

Zeitschrift: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen
Band: 61 (2009)

Artikel: Nicht nur die Milch im Visier : die Lebensmittelkontrolle beider Appenzell in den letzten 100 Jahren
Autor: Strelbel, Hanspeter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-585441>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Nicht nur die Milch im Visier

Die Lebensmittelkontrolle beider Appenzell in den letzten 100 Jahren

Hanspeter Streb

Appenzell Ausserrhoden

Erst im Jahr 1965 bekam Ausserrhoden ein «richtiges» Gesundheitsgesetz. Zuvor waren Anläufe, das Gesundheitswesen zu reglementieren, stets an der Angst um die freie ärztliche Praxis als erzliberales Gut gescheitert. In einer Sanitäts-Verordnung aus dem Jahre 1887 waren ein paar unabdingbare Angelegenheiten geregelt. Für die Appenzeller Zeitung herrschte in jenen Jahren und weit darüber hinaus «sanitäre Anarchie», die wissenschaftlich gebildete Ärzte zum Wegzug bewog und sich «die Quacksalber und Afterärzte als auch die halben und Dreiviertelärzte bedeutend vermehrten». (1)

Zusammenarbeit mit St. Gallen

Einsichtiger zeigten sich die Ausserrhoder in der Frage der Notwendigkeit einer Lebensmittelpolizei und stimmten 1906 dem eidgenössischen Lebensmittelgesetz zu, so dass 1910 in der Person von Apotheker Anton Kurer aus



Der Herisauer Wochenmarkt (hier ein Foto um die Jahrhundertwende) wurde schon früh vom Lebensmittelinspektor kontrolliert. Foto: Historisches Museum Herisau

Heiden der erste kantonale Lebensmittelinspektor gewählt werden konnte. Und bereits 1888 hatten die beiden Appenzell vorausschauend einen Vertrag über die Mitbenützung des Kantonalen Laboratoriums in St. Gallen unterzeichnet. Dort hatte zehn Jahre früher der erste St. Galler Kantonschemiker seine Tätigkeit aufgenommen. Bis ins Jahr 1995 war das Kantonale Laboratorium St. Gallen für beide Appenzell zuständig für die Untersuchung der Proben sowie für Beratung, während die Vollzugshoheit des Lebensmittelrechts bei den Inspektoraten der beiden Kantone lag.

Ausserrhoden: Die frühen Jahre

Bereits vor Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes gab es in Ausserrhoden Berichte der Ortsgesundheitskommissionen, die zeigen, dass man den Themen Lebensmittelqualität und Hygiene Bedeutung beimaß. So wurden 1905 bei einem Herisauer Metzger 80 Kilo verfaultes Fleisch konfisziert und der Fehlbare «öffentlich bekannt gemacht». Ein eigenständiges Sanitäts- oder



Carl Liner 1917: Appenzeller Bauernhauskeller. Bild aus «Bauernhäuser im Appenzellerland»

Gesundheitsdepartement sollte es aber noch längere Zeit nicht geben. Die Lebensmittelkontrolle war der Volkswirtschaftsdirektion unterstellt. Während die Milch in den allerersten Jahren kein Thema zu sein schien, hörte man vom Lebensmittelinspektor schon früh von Brotkrankheiten, hervorgerufen durch einen Bazillus, der für rote Flecken im Brot verantwortlich war. Und in Heiden wurden von 36 Gewürzproben ein Zimt und ein Pfeffer wegen «zu hohem Aschegehalt» beanstandet, was eine Busse von Fr. 122.40 nach sich trug. Ein nicht als solcher deklarierter Kunsthonig wurde mit Fr. 15.– geahndet.

Auch wenn mittlerweile ein Lebensmittelinspektor seines Amtes waltete, wurden die Ortsgesundheitskommissionen vom Regierungsrat ermahnt, ihre Arbeit nicht einfach zu vernachlässigen. Sie stünden weiterhin in der Verantwortung ihrer Dörfer und hätten sich auch weiterzubilden.

Malus-System für die Milchabgabe?

Der Lebensmittelinspektor regte angesichts der Zustände bei der Milchgewinnung und -behandlung als Erziehungsmassnahme mehrmals ein Bonus-Malussystem beim Milchpreis an. Es sei ungerecht, wenn alle gleich viel bekämen. Qualität forderte der Lebensmittelinspektor auch bei anderen Lebensmitteln. So drohte er mit Konfiskation, falls jemand unreifes oder nicht von Hand gepflücktes Obst als Tafel- und nicht als Kochobst verkaufe. Auch der Witterung wurde angesichts der damaligen Lagermöglichkeiten ein Augenmerk geschenkt. So hinterliessen Kältewellen wie z. B. 1928/29 Spuren in den Kellern «speziell bei den Getränken, die des einigermassen schützenden Alkohols entbehren». Ein zwar reeller, aber im Preis übersetzter Malaga hatte für den Vertreiber eine Busse von 12 Franken zur Folge. 1911 wird über einen schwunghaften Handel einer «gewissenlosen» Butterunternehmung aus dem Luzernbiet berichtet, die auch im Appenzellerland Margarine als Butter in den Markt einschleuste.

Dort wo die Preise übersetzt waren, sorgten offensichtlich Presseartikel für Abhilfe. Die Medien nahmen also bereits früh eine Rolle als Konsumentenschützer und Preisüberwacher wahr. Während man über das einheimische Gewerbe in diesen frühen Berichten relativ wenig erfährt, wurden immer wieder ausländische Händler angeprangert, die die Bevölkerung prellten; zum Beispiel mit einer billigen Kaffeeersatzmischung anstelle des deklarierten «echten Bohnenkaffees».

