

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

Artikel: Geschichten und Anekdoten
Autor: Biedermann, Roger / Vogelsanger, Walter / Jakob, Manfred
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-585742>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.03.2025

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

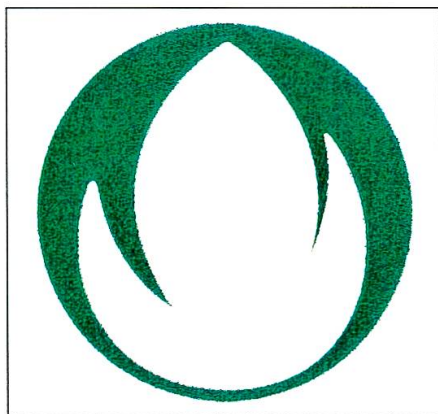
Geschichten und Anekdoten

Roger Biedermann (ehemaliger Kantonschemiker)

Die Bio-Knospe

Die Eidgenössische Ernährungskommission (EEK) beschied im Jahre 1974, dass «der Begriff ‹biologisches Produkt› im Zusammenhang mit Lebensmitteln zu verbieten» sei. Zudem befasste sich eine geheime Arbeitsgruppe des Bundesamtes für Landwirtschaft mit dem schönen Namen «Sobiomi» mit der Frage, wie «so genannte **Biomilch**» separat vermarktet werden könnte. Deren Arbeit ist dann aber im Papierkorb verschwunden.

Aufgeschreckt durch die Überlegungen der EEK fanden sich die in verschiedenen Gruppen organisierten Biobauern unter Federführung von Hartmut Vogtmann, Leiter des Forschungsinstituts für Biologischen Landbau (FiBL), in einer Arbeitsgruppe zusammen, um eine Lösung zu finden. Als «amtliche Privatpersonen» machten die beiden Kantonschemiker Martin Schüpbach (Kt. BS) und Roger Biedermann (Kt. SH) mit, welche als einzige ihres Verbandes dem Biolandbau von Anfang an gewogen waren. Aus dieser Arbeit resultierten die «Richtlinien für Verkaufsprodukte aus biologischem Landbau». Was noch fehlte, war ein griffiges Label. Im Labor von Prof. Dr. Philippe Matile an der ETH in Zürich haben dann der Hausherr, Hartmut Vogtmann und ich gefunden, dass sich dafür am besten die Knospe, das Signet des FiBL eigne. Hartmut Vogtmann war bereit, dieses Erkennungsmerkmal zu



Die Knospe, einst Logo des FiBL, heute in der Schweiz Gütezeichen für Produkte aus biologischer Produktion

opfern und Philippe Matile bemerkte sinngemäss: «Das ist mir recht, ich habe ja die Knospe gezeichnet.» Wenn wir uns heute gelegentlich begegnen, staunen wir über die Grosszügigkeit, mit der damals das FiBL auf sein Label und somit auf eine potentielle Finanzierungsquelle verzichtet hat.

Im Oktober 1980 wurden die ersten gesamtschweizerischen Richtlinien von den fünf Organisatoren der Biobauern verabschiedet und gleichzeitig beschlossen, die Knospe als «Signet» einzuführen. Doch erst knapp 20 Jahre

später hat der Staat die schweizerische Bio-Verordnung 1998 in Kraft gesetzt. Fürwahr eine lange «Inkubationszeit». Werner Scheidegger von Biofarm fand denn auch im Rückblick: «Damals waren BAG und BLW wesentlich resistenter gegen «bio» als Biokartoffeln gegen die Krautfäule.»

Spanische Nüssli oder «die Deutschen sind auch Menschen»

Aus den Berichten Ende der 70er Jahre kann man errechnen, dass vom Kantonalen Labor insgesamt 60'112 kg Erdnüsse beschlagnahmt worden sind. Es handelte sich um eine halbe Million Päckchen, die wegen zu hohen Gehalts an krebserregenden Aflatoxinen beanstandet wurden und nach Ablauf juristischer Geplänkel der Verbrennung zugeführt worden sind. Die Posten wurden aus Deutschland importiert. Der Importeur wollte das ganze wieder exportieren, doch der Kantonschemiker verweigerte dieses Vorhaben mit den Worten «die Deutschen sind auch Menschen». Applaus von den Kolleginnen und Kollegen im Chemischen Untersuchungsamt der Landeshauptstadt Stuttgart, die es dem Kantonalen Labor hoch anrechneten, sowohl Schweizer wie Deutsche vor diesen Giften zu schützen. Harsche Reaktion aus der Unternehmensspitze der Importfirma ob dem «wenig pragmatischen» Vorgehen der Lebensmittelkontrolle.

Wasser I: Nitrat im Trinkwasser

Der «Bericht über Nitrate im Trinkwasser» oder populär «Das Blaue Büchlein», wird mit folgendem Satz eingeleitet: «Die Vollzugsorgane des schweizerischen Lebensmittelrechts sahen sich 1977 veranlasst, das Trinkwasser verschiedener Gemeinden der Kantone Bern und Schaffhausen mit Nutzungsbeschränkungen zu belegen.» Was verbirgt sich dahinter? Wegen spektakulären Korrosionsfällen im Kanton Bern, als deren Mitursache der hohe Nitratgehalt des Trinkwassers vermutet worden ist, wurden vom umtriebigen Mitbürger Dr. med. Stössel die Behörden auf Trab gehalten. Für uns Kantonschemiker ist das Nitrat im Wasser doch ein gravierenderes Problem, betrifft es doch die Toxikologie dieses Stoffes. Allerdings ist dies in den Siebzigerjahren zu wenig ernst genommen worden. Es musste somit gehandelt werden. Prof. Dr. Erich Baumgartner, Kantonschemiker von Bern und ich beschlossen, gleichzeitig die mit 50 bis 85 mg Nitrat pro Liter belasteten Trinkwasser der Gemeinden Ins und Müntschemier im Kanton Bern sowie dasjenige von

Buch im Kanton Schaffhausen für die Zubereitung von Säuglingsnahrung zu verbieten. Gesagt getan: Der Erfolg der Massnahme war überwältigend, es rauschte im Blätterwald und das Nitratproblem wurde in der ganzen Schweiz bekannt. Beim Bund haben zwei Ämter gestritten, wer bei der Lösung die Federführung übernehmen soll, doch waren es die Kantone, die dafür sorgten, dass schrittweise Massnahmen eingeleitet wurden, die Probleme zu beheben. In der Folge hat das Nitrat und seine verwandten (Stickstoff)-Verbindungen das Team des Kantonalen Labors intensiv beschäftigt: Naturlabor in Thayngen, «Blaues Büchlein oder Nitrat-Bibel» 1986, «Der Stickstoffhaushalt der Schweiz 1993», die «Strategie zur Reduktion von Stickstoffemissionen 1996», das Projekt «Interreg II» und last but not least, das seit 2001 laufende Pilotprojekt Nitratreduktion im Klettgau.

