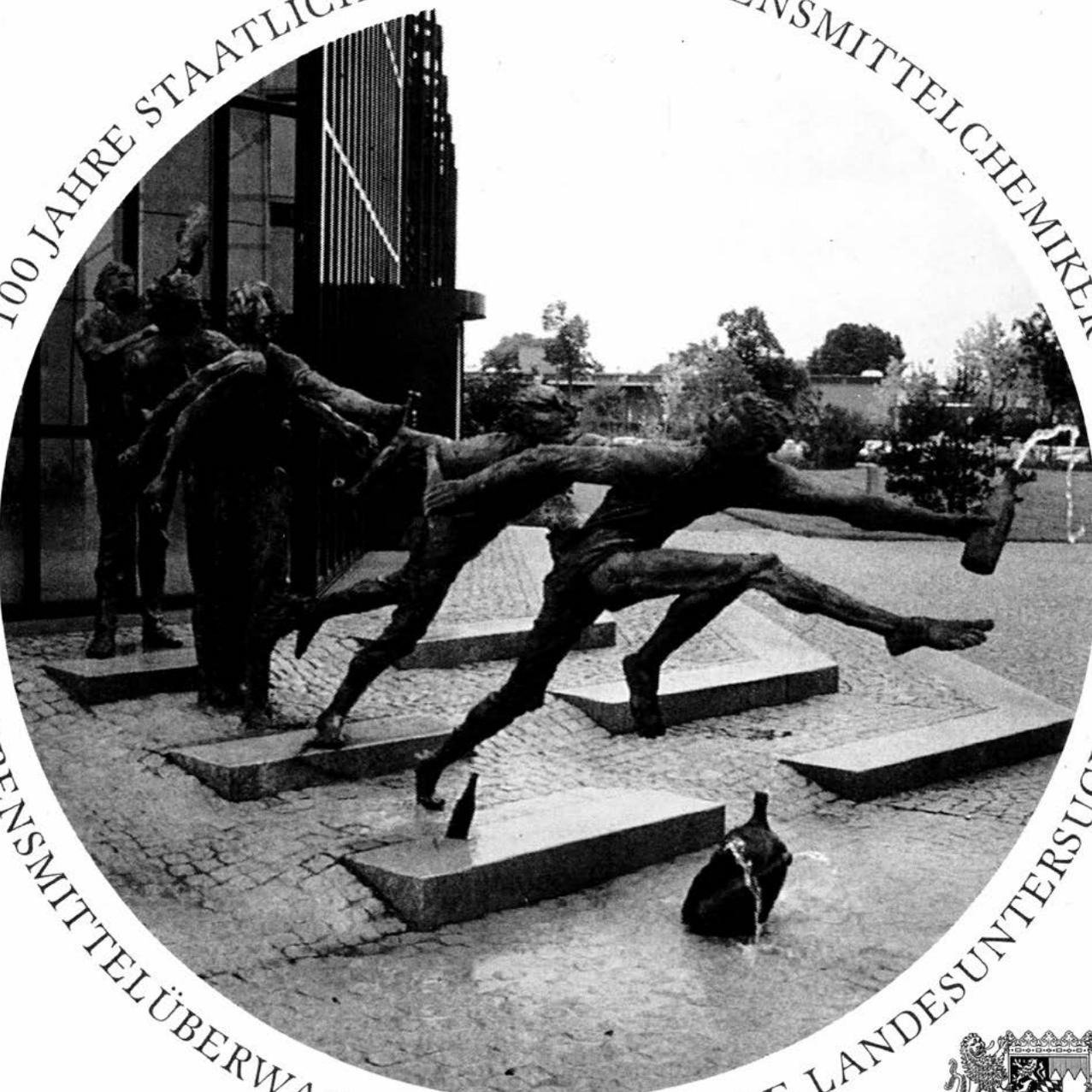


100 JAHRE STAATLICH GEPRÜFTE LEBENSMITTELCHEMIKER

110 JAHRE LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

20 JAHRE LANDESUNTERSUCHUNGSÄMTER



In Bayern
100 Jahre
staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker

110 Jahre
Lebensmittelüberwachung

20 Jahre
Landesuntersuchungsämter

Vortragsveranstaltung am 6. Oktober 1994 im LUA Südbayern,
Oberschleißheim
Bayerischer Medizinalbeamtenverein
Fachgruppe Lebensmittelchemie

Herausgeber
Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit
Winzerer Straße 9, 80797 München
RB Nr. 10 / 95 / 5

Grafik-Design
Rudolf Schwarzbeck, Gauting / München

Die Bilder wurden freundlicherweise von
den Autoren zur Verfügung gestellt

Druck
Mittelbayerische Druck- und Verlagsgesellschaft mbH
Margaretenstraße 4, 93047 Regensburg

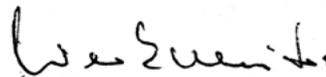
Fachgruppe Lebensmittelchemie
im Bayerischen Medizinalbeamtenverein e.V.

im März 1995

Sehr geehrte Damen und Herren,

es ist uns eine große Freude und Ehre Ihnen die Festschrift unserer Vortragsveranstaltung vom 6. Oktober 1994 überreichen zu dürfen. In diesem Zusammenhang möchten wir uns für die Unterstützung beim Bayerischen Staatsministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit, besonders bei Frau Dr. Manninger, recht herzlich bedanken.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. Knut Werkmeister
Fachgruppenvorsitzender

Grußwort des Staatsministers Dr. G. Glück	4
Schaffung der Landesuntersuchungsämter W. Wigand, München	8
Europäische Union: Lebensmittelqualität, Lebensmittelüberwachung – quo vadis? H. Lange, Hamburg	14
Die Tätigkeit des Lebensmittelchemikers zum Wohle des Menschen im unterfränkischen Raum – gestern und heute K. Hildenbrand, Würzburg	20
Geschichte des Lebensmittelrechts unter Berücksichtigung der Lebensmittelüberwachung Ch. Hammerl, Bayreuth	30
Zur Geschichte der Chemischen Untersuchungsanstalt München H. Jugel, Oberschleißheim	36
Zur Geschichte des lebensmittelchemischen Berufsstandes H. Reusch, Pforzheim	42
Die historische Entwicklung der Chemischen Untersuchungsanstalt Augsburg R. Uhlig, Augsburg	48
100 Jahre Staatsprüfung für Lebensmittelchemiker – ein Anachronismus? J. K. P. Weder und W. Grosch, Garching	54
Entwicklung und Situation des Chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Nürnberg im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung G. Jungkunz, Nürnberg	62
110 Jahre zum Wohl des Verbrauchers : von der Königlichen Bayerischen Untersuchungsanstalt Erlangen zum Landesuntersuchungsamt Nordbayern W. Sperber, Erlangen	68
Geschichte des Untersuchungsamtes der Stadt Regensburg E. Bortmes, Regensburg	78
Literaturhinweise	86
Verzeichnis der Referenten	88

Grußwort von Herrn Staatsminister Dr. Gebhard Glück

am 6. Oktober 1994 in Oberschleißheim

Zunächst einmal möchte ich mich recht herzlich für die freundliche Einladung zur heutigen Jubiläumsveranstaltung hier im Landesuntersuchungsamt Südbayern bedanken. Ich bin Ihrer Einladung gerne gefolgt, um Ihnen die Wertschätzung der Bayerischen Staatsregierung, aber auch meine ganz persönliche als zuständiger Fachminister für Ihre Arbeit zu übermitteln.

Wir feiern heute nicht nur einen Geburtstag, sondern - man könnte fast sagen: nicht kleckern, sondern klotzen - gleich drei Geburtstage: Nämlich

110 Jahre Lebensmittelkontrolle,

100 Jahre Staatsprüfung für Lebensmittelchemiker
und

20 Jahre Landesuntersuchungsämter für
das Gesundheitswesen in Bayern.

Die Gesundheit steht in der Wunschliste der Menschen seit eh und je ganz oben. Bereits Schopenhauer stellte fest: „Gesundheit ist nicht alles, aber ohne Gesundheit ist alles nichts“.

Und weil man bereits 1884, also vor 110 Jahren wußte, daß „man ist, was man ißt“, wurden die „staatlichen chemischen Untersuchungsanstalten“ gegründet, die schließlich 1974 in die Landesuntersuchungsämter Nord- und Südbayern umgewandelt wurden.

Die Landesuntersuchungsämter leisten damit seit 20 Jahren durch ihre Arbeit in den Bereichen Humanmedizin, Veterinärmedizin und Chemie einen wertvollen Beitrag für die Gesundheit der Menschen. Die Landesuntersuchungsämter und vor allem ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind ein unersetzliches Steinchen im großen Mosaik unseres Gesundheitswesens geworden; und sowas kommt nicht von ungefähr. Für die in diesen 2 Jahrzehnten geleistete Arbeit, für Ihren Einsatz und Ihr Engagement, möchte ich Ihnen an dieser Stelle ein aufrichtiges, herzliches Dankeschön aussprechen.

Wie wertvoll die Arbeit der Landesuntersuchungsämter ist, wird jeder erkennen, der die Tätigkeitsbereiche etwas näher betrachtet:

In der Abteilung Humanmedizin steht die Erkennung, Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten im Mittelpunkt. Auch wenn die „klassischen“ Seuchen aufgrund des hohen hygienischen Standards in Westeuropa mittlerweile verschwunden sind, so haben die dichte Besiedlung in Ballungsgebieten, die Fluktuation der Bevölkerung und der Ferntourismus andere Infektionsmöglichkeiten geschaffen, die wir nicht unterschätzen dürfen - denken Sie z.B. nur an die Schlagzeilen letzte Woche zur Beulenpest in Indien. Auch neue Infektionskrankheiten wie Aids oder die Legionärskrankheit stellen die Humanmedizin vor immer neue Herausforderungen .

Der erste Schritt zur Behandlung der Krankheit ist dabei natürlich die richtige Diagnose; allein 1993 wurden deshalb in den Labors der Landesuntersuchungsämter Nord- und Südbayern rund 1,2 Mio. Materialproben untersucht und ca. 70000 Menschen auf HIV getestet.

Die veterinärmedizinischen Abteilungen sind einerseits mit der Diagnostik von Tierseuchen und andererseits mit der Lebensmittelmikrobiologie betraut.

Insbesondere das Auftreten der Schweinepest und der Rinderseuche BSE schlug in der Öffentlichkeit hohe Wellen. Auch hier leisteten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Landesuntersuchungsämter Nord- und Südbayern hervorragende Arbeit:

- Nach Ausbruch der sogenannten klassischen Schweinepest in den Landkreisen Pfaffenhofen, Dachau und Freising in diesem Jahr mußten in kürzester Zeit Tausende von Blutproben zusätzlich untersucht werden.
- Die im Auftrag der Europäischen Union in den vergangenen Jahren durchgeführten Untersuchungen auf den sogenannten „Rinderwahnsinn“ (BSE) verlangte der Pathologie einiges ab. Dort war man nicht nur an der Diagnostik positiver Fälle aus anderen Bundesländern beteiligt, sondern konnte auch nachweisen, daß in rund 400 Fällen von Rindern mit zentralnervösen Störungen aus Bayern keinerlei Anzeichen von BSE zu finden waren.

Die veterinärmedizinischen Abteilungen der Landesuntersuchungsämter Nord- und Südbayern leisten aber auch neben der Bekämpfung von Schweinepest und Rinderwahnsinn wertvolle Arbeit auf Gebieten von geringerem Medieninteresse, die aber nicht weniger bedeutsam sind.

- So wird beispielsweise zentral für ganz Bayern hier in Oberschleißheim die Tollwutdiagnostik durchgeführt. Die Untersuchungen ergaben, daß seit der 1983 nach dem sogenannten „bayerischen Modell“ begonnenen Immunisierung der Füchse ein starker Rückgang der Tollwut zu verzeichnen ist. Wurden 1983 noch über 1500 infizierte Tiere in Bayern festgestellt, so waren es 1993 nur noch gut 200.
- Die Untersuchungen zum Schutz gegen die Aujeszky'sche Krankheit stellen erneut eine hohe Arbeitsbelastung für die Landesuntersuchungsämter Nord- und Südbayern dar. Ich bin aber sicher, daß die notwendigen Untersuchungen der Schweinebestände bis zum 1. April 1995 erfolgreich abgeschlossen werden kann, wie es die Verordnung zum Schutz gegen die Aujeszky'sche Krankheit verlangt.

Ebenfalls in den Bereich der Veterinärmedizin fällt die Lebensmittelmikrobiologie. Neben routinemäßigen Überwachungen von Keimgehalten verschiedenster Lebensmittel werden hier auch Nahrungsmittel begutachtet, die dem LUA von Verbrauchern oder Lebensmittelüberwachungsbehörden als verdorben oder verdächtig vorgelegt werden. Im Rahmen der rund 40000 untersuchten Proben allein 1993 leisteten die Landesuntersuchungsämter Nord- und Südbayern wertvolle Mitarbeit bei der Aufklärung von Lebensmittelvergiftungen.

Die Untersuchung von Lebensmitteln ist aber eigentlich zentrale Aufgabe der chemischen Abteilungen. Nicht nur Lebensmittel werden dort auf ihre gesundheitliche Wirkung überprüft, sondern auch Tabakerzeugnisse, Kosmetika und Arzneimittel.

Der technische Fortschritt in den letzten 20 Jahren seit Gründung der Landesuntersuchungsämter zeigt sich in den Labors der chemischen Abteilungen wohl mit am eindrucksvollsten, was zu Untersuchungsergebnissen führt, von denen man damals nicht einmal zu träumen wagte. Während sich die Lebensmitteluntersuchungen bis in die 60er Jahre hinein im wesentlichen auf die klassischen Parameter Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate, Asche und Wasser konzentrierten, liegt der Schwerpunkt heute beim Nachweis verschiedenster Stoffe im Spuren- und Ultraspurenbereich. Hochleistungsfähige Analysegeräte erlauben teilweise noch Nachweise in Größenordnungen, die sich unserer Vorstellungskraft fast entziehen. Aber - und das liegt mir besonders am Herzen - ohne qualifiziertes Personal wären all diese teuren Geräte wertlos. Erst die Bedienung durch Fachleute wie z.B. Lebensmittel-Chemiker ermöglicht die erfolgreiche Arbeit. Das Engagement der Landesuntersuchungsämter zur Aus- und Fortbildung der Lebensmittel-Chemiker, deren Prüfungsordnung heuer ja bereits 100 Jahre existiert und ebenfalls Anlaß zur heutigen Vortragsveranstaltung ist, möchte ich deshalb ausdrücklich würdigen.

Die Laboratorien der Landesuntersuchungsämter mit modernster Technologie und hochqualifizierten Fachleuten sind mittlerweile zum Alptraum aller Zeitgenossen geworden, die versuchen, sich auf Kosten der Gesundheit der Verbraucher zu bereichern. Das galt z.B. für die mit Methanol, Glycerin und künstlichen Farbstoffen gepanschten „Weine“ genauso wie für den Hormonskandal bei Mastkälbern. Das gilt aber nicht nur für solche kriminellen Machenschaften, sondern auch bei Unfällen; ich erinnere nur an Tschernobyl und seine Folgen, an Lebererkrankungen von Babys aufgrund kupferhaltigem Trinkwasser, oder die erst vor kurzem

aufgetretenen Belastungen von Babynahrung mit Pflanzenschutzmitteln. In all diesen Fällen konnten die Landesuntersuchungsämter Nord- und Südbayern durch rasche sachliche Information helfen.

Die erwähnten Belastungen von Babynahrung haben aber auch gezeigt, daß das gesetzliche Instrumentarium zur Information der Verbraucher bei schadstoffhaltigen Lebensmitteln dringend ergänzungsbedürftig ist. Auf meine Initiative hat die Gesundheitsministerkonferenz am 15. Juni dieses Jahres eine Entschließung verabschiedet, in der die Bundesregierung aufgefordert wird, im Rahmen des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandesgesetzes die notwendigen bundesrechtlichen Regelungen zu treffen. Ziel meines Vorstoßes ist,

- der Verwaltung die Möglichkeit zu eröffnen, das berechtigte Informations- und Aufklärungsbedürfnis der Verbraucher künftig besser zu berücksichtigen,
- die Abhängigkeit entsprechender Aktionen von polizei- und sicherheitsrechtlichen Erwägungen der Gefahrenabwehr zu lösen,
- den Aufbau divergierender Warnsysteme in den einzelnen Ländern zu unterbinden.

Ich bin zuversichtlich, daß in der kommenden Legislaturperiode die erforderlichen Gesetzesänderungen erfolgen werden. Dies halte ich vor allem auch deshalb für erforderlich, weil wir gerade in so sensiblen Bereichen wie Babynahrung ein abgestuftes, dem Informationsinteresse der Eltern gerecht werdendes Aufklärungs- und Warnsystem brauchen.

Die große Bedeutung der Lebensmittelüberwachung zeigt sich jedoch nicht nur bei der Feststellung und Aufdeckung von Mißständen. Einen mindestens ebenso großen Wert messe ich der damit zwangsläufig verbundenen Erkenntnis zu, daß der allergrößte Teil der im Handel befindlichen Lebens-

mittel den gesetzlichen Anforderungen genügt. Denn für die Verbraucher ist es nicht nur wichtig zu wissen, daß Mißstände von den zuständigen Behörden ohne Wenn und Aber aufgedeckt werden und entschlossen gehandelt wird; ist es auch beruhigend zu wissen, daß man ohne Bedenken die in Bayern angebotenen Lebensmittel kaufen und essen kann. Von 110000 im vergangenen Jahr untersuchten Lebensmittelproben mußten so nur etwa 0,4 % wegen gesundheitlicher Bedenken aus dem Verkehr gezogen werden - und das heißt eben gleichzeitig, daß 99,6 % in Ordnung waren.

Die Landesuntersuchungsämter Nord- und Südbayern und Sie, die hier arbeiten, werden auch künftig im Bayerischen Sozialministerium und der Bayerischen Staatsregierung ein offenes Ohr für Ihre berechtigten Bedürfnisse und Anliegen finden, denn wir wissen sehr wohl, was wir an unseren Landesuntersuchungsämtern haben. Ich wünsche den Landesuntersuchungsämtern und den hier tätigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern alles Gute, Glück und Gesundheit. Ich hoffe, daß Ihnen Ihre anspruchsvolle und für unser Gemeinwesen so wichtige Tätigkeit auch weiterhin - denn auch das gehört dazu - Freude bereiten wird, und Ihr Forschungsdrang auch Erfolge verzeichnen kann - Erfolge im Dienst der Gesundheit.

A handwritten signature in black ink, reading "Dr. Gebhard Glück". The signature is written in a cursive style with a large initial "D" and "G".

Dr. Gebhard Glück

Schaffung der Landesuntersuchungsämter für das Gesundheitswesen

W. Wigand

Lassen Sie mich zunächst an wenigen Beispielen verdeutlichen, in welcher Tradition und damit Verpflichtung Bayern steht, wenn es um Neuerungen auf dem Gebiet des Gesundheitswesens geht und zwar lange vor der Errichtung der Landesuntersuchungsämter für das Gesundheitswesen bzw. der Eingliederung der Gesundheitsämter und Veterinärämter in die Landratsämter.

1. Beispiel:

Durch Verordnung des Königlich Bayerischen Innenministeriums vom 27.08.1807 führte Bayern als erstes Land der Welt die Pockenimpfung ein.

Hierzu eine Randbemerkung: Der verantwortliche Superminister Graf Montgelas, der in Personalunion das bayerische Innenministerium, das Außenministerium und das Finanzministerium leitete, ein Mann, der sich um Bayern wahrlich verdient gemacht hat, wurde dann 10 Jahre später, am 2. Februar 1817 - er saß gerade gemütlich beim Frühstück, als man ihm das Billett überreichte- „gefeuert“. Er war das Opfer von Intrigen geworden.

2. Beispiel:

1879 tritt im Deutschen Reich das „Gesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen“ in Kraft.

Aber schon vor 1879 versuchte eine Reichstagskommission sich einen Überblick über Lebensmit-

telgesetzgebung und Lebensmittelkontrolle in den deutschen Bundesstaaten zu verschaffen. In dem vorgelegten Bericht von 1878 wird ausgeführt:

Zitat: „Bayern zeichnet sich durch den Inhalt, den Umfang und die Sorgfalt seiner Gesetzgebung, durch die Einrichtung und Zahl seiner technischen Untersuchungsstationen und durch die Organisation seiner Gesundheitspolizei gegenüber den anderen Staaten, insbesondere Preußen, sehr vorteilhaft aus.“ Zitatende.

3. Beispiel:

Ich zitiere aus dem Buch „Nachbarschaften“ Untertitel „Altmünchner Herbergsviertel und ihre Bewohner“ von Richard Bauer

Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts war die „Assanierung“ Münchens das wohl vordringlichste Ziel aller Magistratsbemühungen. Pettenkofers Erkenntnisse vom Einfluß bestimmter Bodenverhältnisse auf die Cholera-Ausbreitung hatten als Konsequenz die Einführung einer modernen Schwemmkanalisation (seit 1874), die Sicherstellung einer eiwandfreien Wasserversorgung (1883) und die Eröffnung eines „Zentral-Schlacht- und Viehhofs (1878)“, der die bisherigen ca. 800 Einzelschlachtstätten ablöste. Mit diesen Einrichtungen waren allerdings nur die vordringlichsten gesundheitspolitischen Probleme gelöst.

Die allgemeine Verbesserung der Lebensbedingungen und die damit zusammenhängende Minderung der Münchner Sterblichkeitsrate verlangten daneben einschneidende städtebauliche Maßnahmen. Eine 1879 erlassene neue Bauordnung berücksichtigte erstmals Gesundheitsaspekte.

Kellerwohnungen wurden gänzlich verboten und für jedes Wohn- und Schlafzimmer sowie für Küche und Toilette direkt ins Freie führende Fenster gefordert.

Anmerkung:

Die Zweckmäßigkeit dieser Regelung scheint man inzwischen wieder vergessen zu haben.

Soweit also zum historischen Unterbau, über den heute ja noch einiges zu erfahren sein wird.

Welcher Art waren nun die Untersuchungseinrichtungen, die für die Errichtung der Landesuntersuchungsämter für das Gesundheitswesen in Frage kamen?

Zunächst zur Chemie:

Aufgrund der „Allerhöchsten Königlichen Verordnung vom 27. Januar 1884“ werden die bayerischen Untersuchungsanstalten für Nahrungs- und Genußmittel errichtet.

Dieser Auftrag wurde von keinem geringeren als Max von Pettenkofer in die Tat umgesetzt. Er etablierte 1884 an den drei Landesuniversitäten in München, Erlangen und Würzburg staatlich chemische Untersuchungsanstalten.

Entsprechende städtische Einrichtungen gibt es seit 1884 in Nürnberg, seit 1905 in Regensburg (staatlich seit 1964) und seit 1922 in Augsburg (staatlich seit 1962).

Im Veterinärbereich wurde durch „Königliche Verordnung vom 5. Juni 1913“ die „Königlich Bayerische Veterinärpolizeiliche Anstalt“ in Schleißheim errichtet, die durch Verordnung vom 11. Juli

1950 zur „Bayerischen Landesanstalt für Tierseuchenbekämpfung“ erhoben wird.

Als dritter integraler Bestandteil fehlen nun noch die Mediziner.

Durch königliche Verordnung, die am 31. August 1910 durch Prinzregent Luitpold auf Schloß Linderhof unterzeichnet wird, werden die „Königlich Bakteriologischen Untersuchungsanstalten“ in München, Erlangen und Würzburg in Verbindung mit den Hygieneinstituten der drei Landesuniversitäten errichtet.

1947 kommt ein ursprünglich privates Institut als „Staatlich bakteriologische Untersuchungsanstalt Regensburg“ hinzu.

Wir haben damit zu Beginn der 70er Jahre folgende Ausgangslage:

In Bayern existieren insgesamt elf staatliche Untersuchungseinrichtungen, fünf chemische Untersuchungsanstalten, nämlich in München, Augsburg, Regensburg, Erlangen und Würzburg, daneben vier bakteriologische Untersuchungsanstalten an den gleichen Orten mit Ausnahme von Augsburg und zwei veterinärmedizinische Untersuchungsanstalten in Oberschleißheim und Nürnberg.

Die Einrichtungen stammen aus dem Kaiserreich, aus der Zeit vor dem 1. Weltkrieg.

Wenn solche Institutionen 60 bzw. wie bei der Chemie 85 Jahre lang existieren, vielleicht auch etwas Patina angesetzt haben, dann erscheint es durchaus an der Zeit, ihre Strukturen zu überprüfen.

Dabei sind folgende Fragen zu klären:

Ist das Aufgabenspektrum aus der Zeit der „Gründerjahre“ noch kongruent mit den Anforderungen von heute?

Sind die Institute wissenschaftlich auf der Höhe der Zeit und sind insbesondere hier die Wei-

chen richtig gestellt? Diese Frage muß in doppelter Hinsicht geprüft werden: Einmal im Hinblick auf die Ausbildung des wissenschaftlichen und technischen Personals und zum anderen hinsichtlich der technischen Einrichtungen, ich denke hier insbesondere an den Bereich der instrumentellen Analytik.

Weitere Fragen sind:

Werden die Kommunikationsmöglichkeiten von heute sinnvoll genutzt, werden die verkehrstechnischen Gegebenheiten unserer Tage berücksichtigt?

Haben sich durch die wissenschaftliche Entwicklung insgesamt neue Aspekte bzw. Aufgaben ergeben?

Wird rationell und kostengünstig gearbeitet?

Wo sind Veränderungen nötig, wo ergeben sich Einsparungsmöglichkeiten bei Personal und Gerätepark?

Wie Sie wissen, wurde für diese Überlegungen eben jetzt eine neue Runde eingeläutet.

Angesichts stark beanspruchter Staatskassen wird über Einsparungsmöglichkeiten beim Personal ja nicht nur nachgedacht, sondern die Kürzungen stehen ins Haus. Außerdem hat das Schlagwort „Entstaatlichung“ Hochkonjunktur und wir sind aufgefordert, bei den verschiedenen Arbeitsbereichen im öffentlichen Gesundheitswesen nach Privatisierungsmöglichkeiten nicht nur vom Elfenbeinturm aus Ausschau zu halten, sondern der Bayerischen Staatskanzlei terminlich eng gestaffelt konkrete Vorschläge zu unterbreiten.

Mit dem genannten Fragenkomplex befaßte man sich Ende der 60er-, Anfang der 70er-Jahre, unter Führung von Herrn Ministerialdirigenten Dr. Hein, in der Abteilung für Gesundheitswesen und Verbraucherschutz im Bayerischen Staatsministerium des Innern.

Es wurde damals überlegt, ob die vorhandene Struktur der weitgehend unabhängig voneinander

operierenden medizinischen, chemischen und veterinärmedizinischen Untersuchungseinrichtungen zweckmäßig und insbesondere für die Bewältigung der Zukunftsaufgaben optimal geeignet sei.

Es darf hier noch angemerkt werden, daß an dem geistigen Geburtsakt auch die Herren Dr. Hans Schiedermaier, der damalige Chefideologe der Lebensmittelüberwachung in Bayern und spätere Präsident des Bayerischen Landesamtes für Statistik und Datenverarbeitung, aber auch der erste Präsident des LUA Südbayern, Herr Prof. Dr. Erich Coduro, beteiligt waren.

Schiedermaier und Coduro machten, einer Einladung des rumänischen Landwirtschaftsministers nachkommend, damals gemeinsam eine wissenschaftliche Reise durch die Weinbaugebiete Rumäniens und fanden dabei ausreichend Zeit, das Für und Wider von Landesuntersuchungsämtern zu erörtern, sowie deren Organisationsstruktur zu entwickeln und zu diskutieren.

Das Ergebnis wurde - im übertragenen Sinn - als rumänische „Vollreiflese“ mit nach Hause gebracht, wodurch die alte Formel: „Ex Oriente Lux“ eine neue Bestätigung fand.

Das endgültige Ergebnis dieser Überlegungen ist allen bekannt. Die Gründe für die getroffene Entscheidung sind vielgestaltig.

Stein des Anstoßes waren zunächst die bei Chemikern und Tierärzten getrennt durchgeführten Untersuchungen und Beurteilungen von Fleischerzeugnissen.

Wer als Chemiker damals Gelegenheit hatte, in einem veterinärmedizinischen Labor die quantitative histometrische Bindegewebeiseiweißbestimmung mitzuverfolgen, für den war klar, daß dieses äußerst umständliche und personalintensive Verfahren mit der eleganten Oxyprolinmethode der Chemiker nicht konkurrieren konnte.

Nun arbeitete um die gleiche Zeit Herr Prof. Dr. Kotter an den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse und die wertbestimmenden Bestandteile sollten in Zukunft in erster Linie das Bindegewebeisweißfreie Fleischeiweiß - das BEFFE - und der Wert für „BEFFE im Fleischeiweiß“ sein. Eine exakte Bindegewebeisweißbestimmung war also Voraussetzung.

Ebenfalls 20 Jahre liegt es zurück, daß die Tierärzte versuchten, den Einsatz östrogenwirksamer Substanzen in der Kälbermast mittels des Mäuse-Uterus-Tests nachzuweisen.

Juvenile weibliche Mäuse wurden mit dem fraglichen Präparat behandelt. Nach bestimmter Zeit wurde der Uterus herauspräpariert und gewogen. Bei Überschreitung eines bestimmten Uterusgewichtes schloß man auf den Einsatz östrogenwirksamer Substanzen, ohne irgendeine Möglichkeit zu haben, diese zu differenzieren. Das konnte also keine Methode mit Zukunft sein.

Zur gleichen Zeit beschäftigte sich in Augsburg Herr Dr. Günther erfolgreich mit dem chemischen Nachweis dieser Stoffgruppe.

1972 fand in München die Olympiade statt. Für die Dopingkontrolle war ein Massenspektrometer erforderlich, Kostenpunkt ca. 1 Mio. DM. Dieses Gerät wurde nach Abreise der Sportler an die Staatlich Chemische Untersuchungsanstalt in München abgegeben. Ab sofort konnten GC-Befunde über MS abgesichert werden.

1973 wurde in der Fleischverordnung für geräucherte Fleischerzeugnisse ein Höchstwert von 1 ppb für Benzo-a-pyren festgelegt. Für die quantitative Bestimmung benötigte man ein Massenspektrometer.

Die GC-Analytik wurde durch Entwicklung neuer Detektoren in der Reihenfolge FID, ECD, NPD laufend verbessert.

Schon damals war der Trend einer Schwerpunktverschiebung im Untersuchungsbereich erkennbar. Jahrzehntlang spielte die Ermittlung der wertbestimmenden Bestandteile der Lebensmittel im Untersuchungslabor die wichtigste Rolle. Nun ging es zunehmend mehr um Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, um Schwermetalle und andere Umweltkontaminanten, um pharmakologisch wirksame Stoffe, um Nitrosamine, Mykotoxine etc. und zwar durchwegs im Spuren- oder auch im Ultrapurenbereich.

Damit gingen die Gerätekosten, insbesondere im Bereich der chemisch-instrumentellen Analytik, enorm in die Höhe. Das bedeutete das „Aus“ für die kleineren Untersuchungsanstalten.

Diese enorm kostspieligen Geräte konnte man in Bayern nur einmal- oder zweimal - eben für die Landesuntersuchungsämter-, nicht aber fünfmal anschaffen. Man denke nur an die MS- oder NMR-Analytik von heute.

Eine weitere Folge der hochtechnisierten Geräte war eine extreme Spezialisierung des wissenschaftlichen und technischen Personals.

Noch in den 50er und frühen 60er Jahren wurden an der Chemischen Untersuchungsanstalt München die täglich einlaufenden Proben vom Chef der Anstalt, Herrn Dr. Lindner, auf die einzelnen Sachbearbeiter verteilt. Jeder mußte alles können - das war die Devise. Der Einzelne untersuchte und beurteilte also Bier und Käse, Butter und Brot, Gemüse und Obst genauso sicher und zuverlässig wie Säfte und Kinderspielzeug, Kaffee und Tee, Zahnpasta und Kochschinken. Eine Ausnahme bildete der Wein - ein besonderes Hobby des Anstaltsleiters.

Fazit:

Auch die notwendig gewordene Spezialisierung der Mitarbeiter - wer heute Dioxin- oder NMR-Untersuchungen durchführt, wird allein durch diese

Analytik absorbiert - machte letztlich Einrichtungen von der Dimension der Landesuntersuchungsämter erforderlich.

Daß Paralleluntersuchungen insbesondere bei den vom Tier stammenden Lebensmitteln durch Tierarzt und Chemiker schon aus Rationalisierungsgründen nicht toleriert werden konnten, versteht sich genauso von selbst, wie die interdisziplinäre Zusammenarbeit auf diesem Sektor. Für eine umfassende Bewertung von Fleisch-, Fisch-, Milch und Eierzeugnissen etc. brauche ich eben neben chemischen auch histologische, serologische und mikrobiologische Untersuchungsdaten.

Von Seiten der Humanmediziner, die das LUA-Modell vor 20 Jahren am gründlichsten in Frage stellten, wurde beklagt, daß durch die Auflösung der lokalen Ämter die Nähe zum Publikum verloren gehe. Weiter wurde darauf hingewiesen, daß nur ca. 1 % der in der Medizin untersuchten Proben, das Trinkwasser eingeschlossen, „Gemeinschaftsproben“ mit den Chemikern seien, so daß die interdisziplinäre Zusammenarbeit nicht viel erwarten lasse.

Auch hier haben sich die Überlappungsbereiche zwischenzeitlich erweitert, nicht zuletzt durch neue Planstellen für Toxikologen und durch die zunehmende Bedeutung des Humanmonitoring.

Natürlich hatte man bei Gründung der Landesuntersuchungsämter auch im Innenministerium mit Widerstand und Schwierigkeiten gerechnet. Ging es doch um die Auflösung von eigenständigen Behörden, gewissermaßen angestammten Erbhöfen und deren Integration in eine anonyme Superbehörde.

Aber nachdem die politische Spitze des Innenministeriums und auch der Bayerische Landtag schließlich von der Zweckmäßigkeit des neuen Projektes überzeugt waren, sich auch tatkräftig um die

Finanzierung kümmerten, nahmen die Dinge ihren Lauf.