«Unappetitliches Einwickeln»

Kurz vor dem Ersten Weltkrieg gab es Probleme mit Speiseöl, als immer mehr Sorten und Mischungen auftauchten (Oliven-, Nuss-, Sesamöl). Bei Hausierern wurde häufig unreifes Obst beanstandet. Einer wurde dem Richter zugeführt, weil er Himbeersirup künstlich gefärbt hatte, und dieser zu wenig Mineralstoffe enthielt. Eine Beanstandung, die über Jahrzehnte immer wieder auftauchen sollte, betraf die Gewohnheit, Nahrungsmittel im Laden oder auf dem Markt in Zeitungspapier einzwickeln, was «sehr unappetitlich» sei, könnten die Blätter zum Beispiel doch auf einem Krankenbett gelegen haben.

Erster Weltkrieg

Unter dem neuen Lebensmittelinspektor, dem Teufner Tierarzt Robert Bühler, schien im Verlaufe des Ersten Weltkriegs die Milch stärker zum Thema geworden zu sein. Auch dem Wein wurde ein besonderes Augenmerk zuteil. Ein Problem war, dass auf der vorgeschriebenen Weinkarte oft mehr und andere Rebensaft aufgeführt waren, als der Lebensmittelinspektor im Keller auffinden konnte. Immerhin hiess es auch, die Auswahl der Weine sei mit den neuen gesetzlichen Grundlagen gesunken, dafür die Qualität gestiegen.



Bäcker beim Auswalzen von Teig.

Foto: Museum Appenzell

Während des Krieges traten neue Erlasse in Kraft, die zum Beispiel von den Bäckern ein Tagebuch als «Brotkontrolle» forderten. Der nun häufig konstatierte schwache Fettgehalt der Milch (infolge Wässerung) wurde dem schlechten Raufutter und dem Mangel an Kraftfutter zugeschrieben... Käse wurde in dieser Krisenzeit häufig zu früh in den Handel gebracht und es gab auch kaum mehr Eier. Die beliebten Südtiroler Weine gelangten kaum noch über die Grenze; wer sie verkaufte, geriet bald in den Verdacht der Falschdeklaration.

Nach dem ersten Weltkrieg

Mit dem Kriegsende besserten sich die Zustände rasch. Dennoch wurden immer wieder Betrüger erwischt, wie jener Bauer aus Reute, der als notorischer Milchpanscher entlarvt wurde und für fünf Tage ins Gefängnis wanderte, oder jener Konditor, der Patisseriewaren «ziemlich viel Sand» beimischte. Bei der Reinhaltung der Milch wurden in den 20er Jahren Fortschritte erzielt. Die Aufklärung durch Ortsexperten und den Lebensmittelinspektor zeigte Wirkung. Zunehmend wurde dem Most mehr Aufmerksamkeit geschenkt. In Teufen wurde einer Wirtschaft verboten, ihren Most zu verkaufen, da er nur 3,35 Prozent Alkohol enthielt. Zudem zeigte sich bei dieser Art Getränk häufig ein Essigstich. «Unser Most steht in schlechtem Ruf und leider ist seine Qualität nicht besser als sein Ruf», hiess es in einem Jahresbericht.



Milchhändler beim Abholen der im Brunnen gekühlten Milch beim Produzenten.

Foto: Peter Moser/Beat Brotbeck, Milch für alle, Verlag «Hier+Jetzt», Baden

An den Pranger...

Die Publikation von Missständen wurde als wirksamstes Mittel erachtet, um Abhilfe zu schaffen. Bei Vergehen, die mit Gefängnis bestraft wurden, war es üblich, dass das Urteil auf Kosten der Beklagten in sämtlichen Zeitungen im Kanton veröffentlicht wurde. Lebensmittelfälschung sei ein schweres Delikt, meinte der Lebensmittelinspektor: «Solche Leute gehören an den Pranger gestellt.»

Man konnte sich aber auch relativ «grosszügig» zeigen, wie ein Fall in Schwellbrunn zeigte, wo man im Jahre 1919 Arbeitslosen, die im Wald arbeiten mussten, Zusatzrationen an Teigwaren abgab, die wegen schlechter Lagerung grau geworden waren. Man tolerierte dies mit dem Satz: «Vor dem Kochen gewaschen, ergab sich ein wohl genießbares, aber nicht besonders gut schmeckendes Gericht.»

Pionier mit Jod im Salz

1922 erwies sich Ausserrhoden als Pionier: Als erster Kanton wurde jodhaltiges Salz zur Kropfbekämpfung verkauft, was internationale Beachtung fand. Der Lebensmittelinspektor äusserte aber Bedenken, der Käse könnte beim Salzen «durch das Jod ungünstig beeinflusst» werden.

Ab Mitte der 20er Jahre zeichnete der Lebensmittelinspektor selber für den Rechenschaftsbericht an den Kantonsrat verantwortlich. Bis dahin wurde ein Zusammenzug der Ortsgesundheitskommissionen gedruckt. 1925 kontrollierte er 639 Betriebe und musste dabei 420 Beanstandungen und 26 Strafanzeigen vornehmen. Dabei ging es nicht nur um Milch, Brot und Trinkwasser, sondern auch um die unerlaubte Zusammensetzung eines Haarfärbemittels, um Stofftier-Kinderspielzeuge, bei denen die Augen nur eingesetzt waren oder um Bodenwichse, mit zu niedrigem Flammpunkt.

Nicht nur Bauernhöfe, Trinkwasserversorgungen und Lebensmittelbetriebe waren das «Jagdgebiet» des Lebensmittelinspektors, sondern auch der Herisauer Wochenmarkt und diverse Festivitäten, wo Nahrungs- und Genussmittel angeboten wurden. Der Weinlagerung gab der Lebensmittelinspektor vor den Landsgemeinden ein besonderes Gewicht. Offensichtlich war an diesem politischen Festtag unter Männern der Verbrauch ausserge-

wöhnlich hoch. «Der Keller soll zu einer Wohnung für den Wein gemacht werden, der Wein muss gepflegt sein», benannte Lebensmittelinspektor Bühler seinen Qualitätsanspruch. Seine Berichterstattungen waren oft farbig. So mahnte er dringend zur Abkühlung der Milch, aber nicht in einer Umgebung, die «mit schlechten Gerüchen und Kleinlebewesen geschwängert ist».



