

GERHARD SCHIESSER

Verkehr - Verkauf - Verzehr

Berliner Bahnhöfe, Markthallen und Schlachthäuser 1848-1919
Geschichten und ausgesuchte Rezepte

Herausgegeben von GUDRUN FRIEDRICH

Verlag M
Stadtmuseum Berlin GmbH



INHALTSVERZEICHNIS

Zum Geleit 9

GUDRUN FRIEDRICH

Vorwort der Herausgeberin 13

I FLEISCHER – KRÄMER – PROFITEURE

Otto mit dem Pfeile 21

Ein guter deutscher Fleischer aus reinem Ehebette 22

Einige Daten aus dem Berliner Fleischer-Kalendarium 24

Schöneberger Saure Nierchen mit Stoffetzen 26

»Welch klägliches Bild bot aber auch die Hökerei
eines Wochenmarktes in Berlin!« 28

Auf Markt und Messen: Lug und Trug 30

Die Kartoffelrevolution 34

Berliner Kartoffelauflauf 35

Forderungen nach Schlachthäusern und Markthallen 37

In Paris geschnüffelt 37

Die Stunde der Schlachthausspekulanten 39

Truppen- und Schlachtviehtransporte 40

Der Kerl könnte Kaiser werden! 43

Arme Ritter mit Rübensirup 46

Der Dreifachtrick 48

Markthalle und Kaufboykott 49

Trotz Drohung zum Markthallenzirkus 50

Markthallenmemorial –
von Markthalle und Militärdepot zum Multirevuepalast 52

Schlachthaus nebst Kaldaunenwäsche mit Gleisanschluss	56
Der Herr der Suppenkellen	59
Die Pleite des Profiteurs	61
Die Stadt übernimmt	61
<i>Geschmorte Lammhaxe mit Bohnen im Speckmantel und Polenta</i>	62
Geschichten frisch vom »Ochsenkopp«	66
<i>Blutwurst mit Krebschwänzen auf Apfelmark</i>	69
Gründerboom und Freibankfleisch	72
Wenn die Hallenglocke läutet	74
Mehr Ver- und Einkaufszeit	78
<i>Lachsmousse im Kartoffelnest mit karamellisiertem Fenchel</i>	78
Die Angst der Frauen	81
Rattenjagd und Marktpolizei	82
Südseeinseln der Sehnsucht	83
<i>Exotische Früchte an Vanillesoufflé</i> <i>und Zimtparfait mit einer Kaffeetorte</i>	83
Neue Konkurrenz durch Kaufhäuser	90

II SOLDATEN – WITWEN – GENERÄLE

Deutsche Eisenbahngeschichten	94
Der vergessene Kriegsproviant	98
<i>Verlorene Eier mit uckermärkischer Speckstippe</i> <i>und Stampfkartoffeln</i>	102
Mobile Volksküche und städtische Wassersuppe	105
Die Wahnsinnsidee des Gulaschkanonengenerals	106
Heimatfront: Freibankfleisch	106
Schlachtvieh und Kanonenfutter	108
Eisenbahnfahrten mit Langzeitfolgen	108

Schweinemord und Preisspiralen	III
Das Testkauen der feinen Damen auf dem K-Brot	112
<i>Gold und Silber</i>	116
Immer mehr und immer weniger – immer seltener und immer öfter	117
Der Holzkopf und die Kohlrübe	118
Drittes Kriegsjahr.	
Ein morbider Geruch von ärmlicher Massenfütterung	120
Das »mongolische Aussehen« der Berliner	122
Die Diva und die Kadaverfledderer	123
Die Pferdemesung	123
<i>Sauerbraten mit Haferklößen und sautiertem Mangold</i>	126
Kochtöpfe und Bratpfannen fürs Schlachtfeld	130
Säbelhiebe statt Brot	131
Brotkartenmarsch der Britzer Frauen und der Mundraub auf dem Marktplatz	
	132
Der rollende Salon auf dem Abstellgleis	134
Die Flucht des Kriegsministers	135
<i>Kürbis-Apfelsuppe mit Kartoffel-Speck-Croûtons</i>	136
Die Irrfahrten des Speisewagens No. 2419 D	138
Berliner Markthallenkumpel	140
»Amtsanmaßung, Zusammenrottung und Plünderung«	141
Aus den Tagebüchern von Käthe Kollwitz	144
PATRICK BOHLÄNDER	
Geschichte isst zurück	149
Literaturverzeichnis zum Haupttext	
	156
Abbildungsverzeichnis	
	159