Mit der Durchführungsverordnung zum Vollzug des Lebensmittelrechts vom 16.03.1973 wurden mit Wirkung vom 01.01.1974 die Landesuntersuchungsämter für das Gesundheitswesen in Bayern errichtet. Da die räumlichen Voraussetzungen für die beiden Superbehörden noch nicht geschaffen waren, behielten zunächst alle ihre angestammten Dienstsitze bei.

Mit Unterstützung durch den damaligen Innenminister Dr. Bruno Merk - er nannte die Gründung der Landesuntersuchungsämter 1974 eine Pioniertat Bayerns -, Herrn Staatssekretär Kiesl und Herrn Ministerialdirektor Dr. Süß gelang es im Jahre 1977, den Grundstein für den ersten Bauabschnitt des LUA-Südbayern in Oberschleißheim zu legen.

Gebaut wurden seither ein Allgemeingebäude mit Kantine, Bibliothek, Kurssälen und zentraler Verwaltung, ein fünfgeschossiges Laborgebäude für die Humanmediziner, ein Stallgebäude, Werkstätten und drei Dienstwohnungen, eine Sektionshalle und schließlich ein Trakt für den Bereich Chemie und Pharmazie, der im November 1987 als letztes Objekt bezogen werden konnte.

Der Gesamtkostenaufwand für das LUA Südbayern belief sich auf 80,6 Mio DM.

Wir sind glücklich und zufrieden, daß wir dieses LUA in Oberschleißheim haben, um das uns übrigens auch die Volksrepublik China beneidet. Eine vergleichbare Einrichtung findet sich dort nicht.

Etwas betrüblicher hingegen sind die Verhältnisse in Nordbayern. Die Vorarbeiten wie Raumbedarfsplanung und Klärung der Grundstücksfrage sind zwar abgeschlossen, aber konkrete Pläne für einen Neubau liegen noch nicht vor. Im Augenblick warten wir auf grünes Licht aus dem Finanzmini-

sterium. Aber selbst wenn jetzt alles überraschend schnell gehen sollte, in diesem Jahrtausend werden wir es wohl nicht mehr schaffen.

Ich beende meine Ausführungen mit einem Zitat aus dem Bericht des baden-württembergischen Rechnungshofes vom 30. Oktober 1992:

„Im Gegensatz zu Baden-Württemberg haben andere Bundesländer die Vorteile integrierter Untersuchungseinrichtungen vor Jahren erkannt und teilweise auch umgesetzt. Die dort gewonnenen Erfahrungen und Fakten hat der Rechnungshof in seinen Bericht einbezogen. Nachdem vergleichbare Grundbedingungen und ähnliche strukturelle Gegebenheiten wie in Baden-Württemberg insbesondere im Freistaat Bayern vorliegen, hat der Rechnungshof die Verhältnisse in Bayern näher eruiert und versucht, die organisatorischen und wirtschaftlichen Vorteile der dort größtenteils zusammengefaßten Untersuchungseinrichtungen mit der Aufgabenerledigung im Bereich der Lebensmittelüberwachung in Baden-Württemberg zu vergleichen.“

Es heißt dann weiter:

„Die Organisation der Lebensmittelüberwachung in Bayern besticht bereits auf den ersten Blick durch klare und eindeutige ministerielle Zuständigkeiten und die eingerichteten zentralen Untersuchungsämter für das Gesundheitswesen in Süd- und Nordbayern. Zuständig für die Lebensmittelüberwachung in Bayern ist das Bayerische Staatsministerium des Innern.“

Ich unterbreche das Zitat und erlaube mir hier den Hinweis, daß sich durch die zentrale Bündelung aller Aufgaben der Bereiche Gesundheitswesen und Verbraucherschutz im StMAS hier im Prinzip nichts geändert hat.

Ich fahre im Zitat fort:

„Alle Aufgaben des Gesundheitswesens und des Verbraucherschutzes vom öffentlichen Gesund-

heitswesen über das Veterinärwesen bis zur Lebensmittelüberwachung sind dort in einer Abteilung zusammengefaßt. Dies bedeutet, daß Ärzte, Tierärzte, Apotheker, Chemiker und Biologen bereits auf ministerieller Ebene zusammenarbeiten und alle Festlegungen und Zielsetzungen in einem Ministerium getroffen und verantwortet werden.“
Zitatende.

Europäische Union: Lebensmittelqualität, Lebensmittelüberwachung - quo vadis?

H. Lange

Wie üblich beginnt man, meine Damen und Herren, mit einem kurzen geschichtlichen Rückblick und ich darf mich auch mit dem Altmeister der Lebensmittelchemie, Herrn Joseph König beschäftigen. Die Lebensmittelchemie wurde erst im letzten Jahrhundert ein besonderer Zweig der Chemie. Dazu sagte König: vielleicht mag hieran die von altersher herrschende Anschauung mit beigetragen haben, daß in dem Menschen etwas höheres ruht, welches nicht wie der Körper von Speise und Trank abhängig ist. Dann schreibt er weiter: die Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel ist besonders wichtig wegen der vielen Verfälschungen derselben und der infolgedessen notwendigen Kontrolle des Lebensmittelmarktes .

In Deutschland, so stellte König damals schon fest, wird bis jetzt eine schärfere Kontrolle ausgeübt als in anderen Staaten, und es werden aus diesem Grunde auch mehr Ungehörigkeiten aufgedeckt.

Wie human wir heutzutage als Verantwortliche in der Industrie behandelt werden, ergibt sich daraus, daß es heute Bußgelder gibt. Ich muß sagen, im Jahre 1444 wurde in Nürnberg ein Bürger wegen Safranfälschung lebendig verbrannt, fürchterlich! Dann hieß es vor 300 Jahren über den Wein: „Demnach ist es nicht möglich heutzutage, wegen

der unersättlichen Habsucht besagter Wirte einen einzigen Tropfen reinen guten Naturweines zu trinken, ohne Beimischung anderer Flüssigkeiten mit Kunstmittel. Und doch verkaufen ihn die Wirte nach ihrem eigenen Preis und Belieben, trotz aller entgegenstehenden menschlichen und göttlichen Gebote.“

Dann beklagt König, daß die Fälscherkunst gleichen Schritt mit der Entwicklung der theoretischen und analytischen Chemie hält und dieser sogar voraus ist. Heute kommt erst die moderne Analytik und dann kommt die Fehlinterpretation durch die Presse, durch die Medien und, ich muß sagen, mitunter auch durch Politiker.

Allerdings, das hat König auch damals schon festgestellt, und das geht auch jetzt in den freien Europäischen Markt hinein, kann man nicht grundsätzlich und für alle Fälle den Ersatz von teuren Naturerzeugnissen verdammen. Er bringt als Beispiel die Margarine, Palmin und sagt: „Diese Stoffe zu erkennen und nachzuweisen ist Aufgabe der Lebensmittelchemie, wie die Aufdeckung von wirklichen Verfälschungen oder verdorbenen und gesundheitsschädlichen Genußmitteln.“ Und ich muß sagen, es hat sich nichts geändert.

Um nun die damaligen Mißstände aus der Welt zu räumen, wurde 1879 das erste deutsche Lebens-

mittelgesetz erlassen. Ihm folgte 1894 das Gesetz zur Schaffung des Berufsstandes der Lebensmittelchemiker mit einer speziellen Prüfungsordnung und Staatsprüfung. Es ist also die Aufgabe der Lebensmittelchemie, den Verbraucher vor verfälschten, gesundheitlich bedenklichen und irreführend aufgemachten Lebensmitteln zu schützen. Allerdings ist er auch verantwortlich für Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Wasser, Abwasser, Luft und Boden. Und bereits beim ersten Lebensmittelchemikertag 1972 konnte ich ausführen, daß der Lebensmittelchemiker bereits aktiv tätig war als andere noch gar nicht wußten, die heute darüber reden, was das überhaupt bedeutet und was das für Konsequenzen hat.

Nun zu einem ganz anderem Thema, meine Damen und Herren, die Basis für die Qualität und die Herstellung der Lebensmittel, die Basis für die Überwachung, ist die Lebensmittelforschung.

Erst durch die Auswertung lebensmittelchemischer Forschungsergebnisse können die Produktionsverfahren verbessert werden. Und ich möchte betonen, daß gerade hier in München die Forschung, seit es sowohl die Lebensmittelchemie als auch die Lebensmitteltechnologie gibt, seit vielen Jahren gut vertreten ist. Ich freue mich, gerade auch diese Münchner Tradition einmal aufzeigen zu dürfen. Beispielsweise hat sich ergeben, daß man früher Schokolade nicht optimal hergestellt hat. Es wurden die ganzen Kakaobohnen geröstet, was zur Folge hatte, überröstete äußere und eine unterröstete innere Zone, wie es auch beim Kaffee sein kann, zu erhalten. Durch die moderne Technologie und die moderne Analytik ist es heute möglich, diese Bohnen optimal zu rösten.

Aber die moderne Analytik ist auch die Basis der Überwachung.

Kurz ein Blick in die Europäische Union: ich selber hatte das Glück seit 1959 aktiv mitzuwirken. Und zwar hat sich aufgrund der römischen Verträ-

ge die EG-Kommission entschlossen, vertikale Produkttrichtlinien herauszubringen - Richtlinien über Zusammensetzung und Kennzeichnung von Lebensmitteln. Ich war damals in einem großen Schokoladenwerk für die Kontrolle verantwortlich und mit dabei, als wir in wichtigen, stundenlangen Verhandlungen in Paris über eine Schokoladenrichtlinie beraten haben. Ich kam eines Abends mit Stolz geschwellter Brust nach Hause zurück: meine Tochter schaute mich ganz leicht von oben nach unten an und sagte: „Na, was habt ihr denn heute für's vereinigte Europa getan?“ Ich antwortete darauf: „Wir haben etwas Gutes für den Verbraucher erreicht, nämlich, die Mindestanforderung an Milchfett für Milkschokolade von 3,2 auf 3,5 % erhöht.“ Darauf erwiderte sie: „So möchte ich mein Geld auch mal verdienen.“

Die Kommission ist nun aufgrund negativer Erfahrungen davon abgegangen, vertikale Produktregelungen zu erlassen. Man geht davon aus, daß die Industrie viel mehr von der Zusammensetzung der Lebensmittel versteht und sie diese kennzeichnet, so weiß auch der Verbraucher, worum es sich handelt. Die EG-Kommission befaßt sich heute mit Fragen des Gesundheitsschutzes, des Verbraucherschutzes, der Lauterkeit des Handels und mit der amtlichen Überwachung. Ferner werden berücksichtigt: besondere Hygienevorschriften, einheitliche Zulassung von Zusatzstoffen, Kennzeichnung, Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln. Im übrigen gilt das Prinzip der gegenseitigen Anerkennung. Das ist etwas Neues für uns, da wir gewohnt sind, in Gesetzen, Verordnungen, Richtlinien, Verkehrsauffassungen usw. zu denken.

Es begann mit Cassis de Dijon, es ging weiter mit dem Reinheitsgebot bei Bier, bei Fleisch usw. Heute bin ich der Meinung, man sollte doch einmal versuchen, diese Entwicklung positiv zu sehen. Man

spricht heute nicht nur von ethnischen Volksgruppen, man spricht auch von ethnischen Lebensmitteln. Das sind Lebensmittel, die in Sizilien oder in Frankreich hergestellt und verzehrt werden. Es bekommt den Leuten vorzüglich und sie haben große Freude daran.

Wenn man sieht, wie in dem deutschen Markt ethnische Lebensmittel gut verkauft werden, dann muß ich sagen, ist das doch ein wirklich guter Fortschritt. Warum sollen dann nicht, meine Damen und Herren, unsere deutschen ethnischen Lebensmittel ins Ausland gehen: Bayerisches Bier, Frankfurter Würstchen, Dresdner Christstollen? Auch das hat die EG-Kommission erkannt, man will nicht diese ethnischen Lebensmittel verwässern. Dazu hat man zwei Verordnungen erlassen, einmal über Spezifitäten und über Herkunftsbezeichnungen. Diese Produkte sind EG-weit geschützt und können nicht verwässert werden. Damit man jedoch in Europa überall unter gleichen Bedingungen arbeiten kann, sollte man der Industrie die Möglichkeit lebensmittelrechtlich gesehen verschaffen, diese anderen ethnischen Produkte im eigenen Land unter denselben Bedingungen - allerdings unter klarster Kennzeichnung - in den Verkehr zu bringen. Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist die Herausforderung für den Verbraucher.

Ich komme nun, meine Damen und Herren, zur Richtlinie über die amtliche Lebensmittelüberwachung mit folgenden Funktionen: Ziel in der Europäischen Union ist eine gleichmäßige, qualitativ hochwertige, funktionierende, flächendeckende Überwachung, Gesundheitsschutz, Schutz vor Täuschung, klare Richtlinien für die Herstellung hinsichtlich Hygiene.

Nun darf ich mal kurz aus der Schule plaudern: wir haben nämlich Vertreter der EG-Kommission eingeladen, Ihnen ein großes Untersuchungs-

amt und ein weiteres großes Kontrollaboratorium der Industrie gezeigt. Dann sagte man, es wäre doch eigentlich zu begrüßen, wenn dies so gut funktionierende System, Eigenkontrolle der Industrie, Überwachung auch nach dem Stichprobenprinzip, aber im wesentlichen präventiv, bereits im Anbau, in der Herstellung EG-weit übernommen werden könnte. Daher kam es 1989 zum Erlaß der ersten Richtlinie über die Lebensmittelüberwachung in der Europäischen Gemeinschaft.

Ein wichtiges Ziel ist Überwachung, meine Damen und Herren, präventiv zu gestalten: also prophylaktischer Verbraucherschutz. Und so muß sich künftig die Überwachung auch mit folgenden Fragen beschäftigen. In der Industrie: Prüfung der Rohstoffe, der Hilfsstoffe, Materialien und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln, Reinigungs-, Pflege-, Schädlingsbekämpfungsmittel, der angewandten Verfahren, Untersuchungen der von Unternehmen eingerichteten betrieblichen Kontrollsysteme und der damit erzielten Ergebnisse sowie von Schrift und Datenträgern.

Es ist jetzt eine weitere Richtlinie über zusätzliche Maßnahmen im Bereich der amtlichen Überwachung erlassen worden. Es sollen nämlich in den Laboratorien nach der Europäischen Norm 45000, aber auch nach Elementen der „good laboratory practice“ gearbeitet werden. Ein wesentlicher Erfolg, der mit dazu beitragen wird, daß irgendwann einmal die Überwachung in der Europäischen Union eine gleichmäßige ist. Sie sieht aber auch vor, daß die Sachverständigen der Mitgliedsländer sich regelmäßig austauschen, daß die Kommission Richtlinien erläßt, um Schwerpunkte zu setzen. Man hat sich gegenseitig Amtshilfe zu gewähren.

Als weitere Richtlinie ist die Richtlinie über Lebensmittelhygiene bedeutsam. Durch diese Richt-

linie werden die Unternehmen verpflichtet, die kritischen Kontroll- und Steuerungspunkte zu erkennen. Dort, wo man ansetzen muß, um Fehler im Ansatz bereits zu vermeiden. Die Mitarbeiter müssen natürlich entsprechend geschult werden .

Ich glaube, meine Damen und Herren, die Europäische Gemeinschaft tut sehr viel, gerade auch für eine einheitliche Lebensmittelüberwachung. Daß Rom nicht in einem Tag erbaut ist, wissen wir auch. Wir wissen auch, daß dieser gleichmäßig hohe Standard noch nicht überall erreicht worden ist.

Wie muß sich nun die Industrie in der Europäischen Gemeinschaft verhalten? Sie soll nach der ISO Norm 9000 ff arbeiten. Das bedeutet, bereits Kontrolle beim Anbau und Aufzucht, dokumentieren, was man gemacht hat; die einzelnen Verfahrensschritte erkennen, definieren der Kontrollmaßnahmen, Steuerungsmaßnahmen einsetzen, natürlich auch lebensmittelrechtliche Vorschriften beachten und das Unternehmen zertifizieren zu lassen. Das ist, meine Damen und Herren, eine Sicherheit für die Unternehmen, daß sie ihre Qualitätskontrolle richtig ansetzten, im Ansatz bereits Fehler ausmerzen und auch dabei noch kostengünstig arbeiten. Denn man kann viele aufwendige chemische Analysen durch eine Kontrolle des Lieferanten ersetzen. Und dennoch kann ein noch so perfekt aufgebautes System nicht immer funktionieren. Es könnte ein nicht zugelassener Zusatzstoff in die Zertifizierung eingehen.

Es ist also die Überwachung gefordert, diese Qualitätssicherungssysteme zu überprüfen, auch vielleicht Qualitätssicherungsringversuche bei der Analytik zu machen, aber auch zu sehen, ist überall das Lebensmittelrecht richtig beachtet worden, sind die Verfahren genau definiert, kann nicht doch etwas passieren. Künftig hat der amtliche Sachver-

ständige nach Einführung der ISO 9000 ein doch ziemlich erweitertes Aufgabengebiet.

Der Trend in der europäischen und in der regionalen Überwachung geht weiterhin zur Prophylaxe. Durch das sogenannte Monitoringsystem ist es möglich, die Quellen der Kontamination von Böden, der Luft usw. zu erkennen, durch Immission, Klärschlamm usw. Man kann jetzt schon sagen, wenn man die Ergebnisse der Amtlichen Überwachung einmal auswertet, daß nach dem Erlaß der Aflatoxin-Verordnung, also der Rückstände über Schimmelpilzgifte, ein Rückgang gerade bei den früher stark befallenen Trockenfrüchten erfolgt ist.

Früher gab es die beiden Säulen: Herstellung und Überwachung. Ich habe es selber noch erlebt, daß man als Hersteller von Lebensmitteln sehr kritisch angesehen wurde. Ich erinnere mich daran, wie ich als junger Chemiker ein großes Untersuchungsamt besuchte, um eine Beanstandung zu besprechen, bemerkte der Amtsleiter: „Wes Brot ich ess, des Schand ich deck.“ Das war natürlich auch ein gewisser Frust und ich freue mich, daß gerade die Lebensmittelchemische Gesellschaft mit dazu beigetragen hat, daß heute die sachverständigen Lebensmittelchemiker aus Forschung, Industrie und Überwachung sich nicht bekämpfen, sondern gemeinsam etwas tun für den Verbraucherschutz im Sinne der Prophylaxe. Das ist keine Kumpanei, wie man immer lesen kann, das ist echter vorsorgender Verbraucherschutz.

Ein kleines Beispiel: Jutesäcke sind für viele die optimale Art der Verpackung. Durch die Überwachung wurde nun aufgezeigt, daß vor dem Verspinnen der Jute die Fasern mit sogenannten Batchingölen behandelt werden müssen. Es handelt sich um verunreinigte Erdölfraktionen. Wenn jetzt in diesen Jutesäcken Lebensmittel transportiert wurden, gingen Rückstände vom Jutesack auf das

Lebensmittel über. Die Industrie hat sofort reagiert, sich mit dem Weltverband der Hersteller von Jutesäcken in Verbindung gesetzt, und heutzutage behandelt man schon fast alle Jutesäcke, in denen Lebensmittel transportiert werden, durch Einsatz mit behandelten Pflanzenölen. Das ist auch Prophylaxe, wenn die Überwachung die Feststellung, die sie macht, an die Industrie weitergibt und dann kontrolliert, was geschieht.

Aber wir Lebensmittelchemiker sind ja auch verantwortlich für Kosmetika und Bedarfsgegenstände. Auch da ist die Europäische Union bei Bedarfsgegenständen einen Schritt vorausgegangen und hat eine Richtlinie über Bedarfsgegenstände erlassen, so daß künftig im Europäischen Raum Verpackungsmaterial sehr strengen Europäischen Richtlinien unterliegt, um eine Kontamination von Lebensmitteln durch Verpackungsmaterial weitgehend zu vermeiden.

Wie sind nun die Trends in der Europäischen Union bezüglich der Qualitätskontrolle in der Industrie und in der amtlichen Lebensmittelüberwachung? Ich habe ausgeführt, daß ich die Qualitätstrends in der Europäischen Gemeinschaft durchaus positiv bewerte. Durch die Richtlinie über die amtliche Überwachung ist die Basis gelegt worden, daß in allen Mitgliedsstaaten gleich qualitativ hochwertig untersucht und beurteilt wird. Ich verfolge aber mit großer Sorge, daß bedingt durch die Rezession, man beginnt, Kosten da einzusparen, wo man sie am wenigsten einsparen sollte, nämlich bei der Qualitätssicherung. Eine richtige Qualitätskontrolle spart Geld. Man vermeidet Fehlproduktionen, vermeidet Rücknahmen, die viel Geld kosten und das Image eines Unternehmens stark schädigen können.

Ich bedaure aber auch, daß das Thema „Privatisierung der Lebensmittelüberwachung“ ein zum

Teil aktuelles Thema geworden ist. Ich muß sagen, auch die Ernährungsindustrie wäre gar nicht glücklich, wenn die Überwachung privatisiert würde. Wir wollen eine gut funktionierende amtliche Lebensmittelüberwachung, um demonstrieren zu können, bei Kontrolle durch amtliche Sachverständige, wie gut unsere Systeme funktionieren. Dies ist auch eine Forderung der Industriechemiker in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft. Ich möchte es noch einmal ausdrücklich betonen, wir sind nicht glücklich, wenn die Überwachung daniederliegt. Im Gegenteil, wir wollen eine gute, eine funktionierende und qualitativ hochwertige Lebensmittelüberwachung. Dazu muß ich Ihnen sagen, hat die EG-Kommission auch die Akzente richtig gesetzt. Ich zitiere noch einmal die Richtlinie über die amtliche Lebensmittelüberwachung: die Analysen werden von amtlichen Laboratorien vorgenommen. Der Passus, daß Mitgliedsstaaten auch andere Laboratorien für Analysen zulassen können, soll sich, wie mir wiederum von der Generaldirektion III gerade bestätigt wurde, nur auf eine Übergangszeit und nur auf wenige Einzelfälle beschränken. Und damit hat die Europäische Union auch in dieser Hinsicht die Akzente richtig gesetzt. Sowohl für die Industrie mit ISO 9000, als auch für die Überwachung durch die amtlichen Überwachungsrichtlinien.

Nun komme ich noch zu einem Thema, das mir auch sehr am Herzen liegt. Die moderne Analytik eröffnet viele Möglichkeiten bis in die tiefsten Nachweisbereiche vorzudringen. Die Voraussetzung einer guten Lebensmittelqualität ist die Sicherheit eines Lebensmittels. Leider wird aber immer wieder versucht, durch polemische Berichte und reißerische Auswertung von Analyseergebnissen Ängste zu schüren, die nicht gerechtfertigt sind. Natürlich, und das wissen wir, wurde vor Jahrzehnten im

Umweltbereich gesündigt. Ich möchte Ihnen jetzt an einem besonders eklatanten Fall aufzeigen, wie Verbraucherängste geschürt wurden. Eine der Öko-Zeitschriften ließ, natürlich kurz vor Weihnachten, Marzipan untersuchen. Man stellte Rückstände von Mykotoxinen fest. Die Daten bewegten sich im Nanogrammbereich. Zugelassen sind für Lebensmittel 4 Mikrogramm. Man sprach aber schon, damit es kräftiger wirkt, von 4000 Nanogramm. Und nun passierte folgendes: In einem Marzipan waren 3900 Nanogramm und in einem zweiten waren 4100 Nanogramm enthalten. Das mit 3900 Nanogramm wurde als empfehlenswert eingestuft, das mit 4100 als nicht empfehlenswert und vom Kauf abgeraten. Das kommt dabei heraus, wenn man mit Zahlen operiert, von denen man nichts versteht. Ich möchte daher, liebe Kolleginnen und Kollegen, einen Apell an Sie richten: Wenn Sie Analysendaten an die Medien weitergeben, dann bitte nicht die nackten Zahlen, sondern bitte interpretiert.

Wenn ich abschließend die Situation in der Europäischen Union einmal stichwortartig beleuchten und zusammenfassen darf: wir sind alle gefordert. Die industriellen Hersteller haben die Chance nach klaren horizontalen Richtlinien zu arbeiten. Sie haben die Chance, ethnische Produkte herzustellen, sind aber gefordert, diese Lebensmittel für den Verbraucher richtig zu kennzeichnen. Die Überwachung ist gefordert, vermehrt in die Prophylaxe zu gehen, damit es gar nicht erst zur Kontamination von Lebensmitteln, zu Verfälschungen und auch zu einer nicht korrekten Kennzeichnung kommen kann. Der Verbraucher ist gefordert, den Segen der Europäischen Union zu erkennen und das vielfältige Angebot zu nutzen. Wenn er etwas nicht essen will, muß er es ja nicht. Er soll ja durch eine richtige Kennzeichnung wissen, wie das Lebensmittel zusammengesetzt ist.

Die Tätigkeit des Lebensmittelchemikers zum Wohle des Menschen im unterfränkischen Raum; - gestern und heute

K. Hildenbrand

„Bayern gehört von Anfang an zu jenen Staaten, die auf dem Gebiet der staatlichen Nahrungsmittelkontrolle führend gewesen sind, und es hat diesen Platz dank der Tätigkeit der wissenschaftlich wie praktisch gleich bewährten Leiter seiner Untersuchungsanstalten bis auf den heutigen Tag behauptet“. So die Begrüßungsworte des Vertreters der Bayerischen Staatsregierung auf der 11. Hauptversammlung des Vereins Deutscher Lebensmittelchemiker am 17. und 18. Mai 1912 in Würzburg.¹⁾ Dr. Josef König, der Stammvater der Lebensmittelchemiker, hat im Vorwort zu seinem umfassenden Werk „Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genußmittel“ im Juli 1878 das Desinteresse seitens der Physiologie an der Ernährung des Menschen u.a. mit folgenden Worten deutlich gemacht: „Während wir über die Beschaffenheit, Art und Menge des Futters, welches zur Ernährung der landwirtschaftlichen Nutztiere notwendig ist, schon recht gut informiert sind, besitzen wir über die Zusammensetzung und Menge der für den Menschen notwendigen und zweckmäßigen Nahrung nur sehr mangelhafte Kenntnisse“²⁾. In seiner Rede anlässlich der 5. Jahresversammlung in Nürnberg am 25./26. Mai 1906³⁾ „Über die einer geregelten Lebensmittelkontrolle zur Zeit noch entgegenstehenden Hindernisse“ sagt Josef König: „Wir haben seit dem 14. Mai 1879 das Nahrungsmittelgesetz

mit einer Reihe Nachtragsgesetzen, und wenn diese nicht bloß auf dem Papier stehen, sondern wirklichen Wert haben sollen, so muß auch für eine praktische Ausführung derselben Sorge getragen werden und das ist in erster Linie nur mit den Hilfsmitteln der Chemie möglich.“

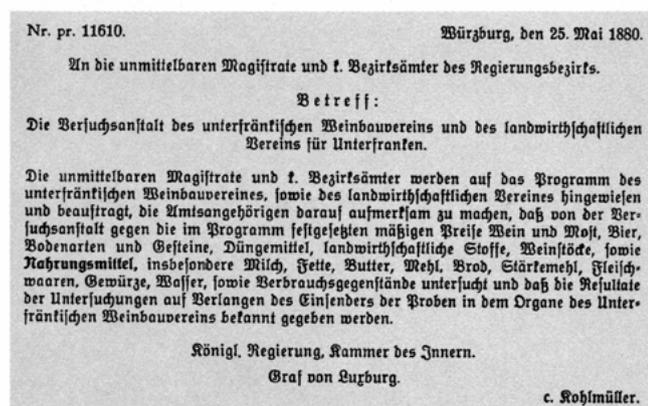
Er macht weiterhin die Gleichgültigkeit der weiten Schichten der Bevölkerung gegen das, was sie essen und trinken, verantwortlich für die Nichtdurchführbarkeit einer geregelten Lebensmittelkontrolle, da sie „Speise und Trank nur nach äußerem Ansehen, nach Geruch und Geschmack beurteilen und sich nicht um die Wesensbeschaffenheit kümmern, wenn erstere Eigenschaften ihnen nur zusagen“.

In seinem Buch „Würzburg, ein Gang durch seine Vergangenheit“ führt Werner Dettelbacher⁴⁾ die Genüsse auf, die das Volk suchte. Nie seien die Gaststätten voller gewesen. Allein sechs Brauereien sorgten nach Aufhebung des fürstbischöflichen Braumonopols 1803 für durstige Kehlen; die vielen Weinhandlungen, Weinschenken und Burschenschenken als Konkurrenz im Nacken. Gegenüber anderen Städten gleicher Größe stand der Würzburger im Lebensmittelverbrauch vorn. „Jeder, auch der ärmste der 22000 Einwohner, wollte täglich sein halbes Pfund Fleisch, zumeist in der Suppe, haben. Scharold berechnete, daß im Halbjahr 1834/35 in den 42 Kammern der neuen Fleischbank

an der Karmelitenstraße 43, dem Sozialamt, 3772 Ochsen, 260 Kühe, 774 Stiere, 5742 Kälber, 1074 Hammel und 6532 Schweine geschlachtet wurden, von den Hausschlachtungen zu schweigen. Daneben verzehrten die Würzburger 4885 Gänse, 1484 Enten, 386 welsche Hühner, 9880 Suppenhühner, 11921 junge Hühner, 4487 Tauben, 1328 Krametsvögel, 798 Lerchen, 20 Hirsche, 526 Rehe, 40 Wildschweine, 4370 Hasen, 752 Geißlein und 7168 Ferkel. Neben importiertem Stockfisch genoß man die heimischen Weißfische.

Und wie stand es nun um den Schutz des Verbrauchers?

Erlasse von Marktordnungen und ähnlichen Vorschriften zeigen, daß der Wille des Gesetzgebers zum Verbraucherschutz seit frühesten Zeiten gegeben war. Die Durchführung war jedoch aufgrund des mangelhaften Wissensstandes äußerst unvollkommen, wenn auch zum Teil drakonische Strafen verhängt wurden.



Erlaß einer Marktordnung im Jahre 1880

Das heutige Unterfranken lag im wesentlichen außerhalb des Limes, so daß weder Würzburg noch die Zentren Aschaffenburg und Schweinfurt zu den

Römerstädten, wie z.B. Augsburg, gehörten und somit auch keinen römischen Rechtsmitteln unterworfen waren. Wie wir wissen, war in Rom bereits 493 v. Chr. den Ädilen die Aufsicht über die Märkte und die dort verkauften Lebensmitteln übertragen worden. Doch wird auch bereits in § 34 des „Capitulare de Villis“ Karl's des Großen gefordert, daß alle mit den Händen in Berührung kommende Lebensmittel mit der größten Reinlichkeit behandelt werden sollen und nach § 48 dürfen Weintrauben nicht mit den Füßen ausgetreten werden, ein Brauch, der trotz allem noch bis in die Neuzeit in Südeuropa nicht ganz außer Mode gekommen ist.

Besonders im Rhein-Main-Gebiet erarbeitete unter Otto dem Großen (936 - 973) ein geschulter Verwaltungsapparat des Domklerus „Münzregal, Zoll-, Fähr- und Marktrecht“.⁴⁾

Trotz Marktordnungen und der Einrichtung von vier ärztlichen Bildungsstätten 1057/58 im Kollegiatstift Neumünster zu Würzburg unter Bischof Adalbero mit zahlreichen medizinischen Werken, gab es reichlich Krankheiten und Epidemien wie Typhus und Cholera - fälschlich Pest genannt - wegen fehlender Hygiene und in Unkenntnis von Bakterien. Quellwasser führten z.B. in Würzburg nur vier Brunnen außerhalb der Stadtmauern, während die übrigen im Hof neben Misthaufen oder in der Nähe von Friedhöfen lagen.

Erst zu Beginn des 19. Jahrhunderts konnte sich die Nahrungsmittelchemie entwickeln, als ihre Mutter, die reine Chemie die verschiedenen Zweige der angewandten Chemie aufblühen ließ. Pharmazeutische Chemiker schufen durch die Untersuchung pflanzlicher Drogen, physiologische Chemiker durch Erforschung der tierischen Sekrete, Agrikulturchemiker durch das Studium des Pflanzen- und Tierwachstums die Grundlagen der Nahrungsmittelchemie.⁵⁾

Vorstände der Königlichen / Staatlichen) chemischen Untersuchungsanstalt Würzburg

Zeit	I. Direktor**)	Zeit	II. Direktor
1884 - 1915	Prof. Dr. Ludwig Medicus (*1847; + 1915) (seit 1881 Prof. für chem. technologie d. Uni. Würzburg)	1888 - 1910	Prof. Dr. Hermann Röttger (*23.5.1853; + 18.12.1910) (ab 1906 II. Direktor Würzburg)
1916 - 1920	Prof. Dr. Heiduschka (*22.3.1875; +1957)	1911 - 1914	Prof. Dr. C. A. Neufeld (*7.8.1865; + 13.1.1914)
1920 - 1931	Prof. Dr. Rud. Weinland (*13.7.1865; + 1936)	1914 - 1928	Prof. Dr. Ferd. Wirthle (*30.9.1863; i.R. 1.11.1928)
1931 - 1936	Prof. Dr. von Bruchhausen (*25.9. 1886; + 4.2.1966)	1929 -1937	Prof. Dr. Josef Gerum (*18.5.1877; + 3.8.1937)
1937 - 1947 Dr. Otto Reichard 1947 - 1975 Dr. Helmut Bieber ab 1974 Landesuntersuchungsamt Abt. VI 1975 - 1982 Dr. H.J. Schöne ab 1982 Dr. K. Hildenbrand			
**) Von Anbeginn bis zur Auflassung des Pharmazeutischen Instituts der Univesität Würzburg im Jahre 1936 war der Vorstand des Universitätslaboratoriums (Pharm. Inst.) in Nebenfunktion zugleich Vorstand der Kgl. (Staatl.) Untersuchungsanstalt.			

Auf Justus von Liebig, der diese verstreuten Beobachtungen zu einer Ernährungslehre vereinigte, sind die Gründungen von landwirtschaftlichen Versuchsstationen zurückzuführen. Sie sind die ältesten Stätten nahrungsmittelchemischer Forschung.

