Zeitschrift: Schweizer Spiegel

Herausgeber: Guggenbühl und Huber

Band: 30 (1954-1955)

Heft: 9

Artikel: Je gründlicher wir sind, um so überflüssiger scheinen wir : Erlebnisse eines Lebensmittelinspektors

Autor: Hoffmann, Siegfried

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1071291

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: 05.08.2025

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

Je gründlicher wir sind um so überflüssiger scheinen wir

Erlebnisse eines Lebensmittelinspektors

von Siegfried Hoffmann, St. Gallen

Als ich ein kleiner Bub war, kam eines Abends mein Vater mit einem kleinen Paketchen heim, auf welchem in großen Buchstaben «Lukutate» geschrieben stand. Auf der Umhüllung war zu lesen, «Lukutate» sei eine erst kürzlich entdeckte indische Frucht, die mit Vorliebe von Elefanten verzehrt werde. Ihr hätten sie das lange Leben zu verdanken.

Mein Vater, stets um das Wohlergehen meiner Mutter besorgt, hoffte wohl, ihr damit ewige Jugend zu verleihen! Doch eines Tages kam der Schwindel aus! In den Zeitungen stand — wie der Vater etwas kleinlaut bemerkte—, daß die Lebensmittelkontrolle herausgefunden habe, «Lukutate» sei nichts anderes als zu einer neuen Frucht gepreßtes Äpfel- und Zwetschgenmus. So hörte ich, wenn auch nur flüchtig, erstmals von der Existenz einer Lebensmittelkontrolle.

Später studierte ich an der ETH und diplomierte als Ingenieur-Agronom. 1941 bewarb ich mich um die frei gewordene Stelle eines Lebensmittelinspektors und hatte das Glück, aus 49 Bewerbern heraus gewählt zu werden. Theoretisch war ich auf meinen neuen Beruf wohl vorbereitet, hatte ich doch an der Hochschule die Vorlesungen über Chemie, Bakteriologie, Botanik und Milchwirtschaft und die sich ergänzenden Übungen im Laboratorium mit besonderer Vorliebe besucht.

In der Praxis merkte ich jedoch bald, daß mein neuer Beruf noch erheblich weitere An-

forderungen stellte. Fast Tag und Nacht studierte ich die einschlägige Literatur der Warenkunde und die 486 Artikel der Lebensmittelverordnung. Ich stand dabei, wenn Brot und andere Backwaren gebacken oder Brät zu den verschiedenen Wurstsorten verarbeitet wurden. Ich ließ mich in die Geheimnisse der Fabrikation von Schokolade, Teigwaren, Konditorei- und Zuckerwaren einweihen und mußte die verschiedenen Weinsorten degustarisch beurteilen lernen. Mit großer Geduld führten mich meine vier Mitarbeiter in die Kontrolltechnik ein. Sie zeigten mir, wie die Proben zu fassen und was für Formalitäten dabei zu beachten sind, und demonstrierten, auf was bei den Kontrollen in den Lebensmittelbetrieben im besondern zu achten ist.

Ein Jahr später bestand ich im kantonalen Laboratorium, im Beisein zweier Experten, die vorgeschriebene Prüfung zur Erlangung des Fähigkeitsausweises.

Schlecht geführte Betriebe — schlecht geführte Ehen

Die Hochkonjunktur hat viele Restaurant- und Ladenbesitzer bewogen, die Räumlichkeiten zu modernisieren. Auch die Konkurrenz fordert Anpassung an die neuen Verhältnisse, zeigt doch die Erfahrung immer wieder, daß die Kunden mit Vorliebe Läden aufsuchen, in denen die Auslagen übersichtlich und in sauberem Milieu angeboten werden. Nun reicht aber das Auge des Käufers nicht über den Verkaufstisch hinaus! Er kann nicht überprüfen, ob mit der Neugestaltung der Fassade auch vermehrte Sorgfalt bei der Gewinnung und Verarbeitung von Rohstoffen zu verkaufsfertigen Lebensmitteln einhergeht. Hier hat nun der Lebensmittelinspektor einzuspringen und die Lebensmittel dort zu kontrollieren, wo sie hergestellt, gelagert und verkauft werden.

Neulich komme ich zum Beispiel in eine Metzgerei und verlange nach dem Meister. Er ist, wie gewöhnlich, abwesend. Jedoch treffe ich in der Wursterei den 16jährigen Lehrling und den 14jährigen Sohn. Es sieht, wie schon oft, nicht nach einem Musterbetrieb aus; Grund zu schwerwiegenden Beanstandungen bestand jedoch noch nie. Die beiden Buben sind eifrig am «Ausbeineln». Aufmerksam schaue ich ihnen zu, und plötzlich sehe ich Fliegenmaden auf dem Tisch herumkriechen, zudem steigt ein Gerüchlein auf, das deutlich auf verdorbenes Fleisch hinweist. In einem Brunnentrog liegt Schaffleisch, das ebenfalls stinkt, und im Kühlschrank hangen zwei von unten bis oben vergraute Fleischseiten. Verdorbenes Fleisch kann, namentlich wenn es noch verwurstet wird, schwere Vergiftungen verursachen. Der Betrieb wurde deshalb vorübergehend geschlossen, der Meister dem Gericht überwiesen und das Lehrlingsamt veranlaßt, hier keine Lehrlinge mehr ausbilden zu lassen.

Psychologisch aufschlußreich ist, daß schlecht geführte Betriebe oft mit schlecht geführten Ehen in Zusammenhang stehen. Sowohl der Metzger wie der Bäckermeister, der jetzt an der Reihe ist, und die Wirtin, die anschließend erwähnt wird, lebten mit ihren Ehehälften in Zwietracht. Die Bäckersfrau ist groß, von fast maskulinem Typus, der Meister ein Meisterlein, klein und bleich. Die Brotgewichte sind in der Regel zu niedrig. Gebäcke aller Art liegen kiloweise vertrocknet und verstaubt auf dem Backofen. Neben den Broten auf dem Gestell im Laden findet man regelmäßig Flickwäsche, angebissene Äpfel und Schokolade. Finanziell hat es die Bäckersfamilie mit ihrer Kinderschar nicht gerade rosig, was eigentlich wenig verwundert; denn durch die unrationelle und liederliche Betriebsführung verderben eine Unmenge Waren.