Metzgerstolz 1900. Foto: Museum Appenzell

Nachlässige Ortsexperten

In den Rechenschaftsberichten der Regierung wurde dem Rapport des Lebensmittelinspektors viel Platz eingeräumt. Dieser beklagte sich häufig über Nachlässigkeiten in einzelnen Gemeinden. Einmal berichtete er zornig, man habe Stallmilchproben dem Kantonschemiker so spät geliefert, dass die Ware geronnen und nicht mehr als Beweismittel zugelassen worden sei, so dass der Fälscher ungeschoren davon kam.

Aus den als «Tagebücher» bezeichneten Rapporten des Lebensmittelinspektors geht hervor, dass pro Jahr zwischen 500 und 700 Kontrollen durchgeführt wurden. Offensichtlich besonders kontrollbedürftig waren in diesen Jahren die Bäckereien und Metzgereien. 1933 gab es noch 98 Bäckereien, 33 Konditoreien und 42 Metzgereien in den 20 Ausserrhoder Gemeinden! Auch die Zahl der Wirtschaften und Hotels war mit 256 beachtlich gross. Mit Erstaunen nimmt man zur Kenntnis, dass damals noch sieben Limonadefabriken existierten, die es im Auge zu behalten galt. Auch der Verkaufswagen der Migros wurde Kontrollen unterzogen und Reformhäuser hatten unter anderem den Ursprung ihrer Produkte nachzuweisen.

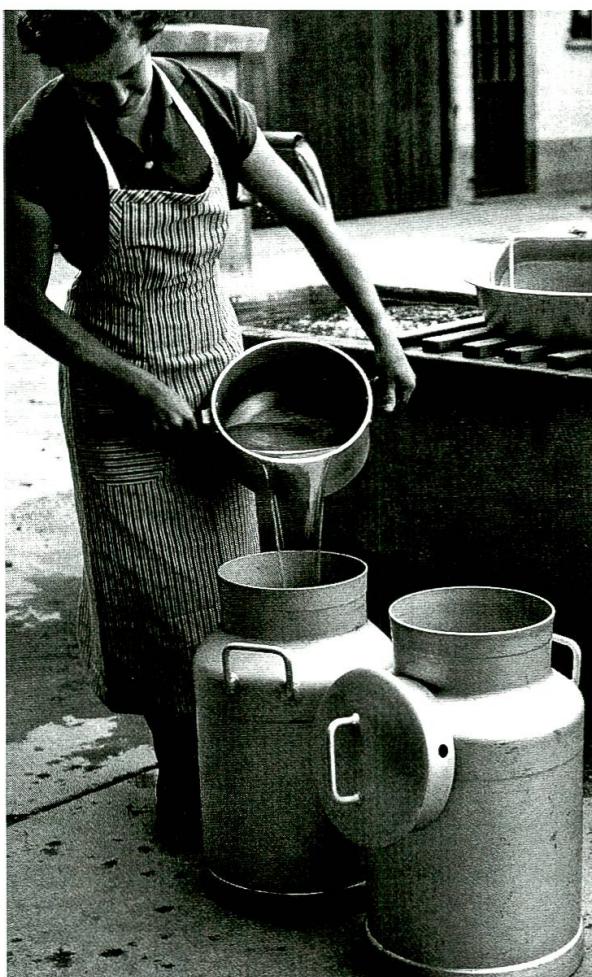
Konsumentenschutz schon in frühen Jahren

Der Lebensmittelinspektor nutzte die Rechenschaftsberichte stets auch zu moralischen Appellen. Dies etwa, als sich nur knapp 10% der Tafelbutterproben als «völlig frei von Fremdorganismen» erwiesen: «Wenn sich die kleinen bäuerlichen Betriebe und Käsereien nicht bemühen, geschmacklich fehlerfreie Butter zu erzeugen, werden sich die Abnehmer von Tafelbutter immer mehr an die Grossbetriebe halten.» Er äusserte auch Verständnis für einen Käser, der seinen Milchlieferanten um Schadenersatz anging, als in seinen Produkten «reichliche Mengen von Mikroorganismen, besonders gasbildende der Koli- und Aerogenesgruppe» festgestellt wurden.

Bereits damals gab es Probleme mit Lebensmitteln, die mit gesundheitlichen Argumenten angepriesen wurden, ohne dass sie irgendeinen Heilmittelstatus hatten, insbesondere bei «diätischen Nährpräparaten». Der Lebensmittelinspektor hatte dann auf den Bewilligungsweg hinzuweisen. Ferner hatte er Fälle zu beanstanden, wo ausländische Importware als Basler Kirschen oder fremde Aprikosen als Walliser verkauft wurden. Auch vor Irrtümern wurde gewarnt, z. B. Cafe crème bezeichne nur die Farbe (gelbbraun) und habe nichts mit Rahm zu tun. Wer einen Kaffee mit Crème verlange, habe Anspruch auf einen Zusatz mit mindestens 35 Prozent Milchfett.

Ice-Cream empfohlen

Immer wieder zeigte sich der Kontrollbeamte als Aufklärer, etwa wenn er die Metzger belehrte, emailliertes Kochgeschirr beim Wurstsieden sei unhygienisch und es könnten abgesprungene Stücklein zu Magen- und Darmreizungen beim Konsumenten führen. Oder die Wirtsleute machte er darauf aufmerksam, die Ansicht sei veraltet, dass eine «Kahm- oder Schimmeldecke» auf dem Wein im Fass einen Schutz für das Produkt bildeten. Den Glaceekonsumenten rief er in Erinnerung, dass sie sich beim Genuss von «Ice-Cream» (mit Rahm, Zucker, Milch, Fruchtsäften) im Gegensatz zu den billigen, stark wasserhaltigen Eiscornets nicht erkälteten.



Für die Reinigung und Pflege des Milchgeschirrs waren in der Regel die Frauen zuständig.

Foto: Peter Moser/Beat Brotbeck, Milch für alle, Verlag «Hier+Jetzt», Baden

Milchgeschirr zum Trocknen aufgereiht.