Bereits drei Jahre vor der Gründung der landwirtschaftlichen Versuchsstation in Münster, einer der Wirkungsstätten des großen Nahrungsmittelchemikers Josef König, wurde in Würzburg 1868 die Versuchsanstalt des unterfränkischen Weinbauvereins und des landwirtschaftlichen Vereins für Unterfranken gegründet.⁶⁾ Die Leitung dieses landwirtschaftlichen Laboratoriums wurde Herrn Dr. Hilger, dem früheren I. Assistenten am Chemischen Laboratorium der Würzburger Universität übertra-

gen, der laut Veröffentlichung im Königlichen Bayerischen Amtsblatt für Unterfranken und Aschaffenburg Nr. 87 (1869) Seite 1040, „ein Privatlaboratorium eingerichtet hatte, das bezüglich seiner Einrichtung und Ausstattung allen Anforderungen entspricht, welche an ein solches gestellt werden können“.

Anfang März 1881 reichte die Regierung von Unterfranken dem Innenministerium eine Petition ein, in der der unterfränkische Weinbauverein - unter der Leitung von Dr. List - bat, die Versuchsanstalt zu Würzburg als öffentliche Versuchsanstalt anzuerkennen (MInn 62585/4.3.1881), da die steigende Anzahl der Lebensmitteluntersuchungen ohne Anstellung eines Assistenten nicht mehr zu bewältigen sei.⁷⁾

Amts- und Landgericht Würzburg hatten in den ersten vier Monaten des Jahres 1881 aufgrund des Lebensmittelgesetzes Geldstrafen in einer Höhe von insgesamt 2.900 Mark ausgesprochen; Beträge, die der Versuchsanstalt zugute kommen sollten.

Das Königliche Staatsministerium des Innern entschied sich bei der Neugründung der Untersuchungsanstalt nicht für den Anschluß an die bestehenden Laboratorien, sondern für die Angliederung an das Institut für Chemische Technologie (Pharmazeutische Institut) der Universität Würzburg.

So wurde am 01.03.1884 aufgrund der „Allerhöchsten Königlichen Verordnung vom 27.01.1884“ die Königliche Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel zu Würzburg errichtet, in Bayern gemeinsam mit München, Erlangen und Speyer.

Zwei Jahre nach der Verabschiedung des Lebensmittelgesetzes von 1879 wurde bereits im Reichstag ein Gesetzentwurf beraten, der eine Regelung auf dem Gebiet des Weinverkehrs anstrebte. Erste Resultate waren die Weingesetze von 1892, 1901 und 1909 sowie eine entsprechende Kontrolle über den Weinverkehr. Diesem Anspruch wurde man in Würzburg, wo sich keine geeignete Persönlichkeit fand, dadurch gerecht, daß man einem Lebensmittelchemiker, also einem wissenschaftlichen Sachverständigen, die Weinkontrolle zuwies. Aber noch unter Prof. Dr. Medicus als I. Direktor sowie Prof. Dr. Röttger als II. Direktor und gleichzeitigem Leiter der Königlichen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Würzburg wurde zum 1. Dezember 1909 der Kaufmann Friedrich Krämer als Sachverständiger gemäß § 21 Abs. 2 des Weingesetzes vom 07.04.1909 aufgestellt und ihm die Bezeichnung „Weinkontrolleur“ verliehen.

Auf breiter Ebene der Lebensmitteluntersuchung gewann die Würzburger Anstalt an Ansehen.

Im Nachruf zum Tode des ersten Anstaltsleiters



Prof. Dr. Hermann Röttger am 18. Dezember 1910 wird darauf hingewiesen, daß die Würzburger Anstalt ihm den Ausbau ihrer ambulanten Tätigkeit zur Lebensmittelkontrolle verdankt und daß er sich große Verdienste um die mustergültige Einrichtung des

Laboratoriums erworben habe. In diesem Zusammenhang wurden die „nun ausreichenden Räume im Neubau“ besonders erwähnt.

In der Folgezeit profilierte sich die Würzburger Anstalt immer deutlicher auf allen Gebieten der Untersuchung und Beurteilung von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen bis hin zum Umweltschutz wie aus den diversen Veröffentlichungen zu entnehmen ist. Dabei stand die Untersuchung von Wein schon in den Anfängen an vorrangiger Stelle. So konnte Prof. Dr. Medicus im Nachruf zu dem am 13. Januar 1914 verstorbenen II. Direktor der Königlichen Untersuchungsanstalt,



Prof. Carl Albert Neufeld, von diesem sagen, daß er „sich rasch in die hier besonders durch die Überwachung des Weinverkehrs große Umsicht erfordernden Verhältnisse einlebte“. Eine umfassende Arbeit von C. A. Neufeld über „Die

Schwefelsäure in deutschen und ausländischen Weinen, ihre Herkunft und Beurteilung“ lag 1913 zum Druck vor (ZUL 27, 299-311; 1914).

Aber auch die Arbeit „über arsenhaltige Bunt-papiere“ von Neufeld (ZUL 25, Heft 4, 1913) sowie deren Würdigung durch das Kaiserliche Gesundheitsamt soll nicht unerwähnt bleiben.

Kgl. Untersuchungsanstalt

für
Nahrungs- und Genussmittel.

Würzburg, den 14. Dezember 1909.

Legitimation.

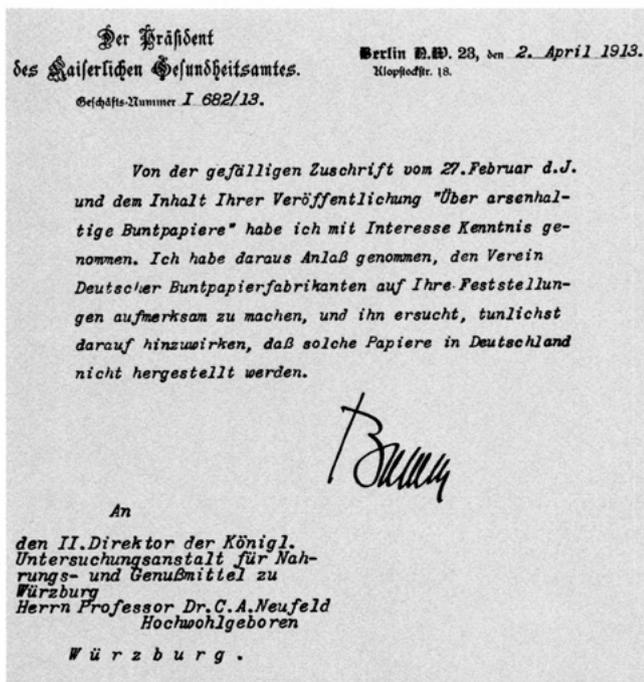
Zufolge des. von Weinkontrollenrat Friedr.
Krämer ist als Sachverständiger gemäß § 21
Abs. 2 des Weingesetzes vom 7. April 1909
ernannt und gemäß § 22 des gl. Ges.
befugt in drei drei fränkischen Kreisen
Weinkontrollenrat vorzunehmen.

Kgl. Untersuchungsanstalt
Prof. Dr. H. Röttger.



Unter dem nachfolgenden Anstaltsleiter, dem II. Direktor Prof. Dr. Wirthle sind die wegen der Beziehung zur heutigen Praxis beachtenswerten Arbeiten seines Mitarbeiters Dr. Schmitt über die „Untersuchung von Traubenmosten Frankens“ zu nennen. Erwähnenswert sind aus dieser Zeit auch die Arbeiten „Verkehr mit Kognak und Zwetschgenbranntwein“ (ZUL 1919) sowie „Über Kriegsschnäpse“ (Pharm. Zentralhalle 61, 127-129 (1920), beide ebenfalls von Dr. Richard Schmitt.

Neben „Beiträgen zur Untersuchung der Milch“ von Dr. R. Schmitt in der Milch-Zeitung (1924), erschien von A. Heiduschka und R. Schmitt in der „Apotheker-Zeitung, 1920“ die Arbeit „Wein und weinhaltige Arzneimittel des Deutschen Arzneibuches 5“.



Würdigung des Kaiserlichen Gesundheitsamtes zur Arbeit Neufelds „über arsenhaltige Buntpapiere“

Vom Anstaltsleiter Prof. Dr. Wirthle selbst liegen aus dieser Zeit Arbeiten „Über den Nachweis und die Bestimmung des Methylalkohols“ vor (ZUL, Bd. 23 und 24; 1912). In diesem Zusammenhang darf ich an den italienischen „Methanol-Weinskandal“ im Jahre 1986 erinnern.

Unter der Amtsleitung von Prof. Dr. Gerum (1924 - 1937) erschienen in der ZUL dessen Arbeiten über „Beurteilung der Milch“ (1928) und „Substanzverlust beim Backen“ (1932).

Aus den Jahren 1930 und 1931 stammen die in der ZUL veröffentlichten Mitteilungen von Dr. Otto Mayer „Bestimmung des Eisens im Wasser“ und „Die Carbonatzahl im Rahmen der Wasseranalyse“.

Anlässlich der 31. Hauptversammlung des Vereins Deutscher Lebensmittelchemiker zu Würzburg am 11. und 12. Mai 1934 wurde die Arbeit des I. Direktors Prof. Dr. F. v. Bruchhausen „Mikrobestimmung des Glycerins auf jodometrischem Wege“ sowie die des Chemierates Dr. Otto Mayer aus der Untersuchungsanstalt „Zum Nachweis von Nitraten und Eisen im Wasser“ referiert. Der Anstaltsleiter Prof. Dr. Josef Gerum selbst hielt bei dieser Gelegenheit ein Referat über „50 Jahre Lebensmittelkontrolle in Bayern“, in dem besonders die Kontrolltätigkeit der Sachverständigen - insbesondere in Form von Belehrung und Aufklärung - aufgrund von Verträgen mit den unmittelbaren Städten (z.B. mit der Stadt Würzburg seit der Gründung der UA 1884) und den Bezirken gewürdigt wurde (ZUL 68, 12 - 17; 1934)).

1937 hat sich die Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt Würzburg von der Einflusssphäre der Universität gelöst und unterstand damit direkt dem Bayerischen Staatsministerium des Innern.

Mit Dr. Otto Reichard stand der Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt Würzburg von 1937 - 1947 ein Mann vor, der neben den Aufgaben

der breiten Lebensmittelanalytik und -überwachung zum Schutze des Verbrauchers der Lage der Anstalt in einer ausgesprochenen Weinlandschaft deutlich gerecht wurde. Reichard hat sich insbesondere um die Neubearbeitung der Amtlichen Anweisung zur Untersuchung von Wein und Traubenmost (ZUL 1942) bemüht und für diese Aufgabe Bestimmungsvorschriften über verschiedene Weinhaltstoffe (u.a. Natrium, Kalium, Weinsäure) ausgearbeitet. Die von Dr. O. Reichard neu erarbeitete Alkohol- und Extrakt-Tafel 20°/20° zur Untersuchung von Bier, Wein, Trinkbranntwein, Fruchtsäften, Zuckerlösungen und Limonaden wurde in jedem einschlägigen Chemielabor bis zur Herausgabe der „Allgemeinen Verwaltungsvorschrift für die Untersuchung von Wein und ähnlichen alkoholischen Erzeugnissen sowie von Fruchtsaft von 26.4.1960“ als Berechnungsgrundlage angewendet.

Es würde den Zeitrahmen dieses Vortrages sprengen, wollte ich die zahlreichen weiteren wissenschaftlichen Arbeiten der Würzburger Lebensmittelchemiker der vergangenen 100 Jahre aufzählen.

Nach dem 2. Weltkrieg begann für die Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt Würzburg eine völlig neue Ära. Das Gebäude in der Koellikerstraße 2 (frühere Stelzenstraße 2), mitten im Botanischen Garten, in dem die Untersuchungsanstalt untergebracht war, wurde bei der Zerstörung Würzburgs am 16. März 1945 ebenfalls Raub der Bomben und Flammen. Dr. Reichard fand eine notdürftige Unterkunft im Bau 5 des Luitpoldkrankenhauses für ein Laboratorium, in dem mit wenig geretteten und geliehenen Geräten die in dieser Zeit so wichtige Lebensmittelüberwachung durchgeführt wurde. Ein Kellerraum diente der Unterbringung von Verwaltung und Weinkontrolleur. Beide



Roter Bau in der Theaterstraße 23

Räume waren verseucht mit Kakerlaken und sonstigem Ungeziefer.

Ab Mai 1947 übernahm Dr. Helmut Bieber die Amtsgeschäfte der Anstalt. Bedingt durch die Raumnot stand er vor äußerst schwierigen Aufgaben. Entnazifizierte Mitarbeiter wurden im Laufe des Jahres wieder eingestellt, die Lebensmittelüberwachung war zu intensivieren und die Weinuntersuchungen für Winzer und Weinhändler nahmen ein nicht mehr zu verkraftendes Ausmaß an. Dr. Bieber hatte all seine Verhandlungsfähigkeiten aufzubieten, um bei wiederholten Vorstellungen am Bayerischen Staatsministerium der Finanzen den Wiederaufbau des „Roten Baues“ in der Theaterstraße 23 - unter tatkräftiger Unterstützung durch die Oberste Baubehörde im Bayerischen Staatsministerium des Innern, wie aus dem Tätigkeitsbericht Oktober 1948 hervorgeht - zu erwirken. Bis am 27. Juni 1951 die Verlegung der Untersuchungsanstalt in die neuen - zum Teil noch halbfertigen - Diensträume in der Theaterstraße 23 vorgenommen wer-

den konnte, waren neben Schutträumungs- und Bauarbeiten nahezu unüberwindliche Schwierigkeiten wie Klärung der Besitzverhältnisse des Grundstückes, Einstellung der Bauarbeiten wegen Fehlens der Finanzen, Drohung nicht rechtzeitig bezahlter Baufirmen, zu bewältigen.

Es begann allmählich im neuerstellten historischen „Roten Bau“ eine Blütezeit der Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt Würzburg. Hervorzuheben ist die Ära des leider so früh verstorbenen unermüdlchen Forschers Dr. Hans Rebelein. Ihm verdankt die Weinwissenschaft eine große Anzahl fachlicher Veröffentlichungen über neue Untersuchungsverfahren für Weininhaltsstoffe, die vor allem der Erkennung von Veränderungen, wie verbotener Zuckering oder Streckung, bei Qualitätserzeugnissen dienen.

Die Arbeiten aus der Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt Würzburg fanden - insbesondere auf dem Gebiet der Weinchemie - in den 70er Jahren nicht nur nationale, sondern auch breiteste internationale Anerkennung.

Im Jahre 1974 kam die Verschmelzung der Chemischen Untersuchungsanstalten in Bayern unter interdisziplinärer Zusammenfassung mit den bestehenden bakteriologischen und tiermedizinischen Untersuchungsanstalten zu den bis heute bestehenden beiden Landesuntersuchungsämtern für das Gesundheitswesen Nordbayern und Südbayern. Dies bedeutete gleichzeitig das Ende der Zuständigkeit der Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt Würzburg für den Schutz der unterfränkischen Verbraucher auf allen Lebensmittelsektoren. Die neu gebildete Abteilung VI des Landesuntersuchungsamtes Nordbayern in Würzburg ist mit ihren Schwerpunktsgebieten seither übergebiethlich für ganz Nordbayern zuständig. Die Staatliche Bakteriologische Untersuchungsanstalt Würzburg wur-

de vorübergehend dieser Abteilung angegliedert, die Mikrobiologie für die Schwerpunktsgebiete der Abt. VI bis 1990 hier erfolgreich weitergeführt.

Durch die besondere Lage im Weinbaugebiet Franken und in Anbetracht der Gewichtung des Verbraucherschutzes auf dem Weinsektor, aber auch bei den - zumindest analytisch - verwandten Gebieten wie Fruchtsäften, Spirituosen, Trink- und Mineralwässern haben die derzeit bestehenden vier Sachgebiete durch integriertes Zusammenarbeiten wichtige zusätzliche Aufgaben wahrzunehmen.

Seit der Einführung der amtlichen Qualitätsweinprüfung 1971 wird gemäß Bayerischer Landesverordnung zur Durchführung des Weingesetzes das Landesuntersuchungsamt in die amtliche Qualitätsweinprüfung eingebunden. Die für die Zuteilung der amtlichen Prüfungsnummer obligatorische chemische Analyse wird für alle zu Prädikatswein geeigneten Weine ausschließlich durch das Untersuchungsamt erstellt. Seither wurden mehr als 80 000 Weine im Rahmen der Qualitätsweinuntersuchung analysiert.

Zur besseren Beurteilung der Weine werden über den gesetzlichen Mindestumfang hinaus weitere wichtige Weininhaltsstoffe bestimmt. Dieses in Deutschland einmalige Modell gewährleistet einen wirksamen präventiven Verbraucherschutz.

Eine herausragende Aufgabe im Rahmen der europaweit zu erstellenden Wein-Datenbank sowie der Wein- und Fruchtsaftuntersuchung mit Hilfe der NMR-Analytik - Kernresonanz-Spektroskopie - kam ab dem Jahr 1993 auf das Amt in Würzburg zu. Gemessen wird dabei das in allen pflanzlichen Materialien natürlich vorkommende Wasserstoffisotop Deuterium. Seine Verteilung im Alkoholmolekül läßt Rückschlüsse auf das Gärsubstrat Zucker (aus Trauben, Zuckerrohr, Zuckerrübe, Getreidestärke) zu. Dieses Verfahren erlaubt daher u.a.

einen wirkungsvollen Nachweis einer unerlaubten Zuckering.

Die Tatsache, daß Franken als eines der flächenmäßig kleinsten europäischen Anbauggebiete dieses sehr teure Analysengerät als bisher zweites Untersuchungsamt in Deutschland neben Speyer erhalten hat, unterstreicht die Bedeutung des Würzburger Untersuchungsamtes.

Das NMR-Gerät wurde durch das Bayerische Staatsministerium des Innern mit einer nicht unerheblichen finanziellen Unterstützung aus EG-Mitteln beschafft.

20 Jahre nach Bildung der Landesuntersuchungsämter hat man sich meines Wissens noch keinerlei ernsthafte Gedanken gemacht über Vor- und eventuelle Nachteile dieser bedeutsamen Zentralisierung. Es würde meinen Vortrag bei weitem sprengen, wollte ich den Versuch unternehmen Schlußfolgerungen zu ziehen, was aufgrund meiner 35jährigen Erfahrung im öffentlichen Dienst sicherlich nicht uninteressant wäre. Ich erlaube mir jedoch, zu den Gerüchten von Umressortierung und Privatisierung zwei Zitate aus den Anfängen der staatlichen Lebensmittelüberwachung zu zitieren, die mit Sicherheit auch heute noch ihre Gültigkeit haben.

Josef König sagte auf der 5. Jahresversammlung der Deutschen Nahrungsmittelchemiker 1906 in Nürnberg³⁾:

„Wohin es aber führen würde, wenn man der Nahrungsmittelindustrie überlassen wollte, zu entscheiden oder mitzuentcheiden, was man unter einer Natur- und was unter einer Kunstware versteht, was allgemeiner Gebrauch und was in der Erzeugung von Nahrungs- und Genußmitteln einzuhalten möglich ist, das zeigen wohl am besten die letzten großen Weinprozesse.“ Es werden noch weitere Vorkommnisse von heftigen Interessenkollisionsen zwischen Wirtschaft und Verbraucherschutz zitiert.

Übrigens haben sich 88 Jahre später, nämlich vor einer Woche am 28.09.1994 auf dem „Deutschen Lebensmittelchemikertag“ in Dresden, Staatssekretär Wagner vom Bundeslandwirtschaftsministerium in Bonn wie auch andere verantwortliche Redner in gleicher Weise geäußert.

Und Dr. Alfred Hasterlik, München, stellte auf der 10. Hauptversammlung Deutscher Nahrungsmittelchemiker in Dresden⁶⁾ im Jahr 1910 in seinem Referat „Wege unserer Aufklärungsarbeit“ fest:

„Darum hat der Nahrungsmittelchemiker die Sendung, die er zu erfüllen hatte, noch nicht vollständig zu erfüllen vermocht. Seiner Arbeit fehlt eine Grundbedingung: die Resonanz in jenen Kreisen, für welche er die Arbeit ausführt.“

Zum Schluß darf ich noch darauf hinweisen, daß wir gerade heute wissen wie wichtig die Kontrolle unserer Lebensmittel auf gesundheitlich relevante Kontaminanten organischer wie anorganischer Zusammensetzung ist. Vergessen wir aber dabei nicht die Wichtigkeit ernährungsphysiologischer Zusammenhänge im Rahmen des Verbraucherschutzes. Erkenntnisse hierüber vermittelt seit Liebig's und König's Zeiten die „lebensmittelchemische Wissenschaft“. Von ihr holt sich der Lebensmittelchemiker heute und in Zukunft sein Wissen zur Untersuchung und Beurteilung der Lebensmittel zum Wohle des Menschen.

Ein Chemiker siegt über Weinpanscher

Für Dr. Rebelein gibt es keinen analysenfesten Wein — Untersuchung dauert eine Stunde

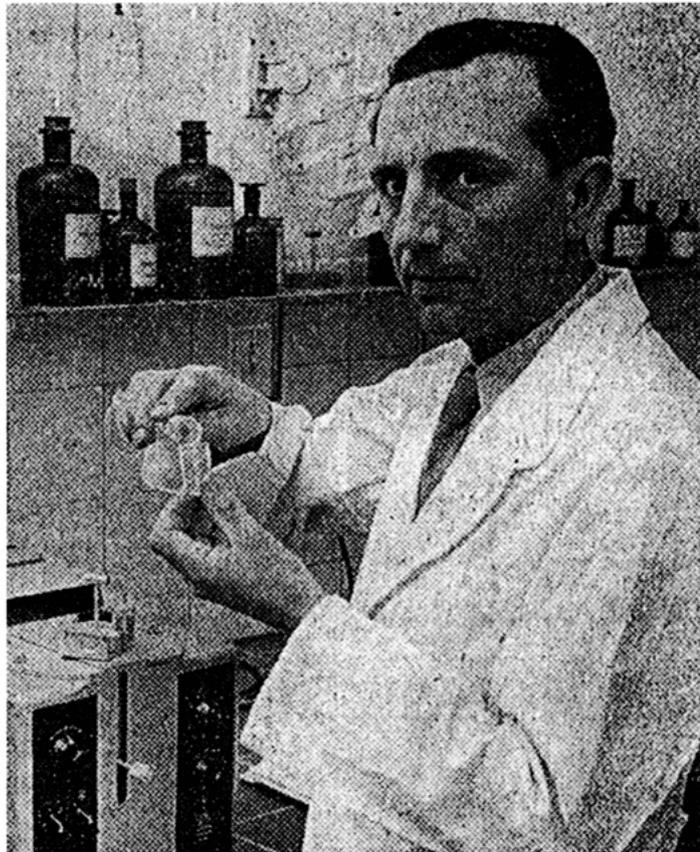
Mainpost
13.2.1958

Die Weinchemiker hätten es bei den Ermittlungen und im Prozeß gegen den „Kunstwein-Fabrikanten“ Valentin Korn viel leichter gehabt, wenn sie schon die Untersuchungsmethode gekannt hätten, die in einem Würzburger Laboratorium entwickelt worden ist. Die Schliche, mit denen der gewiefte Weinpanscher seine Produkte analysenfest gemacht hat, wären zerplatzt wie Seifenblasen, wenn Reglerungschemiker Dr. Hans Rebelein von der Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt Würzburg die Proben ins Labor bekommen hätte. Jahrelang hat sich der Lebensmittel-Chemiker mit dem Problem befaßt, wie man möglichst schnell und genau dahinterkommen könnte, wenn von den Klfnern die Weinqualität mit unerlaubten Mitteln „verbessert“ worden ist.

In der „Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung“ hat Dr. Rebelein zwei Arbeiten veröffentlicht, wie bequem — für einen Chemiker — die wirklich schlechten von den einwandfreien Weinen geschieden werden können. Damit hat er gleichzeitig einen Preis gewonnen, den das Internationale Weinamt in Paris vor vielen Jahren für die Lösung dieser schwierigen Aufgabe ausgesetzt hat. 20 000 französische Francs sind dem Würzburger Chemiker als Anerkennung zugesprochen worden.

Nach den bisher bekannten Untersuchungsmethoden — die noch dazu recht ungenau sind — dauerte es oft Tage, bis die Ergebnisse mühevoll ermittelt waren. Diese langwierige Technik machte sie für die Verwendung im Rahmen der routinemäßigen Weinanalyse unbrauchbar. Dr. Rebelein hat nun festgestellt, daß — neben dem Alkohol — im Wein auch Glycerin und Butylenglykol entstehen, die aber in einem bestimmten mengenmäßig erfaßbaren Verhältnis zueinander auftreten müssen. „Die Auswertung der Untersuchungsergebnisse“, sagt der Chemiker, „ist also ganz einfach: Ist in dem Wein viel Alkohol enthalten, ohne daß die entsprechenden Mengen der „Nebenprodukte“ nachgewiesen werden können, so hat der Hersteller mit Fremdalcohol angereichert.“ Diese Untersuchung ist vor allem für Auslandsweine wichtig, die oft erheblich „alkoholisiert“ sind. Der „Zusatz-Alkohol“ muß verzollt werden, wenn es gelingt, die Menge nachzuweisen.

Für den Inlandsmarkt noch wichtiger ist die Möglichkeit, diejenigen Weine auszusondern, die schon als Most eine „Zuckerspritze“ bekommen haben. Der Fremdzucker wird mit dem Fruchtzucker vergoren, doch wieder ist das Verhältnis zwischen dem Alkoholgehalt und den Nebenprodukten Glycerin und Butylenglykol gestört. Ebenfalls für die Verbraucher interessant ist die Tatsache, daß „falsche“ Spätlesen, Auslesen und Trockenberauslesen ohne Schwierigkeiten „entlarvt“ werden können.



Im Colorimeter sind die „guten“ und die „schlechten“ Weine — nachdem sie vorher chemisch behandelt wurden — spielend zu trennen. Dr. Rebelein braucht für eine Untersuchung höchstens eine Stunde.
Foto: Röder

Dr. Rebelein hat es fertiggebracht, die Untersuchungszeit für eine Probe auf weniger als eine Stunde zu beschränken. Damit kann nun jede Weinsorte, die von den Kontrolleuren eingeschickt wird, genau unter die Lupe genommen werden. Frellich hat die Sache noch einen Haken: „Ich habe meine Methode auf den statistischen Untersuchungsergebnissen von 250 Weinproben aufgebaut“, berichtet der Forscher. „Dabei hat sich die — verhältnismäßig niedrige — Fehlerbreite von zehn Prozent bei der Feststellung von Fremdalcohol herausgestellt. Überzuckerte Weine kann man zu 80 Prozent ermitteln. Ich glaube zwar kaum, daß sich

noch andere Erkenntnisse herausstellen, aber man muß jetzt erst noch warten, welche Erfahrungen andere Untersuchungsanstalten erzielen. Dann wird wohl diese Methode als „amtlich“ eingeführt werden.“

Welchen „Wirbel“ Dr. Rebelein mit seiner Veröffentlichung in der Fachwelt angerichtet hat, geht aus der Tatsache hervor, daß er von seinen 80 Sonderdrucken nur noch einen hat. Wirklich aus aller Welt sind die Anfragen seiner Kollegen gekommen, die „etwas lernen“ wollten. Sogar die Amerikaner — die in Kalifornien ein Weinbaugelb haben — wollen die Methode studieren. F.

Geschichte des Lebensmittelrechts unter Berücksichtigung der Lebensmittelüberwachung

Ch. Hammerl

1. Lebensmittelrecht im Altertum

Als die Lebensmittelversorgung noch vor allem durch die Großfamilie erfolgte, bestand kaum ein Bedürfnis nach lebensmittelrechtlichen Regelungen. Man versorgte sich meist autark und wußte genau, wie sich einzelne Lebensmittel zusammensetzten, wie sie zubereitet worden waren. Mit der Entwicklung größerer Siedlungsformen und mit dem vorsichtigen Beginn einer Arbeitsteilung endete die Zeit der Selbstversorgung, es entwickelte sich der Handel mit Lebensmitteln. Mit der Entwicklung des Handels entstand auch ein Bedürfnis nach lebensmittelrechtlichen Regeln¹⁾. Der Handel mit Lebensmitteln erhielt einen rechtlichen Rahmen, um die Ernährung der Bevölkerung sicherzustellen und um zu gewährleisten, daß die Lebensmittel gesundheitlich unbedenklich sind. Die Lauterkeit des Handels wurde geschützt durch eichrechtliche Regelungen²⁾.

Eine der ältesten und umfangreichsten Quellen des Lebensmittelrechts im Altertum ist der babylonische Codex Hammurapi aus dem 17. Jahrhundert vor Christus³⁾. Heute würde man einige Normen des Codex als Verbraucherschutzregelung bezeichnen. So enthielt er Verbote von Lebensmittelfälschungen und sanktionierte die Verwendung von „falscher Waage, falschem Gewicht und falschem Gefäß“⁴⁾. Ähnliche Regelungen besaßen die meisten Kulturen des Altertums und des Mittelalters⁵⁾.

Neben dem Codex Hammurapi kannten die Hethiter, ein Volk, das schon vor etwa 3500 Jahren

in Anatolien, auf dem Boden der heutigen Türkei ein hochentwickeltes Staatswesen besaß, zwei lebensmittelrechtliche Gebote⁶⁾:

1. Du sollst das Fett Deines Nachbarn nicht vergiften!

2. Du sollst das Fett Deines Nachbarn nicht verzaubern!

Diese beiden Gebote sind noch heute Eckpfeiler des geltenden LMBG aus dem Jahre 1974. Freilich würde man die beiden Prinzipien heute zeitgemäß als Gesundheits- und Täuschungsschutz bezeichnen, inhaltlich jedoch sind sie durchaus vergleichbar.

In Rom war der Verkehr mit Lebensmitteln umfassend reglementiert⁷⁾. Die Marktaufsicht wurde von den Ädilen besorgt⁸⁾. Die Ädilen hatten zu wachen über die Reinheit der Straßen und die Abgabe des Trinkwassers aus den öffentlichen Leitungen. Die Garküchen und die Läden des Viktualienmarktes, in denen es Fleisch, Fisch, Backwaren, Öl, Wein, Gemüse, Geflügel usw. gab, waren zu kontrollieren. Die zum Verzehr untauglichen Lebensmittel wurden beschlagnahmt und vernichtet. Die Ädilen hatten daneben gegen Wucher und Betrug am Markt (auch präventiv) einzuschreiten, wobei allerdings Lebensmittelfälschungen noch als Sachbeschädigung eingestuft wurden⁹⁾. Kodifizierungen des römischen Lebensmittelwesens enthielt der Codex Theodosianus von 438 n. Chr. und der Codex Justinianus aus dem Jahre 528 n. Chr.

Allerdings darf nicht verkannt werden, daß die Gesetze des Altertums häufig nicht den Schutz der Konsumenten im Auge hatten. So diente die Festsetzung von Qualitätsstandards in erster Linie einer Einteilung der Lebensmittel in verschiedene Steuerklassen. Die Einnahmeerzielung des Staates stand im Vordergrund¹⁰⁾. Der als Regelungsreflex gewährte Verbraucherschutz war Nebenzweck.

2. Lebensmittelrecht im Mittelalter

Den deutschen Städten gelang es im Mittelalter, gegenüber den weltlichen und geistlichen Herrschern Selbständigkeit und Unabhängigkeit zu erlangen. Eine der tragenden Säulen dieser Autonomie war das Marktrecht, das den Städten von den Lehensherren eingeräumt wurde. Den Städten war es gestattet, regelmäßige Märkte abzuhalten. Dabei genossen Kaufleute besonderen Schutz. Ein vorrangiges Anliegen der Städte war die Ernährungssicherung ihrer Bürger, was vor allem durch den Erlass von Ausfuhrverboten für Lebensmittel und die Einräumung besonderer Rechte für auswärtige Anlieferer zum Ausdruck kam¹¹⁾.

Mit der Entwicklung der Lebensmittelmärkte wuchs das Bedürfnis nach regulierenden Normen, um das Marktgeschehen in geordnete Bahnen zu lenken¹²⁾. Betrügereien durch die Verwendung falscher Maße und Gewichte sowie durch Lebensmittelfälschungen waren im Mittelalter wohl alltäglich¹³⁾.

So schreibt etwa Sebastian Brant in seinem „Narrenschiff“ 1494:

„Man läßt den Wein nicht rein mehr bleiben,
Viel Fälschung tut man mit ihm treiben.
Salpeter, Schwefel, Totenbein,
Pottasche, Senf, Kraut unrein,
Stoßt man durchs Spundloch in das Faß.

Die schwangeren Frauen trinken das,
So daß vorzeitig sie gebären,
Elenden Anblick uns gewähren.
Es kommt viel Krankheit auch daraus,
Daß mancher fährt ins Totenhaus.“

Weiter dichtet Brant:

„Gibt man der Wage einen Druck,
Daß sie zu der Erden buck’,
Und fragt, wieviel der Käufer heische?
Den Daumen wiegt man mit dem Fleische.
Man richtet Kupfer zu statt Gold,
Mausdreck man unter den Pfeffer rollt,
die faulen Heringe man mischt
Und sie als frische dann aufischt.
Gibst weißen Hundsdreck hin für Zucker ...
Kein Schwein möchte das wohl fressen,
Das müssen dann die Leute essen.“

Um diese Mißstände abzustellen, wurden in die Stadtrechte Regelungen aufgenommen, die betrügerische Verhaltensweisen bei der Herstellung und beim Handel mit Lebensmitteln mit harten Strafen belegten¹⁴⁾. So heißt es etwa im Soester Stadtrecht aus dem Jahre 1120: „Wer falschen Wein mit gutem Wein mischt, der hat sein Leben verwirkt.“¹⁵⁾ Generell wurden drakonische Strafen über Lebensmittelfälscher verhängt. Etwa wurde das Abschneiden von Ohren, Fingern und Händen, lebenslängliche Stadtverbote, Verbrennungen und Lebendigbegraben als Strafe angeordnet. Hersteller gesundheitsschädlicher Lebensmittel, wie bleihaltiger Weine und schwerspathaltigen Brotes, mußten ihre Erzeugnisse solange verzehren, bis sie daran zugrunde gingen. Fälscher wurden mit den Sterbesakramenten versehen in Körbe gesteckt und so lange unter Wasser getaucht, bis sie bewußtlos wurden. Bäcker wurden von den Lebensmittelkontrolleuren

mit den Ohrläppchen an Türen genagelt. Bekannt ist auch die Bäckertaufe wegen zu kleinen Brotes. Eine sehr beliebte Strafe für Lebensmittelvergehen war der Pranger¹⁶⁾.