DIE STUNDE DER SCHLACHTHAUSPEKULANTEN

Die Schlachthauszwangverordnung von 1591 konnte nie konsequent durchgesetzt werden. Zwar schlachteten die Fleischhauer wie vorgeschrieben zunächst nur in ihrem zunfteigenen kleinen Schlachthof beim Heiliggeist-Hospital, doch allmählich verfiel diese zentrale Einrichtung. Dann baute sich die Schlächter-Zunft drei öffentliche Schlachthäuser und nutzte diese als Schlachtstätten, aber die mussten wegen ihres schlechten Zustandes nach und nach geschlossen werden, die letzte im Jahre 1836. Fortan durften die Schlächter in Berlin wieder offiziell in ihren eigenen Behausungen und Höfen arbeiten, was aber für die Anwohner zu vielen



»Vor einem Schlächterladen«

Stahlstich: anonym nach C. Reclin, 1878

unzumutbaren Belästigungen führte: Das Gebrüll des Schlachtviehs, grobe Verschmutzungen und Verpestungen auch der Straßen durch Kot und Abfälle – das Vieh wurde meist durch die Straßen zum Metzger getrieben.

Immer wieder brachen in der königlichen Hauptstadt Tierseuchen wie Maul- und Klauenseuche oder Schweine- und Rinderpest aus. So gab dann der Magistrat endlich die Genehmigung für den Bau und Betrieb eines ersten größeren zentralen Schlachthofes und Viehmarktes durch private Betreiber frei. Der Magistrat selbst wollte keine Gelder aus der kommunalen Kasse zahlen.

Damit schlug die Stunde der Fleisch-, Bau- und Bodenspekulanten in der Hauptstadt. Der schnellste war Bethel Henry Strousberg, in Berlin bekannt und längst auch berüchtigt als »Eisenbahnkönig«, millionenschwerer Bahnbauer, Banker und Bankrotteur. Auch als Journalist, Verleger, Jurist, Versicherungs- und Kunstagent höchst umtriebig, war er ständig auf der Suche nach großzügigen Geldgebern für seine profitträchtigen Projekte und nach persönlicher gesellschaftlicher Anerkennung.¹³

TRUPPEN- UND SCHLACHTVIEHTRANSPORTE

Bethel Henry Strousberg hatte bereits enge Kontakte zu Großgeldgebern und genoss partiell auch das Wohlwollen der Hofkamarilla Seiner Majestät. Eisenbahnkönig Strousberg war ein früher Global Player und scheute keine Wagnisse, wo große Gewinne winkten. Er versuchte, halb Europa mit Eisenbahnstrecken, Bahnhöfen, Lokomotiven, Personen- und Güterwagen, auch speziellen Kohlebahnen zu überziehen oder er plante es, bis Moskau – wo er allerdings auch schon mal wegen des Verdachts auf groß angelegte Betrugerei ins Gefängnis musste – und sogar bis in die ferne Walachai Rumäniens.

Strousberg hatte Feldherrnfähigkeiten und bewies sich bei Planung und Ausführung beim Eisenbahnstreckenbau als Stratege von Format. Unnachgiebig kämpfte er auch um die Genehmigung zum Bau einer Eisenbahnlinie Berlin-Görlitz. Da kamen ihm die Kriegspläne Bismarcks und des Kriegsministers von Roon sehr zu pass. Roon, so wird berichtet, hatte den Strousberg kurz nach der entscheidenden

¹³ | 1864 erhielt Strousberg den Kronenorden IV. Klasse verliehen, 1869 die III. Klasse für patriotisches Ausharren in Preußen.

◆ Die Lichtenberger Feldmark war bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts eine kleine Siedlung mit nur einigen hundert Einwohnern. Ein paar Schafe und Lämmer hier, ein paar Rinder und Kälber dort. Man lebte ruhig, abgeschieden, geradezu idyllisch.

Das große hungrige Berlin, das sich zuvor schon die Rosenthaler, die Oranienburger und die Friedrichsvorstadt einverleibt hatte? Womöglich war es nur an gelegentlichem Lärm zu bemerken, wenn der Wind ungünstig stand. Doch hungrig blieb es und mit ihm die stetig wachsende Zahl seiner Bewohner. Um den seinerseits wachsenden Machthungen der Herrschenden auf ein solides Fundament stellen zu können, war es nötig, Nahrungsmittel im großen Stile produzieren und verarbeiten zu können. Es ist zu vermuten, dass den damaligen Entscheidungsträgern ländliche Idyllen schon annähernd so wurscht waren wie denen von heute – vielleicht sogar noch ein bisschen wurschter.

So fiel die Wahl für den Standort des geplanten Zentral-Vieh- und Schlachthofes auf die eingangs beschriebene Feldmark. Mit Folgen für Lichtenberg: Im Grundsteinlegungsjahr 1877 bevölkerten ca. 5.000 Anwohner Lichtenberg. Im Jahr 1881, dem Jahr der Fertigstellung des Schlachthofes, waren es derer bereits 15.000, und in den folgenden Jahren entwickelte sich die Bevölkerungsdichte Lichtenbergs weiterhin sprunghaft: von ein wenig mehr als 20.000 im Jahre 1890 zu bereits 40.000 zur Jahrhundertwende. Darauf, altes Lichtenberg, eine Lammhaxe.