Eines Tages findet wieder eine Kontrolle statt. Es gelingt diesmal nur mit Not, die Türe zum Vorratsraum, der an den Laden angrenzt, zu öffnen. Bis über den Tisch hinaus reicht ein Wirrwarr von Zeitungen und Packpapier, aus dem wir Biskuittorten, in Menge Kleingeld, Pralinés, Bücher, Nußgipfel und Wäschestücke, Kleinbrot und Fettafeln, Biberteig, Rührbecken mit Schokolademassen und Buttercreme, Kinderspielsachen und anderes mehr ausgraben. Ein erschreckender Anblick! Und daneben stehen die Bäckersleute und streiten sich über die Schuld für diese Unordnung. Ich setze ihnen eine Frist von einem halben Tag zum Aufräumen und finde bei meiner Rückkehr tatsächlich eine befriedigende Ordnung vor!

Ein berufstätiges Fräulein, das hin und wieder in einem sonst gepflegten Restaurant zu Mittag ißt, beklagt sich bei mir, weil sie dort in den Speisen wiederholt Tierhaare gefunden hat. Ich mache eine Kontrolle, und die gutmütige Frau Wirtin begleitet mich vorerst in

die Küche, wo ich eine Katzenspur auf dem Boden finde. Es sei über Nacht eine Katze zum Mausen eingesperrt gewesen, entschuldigt sich die Köchin. Die Wirtschaftsräumlichkeiten sind so weit in Ordnung, und ich schicke mich an, die Wirtin anzuweisen, das Tier in Zukunft aus den zur Wirtschaft gehörenden Räumen zu verbannen.

In diesem Augenblick steht der Herr Gemahl von seinem Jaß auf, nimmt mich wortlos am Arm und führt mich in das Schlafzimmer seiner Gattin. An der Decke hat sie einige Salami und andere Dauerwürste aufgehängt, und der Wand entlang stehen 12 Vorratskisten, zur Hauptsache mehr oder weniger mit Teigwaren angefüllt. Unmittelbar auf den Teigwaren liegen passende Deckchen und auf diesen geruhen neun von zwölf Katzen soeben, ihre Siesta abzuhalten. Ich habe ein solches «Katzenbettchen» samt Inhalt mitgenommen und bewahre es in unserm Raritätenkabinett auf. Gelegentliche Besucher betrachten jeweils mit einem Schauer die mit Haaren durchsetzten Spaghetti! Die Frau Wirtin mußte ich bestrafen lassen und ihr erst noch elf ihrer Katzen absprechen. Sie könnte nicht unglücklicher sein, wenn sie die gleiche Zahl Kinder verloren hätte!

Es liegt mir sehr daran, zu betonen, daß die geschilderten Beispiele nicht allgemein gültig sind für die Ordnung im Lebensmittelgewerbe! Erfreulicherweise verdient die überwiegende Zahl von Metzgereien, Bäckereien, Wirtschaften usw. punkto Sauberkeit jedesmal glatt die Note eins. Es sind Betriebe, in denen alles wie am Schnürchen läuft, wo der Patron und die Patronne, ein gutes Beispiel gebend, mitarbeiten und nicht dauerjassen oder gewohnheitsmäßig abwesend sind. Zwischen den ganz guten und den ganz schlechten sind die schlampig geführten Geschäfte, in denen einem die Schwabenkäfer über die Finger laufen, die Bierleitungen verschlammt sind, das Geschirr fettig versorgt wird oder Fleischreste in den Maschinen antrocknen.

Ehrlich währt am längsten!

Eines Tages meldet mir eine Serviertochter, der gekündigt worden ist, ihr Patron fülle Markenspirituosenflaschen mit Produkten wesentlich wohlfeilerer Provenienz nach und schenke sie den Gästen bezüglich Preis und Qualität als «Original» aus! Der Wirt, ein Hüne von Gestalt, wohl angesehen in der ganzen Ortschaft, empfängt uns, wie immer, betont höflich. Er zeigt auch keine Spur des Erschreckens, als ich ihm unsern Verdacht eröffne und elf seiner angebrauchten «Marken»-Spirituosen erhebe.

Die Vergleichsanalyse, das heißt die Gegenüberstellung der Untersuchungsbefunde mit den wirklichen «Originalen» ergibt, daß die Verdachtsproben punkto Geschmack, spezifischem Gewicht, Alkoholgehalt und Gehalt der Destillationssäure deutlich vom Inhalt der Originalflaschen abweichen. Damit ist die betrügerische Handlung eindeutig erwiesen, und der Wirt hat sich vor dem Richter zu verantworten.

Vom rein hygienischen Standpunkt aus betrachtet, ist es belanglos, ob ein Schnaps mit oder ohne Markenbezeichnung konsumiert wird. Einen viel ernstern Aspekt kann die Sache unter Umständen annehmen, wenn ein Spezialgeschäft ein Diätsalz verkauft und es als Ersatz für Kochsalz anpreist. Ein Doctor medicinae macht uns auf ein Diätsalz aufmerksam und berichtet dazu, daß eine nierenkranke Patientin trotz strenger Diät einfach nicht genese. Wir möchten doch so gut sein und unsere Aufmerksamkeit diesem Produkt zuwenden. Die Analyse zeigt nun, daß das «Diätsalz» zu 86 % aus Natriumchlorid, also gewöhnlichem Kochsalz, besteht und weit davon entfernt ist, diätetisch zu wirken. Der Hersteller macht zwar geltend, daß er das Rezept mit dem Geschäft übernommen habe und seit Jahren unbehelligt ausführe. Trotzdem konnte ihm weder Gutgläubigkeit noch Unwissenheit zugebilligt werden, da er als Vorsteher eines Spezialgeschäftes wissen mußte, was für Anforderungen an ein Diätsalz gestellt werden.

Vor etwa einem Jahre saß ich in einer ärmlichen Arbeiterwohnung und wartete, bis der im gleichen Haus wohnende Landwirt die Milch bringe. Sechs kleinere und kleinste Kinder harrten mit großen Augen der Dinge, die da kommen sollten. Ihre Mutter hatte uns nämlich eine Probe Milch überbracht, die 24 % Wasser enthielt. Nach dem Melken kam der Bauer die wackelige Stiege herauf und erschrak nicht wenig, als ich ihm erklärte, ich müsse ein Pröblein Milch von ihm haben. Er meinte zwar, sie sei schon in Ordnung, seine Familie trinke die gleiche Milch.

Ich teilte seinen Optimismus nicht, als ich,

ins Laboratorium zurückgekehrt, das spezifische Gewicht feststellte und eine Gefrierpunktsbestimmung durchführte. Beide Methoden ergaben Zahlen, die ganz eindeutig auf Wasserzusatz schließen ließen. Der Analysenvergleich mit der unverfälschten Milch ab Stall ergab, daß zu den 87,5 % Wasser, die naturgemäß in der Milch enthalten sind, nochmals 25,5 % hinzugeleert wurden.