Neben der Bestrafung für bereits begangenes Unrecht wurden hygienische Maßnahmen zur Verhütung von Gefahren, die aus dem Verkehr mit Lebensmittel resultieren können, ergriffen. So wurde z.B. 1250 in Dortmund den Käufern verboten, das Fleisch bei der Besichtigung zu wenden¹⁷⁾.

Neben dem Erlaß von Regelungen wurden Kontrollorgane geschaffen, die nachzuprüfen hatten, ob die Kaufleute die geltenden Bestimmungen einhielten¹⁸⁾. Man führte Wein-, Fisch-, Safran-, Mehl-, Fleisch- und Schmalzschauen durch, um die Qualität der Nahrungsmittel zu überprüfen¹⁹⁾. Die Prüfung der stofflichen Zusammensetzung von Lebensmitteln geschah durch Personen, die besondere Kenntnisse über die zu prüfenden Lebensmittel hatten. In der heutigen Terminologie könnte man die Kontrolleure als Sachverständige bezeichnen. So gab es in Augsburg bereits im Jahre 1150 besonders bestellte Wein- und Bierkontrolleure²⁰⁾. Daneben wurden die Zünfte als Vertreter des Lebensmittelgewerbes in die Überwachung einbezogen²¹⁾. Insofern wurde bereits eine gewisse Selbstkontrolle der Lebensmittelwirtschaft geschaffen²²⁾.

Die Untersuchungsmethoden waren freilich noch recht einfach. So überprüfte der Bierkiesler die Qualität des Bieres, indem er es über einen Holzschemel goß und sich mit einer ledernen Hose darauf setzte. Nach einer gewissen Zeit wurde die Klebkraft des eingetrockneten Bieres am Hosenboden überprüft²³⁾.

Auch das mittelalterliche Lebensmittelrecht hatte den Schutz der Bevölkerung vor Täuschung und Gesundheitsgefährdungen lediglich als Nebenzweck im Auge: Dieser Schutz wurde nicht in erster

Linie gewährt, um dem individuellen Interesse des einzelnen zu dienen. Vielmehr stand im Vordergrund jeweils der „gemeine Nutzen“²⁴⁾ im Bereich der Stadt, also das Wohl der Allgemeinheit an sich und die Aufrechterhaltung der Ordnung. Ein Verbraucherschutz im heutigen Sinne, der im besonderen Maße auch die Interessen des einzelnen Individuums berücksichtigt, war dem mittelalterlichen Rechtskreis noch fremd²⁵⁾.

3. Die Entwicklung des Lebensmittelrechts im 19. Jahrhundert

Die weitere Entwicklung des Lebensmittelrechts wird ab 1775 von zwei Faktoren entscheidend beeinflusst: 1. Dem Aufschwung der Lebensmittelchemie sowie 2. der Einführung der Gewerbefreiheit und der dadurch begünstigten industriellen Entwicklung²⁶⁾. Die gewerbliche Produktion war am Ende des 18. Jahrhunderts wirtschaftlich gesehen nicht weiter entwicklungsfähig²⁷⁾. Nach dem unter dem Einfluß des bürgerlichen Verfassungsstaates dann aber der Weg für die Entwicklung neuer Technologien und Erfindungen durch die Aufhebung der Zunftbeschränkungen frei gemacht wurde, trat die Lebensmittelwirtschaft in eine neue Phase der technischen Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln. So begann etwa um 1800 die Zuckerrübenfabrikation. 1809 wurde von Appert die Lebensmittelkonservierung durch Sterilisation gelehrt. Damit wurde die Grundlage einer industriellen Konservenherstellung geschaffen. Bereits 1866 wurde von Nestle Ersatzmilchnahrung zur Verwendung anstelle von Muttermilch produziert²⁸⁾.

Dennoch war das 19. Jahrhundert noch gekennzeichnet durch Lebensmittelknappheit, die etwa dazu führte, daß das Reichsstrafgesetzbuch das Betteln mit einer Haftstrafe belegte²⁹⁾. Es verwundert kaum, daß in einer solchen Versorgungs-

tuation die Klagen über die Zunahme der Mißstände im Verkehr mit Lebensmitteln von Jahr zu Jahr zunahmen.

Das Lebensmittelrecht war zunächst Bestandteil des Strafrechts. § 367 Ziff. 7 des Reichsstrafgesetzbuches von 1871 sah eine Geldstrafe von 150.-Mark für denjenigen vor, der verfälschte oder verdorbene Getränke oder Eßwaren, insbesondere trichinenhaltiges Fleisch, feilhält oder verkauft. Daneben enthielt das Gesetz Betrugs- und Körperverletzungsdelikte, deren Schutzrichtung auch in das Lebensmittelrecht hineinwirkte.

Jedoch reichte das allgemeine Strafrecht kaum hin, einen effektiven Schutz vor Gesundheitsgefahren und Irreführungen beim Verkehr mit Lebensmitteln zu gewährleisten³⁰⁾: Als im Jahre 1876 der Etat für ein zu errichtendes kaiserliches Gesundheitsamt beraten wurde, führte ein Reichstagsabgeordneter aus, die Nahrungsmittelverfälschung gewinne einen erschreckenden Umfang. Die Lebensmittelüberwachung habe kriminelle Verfälschungen festgestellt, etwa von Mehl durch Gips, Schwerspat, Kreide, Magnesia und Mineralien. In Teigwaren befinde sich Pikrinsäure statt Eigelb, in Stärkezucker sei Arsen enthalten. Milch bestehe aus Kleister, Kreide, Gips und sogar Seifenlösung³¹⁾. Im Jahre 1877 führte diese bedenkliche Entwicklung dann dazu, daß das kaiserliche Gesundheitsamt eine Reihe medizinischer, chemischer und landwirtschaftlicher Sachverständiger zur Beratung über ein Nahrungsmittelgesetz zusammenrief.

a) Das Nahrungsmittelgesetz vom Jahr 1879

Das Nahrungsmittelgesetz (NMG) vom 14.5.1879³²⁾ war das erste Gesetz, das im gesamten Deutschen Reich Geltung besaß und ausschließlich lebensmittelrechtliche Normen enthielt. In §1 unterwarf es den Verkehr mit Nahrungs- und

Genußmitteln sowie mit Spielwaren, Tapeten, Farben, Eß-, Trink- und Kochgeschirr und mit Petroleum der Beaufsichtigung des Staates. § 2 NMG suchte durch Betretungs- und Probenahmeregale der Polizei eine effektive Lebensmittelüberwachung zu verwirklichen. Die in § 2 NMG eingeräumten Befugnisse stimmen im wesentlichen mit den heutigen Befugnissen der Lebensmittelüberwachungsbehörden in den §§ 41, 42 LMBG überein. Die dominierenden Schutzzwecke des Gesetzes lassen sich den Straftatbeständen der §§ 10 und 12 NMG entnehmen: § 12 Nr. 1 NMG drohte für das Herstellen und Inverkehrbringen von gesundheitsgefährdenden Nahrungsmitteln Gefängnisstrafe an³³⁾, während § 10 den Täuschungsschutz bezweckte. Diese Straftatbestände zeigen, daß das NMG dieselben Ziele verfolgte wie das heutige LMBG³⁴⁾.

Die mit der Gesetzesberatung befaßte Reichstagskommission erwog, verschiedene lebensmittelrechtliche Begriffe im Wege einer Verordnung zu definieren, verwarf diesen Gedanken jedoch mit der Überlegung, die Definition von Lebensmitteln sei Sache wissenschaftlich-technischer Grundsätze. Dann allerdings kam es in der Folgezeit doch zum Erlass gesetzlicher Regelungen für einzelne Lebensmittel wie Wein, Bier, Butter, Käse, Margarine usw.³⁵⁾. Die Fortentwicklung dieser Rechtstradition, die durch die Regelungen der Europäischen Gemeinschaften³⁶⁾ quasi in eine zweite Dimension gehoben wurde, macht das heutige Lebensmittelrecht schwer überschaubar.

b) Das LMG von 1927

Mit Wirkung zum 1.10.1927 löste das Gesetz vom 5.7.1927 über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen (LMG)³⁷⁾ das NMG von 1879 ab. Das LMG 1927 vertiefte unter anderem den Verbraucherschutz. Insbesondere enthielt das

Gesetz ein Verbot irreführender Bezeichnungen. Ein allgemeines Verbot diesen Inhalts kannte das NMG nicht. Vielmehr konnten durch das NMG lediglich irreführende Bezeichnungen von verdorbenen, nachgemachten oder verfälschten Lebensmitteln strafrechtlich sanktioniert werden³⁸⁾. Das LMG 1927 brachte insofern eine Verbesserung der Kennzeichnung von Lebensmitteln.

Das LMG 1927 blieb in Kraft bis zum 23.12.1958. In der Zeit des Nationalsozialismus galten neben den Bestimmungen des Lebensmittelgesetzes die Anordnungen des Reichsnährstandes. Zu dem Zwangsverband Reichsnährstand waren Hersteller, Verarbeiter und Vertreiber von Lebensmitteln zusammengeschlossen. Der Reichsnährstand hatte ein eigenes Ordnungsstrafrecht. Seine Befugnisse konnte er unter Anwendung polizeilichen Zwangs ausüben.

Im Jahre 1958 gab es dann ein Reformgesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelrechts³⁹⁾, welches zwar die wiederholt angekündigte Gesamtreform des Lebensmittelrechts nicht verwirklichte, aber den Begriff des Fremdstoffes (§ 4a LMG 1958) einführte. Die Verwendung eines Fremdstoffes war grundsätzlich verboten, sofern er nicht ausdrücklich zugelassen war. Bei einer Zulassung des Fremdstoffes war dessen Verwendung zu kennzeichnen. Das LMG 1958 errichtete eine Kommission zur Schaffung eines Lebensmittelbuches nach dem Vorbild des österreichischen Codex Alimentarius⁴⁰⁾, in dem Beurteilungsmerkmale für bestimmte Lebensmittel aufgeführt werden sollten.

c) Das LMBG von 1974

Die durchgreifende Neuordnung des deutschen Lebensmittelrechts im zwanzigsten Jahrhundert hat das LMBG vom 15.8.1974 gebracht. Es wurde als Art. 1 des Gesetzes zur Gesamtreform des Lebens-

mittelrechts vom 15.8.1974⁴¹⁾ (LMGRG) verkündet. Mit dem Gesetz sollte die überfällige bzw. die 1958 offen gebliebene Neuordnung des gesamten Lebensmittelrechts verwirklicht werden⁴²⁾. Mit seinem Erlass fand das bis dahin umfangreichste Gesetzesvorhaben auf dem Gebiet des Verbraucherschutzes seinen Abschluß⁴³⁾.

Das LMBG 1974 regelt erstmals neben Lebensmitteln auch Tabakerzeugnisse und Kosmetika. Die in mehreren selbständigen Verordnungen geregelte Materie des Zusatzstoffrechts (Fremdstoff-, Farbstoff-, KonservierungsstoffVO) wurde in einer ZusatzstoffzulassungsVO und einer Zusatzstoff-VerkehrsVO zusammengefaßt. Der Begriff des Fremdstoffes wurde zugunsten des Zusatzstoffes (§ 2 LMBG) aufgegeben.

Das LMBG 1974 versteht sich als Dachgesetz des Lebensmittelrechts mit den wichtigsten Grundsätzen und Begriffsbestimmungen. Detailregelungen erfolgen weiterhin in Verordnungen. Eine Ausnahme bildet das Weinrecht und das Milchrecht, die in eigenen Gesetzen geregelt wurden.

d) Die gegenwärtige Entwicklung des LMBG

Zur Zeit steht eine weitere Novellierung des LMBG 1974 an, die das sogenannte Lebensmittel-Monitoring einführen soll. Die Gesetzgebungsarbeiten sind so gut wie abgeschlossen, was sich schon daran zeigt, daß der Gesetzgeber bei der Schaffung des Bundesinstitutes für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin⁴⁴⁾ bereits Normen (§ 46d LMBG n.F.) aus der Novelle des LMBG zitiert (vgl. § 3 Abs. 3 Nr. 8 BGA-NachfG⁴⁵⁾).

Der Entwurf⁴⁶⁾ will das bundesweite Lebensmittel-Monitoring in einem neu eingefügten Unterabschnitt B des siebenten Abschnitts des LMBG (§§ 46c, 46e des Entwurfs) auf eine gesetzliche Grundlage stellen. Der siebente Abschnitt des LMBG soll

nunmehr „Überwachung und Lebensmittel-Monitoring“ heißen.

In dem neu einzufügenden Unterabschnitt B definiert § 46c Lebensmittel-Monitoring als ein „System wiederholter Beobachtungen, Messungen und Bewertungen von Gehalten an gesundheitlich unerwünschten Stoffen wie Pflanzenschutzmitteln, Schwermetallen und Mykotoxinen in und auf Lebensmitteln, die zum frühzeitigen Erkennen von Gesundheitsgefährdungen unter Verwendung repräsentativer Proben einzelner Lebensmittel oder der Gesamtnahrung durchgeführt werden.“ Durch das Lebensmittel-Monitoring sollen bundesweit repräsentativ und zuverlässig Angaben über die aktuelle Belastung ausgewählter Lebensmittel mit gesundheitlich unerwünschten Stoffen verfügbar gemacht werden. Dadurch soll die notwendige Information der Lebensmittelüberwachung und der Öffentlichkeit sowie eine Unterstützung internationaler Programme (Codex Alimentarius, internationale Monitoring Programme) bewirkt werden.

In §§ 46d und 46e des Entwurfs wird die Durchführung des Lebensmittel-Monitoring als eine eigenständige Aufgabe der Überwachung und der Erlass entsprechender Verwaltungsvorschriften geregelt. § 46d Abs. 3 des Entwurfs enthält eine Befugnisnorm zur Durchführung des Lebensmittel-Monitoring. Die Lebensmittelüberwachung erhält ein Betretungs- und Probenahmerecht auf Grundstücken und in Räumen. Die Inhaber der Grundstücke und Räume bzw. die von ihnen bestellten Vertreter und sonstigen Inverkehrbringer von Lebensmitteln haben die Durchführung des Lebensmittel-Monitoring zu dulden und zu unterstützen. Die von den zuständigen Länderbehörden erfaßten Daten werden in einer durch Verwaltungsvorschrift (§ 45 LMBG, § 46e des Entwurfs) bestimmten Form an das Bundesgesundheitsamt bzw. dessen Nach-

folgeeinrichtungen übermittelt. In der Regel wird das Lebensmittel-Monitoring gemeinsam mit der amtlichen Überwachung durchgeführt, so daß keine zusätzlichen Probenahmen erforderlich sind.

Der Entwurf ist der bislang letzte Schritt auf dem Weg zu einem fortschrittlichen Verbraucherschutz. Das Lebensmittel-Monitoring ermöglicht über die Kontrolle einzelner Lebensmittel hinaus ein Abschätzen der potentiellen Gesamtbelastung der Bevölkerung durch Lebensmittel mit unerwünschten Stoffen.

Die Geschichte der Staatlichen chemischen Untersuchungsanstalt München

H. Jugel

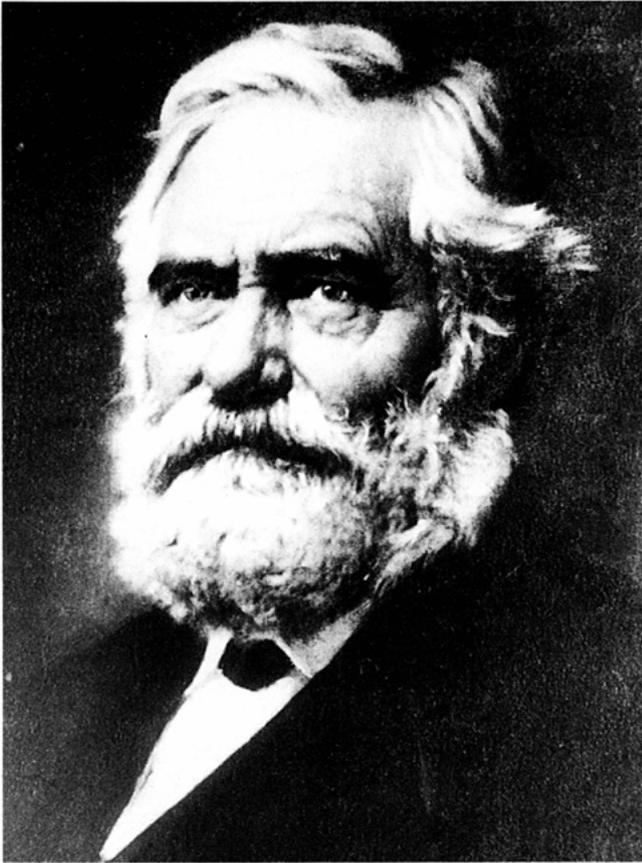
Der Mensch hat schon immer die Chemie, früher in Form der Alchemie, in Verbindung mit Lebensmitteln, wie z.B. dem Wein, mißtrauisch betrachtet. Aus dem Mittelalter stammen die Sprüche:

„Man spürt wohl in der Alchemie
und in des Weines Arznei,
was falsch und beschiss auf Erden sei“
und:
„Wo falsch und beschiss Betrüger sind
und Fälscher viel,
die tönen recht zum Narren Spiel
Falsch Lieb, falsch rot, falsch Freund,
falsch Geld, voll Untreu ist jetzt ganz die Welt“.

Jedoch führten nicht diese Erkenntnisse zur Gründung von Untersuchungsanstalten, sondern es waren wie so oft außergewöhnliche Persönlichkeiten, die die Zeichen der Zeit erkannten. In unserem Fall handelt es sich um Prof. Dr. Max von Pettenkofer. Dieser erhielt im Jahre 1847 an der Medizinischen Fakultät der Königlichen Ludwig Maximilian Universität zu München eine Professur für medizinische Chemie. In seinen Vorlesungen nahm auch die Chemie der Nahrungsmittel einen großen Raum ein. Dies kann seine Ursache in der Tatsache haben, daß er vorher eine Zeitlang bei Justus von Liebig in Gießen gearbeitet hatte und 1845 Assistent am

Bayerischen Hauptmünzamt gewesen war, wo er anorganische chemische Probleme zu bearbeiten hatte. Durch seine Betätigung zur Klärung der schweren Choleraepidemie 1854 und der Typhusepidemie 1873 verlagerte sich Pettenkofers Interesse mehr und mehr auf das Gebiet der Hygiene. Als Folge davon erhielt er 1865 ein Ordinariat für Hygiene an der Münchner Universität. Dort befaßte er sich viel mit Trinkwasser. Er trug wesentlich dazu bei, daß die Stadt München bereits damals eine wirksame Abwasserbeseitigung einrichtete und dem Bau einer großen zentralen Wasserleitung aus den ergiebigen Quellen des Mangfalltales nähertrat. Mit den Planungen wurde 1874 begonnen. Am 1. August 1883 wurde dann diese Wasserleitung in Betrieb genommen. Noch heute profitieren wir Münchner von dieser damaligen Leistung durch unser gutes Trinkwasser, das noch zum Teil aus diesen Quellen stammt.

Als Arzt, Chemiker und Apotheker hatte Pettenkofer alle Voraussetzungen, sich - ausgehend von der Hygiene - auch mit Lebensmitteln zu beschäftigen. Zu dieser Zeit gab es von anderer Seite Hinweise, die während der Reichstagsverhandlungen über den Haushalt 1876 auftauchten, daß das Verfälschen von Nahrungsmitteln in ganz auffälliger Weise zunahm. Die Folge war das Nahrungsmittelgesetz vom 14. Mai 1879. Der Vollzug



Prof. Dr. Max von Pettenkofer

dieses Gesetzes machte die Gründung chemischer Untersuchungslabors nötig, deren Personal und Einrichtungen den zu lösenden Fragen gewachsen sein mußten.

Vor diesem Hintergrund gründete Pettenkofer am 1. November 1879 an seinem Institut die „Untersuchungsstation für Nahrungs- und Genußmittel sowie Gebrauchsgegenstände“. Diese wurde jedoch nicht von der Universität bezahlt, sondern erhielt ihre wirtschaftliche Grundlage aus einem Vertrag Pettenkofers mit dem Stadtmagistrat von

München, in dem er sich verpflichtete, gegen eine Vergütung von DM 1200,-- im Jahr alle vom Magistrat zugewiesenen Proben von Nahrungs- und Genußmitteln sowie von Gebrauchsgegenständen - wie es damals hieß - zu untersuchen und die erforderlichen Betriebsbesichtigungen innerhalb der Stadt vorzunehmen. Bereits 1880 wurde durch Regierungserlaß der Wirkungskreis über die Stadt München hinaus erweitert.

Nach dem ersten Jahresbericht dieser Untersuchungsstation für 1880 und 1871 wurden 1880 fast 96 500 Visitationen von Betrieben vorgenommen - eine fast unglaubliche Zahl heute - , die zu 533 Überweisungen an die Staatsanwaltschaft führten. Dabei sind Verstöße gegen die Schlacht- und Viehhofordnung am stärksten vertreten (281 Fälle). Als nächstes folgten die Milchverfälschungen mit 55 Fällen. Die Summen der Anzeigen wegen Ausschanks von verdorbenem Bier und des Feilhaltens verdorbener und gefälschter Eßwaren und Getränke sind etwa gleich groß (etwa je 35 Fälle).

Der Bogen der Probenart für die chemischen Untersuchungen war sehr weit gespannt. Er geht z.B. von Anstrichfarbe über Bier, Bodenproben, Faden, sog. Geheimmitteln, Hopfen, Küchengerätschaft, Kunstbutter, Mehl, Ölfarbe, Schinken, Tapeten, Viehsalz, Wein, bis hin zu Zucker, insgesamt 379 Untersuchungen im Jahr 1880, mit 92 daraus resultierenden Beanstandungen.

Die Untersuchungsstation, die übrigens von den Assistenten des Hygienischen Instituts mitversorgt wurde, existierte in dieser Form etwa 4 Jahre. Dann wurden mit Königlicher Verordnung vom 27. Januar 1884 drei „Königliche Untersuchungsanstalten für Nahrungs- und Genußmittel“ in Bayern gegründet. Die erste wurde dem Hygienischen Institut in München zugeordnet, in die die vorhandene Untersuchungsstation aufging. Die zweite wurde

dem Institut für Angewandte Chemie der Universität Erlangen unterstellt - hier hatte Prof. Dr. Hilger 1880 eine entsprechende Station gegründet - während die dritte dem Technologischen Institut der Universität Würzburg angegliedert wurde. Der Münchner Anstalt wurden die Regierungsbezirke Oberbayern, Niederbayern, Schwaben und Neuburg zugeordnet.

Somit ist das Jahr 1884 das offizielle Gründungsjahr der Bayerischen Chemischen Untersuchungsanstalten.

Pettenkofer hatte bis zu seinem Ruhestand reges Interesse an der Arbeit „seiner“ Münchner Untersuchungsanstalt. Dies zeigt ein Vertrag, den Pettenkofer, der auch selbst unterschrieb, 1892 im Namen der Kgl. Untersuchungsanstalt zu München mit der durch das Bezirksamt Laufen vertretene Gemeinde Tittmoning über die Untersuchung von Nahrungsmitteln und Trinkwasser, auch aus privaten Quellen, abschloß. Für das Bezirksamt unterzeichnete übrigens Bezirksamtmann Hepp, dessen Sohn später von 1939 - 1945 Direktor der Münchner Untersuchungsanstalt war.

Als Pettenkofer 1894 in Ruhestand trat, erfolgte die Ernennung von Prof. Dr. Albert Hilger zum Direktor der Kgl. Untersuchungsanstalt. Dieser war bereits 1882 an das Pharmazeutische Institut der Universität München in der Karlstraße 29 berufen worden. Mit seiner Ernennung ging die Anstalt von der Medizinischen auf die Philosophische Fakultät über. Ihr tatsächlicher Umzug in die Karlstraße konnte jedoch erst 1896 erfolgen, als der von Hilger veranlaßte Neubau dort fertiggestellt war.

Hilger leitete die Chemische Untersuchungsanstalt München im Nebenamt. Das wissenschaftliche Personal bestand um die Jahrhundertwende aus einem Oberinspektor, einem Inspektor - damals der Titel für einen Akademiker mit besonderer Tätig-

Ver einbarung

*in Betreff der Kontrolle der Lebensmittel
gegenüber dem K. Untersuchungsamt für
Nahrungsmittel und Getränkmittel der
Gemeinde Tittmoning im Regierungsbezirk
Oberbayern des Königl. Bezirksamts Laufen.*

1.
*Das K. Untersuchungsamt übernimmt die
Lebensmittelkontrolle in der Distrikts-
Gemeinde Tittmoning in der Weise, daß es alljährlich
einmal einen Kommissar als Kommissar
zur Kontrolle der Lebensmittelproben ab-
schickt.*

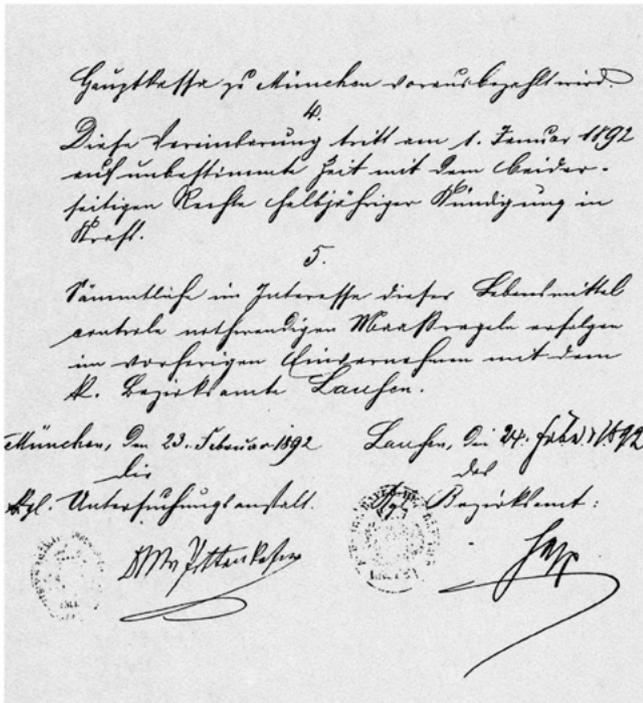
2.
*Das K. Untersuchungsamt übernimmt die
Sammelproben für die Untersuchungen, welche
auf dem Gebiete der Lebensmittelproben
von Seiten des K. Bezirksamts Laufen sind den
Distrikt Tittmoning zuzurechnen, mit
besonderer Rücksicht auf die Untersuchung der
Lebensmittelproben mit Feinabmessungen.*

3.
*Für die Leistungen des K. Untersuchungsamts
gegenüber dem Distrikt Tittmoning
Tittmoning alljährlich 50 Mark, mit Kosten
abzüglich 10 Mark zu zahlen, welche Betrag im
Jahresanfang von dem K. Untersuchungsamt*

Vertrag zwischen der Königlichen Untersuchungsanstalt und der Bezirksgemeinde Tittmoning 1892

keit - und drei Assistenten. Er ernannte Dr. Sendtner, der bereits unter Pettenkofer an der Anstalt tätig gewesen war, zum ersten beamteten Inspektor. Dieser war damit der erste geschäftsführende Leiter der Anstalt, der später die Bezeichnung „Direktor der Untersuchungsanstalt“ führte.

Unter dem Nachfolger von Prof. Hilger, Prof. Dr. Theodor Paul, einem ehemaligen Direktor des Reichsgesundheitsamtes in Berlin, der von 1905 -



Vertrag Rückseite

1928 die Anstalt leitete, erfolgte eine weitere wesentliche bauliche Erweiterung des Universitätsinstituts. Dies hatte für die Untersuchungsanstalt die erfreuliche Wirkung, daß sie endlich genügend Räume erhielt und die bis dahin existierende Nebenstelle für die Wasseruntersuchung mit der Hauptstelle vereinen konnte. Lediglich die Milchnebenstelle blieb weiterhin im städtischen Milchamt in der Thalkirchner Straße.

Nach Paul übernahm Prof. Dr. Bleyer die Leitung der Untersuchungsanstalt und leitete sie von 1928 bis zu seinem Tod 1945. Mit diesem Tag erlosch die offizielle und unmittelbare Verbindung bzw. Zugehörigkeit der Untersuchungsanstalt zur Universität. Jedoch bestand noch bis 1962 eine Verwaltungsverbindung.

Nach ihrem Aufgabenbereich gehörten die Chemischen Untersuchungsanstalten damals wie auch heute zweifellos zur obersten Landesgesundheitsbehörde und damit zu dieser Zeit zum Innenministerium. So ist bereits im Bayerischen Jahrbuch von 1929 das Personal der Untersuchungsanstalt - trotz der noch bestehenden Verbindung zur Universität - unter den Stellen und Behörden im Geschäftsbereich des Staatsministerium des Innern aufgeführt.

Als Beispiel der Bedeutung der Untersuchungsanstalt für die Lebensmittelchemie insgesamt sei die Tatsache genannt, daß die späteren Professoren Dr. Schormüller und Dr. Thaler 1932 als Praktikanten an der Untersuchungsanstalt München gearbeitet haben.

Am 1. Januar 1936 erhielt die bisherige „Chemische Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel zu München“ einen neuen Namen: „Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt München“, den sie bis zum Ende im Jahr 1974 trug.

Dann kam die bittere Zeit des 2. Weltkrieges mit der völligen Zerstörung der Untersuchungsanstalt. Zuerst wurde die Milchnebenstelle in der Thalkirchner Straße ausgebombt und dann traf es vom 24. auf 25. April 1945 durch einen „Terrorangriff“, wie es in einem damaligen Bericht der Universität hieß, die Anstalt in der Karlstraße 29 selbst. Dabei wurden mit der gesamten Untersuchungsanstalt auch fast sämtliche Dokumente über die Geschichte dieser Institution vernichtet. Der Gebäudeteil mit dem Pharmazeutischen Universitätsinstitut blieb dagegen nahezu unversehrt.

Ich möchte noch erwähnen, daß vor dem 2. Weltkrieg noch keine chemisch-technische Assistentin an den bayerischen Untersuchungsanstalten tätig gewesen war! Die gesamten Untersuchungen mußten von den Chemikern selbst neben ihrer Gut-

achtertätigkeit ausgeführt werden. Erst im Jahre 1942, während des Krieges, erfolgte auf Antrag des damaligen Direktors Hepp die Anstellung der ersten chemisch-technischen Assistentin.

Nach der Zerstörung ging die Arbeit während des Krieges in drei Ausweichstellen weiter, in der Zolltechnischen Prüfungs- und Lehranstalt, im Labor der Molkerei Dachau und im Chemiesaal einer Freisinger Oberschule.

Nach Kriegsende bestand die Untersuchungsanstalt wirklich fast nur noch dem Namen nach. Jedoch forderte die Besatzungsmacht sehr bald die Aufnahme eines Notbetriebes. Der noch lebende Prof. Dr. Bleyer beauftragte damit den nach 6jährigem Kriegsdienst und Gefangenschaft zurückkehrenden Dr. Lindner, der dann etwa 20 Jahre lang der Direktor der Untersuchungsanstalt war. Dr. Lindner sagte dazu später: „Die Anstalt, zu deren Leitung ich berufen wurde, war die ärmste von allen drei Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalten in Bayern. Sie hatte keine Heimat, nicht einmal einen Trümmerhaufen oder Ruinengrundstück“. In dem ebenfalls stark beschädigten Gebäude der Zolltechnischen Prüfungs- und Lehranstalt wurde der Betrieb wieder aufgenommen. Es gab kein Gas, keine Fenster, keine Heizung und keine Chemikalien. Trotzdem mußte auf Anweisung der Amerikaner vor allem das Trinkwasser untersucht werden.

Ein Skandal dieser Nachkriegszeit war das Brot eines Münchner Bäckers, das noch Tage nach dem Backen im Inneren eine Temperatur von 38° C aufwies. Dies war auf eine heftige Tätigkeit von Mikroorganismen zurückzuführen. Eine Kontrolle der Bäckerei führte zu ihrer Schließung. Ein anderer Bäcker benutzte seine Toilette als Lagerraum für seine fertigen Torten. Weiter mußten Verfälschungen von Spirituosen mit Methanol, was zu Erblindungen

führte, der Verkauf von Paraffinöl als Speiseöl, was Lähmungen hervorrief, sowie Wässerung und Abrahmen von Milch verfolgt werden. Gerade diese letzteren Verfälschungen waren erschreckend häufig. So mußte z.B. der spätere Oberregierungschemiker Dr. Müller im Sommer 1947 an einem Tag beim Amtsgericht Erding in 13 verschiedenen Fällen als Sachverständiger aussagen! Im Fall der beiden Typhusepidemien in der Stadt Neuötting am Inn, bei denen 125 Personen starben, untersuchte die Untersuchungsanstalt das Trinkwasser und half mit ihren Ergebnissen bei der Aufklärung

Nachdem Anfang des Jahrhunderts zunächst die Betriebskontrollen die Hauptarbeit darstellten, wurden im Laufe der Zeit, vor allem nach dem Krieg, die Laboruntersuchungen immer wichtiger. Grundsätzlich mußte in der Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt bis etwa 1962 jeder wissenschaftliche Mitarbeiter alle analytischen und gutachterlichen Aufgaben übernehmen. Es gab zwar bereits Abteilungsleiter, aber die entsprechenden Abteilungen bestanden eher mehr theoretisch als praktisch. Die Verteilung der Proben nahm in der Regel der Stellvertreter des Direktors vor. Es war dabei durchaus üblich, daß einem wissenschaftlichen Mitarbeiter innerhalb kürzester Frist viele verschiedene Lebensmittel zugeteilt wurden. Allerdings ergaben sich allmählich in lockerer Form gewisse Untersuchungsschwerpunkte, so daß die Streuung sich vor allem auf die Proben beschränkte, die in größerer Anzahl vorgelegt wurden. Probenpläne gab es nicht. Die Anforderungen erfolgten punktuell je nach Sachlage. Als Schwerpunktlabor wurde das Weinlabor geführt, das die besondere Sympathie von Herrn Dr. Lindner besaß. Daneben blieb lediglich das Milchlabor, früher aufgrund der räumlichen Trennung, auch später von dem ständigen Wechsel der Probenart verschont.



