrage. Sonderabdruck aus der „Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung“ Nr. 23 und 24 vom 20. und 23. März 1907. Wien 1907.

Cerbeano, Max: Die Fleischfrage! Einblick in die Fleischverhältnisse Österreichs! Eine Schrift zur Aufklärung der Bevölkerung. Wien, Leipzig, 1912.

Dyherrn, Georg Baron: Die Schlachtmaske In: Die Gartenlaube Heft 45. 1874, S.734.

Grünwald, Paul: Die Steuern Oesterreichs im Frieden und im Krieg. Stuttgart 1918.

Habs, Robert; Rosner, L.: Appetit-Lexikon. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über alle Speisen und Getränke. Zugleich Ergänzung eines jeden Kochbuches. Wien 1894.

Halm, Anna: Neues, praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche oder bewährte und vollständige Anweisung zur schmackhaften Bereitung der verschiedenartigsten Speisen, Backwerke, Getränke usw. Neutlingen 1900.

Hitschmann, Hugo (Hg.): Wiener Landwirtschaftliche Zeitung. 36-43 Jg. Wien 1886-1893.

Hitschman, Hugo: Vademekum für den Landwirt. Beilage zur Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung. Wien 1906.

Hitschmann, Hugo: Vademekum für den Landwirt. Beilage zur Wiener Landwirtschaftlichen Zeitung. 12., neubearbeitete und vermehrte Auflage. Wien 1911.

Kacirek, Franz: Die österreichische Fleischverzehrungssteuer. Systematische Abhandlungen und praktische Bemerkungen zum Fleischgesetze samt Nachtragsvorschriften, nebst dem Originalwortlaute der Administrativerlässe und der Judikatur des Verwaltungsgerichtshofes. Prag 1917.

Khackhl, Thomas: Mittheilung über den Versuch das reine Fleischgewicht beim Hornvieh noch im lebenden Zustande auszumitteln. Klagenfurt 1859.

Liebich, Christof: Compendium der Jagdkunde. Wien 1855.

Libich, Moriz: Tarif der Verzehrungssteuer für die Stadt Wien nebst allen bezüglichlichen hohen Nachtrags-Verordnungen und Angabe der gesetzlichen Tara-Abzüge, der steuerfreien Mengen und der Reduction des landesüblichen Maßes, nach welchen die Parteien erklären, auf das tarifmäßige Maß und Gewicht. Wien 1861.

- Lindemann, Hugo: Städtische Einrichtungen für die Lebensmittelversorgung. In: Sozialistische Monatshefte 13/15 1909, S. 495-501.
- Lustgarten, Friedrich: Besteuerung von Fleisch, Wein und Most außer den für die Verzehrungssteuer als geschlossen erklärten Orten. Zusammenstellung der auf die obige Besteuerung bezüglichen Gesetze, Verordnungen und Entscheidungen, nebst einem Anhang enthaltend Bestimmungen über die Einhebung der Gemeindezuschläge zur Verzehrungssteuer vom Fleisch- und Weinverbrauche im Falle der Verpachtung oder Abfindung. Klagenfurt 1894.
- Mayer, Johannes B.: Die Approvisionierung des europäischen Fleischmarktes in ihren Beziehungen zur österreich-ungarischen Landwirthschaft. Nebst einer Monographie der Refrigeratoren. Wien 1879.
- Messing, Ludwig: Die Wiener Fleischfrage mit Ausblicken auf Production, Gewerbe und Consumverhältnisse. Wien 1899.
- Messing, Ludwig: Über die Ursachen der Fleischtheuerung. Vortrag, gehalten im Bürgerverein des dritten Bezirks von Wien, am 9. November 1891. Wien 1891.
- Petermann, E.: Die Fleisch-, Schinken- und Wurst-Konservenfabrikation. Wien Leipzig 1914.
- Reumann, Jakob: Nieder mit den Schurken, die dem Volk das Fleisch verteuern oder Wiener Fleischwucher und antisemitischer Gemeinderath. Wien 1898.
- Schwarz, Karl: Der Wiener Zentralviehmarkt St. Marx, seine Bedeutung für den Viehhandel und seine volkswirtschaftliche Funktion. Wien 1909.
- Schwarz, Karl: Die Versorgung Wiens mit Vieh und Fleisch. Sonderabdruck aus der „Österreichischen Agrar-Zeitung“ V. Jahrgang, Nr. 12,13, 15. Wien 1914.
- Schuster, Adolf N.: Die Argentinische Fleisch-Industrie. Diessen vor München 1913.
- Soldan, Ernst: Die Fleischfrage. Vorschlag einer Lösung zum Nutzen der Konsumenten, Agrarier und des Staates. Wien 1912.
- Starzengruber, Theodor: Die Wahrheit über die Fleischtheuerung in Wien. Ein Beitrag zur Lösung der Fleisch-Approvisionierungsfrage mit besonderer Berücksichtigung der Regierungs-Enquete des Jahres 1881, Wien 1882.
- Statistische Ausweise über die Approvisionierung der Stadt Wien. Zusammengestellt vom Markt-Commissariate. Herausgegeben vom Markt-Department des Wiener Magistrats. 1874-1890.
- Statistisches Department des Wiener Magistrats (Hg.): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien. 10 bis 31. Jg. Wien 1883-1813.
- Stifter, Adalbert: Wien und die Wiener. Mit den farbigen Originalstichen von Carl Mahlknecht und Wilhelm Böhm. Wien 2005.
- Stockert, Kurt Ritter von: Argentinisches Fleisch für Österreich! Eine gemeinverständliche Abhandlung über Ernährungsfragen. Wien, Leipzig 1911.