Wasser II: Kolophonium in der Wutach



1983 vergifteten an einem Wochenende 10 Kubikmeter Kolophoniumlösung aus einer deutschen Papiermanufaktur die Wutach. Einzig erreichbar waren der Gewässerschutzbeamte Karl Akermann und der Kantonschemiker. Sie sind ausgerückt, das Fischsterben und mögliche Beeinträchtigungen der Wasserversorgungen zu bewältigen. Mit dem Ende der 80er Jahre institutionalisierten AC-Pikettendienst ist es dann gelungen, rund um die Uhr ein Team kompetenter Leute für solche Ereignisse bereitzustellen. Ein Segen für Karl Akermann und Roger Biedermann bzw. für deren «freie Wochenenden».

Kantonschemiker Roger Biedermann betrachtet die vergiftete Wutach. Foto: Kantonales Labor

Die Umweltdetektivin

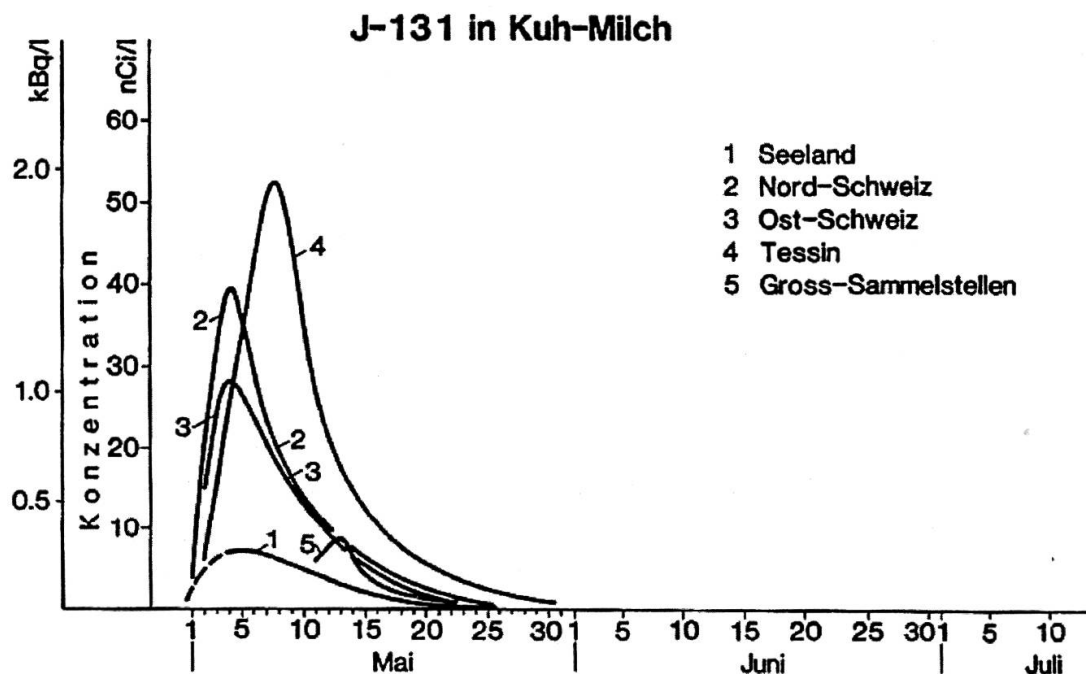
Im Frühjahr 1992 musste befürchtet werden, dass die Faulräume der grossen Kläranlage Ramsen daran waren, ihren Geist aufzugeben. Damit wären alle Einwohner/innen im Grenzraum Singen-Thayngen betroffen gewesen! Eine sofort durchgeführte Analyse mittels GC-MS (Gaschromatographie-Massenspektroskopie) zeigte, dass im Klärschlamm grössere Mengen Methylenchlorid zu finden waren. Diese Verbindung vergiftete langsam aber sicher die Bakterien, die für die Reinigung sorgten. Die Chemikerin Hildegard Pfefferli erkannte mit ihrem detektivischen Spürsinn, dass sie vor kurzem eine Abwasserprobe einer Fabrik analysiert hatte, die genau das gleiche Chemikalienprofil aufwies. Hektik nun an allen Orten; sofortige Verfügung eines Stopps der Produktion, dagegen Proteste der verursachenden Firma und des Bürgermeisters der Standortgemeinde, letzterer war um die Arbeitsplätze besorgt. Ein juristisches Geplänkel und der darauf einsetzende harte Dialog führten zu einer Lösung, welche verhinderte, dass der Rhein, ähnlich wie im Fall Sandoz 1986, erheblich belastet worden ist. Gleichzeitig wurde das Interesse der verursachenden Firma berücksichtigt; mit einer Modifikation des Prozesses konnte sie weiter produzieren. Fazit: Mit dieser Aktion hat sich der Einsatz eines teuren Analysegerätes bezahlt gemacht – mit einer Investition von CHF 200'000 konnte ein Schaden von vielen Millionen Franken verhindert werden.

Tschernobyl

Bei einer Auslandsreise einer Delegation der SP Schweiz ist Kantonschemiker Roger Biedermann in Bonn am 29. April 1986 von Willy Brandt über den Reaktorunfall in Tschernobyl orientiert worden, der sich drei Tage vorher ereignet hatte. Zurück in der Schweiz war dann allerdings noch Ruhe vor dem Sturm, die radioaktiven Wolken hatten es noch nicht nach Westen geschafft. Telex und Fax ratterten wohl im Schaffhauser Regierungsgebäude mit Meldungen, doch beachtet wurden sie kaum. Dann plötzlich war die Wolke da. Nach einem ruhigen 1. Mai begann die Bewältigung der Katastrophe anzulaufen. Im Bunker der Bundesverwaltung setzte der Vertreter (und spätere Präsident) des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS), Urs Müller, sich mit dem Vorschlag eines «pragmatischen Vorgehens» – vielleicht jenseits des geltenden Rechts – durch: Die Bevölkerung muss offen

orientiert werden, was gegessen werden darf, sollte und was nicht. Spontan wurden Grenzwerte definiert. Der VKCS und die Nationale Alarmzentrale (NAZ) sorgten dafür, dass Proben erhoben und Resultate ausgewertet wurden, und man entsprechend handelte. Die Zeitungen füllten sich, doch ohne Verwirrungen ging es nicht. Auf der deutschen Insel Reichenau mussten die Freilandgemüsefelder umgepflügt werden, die Thurgauer Salate wurden hingegen weiterhin zum Konsum zugelassen. Zwei Länder, zwei verschiedene Grenzwerte. Oder es gab gar keine: In Frankreich hörte man nichts von radioaktiver Strahlung.