Chemische Untersuchungsanstalt in der Lothstraße

Die Kontrollbeamten waren bis in die Sechziger Jahre hinein in besonderen Kursen geschulte Polizeibeamte in Zivil, die jedoch durchaus am Wochenende als uniformierte Polizisten den Verkehr regelten oder andere polizeiliche Aufgaben erfüllen mußten.

Die räumliche Notlage änderte sich erst 1955 mit Bezug des Neubaus in der Lothstraße. Meine Erinnerungen an diese Gebäude sind eher zwiespältig. So wundere ich mich heute noch, daß ich eines frühen Morgens - obwohl Wasser infolge eines Wasserschadens aus dem Lichtschalter meines Kellerbüros rann - trotzdem das Licht einschalten konnte ohne weitere Folgen als der, daß das Licht anging. So konnte ich wenigstens sehen, daß das Kalte, in das ich hineingetreten war, etwa 5 cm tiefes Wasser war.

In die Jahre 1958 - 1959 fiel die 1. Reform des Lebensmittelrechts, die mit der Definition des Begriffs des fremden Stoffes eine große Anzahl von neuen Rechtsnormen mit sich brachte, die alle nun zu berücksichtigen waren. 1960 wurden der Staat-

lichen Chemischen Untersuchungsanstalt die Untersuchung von Wasser, Milch und anderen Lebensmitteln auf Radioaktivität und die Sachverständigentätigkeit auf dem Gebiet der Trinkwasserdesinfektion, insbesondere der Chlorung übertragen, sowie 1962 mußte die Arzneimittelprüfstelle eingerichtet werden, immer jeweils für ganz Bayern. Diesen neuen Aufgaben und den grundlegenden Wandlungen auf den verschiedensten Gebieten seit dem Krieg mußte sich auch die Struktur der Untersuchungsanstalt anpassen. In der kurzen Amtszeit von Dr. Mühlberg, der 1968 verstarb und den ersten Jahren unter der Leitung von Prof. Dr. Coduro bahnte sich die grundlegende Änderung der Struktur an. Es wurden Hauptabteilungen, Abteilungen und Sachgebiete geschaffen, deren jeweilige Leiter eine entsprechende Selbständigkeit und Verantwortung erhielten. Dies ermöglichte auch die notwendige Spezialisierung der einzelnen Wissenschaftler und führte zur Bildung von Speziallabors, wie z.B. Vitaminlabor, Pestizidlabor oder Enzymatiklabor und der Labore für besondere physikalisch-chemische Meßmethoden, wie z.B. Massenspektrometrie, Gaschromatographie oder Radioaktivität.

Der Name der Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt München verschwand nach 90jähriger Geschichte im Jahr 1974 mit der Gründung des Landesuntersuchungsamtes für das Gesundheitswesen Südbayern (LUAS). Dabei wurden die Staatlich-Chemischen Untersuchungsanstalten München und Augsburg zusammengelegt. Sie bildeten nun den Fachbereich Chemie des LUAS.

Abschließend möchte ich mich noch recht herzlich bei Herrn Dr. Tell bedanken, der in mühevoller Arbeit Material über die Geschichte des Untersuchungsamtes zusammengetragen hat, das ich für meinen Vortrag verwenden konnte.

Zur Geschichte des lebensmittelchemischen Berufsstandes

H. K. Reusch

Beruf und Institutionalisierung

Als erstes möchte ich Sie mit der Frage konfrontieren: Warum gibt es geprüfte und ausgewiesene Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker? Zur Klärung dieses Problems müssen wir etwa 120 Jahre zurückgehen. So bewirkten im 19. Jahrhundert der Zusammenschluß der deutschen Staaten, die Entwicklung moderner Verkehrsmittel, die Industrialisierung und der Geldzufluß nach dem gewonnenen Krieg 1870/71 einen Wirtschaftsliberalismus, der zwar erhebliche wirtschaftliche Zuwachsraten beinhaltete, die aber gleichzeitig von einer bedrohlichen Zunahme an gesundheitsgefährlichen Lebensmittelfälschungen begleitet wurden. Demzufolge mehrten sich in den 1870er Jahren die Klagen im Deutschen Reichstag. Zur Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen reichten die bisherigen einzelstaatlichen Rechtsvorschriften in keiner Weise aus. Unter Handlungszwang verabschiedete daraufhin die Reichsregierung mit Zustimmung des Bundesrates und des Reichstages am 14. Mai 1879 das Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen. Leider ergaben sich in der praktischen Überwachung nicht unerhebliche Probleme bei der Berufung von lebensmittelchemischen Sachverständigen, so daß sich Bismarck 1883 gezwungen sah,

dieses Problem zur Reichskanzlersache zu erklären. Nachdem die Reichskanzlerrundschreiben an alle Bezirksämter sich in dieser Sache als Mißerfolg erwiesen, erhielt daraufhin von Boetticher, der Generalstellvertreter des Reichskanzlers Bismarck, die Federführung zum Entwurf einer akademischen Lebensmittelchemikerausbildung. Durch einen Bundesratsbeschluß mit der Auflage gleichlautender Ausbildungsverordnungen auf Landesebene wurde somit 1894 der reichseinheitliche Beruf der Lebensmittelchemiker mit Staatsprüfung und Befähigungsausweis fixiert. In Bayern wurde die Verordnung am 14. Juni 1894 bekanntgegeben. Anzuführen ist hier, daß es somit innerhalb von 15 Jahren (also 1879 - 1894) nicht gelungen war, die Durchführung des Nahrungsmittelgesetzes ohne ausgewiesene und geprüfte Nahrungsmittelchemiker sicherzustellen. Die Einführung der Lebensmittelchemikerausbildungsverordnung war somit in erster Linie eine politische Entscheidung.

Vor 1894 gab es zwar an den Hochschulen z.B. in den Fächern Medizin, Pharmazie oder angewandte Chemie Lehrveranstaltungen mit lebensmittelchemischen Inhalten, doch konnten dieserart keine ausreichend vorgebildeten lebensmittelchemischen Sachverständigen daraus hervorgehen. Zur Abstellung der Mißstände bei der Durchführung des Nahrungsmittelgesetzes wurde der

Lebensmittelchemikerberuf also von der Reichsregierung und den Bundesstaaten bewußt mit der genannten Ausbildungsverordnung ins Leben gerufen und erfuhr sogleich mit dem Befähigungsausweis seine formelle Legitimation. Der Grund, daß heute ein Großteil unserer Berufskollegen Aufgaben und Positionen in der Industrie bekleidet, ist darauf zurückzuführen, indem die freie Wirtschaft nicht auf den Rat und das Wissen des Lebensmittelchemikerberufes verzichten kann und will. Anzumerken bleibt hier: der Verzicht auf die reichsrechtliche Fixierung unseres Berufes wurde von allen bisherigen Regierungen beibehalten, somit haben wir bis zum heutigen Tag die Länderzuständigkeit für unsere Ausbildungs- und Prüfungsordnung. Dieser Umstand bereitete in der Vergangenheit und auch in der Gegenwart nicht unerhebliche Schwierigkeiten bei geplanten Änderungen der Ausbildungs- und Prüfungsordnungen mit dem Tenor einer bundeseinheitlichen Regelung; auch deshalb wurde der Lebensmittelchemikerberuf nicht im Einigungsvertrag¹⁾ erwähnt, was unseren Kollegen in den neuen Bundesländern große Schwierigkeiten bereitete. Diese Problematik sollte auch im Zusammenhang mit den Aufgaben in der Europäischen Gemeinschaft gesehen werden. Es sei an dieser Stelle an die Richtlinie des Rates über die amtliche Lebensmittelüberwachung von 14. Juni 1989 (89/397/EWG) erinnert²⁾. Ebenso wird auch hingewiesen auf die Richtlinie des Rates von 29. Oktober 1993 über zusätzliche Maßnahmen im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung (93/99/EWG)³⁾. Bezüglich der Umsetzung dieser beiden Richtlinien und nach den Äußerungen in dazu ergangenen Stellungnahmen stellt das Ausbildungsniveau der mit der Lebensmittelüberwachung betrauten Beamten einen maßgeblichen Eckpfeiler dar. Mit Hinblick auf eine schnelle Reaktion bezüglich der Erforder-

nisse in der EG, erscheint eine Ausbildungs- und Prüfungsordnung auf Bundesebene mit Schutz der Berufsbezeichnung vorteilhafter als die seit 1894 festgezurrtten Zuständigkeiten. Natürlich erfordert ein solches Vorhaben in erster Linie politische Entscheidungen und erst an zweite Stelle treten juristische Schritte. Hier möchte ich noch anfügen, daß z. B. die Chemielaboranten ihre Ausbildung gemäß einer Bundesverordnung⁴⁾ erfahren. Die Reflexion mit unserer Berufsgeschichte muß auch als Entscheidungshilfe für die Zukunft gesehen werden und nicht nur um der Geschichte willen.

Läßt sich in näherer Zukunft eine Bundesregelung nicht erwirken, so könnte bei diesem Verfahrensweg der Rückblick in unsere Berufsgeschichte eine Hilfestellung leisten. Beispielhaft erwähnt sei hier die Federführung des Reichskanzlervertreters von Boetticher bei den Arbeiten zu der Ausbildungsverordnung von 1894, erst durch seine Persönlichkeit verbunden mit seinem hohen politischen Amt gelang das nahezu zeitgleiche Inkrafttreten der Verordnungen in den Bundesstaaten. Unter Berücksichtigung der in den jetzigen deutschen Bundesländern doch recht unterschiedlichen Ministerzuständigkeiten für den Lebensmittelchemikerberuf wäre es sicher sinnvoll die Federführung bei der Neufassung der Ausbildungs- und Prüfungsverordnung in die Hand einer Persönlichkeit mit hohem politischen Amt zu geben. Auf diese Weise könnte dann bei bestehender Rechtslage das Verfahren beschleunigt und das gewünschte zeitgleiche Inkrafttreten nach Landesrecht zumindest annähernd erreicht werden⁵⁾.

Letztendlich stellt sich hier die Frage, ob die Lebensmittelchemiker/innen verstehen, mit ihrer Berufsgeschichte erfolgreich umzugehen oder ob ihnen die eigene Berufsgeschichte nur als „brotlose Kunst“ und somit als unnützer Ballast erscheint?

Zeitlicher Abriß der Lebensmittelchemiker-Vereinigungen

1883	freie Vereinigung bayerischer Vertreter der angewandten Chemie
4. 8. 1902	freie Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker/Verein Deutscher Nahrungsmittelchemiker, Verbandsorgan Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel sowie der Gebrauchsgegenstände, später Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung
	Regionale Organisationen, so Hamburger Verband (1907), Sachsen (1906), Württemberg (1912), Rheinprovinz (1896), daraus hervorgehend Preußischer Verband (1915)
	Ausschuß zur Wahrung der gemeinsamen Interessen des Chemikerstandes
	→ Verband selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands (seit 1896)
	→ Freie Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker
	→ Verein deutscher Chemiker, VDCh (seit 1887)
	(Zusammenarbeit dreier Berufsvereinigungen)
1920	Gruppe beamteter Nahrungsmittelchemiker innerhalb des Vereins Deutscher Nahrungsmittelchemiker
1927	Umbenennung in Verein Deutscher Lebensmittelchemiker (VDL)
1933	Reglementierung der Verbandsarbeit, Auflösung der Gruppe der beamteten Lebensmittelchemiker
1934	VDL-Stiftung „Joseph-König-Gedenkmünze“
1938	neue Verbandszeitschrift: „Vorratspflege und Lebensmittelforschung“
1943	Aufhebung des VDL
1943	Neugründung der Deutschen Gesellschaft für Lebensmittel – öffentliche und gerichtliche Chemie (DGLöCh)
	→ mit VDCh verknüpft über Bund Deutscher Technik
ab 1945	DGLöCh funktionslos, erst 1951 formell aufgelöst
1947	GDCh - Fachgruppe Lebensmittelchemie in der britischen Zone (GDCh - Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V. hervorgegangen aus Chemischer Gesellschaft und VDCh)
1949	Bundesweite GDCh-Fachgruppe Lebensmittelchemie
1956	Umbenennung in Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie
1977	Mitteilungsblatt der Fachgruppe wird umgestaltet in Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie

1981	Fachgruppenstiftung der „Adolf-Juckenack-Medaille“
1989	GDCh - Fachgruppe Lebensmittelchemische Gesellschaft
1990	Fachgruppenorgan: Lebensmittelchemie
ehemalige DDR:	Fachverband Lebensmittelchemie der Chemischen Gesellschaft der DDR (Gliederung in Nord und Süd), parallel dazu die Sektion Lebensmittel- und Ernährungshygiene in der Gesellschaft für Hygiene
1. Januar 1991	Mitgliederübernahme durch die in den neuen Bundesländern tätige GDCh

Zusammenschlüsse der Lebensmittelchemiker/innen im öffentlichen Dienst

13. 12. 1968	Gründung der Fachgruppe Naturwissenschaften in München durch bayerische Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst
4. Oktober 1969	Aufnahme in den Bayerischen Medizinalbeamtenverein (im Deutschen Beamtenbund)
6. Juni 1981	Neubenennung in BayMedBV - Landesverband der Ärzte, Lebensmittelchemiker und anderer Wissenschaftler im öffentlichen Gesundheitswesen in Bayern
März 1970	Gründung des Landesverbandes Nordrhein-Westfalen der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst (seit 1. Oktober 1970) im Deutschen Beamtenbund
	Zitat aus dem Mitteilungsblatt der GDCh-Fachgruppe: Es ist zu hoffen und zu wünschen, daß die übrigen Länder dem Beispiel des Landes Nordrhein-Westfalen bald nachfolgen werden, so daß aus den Länderverbänden ein großer Bundesverband entstehen kann ¹¹⁾ .
ab 1985	Verleihung der Aloys-Bömer-Gedenkmedaille
9. Oktober 1971	Landesverband Niedersachsen der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst (im Deutschen Beamtenbund)
8. Dezember 1990	Gründung des BLC (Bundesverband der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst) in Kassel
1990 / 91	- Fachgruppe Lebensmittelchemie im Bund Technischer Beamter Rheinland-Pfalz - Landesverband der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst des Freistaates Sachsen - Landesverband der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst in Thüringen
	In anderen Bundesländern sind eine Reihe von Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemikern des öffentlichen Dienstes dem Bund der Technischen Beamten (BTB) im Deutschen Beamtenbund beigetreten.

Diese gekürzte tabellarische Darstellung beruht auf den Ausarbeitungen von Dr. Jürgen M.Schulz ¹²⁾

Lebensmittelchemiker-Vereinigungen

Mit der Formierung des Studienganges Nahrungsmittelchemie bildeten sich auch die ersten Berufsvereinigungen heraus. So muß zuallererst die Freie Vereinigung bayerischer Vertreter der angewandten Chemie genannt werden, deren Gründung im Jahre 1883 durch das Engagement von Kayser, List, Hilger und von Pettenkofer getragen war. Dieser Zusammenschluß erlangte zunehmend reichsweite Bedeutung, mit der Zeit zählte dieser Verband auch Lebensmittelchemiker aus anderen deutschen Bundesstaaten zu seinen Mitgliedern. Ausgehend von diesem bayerischen Verband erfolgte am 4. August 1902 in Eisenach die Umwandlung in die Freie Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker noch unter dem Vorsitz von Prof. Hilger. Verbandsorgan war die Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel sowie der Gebrauchsgegenstände, später Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung. Vorsitzender dieser neuen Vereinigung wurde Joseph König (1843 - 1930). Neben seiner Tätigkeit als Direktor der agrilkulturchemischen Versuchsstation in Münster und als Hochschullehrer erwarb er sich durch sein berufspolitisches Engagement hohe Verdienste um die soziale Anerkennung und angemessene Stellung der Lebensmittelchemiker. An den Arbeiten dieser herausragenden Persönlichkeit von Joseph König läßt sich auch erkennen, welche Aufgaben um die Jahrhundertwende im Umweltbereich von Lebensmittelchemikern wahrgenommen wurden.

Beispielhaft sei hier auf die Untersuchungen Königs zu Gewässerverunreinigungen oder Pflanzenschäden durch Rauchgase und Staub hingewiesen⁶⁾.

Zusammen mit dem Verband selbständiger öffentlicher Chemiker Deutschlands und dem Verein Deutscher Chemiker unterhielt die Freie Vereini-

gung Deutscher Nahrungsmittelchemiker einen gemeinsamen Ausschuß zur Wahrung der gemeinsamen Interessen des Chemikerstandes. Im Jahre 1920 bildete sich aus den vormals eigenständigen Landesverbänden eine Gruppe beamteter Nahrungsmittelchemiker innerhalb des Vereins Deutscher Nahrungsmittelchemiker heraus, es schloß sich zudem eine Untergliederung in die Landesgruppen Preußen, Bayern, Baden-Hessen und Württemberg an. In Analogie zum Lebensmittelgesetz von 1927 erfolgte die Umbenennung zum Verein Deutscher Lebensmittelchemiker (VDL), das Verbandsorgan erhielt die neue Bezeichnung ZUL (Zeitschrift für Untersuchung der Lebensmittel). Im Dritten Reich wurde ab 1933 die Verbandsarbeit durch nationalsozialistische Vorgaben nicht unerheblich reglementiert. Zeitgleich erging auf Anordnung hin die Auflösung der Gruppe der beamteten Lebensmittelchemiker. Nach dem Tode Joseph Königs wird ab 1934 vom VDL die „Joseph-König-Gedenkmünze“ für herausragende Leistungen verliehen. Im weiteren zeigt die Tabelle den Verlauf über die Kriegs- und Nachkriegsjahre, so insbesondere 1947 die Gründung der GDCh-Fachgruppe Lebensmittelchemie in der britischen Zone und dann ab 1949 als bundesweite Berufsorganisation.

Des weiteren sind noch die Zusammenschlüsse der Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst zu nennen, welche ihre Tätigkeit vorwiegend im gewerkschaftlichen Bereich des Gesundheits- und Verbraucherschutzes sehen.

Als Vorbild für die anderen Bundesländer steht hier Bayern, nämlich mit der Gründung der Fachgruppe Naturwissenschaften in München durch bayerische Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst. Diese Berufsvereinigung kann nun mit Stolz

auf ihre Leistungen zurückblicken und darf somit am heutigen Tage ihr 25jähriges Jubiläum feiern.

Zu den beiden bundesweiten Berufsvereinigungen, Lebensmittelchemische Gesellschaft und Bundesverband der Lebensmittelchemiker/innen im öffentlichen Dienst (BLC), wird hinsichtlich der Interessenbereiche auf die Bekanntmachungen der öffentlichen Liste über die Registrierung von Verbänden und deren Vertreter im Bundesanzeiger (bekanntgemacht durch die Präsidentin des Bundestages) hingewiesen⁷⁾. Außerdem ist in diesem Zusammenhang die gemeinsame Erklärung der Vorstände beider Berufsorganisationen vom Sept. 1991 zu beachten⁸⁾. Die Interessenvertretung durch Berufsvereinigungen ist also in unserer demokratischen Bundesrepublik ein de jure fixiertes Instrument und somit legitimes Recht, zu nennen sind hier beispielhaft Anhörung und Einreichung von Vorschlägen bei obersten Landes- und Bundesbehörden oder Gespräche mit Staatssekretären und Ministern, also Mitgliedern von Landes- oder Bundesregierung.

Abschließend wird hierzu noch an die fünf Postulate von Ben-David zur Professionalisierung eines Berufes erinnert, die sich mit der Rolle der Wissenschaftler in der Gesellschaft beschäftigen, so

1. höhere Bildungsqualifikation als Voraussetzung zum Berufseintritt;
2. Monopol in der Ausübung bestimmter Funktionen;
3. Kontrolle der Zulassungsbedingungen in den Beruf zur Sicherung von Status und Standards des Berufs;
4. Autorität über das Verhalten ihrer Mitglieder, worunter vor allem die

Konfliktregelung unter Mitgliedern fällt, aber auch die Entwicklung berufsspezifischer, ethischer Verhaltensregeln;

5. Begrenzung der vertraglichen Verpflichtungen der Professionsmitglieder gegenüber Laien oder Arbeitgebern^{9), 10)}.

Die historische Entwicklung der Chemischen Untersuchungsanstalt Augsburg

R. Uhlig

Die heutige Veranstaltung hat ein Aufeinandertreffen von mehreren „runden“ Jubiläen zum Anlaß. Das 20-jährige Bestehen der bayerischen Landesuntersuchungsämter für das Gesundheitswesen ist eines davon. Die Gründung dieser Landesuntersuchungsämter im Jahre 1974 erfolgte auf den Schultern - teilweise auch auf den Grabsteinen - der ehemals selbständigen Bakteriologischen, Chemischen und Veterinär-Untersuchungsämter in Bayern sowie der Bayerischen Landesanstalt für Tierseuchenbekämpfung, die hier auf diesem Gelände - zumindest räumlich betrachtet - zum Kristallisationskeim des LUA Südbayern wurde.

Auch die Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt Augsburg, deren Geschichte ich hier kurz darstellen will, ist ein Teil dieser Grundmauern, auf denen die Landesuntersuchungsämter gebaut worden sind. Insofern ist mein Rückblick auch eine Art Nekrolog.

Im Großen Duden steht unter dem Fremdwort „Nekrolog“:

„mit einem kurzen Lebensabriß verbundener Nachruf auf einen vor kurzem Gestorbenen“.
Diese Definition trifft hier zumindest in einem Punkte nicht zu: er ist nicht „vor kurzem“ verstorben, denn nach der offiziellen Behördenstatistik trat der Tod schon 1974, also vor bereits 20 Jahren

ein. Auch handelt es sich nach meiner Einschätzung nicht wirklich um einen Verstorbenen. Eher um eine Form von geistiger Materie, die - wenngleich unter anderem Namen fortlebt und den physikalischen Satz von der Erhaltung der Energie bestätigt. Ich hoffe, Ihnen einige Beweise für diese meine Überzeugung liefern zu können.

Sie werden mir hoffentlich auch erlauben, daß ich den Auf- und Niedergang (ich sollte besser sagen: Übergang) der Augsburger Untersuchungsanstalt so schildere, wie wir als unmittelbar Betroffene die Dinge damals subjektiv erlebt haben.

Die Untersuchungsanstalt Augsburg war anfangs eine kommunale Einrichtung der Stadt Augsburg. Sie wurde - betrachtet man die noch aus dem vorigen Jahrhundert stammenden rechtlichen Ermächtigungsgrundlagen des Nahrungsmittel- und Genußmittelgesetzes - erst mit ziemlicher Verspätung, nämlich erst im Jahre 1922 gegründet. Bis dahin waren die notwendigen Untersuchungen von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen entweder von privaten Chemikern oder von der bereits existierenden Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt München durchgeführt worden.

Die nun eigenständige Städtische Chemische Untersuchungsanstalt Augsburg war auch nicht nur als Einrichtung für die amtliche Lebensmittelüber-

wachung, also für den Verbraucherschutz gedacht. Sie hatte auch polizeiliche und forensische Untersuchungsaufgaben wahrzunehmen, z.B. die Ermittlung der Blutalkoholkonzentration (BAK) bei Verkehrs- und Sittlichkeitsdelikten sowie toxikologische Analysen von Leichenteilen, Erbrochenem oder sonstigen Körperausscheidungen bei Vergiftungsfällen durchzuführen. Damals bestanden enge und unmittelbare Verbindungen nicht nur zum Städtischen Marktamt, das sich im selben Gebäude wie die Untersuchungsanstalt, nämlich mitten im Augsburger Stadtmarkt befand, sondern auch zu den Ärzten in der Pathologie im Städtischen Hauptkrankenhaus, zur Stadtpolizei und zu den Landgerichtsärzten und Staatsanwälten beim Landgericht Augsburg.

Wenn einem heute ein altes Gutachten aus dieser Zeit, etwa über die Aufarbeitung und chemische Untersuchung eines Mageninhaltes in die Finger kommt, dann dreht es einem entweder selber den Magen um oder man reflektiert mit Bewunderung und auch mit ein wenig Neid die Uner-schrockenheit, die Geduld und das handwerkliche Geschick unserer beruflichen Vorväter, die noch wirklich „All-round-Analytiker“ waren und mit aus heutiger Sicht recht primitiven technischen Mitteln gleichwohl zuverlässige Ergebnisse zu produzieren verstanden.

Man war nach dem Kriege und den Zerstörungen durch die alliierten Luftangriffe 1944 längst vom alten Leihamt in der Jesuitengasse umgezogen, hatte zunächst Asyl im Institut der Englischen Fräulein, dann aber schließlich seine vermeintlich endgültige Bleibe in dem zentral gelegenen Stadtmarkt gefunden. Dort standen 15 Räume zur Verfügung, direkt über den Fleischhallen und inmitten des Marktes, auf dem die Metzger, Bäcker, Fischer, Gemüse- und Obsthändler sowie die Bäuerinnen

aus dem Umland ihre Waren in bunter Vielfalt darboten, ähnlich wie auf dem Münchner Viktualienmarkt. Im selben Gebäude befand sich - ich erwähnte es schon, auch das Städtische Marktamt, das nicht nur die Marktaufsicht führte, sondern auch für die amtliche Lebensmittelüberwachung im gesamten Stadtgebiet zuständig war. Das war natürlich ein Riesenvorteil: Probenehmer, chemisches Labor und Vollzugsbehörde unter einem Dach Tür an Tür, und auf der anderen Straßenseite gegenüber gleich das Justizgebäude mit Amts- und Landgericht, just daneben das Öffentliche Chemische Labor Dr. Hallermayer, unseres freiberuflich tätigen Gegensachverständigen, sowie 3 Häuser weiter das Augsburger Polizeipräsidium. Einen so unmittelbaren, ständigen Kontakt zwischen Überwachungsbehörde, Untersuchungslabor, Vollzug und Justiz - und das auf engstem Raum - hat es zumindest in Augsburg später nie wieder gegeben.

Wie ging es weiter? - Wir schreiben das Jahr 1962. Die Stadt Augsburg entschließt sich, die kommunale Untersuchungsanstalt an den Freistaat Bayern, also in staatliche Regie zu übergeben. Beim feierlichen Festakt am 16. März 1962 im Rokoko-saal der Regierung von Schwaben führt der damalige Oberbürgermeister Dr. Müller dazu aus (ich zitiere auszugsweise):

„Wenn nunmehr die von der Stadt Augsburg errichtete und für den Bereich der Stadt mit einer Einwohnerzahl von 208000 ausgebaute Anstalt auf den bayerischen Staat übergeht, so geschieht dies nicht etwa gegen den Willen der Stadt, sondern aufgrund ihres Ersuchens. Die Fortschritte, die Wissenschaft und Technik auch auf dem Gebiet der Lebensmittelbehandlung machten, das überreiche Warenangebot, das aus aller Welt auf den deutschen Markt strömte, und auch andere Vorgänge forderten zum Schutze der Bevölkerung vor ge-

sundheitlichen Schäden eine völlige Neuordnung der Lebensmittelüberwachung. ... (diese) stellt vor allem auch durch die wesentlich schwieriger gewordenen Untersuchungs- und Prüfungsaufgaben an eine Chemische Untersuchungsanstalt zusätzliche Anforderungen in personeller und materieller Hinsicht. Die optimale Durchführung der Aufgaben des Lebensmittelgesetzes (gemeint ist das LMBG i.d.F. von 1958) einschließlich der bestmöglichen Ausnutzung der kostspieligen Einrichtungen eines Amtes für die Lebensmitteluntersuchung setzt nach Ansicht der kommunalen Spitzenverbände der Bundesrepublik die Betreuung eines Einzugsgebietes von ca. 500 000 Einwohnern voraus. Das Gebiet des Stadtkreises Augsburg mit über 208 000 Einwohnern ist also zu klein. Die Stadt Augsburg hat sich dazu entschlossen, die Übernahme der von ihr geschaffenen Chemischen Untersuchungsanstalt durch den Bayerischen Staat anzustreben, der die Möglichkeit besitzt, für den ganzen Regierungsbezirk Schwaben eine staatliche Untersuchungsanstalt in Augsburg auf der Basis der bisherigen städtischen Anstalt aufzubauen und damit ein Gebiet von nahezu 1,4 Mio. Einwohnern als Einzugsgebiet zu gewinnen. ... Die Stadt Augsburg gibt mit der Übergabe ihrer bisherigen Städtischen Chemischen Untersuchungsanstalt ... eine Aufgabe auf, die sie nahezu 40 Jahre lang vollzogen hat. Die Entscheidung hierzu ist ihr nicht leichtgefallen, weil sie damit ein Stück Selbstverwaltung aufgeben mußte..." (Zitatende).

Soweit Oberbürgermeister Dr. Müller in seiner Festansprache 1962.

Was in den Festreden nicht zur Sprache kam, aber in den Verhandlungsakten nachzulesen ist: der Freistaat Bayern, vertreten durch das seinerzeit zuständige Bayerische Staatsministerium des Innern, hatte der Stadt Augsburg zugesichert, daß

bei einer Verstaatlichung diese Einrichtung nicht nur in Augsburg bleiben, sondern sogar als Schwerpunkt für ganz Schwaben ausgebaut werden sollte. Dies war eine wesentliche Vorbedingung für die ganze Transaktion gewesen. Jahre später - ich komme noch darauf zu sprechen - mußten die Verantwortlichen erst unter politischem Druck an dieses Versprechen erinnert werden.

Von 1962 an ging es nach dieser feierlichen Geburtsstunde zunächst steil aufwärts mit der nun Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt Augsburg. Spätestens an dieser Stelle ist es Zeit, auch ein paar Namen zu nennen. Mit der Leitung wurde der aus Erlangen kommende, damals 42jährige Oberchemiker Dr. Hans Gspahn betraut. Unter seiner dezenten, aber umsichtigen, weitblickenden Führung und nicht zuletzt mit tatkräftiger Unterstützung des von der Städtischen Anstalt übernommenen Dr. Hans-Ulrich Erpf mauserte sich die UA Augsburg innerhalb weniger Jahre zu einer leistungsfähigen und weit über die Grenzen Bayerns hinaus bekannten Fachbehörde. Der Personalstand wuchs von anfangs 7 auf später zeitweise 30 Amtsangehörige, darunter 8 Lebensmittelchemiker. Bald wurden die Räumlichkeiten im Stadtmarkt zu eng, so daß ein Teil der Mannschaft 1964 in die Dependence in der Lazarettstraße (jetzt Fritz-Hintermayr-Straße) ausweichen mußte.

Dr. Gspahn gewann ein paar Kollegen aus der Industrie bzw. aus dem Forschungsbereich hinzu und verstand es, sie zu engagierter, kreativer Mitarbeit zu motivieren. Diese fand ihren Ausdruck nicht nur in einer hohen Leistungsdichte bei der Erfüllung der dienstlichen Aufgaben, sondern ebenso in zahlreichen wissenschaftlichen Veröffentlichungen und Vorträgen, die weithin Beachtung fanden und Augsburg in Kollegenkreisen einen guten Namen verliehen.

Auch hier wieder ein paar Namen, stellvertretend für alle, die hier nicht genannt werden:

Dr. Ehrenstorfer: Er legte in Bayern - das ist lange in Vergessenheit geraten - den ersten Grundstein für die Einführung der Pestizid-Kontrolle in der amtlichen Lebensmittelüberwachung, und zwar an der damals ganz jungen Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt Augsburg. Der Name Ehrenstorfer steht heute als Markenzeichen für garantierte analytische Standards (d.h. Referenzsubstanzen) in der Pestizid-Rückstandsanalyse.

Dr. Günther: sein Name steht für, ja ist geradezu Synonym für alles, was in der Lebensmittelanalytik mit Immunologie zu tun hat; er führte, selbst von der Medizin herkommend, die immunologischen Prüfmethode in die amtlichen Lebensmitteluntersuchungslaboratorien ein; um hier nur ein paar Stichworte zu nennen: Fremdeiweiß in Fleischwaren, Reinheitsgebot beim Bier, Oestrogen-Nachweis, Nußproteine in Süßwaren, Gliadin in diätetischen Lebensmitteln für Zöliakie-Kranke. Die GDCh verlieh ihm in Anerkennung seiner Verdienste die Adolf-Juckenack Medaille, - eine hohe Auszeichnung! Dr. Günther vermittelte sein Spezialwissen in schier unzähligen Kursen und Fortbildungsveranstaltungen der GDCh-Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie weiter und ist heute mit über 70 Jahren noch immer auf diesem Gebiet tätig.

Dr. Erpf: Seinem unermüdlichen Drängen haben wir Augsburger Kollegen und Kolleginnen es zu verdanken, daß wir regelmäßig in allen Landkreisen und kreisfreien Städten unseres Einzugsbereiches in Schwaben Betriebskontrollen machen mußten und auf diese Weise - jeder in seinem speziellen Arbeitsgebiet, aber eben nicht nur dort! - im Laufe der Zeit praktisch lückenlos alle Herstellerbetriebe, ja sogar jede Milchsammelstelle und jede auch noch

so abgelegene Almkäserei kennenlernten, - eine Erfahrung, die uns eine außerordentlich praxisnahe Auffassung von unserer Dienstaufgabe und nicht zuletzt wertvolle Kontakte zur Lebensmittelwirtschaft und zu den Lebensmittelüberwachungsbeamten vermittelt hat. Von diesem Erfahrungsschatz zehre ich heute noch.