Szelinski, Georg: Die beste Lösung der Verzehrssteuer- u. Linienwall-Frage zugleich der beste Weg für die Brodversorgung und die Fleischversorgung von Wien und den Vororten. Wien 1889.

Tarif der Verzehrssteuer für die Landeshauptstadt Linz mit Angaben der gebührenfreien Mengen. Linz 1900.

Teifen, T. W.: Wie die Zölle Brot u. Fleisch verteuern und wer diesen Raub am Volke einsteckt. Zur Aufklärung über die Zollfrage. (Lichtstrahlen, Nr. 9). Wien 1903.

von Fürth, Emil: Die städtische Übernahmestelle für Vieh und Fleisch in Wien und die erste Wiener Großschlächtereier-Aktiengesellschaft. Versuch einer kommunalen Fleischversorgung. Wien 1908.

von Gleich, Alfred, von Haager, Karl: Die Milch- und Fleischteuerung. Eine sozial-hygienische Studie. Wien 1909.

von Herber, Johann: Die Fleischteuerung in Wien. Eine systematische Darstellung der Fleischapprovisionnement der Stadt Wien in den letzten zehn Jahren. Ueber Auftrag des Präsidiums des Gremiums der Wiener Kaufmannschaft. Wien 1910.

Verzehrssteuer-Tarif für die geschlossene Stadt Graz. Graz 1883.

Verzehrssteuer-Tarif für die Stadt Wien und das offene Land. Wien 1877.
Verzehrssteuer-Tarif für die Stadt Wien und das offene Land (Wein- etc. und Schlachtviehtarife). Verzeichnis sämtlicher Straßen und Gassen, größerer Wohngebäude, Durchgängen etc. Mit einem vollständigen Verzeichnis der Straßen etc. des XXI. Bez. (Floridsdorf) und allen Brücken Wiens, Wien 1905.

Weidhofer, Wendelin: Die Fleischnot, ihre Ursache und Abhilfe. Besprochen in drei Briefen. Graz, 1907.

Weissenberger, Karl: Die Fleischversorgung Wiens mit Rücksicht auf die Einbeziehung der Vororte und die Regelung der Verzehrssteuer. Nach den Ergebnissen einer sechzigjährigen praktischen Erfahrung beleuchtet. Wien 1891.

Wintersperger, Anton: Gesetze über die Fleischbesteuerung außer den für Verzehrssteuer-Einhebung als geschlossen erklärten Orten sammt Durchführungs-Verordnung; Verzehrssteuer-Tarif für die Stadt Wien. Wien 1877.

Witz, Gustav: Städtische Schlachthöfe und deren maschinelle Einrichtung. In: Zeitschrift des Oesterreichischen Ingenieurs- und Architekten-Vereins 52 Jg. 1900. Nr. 28, S. 437-445.

Zusammenstellung aller wichtigen hohen Erlasse und Nachtragsverordnungen zum Verzehrssteuer-Tarife für die Stadt Wien. Wien 1885.