Was war bei uns kontaminiert? Auf dem Randen war es Trinkwasser, in den von Dächern gespiesenen Zisternen. Die Radioaktivität des (Regen-) Wassers hielt sich aber im Rahmen. Grundwasser war nie gefährdet. Spannend war hier die Probenahme: Das vom Kantonschemiker gesteuerte Laborfahrzeug blieb im Dreck stecken. Als gute Seele wirkte Albert Schachenmann, der das Fahrzeug und somit den Kantonschemiker mit seinem Forstfahrzeug wieder aus dem Dreck herauszog. Milch: Zu Beginn waren Proben aus dem Raume Ramsen mit ^{131}J kontaminiert. Die Milch konnte deshalb nur noch zur Käseherstellung gebraucht werden. Dies war zu verantworten, da die Halbwertszeit von ^{131}J sehr kurz ist. Länger begleitete die Schweizer Bevölkerung das ^{137}Cs , doch die Sache blieb dank dem Einsatz der Kantonalen Laboratorien unter Kontrolle.



Jod-131 in Kuh-Milch, 1986. Diagramm: Kantonales Labor

Freie Zitate aus alten Jahresberichten



Walter Vogelsanger als Brunnenfigur «Trinkwasserinspektorenbrunnen» (Mohrenbrunnen) in Schaffhausen. Fotos und Montage: Rolf Wessendorf

Die Mühle in Siblingen

Eines Tages läutete das Telefon: Eine fremde Stimme einer mir unbekanntem Gesellschaft erkundigte sich nach einer Gastwirtschaft nahe Grenze. Sie sollte an einem ruhigen Ort sein und – das Wichtigste – deren äusserer und innerer Zustand sollte noch so sein wie in der Zeit des zweiten Weltkrieges. Meine zwei Vorschläge, der Hirschen in Hofen und die Mühle in Siblingen wurden dankend zur Kenntnis genommen. Zwei Jahre später wurde der Film «Das Boot ist voll» von Marcus Imhof in Siblingen, in und um die Mühle mit Mathias Gnädinger gedreht. Ich wurde nicht einmal als Statist beigezogen ... Ob es dem Film deshalb nur zur Nomination und nicht für den Oskar gereicht hat?

1965 in Speiserestaurants...

In einem sogenannten Speiserestaurant war der gesamte Geschirrvorrat wohl abgewaschen, aber trotzdem noch nass und schmutzig. Dazu waren die meisten Schubladen am Buffet und in der Küche mit alten, gebrauchten Kleidungsstücken angefüllt. Was nicht mehr Platz hatte, lag auf dem Küchentisch, dabei waren die ungewaschenen Damenstrümpfe nicht das schmutzigste! In einem anderen Speiserestaurant eines ausgesprochenen Fremdenverkehrsortes konnten die Kontrollorgane kein einziges sauberes Glas und keinen sauberen Teller finden. Zudem warteten im Küchenschrank einige deutlich verdorbene Fischteile auf den nächsten Gast.

20igstes oder 15tes Jahrhundert?

In einem privaten Altersheim machten wir 1967 die Feststellung, dass das Wort «Abfall» ein unbekanntes Fremdwort war; tatsächlich konnte auch kein Abfallkübel gefunden werden. Die Lebensmittel wurden scheinbar in Intervallen von 4 – 7 Tagen so lange auf den Tisch gebracht, bis alles verbraucht war. Brot und Kuchen wurden erst nach längerer Lagerung serviert. Der Geiz war Küchenmeister, dafür war über jeder Tür ein frommer Spruch geschrieben. Die Kontrollorgane durften mehr als 100 kg verdorbene Lebensmittel aus Kästen und Schränken, vom Estrich bis in den Keller, sammeln und vernichten. Das erinnert doch stark an einen Erlass von Strassburg aus dem Jahre 1435: Fleisch von kranken Tieren oder verdorbenes Fleisch durfte nur an Krankenhäuser verkauft werden...

Schlauer Metzgermeister

Ende der 60iger Jahre meinte ein Metzgermeister, er wäre schlau. Er warf die alten, überlagerten, schiefriig-schmierigen Würste zurück in den Blitz und «verbesserte» sie mit neuem Brät. Die Konsumenten waren schlauer, denn es ging nicht lange und der Schlaumeier musste Konkurs anmelden.

Dünne Milch I

In den 60iger Jahren wässerte die Milcheinnehmerin die Liefermilch ihres Bruders in der Sammelstelle. Der Beweis war schwierig, da die angelieferte Milch der einzelnen Bauern jeweils in Ordnung war, die Mischmilch aber nicht. Die Milcheinnehmerin verdünnte die Mischmilch und schrieb die Menge ihrem Bruder gut. Erst nach intensivem Kontrolldruck konnte der Betrug nachgewiesen werden. Man hatte sozusagen den Bock zur Gärtnerin gemacht.

Dünne Milch II

Bauern waren in den 60igern zum Teil schon etwas schreckhafte und «schutzelige» Leute. Mehrmals kam es vor, dass Milchlieferanten, als sie beim Betreten der Milchhütte den Kontrolleur sahen, stolperten und vor lauter Schreck ihre Liefermilch «ungeschickterweise» auf den Boden der Milchsammelstelle schütteten. Leider konnte ihnen an solchen Tagen die Milchmenge nicht gut geschrieben werden ...

Falscher Wein I & II

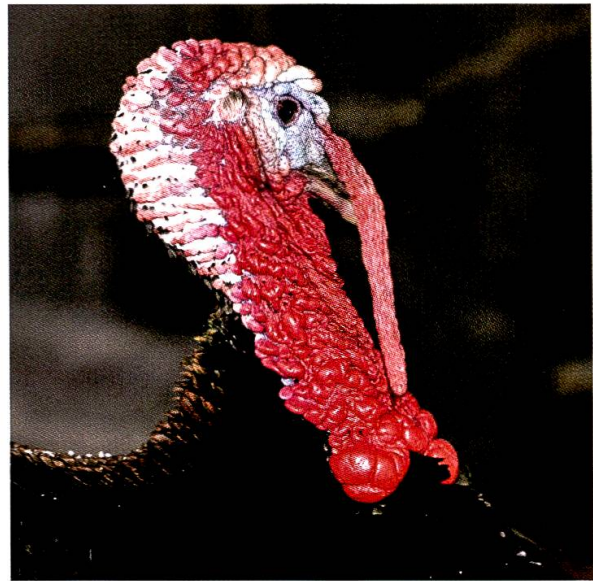
Ein Weinhandelsbetrieb kaufte billigen Genfer RieslingxSylvaner aus einer Überschussproduktion und brachte den sauren Weissen mit einer Etikette, geziert mit zwei traubentragenden Schaffhauser-Böcken, auf den Markt. Ins gleiche Umfeld gehörte der Präsident einer Weinbaugemeinde, welcher seine zur Abgabe bereit gestellten Trauben mit Zucker überstreute, um mehr Öchslegrade zu erreichen.