In der Gerichtsverhandlung gestand der Mann, daß er dies seit längerer Zeit getan und daß er in seinem Geiz auch die eigene Familie — die Frau lag im Kindbett! — mit Wassermilch versorgt habe. Der Leser wird überzeugt sein, daß hier eine exemplarische Strafe ausgesprochen wurde. Keine Spur! Der Wässerer wurde mit ganzen 30 Fränklein gebüßt! Selbstverständlich hat nicht jeder Milchfälscher das Glück, vor einem so mild gestimmten Gericht zu sitzen. Zwei Käser, die wir wegen fortgesetzter Entrahmung der Milch einklagten, wurden je zu zwei Monaten bedingt und zu einer Buße von Fr. 700.— verurteilt.

Apropos Gerichtsurteile: Ein Kollege aus einem großen Kanton verbürgt sich für folgende «ergötzliche» Begebenheit: Er klagte einen Bäcker ein, der konsequent zuviel Wasser ins Brot hineinbuk und dieses an ein Kinderheim lieferte. Der Tatbestand war einwandfrei abgeklärt und durch Analysen belegt worden. Das Gericht sprach ihn trotz allem frei mit der Begründung, der Angeklagte habe «eine so unschuldige Miene gemacht»!

Von fragwürdigem Birnenbrot, Schweinekartoffeln und einem Jüngling, der auf den Tanz wollte

Einmal telefonierte mir eine Frau, sie habe soeben von einem Hausierer ein Birnenbrot gekauft, das ihr im Aussehen und im Geschmack so verdächtig erscheine. Wir holten den invaliden Mann per Auto bald ein, stellten seine Personalien fest und nahmen eines seiner Gebäcke mit. Einer meiner Mitarbeiter meinte beim Degustieren, die auffallend dunkle Füllung rieche nach Kaffee. Bevor der Hausierer heimkam, suchten wir in seiner Kellerwohnung seine Frau auf und erkundigten uns über die Zutaten. Auf die Frage, wieviel Kaffeesatz ihr Mann der Füllung beifüge, bestätigte sie, das gebrauchte Kaffeepulver jeweils 14 Tage zusammengespart und dann im Verhältnis 30 Teile Kaffeesatz zu 70 Teilen Birnen ver-

WOHER STAMMT DIESES WORT?

«Das isch kän Blutzger wërt!»

Im frühen Mittelalter prägte man das Geld, indem man mittels eines Stempels das Münzbild auf dünnes Silberblech schlug. Später, im Laufe des 14. Jahrhunderts, begann man, diese dünnen Münzen durch solidere zu ersetzen, die man ihrer Dicke wegen nach dem lateinischen Ausdruck *grossus* (dick) *grossi* nannte. In Böhmen wurde das Wort *grosch* (groš) ausgesprochen, und in dieser Form ging es ins Deutsche über: *Groschen.* Seiner Dicke verdankt auch der Batzen den Namen. *Batzen* bedeutete eigentlich Klumpen; im Gegensatz zu den alten dünnen Münzen fiel auch der Batzen durch seine Dicke und Plumpheit auf.

Eine ähnliche Silbermünze wie Groschen und Batzen, jedoch von geringerem Wert, prägten im 16. Jahrhundert Stadt und Bistum Chur. Der plumpen Form wegen nannte man sie *Blutzger.* (Das Wort *Blutzger* bezeichnete damals einen ausgehöhlten Kürbis, den man an Stelle einer Feldflasche auf Reisen mit sich führte.) Im Kanton Graubünden war der Blutzger bis 1851 im Umlauf; er galt 2 bis 3 Rappen. Von etwas Wertlosem sagen wir heute verächtlich: «Das isch kän Rappe wërt!»; da der Blutzger die niedrigste Münzsorte war, bildete sich die Redensart: «Das isch kän Blutzger wërt!» (Ähnlichen Ursprungs ist die in Schriftsprache und Mundart gebrauchte Wendung *keinen Deut von etwas verstehen. Deut* — niederländisch *duit* — nannten die Holländer früher ihre kleinste Münze.) Vom Geizhals sprach man als dem *Blutzgerspalter;* auch im Sprichwort tauchte der Ausdruck auf: *«Wer de Blutzger nüd achtet, chunt nüd zum Gulde!»*

Johannes Honegger

mischt zu haben, «damit die Birnenbrote etwas mehr Farbe erhalten»! Es tat mir leid, aber der invalide Bäcker-Hausierer mußte dem Gericht überwiesen werden.

Ein kleinerer Fabrikant versicherte in seiner Reklame, daß sein Eiercognac «garantiert aus frischen Eiern und altem Cognac» hergestellt sei. Nach dem Lebensmittelgesetz darf Eiercognac nur «Eier, Zucker, Cognac und Aromastoffe» enthalten. Da uns von der Konkurrenz gewisse Verdachtsmomente geäußert wurden, haben wir den betreffenden Mann ein wenig «in die Zange» genommen, und er bestätigte uns dann, daß er zwar Eier verwende, dazu aber 1800 g Milch, 350 g Spiritus und ganze — 200 g von dem «garantierten Cognac» gebe. Vom rein wirtschaftlichen Standpunkt aus betrachtet hat der Mann gar nicht so übel gerechnet, denn 1 Liter Milch kostet 51 Rappen, 1 Liter Cognac (en gros) jedoch 8 bis 10 Franken!

Als ich dieses Spätfrühjahr eines Mittags der dampfenden Suppe zustrebte, sah ich zwei Burschen Kartoffelsäcke auf ein Lieferungsauto verladen. Es stach mich der Gwunder, und ich besah mir den Inhalt. Dabei stellte ich fest, daß es sich um «Schweinekartoffeln» handelte, so genannt, weil sie sich ihrer Kleinheit und anderer qualitativer Mängel wegen nicht mehr für die menschliche Ernährung eignen. Auch die für die Kundschaft bestimmten Fakturen ließ ich mir vorweisen, aus denen nun allerdings hervorging, daß die Kartoffeln als «neue Ernte» verkauft wurden! Die Ware samt der Kundenliste wurde beschlagnahmt und der Sachverhalt abgeklärt: Die Jünglinge hatten die Kartoffeln in einem Kühlhaus als Futterkartoffeln gekauft und abgekeimt. Alsdann fuhren sie bei Privaten, Wirten und Pensionen vor, zeigten wirklich neue Kartoffeln, nahmen Bestellungen auf und lieferten dann einige Tage später in Säcken verschlossen die alten Kartoffeln zum Preis für «neue Ernte». Es bewahrheitet sich immer wieder: Der Krug geht nur so lange zum Brunnen, bis er zerbricht!