Verhütung statt Reinigung

Noch 1936 warnte der Lebensmittelinspektor vor der Filtration zur Entfernung von Schmutzstoffen aus der Milch, obwohl dies nicht mehr verboten war und betonte, die Parole dürfe nicht lauten «wie reinige ich meine verschmutzte Milch, sondern wie verhüte ich die Milchverschmutzung». Später wurde die Filtration dann doch zur Pflicht. Die Reinlichkeit beim Melken und die Qualität des Milchgeschirrs, bei dem häufig ungenügendes Verzinnen und Rostansatz festgestellt wurde, waren ein Dauerthema. Nicht jeder sei gut genug, Melker zu sein, auch wenn diese Meinung oft vorherrsche. Hier beginne das A und O der Milchqualität. Bauernbetrieben und Käsereien wurde immer wieder ins Stammbuch geschrieben: «Einmal ‹Weisseln› mit Kalkmilch pro Jahr ist kein Luxus»!

1938 erschütterte ein Kirsch-Fälschungsskandal die Schweiz. In Ausserrhoden wurden über 2000 Liter Spirituosen vorsorglich beschlagnahmt. Da waren die Durchsetzung des Hausierverbots für Sauerkraut oder die Überwachung von Arbeitslosen, die Grog-Tabletten mit künstlichen Aromastoffen verkauften, vergleichsweise harmlos. Nicht immer allerdings übernahm man Hinweise von Bundesseite. So widersetzte sich Ausserrhoden einem Verbot des Hausierens mit Fischen mit dem Hinweis, das komme selten vor und man habe die Kontrolle durchaus im Griff.

Sonderregelungen während des Zweiten Weltkrieges

Mit dem Kriegsausbruch 1939 kamen neue Probleme und Aufgaben. So stiegen die Klagen wegen ungenügendem Brotgewicht und Mehlzusatz in Würsten, aber auch wegen Milchpanschens, das bisher nie grosse Ausmasse angenommen hatte. Bald gab es im Interesse der Landesversorgung Bezugssperren für einzelne Lebensmittel, deren Vorratshaltung vom Lebensmittelinspektor kontrolliert werden musste. Infolge des Plans von Bundesrat Wahlen («Anbauschlacht») gab es unter anderem Änderungen in der Fütterung der Tiere, die zunehmend Ersatzstoffe (Futtermehl) oder Silage vorgesetzt bekamen, was zu Geschmacksklagen bei Milchkonsumenten führte. Neben weitgehenden Lockerungen in der Reglementierung des Silowesens und der Zulassung so genannter «Ersatzlebensmittel» wurde den Metzgereien die Bewirtschaftung von Knochen erlaubt, ja vorgeschrieben, um bei der Bevölkerung den Mangel an Fetten zu mindern. 1944 wurden die Bäcker verpflichtet, auf 80 Gewichtsprozent Mehl 20 Prozent Kartoffelstock zu verwenden.

Brotkrankheit

Einschneidend war im Zweiten Weltkrieg das Verkaufsverbot für frisches Brot. In der strengsten Periode durfte nur zwei Tage altes Brot verkauft werden. Dies brachte Probleme und viel Kontrollarbeit. Allein 1940/41 gab es 64 Beanstandungen. Damals war häufig von «Brotkrankheit» die Rede. Man verstand darunter von Pilzen und Bakterien hervorgerufene Veränderungen im Brot (z.B. das «Faden ziehen»). Solches Gebäck kann einen widerlichen Geruch annehmen und ist ungenießbar. Generell wurde man angesichts der Knappheit etwas weniger streng. So gab der Kantonschemiker 400 kg nach einem Bäckereibrand beschlagnahmtes Mehl wieder frei, weil mit dem Backen der Brandgeruch «fast zum Verschwinden» gebracht werden könne.

Die Nachkriegsjahre

Nach dem zweiten Weltkrieg änderte sich zunächst wenig. Immerhin wurde das Frischbrot-Verkaufsverbot aufgehoben. Noch war der Käse knapp und wurde oft vor der Genussreife verkauft. Die Qualitätsstandards mussten generell in Erinnerung gerufen werden. Die auswärtige Beanspruchung des



Schwatz in einem «Tante-Emma-Laden». Foto: Walter Schläpfer, Wirtschaftsgeschichte des Kantons Appenzell Ausserrhoden, Verlag Druckerei Schläpfer, Herisau

landwirtschaftlichen Personals im Krieg brachte mit sich, dass auf den Höfen vieles liegen geblieben war, etwa das als wichtig erachtete «Weisseln» der Ställe, die Anschaffung neuer Milchgerätschaften und weiteres mehr.

Entlastung für den Inspektor brachte der Umstand, dass immer mehr verpackte Ware in den Spezereiläden in den Verkauf gelangte (Markenartikel). Auch der Anstieg des Flaschenverkaufs von Bier anstelle des Zapfhahns mit den problematischen Leitungen zum Keller wurde aus hygienischen Gründen begrüßt. Aus präventiven Überlegungen war ihm hingegen die Produktion des vitaminreichen «Kriegsbrot» gelegen gekommen. 1947 wurde indes auch Halbweissbrot wieder zugelassen. 20 Jahre zuvor hatte der Lebensmittelinspektor gewarnt, Weissbrot enthalte zu wenig Eiweiss und Nährsalz und davon abgeraten.



Jahrzehntalter Getränkekeller.

Missliebiger Weinverschnitt

Im Bereich des Weines gab es Lockerungen, die der Lebensmittelinspektor mehr oder weniger zähneknirschend zur Kenntnis nahm, wie zwischen den Zeilen seiner Rapporte zu lesen ist. So durfte dem Wein neben der bereits erlaubten Zitronensäure auch Kalimetallsulfit beigegeben werden, und es galt, die nun übliche Weinmischerei zu Haus-, Tafel- oder Rosewein zu kontrollieren. «Die Weissweinlager sind schon gross, ich kann nicht einsehen, dass das Quantum noch vergrössert wird, wenn man ihn mit Rotwein mischt».