Geschmorte Lammhaxe mit Bohnen im Speckmantel und Polenta

.....
ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN:

Lammhaxen:
4 Lammhaxen
3 Schalotten

3 Karotten
3 Tomaten
1 El Tomatenmark
1 gehäufter El Mehl
200 g Knollensellerie
2 Knoblauchzehen
2 frische Rosmarinzweige
3 Lorbeerblätter
350 ml Lamm- oder Kalbsfond
350 ml trockener Rotwein
Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel

Bohnen im Speckmantel:
350 g Kenibohnen
16 Scheiben Frühstücksspeck
Bohnenkraut

Polenta:
30 g Butter
100 g Maisgrieß
250 ml Wasser
250 ml Milch
1/2 Knoblauchzehe
1/2 Zwiebel
30 g frisch geriebener Parmesan
Salz

ZUBEREITUNG:

Die Lammhaxen rundherum mit Salz einreiben und in einem Bräter ca. 8–10 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, Karotten, Tomaten und Sellerie putzen, alles in Stücke von ungefähr einem Zentimeter

WENN DIE HALLENGLOCKE LÄUTET

Am 3. Mai 1886 eröffnete der Oberbürgermeister von Forckenbeck²¹ stolz die ersten vier städtischen Markthallen, und die Berliner Zeitungen jubelten euphorisch von einer neuen Zeit, die nun angebrochen sei. Als Vorzeigepachtstück empfahlen sie die »Central- und Detailmarkthalle mit Eisenbahnanschluß« im Stadtzentrum am Alexanderplatz.



Anfahrt lebender Fische zur Fischauktion in der Berliner Zentralmarkthalle
Fotografie: Zander und Labisch, 1896

²¹ | Nach ihm ist der Park am Zentral-, Vieh- und Schlachthof an der Eldenaer Straße benannt.

DIE WAHNSINNSIDEE DES GULASCHKANONENGENERALS

Als den Berliner Magistrat – laut Sitzungsprotokoll – erstmals ernsthaft Angst befällt, dass es zu verschärften chaotischen Hungerzuständen kommen könnte, kommt dem Oberkommandierenden von Berlin, Generaloberst von Kessel, der als Oberbefehlshaber in den Marken und Berlin seinen Namen auch unter den offiziellen Mobilmachungsaufwurf schreibt, eine geniale Eingebung. Generaloberst von Kessel schlägt vor – um das befürchtete Versorgungsproblem der Hauptstadt ein- für allemal und gewohnt generalstabsmäßig kühn und konsequent endlich aus der Welt zu schaffen: ganz Berlin stramm militärisch aus der Gulaschkanone zu versorgen.

HEIMATFRONT: FREIBANKFLEISCH

Nur sechs Wochen nach der Mobilmachung gibt das sozialdemokratische Parteiorgan »Vorwärts« am 8. September 1914 ein tristes Bild von der Ernährungslage an der Heimatfront in Berlin:

Nicht nur in den versteckten Winkeln der Hinterhäuser grinst das Gespenst des Elends. Auch auf der Straße, in voller Öffentlichkeit machen sich bereits deutliche Zeichen eines drückenden Notstands bemerkbar. So herrscht zur Zeit eine außerordentlich starke Nachfrage nach dem minderwertigen Fleisch, welches zu verhältnismäßig billigen Preisen an der Freibank des städtischen Schlachthofes verkauft wird [...] Wir sahen um die Mitternachtsstunde etwa hundert Personen der Eröffnung der Freibank harren. Die Ärmsten opfern ihre Nachtruhe, um ein Stück der hier feilgebotenen Ware zu erlangen [...] Beim Einkauf spielen Glück und Gunst eine Rolle. Eine Auswahl haben die Käufer nicht. Was der Verkäufer gibt, muß man nehmen. Und trotzdem der ungeheure Andrang. Man opfert die Nachtruhe, um für 45 bis 55 Pfennig ein Pfund Fleisch zu kaufen, welches nur unter besonderen Vorsichtsmaßregeln zur menschlichen Nahrung geeignet ist. Und doch sind die Leute, die sich nach der Freibank drängen, noch nicht auf der tiefsten Stufe des Elends angelangt. Bei Tausenden reicht es nicht einmal zu minderwertigem Fleisch. Sie müssen unter dem Druck der Not auf jeden Fleischgenuß verzichten.²⁷

²⁷ | Zitiert nach http://www.chroniknet.de/tml1_de.o.html?article=1000. Letzter Aufruf 26. 10. 2009, 19.40 Uhr.