An einem eisigen Montagmorgen faßten meine Mitarbeiter die Milch eines unserer Milchhändler. Darunter war eine Probe, die ganz gehörig gewässert war. Nach unsern Berechnungen mochte der Wasserzusatz rund 35 % betragen. Wir standen insofern vor einem Rätsel, als uns der Produzent seit Jahren als absolut ehrlich und zuverlässig bekannt war. Item, wir beabsichtigten — wie das Gesetz es vorschreibt —, am Abend Vergleichsproben ab Stall zu fassen. Es kam indessen nicht so weit: Gegen Abend pochte es an meine Bürotür, und herein trat ziemlich verlegen ein Bürschchen, das kaum dem Konfirmandenalter entwachsen sein mochte.

«Ob wir etwas gemerkt hätten in der Milch», erkundigte er sich. «Es sei ihm direkt schlecht geworden, als er heute gesehen habe, daß amtlich Proben gefaßt worden seien. Er habe nämlich der Milch — Wasser zugesetzt!»

Seiner Beichte konnte ich ferner entnehmen, daß er gestern, am Sonntagabend, auf den Tanz wollte und deshalb die Kühe bereits um halb fünf Uhr zu melken begann, anstatt, wie üblich, um sechs Uhr. Der vorverlegten Melkzeit wegen gaben die Kühe entsprechend weniger Milch. Da das Bürschchen mit Recht den Zorn seines gerechten Meisters zu fürchten hatte, goß es so viel Wasser zu, bis das übliche Quantum Milch erreicht war. Und nun stand der angehende junge Mann da und bat — sichtlich reuemütig! —, man möchte doch dem Meister von seiner Missetat nichts melden. Er sei ja gerne bereit, eine Buße zu zahlen. Ich führte dem Sünder sein Vergehen und den schweren Vertrauensmißbrauch vor Augen und erklärte ihm, daß beides, schon aus Gründen des Vorbeugens, gesühnt werden müsse, und zwar nicht nur durch Orientierung des Meisters, sondern auch durch Verantwortung vor dem Richter.

Irren ist menschlich, seit Eva «vom Baume des Gartens» eine Frucht gegessen hat! Diese Erkenntnis veranlaßt mich immer wieder, Nachsicht und Rücksicht zu üben, wenn es sich irgendwie verantworten läßt. Ich meine damit, daß nicht formalistisch jedes Vergehen gegen die gesetzlichen Vorschriften, ohne Berücksichtigung der nähern Umstände, bestraft werden soll. So habe ich z. B. neulich eine Butter zum zweitenmal innert Jahresfrist wegen zu hohen Wasser- bzw. zu niederen Fettgehalts beanstanden müssen. Fehlbar war eine Witfrau, die zehn Kinder, lauter Mädchen, großzuziehen hat. Auf die chargiert mitgeteilte Beanstandung hin erschien sie auf meinem

Foto: Paul Senn †
Sommerlicher Tanz

Büro und schilderte, wie sie fast Tag und Nacht zu schuften habe, um ihre große Familie ernähren zu können; da unterlaufe ihr halt gelegentlich ein Fehler. Ich habe Achtung vor dieser tapfern Frau, verwarnte sie immerhin unter Stirnrunzeln und auferlegte ihr die Untersuchungskosten.

«Lebensgefährliche Lebensmittel» – aber nicht in der Schweiz

Zurzeit geht ein kräftiger Impuls durch die Konsumentenschaft, der sich als «Qualitätswelle» charakterisieren läßt, im einzelnen aber der Ernährungsreform, dem Kampf gegen die Chemisierung der Lebensmittel, einer Reform der Düngung und der Schädlingsbekämpfung gilt! Diese instinktive Abwehrreaktion gegen eine tatsächlich fortschreitende Zerstörung des Nahrungspotentials durch Raffination und eine sich immer weiter ausbreitende Tendenz zur Chemisierung ist aller Beachtung wert.

Der Lebensmittelkontrolle stehen keine Befugnisse zu, gegen die Entwertung der Lebensmittel durch Verfeinerung einzuschreiten. Wer eben ein Weißbrot vorzieht, wird sich von keiner Amtsstelle ein Vollkornbrot aufschwatzen lassen! Dagegen ist es eine dringliche Aufgabe der Lebensmittelkontrolle, darüber zu wachen, daß der Zusatz von synthetischen Mitteln im Rahmen des Erlaubten bleibt.

Völlig anders ist die Situation in den USA. Die Tatsache, daß dort bei der Herstellung von Nahrungsmitteln «700 bis 800 chemische Stoffe» verwendet werden, veranlaßte das US-Repräsentantenhaus, die Bedeutung dieses Sachverhaltes für die Volksgesundheit durch einen Sonderausschuß abklären zu lassen. Die Ergebnisse dieses Hearings sind unter dem Titel «The Problem of Chemicals in Food» bzw. in deutscher Übersetzung als «Lebensgefährliche Lebensmittel» in Buchform erschienen. Der Übersetzer, Götz Ohly, hat im Winter 1953/54 in einigen Schweizer Städten Vorträge über dieses Thema gehalten. Da verschiedene dieser chemischen Stoffe die Gruppe der Kohlenwasserstoffe enthalten und diese als krebserregend angesehen werden, ist es verständlich, daß sich bei den Konsumenten die Beunruhigung verstärkte. Nach dem Vortrag in St. Gallen erhielten wir denn auch verschiedene briefliche Anfragen und Aufforderungen. Eine Mutter schrieb uns zum Beispiel:

> *«Viele Hausfrauen beklagen sich über gefärbte Butter, da die verwendete Farbe bekanntlich krebserzeugend wirkt. Könnte von Ihrer Seite nicht eingeschritten werden? Meine Bitte an Sie wird von vielen Frauen unterstützt.»*

Ich freute mich, der Fragestellerin die beruhigende Zusicherung geben zu können, daß in der Schweiz nur «eine natürliche, pflanzliche Butterfarbe» verwendet werden darf, die zur Hauptsache aus dem Fruchtfleisch des tropischen Annattobaumes *(Bixa orellana)* gewonnen wird. Ferner konnte ich ihr mit gutem Gewissen sagen, daß die schweizerische Gesetzgebung grundsätzlich anstrebt, die Lebensmittel so natürlich als möglich zu belassen. Nur einige wenige dürfen konserviert, künstlich gefärbt oder künstlich aromatisiert sein. Interessanterweise ziehen nun aber die Konsumenten schön gefärbte Nahrungsmittel unbedingt vor. Ich denke dabei vor allem an Konditorei- und Zuckerwaren. Im übrigen sind alle für den täglichen Gebrauch unentbehrlichen Lebensmittel, wie Brot, Milch, Käse und Rahm, Joghurt, Honig, Fleisch und schließlich Obst und Gemüse, weder konserviert noch gefärbt, weder künstlich gesüßt, noch aromatisiert!

