

Entschuldigung – Sie haben da ein totes Tier im
Essen

Barbara Uppenkamp

S. 81–97

aus:

Metabolismen

Nahrungsmittel als Kunstmaterial

Herausgegeben von
Isabella Augart und Ina Jessen

Hamburg University Press
Verlag der Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg
Carl von Ossietzky

Veröffentlicht mit Unterstützung der Hamburgischen Wissenschaftlichen Stiftung
und der Geschwister Dr. Meyer Stiftung

Impressum

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://portal.dnb.de> abrufbar.

LIZENZ

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Das Werk steht unter der Creative-Commons-Lizenz Namensnennung 4.0 International (CC BY 4.0, <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode.de>). Ausgenommen von der oben genannten Lizenz sind Abbildungen und sonstiges Drittmaterial.

ONLINE-AUSGABE

Die Online-Ausgabe dieses Werkes ist eine Open-Access-Publikation und ist auf den Verlagswebseiten frei verfügbar. Die Deutsche Nationalbibliothek hat die Online-Ausgabe archiviert. Diese ist dauerhaft auf dem Archivserver der Deutschen Nationalbibliothek (<https://portal.dnb.de>) verfügbar. DOI <https://doi.org/10.15460/HUP.202>

ISBN 978-3-943423-71-6

COVERGESTALTUNG

Hamburg University Press

COVERABBILDUNG

Bildnachweis: Dieter Roth, *Zuckerturm* (Schimmelmuseum), 1994. Fotografie: Heini Schneebeili, 1999
© Dieter Roth Foundation, Hamburg / Courtesy Hauser & Wirth.

SCHRIFT

Alegreya. Copyright 2011: The Alegreya Project Authors (<https://github.com/huertatipografica/Alegreya>). This Font Software is licensed under the SIL Open Font License, Version 1.1. This license is also available with a FAQ at: <http://scripts.sil.org/OFL>

DRUCK UND BINDUNG

Books on Demand – BoD, Norderstedt

VERLAG

Hamburg University Press, Verlag der Staats- und Universitätsbibliothek Hamburg Carl von Ossietzky, Hamburg (Deutschland), 2019
<http://hup.sub.uni-hamburg.de>

INHALT

Metabolismen. Zur Einführung <i>Ina Jessen und Isabella Augart</i>	1
Don't be a Chocolate Soldier – künstlerische Positionen zur Nahrungsmittelpolitik in Israel und Palästina <i>Isabelle Busch</i>	11
Einverleibungen – interpikturale Bezugnahmen und intermediale Verfahren durch Lebensmittel in der Gegenwartskunst <i>Fabiana Senkpiel</i>	27
The Pages of Day and Night – von Saatgut-Tresoren und Herbarien in Pia Rönickes Arbeit <i>Magdalena Grüner</i>	41
Plastik. Ein spekulativer Metabolismus <i>Inka Lusic</i>	55
Lebensmittel als Medium und Material in Kunst und Küche <i>Felix Bröcker</i>	65
Entschuldigung – Sie haben da ein totes Tier im Essen <i>Barbara Uppenkamp</i>	81
Die Stadt als Organismus – Atelier van Lieshouts Slave City zwischen Nachhaltigkeitsdiktum und künstlerischer Selbstbefragung <i>Anita Hosseini</i>	99
Geschmacksdifferenzen – Kochen als künstlerische Praxis bei Rirkrit Tiravanija <i>Mirja Straub</i>	115
Sonja Alhäuser. Einverleibungen – Hedonismus als künstlerische Befragung <i>Dirk Dobke</i>	129

hoe schilder hoe wilder – Alkoholkonsum von Malern in den Künstlerviten des Karel van Mander	145
<i>Johanna Moczny</i>	
Das Gegenteil von Appetit – Ekel als ästhetische Erfahrung	161
<i>Tobias Weilandt</i>	
Mapping a World. Zur Tischmatte von Dieter Roth	173
<i>Ina Jessen</i>	
Verfasserinnen und Verfasser	193

Entschuldigung – Sie haben da ein totes Tier im Essen

Barbara Uppenkamp

Dieser Beitrag befasst sich mit Schlachthöfen, einer Baugattung, der bisher in der architekturhistorischen Forschung wenig Beachtung geschenkt wurde. Großschlachthöfe entstanden ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in den Vereinigten Staaten von Amerika, in den lateinamerikanischen Städten und in jeder größeren europäischen Stadt. Anders als in Amerika, wo die industrielle Fleischproduktion ausschließlich in privater Hand lag und kommerziell ausgerichtet war, dienten die städtischen Betriebe in Europa vornehmlich der Versorgung der wachsenden Bevölkerung mit Fleisch und Fleischprodukten als Grundnahrungsmittel. Die Zeit der Industrialisierung war auch eine Zeit der Urbanisierung. Das brachte für die Städte Probleme bei der Versorgung mit Grundnahrungsmitteln und bei der Hygiene mit sich. Betrachtet man die Stadt als einen sozialen Organismus, so musste dieser in einer Phase rasanten Wachstums ausreichend ernährt und vor Krankheiten bewahrt werden.¹ Die Metapher der Stadt als Organismus schlägt sich in der Literatur des 19. Jahrhunderts beispielhaft bei Émile Zola nieder, der die zentralen Markthallen als den „Bauch von Paris“ bezeichnete.² Ausgehend von den amerikanischen Großschlachthöfen in Chicago und Cincinnati behandelt dieser Beitrag die Baulichkeiten von Schlachthöfen und ihre Repräsentation in den Bildmedien. Er vergleicht amerikanische und europäische Schlachthofanlagen und widmet sich abschließend dem Beispiel des Hamburger Zentralschlachthofes.

¹ Die Körpermetapher für eine Stadtgemeinschaft geht auf die *Politik* des Aristoteles zurück. Vgl. Aristoteles: *Politik. Schriften zur Staatstheorie*, übers. und hg. von Franz F. Schwarz, Stuttgart 1989, 1254b, 1287b. Es ist hier nicht der Ort, die Geschichte dieser politischen Metapher zurückzuverfolgen. Für interessante weiterführende Gedanken verweise ich auf Richard Sennett: *Fleisch und Stein. Der Körper und die Stadt in der westlichen Zivilisation*, Berlin 1996, zuerst erschienen als *Flesh and Stone*, New York 1994.

² Émile Zola: *Der Bauch von Paris*, Berlin 1925. Zuerst erschienen als *Le ventre de Paris*, Paris 1873.

Von der Ware Tier zur Ware Fleisch im Zeitalter der Industrialisierung

In einem frühen *comic strip* aus der Serie *Tim und Struppi* gibt der belgische Zeichner Hergé ein treffendes Bild der vermeintlichen Unkenntnis darüber, wie das Fleisch auf unsere Teller kommt. Am Ende der Abenteuer, die der Reporter Tim und sein Hund Struppi in Amerika erleben, steht die Besichtigung eines Chicagoer Großschlachthofes. Zu Beginn ahnt Tim noch nicht, dass er selbst bei dieser Besichtigung unauffällig getötet und zu Hackfleisch verarbeitet werden soll und damit in die Rolle des Tieres gedrängt wird, das zu Fleischware wird. Ein Mitarbeiter erklärt den automatisierten Vorgang in aller Kürze: „Sehen Sie diese Riesen-Maschine? Nun, die Kühe rollen auf einem Fließband hinein ... und kommen auf der anderen Seite in Form von Corned Beef, Würstchen und Schmalz heraus ... Alles automatisch.“³ Die zugehörige Zeichnung zeigt ein Fließband, auf dem eine Kuh in eine Maschine hineinrollt, während die nächste Zeichnung ein anderes Fließband zeigt, auf dem das portionierte Corned Beef herauskommt und einen Hahn, der eine endlose Kette von Würstchen ausspuckt.