Etikette eines Festweins. Der Lebensmittel-Inspektor musste prüfen, ob die Bezeichnung Maienfelder korrekt ist. Bild: Appenzeller Medienhaus

Ende 1950 trat Dr. R. Bühler nach 36jähriger Amtstätigkeit zurück. Sein Nachfolger war der bisherige Käsereiinspektor Walter Schiess. Dieser änderte nicht viel an der Berichterstattung, pflegte aber einen weniger moralisierenden Unterton. Auch er zeigte es, wenn ihm etwas nicht zusagte, das von Bern kam. So sprach er sich strikt gegen einen Pasteurisierungzwang bei Milch aus. Dies wäre mit der Einführung der Flaschenmilch gleichzusetzen, was das Produkt verteuerte und für die Lieferanten nicht praktikabel sei. Überdies habe die hiesige Bevölkerung ohnehin die Gewohnheit, die Milch vor dem Genuss

abzukochen. Dazu kamen neue Aufgaben, wie etwa die obligatorische Abgabe von Echtheitszeichen für Kirschwasser. Im Gegensatz zu den Kriegsjahren waren manche Geschäfte zunehmend überladen, was Konsumenten wie Inspektoren die Übersicht erschwerte. Öfters musste immer noch der amtliche Desinfektor (Kammerjäger) gegen Mäuse, Motten und Schwabenkäfer vorbeigeschickt werden.



Häuserzeile in Hundwil mit Lebensmittelladen und Restaurant Harmonie.

Bild: Ausserrhoder Kantonsbibliothek Trogen

1959 gab es Probleme mit der Krankheit Abortus Bang beim Milchvieh (seuchenhaftes Verwerfen). In 1'543 Betrieben wurden Proben genommen. In Proben von 102 Betrieben konnten die Krankheitserreger nachgewiesen werden. Acht Prozent der untersuchten Tiere mussten nach der Milchanalyse ausgemerzt werden.



Blick in ein klassisches Restaurant (Harmonie Hundwil): Brauerei- und Weintafel hängen vorschriftsgemäss an der Wand. Bild: Ausserrhoder Kantonsbibliothek Trogen

Neue Problemkreise in den 70er Jahren

Probleme gab es zunehmend mit vakuumverpackten Fleischwaren, bei denen auf die Ablaufdaten hingewiesen werden musste: «Solche Verpackungen sind keine Konserven», bemerkte der Lebensmittelinspektor dazu. Das Aufkommen von Kaffeemaschinen ging einher mit neuen Hygieneproblemen bei den Brühköpfen und der Entsorgung des Kaffeesatzes. Nicht mehr toleriert wurde die Hunde- und Katzenhaltung in Gastwirtschaften oder Lebensmittelräumen.

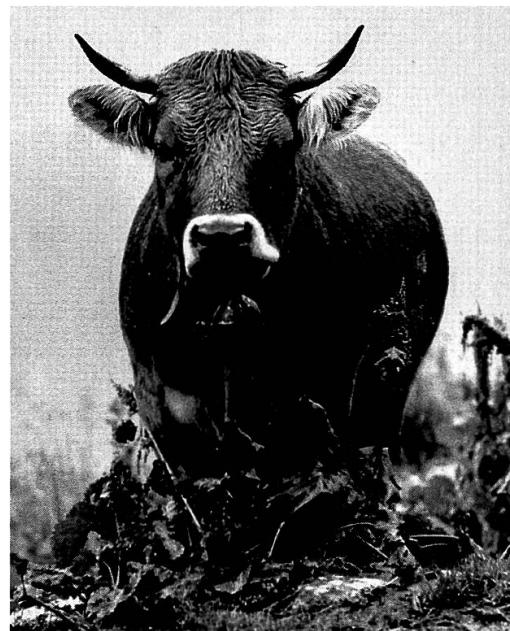
Auch die aufkommende Selbstbedienung hatte ihre hygienische Kehrseite, z. B. bei unverpackten Lebensmitteln, die ohne Schutzvorrichtungen «vor Rauch, Sprech-, Nies- und Hustentröpfchen» präsentiert wurden. Das Feilbieten von Obst, Salat, Gemüse entlang stark befahrener Strassen war dem «Lebensmittler» ein Dorn im Auge. Sein Verlangen nach Schutzvorrichtungen wurde aber von vielen Betriebsinhabern als «Schikane» empfunden.

Dass die Kooperation mit dem Kantonschemiker und dem Labor in St. Gallen zeitweise suboptimal war, geht aus einer Bemerkung des Lebensmittelinspektors bei einem personellen Wechsel 1984 hervor, wo es hieß: «Die Zusammenarbeit konnte verbessert werden.» Immer noch baute man für die ordentlichen Inspektionen auf die Ortsexperten. «Bei schwierigen Betriebsverhältnissen, baulichen Mängeln und einem unbefriedigenden Sauberkeitszustand» leistete aber der Lebensmittelinspektor von Anfang an Schützenhilfe.

Appenzell Innerrhoden – der Milchkanton

In Innerrhoden existierten zu Beginn des 20. Jahrhunderts nur wenige Berichte zuhanden des Grossen Rates. Es gibt klare Hinweise auf die Wirtschaftsstruktur des Kantons, wenn zunächst nur die landwirtschaftliche Kommission, das Kantonsforstamt und der Kantonstierarzt ihre Rapporte abzuliefern hatten. 1915 findet sich erstmals der Jahresbericht des Lebensmittelinspektors in den Unterlagen des Grossen Rates, der in ähnlicher Form abgefasst wurde wie in Ausserrhoden. Erster und langjähriger Lebensmittelinspektor war Wilhelm Bischofberger aus Appenzell, der sich mitunter klar über mangelnde Unterstützung der Ortsgesundheitskommissionen beklagte.

