



Gesamtanlage des Schlachthofes Ostragehege, Luftbild Hahn 1925

duktion weitergeführt werden, und das Fleisch durfte nicht verderben; beim Ausbruch von Seuchen und Krankheiten galt es ihre Ausbreitung so rasch wie möglich zu verhindern. Schon im Bamberger Schlachthof hatte Erlwein mit den neuesten technischen Errungenschaften auf sich aufmerksam gemacht. Sensibilität und Leidenschaft für technische Neuheiten zeichneten ihn aus – nicht von ungefähr gehörte er zu den ersten Autofahrern. Auch im Dresdner Vieh- und Schlachthof kam der modernste Stand der Technik zur Anwendung: für eine eigene elektrische Licht- und Kraftstation, Pumpstation für Hoch- und Regenwasser, Anlage zur Herstellung von Trockeneis, eine Betriebsdampf- und Entnebelungsanlage, ein Klärwerk für Abwässer mit verschiedenen Kreisläufen, Fernwarmwasserleitungen und ein weitverzweigtes, unterirdisches Rohr- und Kanalsystem mit verschiedenen Schleusen, 62 elektrische Uhren etc. Anlagen, die bis vor wenigen Jahren zum Teil vollkommen funktionierten und in Betrieb waren. Nach längerer Debatte entschied man sich für ein Kühlsystem auf Ammoniak-Basis der Firma Lindner aus Wiesbaden, und für die Trichinenschau wählte man ein hochmodernes Trichinoskop von Carl Zeiss Jena. Nur eine Persönlichkeit wie Erlwein mit einem kompromißlosen Durchsetzungswillen und seinem bis zur Arroganz gesteigerten Selbstbewußtsein, das ihm schon in Bamberg nachgesagt und zur Last gelegt wurde, konnte eine solche komplexe Bauaufgabe bewältigen und dabei den Bauten noch eine unverwechselbare Handschrift geben. Ein Verwaltungsstrategie, wie ihn Dresden in der Zeit der Umbrüche brauchte. Was bewog Erlwein nun, das Betriebsgelände mit einem dörflich-kleinstädtischen Flair zu umgeben? Zur Jahrhundertwende kamen Bestrebungen auf, die Industrie nicht mehr als häß-