Als Vorbild für diese Schilderung dienten die berühmtesten *Union Stockyards*, mit deren Bau 1865 begonnen wurde (Abb. 1).⁴ Die *Union Stockyards* waren eine frühe Agglomeration von industrialisierten Schlachthöfen privater Unternehmer, die sich im 19. Jahrhundert am Ende einer Eisenbahntrasse ansiedelten, über die große Mengen von Vieh aus den ländlichen Gebieten des Mittleren Westens der Vereinigten Staaten nach Chicago verfrachtet wurden. Erst diese Industrieansiedlung, welche die dünn besiedelten Weidegründe mit den Fleischkonsumenten und -konsumentinnen an der dicht besiedelten Ostküste verband, ermöglichte die Entstehung der Metropole Chicago. Die Vogelschau von Charles Rascher aus den 1870er Jahren zeigt 37 Schlachtbetriebe und weitere Betriebe der fleischverarbeitenden Industrie, wie zum Beispiel Düngerfabriken, Seifensiedereien und Häutesalzereien. Deutlich erkennbar sind am rechten Rand die sich auffächernden Eisenbahngleise und ein Kanal. Links unten fällt ein Teich zur Gewinnung von Eis für die Kühlanlagen der Lagerhäuser ins Auge. Am unteren Rand sind Menschen zu Fuß, zu Pferde und in Kutschen zu sehen. Rinder

³ Vgl. Hergé: *Tim in Amerika*, Reinbek bei Hamburg 1974, S. 53. Das Album erschien unter dem Originaltitel *Tintin en Amérique* erstmals 1932 in Brüssel in Schwarz-Weiß. Davor war es 1931–1932 als Fortsetzungsgeschichte in *Le Petit Vingtième* abgedruckt. Eine kolorierte Fassung des Albums erschien 1946 in Brüssel. 1973 wurde das Album vollständig überarbeitet. Vgl. Michael Farr: *Auf den Spuren von Tim und Struppi*, Hamburg 2005, S. 28–38.

⁴ Charles Rascher, *Great Union Stockyards of Chicago*, Lithographie, Chicago: Walsh & Co., ca. 1878, Library of Congress, Washington, LC-DIG-pga-02434. Beschriftung: „Packing houses in the distance. Covered pens for hogs and sheep; open pens for cattle. Area of yards, 75 acres; 50 miles railroad tracks. Daily capacity: 25,000 head cattle, 160,000 hogs, 10,000 sheep, and 1,000 horses.“ Zu den *Union Stockyards* vgl. Sigfried Giedion: *Die Herrschaft der Mechanisierung*. Ein Beitrag zur anonymen Geschichte, Frankfurt a.M. 1982, S. 241; Dominic A. Pacyga: *Slaughterhouse. Chicago's Union Stock Yard and the World it made*, Chicago 2016.

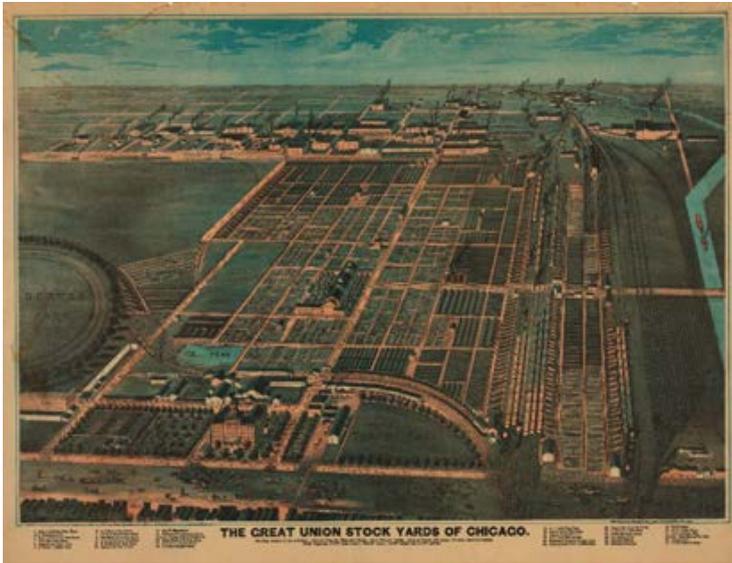


Abb. 1 Charles Rascher, *Great Union Stockyards of Chicago*, Lithographie, Chicago: Walsh & Co., ca. 1878, Library of Congress, Washington

werden in die Schlachthofanlagen getrieben. Im vorderen Bereich des Areals befinden sich offene Gehege und gedeckte Stallungen. Weiter im Hintergrund sind Schlacht- und Brühhäuser mit rauchenden Schloten dargestellt. Der Bildlegende zufolge wurden hier täglich bis zu 25.000 Rinder, 160.000 Schweine, 10.000 Schafe und 1.000 Pferde geschlachtet. Die Ansicht aus der Vogelschau mit dreidimensional dargestellten Gebäuden und Staffagefiguren im Vordergrund orientiert sich an einem Darstellungstypus, der seit dem 16. Jahrhundert für Stadtansichten verwendet wurde und der über den mehrbändigen Städteatlas von Georg Braun und Frans Hogenberg zu einem fest etablierten Bildtypus avancierte.⁵

Im Grunde referiert dieser Darstellungstypus auf ein wohlgeordnetes, prosperierendes Gemeinwesen. So haftet auch der Ansicht der *Union Stockyards* die Aura von Ordnung und Wohlstand an. Bis in das 19. Jahrhundert hinein war der Handel mit frischem Fleisch dadurch eingeschränkt, dass es weder Möglichkeiten zur ununterbrochenen Kühlung noch Möglichkeiten für eine schnelle Transportabwicklung gab. Da die Verwesung bereits kurz nach dem Tode einsetzt, gab es in früheren Zeiten nur

⁵ Vgl. Georg Braun und Franz Hogenberg: *Civitates orbis terrarum*, 6 Bde., Köln 1572–1617. Vgl. hierzu Stephan Füssel (Hg.): *Städte der Welt. Kupferstiche revolutionieren das Weltbild*, Köln 2015.

die Möglichkeit, Fleisch durch Trocknen, Räuchern oder Salzen haltbar zu machen und über längere Strecken zu den Konsumenten und Konsumentinnen zu transportieren.⁶ Dies änderte sich im 19. Jahrhundert mit der Erfindung der Kühltechnologie, wodurch der Verwesungsprozess stark verzögert werden konnte. Die Kühlung und die Erfindung der Eisenbahn zum schnellen und massenhaften Transport von Vieh und Fleisch waren entscheidend für die Entwicklung der industriellen Großschlachthöfe. In Chicago war Philipp Danforth Armour der erste Fleischbaron, der seine Schlachthäuser direkt an das Schienennetz anschloss. Seine riesige Schlachthofanlage war ein Großbetrieb, in dem Tiere am Fließband geschlachtet, zerteilt und weiterverarbeitet wurden. Diese Arbeit wurde hauptsächlich von schlecht ausgebildeten, zumeist aus Osteuropa stammenden Zuwanderern durchgeführt, die nach Bedarf angeheuert und wieder entlassen wurden.⁷

Die amerikanische Fleischindustrie kann als Erfinder der Fließbandproduktion gelten, denn bereits etliche Jahre bevor Henry Ford in seiner 1903 gegründeten Autofabrik in Detroit die Produktion am Fließband aufnahm, wurden in den industriellen Großschlachthöfen die einzelnen Arbeitsschritte arbeitsteilig an Transportbahnen und Fließbändern vorgenommen.⁸ Das arbeitsteilige Schlachten, Ausweiden und Zerlegen von Schweinen wurde erstmals in Cincinnati um 1870 durchgeführt. Die Methode war so innovativ, dass sie von der Vereinigung der Fleischindustrie von Cincinnati bei der Weltausstellung in Wien 1873 in einem Diorama mit Gemälden von Henry Farny präsentiert wurde.⁹ Das Diorama mit der Darstellung der industriellen Schweineschlachtung am Fließband war Farnys erster Großauftrag und zeigte die Schweineschlachtung

⁶ Der Botaniker Ernst Hallier befasste sich Mitte des 19. Jahrhunderts eingehend mit dem Verwesungsprozess. Vgl. Ernst Hallier: Gährungserscheinungen. Untersuchungen über Gährung, Fäulnis und Verwesung mit Berücksichtigung der Miasmen und Contagien sowie der Desinfection, für Ärzte, Naturforscher, Landwirthe und Techniker, Leipzig 1867.