Mit 312 Inspektionen, 266 Proben und 11 Strafanzeigen scheint die Intensität der Kontrollen nach dem Inkrafttreten des Lebensmittelgesetzes intensiv gewesen zu sein. Ausgeprägter als in Ausserrhoden stand die Milch im Zentrum. Die Beanstandungen waren dieselben. Beim Brot schienen sich Ausserrhoder und Innerrhoder Bäcker nicht unterschieden zu haben: Auch im kleineren Kanton «irrte» man sich beim Wägen des Brotes fast nur zum eigenen Vorteil ...

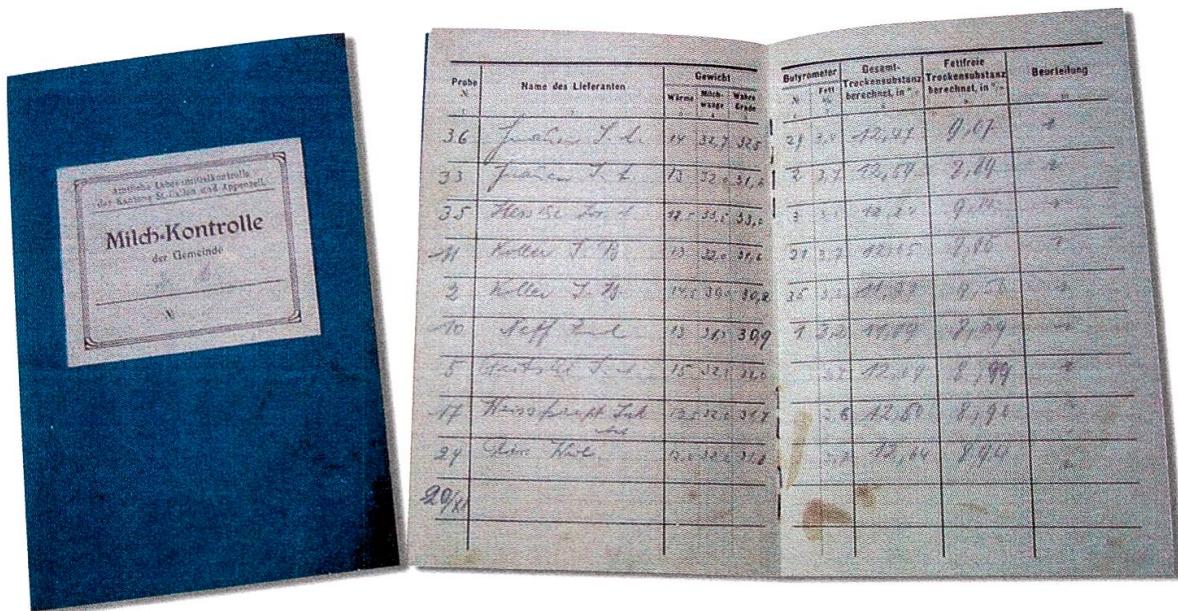


Auf der Alp: «Galtlig» (tragendes Rind), zukünftige Milchproduzentin.

Foto: Kantonales Labor

Der Vollzug der Vorschriften war in den Kriegszeiten 1914 bis 1918 auch hier klar milder, verständlicherweise, denn zeitweise herrschte in der viehreichen

Region sogar erheblicher Milchmangel. In den früher wegen Überfüllung verwarnten Lebensmittelgeschäften hatte der Inspektor fast nichts mehr zu inspizieren, «weil sie keine kontrollpflichtigen Waren mehr führen und die Vorräte sehr klein geworden sind». Viele Waren wurden rationiert, zeitweise sogar Käse und Milch, und die Abgabe war vom Bund teilweise monopolisiert, um Preiswucher zu begegnen. Eine Lebensmittelkommission unter Leitung des Landeshauptmanns (Polizeidirektor) musste sich mit Notstandsmassnahmen befassen. Ein «alter Sünder» wanderte dennoch und trotz Einsprache wegen Verkaufs von gewässerter Milch für einen Monat hinter Gitter und hatte erst noch 800 Franken Busse zu zahlen, ein Vermögen in damaliger Zeit.



Das Bild zeigt ein Milchbüchlein mit einer Milch-Kontrolle und eine geöffnete Tabelle mit Kontrolleinträgen.

Milch-Kontrolle der Gemeinde

Tabelle mit Kontrolleinträgen:

Probe-Nr.	Name des Lieferanten	Gewicht	Bulkyrometer	Gesamt. Trockensubstanz berechnet, in %	Fettfreie Trockensubstanz berechnet, in %	Beurteilung
		Wasser Milch Wasser Gesamt	N Fett			
36	Jüdlin T. L.	14 32,7 32,8	21 3,0	42,44	9,67	-
33	Jüdlin T. L.	13 32,0 31,8	21 3,7	42,84	9,64	-
35	Hesslin L. L.	18 33,1 33,2	21 3,5	42,42	9,14	-
11	Koller T. L.	13 32,0 31,6	21 3,7	42,42	9,65	-
2	Koller T. L.	16 30,6 30,2	21 3,2	40,88	9,13	-
10	Saff. L.	13 31,1 30,9	21 3,0	40,89	9,04	-
5	Strohöck T. L.	15 32,1 31,6	21 3,2	42,84	9,69	-
17	Wassermann L.	13 32,0 31,7	21 3,6	42,81	9,64	-
24	Reiter K.	13 31,8 31,6	21 3,0	40,86	9,04	-
29						

Kontrolleinträge im Milchbüchlein

Nach dem ersten Weltkrieg

Die Situation änderte sich rasch, nachdem die Rationierungen aufgehoben werden konnten. Sofort gab es wieder Probleme aufgrund der Lagerung und Hygiene. So musste der Inspektor dafür sorgen, dass Lebensmittel zum Beispiel nicht neben Waschartikeln oder Petroleum gelagert wurden. Lebensmittel sollen ja nicht den Geruch und Geschmack von Waschmitteln und dergleichen annehmen. Die Arbeitslosigkeit war gross, was den Hausiererhandel auch mit Lebensmitteln förderte, was wiederum die Kontrolle auf den Plan rief. Auch Gelegenheitsmetzger schlachteten vermehrt und Landwirte hau-

sierten mit ihrem Fleisch, bis diese Praxis 1926 offiziell untersagt wurde. Das Verbot wurde jedoch umgangen, weil die Konsument/innen diese günstige Dienstleistung durchaus schätzten.