Forschungsliteratur:

Banik-Schweitzer, Renate; Baryli, Andreas; Ehmer, Josef; Feldbauer, Peter u.a.: Wien im Vormärz. Wien 1980.

- Bauer, Werner T.: Die Wiener Märkte. 100 Märkte, von Naschmarkt bis Flohmarkt. Mit einer umfassenden Geschichte des Marktwesens in Wien. Wien 1996.
- Bruckmüller, Ernst: Eine „grüne Revolution“ (18. – 19. Jahrhundert). In: Markus Cerman, Ilja Steffelbauer, Sven Tost (Hgg.): Agrarrevolutionen. Verhältnisse in der Landwirtschaft vom Neolithikum zur Globalisierung. Innsbruck, Wien, Bozen 2008, S. 206-226.
- Buchmann, Bertrand Michael: Der Wiener Linienwall. Entstehung und strategische Bedeutung. In: Wiener Geschichtsblätter. 31. Jg. 1976. Heft 2, S. 65-76.
- Buchmann, Bertrand Michael: Der Wiener Linienwall und die Linienämter. In: Wiener Geschichtsblätter. 33. Jg 1978, S.45-55.
- Buchmann, Bertrand Michael: Die Verzehrungssteuer. In: Wiener Geschichtsblätter. 34. Jg. 1979, S. 20-29.
- Buchmann, Bertrand Michael: Ende der Festung, Beginn der Ringstraße. In: Peter Csendes, Ferdinand Oppl (Hgg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien, Köln, Weimar 2006, S. 65-84. [Buchmann 2006c]
- Buchmann, Bertrand Michael: Verkehrsknoten Wien. In: Peter Csendes, Ferdinand Oppl (Hgg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien, Köln, Weimar 2006, S. 140-148. [Buchmann 2006a]
- Buchmann, Bertrand Michael: Wiens Finanzpolitik. In: Peter Csendes, Ferdinand Oppl (Hgg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien, Köln, Weimar 2006, S. 139f. [Buchmann 2006b]
- Cerman, Markus; Steffelbauer, Ilja; Tost, Sven (Hgg.): Agrarrevolutionen. Verhältnisse in der Landwirtschaft vom Neolithikum zur Globalisierung. Innsbruck, Wien, Bozen 2008.
- Csendes, Peter; Oppl, Ferdinand (Hgg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien, Köln, Weimar 2006.
- Czeike, Felix: Historisches Lexikon Wien. In 6 Bänden. Wien 2004.
- Danielczyk, Julia; Wasner-Peter, Isabella (Hgg.): „Heut‘ muß der Tisch sich völlig biege’n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher. Wien 2007.
- Danielczyk, Julia: „Zwischen Gulasch und Gefrorenem.“ Das Zeitalter des Phäakentums. (1848-1900). In: Julia Danielczyk, Isabella Wasner-Peter (Hgg.): „Heut‘ muß der Tisch sich völlig biege’n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher. Wien 2007, S. 79-104.
- Eigner, Peter: Die Habsburgermonarchie im 19. Jahrhundert: Ein Modellfall verzögerter Industrialisierung? In: Beiträge zur historischen Sozialkunde. 27. Jg . 1997. Nr. 3, S. 112-122.
- Gerhard, Ute (Hg.): Frauen in der Geschichte des Rechts: Von der Frühen Neuzeit bis zur Gegenwart. München 1997.