Orden, Ehrenbänder und goldene Tafeln (1977)

Zweifel müssen wir auch anmelden, ob all die von gastgewerblichen Organisationen in Verteilung gebrachten Orden, Ehrenbänder aller Art sowie bunte Blechtafeln neben den Eingangstüren, tatsächlich für den fremden Gast einen Aussagewert über die Qualität des Betriebes haben. So mussten wir einem Küchenchef und Wirt empfehlen, das beim Hauseingang montierte goldene Blechtier samt den dazugehörigen zehn Ehrenregeln abzuschrauben und in den Abfallkübel zu versenken. In den gleichen Kübel nämlich, welcher auch von uns beanstandete stinkende Fische, verdorbene Fleischstücke, überlagerten, sauren Rahm, verschimmelte Saucen und Gemüse sowie die aus Kästen und Geräten enteilenden Kakerlaken schlucken durfte.

Meleagris gallopavo

Bezüglich wahrheitsgetreuer und offener Deklaration auf Speisekarten haben wir nach jahrelangem Kampf (1977) zumindest Teilerfolge erreicht. Viele Wirte haben unsere berechtigten Forderungen nach korrekter Kennzeichnung akzeptiert und in der Regel sofort umgesetzt. Ausgerechnet bei einzelnen Wortführern der regionalen Wirtverbände fehlte aber oftmals die nötige Einsicht und der gute Wille, den berechtigten Erwartungen ihrer Gäste nachzukommen. So kam es, dass ein Bräutigam in der Hochzeitsnacht, anstatt freudig erregt äusserst verärgert zu seiner Braut ins Hochzeitsbett steigen musste. Erst während dem festlichen Mahl hatte er erfahren, dass die dem festlichen Publikum servierte, teuren, feinen Rahmschnitzeli nicht vom Kalb – so stand es schliesslich in den Fachbüchern – sondern vom *Meleagris gallopavo*, d. h. von der gemeinen Spezies des Truthahns stammten.



Meleagris gallopavo (Truthahn).

Foto: Kantonales Labor

Rauchen I (1973)

Wie oft kann die Speise- und Getränkekarte aber gar nicht gelesen werden, da Fingerabdrücke, Fliegendreck und vorüberziehende Rauchschwaden die klare Sicht verdecken! Bedauerlich ist, wenn dem nichtrauchenden Gast in schlechtgelüfteten, verrauchten Lokalen ein «passives Rauchen» aufgezwungen wird. Wie lange geht es, bis auch der letzte Gast und der letzte Wirt spüren, dass er sich damit einer gesundheitlichen Schädigung aussetzt, die sich wenig von der Wirkung der vielgeschmähten Autoabgase unterscheidet?

Rauchen II (1980)

Neben der eigentlichen Aufgabe der Lebensmittelkontrolle sind uns auch verschiedene andere Pflichten zugeschoben. So wird unter anderem auch der Lüftung in den Restaurationsbetrieben eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt. Im Berichtsjahr wurde in 8% der bestehenden Wirtschaften bewirkt, dass neue, dem heutigen Stand der Technik entsprechende Lüftungsanlagen eingebaut worden sind. Diese aussergewöhnlich teuren und energiefressenden Einrichtungen sind nur wegen dem auf seine «persönliche Freiheit, die Luft zu verpesten» pochenden Raucher notwendig. Für die normale Lüftung würde max. 10 % dieses Aufwandes genügen! Wie wäre es aber, wenn man nicht nur über die Luftverschmutzung der anderen schimpfen würde, sondern selbst auf das, die menschliche Gesundheit schädigende, Rauchen verzichten würde? [...] Wie ist es zu verstehen, dass selbst unsere oberste Gesundheitsbehörde es nicht wagt, auf jede Raucherwarenpackung und auf jede Reklame folgenden Spruch vorzuschreiben: «Rauchen schädigt Ihre Gesundheit und diejenige Ihrer passiven Mitraucher [...]».

Trinkwasser I (1977)

In einer Landgemeinde verwandelte sich das Trinkwasser in eine gelblich-schmutzige, stinkende Brühe: Ein Landwirt hatte zur falschen Zeit, nämlich



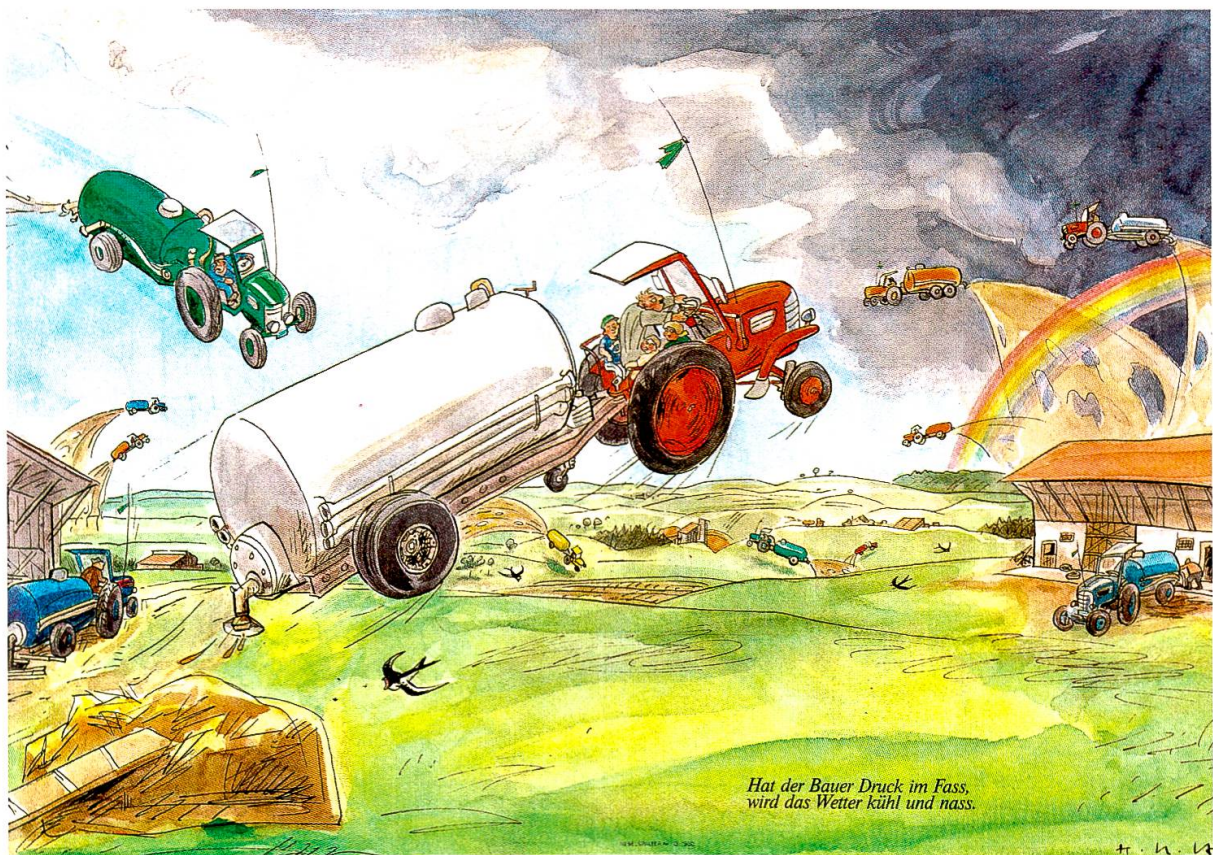
2001: Rind steht auf einer Sammelbrunnentube. 2009 haben noch immer ein Teil der Gemeinden nicht überall Schutzzonen ausgetrennt. Foto: Kantonales Labor