Entschieden weniger harmlos ist hingegen auch in der Schweiz die rapid zunehmende Verwendung von anorganischen und organischen Schädlingsbekämpfungsmitteln in der Landwirtschaft. So haben Analysen von Spritzflecken auf Äpfeln, die wir auf dem Markt erhoben haben, Arsen- und Bleireste ergeben. Noch bedrohlicher als die anorganischen sind die immer mehr in Mode kommenden organischen Insektizide, die auf der Basis von chlorierten Kohlenwasserstoffen aufgebaut und als DDT (Gesarol), HCH (Hexamittel), Chlordan (Octachlor) usw. bekannt sind. Im Winter 1952/53 liefen auf unserm Inspektorat über ein Dutzend Klagen wegen eingekellerter Kartoffeln ein, die im gekochten Zustand einen widerlich bitterlich-muffigen Geschmack aufwiesen und deshalb nicht konsumiert werden konnten. Wie unsere Nachforschungen ergaben, sind sämtliche dieser Kartoffeln in Böden

Foto: Paul Senn †
Brunnen

gewachsen, die zur Engerlingsbekämpfung mit Hexamitteln (HCH) behandelt worden sind. Die Lieferfirmen mußten sich der Mühe unterziehen, die Kartoffeln auszukellern und durch gute zu ersetzen.

Nun haben wir aber auch «mit einer Ausscheidung der chlorierten Kohlenwasserstoffe durch das Kuheuter zu rechnen», schreibt Prof. Dr. Kästli, Bern, im «Schweizer Archiv für Tierheilkunde». Er verabreichte Kälbern Milch von Kühen, die mit DDT (Maikäferbekämpfung) und HCH (Engerlingsbekämpfung) verunreinigtes Futter fraßen. Die Jungtiere zeigten bald schwerste Krankheitserscheinungen, und 25 Prozent von ihnen gingen sogar zugrunde. Prof. Kästli äußert abschließend, man werde sich fragen müssen, «ob hier nicht sehr ernsthafte milchhygienische Bedenken bei der Säuglingsernährung vorgebracht werden müssen».

Dieselben Bedenken erweckt die Tatsache, daß auch DDT-behandeltes Obst und Gemüse in den Verkehr gelangt. Zugegeben, daß im großen und ganzen sicher nur geringe Mengen von Schädlingsbekämpfungsmitteln haften bleiben. Nun werden aber diese Mittel im Fettgewebe des Körpers gespeichert, so daß eine gesteigerte Wirkung eintritt, die schließlich auch zu Vergiftungserscheinungen führen kann. Nicht zuletzt von diesem Gesichtspunkt aus muß der zunehmende Ruf nach biologisch gedüngtem und biologisch behandeltem Obst und Gemüse betrachtet und verstanden werden.

Die Bakteriologie zieht in die Lebensmittelkontrolle ein!

In den letzten Jahren verlagerte sich das Schwergewicht der Lebensmittelkontrolle von der analytischen immer mehr auf die hygienisch-bakteriologische Seite. Diese Verschiebung in der Beurteilung der Lebensmittel hat sich nicht so zwanglos und selbstverständlich ergeben, wie dies auf den ersten Blick erscheinen könnte. Es war vielmehr Abkehr von einer rein abstrakten Wissenschaft, der Chemie, und Zuwendung zu einer mehr angewandten Wissenschaft, der Bakteriologie, die bis zu einem gewissen Grad auch intuitive Anschauungen zuläßt. Dabei ist in Kauf zu nehmen, daß sich die Ergebnisse der Bakteriologie nicht mit derselben Zuverlässigkeit und Sicherheit errechnen, wägen und messen lassen wie die Resultate der Chemie.

Die Bakteriologie befaßt sich mit Organismen, die, wie alles Lebende, Unwägbares in ihre Erscheinungs- und Lebensformen einschließen. So zeigen die Bakterien — die in sterilen Glasschalen (sog. Petrischalen) oder in Reagenzröhrchen in künstlichen, festen oder flüssigen Nährsubstraten gezüchtet werden — je nach der Zusammensetzung des Nährsubstrates, der Bebrütungstemperatur und Bebrütungszeit, der An- oder Abwesenheit von Sauerstoff, der Vitalität und der Zusammensetzung der Bakterienstämme sehr unterschiedliches Wachstum und unterschiedliche Leistungen. Eine exakt ausgeführte Analyse wird hingegen mit praktisch mathematischer Sicherheit die stoffliche Zusammensetzung des Lebensmittels ergeben. Dieser grundsätzliche Unterschied der beiden wissenschaftlichen Denkarten dürfte die Ursache sein, daß die Bakteriologie erst seit etwa zwanzig Jahren in der Lebensmittelkontrolle zunehmend eine Rolle spielt.

Nach außen machen sich die Probleme der Lebensmittelbakteriologie am auffälligsten in

---

Schweizerische Anekdote

Wie stark in Graubünden das Gefühl für die Gemeindeautonomie war, bekam Professor Carl Hilty (1833—1909) während seiner Churer Advokaturzeit wiederholt zu spüren. Da berief er sich in den sechziger Jahren einmal den Maßnahmen einer Gemeinde im Schanfigg gegenüber auf die Bundesverfassung von 1848. Darauf erhielt er die stolze Antwort: «Der Herr Doktor scheint gar nicht zu wissen, daß unsere Gemeinde diese Bundesverfassung verworfen hat.»

Mitget. von H. R. H.

der Diskussion um die Bang- und Tuberkelbakterien in der Milch und den Milchprodukten bemerkbar. Auch das *Bacterium coli* vermochte einigen Staub aufzuwirbeln, als die Obst- und Gemüsesäfte in große Mode kamen. Dabei wurde wacker gestritten, ob dieser Mikroorganismus pathogen wirke.

Tuberkelbazillen in der Milch aufzufinden und einwandfrei zu diagnostizieren ist eine heikle und langwierige Angelegenheit. Erst eigentlich der Meerschweinchenversuch gibt nach einigen Wochen zuverlässigen Aufschluß, ob eine Infektion vorliegt oder nicht. Der sicherste Weg der Ausmerzung tuberkulöser Kühe führt daher nicht über die Milch, sondern über die klinische Beurteilung (Abhorchen, Abtasten, Abklopfen) und über das Impfverfahren.

Erheblich einfacher läßt sich feststellen, ob ein Tier Bangausscheider ist.