Frau Ehrenstorfer und Herr Gordt: ihre Namen verbinden sich z.B. mit Brot und Backwaren, alkoholfreien Getränken, Bier, Butter und Käse. Ich nenne die Beiden in einem Atemzuge. Sie sind nach außen hin vergleichsweise weniger in Erscheinung getreten. Sie haben mehr nach innen hin gewirkt, die „innerbetriebliche“ Atmosphäre mit geprägt: Frau Ehrenstorfer durch ihr soziales, psychologisch geschultes Verständnis und ihre weit über die Naturwissenschaften hinausragenden Interessen; - Herr Gordt durch seinen hintergründigen, trockenen Humor und seine Lust zum Fabulieren. Es hat immer Spaß gemacht, mit den Beiden zu diskutieren und zu lachen.

Noch ein Wort zum Stichwort „Kontakte“:

Die Mehrzahl der „Augsburger“ war in der Erfüllung ihrer Dienstaufgaben alles andere als introvertiert. Wir suchten und pflegten kollegiale und wissenschaftliche Kontakte, wo immer sie sich uns anboten und sachdienlich erschienen, insbesondere natürlich zu den Kollegialanstalten, aber auch zu den Hochschulen, den freiberuflichen Chemikern, zur Milchwirtschaftlichen Untersuchungs- und Versuchsanstalt Kempten, zu den Industrie- und Handelskammern, zu den Hausfrauen- und Verbraucherverbänden, zur Lebensmittelwirtschaft und nicht zuletzt zu den Fachgruppen der GDCh, heute der Deutschen Chemischen Gesellschaft. Ohne diese Offenheit nach außen hin wäre es beispielsweise für Herrn Dr. Günther unmöglich gewesen, in der immunologi-

schen Analytik voranzukommen. Ohne die engen Kontakte von Dr. Gspahn zur GDCh - er war dort von 1969-1974 im Vorstand der Fachgruppe Lebensmittelchemie - und zum ALS hätten wir viele aktuelle Probleme nie oder viel zu spät erfahren und deshalb nicht aufgreifen können. Auch ich selbst habe beinahe 20 Jahre lang bei der GDCh mitgearbeitet, zuerst als Schriftführer und später als Vorsitzender des Regionalverbandes Bayern der Fachgruppe Lebensmittelchemie.

Auch mit den Vertretern der Veterinärmedizin in den 60er Jahren noch so etwas wie ein „Feindbild“ für die Lebensmittelchemiker - also auch mit den Veterinären hatten wir Augsburger keine Berührungspunkte. Davon zeugt z.B. unsere jahrelange fruchtbare Zusammenarbeit mit der Augsburger Fleischerfachschule sowie mit den Veterinär-Kollegen Dr. Rauscher und Dr. Schraudy in Oberschleißheim auf dem Gebiet der Milch-Mastitis-Diagnose und der Milch-Mikrobiologie. Das war eine außerordentlich fruchtbare und auch persönlich befriedigende Zeit damals. Sie zählt zu den besten Jahren meines Berufslebens! - Doch bevor ich jetzt ins Schwärmen gerate, will ich mich gleich wieder an meinen Auftrag erinnern, nämlich über die historische Entwicklung der Chemischen Untersuchungsanstalt Augsburg zu berichten.

Natürlich hatten wir auch einige Rückschläge einzustecken. Ich nenne den verheerenden Brand am 9. März 1970 in unserer Augsburger Unterdependance in der Fritz-Hintermayr-Straße, damals noch Lazarettstraße. Der Brand verursachte einen Schaden von mindestens 300000 DM und kostete uns etwa 3 Monate gemeinsame Putzarbeit, wirklich nichts als Putzarbeit, bis wir endlich wieder voll arbeitsfähig waren.

Bereits zu diesem Zeitpunkt waren die Pläne für einen Neubau der Staatlichen Chemischen

Untersuchungsanstalt Augsburg auf dem staatseigenen Gelände der Nebenstelle in der Fritz-Hintermayr-Straße sehr weit gediehen und lagen abrufbereit in der Schublade. Viel, sogar sehr viel Geld war für diese Planung bereits ausgegeben worden. Aber es gab kein grünes Licht von „oben“, weil dort mittlerweile ganz andere größere Pläne erwogen wurden.

Der empfindlichste Einbruch war deshalb für uns selbstverständlich die Gründung der beiden Landesuntersuchungsämter im Jahre 1974, damit verbunden die Aufgabe aller Neubaupläne, der Verlust der Selbständigkeit, der Verlust wichtiger und schwerpunktmäßig gepflegter Sachgebiete wie Fleisch und Fleischwaren und in der Folge das Abwandern von Mitarbeitern, die bis dahin Stützpfeiler des ganzen Teams gewesen waren. Es ist kein Geheimnis, daß wir damals etwas andere Vorstellungen von der Neuordnung hatten.

„Wer einen Teich trockenlegen will, darf nicht nach den Fröschen fragen“.

So das Zitat von Herrn Prof. Coduro anlässlich einer Mitarbeiterbesprechung in Augsburg. Es ließ an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig, aber es war ehrlich. Allerdings kein Trost für uns.

In Polen liquidierte man früher die unliebsame Führungsschicht gleich physisch. In der ehemaligen Sowjetunion schickte man die „Intelligenzia“ nach Sibirien in die Verbannung. In Augsburg hat man die führenden Köpfe stattdessen befördert: den einen zum Fachbereichsleiter nach München, den anderen zum Ministerialrat ins Ministerium.

Zurück blieb ein Häuflein von mehr oder weniger Aufrechten, alle verunsichert, wie es nun weitergehen soll und wie lange wohl der Arbeitsplatz in Augsburg noch erhalten bliebe. Ein paar suchten sich anderswo sicherere Arbeitsplätze: Kollege Dr. Stoya beim Untersuchungsamt Wiesbaden, unser

Milchkontrolleur, Herr Heider, und unser Mikrobiologe, Herr Kratzer, bei der Stadt Augsburg.

Auch weitere Arbeitsgebiete wanderten in der Folgezeit von Augsburg ab nach München: die Mikrobiologie, Speiseeis, Honig, Gewürze, Kaffee, Kakaoerzeugnisse, Fette und Öle, die diätetischen Lebensmittel und Säuglingsnährmittel, schließlich auch die Milch und die Milchprodukte einschließlich Käse, - bis dahin inmitten des Milchwirtschaftsgebietes Allgäu, der Käsküche Bayerns, viele Jahre eine Domäne der Augsburger Untersuchungsanstalt und deshalb als besonders schmerzlicher Verlust empfunden.

Zum Ausgleich wurden 1975 die Arbeitsgebiete Bier und Braustoffe sowie alkoholfreie Erfrischungsgetränke schwerpunktmäßig für ganz Südbayern von München nach Augsburg verlegt. Sie werden auch heute noch von uns betreut.

Im Jahr 1976 kam ein weiterer Tiefschlag: der Mietvertrag mit der Stadt Augsburg zur Nutzung der Laborräume im Augsburger Stadtmarkt wurde aufgekündigt. Die dort Beschäftigten - es war die Mehrzahl der Belegschaft - mußten in das Gebäude in der Fritz-Hintermayr-Straße umziehen, wir mußten alle enger zusammenrücken.

Die fortschreitende Ausblutung der Augsburger Außenstelle des Landesuntersuchungsamtes Südbayern wäre sehr wahrscheinlich ungehemmt weitergegangen, wenn nicht die schwäbischen Regionalpolitiker - und zwar aller parteipolitischen Couleurs - gerade noch rechtzeitig Einhalt geboten, die Bayerische Staatsregierung an ihr 1962 der Stadt Augsburg gegebenes Versprechen erinnert und sich für den Erhalt der Aussenstelle Augsburg nachdrücklich und erfolgreich eingesetzt hätten.

So beschloß der Ministerrat am 30. Juli 1985 auf Antrag des Bayerischen Landtags (Drs. 10/6787 vom 8. Mai 1985), daß die Außenstelle Augsburg

des Landesuntersuchungsamtes für das Gesundheitswesen Südbayern erhalten bleibt, u.a. den Schwerpunkt Untersuchung von Bier, Braustoffen und Brauereikontrolle für Südbayern weiterführen wird und an der Außenstelle Augsburg künftig nicht weniger als 4 Lebensmittelchemiker tätig sein sollen.

Mit diesem Ministerrats-Beschluß endet mein Bericht über die historische Entwicklung und das Schicksal der Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt Augsburg. Ein Provisorium hat überlebt, seit nunmehr 30 Jahren, also noch ein weiteres „rundes“ Jubiläum. Denn 1964 bezogen wir behelfsmäßig und unter primitivsten äußeren Bedingungen die Räume der Dependance in der Fritz-Hintermayr-Straße, einem ehemaligen Lazarettverwaltungsgebäude, einem äußerlich häßlichen, roten, alten Ziegelbau, noch vor der Jahrhundertwende erbaut, heute bereits mehr als 100 Jahre alt. In diesem Gebäude sind wir heute noch. Provisorien halten eben länger.



LUAS: Außenstelle Augsburg, Fritz-Hintermayer-Straße

100 Jahre Staatsprüfung für Lebensmittelchemiker ein Anachronismus ?

J. K. P. Weder, W. Grosch

Der Vorsitzende der Fachgruppe Naturwissenschaften des Bayerischen Medizinalbeamtenvereins hatte uns gebeten, zum Thema der heutigen Veranstaltung aus der Sicht der Hochschulen resp. der Hochschullehrer zu referieren. Dies ist eine interessante und reizvolle Aufgabe. Wir bedanken uns für die Einladung, der wir gerne nachgekommen sind. Zur Klarstellung soll vorausgeschickt werden, daß es sich bei den folgenden Ausführungen um die persönliche Meinung der Autoren handelt.

Die Vereinheitlichung der Überwachung der Lebensmittel im damaligen Deutschen Reich begann bereits 15 Jahre vor Erlass der Prüfungsverordnung für Lebensmittelchemiker, nämlich mit dem Erlass des ersten Nahrungsmittelgesetzes am 14. Mai 1879 (Abb. 1) ¹⁾. Aufgrund dieses Gesetzes einigten sich die Bundesregierungen am 22. Februar 1894 auf einen Entwurf von Vorschriften, betreffend die Prüfung von Nahrungsmittel-Chemikern, der als Grundlage für das durch die einzelnen Landesregierungen anzuordnende In-krafttreten zum 1. Oktober 1894 dienen sollte. Bayern war das erste Land, das danach am 14. Juni 1894 die Verordnung, die Prüfung von Nahrungsmittel-Chemikern betreffend, erlassen hat (Abb. 2) ²⁾. Diese Verordnung galt mit einigen begrifflichen Anpassungen in Bayern bis 1970, d.h. über 75 Jahre. Zur historischen Entwicklung sei noch angemerkt, daß bereits 1894 Prüfungskommissionen für Nahrungsmittel-Chemi-

ker in München, Würzburg und Erlangen errichtet wurden.

Die am 3. Dezember 1969 erlassene Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker ³⁾ wurde schon wenige Jahre später durch die mit einigen Änderungsverordnungen noch heute geltende Prüfungsordnung ⁴⁾ abgelöst (Abb. 3). Betrachten wir die beiden letztgenannten Prüfungsordnungen, so sind diese inhaltlich, insbesondere das Hochschulstudium betreffend, weitgehend identisch. Der wesentlichste Unterschied besteht in der Terminologie: Die früheren Teile A und B der Hauptprüfung sind nun als erstes und zweites Staatsexamen den anderen Staatsprüfungsordnungen angeglichen.

Zwischen der Prüfungsordnung von 1894 und der gegenwärtig gültigen Prüfungsordnung bestehen dagegen wesentliche Unterschiede, die sowohl den Studienverlauf wie auch die Prüfungsanforderungen betreffen. Einige dieser Unterschiede sollen im folgenden diskutiert werden.

Im 1. Ausbildungsabschnitt, dem Grundstudium, d.h. der Ausbildung bis zur Vorprüfung, wurde die Ausbildungszeit gekürzt (von 3 auf 2 Jahre) und das Fach physikalische Chemie eingeführt (Abb. 4), wodurch deren Bedeutung als Grundlage für viele physikalisch-chemische Methoden, wie Spektroskopie, Chromatographie und Elektrochemie berücksichtigt wurde. Diese Methoden befanden sich zu

Reichs-Gesetzblatt.

№ 14.

Inhalt: Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen. S. 144.

(Nr. 1298.) Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen. Vom 14. Mai 1879.

Wir Wilhelm, von Gottes Gnaden Deutscher Kaiser, König von Preußen etc.

verordnen im Namen des Reichs, nach erfolgter Zustimmung des Bundesraths und des Reichstags, was folgt:

§. 1.

Der Verkehr mit Nahrungs- und Genussmitteln, sowie mit Spielwaaren, Tapeten, Farben, Eß-, Trink- und Kochgeschirr und mit Petroleum unterliegt der Beaufsichtigung nach Maßgabe dieses Gesetzes.

§. 2.

Die Beamten der Polizei sind befugt, in die Räumlichkeiten, in welchen Gegenstände der in §. 1 bezeichneten Art feilgehalten werden, während der üblichen Geschäftsstunden oder während die Räumlichkeiten dem Verkehr geöffnet sind, einzutreten.

Sie sind befugt, von den Gegenständen der in §. 1 bezeichneten Art, welche in den angegebenen Räumlichkeiten sich befinden, oder welche an öffentlichen Orten, auf Märkten, Plätzen, Straßen oder im Umherziehen verkauft oder feilgehalten werden, nach ihrer Wahl Proben zum Zwecke der Untersuchung gegen Empfangsbefehligung zu entnehmen. Auf Verlangen ist dem Besitzer ein Theil der Probe amtlich verschlossen oder versiegelt zurückzulassen. Für die entnommene Probe ist Entschädigung in Höhe des üblichen Kaufpreises zu leisten.

§. 3.

Die Beamten der Polizei sind befugt, bei Personen, welche auf Grund der §§. 10, 12, 13 dieses Gesetzes zu einer Freiheitsstrafe verurtheilt sind, in den Räumlichkeiten, in welchen Gegenstände der in §. 1 bezeichneten Art feilgehalten werden, oder welche zur Aufbewahrung oder Herstellung solcher zum Verkaufe bestimmter Gegenstände dienen, während der in §. 2 angegebenen Zeit Revisionen vorzunehmen.

Reichs-Gesetzbl. 1879.

27

Ausgegeben zu Berlin den 22. Mai 1879.

Abbildung 1

dieser Zeit in einer rasanten Entwicklung und wurden zunehmend auch zur Lösung lebensmittelanalytischer Probleme eingesetzt. Diese Entwicklung ist bei weitem noch nicht abgeschlossen, und die stets zunehmenden Anforderungen an den Analytiker bezüglich der Spezifität und der Empfindlichkeit der eingesetzten Methoden erfordern sowohl eingehende Kenntnisse der entsprechenden Grundlagen, um Fehlinterpretationen zu vermeiden, wie auch den Einsatz des modernsten Instrumentari-

Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker in Bayern

- 1894 Verordnung, die Prüfung von Nahrungsmittel-Chemikern betreffend (14. Juni 1894)
- 1969 Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker (3. Dezember 1969)
- 1975 Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker (11. Juni 1975, mit Änderungs-Verordnungen vom 24.1.1977, 13.4.1981, 19.1.1988 und 21.3.1990)

Abbildung 3

ums in Forschung, Lehre und Praxis. Aus unserer Sicht ist in diesem Studienabschnitt auch die obligatorische Teilnahme an Vorlesungen und Übungen zur mathematischen Behandlung der Naturwissenschaften notwendig, die an unserer Universität allen Studenten dringlichst empfohlen wird. Diese mathematischen Kenntnisse erleichtern nicht nur das Verständnis der physikalischen Chemie, sondern sind auch für eine angemessene statistische Evaluierung der Analysenergebnisse unumgänglich.

Im 2. Ausbildungsabschnitt, dem Hauptstudium, wurde die Ausbildung an der Universität stark erweitert (Abb. 5). Dem in der Prüfungsordnung von 1894 als Alternative vorgesehenen Universitätsstudium von einem Halbjahr stehen mindestens 3, in der Regel aber 4 Semester Universitätsstudium gegenüber. Diese Ausweitung des universitären Anteils an der Ausbildung war im wesentlichen die Folge der Entwicklung der Lebensmittelchemie im weiteren Sinne, d.h. einschließlich der Chemie der Tabakerzeugnisse und Bedarfsgegenstände sowie der chemisch-toxikologischen Analytik, zu einer eigenständigen Wissenschaft, sowie der schon er-

Gesetz- und Verordnungs-Blatt

für das

Königreich Bayern.

N^o 27.

München, den 19. Juni 1894.

Inhalt:

Königlich Allerhöchste Verordnung vom 14. Juni 1894, die Prüfung von Nahrungsmittel-Chemikern betreffend. — Befamtmachung, Anis- und Geruchstoff-Fälschung der Gemeinde Nogenhausen betreffend. — Postleit-Roadricht. — Postleit-Berichtung. — Königlich Allerhöchste Genehmigung zur Annahme fremder Dekorationen.

Nr. 5916.

Königlich Allerhöchste Verordnung, die Prüfung von Nahrungsmittel-Chemikern betreffend.

Im Namen Seiner Majestät des Königs.

Luitpold,

von Gottes Gnaden königlicher Prinz von Bayern,
Regent.

Nachdem die Bundesregierungen übereingekommen sind, an Sitze der dafür geeigneten Universitäten und technischen Hochschulen Kommissionen zur Prüfung von Nahrungsmittel-Chemikern zu bilden, die Prüfungen nach gleichmäßigen Vorschriften durchzuführen und den auf Grund derselben erlangten Befähigungsausweisen für ihre Gebiete gleiche Anerkennung und Geltung einzuräumen, verordnen Wir was folgt:

59

Abbildung 2

wähnte zunehmende Einsatz anspruchsvoller Methoden der instrumentellen Analytik zur Lösung lebensmittelchemischer Fragestellungen. Beim Vergleich der Ausbildungszeiten ist zu berücksichtigen, daß die Amtstätigkeit von 2 Halbjahren nach der geltenden Prüfungsordnung nun nach dem 1. Staatsexamen zu absolvieren ist. Insgesamt hat sich die Ausbildungszeit bis zu dem für den Eintritt in den öffentlichen Dienst notwendigen Abschluß somit von mindestens 9 Halbjahren nach der Prüfungsordnung von 1894 um ein halbes Jahr auf mindestens 5 Jahre nach der geltenden Prüfungsordnung verlängert.

§ 1.

In München, Würzburg und Erlangen werden Prüfungskommissionen für Nahrungsmittel-Chemiker errichtet.

Die Mitglieder der Prüfungskommissionen einschließlich der Vorsitzenden werden alljährlich durch die zuständigen Staatsministerien ernannt.

§ 2.

Den Prüfungen sind die in der Anlage enthaltenen Vorschriften zu Grunde zu legen. Den als reif befundenen Prüfungen werden nach Maßgabe dieser Vorschriften Befähigungsausweise erteilt.

§ 3.

Die Staatsministerien des Innern beider Abteilungen werden mit dem Vollzuge gegenwärtiger Verordnung beauftragt.

Dieselben sind insbesondere die zuständige Behörde beziehungsweise Zentralbehörde im Sinne der § 16 Abs. 4, § 27 Abs. 3, § 28 Abs. 1 und § 31 der Prüfungsordnungen.

§ 4.

Die Verordnung tritt am 1. Oktober 1894 in Kraft.

§ 5.

Die Staatsministerien des Innern beider Abteilungen sind ermächtigt, innerhalb Jahresfrist von dem bezeichneten Zeitpunkte an

1. den als Leiter öffentlicher Anstalten zur Untersuchung von Nahrungsmittel- und Genussmitteln schon angestellten Sachverständigen den Befähigungsausweis unter Verzicht auf die vorgeschriebenen Prüfungen und deren Vorbedingungen zu erteilen, den Leitern anderer als staatlicher Anstalten der vorbezeichneten Art jedoch nur, sofern sie nicht mit ihrem Einkommen ganz oder zum Teil auf die Einnahmen aus den Untersuchungsgebühren angewiesen sind; 2. anderen als den vorgedachten Sachverständigen den Befähigungsausweis unter gänzlichem oder theilweisem Verzicht auf die vorgeschriebenen Prüfungen und deren Vorbedingungen zu erteilen, sofern diese Sachverständigen nach dem Gutachten einer der für die Prüfung von Nahrungsmittel-Chemikern eingesetzten Kommissionen nach ihrer wissenschaftlichen Vorbildung und praktischen Übung im Wesentlichen den Anforderungen genügen, welche die neuen Bestimmungen an geprüfte Nahrungsmittel-Chemiker stellen.

§ 6.

Nach der Absicht der Bundesregierungen soll denjenigen Chemikern, welche den Befähigungsausweis erworben haben, eine vorzugsweise Berücksichtigung zu Theil werden und zwar vornehmlich

Neben der Vertiefung im Kernfach Lebensmittelchemie wurde 1969 auch eine Ausbildung in Mikrobiologie durch die Prüfungsordnung gefordert. Dies entspricht der Bedeutung mikrobiologischer Aspekte für diesen Bereich, nicht nur in Bezug auf mikrobielle Verfahren zur Herstellung von Lebensmitteln, sondern auch im Zusammenhang mit Fragen der Hygiene und mikrobieller Intoxikationen.

Im Rahmen der praktischen Prüfung zum 1. Staatsexamen, dem früheren technischen Abschnitt, wurde die qualitative und quantitative chemische Analyse gestrichen und anstelle der Unter-

- a) bei der öffentlichen Bestellung (§ 36 der Gewerbeordnung) von Sachverständigen für Nahrungsmittelchemie,
- b) bei der Auswahl von Gutachtern für die mit der Handhabung des Nahrungsmittelgesetzes in Verbindung stehenden chemischen Fragen, sowie
- c) bei der Auswahl der Arbeitkräfte für die öffentlichen Anstalten zur Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln (§ 17 des Nahrungsmittelgesetzes).

Wir erwarten von den einschlägigen Stellen und Behörden, daß dieser Absicht — unbeschadet der Bestimmungen der Allerhöchsten Verordnung vom ^{27. Januar 1884} ~~6. Juni 1892~~, Untersuchungsanstalten für Nahrungs- und Genussmittel betreffend — in vorkommenden Fällen gerignet Rechnung getragen werde.

München, den 14. Juni 1894.

Quitpold,

Prinz von Bayern,
des Königreiches Bayern Verweser.

Führ. v. Feilich. Dr. v. Müller.

Auf Allerhöchsten Befehl:
Der General-Sekretär:
Ministerialrath v. Bischoff.

Anlage.

Vorschriften,

betreffend

die Prüfung der Nahrungsmittel-Chemiker.

§ 1.

Ueber die Befähigung zur chemisch-technischen Beurtheilung von Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen (Reichsgesetz vom 14. Mai 1879, Reichs-Gesetzblatt S. 145) wird demjenigen, welcher die in Folgendem vorgeschriebenen Prüfungen bestanden hat, ein Ausweis nach dem beiliegenden Muster ertheilt.

§ 2.

Die Prüfungen bestehen in einer Vorprüfung und einer Hauptprüfung.
Die Hauptprüfung zerfällt in einen technischen und einen wissenschaftlichen Abschnitt.
59*

suchung eines Lebensmittels sowie eines Bedarfsgegenstandes je eine Aufgabe aus dem Gebiet der Lebensmittelchemie sowie der chemisch-toxikologischen Analytik eingeführt. In der mündlichen Prüfung, dem früheren wissenschaftlichen Abschnitt, wurden die Prüfung in Chemie und die Prüfung über die Herstellung und Beschaffenheit von Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen zu einer Prüfung über die Chemie der Lebensmittel, der Tabakerzeugnisse, der Kosmetika und der sonstigen Bedarfsgegenstände unter Berücksichtigung chemisch-toxikologischer und chemisch-technologischer Fragen zusammengefaßt. Dazu kam als neues Prü-

fungsfach die Mikrobiologie der Lebensmittel einschließlich der Grundzüge der Bakteriologie, letztere wurde davor zusammen mit der Botanik abgeprüft. Aus unserer Sicht ist eine erneute Prüfung in Botanik im 1. Staatsexamen entbehrlich, vielmehr sollte dafür eine Prüfung in organischer Chemie einschließlich Grundlagen der Biochemie und der Ernährungsphysiologie aufgenommen werden.

An dieser Stelle soll nun zunächst die im Titel aufgeworfene Frage beantwortet werden. Wie aus unseren Ausführungen bereits ersichtlich, halten wir die nunmehr 100 Jahre alte Ausbildung zum Berufsstand des Lebensmittelchemikers in der praktizierten Form nicht für einen Anachronismus im Sinne einer Zeitwidrigkeit oder einer von der Entwicklung überholten Ausbildungsform. Vielmehr sind wir der Meinung, daß sich bereits in der Prüfungsordnung von 1894 ein erstaunlicher Weitblick ausdrückt, da vermieden wurde, die Lehrinhalte eng zu definieren. Da der Gesetzgeber noch nicht unter der Sucht zum Perfektionismus litt, hatte die Prüfungsordnung von 1894, wie schon erwähnt, über 75 Jahre Bestand. Auch ihre Novellierungen von 1969 und 1975 folgten dem Grundsatz, Lehrinhalte so allgemein zu definieren, daß die Ausbildung unverzüglich neuen Entwicklungen angepaßt werden konnte. Die auf dieser Basis ausgebildeten Lebensmittelchemiker erfüllen als Sachverständige für den Verbraucherschutz die ihnen gestellten Aufgaben in ausgezeichneter Weise und sie können auch die chemisch-analytischen Probleme, die im Zusammenhang mit dem Umweltschutz aufgetreten sind, fundiert lösen. Entsprechend positiv sind ausländische Stellungnahmen zur Ausbildung des Lebensmittelchemikers in Deutschland, z.B. von Ruiter 1993 ⁵⁾.

Diese Prüfungsordnung, die sich hervorragend bewährt hat, soll nun geändert werden. Warum?

Studium der Lebensmittelchemie (1. Ausbildungsabschnitt)

Prüfungsordnung	1894	1969 / 75
Studiendauer	6 Halbjahre	mind. 4 Semester
Übung	Nachweis Arbeiten in chemischen Laboratorien (5 Halbjahre)	Erfolgreiche Teilnahme Anorganische und organische Chemie (4 Sem.) Physikalische Chemie Physik Botan.-mikroskop. Übungen
Prüfungen	Vorprüfung - Anorganische, organische und analytische Chemie einschl. Mineralogie (ca. 30 min.) - Botanik (ca. 15 min.) - Physik (ca. 15 min.)	Vorprüfung - Anorganische, organische und analytische und physikalische Chemie (60 min.) - Physik (30 min.) - Botanik (30 min.)

Abbildung 4

Ist sie vielleicht doch ein Anachronismus? Wenn man sich den vorliegenden Entwurf einer bundeseinheitlichen Musterprüfungsordnung⁶⁾ ansieht, könnte man zunächst dieser Meinung sein, da der Entwurf einige „moderne“ Fächer enthält und auf „aktuelle“ Probleme eingeht. Doch was heute modern und aktuell ist, kann morgen schon überholt und anachronistisch sein.

Der wesentliche Einwand gegen diesen Entwurf betrifft jedoch nicht die einzelnen Fächer, sondern die Verkürzung des Studiums in der Regel auf 190 Semesterwochenstunden (Abb. 6). Wie diese Zusammenstellung zeigt, schrieb der alte Studienplan für das Studium der Lebensmittelchemie an der TU München Lehrveranstaltungen im Umfang von 280 SWS vor. Ein Umfang von 270-280 SWS war auch, und ist zum Teil noch, an anderen Universitäten für das Studium der Lebensmittelchemie die Regel. Dieser Umfang entspricht in etwa dem des Studiums der Diplomchemiker. Im Rahmen der allgemein angestrebten Verkürzung der Studienzei-

ten wurde kürzlich durch Straffung in einigen Bereichen das Studium der Lebensmittelchemie an der TU München auf in der Regel 233 SWS reduziert, und an der Johann Wolfgang Goethe-Universität in Frankfurt a. Main z.B. auf 230 SWS. Eine weitere Reduzierung des Lehrangebotes auf 190 SWS würde das Niveau der Ausbildung drastisch senken. Eine zeitgemäße Ausbildung in einem naturwissenschaftlichen Fach ist nach übereinstimmender Meinung zahlreicher Hochschullehrer der Lebensmittelchemie wie auch der Chemie nur bei einem Umfang von mindestens 230-240 SWS möglich.

Im Zusammenhang mit der vorgeschlagenen weiteren Reduzierung des Studienumfanges muß auch auf die einzelnen Fächer eingegangen werden. Betrachtet man zunächst den Studienverlauf bis zur Vorprüfung, dem 1. Prüfungsabschnitt des Entwurfes (Abb. 7), so ergeben sich bezüglich der Studien- und Prüfungsfächer nur geringfügige Unterschiede (Biologie statt Botanik, spezielle Rechtsge-

biete für Chemiker und Naturwissenschaftler). Aber auch hier liegt, wie so häufig, der Teufel im Detail. Leider wurde bisher kein Studienplan vorgelegt, der aufzeigt, wie die vorgeschlagene Reduzierung der Gesamtsemesterwochenstundenzahl realisiert werden soll. Eine überschlagsmäßige Rechnung zeigt, daß die Zahl der SWS bis zur Vorprüfung gegenüber der jetzt in München und Frankfurt praktizierten Ausbildung um 22-33 SWS, d.h. um 19-26 %, gekürzt werden muß. Da weiterhin für jedes Studienfach Leistungsnachweise gefordert werden und dadurch eine minimale Stundenzahl vorgegeben ist, kann dies nur auf Kosten der chemischen Kernfächer erfolgen. Ein Studienplan würde dies klar aufzeigen und den Entwurf ad absurdum führen.

Der gleiche Sachverhalt gilt sinngemäß auch für den 2. Studienabschnitt (Abb. 8). Die Aufspaltung traditionell gemeinsam vermittelter Sachverhalte (Chemie der Lebensmittel, Bedarfsgegenstände etc. einschließlich chemisch-toxikologischer und chemisch-technologischer Fragen) in getrennte Lehrveranstaltungen und Prüfungsfächer, die Einführung neuer Lehr- und Prüfungsfächer (Biochemie, Ernährungslehre) ohne entsprechenden Verzicht auf Fächer, deren Bedeutung abgenommen hat, sowie die detaillierte Beschreibung der Lehrinhalte und Prüfungsanforderungen sollen wohl eine moderne Ausbildung in Lebensmittelchemie garantieren, führen aber unserer Meinung nach im Gegensatz dazu zu einer unbedingt zu vermeidenden Erstarrung in der Lehre. Die zur Einhaltung der Gesamtsemesterwochenstundenzahl notwendigen Kürzungen können wohl nur auf Kosten des Faches Lebensmittelchemie erfolgen.

Die gravierendste Auswirkung des vorliegenden Entwurfes ist somit eine Reduzierung der Ausbildung in Chemie und Lebensmittelchemie. Lebens-

mittelchemie ist jedoch primär eine chemische Disziplin, die auf den chemischen Grundfächern aufbaut und in der eine Spezialisierung auf dem Gebiet der Chemie der Lebensmittel, Bedarfsgegenstände etc. erfolgt. Der Lebensmittelchemiker muß zwar die Beziehungen seines Faches zu anderen Disziplinen, wie Technologie, Ernährung oder Toxikologie, kennen, er ist aber ein Chemiker mit schwerpunktmäßiger Ausrichtung auf die Analytik. Während des Studiums ist deshalb eine Konzentration auf chemische und chemisch-analytische Fächer in Theorie und Praxis notwendig. Die breit gefächerte Musterverordnung würde bei gleichzeitig verminderter SWS-Zahl keine Vertiefung der Kenntnisse in den chemischen und chemisch-analytischen Fächern erlauben. Ausgebildet werden würde ein Dilettant, der zwar auf vielen Gebieten mitreden könnte, der aber den zunehmend komplexeren Anforderungen der chemischen Charakterisierung von Lebensmitteln nicht gewachsen wäre. Die Ausbildung würde der des Lebensmittelwissenschaftlers angelsächsischer Prägung angenähert, dessen fehlende wissenschaftliche Substanz in den USA und in England stark kritisiert wird, z.B. von Fennema 1989⁷⁾. Die Folgen wären insbesondere für die Lebensmittelüberwachung katastrophal.

Zur praktischen Ausbildung an einer lebensmittelchemischen Untersuchungsanstalt nach dem ersten Staatsexamen soll hier nur gesagt werden, daß diese aus unserer Sicht in der bisherigen Form beibehalten werden sollte, einschließlich der Anrechenbarkeit einer erfolgreichen lebensmittelchemischen Tätigkeit an einem lebensmittelchemischen Hochschulinstitut oder einer ähnlichen Forschungseinrichtung. Diese Form hat sich insgesamt bewährt, wenn es auch zur Zeit in Bayern einen besorgniserregenden Engpaß bezüglich der Zahl der zur Verfügung stehenden Praktikantenplätze gibt.

Studium der Lebensmittelchemie (2. Ausbildungsabschnitt)

Prüfungsordnung	1894	1969 / 75
Ausbildungsdauer mind. 3 Halbjahre		mind. 3 Semester, aber insges. mind. 8 Sem.
Übung	Mikroskopierübungen (1 Halbjahr) Erfolgreiche Amtstätigkeit (mind. 3 Halbjahre) oder Universität (1 Halbjahr) und Amt (2 Halbjahre)	Erfolgreiche Teilnahme Lebensmittelchemie einschl. chem.-toxikol. Untersuchungen (mind. 3 Sem.) Mikroskop. Unters. (mind. 2 Sem.) Mikrobiologie (mind. 1 Sem.)
Prüfungen	Hauptprüfung Technischer Abschnitt: - Chemie - Lebensmittel - Bedarfsgegenstand - Botanik Wissenschaftlicher Abschnitt: - Chemie - Lebensmittel und Bedarfsgegenstände - Botanik und Bakteriologie - Recht (insgesamt ca. 60 min.)	Hauptprüfung Teil A / 1. Staatsexamen Praktische Prüfung: - Lebensmittelchemie - chem.-toxikol. Analyse - Mikroskopie Mündliche Prüfung: - Chemie der Lebensmittel etc. (45 min.) - Botanik (30 min.) - Mikrobiologie einschl. Bakteriologie (30 min.) - Recht (30 min.)