vor Beginn der Vegetationsperiode, zudem während starken Niederschlägen auf den auftauenden Boden und am falschen Ort, nämlich im Einzugsgebiet der Trinkwasserquellen, Jauche ausgeführt. Die sofort angeordnete Abschieberung des betroffenen Reservoirs mit nachfolgender Netzspülung und Stosschlorung hatte wegen fehlerhafter, undichter Installationen und mangelhafter Überwachung nicht die gewünschte Wirkung. Aus dem ausgeschalteten Reservoir gelangte weiterhin über undichte Schieber Jauchewasser ins

Dorfnetz [...]. Verblüffend war die Tatsache, dass trotz der offensichtlich über Tage dauernden Trinkwasserverschmutzung bei kantonalen Behörden keine Publikumsreklamationen eingegangen sind. Jauche wird offenbar in gewissen Bevölkerungskreisen als derart «natürlich» eingestuft, dass deren Vorhandensein sogar im Trinkwasser toleriert wird...

Mit der langsam Tatsache werdenden Schutzzonenausscheidung sollte zweifellos eine Verbesserung erzielt werden ...

Anmerkung der Redaktion: Zur Zeit der Drucklegung dieses Neujahrsblattes haben ein Teil der Gemeinden die Schutzzonen noch nicht umfassend ausgeschieden.

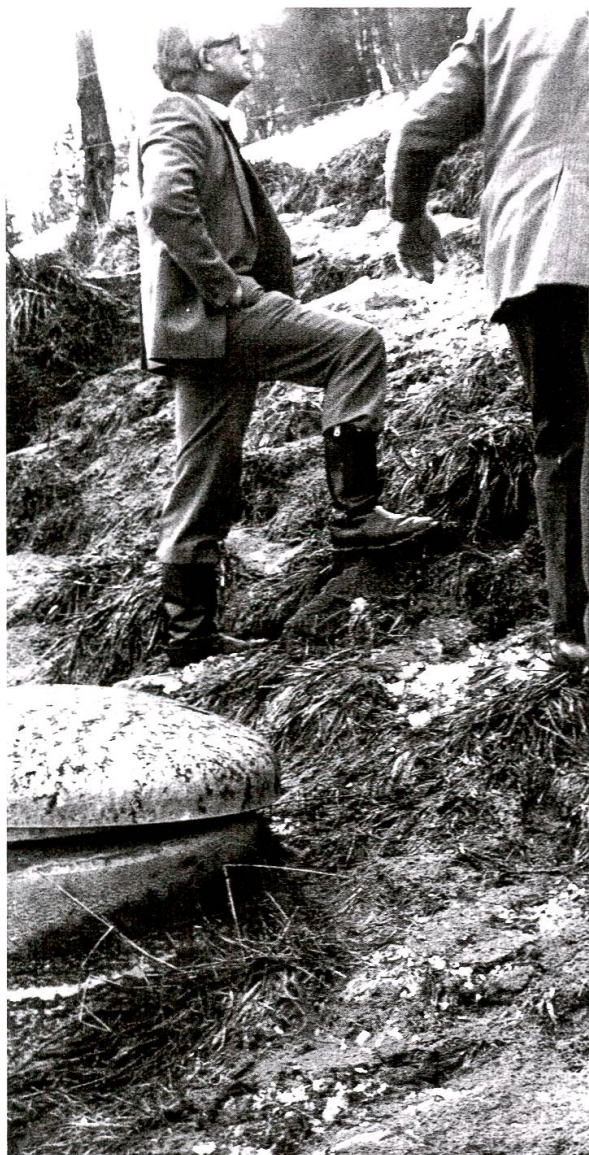


Hat der Bauer Druck im Fass, wird das Wetter kühl und nass.

Bild: 1980 Nebelspalter Nr. 13, gezeichnet von H. U. Steger (www.nebelspalter.ch)

Trinkwasser II (1982)

Eines Abends Ende Januar entleert ein Bauer in das Quellgebiet einer Kleinstadt seine überschüssige Jauche auf den schneebedeckten und durchnässten Boden. Das ganze Trinkwasser stank innert weniger Stunden nach Jauche. Es war Wochenende; der Trinkwasserinspektor war in den Arosa-Ferien. Der damalige Stadtpräsident und der infolge einer fröhlichen Feier in der Schaffhauser «Tanne» mit dem Polizeiauto antransportierte Kantonschemiker, klärten zusammen mit dem Gewässerschutzbeamten Karl Akermann und dem Brunnenmeister Hans Wirz die Lage und lösten unter Mithilfe der



Polizei das Problem so souverän, als wären solche Katastrophen ihr Alltag. Der aus den Ferien zurückgekehrte Trinkwasserinspektor durfte aufputzen, Nachkontrollen durchführen und Red und Antwort stehen. Glücklicherweise gab es damals weder Lokal-TV noch Lokalradios. Die schlimmste Person war eine Tochter des Güllenbauers. Sie beschimpfte den Trinkwasserinspektor aufs übelste und es war gut, dass zwischen den beiden noch ein hoher Stacheldrahtzaun stand.

Karl Akermann, Gewässerschutzbeamter, im «Güllensee» bei der Quellfassung, 31. Januar 1982. Foto: Kantonales Labor.