1925 zeigte sich der Lebensmittelinspektor beglückt. Erstmals in seiner 12jährigen Amtstätigkeit hatte er bei über 250 Proben nur eine einzige Unregelmässigkeit festgestellt. Bei den Wirten trugen Kurse über Keller- und Weinbehandlung (zumeist) Früchte. Der Sennen-Verband trug mit einer Butterprämierung und später auch mit einer Käsepreisverleihung ebenfalls viel zur Qualitätssicherung bei Milchprodukten bei.

Der zweite Weltkrieg...

... brachte erneut einen Rückschlag. Auch die Innerrhoder Bäcker hatten Mühe mit dem Verbot des Frischbrotverkaufs, gewärtigten aber bei Zu widerhandlungen grosse Bussen. Die Kontrolltätigkeit war eingeschränkt. Viele Ortsexperten waren von der Armee eingezogen worden, und zudem gab es neue Vorschriften. So war das Ausstellen von Fleisch in Schaufenstern an «fleischlosen» Tagen verboten. Das aus hygienischen Gründen notwendige

Verzinnen von Gerätschaften war wegen Materialknappheit erschwert. Aber ein Mangel an Nahrungsmitteln herrschte in Innerrhoden in diesen Kriegsjahren nicht im Gegensatz zu vielen anderen Ländern.



Typische Innerrhoder Brotsorte:
Das Pilebrot gibt es nur zur Weihnachts-
und Neujahrszeit. Bild: Museum Appenzell

Wilhelm Bischofberger übergab nach 38jähriger Tätigkeit 1951 das Amt seinem Namensvetter Gustav Bischofberger, der es ebenfalls 25 Jahre innehaben sollte. Dieser fand die Presseberichte über die Notwendigkeit des Pasteurisierens der Konsummilch übertrieben, weil diese ohnehin gekocht werde, was eine Ansteckungsgefahr ausschliesse. Bereits ein Jahr später wurde Pastmilch erstmals in Flaschen verkauft. Der Absatz blieb zumindest im Innerrhodischen lange bescheiden.

Mühe hatte der neue Bischofberger mit Phantasienamen für Brotsorten, wofür es Verwarnungen gab, und einschreiten musste er natürlich, wenn gewöhnliche Spirituosen in Flaschen mit Etiketten von teuren Markenartikeln verkauft wurden. Ein Fortschritt war 1957 die Inbetriebnahme der ersten Gemeinschaftskühlwanlage in Appenzell, deren Nutzung er wärmstens empfahl. Auch in den Betrieben setzten sich eigene Kühlwanlagen durch. Allerdings galt es nun, die Temperaturen regelmässig zu kontrollieren. Ab 1959 musste Fleisch auf Ladentischen durch Glasscheiben geschützt werden. In diesen Jahren wurden Antibiotika-Rückstände in Milch und Fleisch zum Problem, wenn auch im Vergleich zu anderen Landesgegenden in weniger grossem Umfang. Im Trinkwasserbereich kam es zu Verschmutzungen von Quellen durch Gülleaustrag mittels Verschlauchungen; und trotz zunehmenden Hygienevorschriften hatte auch der amtliche Desinfektor viel Arbeit mit Wanzen, Ratten, Mäusen, Schwaben- und Russenkäfern. Eine neue Aufgabe war die Prüfung von Baugesuchen für Lebensmittelbetriebe und mit dem Aufkommen von Fertiggerichten und Fritteusen ergab sich ein weiteres beachtliches Betätigungsgebiet. Auch Glaces und Desserts waren immer wieder Problemprodukte, so dass die Konditoreien zeitweise besonders intensiv kontrolliert wurden. 1984 übernahm der Appenzeller Apotheker und spätere Landesfähnrich (Polizeidirektor) Alfred Wild das Amt des Lebensmittelinspektors. Skandale im Ausland – giftgepanschter Wein in Italien, die Folgen von Tschernobyl – sowie Salmonellen-Probleme mit Vacherin Mont d'Or brachten erheblichen Zusatzaufwand an Kontrolle.

Druck des Bundes

In Innerrhoden wurde die Lebensmittelkontrolle nach der Regierungsreform (mit vermehrter Gewaltentrennung) dem Gesundheits- und Sozialdepartement unterstellt. Nun teilte man den neuen Lebensmittelinspektor Hans-René Moosberger gemäss Vereinbarung von 1991 mit Ausserrhoden. Für Innerrhoden sollten maximal 30 Arbeitstage aufgewendet werden.

Am 1. Juli 1995 war ein neues eidgenössisches Lebensmittelgesetz in Kraft getreten, das zu einer Totalrevision der eidgenössischen und kantonalen Lebensmittelverordnungen führte. Dabei wurde den Kantonen vorgeschrieben, für den Vollzug und die Leitung der Lebensmittelkontrolle einen Kan-



Zufriedene Gesichter: Gesundheitsdirektorin Alice Scherrer und Statthalter Hans Hörler feiern mit Kantonschemiker Roger Biedermann das Zustandekommen der Vereinbahrung über ein gemeinsames Labor. Bild: Appenzeller Zeitung

tonschemiker einzusetzen. Ein eigener Kantonschemiker hätte für kleine Kantone grössere finanzielle Folgen gehabt. Bezuglich einer Zusammenarbeit mit «dem mächtigen St. Gallen» dagegen kamen Bedenken auf, zu wenig mitreden zu können. So entstand schliesslich die Vier-Kantone-Lösung (beide Appenzell, Glarus und Schaffhausen) mit zentralem Labor in Schaffhausen und dezentralen Lebensmittelinspektoraten in den jeweiligen Partnerkantonsen. Mehr über diesen Prozess siehe Artikel «100 Jahre im Dienst von Mensch und Umwelt» von Bernhard Ott.