Abbildung 5

Die im Entwurf ausschließlich vorgesehene Anrechenbarkeit einer vergleichbaren Tätigkeit an einem Universitätsinstitut der Lebensmittelchemie, einer ähnlichen Forschungseinrichtung oder einer Einrichtung der Wirtschaft auf die Ausbildungszeit bis zu vier Monaten nach Maßgabe eines von der fachlich zuständigen obersten Landesbehörde genehmigten Ausbildungsplanes muß abgelehnt werden.

Abschließend ist noch die Frage zu beantworten, ob es in der gegenwärtigen Situation überhaupt zweckmäßig und sinnvoll ist, die Prüfungsordnung zu ändern. Wir müssen doch davon ausgehen, daß die vielbeklagten finanziellen Engpässe des Staates noch auf absehbare Zeit anhalten werden und daß sie sich auch auf die Stellensituation

in der amtlichen Lebensmittelüberwachung auswirken werden. Da demgegenüber die Zahl der Lebensmittelchemiker, die in der Bundesrepublik ausgebildet werden, relativ hoch ist (z.Zt. ca. 200 pro Jahr), wird es in noch größerem Umfang als bisher erforderlich sein, daß Lebensmittelchemiker in der Industrie und in anderen Bereichen tätig werden. Damit sie dort mit Lebensmitteltechnologen und Chemikern erfolgreich konkurrieren können, muß sorgfältig untersucht werden, welchen Anforderungen sie in diesen Bereichen gewachsen sein müssen. Die Ergebnisse einer solchen Analyse würden zeigen, ob und welche Änderungen im Studienplan und in der Prüfungsordnung wünschenswert wären.

Studium der Lebensmittelchemie: Umfang in Semesterwochenstunden

TU München	- Stundenplan (bis 31. Juli 1994) - Studienordnung vom 1. August 1994	in der Regel	280 SWS 233 SWS
Johann Wolfgang Goethe-Universität Frankfurt	- Studienordnung vom 25. August 1993		230 SWS
Entwurf einer Musterordnung für die APOVLMChem (Stand 14.9.1993)		in der Regel	190 SWS

Abbildung 6

Studium der Lebensmittelchemie: (1. Studienabschnitt)

Fach	Semesterwochenstunden			
	TUM alt	TUM neu	FFM	Entwurf
Anorganische und analytische Chemie	48 (L,M)*	39 (L,M)	40 (L,M)	? (L,M)
Organische Chemie	43 (L,M)	43 (L,M)	28 (L,M)	? (L,M)
Physikalische Chemie	16 (L,M)	16 (L,M)	19 (L,M)	? (L,M)
Mathematik	10	6	8 (L)	? (L)
Physik	24 (L,M)	14 (L,M)	16 (L,M)	? (L,M)
Botanik/Biologie	7 (L,M)	7 (L,M)	6 (L,M)	? (L,M)
Toxikologie/spez.				
Rechtsgebiete für Chemiker	-	3	-	? (L)
Summe	148	128	117	ca. 95

Abbildung 7

Studium der Lebensmittelchemie: (2. Studienabschnitt)

Fach	Semesterwochenstunden			
	TUM alt	TUM neu	FFM	Entwurf
Lebensmittelchemie einschl. Bedarfsgegenstände etc.	(P)*	(P)	82 (L,P)	? (L,M)
Technologie der Lebensmittel etc.	} 96 (L,M)	} 76 (L,M)	} 6 (M)	? (M)
Toxikologie/Umweltanalytik				(P)
Mikrobiologie	7 (L,M)	8 (L,M)	3 (M)	? (L,M)
Lebensmittelrecht/-beurteilung	5 (M)	5 (M)	4	? (L)
Mikroskop. Unters./Botanik	12 (L,P,M)	8 (L,P,M)	6 (L,P,M)	? (L)
Immunchemie	-	-	2	-
Ernährungslehre	4	4	2	? } (M)
Biochemie	-	-	-	? } (M)
Exkursionen	8	4	4	2 (L)
Summe	132	105	113	ca. 95

Abbildung 8

Entwicklung und Situation des Chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Nürnberg im Rahmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung

G. Jungkuntz

Den denkwürdigen Jubiläen, denen wir mit der heutigen Vortragsveranstaltung einen würdigen Rahmen verleihen,

- 100 Jahre staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker in Bayern
- 110 Jahre Lebensmittelüberwachung (LÜ)
- 20 Jahre Landesuntersuchungsämter (LUAs)
- 25 Jahre Fachgruppe

darf ich als Vertreter unseres Amtes ein fünftes hinzufügen, nämlich

- 110 Jahre Bestehen der Chemischen Untersuchungsanstalt Nürnberg.

Im Folgenden möchte ich mich mit dem Entstehen und der Entwicklung des letzten in Bayern noch existierenden kommunalen Untersuchungsamtes befassen. Dabei kann ich nicht leugnen, daß Planungen aus jüngster Zeit meine Ausführungen auch als eine Art „Grabrede“ für unser Amt erscheinen lassen könnten.

Ein Blick 120 Jahre zurück auf die Situation der damaligen Lebensmittelüberwachung, des Lebensmittelrechtes, der mit der Untersuchung und Beurteilung beauftragten Sachverständigen und Untersuchungsanstalten soll dazu den Einstieg geben.

Vor 120 Jahren existierte weder im damaligen Deutschen Kaiserreich noch im königlichen Bayern eine staatliche bzw. amtliche Lebensmittelüberwachung, die ihren Namen auch verdiente. Die Untersuchung und Begutachtung der Nahrungs- und Genußmittel lag in der Hand privater Einrichtungen.

Im Deutschen Reich zählte man z.B. 1880 95 Institutionen, die Lebensmittel untersuchten¹⁾. In Bayern waren dies zumeist sogen. Apothekerbureaus oder landwirtschaftliche Versuchsstationen, deren sehr oft widersprüchliche Ergebnisse am gleichen Untersuchungsobjekt auch in Verbraucherkreisen Zweifel an der Beweiskraft der Untersuchungen aufkommen ließen.

Nach Privatisierung der Lebensmittelüberwachung, wie sie von verschiedener Seite heute wieder gefordert wird, brauchte man nicht zu rufen. Sie war damals die einzige, für viele jedoch unbefriedigende Form der Kontrolle. Vor allem an der Qualifikation der mit den Untersuchungen Befassten

(Apotheker, Realschullehrer usw.) wurden große Zweifel gehegt.

Mehrere deftige Skandale, vor allem im Zusammenhang mit dem Grundnahrungsmittel Bier, sorgten dafür, daß sich die Klagen der Bevölkerung über die Beschaffenheit der Lebensmittel häuften²⁾. Man sprach von einer Zeit der „moralischen Geschäftsverwilderung“ und einer „Epidemie der entfesselten Geldgier“, die den bedeutenden Wirtschaftszweig des Lebensmittelverkehrs befallen hätte³⁾.

Reichstag und auch Reichskanzler von Bismarck zeigten großes Interesse an der Materie, welches sich letztlich in dem Erlaß eines Lebensmittelgesetzes auswirkte, das am 5. Juni 1879 in Kraft trat.

Doch was nützt ein Gesetz ohne effektive Kontrolle? Im Gründungsjahr der bayerischen Untersuchungsanstalten 1884 zeigte ein Bierprozeß am Landgericht Nürnberg nochmals deutlich, wie dringend notwendig eine effiziente Lebensmittelüberwachung war. Der Ruf des Bayerischen Bieres stand auf dem Spiel.

Zitat der Staatsanwaltschaft am LG Nürnberg: „in Nürnberg bilden nicht weniger als 9 Brauereiu- tensiliengeschäfte den Mittelpunkt der sogen. Bierpant- schindustrie in Bayern. Rund 400 Brauereien sind in Bayern an Bierversälschungen beteiligt.“

Wahrlich ein guter Einstieg, um politisch die Gründung und Finanzierung von Untersuchungs- anstalten durchzusetzen!

Im Jahr 1884 verlieh das Königlich-Bayerische Innenministerium mit der Gründung der Untersu- chungsanstalten in München, Erlangen, Würzburg und Speyer auch in den Städten Nürnberg und Fürth Untersuchungsanstalten öffentlichen Cha- rakter. Diese traten für den jeweiligen Gemeindebe- zirk an die Stelle der zuständigen staatlichen

Anstalten. 1905 folgte Regensburg, 1912 Ludwigs- hafen in der damaligen bayerischen Pfalz mit einer kommunalen Untersuchungsanstalt. Fürth verzich- tete 1910 wieder auf seine Einrichtung.

Die kommunalen Anstalten mußten „nach al- len Beziehungen vollkommen entsprechend ausge- stattet sein“. Diese Bedingungen waren lange Jahr- zehnte gegeben. Spätestens nach der Zentralisie- rung und Schaffung der LUAs in Bayern konnte die Kommune in Nürnberg jedoch nur noch mühsam Schritt halten.

Auszug aus GVBl Nr. 24 vom 3.5.1884 S. 183 ff:

Bekanntmachung den Vollzug des § 14 Aller- höchsten Verordnung vom 27.1.1884 über Untersu- chungsanstalten für Nahrungs- und Genußmittel betr.

Königliches Staatsministerium des Innern

Im Vollzug des § 1 der Allerhöchsten Verord- nung vom 27.1.84 Untersuchungsanstalten für Nahrungs- und Genußmittel betr. (GVBl S. 43 ff) wurden durch Entschließung des königlichen Staatsministeriums des Innern vom Heutigen die zu Nürnberg und Fürth bestehenden gemeindlichen Anstalten zur Untersuchung vom 1.7. an in wider- ruflicher Weise als öffentliche Untersuchungs- anstalten für die Stadtbezirke Nürnberg und Fürth anerkannt.

Die genannten Anstalten führen die Bezeich- nung Städtische Untersuchungsanstalt für Nah- rungs- und Genußmittel und stehen unter der Lei- tung je eines Vorstandes und unter der Aufsicht der Stadtmagistrate, dann der königlichen Regierung von Mittelfranken, Kammer des Innern und des königlichen Staatsministeriums des Innern und haben die von letzteren erlassenen Dienstvorschrif- ten zu beobachten.

Das Kaiserliche Gesundheitsamt hatte vor 110 Jahren neben dem Chemiker auch den Arzt und



Weinuntersuchung an der Chemischen Untersuchungsanstalt vor 100 Jahren

den Tierarzt als gleichberechtigtes Mitglied an den Untersuchungsanstalten gewünscht. Die „Allerhöchste Verordnung“ schwächte dieses Konzept stark ab. Sie umging jede organisatorische Verbindung mit diesen Berufsgruppen. Diese konnten von den Anstalten als Sachverständige jedoch jederzeit herangezogen werden.

Das Bayerische Modell der heutigen Zeit hat sich m. E. gegenüber dieser berufsdiskriminierenden Regelung jener Zeit als das weit Bessere erwiesen.

Zur Amtsgeschichte der Chemischen Untersuchungsanstalt in Nürnberg personelle und räumliche Entwicklung:

Bereits 1872 begann Prof. Kämmerer von der königlichen Industrieschule Nürnberg mit privaten Untersuchungen von Nahrungs- und Genußmitteln. Von 1876 ab führte er diese Untersuchungen auch im Auftrage der Stadt durch. Gegen ein jährliches Honorar von 1714 Mark und 120 l Wasser pro Stunde (für seine Schule) mußte Kämmerer in allen Angelegenheiten zur Verfügung stehen, in denen der Nürnberger Magistrat der Mithilfe eines Chemikers bedurfte.

Hierzu sei angemerkt, daß in Bayern der Plan bestand, die Lehrer der Industrieschulen als ständige wissenschaftliche Sachverständige zu gewinnen⁴⁾. Selbst Realschullehrer und Apotheker wurden z.T. für ausreichend qualifiziert angesehen, Lebensmittel zu untersuchen. Der Berufsstand des Lebensmittelchemikers war zu dieser Zeit längst überfällig wenn man z.B. die Äußerung der pfälzischen Regierung bezüglich der Apotheker liest:

Zitat: „Die kleinen Apotheker, auf die unsere Gerichte bis jetzt hauptsächlich angewiesen sind, sind aber wie allerwärts längst keine Chemiker mehr ... Selbst zu den einfachsten Untersuchungen sind sie kaum zu verwenden ...“⁵⁾

Im Herbst 1884 wurde dann die Städtische Chemische Untersuchungsanstalt im Gebäude der Industrieschule gegründet. Prof. Kämmerer leitete die Anstalt in Personalunion mit der Industrieschule bis 1898.

Sein Nachfolger, Herr Schlegel, betrieb die Trennung der Untersuchungsanstalt von der Industrieschule und die Unterbringung in einem eigenen Gebäude in der früheren „polytechnischen Schule“.

Die Nachfolge des 1925 pensionierten Direktors Herr Schlegel trat Dr. Karl Eble an, der vorher in Nürnberg ein Handelslabor geleitet hatte. Seinem Tätigkeitsbericht aus dem Jahr 1927 ist u.a. zu entnehmen:

Personalstand: 3 Nahrungsmittelchemiker

1 Kanzleisekretärin

1 Anstaltswart

8 Kontrollbeamte

Probenzahl: 2 648

Kontrollmaßnahmen incl. Außendienst: 31.008

Dr. Eble wurde zu Beginn des 2. Weltkrieges als Chemiker zum Polizeipräsidium Nürnberg eingezogen. Sein Vertreter, Dr. Heinrich Pfeiffer, leitete die Untersuchungsanstalt von 1945 - 1956.

In den letzten Kriegsmonaten wurden die Räumlichkeiten der Untersuchungsanstalt durch Bombenangriffe völlig zerstört. Bis zu einem den Anforderungen entsprechenden Neubau mußten die Mitarbeiter noch 16 lange Jahre in verschiedenen Ausweichquartieren ihre Aufgaben unter teilweise extremen äußeren Bedingungen erfüllen.

Unter der Amtsleitung von Prof. Dr. Hans Diller wurde ab 1956 der Neubau der Chemischen Untersuchungsanstalt am Hauptmarkt 1 geplant, durchgeführt und am 6. und 7.11.1961 bezogen. Am 17.11.61 wurde der Neubau mit seinen für die damalige Zeit geräumigen, modernen Laboratorien an Prof. Dr. Diller übergeben, der leider wenige Tage darauf an den Folgen einer Operation verstarb.

In diesem Dienstgebäude am Hauptmarkt, besser beschrieben wohl mit dem Standort „an der Fleischbrücke“, dort wo der „Ochse thront“, befindet sich das Amt auch heute noch.

Dr. Bruno Trinczek stand der Anstalt von 1961 - 1979 vor. Er war, ebenso wie Prof. Dr. Diller, als Lehrbeauftragter an der Friedrich-Wilhelm-Universität in Erlangen in der Ausbildung der angehenden Lebensmittelchemiker engagiert. Bereits anfangs der 60er Jahre wurden unter seiner Leitung erste Umweltmessungen an Boden-, Luft- und Wasserproben mit z.T. selbst entwickelten Meß- und Probenahmesystemen für die Kommune durchgeführt.



4 Generationen Dienststellenleitung vereint (stehend von links): Dr. Peter Pluschke (Leiter CUA seit 1990), Dr. Ernst Pietschmann (79-85), Dr. Otto Weber (85-90), Dr. Bruno Trinczek (61-79).

1967 wurde ein Sachgebiet „Gaschromatographie und Rückstandsanalytik“ neu gebildet. 5 Lebensmittelchemiker, 3 Verwaltungskräfte, 11 Außendienstmitarbeiter der LÜ, 8 Laborkräfte und 1 Sachverständiger für Lärmschutz gehörten damals zum Gesamtteam.

Die Amtsleitung lag von 1979 - 1985 in den Händen von Dr. Ernst Pietschmann, der sich als Sachverständiger für Brot- und Backwaren ebenso einen Namen machte wie durch seine Bemühungen um den Aufbau eines kommunalen Luftschadstoffmeßsystemes. Unter seiner Regie wurde der erste Luftmeßwagen angeschafft und flächendeckende Messungen im Stadtgebiet durchgeführt.

Von 1985-1990 lag die Amtsleitung mit Dr. Ernst Weber letztmals in den Händen eines staatlich geprüften Lebensmittelchemikers. In seiner langjährigen Tätigkeit als Getränkefachverständiger hatte er u.a. regelmäßig an den Stadtrat über die Bierqualität in Nürnberg zu berichten. Man wollte an oberster Stelle stets über die Qualität der Produkte der ansässigen Brauereien informiert sein.

Die zunehmende Inanspruchnahme der Anstalt in Fragen des Umweltschutzes durch die Kommune, verstärkte Umweltuntersuchungen, Boden- und Luftmeßprogramme uvam. ab Anfang der 80er Jahre verlagerte die personellen und apparativen Schwerpunkte im Aufgabenprofil mehr und mehr. Die Lebensmittelchemie, bis dato in enger Kooperation mit Gesundheits- und Veterinäramt und den Landesuntersuchungsämtern Nord- bzw. Südbayern sowie dem Amt für öffentliche Ordnung in der Überwachung tätig, verlor kommunalpolitisch an



Meßwagen seit 1980 im Einsatz für Umwelt- und Schadstoffmessungen

Bedeutung und Interesse. Zudem verursachte sie nur Kosten. Der Ruf nach „Verstaatlichung“ wurde, seit 1962 übrigens nahezu regelmäßig, wieder laut.

1990 übernahm mit Herrn Dr. Pluschke, dem damaligen Leiter der Umweltabteilung, ein Diplomchemiker die Dienststellenleitung. Die Chemische Untersuchungsanstalt wurde umorganisiert und als Chemisches Untersuchungsamt neu benannt.

Die Eingliederung des Klärwerkslabors und der Aufbau neuer Sachgebiete im Umweltbereich (Umwelt- und Abwasseranalytik, Industrieabwasserüberwachung etc.) veränderten das Gesicht des Amtes hinsichtlich Personal und Verwaltungsstruktur radikal. Neuer Dienstsitz des Amtes ist nun die Adolf-Braun-Straße im Bereich des Klärwerkes der Kommune. Nur die Lebensmittelchemie mit Teilen der Verwaltung verblieb am Hauptmarkt.

Zu Organisation und Aufgabenbereich:

Der ursprüngliche Auftrag des Amtes ergab sich aus dem Lebensmittelrecht und den entsprechenden Vollzugsverordnungen der Bayerischen Staatsregierung und allen Rahmengesetzen und Verordnungen. Lebensmittel und Bedarfsgegenstände, Spielwaren, Wasser, Boden, Luft, lange Jahre auch Wein und Tabakwaren wurden von den Sachverständigen untersucht und beurteilt. Letztlich mußte von einem relativ kleinen Team im Stadtgebiet fachlich nahezu die gesamte Palette der Lebensmittelüberwachung abgedeckt werden.

Hierzu standen bis 1961 4, ab 1967 5 Lebensmittelchemiker mit entsprechendem Laborpersonal in 5 Sachgebieten zur Verfügung. Bis 1979 wurden am Untersuchungsamt auch 11 LÜ-Beamte betreut und ausgebildet, die dann als eigenständige Behörde innerhalb der Stadtverwaltung ausgegliedert wurden.

Der Neuorganisation des Amtes fiel im Jahr 1990 auch eine Lebensmittelchemikerstelle zum Opfer, so daß momentan 4 Sachverständige in 4 Sachgebieten als Gutachter tätig sind. Die Abteilungsleiterfunktion wird von einem Sachgebietsleiter in Personalunion betreut.

Kurz zusammengefaßt kann man feststellen:

Um mit dem Personalpotential der 50er Jahre die Aufgaben und Probleme der 90er Jahren zu lösen, mußte man sich stets auf das Wesentliche in der Überwachung beschränken. Die standortbedingte Bürgernähe und der sehr kurze Draht zur Vollzugsbehörde waren dabei immer ein großer Vorteil.

Die rasante Entwicklung der apparativen Meßtechnik in allen Bereichen der LÜ forderte nicht nur eine verstärkte Spezialisierung von Sachverständigen und Personal. Die Investitionen in moderne Meßgeräte beanspruchten auch den Etat der Kommune. Der Ruf nach Verstaatlichung der „geldverschlingenden“ Institution, die letztendlich nur staatlich übertragene Aufgaben erfüllt, wurde deshalb immer wieder laut.

Eingeleitet durch eine Verwaltungsreform der Stadt Nürnberg und gestützt durch die allgemeine Finanznot wurde vor Kurzem erneut der Antrag auf Rückübertragung der Dienstaufgabe der Lebensmittelüberwachung an den Bayerischen Staat gestellt. So wird das Jahr 1994 wohl das letzte Jahr ihrer Existenz sein, in dem die Lebensmittelchemie am Untersuchungsamt Nürnberg ein Jubiläum begehen kann.

All denen, die in diesen 110 Jahren im Sinne des Verbraucherschutzes an diesem Amt tätig waren, sei hiermit für ihr Engagement herzlich gedankt.

Von der Königlichen Bayerischen Untersuchungsanstalt Erlangen zum Landesuntersuchungsamt für das Gesundheitswesen Nordbayern

W. Sperber

Im Jahre 1884 wurden durch eine „Allerhöchste Königliche Verordnung“ in Bayern drei „Staatliche Untersuchungsanstalten für Nahrungs- und Genußmittel“ gegründet¹⁾. Ihr Sitz war an den Bayerischen Landesuniversitäten in München, Würzburg und Erlangen. Ebenfalls in diesem Jahr wurden die Anstalten in Speyer und Nürnberg als öffentliche Untersuchungsanstalten anerkannt.

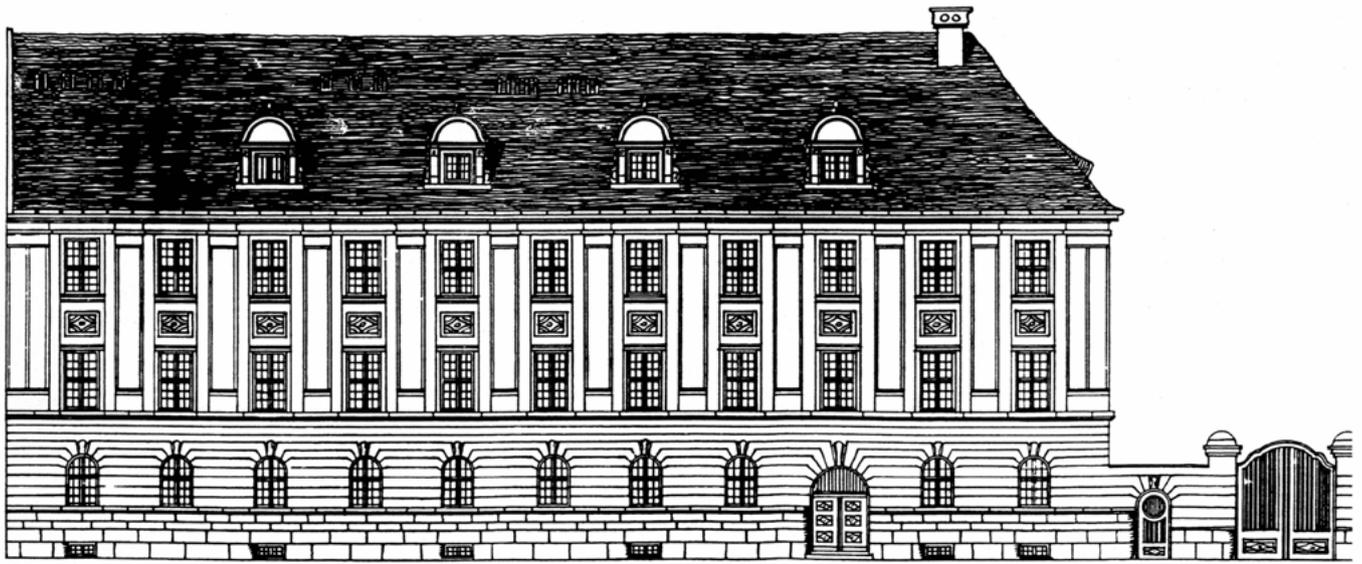
Die drei staatlichen Untersuchungsanstalten wurden an bestehende Universitätsinstitute angegliedert, so in Erlangen an das Universitätsinstitut für Angewandte Chemie.

Dieses befand sich in jener Zeit in der Orangerie im Erlanger Schloßgarten^{2, 3)}. Die Leitung wurde dem damaligen Ordinarius für Pharmazie und Angewandte Chemie, Herrn Prof. Dr. Albert Hilger in Personalunion übertragen⁵⁾; Hofrat Hilger lebte von 1839-1905. Seine beiden Institute, also das Institut für Angewandte Chemie und die Königliche Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel wechselten 1897 ihren Standort von der Orangerie in die Universitätsstraße 17. Dort befand sich vorher die Alte Anatomie^{2, 3)}, heute das Institut für Physiologie und Biokybernetik. Bereits fünf Jahre später zog man in die sogenannte Gorups-

Kapelle um²⁾. Dies war ein von dem Chemie-Professor Gorup-Besanez 1857/58 errichteter Bau im neugotischen Stil mit dem Aussehen einer Kapelle⁴⁾ am Nordwest-Ausgang des Schloßgartens.

Erst 1912, also 28 Jahre nach ihrer Gründung, erhielt die Untersuchungsanstalt ein eigenes Gebäude. In der Henkestraße wurde ein großzügiger Neubau mit enormen Platzreserven errichtet³⁾. Darin waren anfangs auch noch die Wohnungen des Direktors und des Hausmeisters untergebracht. Sie wurden später aufgegeben und in Arbeitsräume umgewandelt. Im Jahre 1958 gelang es dem damaligen Direktor Dr. Häffner, bei einer Besichtigung der Anstalt durch den Innenminister diesen von der Raumnot zu überzeugen. Das führte 1960 zum Ausbau des Dachgeschosses zu einem vollwertigen 3. Obergeschoß mit Einbau von drei Laboratorien.

Im Jahre 1965 wurde das zum Verkauf anstehende Nachbarhaus mit großbürgerlichen Wohnungen in vorausschauender Planung hinzugekauft. Die Zimmer wurden in einem Zeitraum von mehr als 10 Jahren in Labors und Büros umgebaut. Dort befindet sich die Dienststelle mit zwei chemischen Abteilungen noch heute. In ihr sind etwa 110 Mitarbeiter beschäftigt.



Planzeichnung für einen Neubau der Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Erlangen

Nun ist die Frage zu stellen, ob es schon vor 1884 eine Überwachung und Kontrolle der Lebensmittel gab. Wie man nachlesen kann, wurden zum Beispiel Gewürzfälscher in Nürnberg bereits im 15. Jahrhundert drakonisch bestraft⁶⁾. Auch regelrechte Weinkontrolleure waren schon in frühesten Zeiten tätig. Doch waren die Methoden zum Nachweis von Verfälschungen noch sehr primitiv.

Erst die bedeutenden Fortschritte der Chemie, besonders der organischen Chemie (z.B. durch Justus v. Liebig), brachten auch auf dem Gebiet der Lebensmittelanalyse einen gewaltigen Aufschwung. Doch für die Ausführung chemischer Analysen fehlte es an offiziellen Einrichtungen.

Anfang bis Mitte des 19. Jahrhunderts wurden dafür den Behörden sogenannte Gerichtsärzte⁵⁾ zur Seite gestellt. Sie mußten Entscheidungen treffen, wenn es sich um die Begutachtung von Lebensmitteln handelte. Später übernahmen diese Aufgabe sogenannte Kreis-Medizinal-Comitees. Da den Ge-

richtsärzten oft die chemischen Kenntnisse fehlten, bedienten sie sich entsprechender Sachverständiger, z.B. Chemielehrer an Real- oder Industrieschulen, aber auch versierter Apotheker.

Darüber hat u.a. der Erlanger Hof- und Universitätsapotheker E. W. Martius in seinen lesenswerten „Lebenserinnerungen“ (1847) berichtet⁷⁾. Natürlich waren nicht alle Apotheker zu solchen Untersuchungen befähigt und eingerichtet. Deshalb forderte Hilger 1881 für Apotheker, die mit Lebensmitteluntersuchungen beauftragt waren, eine besondere Ausbildung und ein Examen. Eine Reihe von Apothekern schloß sich zusammen und richtete z.B. 1877 in Oberfranken ein „Untersuchungsbureau für Nahrungsmittel“ ein⁵⁾. Ziel war es, durch Arbeitsteilung den Aufwand an Zeit und Apparaten des einzelnen Apothekers gering zu halten und durch Spezialisierung einzelner zu sicheren Ergebnissen zu kommen. Vorstand dieser Einrichtung war der Bayreuther Apotheker M. Wiedemann.

Andere Laboratorien, die Lebensmitteluntersuchungen übernahmen, waren z.B. die Versuchsanstalten des Weinbaus und der Landwirtschaft in Speyer und Würzburg.

Es lag auf der Hand, daß für solche Untersuchungen auch in hervorragender Weise die Universitätsinstitute für angewandte Chemie und Pharmazie in Frage kamen. So hat 1874 und 1877 Hilger mit den Städten Erlangen, Fürth und Schwabach Verträge zur Untersuchung von Lebensmittelproben an seinem Erlanger Institut abgeschlossen⁵⁾.

Inzwischen hatte der Reichstag des neu gegründeten Deutschen Reiches am 14. Mai 1879 das „Gesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln“ erlassen⁶⁾. Dessen Durchführung erforderte eine Regelung der Überwachung durch die Länder.

Trotz jahrelanger Anträge der Kreisbehörden und des Obermedizinalausschusses, staatliche Untersuchungsstellen einzurichten oder bestehende private oder halbamtliche zu übernehmen, zögerte das Ministerium. Es lag wohl in erster Linie an den Finanzen und der Ablehnung durch den Landtag.



Erst als **Prof. Dr. Albert Hilger** 1883 an seinem Institut in Erlangen eine selbständige Untersuchungsanstalt errichtete⁵⁾, nahm das Ministerium eine allgemeine Lösung in Angriff. König Ludwig II. billigte die Vorschläge des Innenministeriums (Innenminister war Max von Feilitzsch) und unterzeichnete am 27. Januar 1884 eine allerhöchste Verordnung¹⁾, mit der die Organisation der Untersuchungsanstalten verkündet wurde; diese Verordnung trat am 1. März 1884 in Kraft.

In Erlangen brauchten dafür keine sehr hohen Mittel eingesetzt werden, weil Hilger über ein gut ausgestattetes Laboratorium verfügte.

Es sei hier eingeflochten, daß Hilger im Sommersemester 1875 in Erlangen die für Bayern erste Nahrungsmittelchemische Vorlesung hielt⁹⁾.

Den Streit über die Befähigung der Apotheker zu Nahrungsmittelanalysen beendete der Erlaß einer Prüfungsordnung und die Schaffung eines eigenen Berufsstandes: des geprüften Nahrungsmittelchemikers. Die entsprechende bayerische Verordnung trat am 1. Oktober 1894 in Kraft¹⁰⁾. Damit war den Erfordernissen der chemischen Wissenschaft samt ihren Nachbardisziplinen Genüge getan. Dem Chemiker wurde durch Unterweisung in den Rechtsvorschriften die Befähigung zuteil, vor Gericht ein umfassendes Rechtsgutachten abzugeben.

Formeller Direktor der bayerischen Untersuchungsanstalten war stets bis 1945 der Ordinarius für Pharmazie und Angewandte Chemie, also in Erlangen Prof. Hilger⁵⁾. Seine Nachfolger sind aus der Tabelle 1 zu ersehen. Erst 1945 wurde die Personalunion mit dem Universitätsinstitut abgeschafft und somit die Funktion des „1. Direktors“.

Tabelle 1:

Amtszeit I. Direktor

1884 - 1892 Prof. Dr. Albert Hilger (* 1839 † 1905)

1872 - 1892 Professor für Ang. Chemie u. Pharmazie in Erlangen, ab 1892 in München

1892 - 1897 Prof. Dr. Ernst Otto Beckmann (* 1853 † 1923) ging 1897 nach Leipzig

1897 - 1912 Prof. Dr. Karl Paal (* 1860 † 1941)

1912 - 1935 Prof. Dr. Max Busch (* 1865 † 1941)

1935 - 1945 Prof. Dr. Richard Dietzel (* 1891 † 1962)

1945 Der I. Direktor kam in Wegfall

Das übrige Personal Hilgers für die Erlanger Untersuchungsanstalt ging zunächst aus seinem Institut hervor¹¹⁾.

Es waren drei Chemiker mit der Bezeichnung „Assistent“ und ein „Diener“. Später wurden die Chemiker verbeamtet und erhielten ab 1892 den Titel Inspektor bzw. Oberinspektor, später „Regierungsschemiker“, dann Regierungsschemierat, heute Chemierat.

Es ist bemerkenswert, daß besonders vor 1945 die meisten Nahrungsmittelchemiker aus dem Apothekerstand hervorgingen, auch sind fast alle promoviert, was eine vorteilhafte Vertiefung des chemischen Grundwissens und erweiterte Erfahrung mit sich bringt.

Somit war es gelungen, fachlich qualifiziertes Personal für die Mitarbeit zu gewinnen. Die niedrigen Gehälter und die schlechten Aussichten auf ein berufliches Fortkommen bewirkten jedoch, daß mehrfach Assistenten die Untersuchungsanstalt verließen und daß junge Leute von einer lebensmittelchemischen Ausbildung abgeschreckt wurden.

Obwohl die Tätigkeit der in der Lebensmittelüberwachung angestellten Lebensmittelchemiker im öffentlichen Interesse lag, war das Berufsleben der ersten Lebensmittelchemiker geprägt von der Verteidigung ihres Aufgabenbereichs und dem Kampf um eine angemessene Stellung.

Ein Jahresbericht vom 28.09.1903,¹¹⁾ den Direktor von Raumer verfaßte, gibt ein anschauliches Bild über die räumlichen Verhältnisse und den Geschäftsablauf, der sich durch die Verbindung der Untersuchungsanstalt mit dem Universitätsinstitut ergab. Hier in Auszügen wörtlich:

„Die Anstalt war an das pharmazeutische Institut angegliedert und in einem Raum desselben untergebracht. Dieses Institut hatte gleichzeitig für Beheizung, Beleuchtung, Reagenzien sowie Glas-

und Porzellanapparate zu sorgen, wofür demselben ein Jahres-Aversum von 2000 M bezahlt wurde.