⁷ Die schlechten Arbeitsbedingungen in der Armour-Fleischfabrik gaben den Anstoß zu Upton Sinclairs berühmtem Roman *Der Dschungel*, welcher wiederum grundlegend für Bertolt Brechts kritisches Theaterstück *Die Heilige Johanna der Schlachthöfe* wurde. *The Jungle* erschien 1905 zuerst als Fortsetzungsgeschichte in der sozialistischen Zeitschrift *Appeal to Reason*. Die erste Buchausgabe erschien 1906 in New York. Die erste deutsche Übersetzung erschien unter dem Titel *Der Sumpf* 1906. Für eine aktuelle Ausgabe vgl. Upton Sinclair: *Der Dschungel*. Die große März-Kassette, hg. v. Jürg Schröder und Bruno Hof, Erfstadt 2004. Bertolt Brechts Theaterstück *Die Heilige Johanna der Schlachthöfe* von 1929/1930 wurde 1931 publiziert und 1932 als Hörspiel von Radio Berlin ausgestrahlt. Erst 1959 wurde das Theaterstück am Deutschen Schauspielhaus in Hamburg uraufgeführt. Vgl. Jan Knopf: *Brecht-Handbuch in fünf Bänden*, Bd. 1, Stücke, Stuttgart 2001, S. 114. Für eine aktuelle Ausgabe vgl. Bertolt Brecht: *Die heilige Johanna der Schlachthöfe*, Werke, hg. v. Manfred Nössing und Werner Hecht, Berlin et al. 1988.

⁸ Vgl. Giedion 1982, S. 238–277.

⁹ Vgl. Wolfgang Kos und Ralf Gleis (Hg.): *Experiment Metropole – 1873: Wien und die Weltausstellung*, Ausst. Kat., Wien-Museum, Wien 2014. Zur Industrialisierung der Schweineschlachtung in Cincinnati vgl. Giedion 1982, S. 244–249.

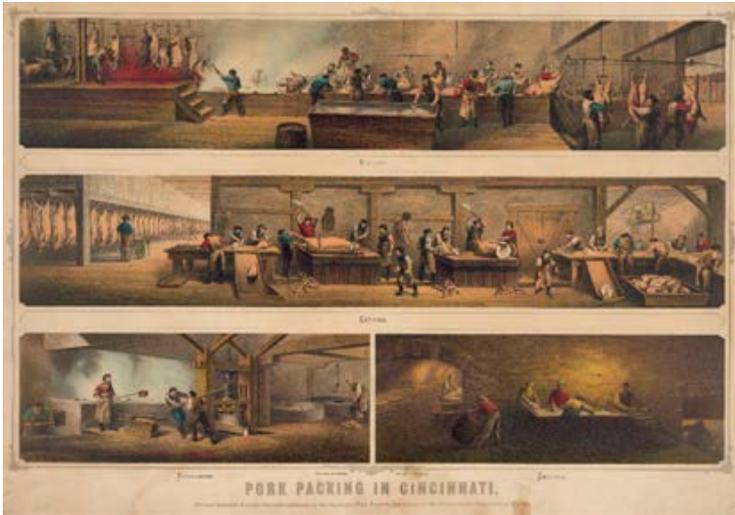


Abb. 2 Henry Francis Farny, *Pork Packing in Cincinnati*, Lithographie, Cincinnati: Ehr Gott & Krebs, ca. 1873, Library of Congress, Washington

auf mehreren Kartons von jeweils über 27 Metern Länge. Das eindrucksvolle Diorama wurde mit einer Medaille prämiert. Die Kartons wurden als Chromolithographie auf einem Blatt zusammengefasst und vervielfältigt (Abb. 2).¹⁰ Sie fanden weite Verbreitung, was für ein Industrietmotiv dieser Art recht ungewöhnlich ist. Die Lithographie zeigt im ersten Bild – *Killing* – den Prozess des Tötens, Abbrühens, Abschabens und Reinigens sowie das Aufhängen des ausgeweideten Schweinekörpers an einer Spreize zum Auskühlen.

Das zweite Bild – *Cutting* – zeigt im Hintergrund links die ausgekühlten Tierleiber in langen Reihen hängend und im Vordergrund Metzger beim Zerlegen der Schweinehälften in Stücke. Die Schinken und die großen Bratenstücke rutschen auf Rampen in die Tiefe, während die abgehackten Pfoten und Köpfe bei den Metzgern verbleiben, da sie einen Teil ihres Lohns ausmachen. In der unteren Reihe zeigen zwei nebeneinander angeordnete Bilder mit den Unterschriften *Rendering* und *Salting* weitere Arbeitsschritte, in denen das tote Schwein vom Lebewesen zum Lebensmittel umgewandelt wird: Links wird in einer Talgschmelze das Schweinefett zu Schmalz gekocht und rechts werden in einer Pökelei die Speckseiten in Salzfüßer eingelegt und so haltbar

¹⁰ Henry Francis Farny, *Pork Packing in Cincinnati*, Lithographie, 1873, Library of Congress, Washington, LC-DIG-pga-03169.

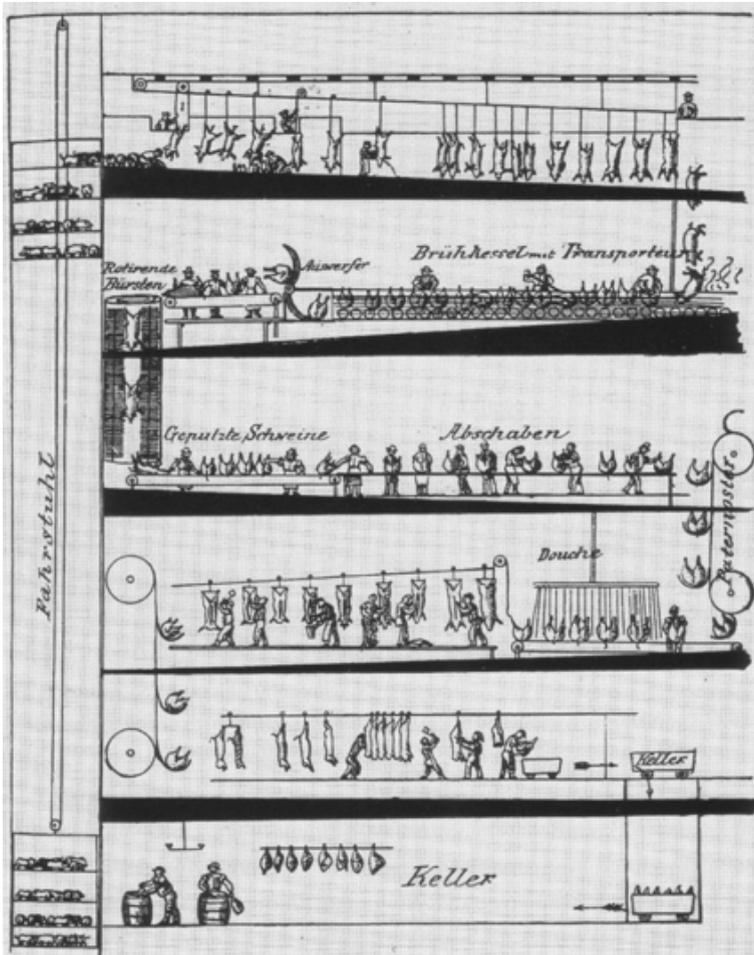


Abb. 3 Das amerikanische System der Schweineschlachtung am Fließband, unter Nutzung der Schwerkraft

gemacht.¹¹ Die einzelnen Arbeitsschritte sind auf der Lithographie nicht umsonst untereinander angeordnet, denn diese Anordnung entsprach dem industriellen System der amerikanischen Schweineschlachtung.