- Hauer, Friedrich u. a.: Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Posten (1830-1913). Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012.
- Hauer, Friedrich: Die Verzehrungssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Diplomarbeit 2010.
- Heinrichsdorff, Richard: Die k. u. k. privilegierten Eisenbahnen der österreichisch-ungarischen Monarchie 1828-1918. Wien, München, Zürich 1975.
- Hoffmann, Alfred (Hg.): Österreich-Ungarn als Agrarstaat. Wirtschaftliches Wachstum und Agrarverhältnisse in Österreich im 19. Jahrhundert. Wien 1978.
- Jagdzeit. Österreichs Jagdgeschichte - Eine Pirsch – 209. Sonderausstellung des Historischen Museums der Stadt Wien. Hermesvilla, Lainzer Tiergarten 28. März 1996 bis 16. Februar 1997. Wien 1997.
- Kiefer, Ingrid; Kunze, Michael: Die Diabetes-Fibel. Unter Mitarbeit von Maria Giglinger. Leoben 2006.
- Klusacek, Christiane; Stimmer, Kurt: Ottakring. Zwischen heute und morgen. Wien 2005.
- Knittler, Herbert (Hg.): Wirtschafts- und Sozialhistorische Beiträge. Festschrift für Alfred Hoffmann zum 75. Geburtstag. Wien 1979.
- Kühn, Susanne: Die Anfänge der österreichischen Fleischbeschaugesetzgebung unter besonderer Berücksichtigung des Einflusses von August Postolka. Dissertation an der Veterinärmedizinischen Universität Wien. Wien 2010.
- Lackner, Helmut: Ein „blutiges Geschäft“ – Zur Geschichte kommunaler Vieh- und Schlachthöfe. Ein Beitrag zur historischen Städtetechnik am Beispiel Österreich. In: Stadtarchiv und Stadtgeschichte. Forschungen und Innovationen. Festschrift für Fritz Mayrhofer. Linz 2004, S. 805-828.
- Lackner, Helmut; Rafetseder, Hermann; Schweiger, Anneliese: 90 Jahre kommunale Interessenvertretung. Österreichischer Städtebund 1915-2005. Hrsg. vom österreichischen Städtebund. Wien, Köln, Weimar 2005.
- Lee, Paula Young: Meat, Modernity, and the Rise of the Slaughterhouse. New Hampshire 2008.
- Maderthaner, Wolfgang: Metropole. In: Peter Csendes, Ferdinand Opll (Hgg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien, Köln, Weimar 2006, S. 175-248.
- Neyer, Gerda: Die Entwicklung des Mutterschutzes in Deutschland, Österreich und der Schweiz von 1877 bis 1945. In: Ute Gerhard (Hg.): Frauen in der Geschichte des Rechts: Von der Frühen Neuzeit bis zur Gegenwart. München 1997, S. 744-758.
- Nieradzki, Lukasz: Butchering and the Transformation of Work in the 19th Century: The Viennese Slaughterhouse Saint Marx. In: International Journal of Humanities and Social Science. Vol. 2. 2012, S. 12-16. [Nieradzki 2012a]

- Nieradzki, Lukasz: Das Fleisch, die Stadt und der Tod. Tierschlachtung und Fleischproduktion im Wien des 19. Jahrhunderts. In: Roger Behrens u.a.: testcard #22: Fleisch: Beiträge zur Popgeschichte, Mainz 2012, S. 41-46. [Nieradzki 2012b]
- Opll, Ferdinand: Die Organisation der täglichen Versorgung Wiens. In: Peter Csendes (Hg.): Studien zur Wiener Geschichte. Wien 1981, S. 52-83.
- Pecher, Martina; Sternthal; Barbara: Das Dosenwunder. Die Inzersdorfer Nahrungsmittelwerke zwischen Familie und Globalisierung. Wien 2005.
- Perger, Richard: Schlachtbetriebe. In: Felix Czeike: Historisches Lexikon Wien. In 6 Bänden. Bd. 5. Wien 2004, S. 91.
- Prossinagg, Hermann: Die Wurzeln österreichischer Jagdkultur und die Jagdordnungen. In: Jagdzeit. Österreichs Jagdgeschichte - Eine Pirsch – 209. Sonderausstellung des Historischen Museums der Stadt Wien. Hermesvilla, Lainzer Tiergarten 28. März 1996 bis 16. Februar 1997. Wien 1997, S. 18-24.
- Reulecke, Jürgen; Weber, Wolfhard (Hgg.): Fabrik, Familie, Feierabend. Beiträge zur Sozialgeschichte des Alltags im Industriezeitalter. Wuppertal 1978
- Rosner, Robert W.: Chemie in Österreich 1740-1914. Lehre-Forschung-Industrie. (Beiträge zur Wissenschaftsgeschichte und Wissenschaftsforschung. Hg. der Reihe Wolfgang Kerber, Wolfgang Reiter; Bd. 5) Wien, Köln, Weimar 2004.
- Roth, Ralf: Verkehrsrevolutionen. In: Reinhard Sieder, Ernst Langthaler (Hgg.): Globalgeschichte 1800-2010. Wien, Köln, Weimar 2010, S. 471-502.
- Sandgruber, Roman: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert. Wien 1982.
- Sandgruber, Roman: Die Agrarrevolution in Österreich. Ertragssteigerung und Kommerzialisierung der landwirtschaftlichen Produktion im 18. und 19. Jahrhundert. In: Alfred Hoffmann (Hg.): Österreich-Ungarn als Agrarstaat. Wirtschaftliches Wachstum und Agrarverhältnisse in Österreich im 19. Jahrhundert. Wien 1978, S. 195-271. [Sandgruber 1978a]
- Sandgruber, Roman: Indikatoren des Lebensstandards in Wien in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. In: Renate Banik-Schweitzer, Andreas Baryli, Josef Ehmer, Peter Feldbauer u.a.: Wien im Vormärz. Wien 1980, S. 57-74.
- Sandgruber, Roman: Lebensstandard und wirtschaftliche Entwicklung im österreichischen Neoabsolutismus (1848-1859). In: Herbert Knittler (Hg.): Wirtschafts- und Sozialhistorische Beiträge. Festschrift für Alfred Hoffmann zum 75. Geburtstag. Wien 1979, S. 372-394.
- Sandgruber, Roman: Ökonomie und Politik. Österreichische Wirtschaftsgeschichte vom Mittelalter bis zur Gegenwart. Wien 1995.
- Sandgruber, Roman: Österreichische Agrarstatistik 1750-1918. (Materialien zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Hrsg. von Alfred Hoffmann, Herbert Matis u. Michael Mitterauer, Bd. 2). Wien 1978. [Sandgruber 1978b]