Anmerkung der Redaktion: Wie erwähnt gab es damals weder Lokal-TV noch Lokalradios, dafür aber eine Fasnachtszeitung. Ein Gedicht, veröffentlicht 1982 in der Fasnachtszeitung «Staaner Wanze» möchten wir Ihnen nicht vorenthalten:

Staaner Wasserregle

Wänn im Wasser Chuedrück schwümmt,
dänn gület aane ganz bestimmt.

**

S'■■■■wasser isch susch guet
bis dass de ■■■■ gülle tuet.

**

Schmöcksch am Hahne Chlorgestank,
isch d'Gülle dure, – gottseidank.

**

Häsch Falke-Bier im Chäller unne
isch glich, wänn Gülle chunnt am Brunne.

**

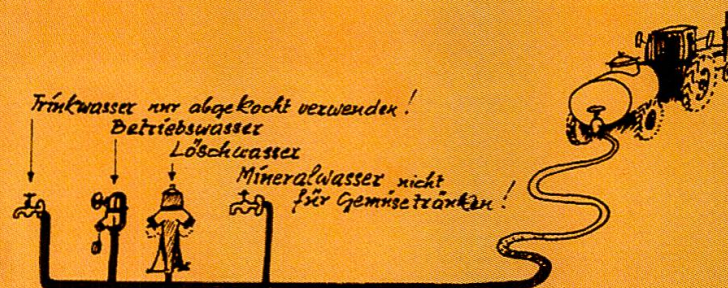
Mit brunem Wasser – wirsch es gseh
muesch wäniger Kafipulver näh.

**

Isch dr s'hinder Hähnli gloffe
häsch sicher Leitigswasser gsoffe.

**

Mosch di nomoll ab am Wasser gruuse,
dänn zügledoch uf Woogehuse.

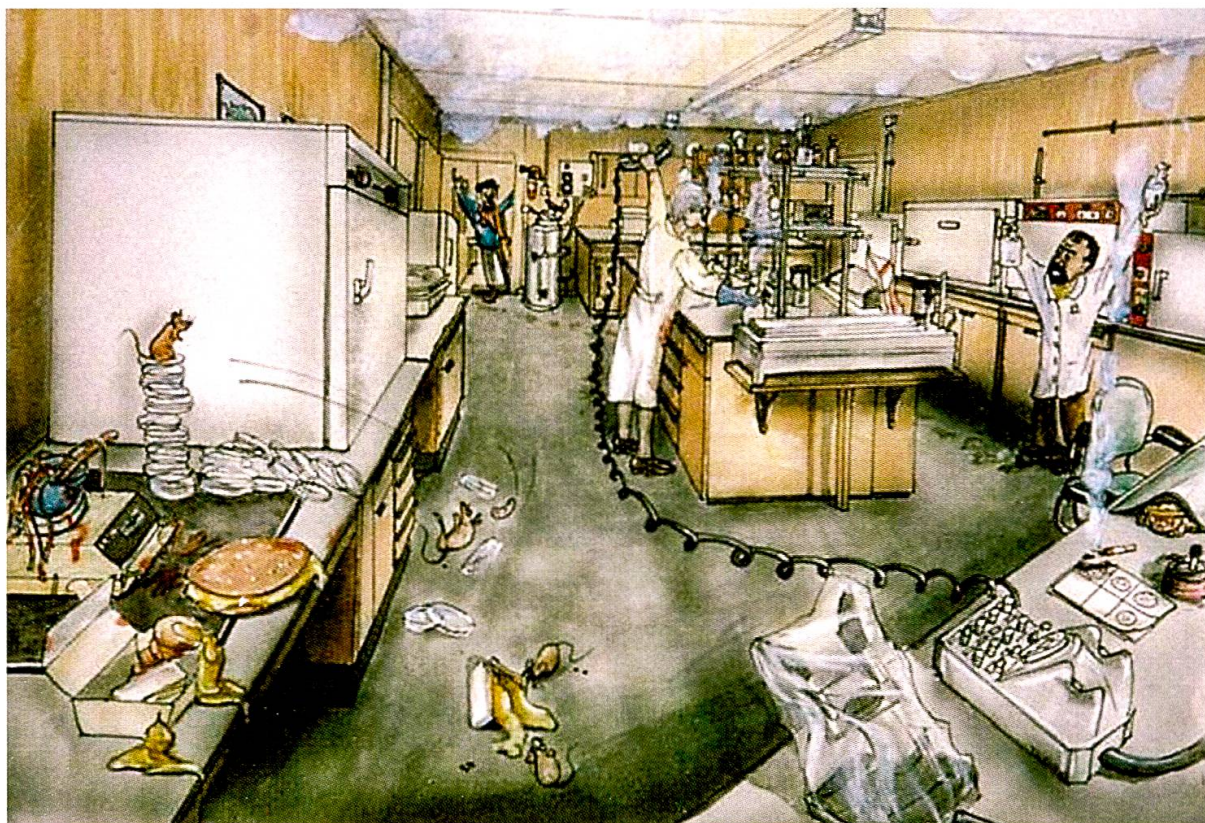


Ausschnitt(e) aus der Fasnachtszeitung «Staaner Wanze» von 1982.

Labormäuse

In den 70er und 80er Jahren des letzten Jahrhunderts war das Kantonale Labor in einer Baracke an der Hohlenbaumstrasse untergebracht. Vornehmlich in den Wintermonaten konnte es passieren, dass vereinzelt Mäuse den Weg ins Innere des Holzgebäudes fanden. Wehe, wenn nicht alle Lebensmittelproben, wie es sich gehörte, säuberlich unter Verschluss gehalten wurden! Weil das meistens der Fall war, kam es vor, dass sich eine frustrierte Maus an Aktenstapel heran machte und dort ihre Nagespuren hinterliess.

Ganz anders verhielt es sich mit Mäusen, die in diesen Jahren zeitweilig bei Kost und Logis im Labor gehalten wurden. Dabei handelte es sich um sehr appetitlich aussehende, weisse Tiere, wie sie etwa für Reptilien als Lebendfutter verwendet werden. Bei uns hatten diese Nager ein gutes Leben, betreut von der jeweiligen Laboranten-Lehrtochter, die sie gerne etwas verhätschelte.



Impressionen aus der Laborzeit (1967 – 1993) an der Hohlenbaumstrasse.