Vor einiger Zeit erkrankte zum Beispiel in einer Familie mit drei Kindern die Mutter sehr schwer an Bang. Sie verwendete den rohen Rahm im Birchermüesli. Der behandelnde Arzt meldete den Fall und ersuchte uns, das erkrankte Tier herauszufinden. Da der betreffende Milchhändler die Milch von elf Produzenten ausmißt, mußte sich der Untersuch auf 108 Kühe erstrecken, von denen je eine Probe direkt ab Euter erhoben wurde. Von jeder Probe wird dann ein Tropfen Milch auf ein Glasplättchen gebracht und mit dem gleichen Quantum Bangtest verrieben. Flockt die Milch nun aus, ist erwiesen, daß das betreffende Tier banginfiziert ist oder war, nicht aber, ob heute noch lebende Bazillen im Organismus vorhanden sind bzw. durch die Milch ausgeschieden werden. Die verdächtigen Proben werden daher nochmals erhoben und nunmehr im veterinärbakteriologischen Institut auf speziellen Kulturnährböden verarbeitet. Im vorliegenden Falle schied eine einzige Kuh lebende Bangbazillen aus, durch die dann eben die Mutter angesteckt wurde.

Interessant ist, daß in der fünfköpfigen Familie nur eine Person erkrankte und, daß auch von den übrigen Konsumenten dieser Milch niemand infiziert wurde. Dieser Sachverhalt beweist zweierlei, nämlich daß auch hier die körperliche Disposition für das Angehen der Ansteckung ausschlaggebend ist und daß die natürlichen Abwehrkräfte gegen Bang in unserm Organismus relativ groß sind.

Dennoch keine Bakterienfurcht

Wegen des *Bacterium coli* bin ich vor zwei Jahren beinahe füsiliert worden. Ich habe einige hundert Obst- und Gemüsesäfte bakteriologisch untersucht und übereinstimmend mit andern Laboratorien festgestellt, daß im Gramm Gemüsesaft oft einige tausend bis hunderttausend Coli vorhanden sein können. Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, daß das Coli ungeheuer weit verbreitet ist und außer auf Lebensmitteln auch in der Erde und dann vor allem auf Fliegen vorkommt.

Es erhob sich dann in Fachkreisen die interessante Streitfrage, ob dieses Bakterium pathogen (krankheitserzeugend) wirke, und in diesem Zusammenhange, ob die Menschheit davor geschützt werden müsse! In der «Neuen Zürcher Zeitung» erschienen drei Stellungnahmen: In zweien wurde die Ansicht vertreten, gewisse Typen von Colibakterien seien selbständige Krankheitserreger, weshalb die Säfte pasteurisiert werden sollten. Im dritten Artikel versuchte ich die Ehrenhaftigkeit des Coli zu retten und gleichzeitig darzutun, daß das Vitamin C durch die Pasteurisation in Mitleidenschaft gezogen werde, daß die Säfte unansehnlich werden und auch geschmackliche Einbußen erleiden. Und eben dieser Meinungsäußerung wegen wurde ich von den Vertretern der coliphoben Richtung beinahe füsiliert!

Objektiv betrachtet, müssen wir hier von der Tatsache ausgehen, daß das Coli bereits den Säuglingsdarm besiedelt und bald über alle andern Mikrobenarten dominiert. Die Fachliteratur ist 1954 durch Prof. Dr. med. Baumgärtels «Klinische Darmbakteriologie für die ärztliche Praxis» entscheidend bereichert worden. Daraus geht hervor, daß das Coli beim Säugling die wichtige Aufgabe zu erfüllen hat, das Vitamin K zu synthetisieren. Dieses Vitamin übt einen wesentlichen Einfluß auf die Prothrombinbildung aus, wobei das Prothrombin ein Faktor zur Verhinderung okkulter, das heißt unsichtbarer, innerer Blutungen ist. Nachgewiesen ist ferner, daß das Coli ganz allgemein im Darm verschiedene Vitamine der B-Gruppe aufzubauen vermag und daß es antagonistisch, das heißt auf darmfremde und schädliche Keime entwicklungshemmend wirkt. «Kommt es», schreibt Prof. Baumgärtel, «bei den modernen chemotherapeutischen Behandlungsmethoden (z. B. mit Cibazol, Strepto-

mycin, Penicillin, Aureomycin; der Verf.) zu einer Keimverarmung im Darm, so treten unangenehme Vitaminmangelerscheinungen auf, die durch Vitamin-B-Zufuhr und durch Coli-Einimpfung zu beheben sind.»

Mit der Aufnahme von Mikroorganismen, insbesondere von Coli, durch die Nahrung verleiben wir uns also eine natürliche Schutzflora ein, die zu unserm normalen Gedeihen und ganz besonders zur Abschirmung vor einer krankheitserregenden Keimflora die *conditio sine qua non* ist!

Allerdings kann unter gewissen Umständen, wie sowohl die Professoren Baumgärtel und Kästli und andere Forscher gezeigt haben, *Bacterium coli* auch schädlich wirken. Wenn nämlich die Dickdarmschleimhaut infolge katarrhalischer Reizzustände oder Entzündungserscheinungen Schleim produziert, sind die Voraussetzungen zur Entartung von *Bacterium coli* zu *Bacterium paracoli* gegeben. Die Paracolikeime führen dann durch ihre toxischen Stoffwechselprodukte zu einer fortgesetzten Reizung der Dickdarmschleimhaut. Zu beachten ist, daß die Entartung des Coli sekundären Charakter hat und primär gestörte Darmfunktionen vorliegen. Auf letztere reagieren allerdings auch noch andere sonst völlig harmlose Darmkeime, wie *Bacterium vulgare*, Enterokokken und *Bacterium aerogenes* entzündungserregend.

Durch diesen Sachverhalt dürfen wir uns jedoch unter keinen Umständen in eine Bakterienfurcht hineinmanövrieren lassen, wie in den USA, wo sie lächerliche Ausmaße angenommen und dazu geführt hat, daß beinahe nur noch gekochte, pasteurisierte und sterilisierte und damit leider auch mehr oder weniger entwertete Nahrung (Vernichtung von Vitaminen, Denaturierung von Eiweiß, Entfernen von Mineralstoffen) konsumiert wird!