In einer späteren Ausgabe des 1894 erstmals erschienenen und zum Standardwerk gewordenen deutschen Lehrbuchs *Bau, Einrichtung und Betrieb öffentlicher Schlacht- und Viehhöfe* wird der industrialisierte Prozess der Schweineschlachtung in Amerika schematisch dargestellt (Abb. 3).¹² Von links nach rechts und von oben nach unten werden, der Schwerkraft der Schweinekörper folgend, die Arbeitsschritte innerhalb eines viergeschossigen, mit Aufzug und Fließbändern ausgestatteten Schlachthauses gezeigt. Am linken Rand fahren Schweine im Aufzug aus dem Keller in die oberste Etage. Dort werden sie geschlachtet und an einer abschüssigen Transportbahn hängend weiterbefördert, bis sie eine Etage tiefer in einen Brühkessel fallen, in dem sie auf Rollen weitertransportiert werden. Ein automatischer Auswerfer hebt die Schweine aus dem Brühkessel auf ein Band, an dessen Ende sie durch rotierende Bürsten nach unten befördert werden. Die geputzten Schweine landen auf einem abschüssigen Förderband, wo Arbeiter ihre Borsten von Hand abschaben. Mit einem Paternoster fahren die Schweinekörper weiter nach unten und landen in einer Dusche. Aus der Dusche werden sie an eine abschüssige Transportbahn mit Spreizen gehängt, ihre Leiber werden aufgeschlitzt und ausgeweidet. Die gesäuberten und ausgeweideten Leiber werden mit einem zweiten Paternoster auf die Erdgeschossenebene gebracht. Hier erfolgt das Zerteilen in Schweinehälften und das Auslösen einzelner Stücke. Die Fleischstücke werden schließlich in Loren gepackt und per Aufzug in den Keller verfrachtet. Hier werden sie in Fässern gepökelt oder anders weiterverarbeitet. Der industrialisierte Vorgang nutzt die Schwerkraft der Tierleiber als Antrieb für die Transportbahnen, die Fließbänder und die Paternoster. Auf allen Ebenen sind die Arbeiter nur mit speziellen Handgriffen beschäftigt und sorgen für den reibungslosen Ablauf des Betriebs.

¹¹ Über die gängigen Methoden der Fleischkonservierung um 1875 berichtet Gustav Jüdel: Ueber die Methoden zur Conservirung des Fleisches, in: Polytechnisches Journal 223/1877, S. 78–80. Dabei nennt er auch die bei der Wiener Weltausstellung von 1873 gezeigten Verfahren.

¹² *Das amerikanische System der Schweineschlachtung am Fließband, unter Nutzung der Schwerkraft*. Illustration aus Oscar Schwarz: *Bau, Einrichtung und Betrieb öffentlicher Schlacht- und Viehhöfe*. Ein Handbuch für Sanitäts- und Verwaltungsbeamte, Berlin 1894, 3. neubearb. und stark verm. Auflage, Berlin 1903. Die Illustration ist in der ersten Auflage des Buches nicht enthalten. Bis 1932 wurde das Buch fünfmal neu aufgelegt und dabei ständig überarbeitet und ergänzt. Spätere Auflagen wurden ab 1932 von Hugo Heiss herausgegeben.

Die europäische Schlachthofbewegung

In Europa war im Unterschied zu den Vereinigten Staaten das Schlachterhandwerk traditionell innerhalb der Handwerkszünfte organisiert. In den Großstädten unterstanden die Schlachtereien der Aufsicht der städtischen Obrigkeit. Um die Versorgung der wachsenden Bevölkerung mit einwandfreiem Fleisch zu gewährleisten, entstanden ab der Mitte des 19. Jahrhunderts in allen europäischen Metropolen zentrale Schlachthofanlagen, denen zumeist Viehhöfe zugeordnet waren, auf denen das Schlachtvieh verkauft wurde.¹³ Die Einrichtung der Zentralschlachthöfe war Teil der Hygienebewegung, die unter anderem von der Entdeckung des Cholera-Erregers durch Robert Koch ausgelöst wurde und in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zum Umbau der städtischen Infrastruktur führte.¹⁴ Die Hygienebewegung und die mit ihr verbundenen städtischen Kommissionen sind ein Kernthema in der Geschichte der Urbanisierung.¹⁵

In ganz Europa bildeten sich Ende des 19. Jahrhunderts Schlachthofkommissionen, denen sachverständige Beamte, Veterinäre und Architekten angehörten.¹⁶ Die Kommissionen besichtigten die Schlachthöfe verschiedener Städte und verglichen sie miteinander, um für ihre Heimatstadt die beste Lösung zu finden. Manche Architekten widmeten der Bauaufgabe Schlachthof besondere Publikationen, in denen sie Musteranlagen und *Best-practice*-Beispiele vorstellten.¹⁷ Als notwendige Bestandteile

¹³ Vgl. Julius Henricke: Bericht über Schlachthäuser und Viehmärkte in Deutschland, Frankreich und der Schweiz, Berlin 1866; Hermann Falk: Die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser, Osterwieck/Harz 1886; Schwarz 1894; Stefan Tholl: Preußens blutige Mauern. Der Schlachthof als öffentliche Bauaufgabe, Walsheim 1995; Wolfdieter Faust und Thomas Longerich: Schlachthäuser. Zur Entstehung kommunaler Vieh- und Schlachthöfe in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, Weimar 2000; Helmut Lackner: Ein „blutiges Geschäft“ – Kommunale Vieh- und Schlachthöfe im Urbanisierungsprozess des 19. Jahrhunderts. Ein Beitrag zur Geschichte der städtischen Infrastruktur, in: Technikgeschichte 71.2/2004, S. 89–138.

¹⁴ Eine dichte Beschreibung der Cholera-Epidemie von 1892 liefert Richard J. Evans: Tod in Hamburg: Stadt, Gesellschaft und Politik in den Cholera-Jahren 1830–1910, Reinbek bei Hamburg 1991. Das Buch erschien zuerst als *Death in Hamburg: society and politics in the cholera years 1830–1910*, Oxford 1987.

¹⁵ Vgl. Gesundheitsbehörde Hamburg (Hg.): Hygiene und soziale Hygiene in Hamburg. Zur neunzigsten Versammlung der deutschen Naturforscher und Ärzte in Hamburg im Jahre 1928, Hamburg 1928, S. 528–533. Mit dem Umbau deutscher Städte im Zuge der Hygienebewegung des 19. Jahrhunderts befasst sich Anne I. Hardy: *Ärzte, Ingenieure und städtische Gesundheit: medizinische Theorien in der Hygienebewegung des 19. Jahrhunderts*, Frankfurt a.M. 2005.

¹⁶ Vgl. Henricke 1866; Franz Wenzel: Die Einrichtung der Viehmärkte und Schlachthäuser in den Hauptstädten Europa's. Nach einer commissionellen Bereisung, Wien 1874; Schwarz 1894, S. 32; Lackner 2004, S. 96–100.