- Saurer, Edith: Die Konsumbesteuerung Österreichs und Lombardo-Venetiens (1829-1859). Ein Vergleich. (Brigitte Mazohl-Wallnig, Edith Saurer, Lombardo-Venetianische Studien 2). In: Mitteilungen des Instituts für Österreichische Geschichtsforschung 86. Jg. 1978, S. 390-415.
- Saurer, Edith: Straße, Schmuggel, Lottospiel. Materielle Kultur und Staat in Niederösterreich, Böhmen und Lombardo-Venetien im frühen 19. Jahrhundert. (Veröffentlichungen des Max Planck Instituts für Geschichte; 90). Göttingen 1989.
- Scheuch, Manfred: Historischer Atlas Österreich. Wien 1994.
- Schwarz, Karl: 50 Jahre Wiener Vieh- und Fleischmarktkassa. Eine Gedenkschrift. Wien 1934.
- Schneller, Maria: Das Wachstum der landwirtschaftlichen Produktion in Österreich im 19. Jahrhundert: Der Ackerbau. Eine Analyse ausgewählter Produkte. In: Alfred Hoffmann (Hg.): Österreich-Ungarn als Agrarstaat. Wirtschaftliches Wachstum und Agrarverhältnisse in Österreich im 19. Jahrhundert. Wien 1978, S. 118-194.
- Schwenk, Sigrid: Österreichische Jagdstatistiken von 1850 bis 1936. (Homo Venator. Schriften zur Geschichte und Soziologie der Jagd. Hrsg. von Kurt Lindner u. Sigrid Schwenk, Bd. 13). Bonn 1985.
- Seliger, Maren; Ucakar, Karl: Wien. Politische Geschichte 1740-1934. Entwicklung und Bestimmungskräfte großstädtischer Politik. Teil 1: 1740-1895. Wien, München 1985.
- Sieder, Reinhard; Langthaler, Ernst (Hgg.): Globalgeschichte 1800-2010. Wien, Köln, Weimar 2010
- Stadtarchiv und Stadtgeschichte. Forschungen und Innovationen. Festschrift für Fritz Mayrhofer. Linz 2004.
- Teuteberg, Hans Jürgen; Wiegelmann, Günter: Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts. (Grundlagen der Europäischen Ethnologie, hrsg. Von Günter Wiegelmann; Bd. 2). Münster 2005.
- Teuteberg, Hans Jürgen; Bernhard, Annegret: Wandel der Kindernahrung in der Zeit der Industrialisierung. In: Jürgen Reulecke, Wolfhard Weber (Hgg.): Fabrik, Familie, Feierabend. Beiträge zur Sozialgeschichte des Alltags im Industriezeitalter. Wuppertal 1978, S. 177-214.
- Till, Erwin: Die österreichische Fischkonservenindustrie. Dissertation. Wien 1979.
- Wasner-Peter, Isabella: Mit Rosen, Veilchen und Lavendel. Kochen im Biedermeier (1800-1848). In: Julia Danielczyk, Isabella Wasner-Peter (Hgg.): „Heut‘ muß der Tisch sich völlig biege’n“ Wiener Küche und ihre Kochbücher. Wien 2007, S. 59-78.
- Weigl, Andreas: Demographischer Wandel und Modernisierung in Wien. Wien 2000.
- Wolf, Helga Maria: Die Märkte Alt-Wiens. Geschichte und Geschichten. Mit 82 Abbildungen. Wien 2006.