Rein vom Standpunkt der Lebensmittelkontrolle aus betrachtet, sind nun aber Mikroorganismen — Bakterien, Schimmelpilze, Hefen — in oder an Lebensmitteln nicht unter allen Umständen erwünscht! Sie machen diese durch Zersetzung oftmals ungenießbar und können gleichzeitig auch Gifte bilden, die zu schweren Erkrankungen, ja sogar zum Tode führen! Ranzige Butter zum Beispiel ist das Werk fettspaltender Bakterien und Schimmelpilze. In saurer Milch haben die Mikroben den Milchzucker in Milchsäure umgewandelt, ein Vorgang, der die Hausfrauen häufig verärgert! Der Abbau von Eiweiß ist in der Regel mit einer stinkenden Geruchsentwicklung verbunden. Gleichzeitig werden durch die Bakterien aber auch Stoffe, wie Neurin und Muscarin, gebildet, die den Ptomainen, das heißt den Leichengiften, zugehören und lebensgefährlich wirken. Stinkendes Fleisch, riechende Fische, Eier und nicht mehr frische Pilze sollen deshalb mitleidslos in den Kotkübel wandern.

Doch halt! Soeben steigt mir — wie soll ich mich ausdrücken? — der rezente, liebliche oder penetrante Geruch eines vollreifen Limburger Käses in die Nase! Auch hier ist, wie in verschiedenen andern Weichkäsen, das Eiweiß weitgehend durch Bakterien abgebaut worden. Mit Wohlbehagen dürfen wir aber diese Delikatesse verzehren, ohne nachteilige Folgen befürchten zu müssen! Verschimmelte Lebensmittel sind ebenfalls nicht geschätzt. Aber auch hier machen verschiedene Käsesorten, wie Gorgonzola, Camembert, Roquefort und andere, eine löbliche Ausnahme. Sie bedürfen zur normalen Reifung und Geschmacksentwicklung der Weiß-, Blau- und Grünedelschimmel und sollen mit diesen auch gegessen werden! Dagegen können konservierte Bohnen zu tödlichen Vergiftungen führen! Eine Pensionsinhaberin bringt uns verschiedene Gläser sterilisierter Bohnen. Sie hat bemerkt, daß die Deckel nicht mehr halten und möchte nun wissen, ob das Eingemachte trotzdem verwertbar sei. Das Bohnenwasser ist leicht trüb, jedoch noch geruchlos. Nach längerem Aufkochen der Flüssigkeit wird von dieser ein Zehntelgramm in einer Glasschale (Petrischale) auf ein Nährsubstrat gebracht.

Da trotz der vorangegangenen Erhitzung des Bohnenwassers Kolonienbildung stattfindet, ist der Beweis erbracht, daß es sich um Sporenbildner handelt. Die schwache Beweglichkeit der Einzelorganismen im Wassertropfen unter dem Mikroskop und die paarweise Lagerung längerer Bakterienfäden lassen auf den gefährlichen *Bacillus botulinus* schließen. Der Genuß solcher Bohnen hat vor einigen Jahren in Zürich vier Personen das Leben gekostet! Interessant ist, daß der Bazillus als solcher im Körper nicht schadet; verheerend wirken lediglich die im Bohnenglas gebildeten Toxine (Bakteriengifte).

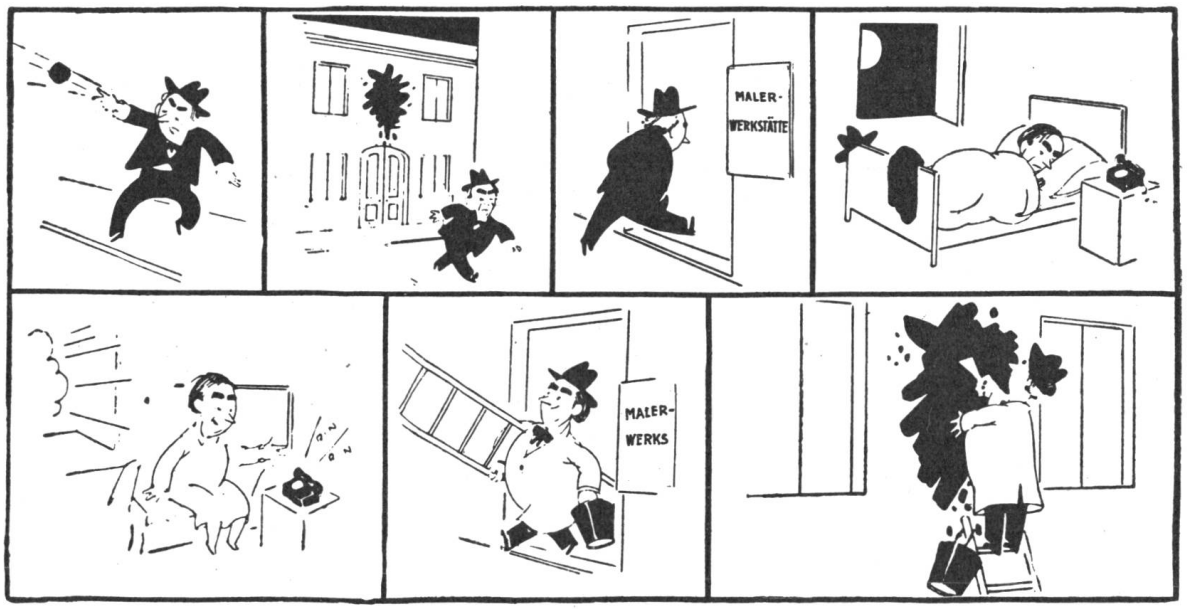
Auch mit Speisepilzen kann man sich unter Umständen vergiften! Ich hatte mit meinen Mitarbeitern einmal eine Expertise über rund 30 000 kg Stein- und Eierpilze durchzuführen.

Diese wurden in Fässern aus der Tschechoslowakei importiert. Da die Salzlake, in welcher der Inhalt versandt wurde, zu wenig konzentriert war, hatten die Pilze ein leicht verfärbtes und nicht mehr ganz frisches Aussehen. Die Entscheidung für den Experten war hier heikel: Einerseits standen gesundheitliche Belange und anderseits rund 100 000 Franken auf dem Spiel. Der bakteriologisch-kulturelle Untersuch entschied schlußendlich insofern, als die Pilze bereits kräftig mit Fäulnisbakterien, Buttersäurebazillen und andern Keimarten durchsetzt waren. Das Risiko war zu groß, als daß diese Ware noch hätte verwertet werden dürfen. Das letzte Kilo mußte auf den städtischen Mist geführt werden!

Vom Wasser wird gesagt, es sei das billigste und wichtigste Lebensmittel. Es als Nahrungsmittel zu bezeichnen, wäre natürlich übertrieben, da es ja nicht nährt, aber zum Leben unentbehrlich ist! In älteren Chroniken und gelegentlich heute noch in ausländischen Nachrichten liest man von verheerenden Cholera- und Typhusepidemien, denen ungezählte Menschen zum Opfer fielen! Diese Seuchenzüge hat das Wasser auf dem Gewissen — aber nur deshalb, weil es durch den Homo sapiens mehr oder weniger leichtsinnig verunreinigt worden ist. Heute werden in allen zivilisierten Ländern an Wasser derart hohe hygienische Anforderungen gestellt, daß Massenerkrankungen praktisch nicht mehr möglich sind. So darf ein Gramm Trinkwasser keine 10 Bakterien enthalten, und auf Spezialnährböden dürfen keine Fäkalstoffbakterien nachweisbar sein. Werden diese Anforderungen nicht erfüllt, so beweist das, daß das Filtrationsvermögen des Bodens ungenügend ist.