¹⁷ Vgl. Henricke 1866; Georg Osthoff: Schlachthöfe und Viehmärkte. Märkte für Lebensmittel. Entwerfen, Anlage und Einrichtung der Gebäude (Des Handbuches der Architektur vierter Theil, 3. Halbband), Darmstadt 1881; Georg Osthoff: Anlagen für die Versorgung der Städte mit Lebensmitteln. Markthallen, Schlachthöfe, Viehmärkte (Handbuch der Hygiene 6, 1), Jena 1894; Schwarz 1894; Ludwig Klasen: Viehmärkte, Schlachthöfe und Markthallen. Handbuch für Baubehörden, Bauherren, Architekten, Ingenieure, Baumeister, Bauunternehmer, Bauhandwerker und technische Lehranstalten (Grundriss-Vorbilder von Gebäuden aller Art, V), Leipzig 1896.

eines Zentralschlachthofes benennt Schwarz 1894: 1. ein Verwaltungsgebäude; 2. eine Schlachthalle, mit einem besonderen Brühraum für Schweine; 3. Viehställe; 4. einen Raum zum Reinigen und Brühen der Eingeweide; 5. ein Kessel- und Maschinenhaus; 6. einen besonderen Schlachtraum nebst Krankenstall für die Einstellung und Schlachtung seuchenkranken oder seuchenverdächtigen Viehs.¹⁸ Für alle neu eingerichteten Zentralschlachthöfe waren die Anbindung an das Schienennetz und an die Wasserversorgung die wichtigsten Voraussetzungen. Doch wurde im 19. Jahrhundert auch Wert auf die ästhetische Ausgestaltung der Anlagen gelegt:

Wenn auch jeglicher äusserer Luxus möglichst vermieden werden soll, so muss doch stets berücksichtigt werden, dass ‚eine gefällige und praktisch durchgeführte Anlage sich auch die eifrigsten Gegner bald zu Freunden macht und wohltuend auf die Gemüther einwirkt, sodass das Bestreben nach Ordnung, Reinlichkeit und Humanität wesentlich gefördert und für solche angeregt wird.‘ Daher muss das Ganze geschmackvoll ausgeführt werden, und man wird, um den düsteren Eindruck, den vielleicht ein Schlachthof unwillkürlich hervorruft, nach Möglichkeit zu verwischen, thunlichst alle freien Plätze mit Rasen und, wo es angebracht erscheint, mit Bäumen und Sträuchern bepflanzen.¹⁹

Im Grundriss folgten die meisten Schlachthöfe dem Beispiel feudaler Schloss- oder Gutsanlagen. Dabei wurden die einzelnen Gebäude entlang einer zentralen Achse oder um einen Hof herum angeordnet. Im Wesentlichen lassen sich bei der Anlage der europäischen Schlachthöfe im 19. Jahrhundert das französische Kammersystem und das deutsche Hallensystem unterscheiden.²⁰ Das Kammersystem orientierte sich an der handwerklichen Schlachtung, bei der alle Handgriffe innerhalb eines abgeschlossenen Raumes, der Schlachtkammer, stattfanden.²¹ Beim Hallensystem waren die Schlachthallen mit ihren Nebengebäuden um einen Hof gruppiert. Die offenen Hallen ermöglichten eine koordinierte Arbeitsteilung und eine bessere Kontrolle der Fleischer. Private Fleischfabriken mit auf maximalen Gewinn ausgerichteten Strukturen wie in Amerika erschienen den europäischen Schlachthofkommissionen vor allem aufgrund der schlechten Arbeitsbedingungen und der mangelnden behördlichen Kontrolle inakzeptabel. Die Zentralschlachthöfe waren nicht auf die Erwirtschaftung von Gewinn ausgerichtet, sondern wurden als städtische Betriebe mit den Gebühren finanziert, welche die Schlachter für die Benutzung der Einrichtung und

¹⁸ Vgl. Schwarz 1894, S. 35–36.

¹⁹ Ebd. 1894, S. 37.

²⁰ Vgl. Schwarz 1894, S. 36–37; Jörg Schilling und Barbara Uppenkamp, mit Beiträgen von Anke Höfer: Der Zentralschlachthof 1892 bis heute (hamburger bauheft 19), Hamburg 2017, S. 18–19.

²¹ Vgl. Giedion 1982, S. 240.

der Gerätschaften sowie für die amtliche Fleisch- und Trichinenbeschau bezahlen mussten.²² In den deutschen Städten wurde mit der Einführung des Schlachthauszwangs Ende des 19. Jahrhunderts das Schlachten außerhalb der Zentralschlachthöfe verboten. Der Schlachthauszwang mit Fleisch- und Trichinenbeschau gehört in den Diskurs um die Stadthygiene und die sanitären Verhältnisse.²³ 1860 war erstmals die Trichinenkrankheit als Todesursache beim Menschen festgestellt worden und nach mehreren epidemischen Ausbrüchen der Krankheit wurde 1866 im Königreich Preußen die obligatorische Trichinenschau eingeführt. Seit 1894 galt die Vorschrift, lebende Tiere vor der Schlachtung durch einen Veterinär untersuchen zu lassen. Nur das Fleisch von gesunden Tieren wurde für den menschlichen Verzehr zugelassen. Nach der Schlachtung wurden Fleisch, Organe und Blut der Tiere mikroskopisch auf Krankheitserreger, insbesondere Trichinen untersucht. Da dies nur durch spezialisierte Fachkräfte durchgeführt werden konnte, wurden private Schlachtungen in den Städten weitgehend verboten. Als Beispiel eines europäischen städtischen Betriebs des 19. Jahrhunderts kann der Hamburger Zentralschlachthof herangezogen werden.

Der Hamburger Zentralschlachthof

In Hamburg wurde der Schlachthauszwang am 19. März 1894 gesetzlich eingeführt. Hamburg folgte damit relativ spät auf die Einführung des Schlachthauszwangs in Preußen mit Erlassen von 1868 und 1881.²⁴ In Hamburg galt zwar seit 1867 für die Innenstadt die Vorschrift, das 1841 errichtete erste öffentliche Schlachthaus am Johannisbollwerk zu nutzen, jedoch reichten die Räumlichkeiten für viele Schlachter nicht aus.²⁵ Daher wurde zwischen 1889 und 1892 auf einem freien Gelände südlich der Sternschanze der Zentralschlachthof errichtet (Abb. 4).²⁶ Das Gelände eignete sich für diesen Zweck, da es am Hamburger Stadtrand an der Grenze zum preußischen Altona lag und sich hier bereits der Viehmarkt für Kälber und Schweine befand. Weiter südlich lagen am Neuen Kamp der Neue Pferdemarkt und der Markt für Rinder und Schafe.²⁷ Ein Wasserdepot auf der Sternschanze und der Schienenanschluss an die Hamburg-

²² Vgl. Schwarz 1894, S. 30–31; Lackner 2004, S. 101.

²³ Vgl. Lackner 2004, S. 92–93.

²⁴ Vgl. Tholl 1995 zu den preußischen Schlachthöfen.

²⁵ Vgl. Hennicke 1865, S. 6–8; Carl Boysen: Hamburgs Viehmärkte und Zentralschlachthof, im Auftrag der Schlachthofdeputation, Hamburg 1897; Schilling und Uppenkamp 2017, S. 4–5.

²⁶ Lageplan der Schlachthofanlagen, aus Johannes Neumann (Hg.): Hamburgs Viehmärkte und Zentralschlachthof, im Auftrage der Schlachthof-Deputation, Hamburg 1910, o. S.

²⁷ Vgl. Anke Höfer et al.: Rindermarkthalle und Schanzenhöfe. Historische Viehmärkte 1864 bis heute (hamburger bauheft 20), Hamburg 2017.