Nachschlagewerke:

Dtv-Lexikon in 24 Bänden. Bd. 12. Gütersloh/München 2006.

Online Quelle:

Zu dem Schlachthauszwang:

<http://www.wien.gv.at/recht/landesrecht-wien/landesgesetzblatt/jahrgang/1998/html/lg1998018.htm> (aufgerufen am 7.1.2013)

Zur Großmarkthalle:

<http://www.wien.gv.at/wirtschaft/marktamt/maerkte/geschichte/grosshandel.html> (aufgerufen am 10.1.2012)

Zum Schlachthof St. Marx:

<http://www.wien-vienna.at/index.php?ID=224> (aufgerufen am 10.1.2013).

IV. **Abbildungs- und Tabellenverzeichnis**

Abbildung 1:	Verzehrssteuerbetrag inklusive Gemeindegeldzuschlag in Gulden	26
Abbildung 2:	Fleischgewicht pro Rind in kg von 1830 bis 1913	73
Abbildung 3:	Fleischgewicht pro Schwein in kg.....	75
Abbildung 4:	Prozentualer Anteil von Schweinen und Frischlingen von 1830 bis 1913	76
Abbildung 5:	Geflügelsorten von 1830 bis 1913 in prozentualen Anteilen.....	78
Abbildung 6:	Wildsorten von 1830 bis 1913 in prozentualen Anteilen.....	80
Abbildung 7:	Jährlicher Pro-Kopf-Konsum der wichtigsten Fleischsorten in kg.....	94
Abbildung 8:	Jährlicher Pro-Kopf-Konsum einzelner Fleischsorten in kg.....	94
Abbildung 9:	Eingeführte Mengen einzelner Fleischsorten in Tonnen	85
Abbildung 10:	Fleischsorten von 1830 bis 1913 in prozentualen Anteilen.....	96
Abbildung 11:	Umfang des landwirtschaftlichen Areal und der Waldungen in Hektar.....	101
Abbildung 12:	Anteile einzelner Tierarten am Gesamtnutztierbestand im Wiener Gemeindegebiet	101
Abbildung 13:	Provenienz der auf den Wiener Zentralviehmarkt aufgetriebenen Tiere im Jahr 1903	111
Abbildung 14:	Koloriertes Bild der Großmarkthalle in der Vorderen Zollamtstraße im Jahr 1911.....	133
Abbildung 15:	Die Großmarkthalle befindet sich im Hintergrund. Vorne rechts liegt die Viktualienhalle, vorne links die Fleischmarkthalle.....	133
Abbildung 16:	Die Erbauung der Fleischhalle 1899. Zudem ist die tiefer gelegte Verbindungsbahn ersichtlich.....	134
Abbildung 17:	Ansicht der Viktualienhalle.....	134
Abbildung 18:	Lieferung von argentinischen Hammelstücken in die Großmarkthalle im Jahr 1911.....	135
Abbildung 19:	Innenansicht der Großmarkthalle mit Fleischverkaufsständen.....	135
Abbildung 20:	Ansicht des Wiener Zentralviehmarkts, erbaut 1879-1884.....	136
Abbildung 21:	Zeichnung des Schlachthofes in Wien St. Marx, 1866.....	136
Abbildung 22:	Beladene Ochsenwagen passieren das Linienamt am Wiener Zentralviehmarkt.....	137
Abbildung 23:	Verladen der auf dem Zentralviehmarkt gekauften Schweine im Jahr 1904.....	137
Abbildung 24:	Schlachtviehtrieb durch St. Marx im Jahr 1891.....	138
Abbildung 25:	Die Stierplastik am Eingangsportal des Wiener Zentralviehmarkts.....	138
Abbildung 26:	Die Rinderhalle bildete einen zentralen Bestandteil des Wiener Zentralviehmarktes. Sie ist als einziges Gebäude des Areals noch heute erhalten.....	139
Abbildung 27:	Der Auslandschlachthof während der Besetzung im Jahr 1976.....	139
Abbildung 28:	Plan des Zentralviehmarktes St. Marx, des Rinder- und des Schweineschlachthauses aus dem Jahr 1913.....	140
Abbildung 29:	Die Wiener Vieh- und Fleischmarktkassa.....	141
Abbildung 30:	Innenansicht des Kassagebäudes.....	141