Bild: Theo Kübler, Kantonales Labor

Mit dieser Haustierhaltung verfolgten wir jedoch einen ernsten Zweck: Die Mäuse mussten als Versuchstiere erhalten. Nicht selten kam es vor, dass wir von Personen um toxikologische Abklärungen gebeten wurden, die im Normalfall einen exorbitanten analytischen Aufwand bedeutet hätten. Typischerweise spielte sich dabei etwa Folgendes ab: Ein älteres Mütterchen – es könnte auch ein Väterchen gewesen sein – sprach im Labor vor und bat um äusserste Diskretion in einer ganz heiklen Angelegenheit. Aus ihrer Tasche kramte sie ein verschlossenes Tupperware-Geschirr hervor, in dem sich Essensreste befanden. Dazu erzählte sie eine Geschichte, aus der hervorgehen sollte, dass ein absolut dringlicher Verdacht bestehe, dass sie vergiftet werde. Um gegen die mutmasslichen Attentäter vorgehen zu können, brauche sie eine Laboranalyse, die belege, dass sich in den Lebensmittelresten Gift befände. Durch Erfahrung gewitzt, rechneten wir damit, dass es sich in 99,9% aller derart gelagerten Fälle um falschen Alarm handelte. Anstatt ein aufwändiges Analyseverfahren in die Wege zu leiten, machten wir mit den Essensresten den Mäuse-Fütterungstest, den die Tiere in jedem Fall überlebten. Mit gutem Gewissen konnten wir der Gesuchstellerin sodann das Unbedenklichkeitsattest ausstellen, das jedoch nicht in jedem Fall Begeisterung auslöste.

Roman Fendt, Kantonales Labor

Die Natur des Künstlichen oder die Kunst des Natürlichen

Satt zu werden ist bei uns schon lange kein Grundbedürfnis mehr, das uns Sorgen bereitet und dem wir viel Zeit widmen müssen. Heute geht es vielmehr um die – in manchen Ausprägungen auch zweifelhafte – Kunst, wie wir uns ernähren. «Functional Food» und «Convenience Food» sind nur zwei Begriffe, die den Meisten eher auf der Zunge liegen als etwa eine Mehlschwitze oder ein Krautwickel. Wo früher reine Butter angepriesen wurde, stehen heute Margarinen mit pflanzlichen Sterinen, wobei diese Zusatzstoffe in grösseren Lettern den Deckel bedecken als das eigentliche Lebensmittel. Früher war halt alles noch natürlicher und ehrlicher, mag da der selbsternannte Geniesser anmerken. Doch weit gefehlt! Vereinfacht ausgedrückt war es früher ganz natürlich, Künstliches herzustellen. Heute hingegen ist es schon fast eine Kunst, natürlich zu produzieren. Zur Verdeutlichung seien einige Beispiele aufgeführt:

Kaffee gehörte in der Generation unserer Eltern und Grosseltern zu einem Luxusprodukt, das meist mit Kaffee-Ersatzstoffen wie gerösteten Zichorien oder Eicheln gestreckt wurde. Zudem wurden von den Produzenten zum Teil verbotenerweise Sägespäne als Poliermittel für die Kaffeebohnen eingesetzt und Quellen und Färben waren im Zusammenhang mit Kaffee keine Fremdwörter. Im Rahmen der Globalisierung, bei der der Transport nur noch eine untergeordnete Rolle auf den Produktpreis spielt, ist Kaffee zu einem alltäglichen «Genussmittel» geworden. Deshalb werden Ersatzprodukte wie Getreidekaffee mehrheitlich aus gesundheitlichen und nicht aus ökonomischen Gründen konsumiert.

Der Trend führt zu einer weitgehend natürlichen und ökologisch vertretbaren Produktion und Verarbeitung hin, bei der der Konsument im guten Glauben ist, dass Natur und Menschen nicht ausgebeutet werden. Ein ähnliches Bild zeigt sich beim Honig. Neben Bienenhonig gab es auch Kunst-



Lebensmittelfarbe Eigelb:
Zuweilen wurden Nichteierteigwaren gelb gefärbt. Wenn nicht ein «künstliches» Lebensmittel, so doch eine Täuschung.

Foto: Kantonales Labor

honig, wo der Mensch die Arbeit der Insekten übernahm. Dieses Surrogat wurde aus einem Gemisch aus Invertzucker und Stärkesirup oder Stärkezucker hergestellt. Heute ist dieser künstliche Honig vom Markt verschwunden. Deshalb streiten sich Fachleute, ob Honig wegen des Fehlens eines künstlichen Konterparts überhaupt noch als natürlich bezeichnet werden darf. Fast könnte der Verdacht aufkommen, die Diskussion sei wichtiger als der Inhalt. Natürlich völlig zu Unrecht. Obwohl Wein vor 100 Jahren kaum durch ein vollmundiges Bukett hervorstach, so gab es doch – oder gerade deshalb – Nachahmerprodukte wie den Kunstwein, der vollständig ohne die Zugabe von Trauben hergestellt wurde. Dazu wurden lediglich Wasser, Zucker, Tamarindenpulpe benötigt und Weinhefe für die Gärung. Ob dieses Getränk eine Ähnlichkeit mit Wein zeigte, entzieht sich den Erkenntnissen des Autors und im Wissen um das Original möchte er es auch gerne dabei belassen. Heutzutage führt der Trend zu Weinen hin, deren Produzenten den Boden und die Reben als nachhaltige Ressource

betrachten und dementsprechend behandeln. Die bewussten Einbussen in der Quantität werden dabei durch eine entsprechende Qualität kompensiert.

Es darf deshalb mit Fug und Recht behauptet werden, dass Lebensmittel heutzutage wieder natürlicher hergestellt werden. Beim Betrachten der abgebildeten Lebensmittel-Verpackung, die das Amt letztthin erreicht hat, kommen da jedoch berechtigte Zweifel auf, obwohl sich im Nachhinein herausstellte, dass die Probleme eher sprachlicher Natur waren.



Kennzeichnung einer Lebensmittelverpackung: Kalk-Essiggurke. Inhalt: Limetten, Salz, Bockshornklee, Senf, Chilli gemahlen
(Herleitung der Übersetzung: Limette = Lime; Kalkstein = Limestone; → Kalk = Limette)

Ernst Herrmann (Lebensmittelinspektor)

Kurzes Leben einer hoffnungsvollen Frischkäseproduktion

In einem fleischverarbeitenden Betrieb fiel plötzlich ein ungewöhnlicher Geruch auf. Ein Geruch nach Milch und Käse in einem Metzgereibetrieb? Schnuppernd folgten wir der Geruchsfahne und plötzlich standen wir in einer kleinen Frischkäseproduktion. In grauen Kunststoffkisten lagen Frischkäse und unpasteurisierte Butter. Die mikrobiologischen Resultate zeigten, dass es sich vor allem um Nährböden für den Fäkalkeim *Escherichia coli* handelte. Die Frischkäseproduktion gibt es nicht mehr. Heute steht da ein vorbildlich montierter Backofen aus einer Bäckerei. Vorbildlich deshalb, weil er rundherum begehbar und somit kontrollierbar ist.