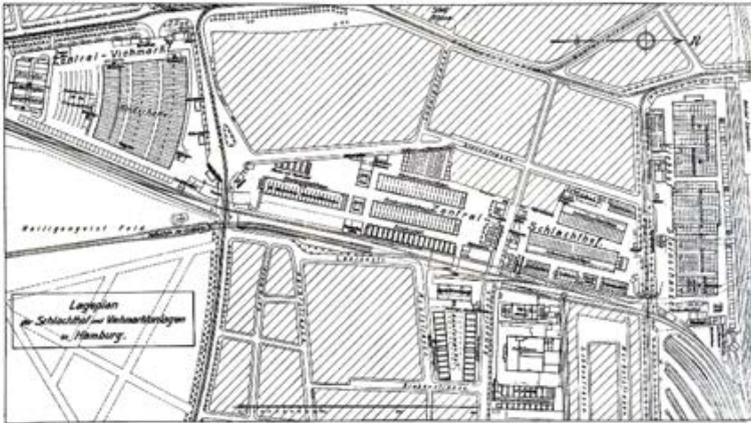


Abb. 4 Lageplan der Schlachthofanlagen des Hamburger Zentralschlachthofs

Altonaer Verbindungsbahn boten weitere günstige Voraussetzungen. Das ganze Gelände war von Mauern eingefasst und nur durch wenige Zugangstore betretbar. Die von Westen nach Osten verlaufende Kampstraße bildete die zentrale Achse, an der Verwaltungsgebäude, Restaurants, das Dienstgebäude für die Fleischbeschau, die Häutesalzerei, eine Flüssiggasanlage und das Kühlhaus lagen. Nördlich der Kampstraße erstreckte sich bis zur Lagerstraße der Schweineschlachthof. Er umfasste zwei Schweineschlachthäuser, zwei Spülhäuser zum Reinigen der Därme, Stallungen und eine Kochanstalt, in der beanstandetes, noch genießbares Fleisch abgekocht und dann der Freibank zugeführt wurde. Südlich der Kampstraße befand sich der Ochsen- und Hammelschlachthof. Hier wurden Rinder, Kälber und Schafe geschlachtet. Der Ochsen- und Hammelschlachthof umfasste zwei parallel angeordnete Schlachthäuser, denen Warteställe für Kälber und Hammel im Westen und für Rinder im Osten zugeordnet waren. Den Schlachthäusern waren südlich zwei Spülhäuser vorgelagert, in denen die Eingeweide gereinigt wurden. Südlich des Rinderstalls lag eine Dungentleerstätte, wo der Mageninhalt der geschlachteten Tiere in geschlossene Waggons entladen und auf dem Schienenweg abtransportiert wurde. Östlich der Gleise befand sich in gebührendem Abstand zum übrigen Schlachthof der Kontumazhof mit Quarantänestall und Notschlachthaus. Südlich des Ochsen- und Hammelschlachthofes, jenseits des Neuen Kamps, lag der Zentralviehmarkt mit der Rindermarkthalle.²⁸

²⁸ Vgl. hierzu Höfer et al. 2017.



Abb. 5 Unbekannter Künstler, *Hammelkopf*, Sandstein, um 1892, Bauskulptur am Kälber- und Hammelstall, Schlachthofseite, Hamburger Zentralschlachthof

Die Gebäude des Hamburger Zentralschlachthofes

Der Hamburger Zentralschlachthof bildete eine Stadt in der Stadt. Seine Gebäude waren von hohen Mauern umschlossen, deren Pfeiler mit zinnenartigen Bekrönungen den Anschein einer mittelalterlichen Befestigungsanlage erweckten. Der Zugang zum Schlachthof war durch Pfortner reglementiert, die an den Pforten die von der Schlachthofverwaltung ausgestellten Legitimationskarten kontrollierten. Noch heute ist eine Pfortnerloge am Neuen Kamp erhalten. Mit ihren vorkragenden Eckrisaliten, dem Treppenfries und dem doppelten Rundbogenfenster mit profilierten Fenstergewänden weckt sie das Bild eines mittelalterlichen Gebäudes. Die Architekten des Schlachthofes, Carl Johann Christian Zimmermann und Franz Andreas Meyer folgten der Formensprache des Historismus, die am Polytechnikum in Hannover gelehrt wurde.²⁹ Die symmetrische Anordnung der Schlachthofbauten entlang einer zentralen Achse entsprach dem ästhetischen Bedürfnis der Zeit, sollte aber auch für eine gute Durchlüftung der Anlage sorgen. Als Nutzbauten gehörten

²⁹ Vgl. hierzu allgemein Günther Kokkellink und Monika Lemke-Kokkelling: *Baukunst in Norddeutschland. Architektur und Kunsthandwerk der Hannoverschen Schule 1850–1900*, Hannover 1998, zu Industriebauten besonders S. 315–348.

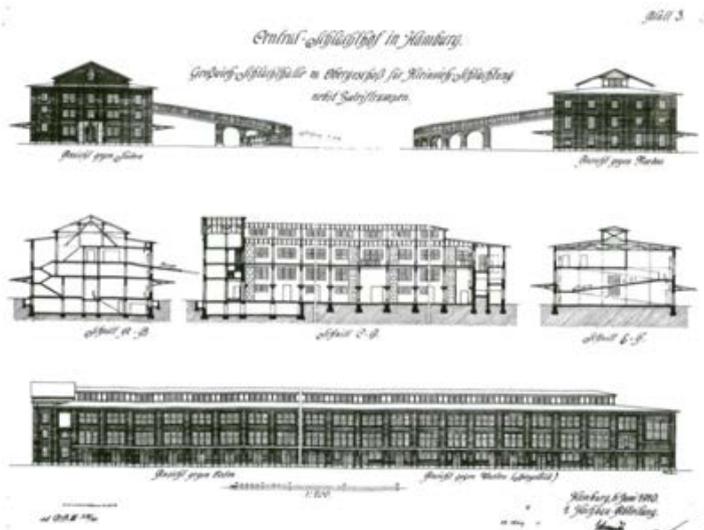


Abb. 6 Hamburger Zentralschlachthof, Neue Rinderschlachthalle Aufriss und Schnitt, 1910, Staatsarchiv Hamburg, Plankammer 720-1_134-06=210_4a

Schlachthofgebäude zu den niedrigen Bauaufgaben, die nicht repräsentativ ausgestaltet werden mussten. Dennoch achteten die Architekten auf eine ästhetisch ansprechende Gestaltung der Ziegelbauten durch zurückhaltende Ornamentik und Skulpturen. Noch heute schmückt ein plastischer Hammelkopf die Giebelfront des Kälber- und Hammelstalls an der Sternstraße (Abb. 5).³⁰

Die ältesten erhaltenen Schlachthofbauten sind die Ställe des 1887/1888 errichteten Kontumazhofes an der Grabenstraße. Sie waren mit feuersicheren Decken versehen, da im Dachbereich Heu und Stroh für die Tiere gelagert wurde. Das schon lange stillgelegte Stallgebäude ist ein langgestreckter, zweigeschossiger Ziegelbau, der durch vor- und zurückspringende Wandflächen, Lisenen und Gesimse gegliedert ist. Die Stirnseiten sind durch zinnenartige Aufbauten betont. Oberhalb der Tore, die zu den Einzelabteilungen führen, befinden sich zinnenbekrönte Dachluken, durch die das Futter in den Lagerraum befördert wurde.

³⁰ Unbekannter Künstler, *Hammelkopf*, Sandstein, um 1892, Bauskulptur am Kälber- und Hammelstall, Schlachthofseite, Hamburger Zentralschlachthof. Ein entsprechender, zur Sternstraße weisender Kopf ist heute nicht mehr vorhanden. Foto: Autorin.

Zu den heute öffentlich zugänglichen Gebäuden gehört die 1911–1913 gebaute neue Rinderschlachthalle (Abb. 6).³¹ Es handelt sich um einen hohen, zweigeschossigen Bau, in dessen Untergeschoss Rinder und in dessen Obergeschoss Schafe geschlachtet wurden. Im Unterschied zur älteren Rinderschlachthalle von 1892, wo die Tiere von beiden Seiten eingetrieben wurden und die Schlachter von den Außenseiten zur Mitte hin arbeiteten, erfolgte der Schlachtvorgang in der neuen Rinderschlachthalle ausschließlich von Osten nach Westen, von der unreinen zur reinen Seite. Sauberkeit und Schmutz bzw. Reinheit und Unreinheit lassen sich als relationale Kategorien bezeichnen, die an gesellschaftliche Ordnungen und Zuschreibungen gebunden sind, die religiös, sozial oder hygienisch konnotiert sein können. Im Schlachthof wurden diese Kategorien gemäß den modernen Hygienevorstellungen in ein räumliches System überführt.³² Auf der unreinen Seite im Osten wurden die Rinder in die Halle geführt, geschlachtet, ausgeweidet und enthäutet. Nach der Fleischbeschau wurde der zum Auskühlen an der Spreize hängende Tierkörper an einer Hängetransportbahn auf die westliche Gebäudeseite geschoben. Die Eingeweide hingegen wurden zur Dungentleerstätte und dann ins Spülhaus verbracht, während die Häute in die Häutesalzerei gelangten. Auf der reinen Seite befanden sich ausschließlich die abgehäuteten, ausgenommenen und veterinärmedizinisch untersuchten, einwandfreien Tierkörper, denen bereits die Köpfe und Füße abgehackt waren.