Tabelle 1:	Jährliche durchschnittliche Fleischgewichte von Rindern zwischen 1871-1890	72
Tabelle 2:	Jährliche Durchschnittsgewichte von Schweinen von 1886-1893.....	74
Tabelle 3:	Vergleich des jährlichen durchschnittlichen Pro-Kopf-Konsums einzelner Fleischsorten in der Periode 1887-1891 und in der Periode 1892-1896.....	105

V. **Abstract (deutsch)**

Das Ziel der vorliegenden Arbeit ist es, den Fleischkonsum in Wien zwischen 1830 und 1913 anhand der Einfuhrzahlen der Verzehrungssteuer zu berechnen. Bei der Verzehrungssteuer handelte es sich um eine indirekte Konsumsteuer auf Güter wie Lebensmittel, alkoholische Getränke und Baumaterialien, die 1829 in den meisten Gebieten der Habsburger Monarchie eingeführt wurde und bis 1922 in Kraft war. Die Steuergebühr war zu entrichten, wenn steuerpflichtige Güter in den Wiener Steuerrayon eingeführt wurden.

In der vorliegenden Diplomarbeit werden zuerst die Steuer und ihre Charakteristika vorgestellt, wobei hier ein Fokus auf der Wiener Verzehrungssteuer liegt. Im Besonderen wird in diesem einführenden Kapitel die Besteuerung von Vieh und Fleischwaren auf dem „offenen Land“ und in den „geschlossenen Städten“ untersucht. Anschließend werden jene Faktoren analysiert, die die Volksernährung im untersuchten Zeitraum beeinflussten. Neben den Auswirkungen der Industrialisierung auf die Ernährungsweise können im betrachteten Zeitraum tiefgreifende Fortschritte hinsichtlich der Landwirtschaft, des Transports von Nahrungsmitteln und der Konservierung von Lebensmitteln ausgemacht werden, die zu einer nie gekannten Verbesserung der Nahrungssituation in Zentraleuropa beitrugen.

Danach folgen die Kalkulationen hinsichtlich des Fleischkonsums in Wien im 19. Jahrhundert. In diesem Kapitel werden Pro-Kopf-Konsumwerte verschiedener Fleischsorten wie Rind, Schwein, Schaf, Wild und Geflügel zwischen 1830 und 1913 dargelegt. Anhand der vorliegenden Daten kann gezeigt werden, dass aufgrund der Eingemeindung der arbeiterreichen Vororte und des Zuzugs von Arbeitern aus verschiedenen Gebieten der Monarchie der Konsum von kostengünstigen Fleischsorten wie Schwein und Würsten im betrachteten Zeitraum zunahm, während jener von hochpreisigen Fleischsorten wie Wild und Geflügel abnahm. Im Vergleich zu bereits bestehenden Studien zu dieser Thematik, insbesondere jener von Roman Sandgruber, erweisen sich die Konsumwerte in der vorliegenden Arbeit, die auf den Daten der Verzehrungssteuer beruhen, als höher. Dies mag in der bereits erwähnten Stadtexpansion sowie im Zuzug von Arbeitern nach Wien begründet liegen, die hochkalorische, wenn auch wahrscheinlich minderwertige Fleischprodukte zur Deckung ihres Kalorienbedarfs benötigten, um ihre harte, körperliche Arbeit zu verrichten.