Grüne Augen

Ein Betrieb in der Grenzregion war ziemlich chaotisch. Nebst schmutzigen Pfannen und Töpfen, schmutzigem Kochherd, alten Zeitungen, Plastiksäcken, Zigarettenstangen, Kartonschachteln, Salatresten, schmutzigem, auf Bierdeckeln abgestütztem Kühlschrank, stand auch ein Velo in der Küche. Noch chaotischer zeigten sich Keller und Kühlschrank. Dementsprechend länger dauerte das Erstellen des Inspektionsberichtes. Der Bewilligungsinhaber war nicht anwesend, dafür die Serviceangestellte. In der schräg ein-



Grüne Augen

strahlenden Sonne blitzten einmalig schöne, grüne Augen. Mittlerweile ist das Restaurant saniert. Leider strahlen nun aber die grünen Augen nicht mehr darin. Sie gehörten einer Grenzgängerin ohne Arbeitsbewilligung.

Fleisch am Knochen?

Es war ein warmer, sonniger Frühsommertag, als der Lebensmittelinspektor, gekleidet in ein helles Leinen-Sakko, die Wirtschaft und sofort auch die Küche betrat. Es brauchte nicht allzuviel Spürsinn, um Mängel zu finden. Schlicht gesagt, alles war schmutzig und es herrschte eine unglaubliche Sauerei. Nebst verschimmelten und überlagerten Lebensmitteln mussten auch defekte schmutzige Pfannen, Töpfe und Geräte in den Mülleimer geschmissen werden. Obendrauf kam noch ein mit Restfleisch behafteter, grosser Knochen. Nach dem Schreiben des Inspektionsberichtes wurden Gebühren und ein baldiges Wiedersehen angekündigt und der Lebensmittelinspektor verabschiedete sich. Das baldige Wiedersehen wurde zu einem sofortigen, denn das helle



Wenig Fleisch am Knochen. Foto: Kantonales Labor

Leinen-Sakko war im Betrieb vergessen worden. Der Vergessliche staunte nicht schlecht, als er den erwähnten grossen Knochen statt im Mülleimer auf dem Küchentisch wieder fand. Es sollte eine Sauce daraus gekocht werden ...

Eine nicht allzuhäufige Spezies

Der Frühling hatte den Winter noch nicht ganz verdrängt, als die Lebensmittelkontrolle einen Betrieb in der Altstadt besuchte. Vieles lag im Argen. Während tamilische Hilfskräfte ihren gewaschenen und gerüsteten Salat sorgfältig abdeckten, stellten mitteleuropäische, ausgebildete Köche schmutzige Gemüsehärrasse auf unabgedeckte, vorgekochte Speisen! Dazu fanden sich Fische, die nach ihrem Tod ein zweites mal schwammen, nämlich bei zu hoher Temperatur in trüber Flüssigkeit. Zusätzlich roch auch die Leberpastete nach nicht allzu frischem Fisch. Auf die schmutzigen und zum Teil defekten Geräte, Maschinen, mit Zigarettenstummeln überfüllten Aschenbecher etc. wollen wir nicht weiter eingehen. Normalerweise waren und sind in einem solchen Fall für den Verantwortlichen nicht unerhebliche Kosten angesagt. Aber im Wissen, dass (zu jener Zeit) eine Kopie des Inspektionsberichtes der Gesundheitsbehörde der Stadt zugestellt werden würde, liessen die Kontrollierenden in ihrer Grosszügigkeit dem Küchenchef die Wahl, entweder nicht unerhebliche Gebühren zu bezahlen oder im Inspektionsbericht ein Zitat eines zwischenzeitlich in hohem Alter verstorbenen Professors für tierärztliche Lebensmittelhygiene an der Universität Zürich zu akzeptieren, nämlich «Gewisse Köche sind Schweine in Schuhen». Der – zumindest kostenbewusste – Küchenchef entschied sich fürs Sparen und somit für das Zitat.

Fleissige Frau Wirtin

Die schmutzige Küche, kurz vor dem Mittagsservice, begründete die umtriebige Wirtin damit, dass sie bis in die frühen Morgenstunden im Lokal Gäste bewirten musste. Ohne sich einen kurzen Schlaf der Gerechten zu gönnen, arbeitete sie anschliessend in zwei Fremdbetrieben als Reinigungskraft. Nach dem Einkauf für die eigene Beiz (Bratwürste, Kartoffelstock und Salat für ihre Mittagsstammgäste) kehrte die Schlaflose zurück. Der Morgen war soweit fortgeschritten, dass die Reinigung der eigenen Küche einfach nicht mehr möglich war. Die übermüdete Wirtin machte die Rechnung ohne die Lebensmittelkontrolle, die just in diesem Moment aufkreuzte. Für den Zustand der Küche und der Wirtin zeigten die Herren nur bedingt Verständnis.

Frische Bratwürste vergammeln in der heissen Bratpfanne nicht, ein Stocki aus dem Beutel ist in einem sauberen Topf schnell angerührt und ein frischer Salat ist ein frischer Salat. Damit können die treuen Gäste beim besten Willen nicht vergiftet werden. Die Herren, die in fremde Töpfe schauen, liessen Gnade vor Recht gelten. Die Wirtin durfte für ihre treuen Stammgäste das Mittagessen zubereiten. Das war's dann aber auch schon, denn danach war anstelle eines wohlverdienten Mittagsschlafes putzen, putzen, putzen angesagt.

Auch Kontrollierende werden kontrolliert – oder: Der vielseitige Auditor

Wie die Überschrift schon besagt: auch die Lebensmittelkontrolle wird kontrolliert. Der gestrenge Auditor, wie diese Persönlichkeit ehrfürchtig genannt wird, suchte sich unter den vielen Akten einen für ihn interessanten Betrieb aus. Dieser war auch für die beiden Prüflinge interessant, wussten sie doch, dass dieser Betrieb «Fleisch am Knochen» haben könnte, sprich, nicht zu den Topbetrieben gehörte. Mit einer gewissen Nervosität wurde der ausgesuchte Betrieb angesteuert. Als bald fühlte sich der Auditor, ein auswärtiger Lebensmittelinspektor, in seinem Element. Dabei vergass er seine eigentliche Aufgabe und wurde selbst zum Kontrolleur des Betriebes. Mit diesem Verlauf hatten die beiden Prüflinge nicht gerechnet. Mit einem gewissen Amusement «lehnten» sich die beiden zurück und liessen den Auditor eine geraume Zeit gewähren, bis sie ihn auf die Rollenaufteilung aufmerksam machten. Der Wechsel wurde vollzogen und der Auditor konzentrierte sich auf seine tatsächliche Aufgabe, nämlich die Kontrollierenden zu kontrollieren.