Gute Erfahrungen mit der Zusammenarbeit beider Appenzell

Nachdem am 4. Juli 1995 der Startschuss zu einem gemeinsamen Vollzug des Lebensmittelrechts gefallen war, wurde bald über erste Erfahrungen berichtet. Neben dem gut ausgerüsteten Labor in Schaffhausen bewähre sich auch das dezentrale Inspektorat. So sei man nahe am Geschehen und könne

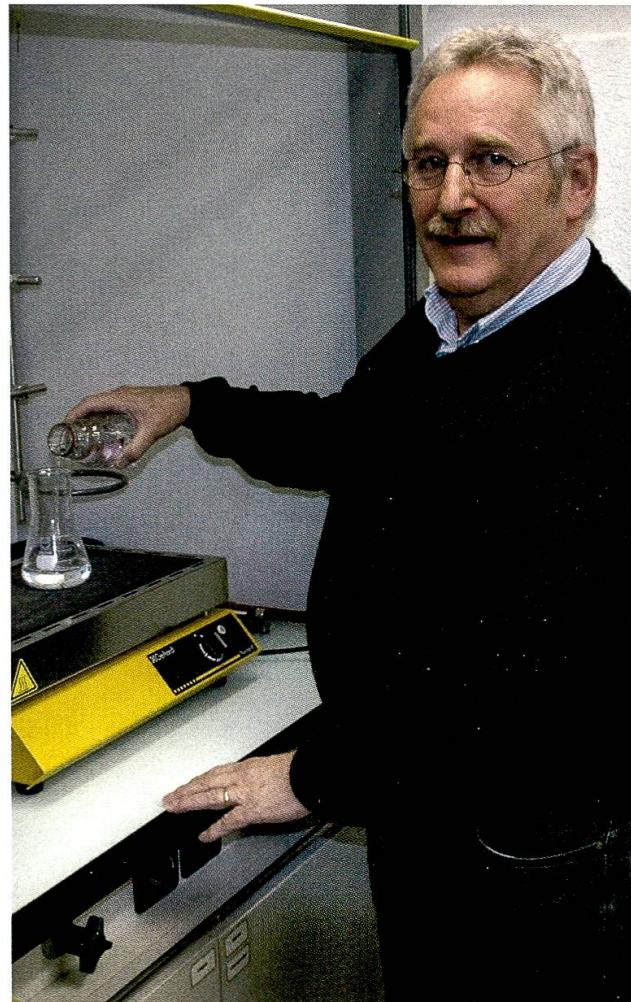
vor Ort Lösungen anbieten. Die neue Praxis wurde auch 1997 von allen Partnern «als sehr positiv und bereichernd» empfunden. Ein zentrales Thema war in diesen Jahren die ungenügende Selbstkontrolle der Betriebe gemäss neuem Lebensmittelrecht. Dies trotz Informationsveranstaltungen und Abgabe von Wegleitung.

Bei der Untersuchung von Proben mussten nun vermehrt Patisserie, Speisefette und -öle sowie Fertiggerichte beanstandet werden. Die Vergleichszahlen zeigten aber, dass man die Probleme, waren sie einmal geortet, relativ rasch in den Griff bekam. So musste bereits 1999 keine einzige Konditorei mehr beanstandet werden, während sie in den Jahren zuvor noch «Spitzenreiter» gewesen waren. 1999 herrschte nationale Aufregung um Legionellenbakterien in Warmwasseranlagen. Im Appenzellerland konnte nach Stichproben Entwarnung gegeben werden. Auf den 1. Januar 2000 traten wiederum neue Erlasse in Kraft. Das Kooperationsmodell wurde nach der vereinbarten Überprüfungsphase nicht in Frage gestellt.

Konzentration auf Problemfelder

Angesichts der Schlagzeilen über Lebensmittelskandale erwähnte der Lebensmittelinspektor Hans-René Moosberger immer wieder, dass es auch viel Erfreuliches zu vermelden gebe. So sei das Resultat seiner Inspektionen zu 70 – 80 Prozent «absolut einwandfrei». Und diese Quote sei vor dem Hintergrund zu betrachten, dass sich die Lebensmittelkontrolle ja vorwiegend auf Problemgebiete konzentriere.

Hans-René Moosberger, der derzeitige Lebensmittelinspektor für die beiden Appenzell, ist vor allem im Aussendienst tätig. Selten steht er auch im Labor.



Appenzeller Kuriositäten

«Verhexte» Butter

Auf Begehrten eines Konsumenten musste Butter geprüft werden, von der dieser behauptet hatte, sie sei verhext. Es wurde allerdings keinerlei Beweis dafür gefunden ...

Ampulle in einer Tomate

Lebensmittelinspektor Wild wurde eine in einer Tomate eingewachsene Glasampulle überbracht, die in einem Restaurant entdeckt worden war. Der Verdacht, es handle sich um einen Irrläufer eines Suchtmittels, bestätigte sich nicht. Es handelte sich beim Inhalt um den Hauptbestandteil einer Stinkbombe ...

Und immer wieder: «Die Versuchung...»

Der Lebensmittelinspektor warnte öffentlich vor Betrug, als ein ausländischer Reisender den Metzgereien für 1'500 Franken ein Rezept zum Strecken von Brät mit Fleischabfällen anzudrehen versuchte. Weil er keine Ware vertrieben, sondern nur ein Papier verkauft hatte, wurde dem Schlaumeier lediglich die Aufenthaltsbewilligung entzogen.

Literatur

(1) Walter Schläpfer, Appenzeller Geschichte Band II, S. 538

Quellen:

- Rechenschaftsberichte des Ausserrhoder Regierungsrates an den Kantonsrat 1905 – 2007. Volkswirtschafts-, Sanitäts- bzw. Gesundheitsdirektion, bzw. Departement Gesundheit.
- Jahresberichte des kantonalen Lebensmittelinspektorats, bzw. Geschäftsberichte über die Staatsverwaltung, Abschnitte Gesundheit. 1915 – 2007.