Im letzten Kapitel wird die Fleischversorgung Wiens in dieser Periode der Expansion und des technologischen, sozialen und ökonomischen Wandels analysiert. Angesichts der steigenden Bevölkerungszahlen war die Stadt Wien gezwungen, eine Vielzahl von Maßnahmen zu ergreifen, um eine ausreichende Fleischversorgung der Bevölkerung zu

gewährleisten. Zur Bedarfsdeckung wurden Markthallen errichtet, Schlachthöfe erbaut und der Wiener Zentralviehmarkt ausgebaut. Zudem rief man Institutionen wie das Marktamt, die Vieh- und Fleischmarktkassa, die städtische Übernahmestelle und die Großschlächtereie ins Leben, um die Wiener Vieh- und Fleischmärkte zu kontrollieren und eine kostengünstige Fleischversorgung zu bewerkstelligen. Folglich kann das 19. Jahrhundert als eine Periode der Rationalisierung, der Zentralisierung und der Disziplinierung der Wiener Lebensmittelmärkte und des Schlachtereigewerbes bezeichnet werden.

VI. Abstract (english)

The aim of this work is to calculate the consumption of meat in Vienna between 1830 and 1913 based on the import figures of the “Verzehrungssteuer”. This indirect tax on goods like food, spirits, building materials, meat and livestock, which was introduced in 1829 and existed until 1922, had to be paid when these taxable goods were imported into the Viennese tax territory. This thesis sets out by presenting the tax and its characteristics. In particular the taxation of meat and livestock is closely examined. This section is followed by an analysis of the factors that influenced the human alimentation during the period in question. In addition to the industrialization progress concerning the worldwide transport of goods, the agriculture and the conservation of food improved the food situation to an unprecedented extent never before seen. Next, the actual calculations regarding the consumption of meat in 19th century Vienna are presented. This chapter illustrates the consumption per head of different meat types like beef, pork, mutton, venison and poultry between 1830 and 1913. It is shown that the consumption of low-priced meat types like pork and sausages increased during the investigated period while the consumption of high-priced meat types like venison decreased due to urban expansion and the immigration of workers from the periphery of the Austro-Hungarian monarchy to Vienna. In contrast to existing studies concerning this topic, in particular the study by Roman Sandgruber, the consumption of meat according to the data of the “Verzehrungssteuer” turns out to have been higher. This might have been caused by the above-mentioned urban expansion and the immigration of laborers, who required nutritious meat products, albeit low priced meat, in order to carry out their work. In the final chapter, the meat supply in Vienna at this time of great expansion is analyzed. In the consequence of a high population growth, a lot of actions were taken by the urban administration to ensure a sufficient supply of meat. To achieve a better fulfillment of demands market halls and slaughterhouses were built, the cattle market was reconstructed, and institutions like the “Marktamt”, the “Vieh- und Fleischmarktkassa”, the “städtische Übernahmestelle” and the “Großschlächterei A. G.” were established to control the Viennese meat markets. Therefore the 19th century can be described as a period of rationalization, centralization and disciplining of the food product markets and the craft of butchery.

VII. **Lebenslauf**

Persönliche Daten

Name: Clara Nagele

Geburtsdatum: 14.12.1988

Geburtsort: Linz (Oberösterreich)

Staatsbürgerschaft: Österreich

Ausbildungsdaten

1995-1999 Volksschule Europaschule

1999-2004 Wirtschaftskundliches Bundesgymnasium
4020 Linz, Körnerschule

2004-2007 Akademisches Gymnasium
4020 Linz, Spittelwiese

Seit Herbst 2007 Studium der Geschichtswissenschaften an der Universität Wien

Seit Herbst 2007 Studium der Deutschen Philologie an der Universität Wien

Seit Herbst 2009 Studium der Volkswirtschaftslehre an der Universität Wien

Jänner 2010 Abschluss des ersten Studienabschnitts des Studiums der Deutschen Philologie

Februar 2011 Abschluss des ersten Studienabschnitts des Studiums der Geschichtswissenschaft

Tätigkeiten

08.-09.2008: Redaktionspraktikum bei der PR-Agentur Faktenkontor/Hamburg

März 2010: Praktikum im Büro von EU-Parlamentsabgeordneten und Vizepräsident der EVP-Fraktion Mag. Othmar Karas MBL-HSG/Brüssel

07.-09.2010: Redaktionspraktikum im Hey-Hoffmann Verlag/Hamburg

10.10.-01.11: freie Mitarbeiterin des Hey-Hoffmann Verlags/Hamburg

Publikationen

Friedrich Hauer, Sylvia Gierlinger, Clara Nagele, Jonas Albrecht, Till Uschmann u.

Maximilian Martsch: Die Wiener Verzehrssteuer. Auswertung nach einzelnen

Steuerposten (1830-1913). Social Ecology Working Paper Number 134. Wien 2012.