Das zweigeschossige Rinderschlachthaus war mit einer bogenförmigen Rampe versehen, die den direkten Verkehr vom Rindermarkt zur oberen Schlachthalle ermöglichte. Sie begann neben dem Trifftunnel, der vom Rindermarkt auf dem Heiligengeistfeld unter dem Neuen Kamp hindurchführte. Die Stirn- und Rückseiten der Halle hatten jeweils einen dreigeschossigen Vorbau. Der unterkellerte südliche Vorbau enthielt Verwaltungs- und Garderobenräume. Im Dachgeschoss befanden sich Gerätekammern und im Keller Kühlräume. Der heute nicht mehr vorhandene nördliche Vorbau enthielt im Inneren eine Zutrittsrampe für die vom Kleinviehstall her anzutreibenden Schafe.

Auf dem Schweineschlachthof waren die Bauten entlang einer nord-südlich verlaufenden Achse angeordnet, die im Süden auf die Kampstraße stieß. Die Eingangspforte zum Schweineschlachthof befand sich an der Lagerstraße. An der Hauptachse des Schweineschlachthofes lagen die beiden unterschiedlich großen Schweineschlachthäuser.³³

³¹ *Hamburger Zentralschlachthof, Neue Rinderschlachthalle*, 1910, Staatsarchiv Hamburg, Plankammer 720-1_134-06=210_4a.

³² Vgl. Mary Douglas: *Reinheit und Gefährdung. Eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu*, Berlin 1985, S. 45–59. Die Studie erschien zuerst unter dem Titel *Purity and danger: an analysis of concepts of pollution and taboo*, London 1966. Vgl. auch Lukasz Nieradzik: *Der Wiener Schlachthof St. Marx. Transformation einer Arbeitswelt zwischen 1851 und 1914*, Wien et al. 2017, S. 39–40.

³³ Vgl. Schilling / Uppenkamp 2017, S. 34–39.

Das große Schweineschlachthaus enthielt einen Anbau für die Trichinenbeschau. Das kleine Schweineschlachthaus war bei gleicher Breite etwas kürzer. Beide Schlachthäuser waren der Länge nach in einen Brühraum und einen Ausschlacht- raum unterteilt, die eine dicke Mauer mit Pfeilerarkaden trennte. Im Brühraum wurden die Schweine geschlachtet und sofort danach abgebrüht und enthaart, denn im Unterschied zu Rindern oder Schafen werden Schweine nicht abgehäutet. Um die oberste Schicht der Schwarte mit den Haaren abkratzen zu können, werden die Körper in etwa 62°C heißes Wasser getaucht. Zur Abführung des beim Brühen der Schweine entstehenden Qualms waren die Dächer mit Lüftungslaternen versehen. Nach dem Brühen wurden die Schweine an einer Schienenbahn hängend in den Ausschlachtraum befördert, der mit Hakenrahmengestellen ausgestattet war, an denen sich große Haken zum Aufhängen der Schweinekörper und kleine Haken zum Aufhängen der Innereien für die Fleischbeschau befanden.

In einem Bericht von 1926 stellte die Schlachthofdeputation fest, dass eine Trennung in eine reine und eine unreine Seite in den alten Schweineschlachthäusern nicht gewährleistet sei. Daher wurde 1925–1928 unter der Leitung von Oberbaudirektor Fritz Schumacher und Oberbaurat Martin Lenthe eine neue Schweineschlachthalle erbaut und 1933 in Betrieb genommen.³⁴ Der langgestreckte, hauptsächlich zweigeschossige Baukörper aus dunklem Backstein an der Lagerstraße mit einem dreigeschossigen Kopfbau im Westen entspricht ganz dem sachlichen Stil des Neuen Bauens. Er besteht aus schlichten, unterschiedlich hohen, kubischen Baukörpern, die keinerlei Ornamentik aufweisen. Den westlichen Trakt ziert die Bauplastik eines Schweineschlachters aus Beton.³⁵ Zwischen dem Kopfbau, der eine Darmspüle enthielt, und dem langgestreckten Schlachthaus vermittelt ein fünfgeschossiger, turmartiger Block. Im Keller und im Erdgeschoss befanden sich Ställe. Der Kopfbau wird durch drei große, vom Erdgeschoss bis zum Obergeschoss reichende Fensterwände belichtet. Eine vergleichbare, bis zum vierten Geschoss reichende Fensterwand sorgte für die Belichtung des turmartigen Zwischentraktes. Hier kamen neue technische Verfahren mit Rutschen für die Abfuhr der Gedärme und Gleitbahnen für die Schweinekörper zum Einsatz, die bereits viel früher in den amerikanischen Schlachthöfen üblich waren. Ein heute nicht mehr zugänglicher Trifftunnel verband den Schweineschlachthof mit dem Viehhof, sodass die Schweine dem Schlachthof zugeführt werden konnten, ohne die Lagerstraße überqueren zu müssen. Die Anordnung der Bauten des Hamburger Zentralschlachthofs

³⁴ Ebd., S. 39–43.

³⁵ Ebd., S. 43. Der Schlachter hält ein Messer in der Hand und zu seinen Füßen stand ein Schwein, das in jüngster Zeit abgebrochen ist. Die Skulptur ist wahrscheinlich Richard Kuöhl zuzuschreiben, der zur Bauzeit des neuen Schweineschlachthofes die meisten Aufträge an den öffentlichen Gebäuden Hamburgs erhielt. Der Stil der Plastik stimmt mit den Werken Kuöhls überein. Zu Richard Kuöhl vgl. Roland Jäger (Hg.): Richard Kuöhl, mit einer Einl. von Rudolf Schmidt, Nachdr. der Ausg. Berlin et al. 1929, Berlin 1998.

blieb bis zum Ende des 20. Jahrhunderts fast konstant. Im Laufe der Zeit kamen weitere Gebäude hinzu, Kriegsschäden aus dem Zweiten Weltkrieg wurden behoben und die Verwaltungsbauten wurden durch Neubauten ersetzt. Erst seit der Aufhebung des Schlachthauszwangs und der Einführung einer neuen EU-Gesetzesregelung ab Mitte der 1990er Jahre wird auf dem Hamburger Zentralschlachthof nicht mehr geschlachtet. Dennoch bleibt der größte Teil des Geländes dem fleischverarbeitenden Gewerbe und dem Fleischhandel vorbehalten. Nur wenige Gebäude des ehemaligen Zentralschlachthofes sind, ebenso wie die Bauten der Viehhöfe, einer vollständig neuen Nutzung durch Gastronomie, Einzelhandel und Start-up-Unternehmen aus der Kultur- und Medienbranche zugeführt worden.³⁶

Der Arbeitsplatz Schlachthof ist das Sujet zahlreicher Fotografien, die zur Illustration der regelmäßig erscheinenden Berichte der Schlachthofkommissionen dienten. Hier werden die Bauwerke, die Schlachthallen und die technischen Geräte zumeist ohne Personal oder Vieh abgebildet. In den in unregelmäßiger Folge bis in die 1960er Jahre herausgegebenen Publikationen der Hansestadt Hamburg geht es um die Herausstellung der Errungenschaften moderner Technologien im städtischen Betrieb. Zumeist enthalten diese Publikationen einen ersten Teil, in dem der Schlachthof mit seinen Einrichtungen vorgestellt wird und einen zweiten Teil, der den Schlachtbetrieb mit Tabellen und Schlachtzahlen dokumentiert. Die Darstellung der Schlachter bei der Arbeit wurde in den 1920er und 1930er Jahren im Zuge der Neuen Sachlichkeit zu einem interessanten fotografischen Motiv. So hat Lotte Genzsch um 1935 Hamburger Schweineschlachter bei der Arbeit aus dichter Nähe fotografiert, ohne ihren Bildern einen blutgierigen oder sensationsheischenden Anstrich zu geben.³⁷ Diese sachliche Darstellungsweise prägt noch die Schlachthofbrochüren der Nachkriegszeit bis zur Aufhebung des städtischen Zentralschlachthofes.