Eine recht seldwylerische Einstellung zu diesen unbedingt ernstzunehmenden wasserhygienischen Problemen erlebte ich anfangs dieses Winters mit einer Landgemeinde. Zwei Behördevertreter kommen aufs Büro und weisen ein amtliches bakteriologisches Gutachten neuern Datums vor, des Inhalts, ihr Wasser sei stark mit Fäkalstoffbakterien verunreinigt und müsse deshalb in Zukunft filtriert und desinfiziert werden. Meine Seldwyler wünschen nun ein Obergutachten. Um Gewähr zu haben, daß dieses günstiger ausfällt — womit sie sich die

Bilder ohne Worte



Kosten für die Filtration ersparen könnten! —, knüpfen sie die Bedingung an, das Wasser dürfe erst bei gefrorenem Boden gefaßt und untersucht werden! Die Schlaumeier wußten nämlich, daß nach eingetretener Kälte weniger Wasser fließt und daß es infolgedessen besser filtriert und damit vollständiger entkeimt wird. Es versteht sich, daß wir unter diesen Voraussetzungen nicht handelseinig wurden! —

Das ungefähr, lieber Leser, ist der Rahmen, in dem sich die bakteriologischen Probleme der Lebensmittelkontrolle abspielen. Bei allen Tendenzen, unerwünschte und pathogene Bazillen fernzuhalten oder zu vernichten, darf aber nie das Faktum aus den Augen gelassen werden, daß die Mikroben doch auch als unsere guten Helfer betrachtet werden müssen. Sie bringen nicht nur neue Produkte, wie Joghurt und Käse aus Milch, Wein aus Traubenmost, Bier aus Gerstenmalz, Sauerkraut aus Kabis, Brot aus Mehl und Essig aus Wein oder Saft hervor, sondern haben in unserm Organismus auch lebenswichtige Funktionen zu erfüllen!

Lebensmittelinspektoren sind eher Asketen als Bonvivants

«Ihr hand's denn scho no guet!» tönen meine Kollegen von andern Verwaltungsabteilungen oftmals an, wenn ich mit ihnen ins Gespräch komme. Dabei sind sie offensichtlich der Ansicht, «Fressen und Saufen» sei unsere Hauptbeschäftigung. Letzthin überraschte mich sogar der Finanzkontrolleur mit der Frage, was wir eigentlich mit den «vielen Brot-, Honig-, Butter-, Schokoladeproben» zu tun pflegen.

Könnten die Leser meine hagere Gestalt sehen, sie wären überzeugt, daß der Lebensmittelinspektor im allgemeinen eher ein Asket als ein Bonvivant ist! Allerdings bestätigt auch hier die Ausnahme die Regel, das heißt, objektiv betrachtet, daß es auch bei der Lebensmittelkontrolle Vertreter mit Neigung zu Fettansatz gibt! Und was schließlich die «vielen Proben» anbelangt, so bleiben nach dem Untersuch nur kümmerliche und unansehnliche Reste übrig.

Das Positive des Berufs liegt also nicht im Kulinarischen! Aber worin denn? wird sich der Leser fragen und sich daran erinnern, daß eigentlich die ganze Tätigkeit auf polizeilichen Maßnahmen beruht, die sowieso beim Bürger wenig Anklang finden! Diese Überlegung ist nur insofern zutreffend, als wir wohl gestützt auf Gesetze und Verordnungen mahnen und Fehlbare bestrafen lassen müssen. Ich lege dabei den Akzent auf «Fehlbare», und zwar in der Absicht, zu zeigen, daß eben gerade dadurch die Bürgerschaft vor unreellen Machenschaften und unter Umständen vor gesundheitsschädlichen Einflüssen geschützt werden soll. Allein schon dieser Sachverhalt gibt der Lebensmittelkontrolle ihre volle Existenzberechtigung!

Öfters jedoch, als wir den Drohfinger heben, stehen wir den Produzenten beratend bei — kostenlos und mit viel Zeitaufwand! Was mich jedoch mit ganz besonderer Genugtuung erfüllt, ist das gegenseitige fruchtbare Sich-Ergänzen von Wissenschaft und Praxis, das heißt, die Verwertung naturwissenschaftlicher Erkenntnisse beim banalen Vorgang der Wurst- oder Brotbereitung oder bei der Fabrikation eines Zuckerstengels, eines Weichkäses oder von Schokolade.

Hieraus ergibt sich — und meine Ausführungen haben das gezeigt —, daß mit jedem Tag neue interessante Fragen und Probleme auftauchen, die unser Schaffen ungemein abwechslungsreich gestalten. Und dann die Selbständigkeit — sie sei auch erwähnt, aber alsogleich beigefügt, daß damit an die charakterlichen Eigenschaften des Inspektors erhöhte Anforderungen gestellt sind.

Aber wo Licht ist, ist unvermeidlich auch Schatten: Was mich oftmals nicht befriedigt, ist die Tatsache, daß kein Maßstab existiert, an dem der Erfolg unserer Arbeit gemessen werden könnte. Es fehlt sozusagen der Archimedische Punkt, von dem aus ein Urteil möglich wäre! Unsere ganze Tätigkeit spielt sich ja praktisch hinter den Kulissen ab. Ja es ergibt sich sogar der eigenartige Widerspruch, daß, je gründlicher die Lebensmittelkontrolle ihre Aufgabe erfüllt, um so weniger notwendig sie für den Laien erscheinen muß! Wenn ich alsdann einen Vergleich mit dem Stadtgärtner ziehe, der eine Stadt in ein Blumenparadies verwandeln kann, oder mit dem Stadtbaumeister, dessen Bauten noch nach Jahrzehnten Zeugnis seiner Tüchtigkeit sind, oder mit den Gas- und Wasserwerken, die sogar das eigentliche finanzielle Rückgrat einer Kommunale bilden, dann erscheint, nach außen gesehen, unsere Tätigkeit zurückgesetzt. Doch allein das Faktum, daß wir mitten im abwechslungsreichen, pulsierenden makro- und mikroskopen Leben stehen, läßt im Grunde genommen eben doch alles Nachteilige unwichtig erscheinen!