Unter dem Aspekt der physischen und chemischen Umwandlung organischer Substanz betrachtet, ist der Schlachthof ein effizient organisierter Ort des Tötens von Tieren, der Zerlegung der Tierkörper, der Weiterverarbeitung des Fleisches sowie der Verwertung der Abfälle und derjenigen Teile des Tierkadavers, die nicht als Lebensmittel geeignet sind. Das Töten, Ausweiden und Enthäuten der Tiere ist heute keine kommunale Aufgabe mehr und dementsprechend fast ganz aus der öffentlichen Wahrnehmung verschwunden. Es findet in privaten Großbetrieben statt, in denen nicht selten Arbeitsbedingungen herrschen wie ehemals in Chicago. Das Fleisch landet in Plastik verpackt im Kühlregal des Supermarktes und manche Konsumenten und Konsumentinnen machen sich kaum bewusst, dass es sich dabei um ein totes Tier handelt.

³⁶ Vgl. STEG Hamburg und HaGG Hamburg (Hg.): Umbau des südlichen Schlachthofgeländes Hamburg-Karlinenviertel, Hamburg 2000; Schilling / Uppenkamp 2017, S. 59–62.

³⁷ Lotte Genzsch, *Schlachten eines Schweins*, Fotografie, um 1935, Museum für Kunst und Gewerbe Hamburg, Inv.-Nr. P2007.495.

Abbildungsnachweis

- Abb. 1 © Library of Congress, Washington, LC-DIG-pga-0243,
<http://loc.gov/pictures/resource/pga.02434/> Copyright reg. no. 103163 U.S.
- Abb. 2 © Library of Congress, Washington, LC-DIG-pga-03169,
<http://www.loc.gov/pictures/resource/pga.03169/> Copyright reg. no. 5999D U.S.
- Abb. 3 Schwarz 1894, 3. Neubearb. u. stark verm. Aufl. 1903, S. 237.
- Abb. 4 Neumann 1910, o.S.
- Abb. 5 © Foto: Barbara Uppenkamp
- Abb. 6 © Staatsarchiv Hamburg

Verfasserinnen und Verfasser

ISABELLA AUGART ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Kunstgeschichtlichen Seminar und an der Kunstsammlung der Universität Göttingen. Forschungsschwerpunkte bilden die Kunst der Frühen Neuzeit v.a. in Italien und Deutschland, sakrale Kunst und Architektur, die Bildgeschichte der Landschaft und Semantiken von Naturmaterialien.

FELIX BRÖCKER arbeitete nach seiner Ausbildung zunächst als Koch und absolvierte später einen Bachelor in Filmwissenschaft und Philosophie sowie einen Master in Curatorial Studies. Der Master an der Goethe-Universität und Städelschule in Frankfurt ermöglichte es ihm, Verbindungen von Kochen und Kunst praktisch und theoretisch zu betrachten. Derzeit promoviert er an der HfG Offenbach über visuelle Inszenierungsstrategien in der Hochküche.

ISABELLE BUSCH ist Kunsthistorikerin und Kuratorin. Seit 2017 ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin am Albertinum der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden und war zuvor unter anderem als Co-Direktorin des Kunstverein Harburger Bahnhof, Hamburg tätig. 2017 war sie Stipendiatin des Residenzprogramms für Kurator*innen des Goethe-Instituts Tel Aviv.

DIRK DOBKE studierte Kunstgeschichte in Hamburg. Von 1998–2010 leitete er die Dieter Roth Foundation in Hamburg und kuratierte u.a. die internationale Retrospektive des Künstlers. 2001 Mitbegründer der Galerie artfinder in Hamburg und betreute von 2006–2010 das Werkarchiv Sonja Alhäuser. Seit 2010 leitet er die Griffelkunst-Vereinigung Hamburg. Dobke ist Senior President der Dieter Roth Foundation.

MAGDALENA GRÜNER studierte Kunstgeschichte, Philosophie und Design. Sie ist wissenschaftliche Mitarbeiterin am Kunstgeschichtlichen Seminar der Universität Hamburg. Ihre Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich der Geschichte der Ozeanographie, der feministischen Wissenschaftskritik sowie der Interrelation von Künsten und Naturwissenschaften.

ANITA HOSSEINI studierte Kunstgeschichte, Sozialpsychologie/-anthropologie und Gender Studies. Sie ist wissenschaftliche Mitarbeiterin im Forschungsverbund „Bilderfahrzeuge“ am Warburg Institute in London. Ihre Forschung fokussiert die Migration von Bildern, das Verhältnis von Kunst und Naturwissenschaften sowie Fragen der Wissensgeschichte.

INA JESSEN Ihre Schwerpunkte in Forschung und Lehre widmet Ina Jessen kunstpolitischen Reziprozitäten der Klassischen Moderne sowie dem Prozessualen und Ephemeren in der Kunst. Zu beruflichen Stationen zählen ihre Tätigkeit als Kuratorin (Dieter Roth Museum; Sammlung Hans Holtorf) sowie wissenschaftliche Mitarbeiterin (Forschungsstelle „Entartete Kunst“, UHH / Prof. Dr. Françoise Forster-Hahn, UCR).

INKA LUSIS studierte Kunst-, Medien- und Kulturwissenschaften in Kassel und Lüneburg. Derzeit beschäftigt sie sich mit Steinen und Pflanzen. Sie ist freie Kuratorin und im Natur- und Umweltschutz aktiv.

JOHANNA MOCNY Seit Abschluss des Studiums in Schottland und den Niederlanden promoviert Johanna Mocny zum Thema früher niederländischer Stillleben mit Fokus auf künstlerischen Austausch in Europa. Neben der Tätigkeit als wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Bibliotheca Hertziana arbeitet sie freiberuflich als Kunsthistorikerin (zum Beispiel Alte Pinakothek München).

FABIANA SENKPIEL ist Kunstwissenschaftlerin im „Institut Praktiken und Theorien der Künste“ an der Hochschule der Künste Bern und leitet seit 2019 das Forschungsprojekt „Lebensmittel als Material in installativen und partizipativ-performativen künstlerischen Arbeiten – Dokumentation, Analyse, Rezeption“, das vom Schweizerischen Nationalfonds finanziert wird.

MIRJA STRAUB lebt und arbeitet in Freiburg im Breisgau. Am dortigen Augustinermuseum zeichnet sie verantwortlich für den Bereich Ausstellungsmanagement. Sie hat in Konstanz, Paris und Braunschweig Literatur-, Kunst- und Medienwissenschaften studiert. Im Rahmen ihrer Doktorarbeit forscht sie zu den Koch-Aktionen des Künstlers Rirkrit Tiravanija.

BARBARA UPPEKAMP studierte Kunstgeschichte, Philosophie und Indogermanistik in Hamburg. Sie kuratierte mehrere internationale Ausstellungen und war als Dozentin für Kunstgeschichte an deutschen und englischen Universitäten tätig. Von 2016 bis 2017 vertrat sie die Juniorprofessur für Architekturgeschichte am Kunstgeschichtlichen Seminar Hamburg.

TOBIAS WEILANDT studierte Kulturwissenschaften, Jura und Philosophie in Frankfurt (Oder), Malmö und Marburg. 2008 war er eines der Gründungsmitglieder des Museumsprojektes „DenkWelten – Deutsches Museum für Philosophie“ und war dort 10 Jahre Vorstandsmitglied. Er hielt zahlreiche Vorträge und veröffentlichte Aufsätze, vor allem zu bildwissenschaftlichen Themen.