Die Instrumente der Anstalt wurden durch außerordentliche Zuschüsse an das pharmazeutische Institut seitens des kgl. Staatsministeriums des Innern beschafft, so im Jahre 1886 mit 3500 M, im Jahre 1887 mit 600 M, im Jahre 1889 mit 500 M ect.

Die Diensträume unserer Anstalt bestehen in einem Laboratoriumssaal, in welchem die fünf Beamten der Anstalt vom Oberinspektor an ihre Arbeitsplätze haben, einem Schreib- und Actenzimmer des kgl. Oberinspektors, einem Wägezimmer und einem Mikroskopierzimmer, das gleichzeitig Sammlungsraum ist. Eine kleine Dunkelkammer als Polarisationsraum dient gleichzeitig neben einem Kellerraum zur Aufbewahrung der beanstandeten Proben.

Die Arbeitszeit in der Anstalt ist täglich von 8.00 - 12.00 Uhr vormittags und von 2.00 - 6.00 Uhr nachmittags festgesetzt und werden die Arbeiten durch den Oberinspektor an die Herren verteilt. Die Gutachten fertigt der kgl. Oberinspektor, welcher gleichzeitig die Correspondenz sowie die Buchführung der Anstalt erledigt. Im Verhinderungsfalle, Urlaub ect. vertritt der älteste Inspektor den Oberinspektor.

Der Außendienst besteht in Visitationsreisen innerhalb der einzelnen Vertragsdistricte und hat für diesen Dienst jeder der Beamten seinen zugewiesenen Wirkungskreis.

Am Ende eines jeden Geschäftsjahres wird ein Jahresbericht an die vorgesetzte Behörde, das kgl. Staatsministerium des Innern erstattet, der von dem kgl. Oberinspektor verfaßt und von dem funktionierenden Direktor mit unterzeichnet wird. Ebenso ist der Voranschlag für Einnahmen und Ausgaben der Anstalt, welcher von der mit der Rechnungsführung der Anstalt betrauten kgl. Universitäts-



Prof. Dr. Edmund v. Raumer



Prof. Dr. Eduard Spaeth



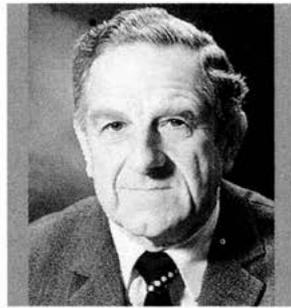
Prof. Dr. Konrad Amberger



Dr. Otto Reichard



Dr. Heinz Häffner



Dr. Walter Sperber

hauptkasse aufgestellt wird, von dem funktionierenden Direktor der Anstalt zu unterzeichnen.“
Zitatende

Diensttuender Vorstand der Anstalt war Oberinspektor Dr. von Raumer. Der Titel Oberinspektor wurde 1906 in die Bezeichnung „2. Direktor“ umgewandelt¹¹⁾. Die Reihenfolge der „2. Direktoren“ ist in Tabelle 2 aufgeführt.

Tabelle 2 Amtszeit II. Direktor

1884 - 1890 Dr. Mayrhofer

1896 - 1920 Prof. Dr. Edmund v. Raumer (* 1857 † 1923)

1920 - 1925 Prof. Dr. Eduard Spaeth (* 1860 † 1932)

1925 - 1947 Prof. Dr. Konrad Amberger (* 1874 † 1958)

(mit Unterbrechung vom 5.12.44 - 1.8.45, kommissar. Leitg. durch Dr. Alois Pfister)

1947 - 1951 Dr. Otto Reichard (* 1886 † 1956)

1951 - 1965 Dr. Heinz Häffner (* 1900 † 1988)

1965 - 1978 Dr. Walter Sperber (* 1913)

ab 1975 Fachbereichsleiter im Landesuntersuchungsamt Nordbayern

Hilfspersonal gab es, außer dem Hausmeister, vor 1945 kaum, so daß der Chemiker auch einfache mechanische Arbeiten, wie Gläserwaschen oder Erbsen auszählen mit erledigen mußte. Noch 1929 wurde ein Antrag der Untersuchungsanstalt, weibliches Laborpersonal auszubilden, abgelehnt¹¹⁾. Erst 1947 wurde in Erlangen ein weiblicher Lehrling zur Ausbildung als Laborantin eingestellt. 1947 waren acht Chemiker und eine Assistentin beschäftigt. 1958 setzte sich Ministerialrat Knies für eine Aufstockung der Hilfskräfte ein¹¹⁾.

Ein Lebensmittelkontrolleur wurde der Anstalt erst 1938 zugeteilt, nachdem das Für und Wider bereits seit 1918 mit dem Ministerium besprochen wurde. Die meisten Chemiker lehnten eine Außen-

kontrolle durch nicht oder schlecht ausgebildete Personen ab. Sie wollten für sich selbst die Berührung mit der Praxis erhalten. Der Außendienst hatte zeitweise große Ausmaße angenommen: So wird im Jahr 1915 berichtet, daß jeder der 6 Chemiker zwischen 64 und 77 Tage im Jahr ambulant tätig und zumeist für einen bestimmten Bezirk verantwortlich war.

Zur Gebietszuständigkeit ist zu sagen:

Lange Zeit war Erlangen für ganz Mittel- und Oberfranken sowie die Oberpfalz zuständig; angenommen waren die Städte Nürnberg und Regensburg, wo sich städtische Anstalten etabliert hatten. Zeitweise gab es auch in Fürth eine Untersuchungsanstalt⁵⁾. Die städtische Untersuchungsanstalt in Regensburg wurde in den 60er Jahren verstaatlicht und ihre Zuständigkeit auf die ganze Oberpfalz ausgedehnt.

Wenden wir uns den Fragen des Haushalts zu:

Was das wissenschaftliche Personal anbetrifft, so erfahren wir aus einem Schreiben des Ministeriums vom 26.8.1890¹¹⁾, daß der Chemiker zunächst als Hilfsarbeiter eingestellt wurde, dann je nach Eignung und vorhandenen Stellen die Stufenleiter vom vierten zum ersten Assistenten durchlief. Der „I. Assistent“, 1890 Dr. von Raumer, bekam damals ein Jahresgehalt von 2160 M, der „II. Assistent“ Dr. Spaeth und der „III. Assistent“ Dr. Günther je 1500 M.

Vor Schaffung neuer Stellen mußte z.B. im Jahre 1890 dem Ministerium nachgewiesen werden, daß ein entsprechender Überschuß im Haushalt der Untersuchungsanstalt vorhanden war¹¹⁾.

Damit kommen wir zur Frage der Kostendeckung durch Einnahmen, worüber von Anbeginn, und wohl auch heute noch diskutiert wird. Dr. von Raumer schreibt in dem oben schon teilweise zitierten Jahresbericht von 1903¹¹⁾:

„Die Anstalt erhält sich aus ihren Einnahmen, aus welchen inclusive der Besoldung der Beamten sämtliche Ausgaben bestritten werden“. Diese Einnahmen bestanden einerseits in Pauschalgebühren, welche seitens der mit der Anstalt in Vertragsverhältnissen stehenden Distrikte an die Anstalt bezahlt wurden, andererseits in den Untersuchungsgebühren und Geldstrafen, welche im Falle der Verurteilung der Anstalt zuflossen.

1924 stellten die Untersuchungsanstalten fest, daß die Ausgaben nicht mehr durch die Einnahmen gedeckt waren¹¹⁾.

Ab 1931 wurden die Strafgeelder nicht mehr an die Anstalten überwiesen, sondern flossen in die Staatskasse¹²⁾.

Am 1.4.1938 traten die mit den Gemeinden abgeschlossenen Pauschalverträge außer Kraft, dafür zahlten die Gemeinden einen sogenannten Kopfbeitrag von 4 ½ Pfennig pro Jahr¹³⁾.

Die Aufgaben der Chemischen Untersuchungsanstalten sind damals im Prinzip die gleichen gewesen wie heute:

Schutz der Verbraucher vor gesundheitlichen und materiellen Schäden und vor Täuschung beim Kauf, Umgang und Genuß von Lebensmitteln, sowie beim Gebrauch von Bedarfsgegenständen.

Bereits 1887 wurde ein Gesetz über die Verwendung gesundheitsschädlicher Farben, sowie ein Gesetz über den Verkehr mit blei- und zinkhaltigen Gegenständen erlassen. Dieses Blei-Zink-Gesetz ist, zumindest in Teilen, bis zum heutigen Tag in Kraft.

Wir sind in der glücklichen Lage, noch ein altes Dokument zu besitzen, nämlich das Geschäftstagebuch der Königlichen Untersuchungsanstalt von 1884! Es umfaßt Eintragungen über 249 Proben, für deren Untersuchung 3105 M Gebühren eingegangen sind. Einsender waren Behörden, Private und Gerichte. Die Arbeitsstunde kostete 1,- M.

Lau- fende Numm.	Datum des Antrages.	Bezeichnung des Antragstellers	Gegenstand der Untersuchung	Ergebnis der Untersuchung	Inhalt des erstatteten Gutachtens.	Betrug d. des berechneten Gebühreffektes		
						5	18/11	
1	22/12	H. Kötzig in Erlangen.	1 Trinkwasser 3 Proben.	1) Wasser normal, es lassen sich auch die Folgen für den Atrariak zu bem. 2) Bine enthalten Laab. di. p. s. d. s. d. s. d.	Judanzentscheidung keine nachteiligen Zusätze erschlüssen gesundh. Befolgen. 3. Bine d. 3. Stunden. 3. d.	5	18/11	
2	1/3	Magistrat Bamberg Ambulanz.	6 Proben Bismut	Leitfähigkeit Proben entsprechen den Au. vom 24. Feb. 1882.	Leitfähigkeit d. Kanal. Vorordnung			
3.	1/3	1/3	Rimrod, Weinwirth Erlangen	1 Probe Malaga.		8 H.	15/3	
4		Kgl. Staatsanwalt Regensburg.	3 Flaschen Rotwein a. b. c. 1 Probe eines 3 ^{ten} Salzes.	a) normale Jodämienmenge eines b) 1 ^{te} c) Wein, stark mit Metall (1.66%) versetzt. wird sein, da er nur 4% Alkohol. gegen für bezeichnen. Das 2 ^{te} Salz ist Metall.	geringen Weinstärke. 1 ^{te} Die Probe zeigt auch schon getrocknet 6.7% Metall (1. Probe d. jenseit. 1. Probe als vorläufig.	2 b.	28/4	
5	13/3	13/3	Magistrat Erlangen	5 Milchproben.	a. b. c. II. I. Lactosemeter 33.5 33.6 26.4 32.8 30.0 Zuckermittelstand 10.02 12.08 9.25 12.7 12.05 FeH 2.74 2.75 2.57 3.35 3.25	a und b nicht zu beanstanden, c ist eine ganzwerts Milch, I, nach d. Festsetzung d. Proben sind ein Gemenge von ganzwerts Milch mit halbalkoholischen, dieses wohl mit I.		
6	10/3	13/3	Magistrat Bamberg	4 Hopfenproben.	Leitfähigkeit Proben zeigen vollkommen normale Verhältnisse	a) schwach angesäuert bis b. 1 ^{te} c. Wein mit 6 vollkommene Säure d. härter angesäuert als a & b.		
7	15/11	Ambulanz Bamberg.						
8	17/3	24/3	Magistrat Erlangen	2 Brunnen, wasser.	Beide Wasser zeigen dieselbe Zusamm. vom 28/IV. 83 ergab, sei es und sei zu bezeichnen.	sehr gering wie bei der Untersuchung früher als gutes Trinkwasser		
9.	24/3.	Ambulanz Schwabach	6 Pfefferproben	4 Proben sind rein. Proben von Hüttlinger und Böhler sind unrein.	und mit feiner Härte			

1 ppm (= 1 mg pro kg) gesundheitsschädlicher Stoffe. Die meisten von ihnen waren früher gar nicht bekannt oder zumindest nicht nachweisbar. Ihre Bestimmung ist nur möglich bei Anwendung moderner Verfahren und entsprechender Apparate. Hier ist die Chromatographie in ihren Variationen Papier-, Dünnschicht-, Hochdruckflüssigkeits- und Gas-Chromatographie zu nennen.

Atom-Absorptions-, Infrarot- und Massenspektrometrie sind Beispiele für die schnelle technische Entwicklung.

Wenn hier bisher über die reine Untersuchungstätigkeit der Anstalt berichtet wird, soll aber nicht unerwähnt bleiben, daß daneben in alter und neuer Zeit auch wesentliche wissenschaftliche Arbeit geleistet wurde. Deren Ergebnisse zu würdigen, bliebe einer gesonderten Abhandlung vorbehalten. Zahlreiche Veröffentlichungen, vor allem von den Chemikern von Raumer, Spaeth, Lehmann, Reuß, Konrad Amberger u.a. haben Grundlagen über Analytik und Zusammensetzung der Lebensmittel erbracht und bei der Gesetzgebung mitgeholfen; es fällt die Vielseitigkeit der damaligen Chemiker auf. Auch Randgebiete wurden bearbeitet. So machte sich Spaeth¹⁴⁾ mit dem Buch „die chemische und mikroskopische Untersuchung des Harns“¹⁵⁾ auch in medizinischen Kreisen einen Namen. Bedeutsam auch die Mitarbeit der Herren von Raumer und Spaeth an Röttgers Lehrbuch der Nahrungsmittelchemie¹⁶⁾.

Nachdem der überwiegende Teil der deutschen Porzellanindustrie in Oberfranken und der Oberpfalz ansässig ist, wurde das Problem der Abgabe von Blei und anderen giftigen Metallen aus Keramik und Porzellan in Angriff genommen. Bereits in den 50er Jahren führten Häffner und Pawletta lange Reihen von Versuchen durch, die dann später durch Dömling, unterstützt durch ein Forschungsvorha-



Erster Gaschromatograph (1964) der Anstalt

bens des Bundes, fortgesetzt wurden und schließlich die Grundlage für einschlägige Verordnungen bzw. DIN-Normen bildeten.

Auch die in Nordbayern stark vertretene Spielwarenindustrie ließ für ganz Bayern in Erlangen einen Schwerpunkt für die Untersuchung solcher Gegenstände entstehen. Das gleiche gilt für Kunststoffe.

Die Millionen-Kosten der erwähnten Geräte sind mit den Aufwendungen früherer Jahrzehnte nicht vergleichbar. Sie sind aber notwendig bei den heutigen Umweltproblemen und den Ängsten der Verbraucher vor Vergiftungen.

Letztendlich hat die 1974 erfolgte Konzentration der Untersuchungsanstalten auf 2 Zentren in

Nord- und Südbayern und die damit verbundene Schwerpunktbildung eine erhöhte Zuteilung von Staatsgeldern ermöglicht und vertretbar gemacht.

Der Gedanke einer interdisziplinären Zusammenarbeit ist allerdings keineswegs eine Erfindung unserer Generation.

Bereits eine vom Kaiserlichen Gesundheitsamt berufene Kommission hatte 1878 empfohlen, an den zu bildenden Untersuchungsanstalten „einen ärztlichen Gesundheitsbeamten, einen Chemiker und einen Tierarzt“ anzustellen⁵⁾. Ähnliche „Vorschläge zur bevorstehenden Neuordnung der Lebensmittelkontrolle“ hat 1935 Konrad Amberger in Erlangen gemacht¹¹⁾.

Hier einige Sätze aus Ambergers Vorschlägen vom 27. März 1934 an das Bayerische Staatsministerium des Innern:

„Die Anstalten sollen so ausgestaltet werden, daß sie instande sind, alle auf dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Lebensmittelbegutachtung anfallenden Arbeiten in der Anstalt selbst durchzuführen. Das setzt voraus, daß das wissenschaftliche Personal, das ausschließlich nur aus Nahrungsmittelchemikern besteht, ergänzt wird durch je einen Bakteriologen und Tierarzt, zum mindesten aber durch einen bakteriologisch vorgebildeten Tierarzt.“

Die Vorschläge Ambergers sind wohl einige Zeit in Vergessenheit geraten. Ende der 60er und Anfang der 70er Jahre tauchten Gedanken für eine Zentrierung erneut auf. Diese wurde mit Wirkung vom 1.1.1974 vom Bayerischen Staatsministerium des Innern in die Tat umgesetzt und in den Folgejahren weitgehend verwirklicht. Aus 17 Anstalten der verschiedenen Fachrichtungen wurden in Nord- und Südbayern je ein Landesuntersuchungsamt geschaffen und somit eine Rationalisierung ermöglicht.

Lebensmittelchemiker, Tierärzte und Ärzte arbeiten enger zusammen, um die Lebensmittel und Bedarfsgegenstände ganzheitlich zu beurteilen. Durch die Bildung von Schwerpunkten lassen sich die heute erforderlichen kostspieligen Apparate beschaffen und effektiv nutzen.

Der Blick zurück in die Geschichte der Chemischen Untersuchungsanstalt zeigt eines: Unabhängig von Unterbringung, Ausstattung und Schwerpunktsetzung war es stets eine amtliche, vom Staat getragene und finanzierte Überwachung der Lebensmittel und Bedarfsgegenstände. Neue große Herausforderungen stehen durch die Regelungen der Europäischen Union bevor. Auch bei deren Bewältigung sollte das Prinzip der Unabhängigkeit gewahrt bleiben.

Gründung und Geschichte der Chemischen Untersuchungsanstalt in Regensburg.

E. Bortmes

Das Deutsche Reich war bald nach seiner Gründung im Jahre 1871 mit Problemen der Lebensmittelüberwachung konfrontiert worden. In dieser Zeit fand eine moralische Geschäftsverwilderung statt, die auch den bedeutenden Wirtschaftszweig des Lebensmittelverkehrs befiel.

Viele Entdeckungen und Erfindungen aus dieser Zeit führten zu neuen Möglichkeiten Nahrungsmittel zum Nachteil der Verbraucher zu verfälschen, andererseits wurden Analysenverfahren entwickelt, um Verfälschungen aufzudecken.

Im Reichstag ergriffen nicht nur die Abgeordneten, sondern auch der Reichskanzler Bismarck das Thema Lebensmittelqualität auf. Bismarck erteilte der Reichsmedizinalbehörde den Auftrag ein Lebensmittelgesetz vorzubereiten. Dieses Gesetz trat am 5. Juni 1879 in Kraft.

Das kaiserliche Gesundheitsamt bemühte sich nunmehr, angemessene Grundsätze für die Einrichtung und die Arbeitsweise von Untersuchungsanstalten zu erstellen. Auf Veranlassung des Reichsamtes des Innern erfolgte auch in Bayern eine Umfrage an die Kreisregierungen. Diese sollten über schon existierende Untersuchungsanstalten Auskunft geben.

Die Regierung der Oberpfalz und die Stadt Regensburg wußten gar nichts über solche Untersuchungsanstalten zu berichten. Man beschränkte

sich auf die Bemerkung, daß es im ganzen Kreis keine öffentliche Untersuchungsanstalt gebe. Allerdings war in einer für den Reichstag bestimmten Übersicht des Kaiserlichen Gesundheitsamtes von 1879, Regensburg als eine jener Städte aufgezählt worden, die einen oder mehrere Sachverständige mit der Vornahme von Nahrungsmitteluntersuchungen beauftragt hatten.

Angesichts der zunehmenden Klagen, vor allem aus der Presse über die Verschlechterung der Lebensmittelqualität, billigte Ludwig II die Vorschläge des Innenministeriums und unterzeichnete am 27. Januar 1884 eine Allerhöchste Verordnung, mit der die Organisation der Untersuchungsanstalten in Bayern verkündet wurde. Diese Verordnung trat am 1. März 1884 in Kraft. Danach wurden drei „Königliche bayerische Untersuchungsanstalten für Nahrungs- und Genuss- Mittel“ in den Universitätsstädten München, Erlangen und Würzburg gegründet.

Der Magistrat der Stadt Regensburg traf bereits ein Jahr später, im April 1885 mit der Königlichen Untersuchungsanstalt Erlangen eine Vereinbarung über die Untersuchung von Nahrungs- und Genussmitteln.

In dieser Vereinbarung verpflichtet sich der Magistrat der Stadt Regensburg der K. Untersuchungsanstalt Erlangen jährlich die Summe von

Vereinbarung
zwischen dem Magistrat
der Stadt Regensburg
und der Königlichen
Untersuchungsanstalt
Erlangen von 1885.
Stadtarchiv Regensburg

Vereinbarung
zwischen
dem Magistrat der Stadt Regensburg
und
der Kgl. Untersuchungsanstalt Erlangen.

1. Die Kgl. Untersuchungsanstalt Erlangen und Untersuchungsamt,
welche über dem Gebiete der Kaiserl. Reichs-Gesundheitsmittel,
sowie der Hygiene von Seiten des Magistrates
genutzt werden.
2. Der Magistrat der Stadt Regensburg verpflichtet sich,
für die Leistungen der Kgl. Untersuchungsanstalt jährlich
den Summen von 500 Mark zu unterstützen, welche in
jährlichen Raten an die Kgl. Anstalt (Hauptkassier
Erlangen) kontribuiert wird. Von dieser Summe
werden alljährlich 100 Mark für die ambulante Tätig-
keit, d. h. einen einmaligen Besuch in der Stadt
Regensburg anzurechnen.
3. Die Vereinbarung tritt am 1. Januar 1885 auf
unbestimmte Zeit mit dem beiderseitigen Rathe einsehend,
jährlicher Kündigung in Kraft.

Die K. Untersuchungsanstalt für
Kaiserl. Reichs-Gesundheitsmittel in Erlangen.
Professor Dr. St. Hilger

Der Magistrat der
Stadt Regensburg.
für

Erlangen, den 10. März 1885. Regensburg, den 10. April 1885



500 M in halbjährlichen Raten zu entrichten. Von dieser Summe wurden jährlich 100 M für die viermalige ambulante Tätigkeit eines Beamten in Regensburg verwendet. Die Vereinbarung trat am 1. Januar 1885 in Kraft.

Im Jahre 1896 kündigte die Stadt Regensburg diese Vereinbarung und schloß mit dem ortsansässigen Apotheker und geprüften Nahrungsmittel-Chemiker Dr. Otto Leixl einen ähnlichen Vertrag. Dr. Otto Leixl erhielt für seine Tätigkeit allerdings nur eine Vergütung von jährlich 400 M. Dr. Leixl richtete aus eigenen Mitteln ein Laboratorium ein und stellte dies dem Magistrat der Stadt Regensburg bis zu seinem Tode Ende Oktober 1903 zur Verfügung.

Der Magistrat der Stadt Regensburg beschloß nun die Errichtung einer eigenen städtischen Untersuchungsanstalt. Als Grundstock hierfür sollte das Laboratorium samt Fachbibliothek des Dr. Otto Leixl dienen. Mit der Witwe wurden Verhandlungen über den Ankauf aufgenommen. Im Mai 1904 wurde die Errichtung einer „Städtischen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel“ beschlossen, diese nahm am 19. September 1904 ihre Tätigkeit auf.

Erster Anstaltsleiter wurde mit Wirkung vom 1. August 1904 der geprüfte Nahrungsmittelchemiker Dr. phil. Friedrich Wiedmann. Die Anstalt war im sog. Thon Dittmar-Palais, am Haidplatz untergebracht. Dort besaß sie neben einem großen Kellerraum, im Erdgeschoß des rechten Hofflügels drei Räume. Einer dieser Räume war in den folgenden Jahren zeitweise mit einer Holzwand unterteilt, hinter welcher sich der Wohn- und Schlafraum eines Praktikanten befand.



Thon Dittmar Palais

Graf von Feilitzsch vom K. Staatsministerium des Innern versagte zunächst der Stadt Regensburg in einem Schreiben vom März 1905 die Anerkennung als öffentliche Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel. Als Begründung wird angeführt, daß keine Vertretung für den Anstaltsleiter vorhanden sei. Weiter heißt es darin: „Im übrigen kann auch nicht unbemerkt bleiben, daß nach dem Befundgutachten des K. Oberinspektors von der K. Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genußmittel in Erlangen Dr. von Raumer die Bibliothek der Anstalt ergänzungsbedürftig ist.“

Nach einer Ergänzung der Bibliothek mit 5 Büchern im Wert von 113 M und der Ernennung des K. Professors an der Kreisrealschule Anton Wankel zum Vertreter des Anstaltsleiters erfolgte die Anerkennung als öffentliche Untersuchungsanstalt mit Wirksamkeit vom 1. Juni 1905. Als Berater bei der Beurteilung tierischer Produkte wurde der K. Kreistierarzt Heinrich Pröls bestimmt.

Ständige wissenschaftliche Hilfskräfte waren der Anstalt nicht zugewiesen. Lediglich vorübergehend sind Studierende der Chemie oder Pharmazie und geprüfte Nahrungsmittelchemiker als Praktikanten tätig. Zur Reinigung der Apparate, für Besorgungen und einfachere Schreibarbeiten war ein Diener vorhanden.

Für den Außendienst standen neben dem städtischen Marktinspektor auch speziell für die Lebensmittelpolizei ausgebildete Schutzleute zur Verfügung. Regelmäßige Milchkontrollen fanden unter Leitung der beiden städtischen Tierärzte in Begleitung von Schutzleuten statt. Dabei wurden schon im ersten Tätigkeitsjahr mit Hilfe des Lactodensimeters nicht weniger als 10 598 Vorkontrollen der Milch durchgeführt.

Die Anzahl der im Laboratorium untersuchten Proben lag im ersten Jahr bei 1511. Beanstandet wurde vor allem Milch wegen Wässerung oder Entrahmung, Essig wegen zu geringem Säuregehalt, Mehl, Brot und Backwaren wegen Schimmel oder Schädlingsbefall.

Bereits in dem ersten Jahr wurde der Anstaltsleiter in 108 Fällen von den K. Amtsgerichten Regensburg, Stadtamhof, Burglengenfeld, Regensdorf und Deggendorf als Sachverständiger geladen.

In der Lokalpresse wird die Schaffung einer städtischen Untersuchungsanstalt zum Schutze der Stadtbewohner vor Nahrungsmittelfälschern nachdrücklich begrüßt.

Der Leser erfährt aus der Tageszeitung auch etwas über die Ausstattung des Laboratoriums:

„In einem sehr geräumigen und hellen Zimmer ist das gediegen ausgestattete chemische Laboratorium untergebracht. Eine große Anzahl zum Teil recht komplizierter, wertvoller und neuzeitlicher Apparate sind dem Herren Leiter der Anstalt für seine Untersuchungen zur Verfügung gestellt. Da finden sich u.a. ein Apparat zur Bestimmung der flüchtigen Fettsäuren in der Butter (Reichert-Meißel'sche Zahl), einen Extraktionsapparat zur Feststellung des Fettgehaltes der Butter nach Soxhlet, Apparate für bakteriologische Prüfungen, ein Alkohol-Destillationsapparat, ein Brutschrank zur Züchtung von Bakterien, ein Abel'scher Petroleumprüfer zur Feststellung des Feuergefährlichkeitsgrades des Petroleums und andere.“

Auf Betreiben des späteren Geheimrates Dr. Heim, begannen 1908 Verhandlungen über die Angliederung einer landwirtschaftlichen Kontroll-

station. Diese sollte die chemische Zusammensetzung des von den Heim'schen Genossenschaften für die Landwirtschaft eingekauften Kunstdüngers überprüfen. Die Genossenschaften sicherten der städtischen Untersuchungsanstalt einen Auftrag von mindestens 1200 Kunstdüngerproben zu.

Am 1. November 1909, nach langwierigen Verhandlungen mit verschiedenen Syndikaten und Herstellungswerken von Kunstdüngern, nahm die landwirtschaftliche Kontrollstation ihren Betrieb auf. Gleichzeitig wurde sie in den Verband landwirtschaftlicher Versuchsstationen des Deutschen Reiches aufgenommen. Der geprüfte Nahrungsmittelchemiker Ignatz Rüb wurde zur Entlastung des Anstaltsleiters als zweiter Stadtchemiker eingestellt.

Schon nach wenigen Jahren untersuchte die landwirtschaftliche Kontrollstation mehr als 3000 Proben, die vereinnahmten Gebühren lagen bei über 12000 M. Diese Einnahmen entlasteten auch in den späteren Jahren nicht unwesentlich den Finanzetat der Stadt Regensburg. Untersucht wurden neben Kunstdüngerproben verschiedenster Art auch Heu, Gülle, Getreide und Bodenproben.

Wegen des nun stark erweiterten Aufgabenbereiches der Untersuchungsanstalt wurden die vorhandenen Räume zu klein. Im Jahr 1910 erfolgte daher ein Umzug in den ersten Stock des Gebäudes der „Alten Wache“ am Neupfarrplatz 8, im Zentrum der Altstadt. Hier sollte die Untersuchungsanstalt 50 Jahre bis zum Juli 1960 verbleiben.

Bis zum 1. Weltkrieg war das finanzielle Ergebnis der städtischen Untersuchungsanstalt als ausgegli-

chen zu bezeichnen. Danach stellten sich vor allem in den Kriegs- und Inflationsjahren finanzielle Probleme ein. Der Anstaltsleiter mußte sehr häufig bei



Alte Wache

dem Magistrat der Stadt Regensburg wegen der Gewährung von Zuschüssen vorstellig werden.

Die nun eintretenden Engpässe in der Versorgung der Stadtbevölkerung mit Nahrungsmitteln spiegeln sich auch in den Jahresberichten der städtischen Untersuchungsanstalt wieder. Die Probenzahlen sinken, nicht zuletzt wegen der Einberufung des Stadtchemikers Ignatz Rüb zum Wehrdienst. Häufigste Beanstandungsgründe sind Verfälschungen der Milch (Wässern, Entrahmen, Zusatz von Magermilch), zu geringer Zuckergehalt der Limonaden, oder zu hoher Fremdwassergehalt bei Würsten.

Es treten auch Engpässe bei den verschiedensten Verbrauchsmaterialien ein und die Anstalt klagt über die abnehmende Qualität des Stadtgases: für viele Analysen verlängern sich die Bearbeitungszeiten infolge des zu geringen Heizwertes des Gases. Beklagt wird häufig der zu geringe Wasserdruck an den Zapfstellen der Labors. Die Wasserstrahlpumpen funktionieren dadurch nur mangelhaft.

Im Jahre 1937 trat Direktor Dr. Wiedmann nach 33 sehr erfolgreichen Dienstjahren in den Ruhestand. Sein Nachfolger wurde der bisherige zweite Stadtchemiker Ignatz Rüb. Wegen gesundheitlicher Schwierigkeiten mußte Direktor Rüb bereits 1941 in den vorzeitigen Ruhestand treten. Aushilfsweise wurde die Anstalt nun von dem Apotheker Heinrich Hiemer weitergeführt. Durch diese wiederholten personellen Veränderungen in der Anstaltsleitung und den zunehmenden wirtschaftlichen Schwierigkeiten, sank die einst hochangesehene Städtische Chemische Untersuchungsanstalt in eine ziemliche Bedeutungslosigkeit herab.

Während des 2. Weltkriegs erfolgte eine Kontingentierung der meisten Lebensmittel. Verfälschungen der Grundnahrungsmittel z.B. der Milch sind daraufhin zunächst massenhaft festzustellen.

Auf Grund einer drastisch verschärften Gesetzgebung gehen diese Delikte jedoch rasch fast ganz zurück. Eine Wässerung der Milch (bis 30% Fremdwassergehalt!) wird z.B. mit 400 RM, einem Monat Gefängnis sowie der Veröffentlichung auf eigene Kosten des Namens und der Anschrift der Übeltäter geahndet.

Auch Bedarfsgegenstände werden in dieser Zeit häufig verfälscht. Verdünnte Natronlauge wird als flüssige Seife angeboten, eine Händewaschpaste enthielt lediglich Kalk, Sand und ein Dickungsmittel. Wasserglas wird als Schmierseife verkauft. Ein Mittel zur Gesundheitspflege enthielt Hundefett.

In diesen schwierigen Jahren, am 1. Juli 1943 übernahm Direktor Dr. Georg Gamperl die Leitung der Anstalt. Seine praktische Ausbildung hatte er an der Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt München erhalten. Während den Kriegsjahren war es unmöglich einen zweiten Lebensmittelchemiker zu gewinnen. Erst am 1. Juli 1947 wurde Herr Dr. Josef Schmid als zweiter Stadtchemiker eingestellt.

Die landwirtschaftliche Kontrollstation hatte während den Kriegsjahren ihren Betrieb eingestellt. Ab 1947 wurde sie als chemisch-technische Unterabteilung wieder aktiviert und die anfallenden Arbeiten Herrn Dr. J. Schmid übertragen. Schon bald brachte diese Abteilung der Stadt Regensburg rund 20000 DM ein. Ihre Rentabilität erhöhte sich in den Folgejahren weiter. Man war beratend für viele Industriezweige der Oberpfalz tätig.

Im Jahre 1955, 50 Jahre nach der Gründung, war die Anstalt personell immer noch sehr sparsam ausgestattet. Außer den beiden Chemikern gab es nur noch eine Laborantin, eine Schreibkraft und für den Außendienst einen Stadtsekretär. Neben den 2600 im Zuge der Lebensmittelüberwachung entnommenen Proben, wurden auch Abwasserproben bearbeitet und Gutachten für die Kriminalpoli-

zei und die Saatsanwaltschaft Regensburg erstellt. Besonders umfangreich war die Tätigkeit für das Städtische Wasserwerk das nach dem Krieg wegen des stark gestiegenen Wasserbedarfs Neubohrungen vornahm.

Das neue Lebensmittelrecht i.d.F. von 1958 brachte den öffentlichen Untersuchungsanstalten zusätzlich eine Fülle neuer Aufgaben, die mit der damaligen personellen und apparativen Ausstattung nicht mehr zu bewältigen war.

Die Stadt Regensburg hatte zudem im Jahre 1959 das Gebäude Neupfarrplatz 8, in welchem die Untersuchungsanstalt 50 Jahre lang untergebracht war, verkauft. Die Anstalt mußte vertragsgemäß das Gebäude kurzfristig räumen, als neues Dienstgebäude wurde der Anstalt das Anwesen Donaulände 7 zugewiesen.

Dieses städtische Gebäude hatte lange als sogenannte Bergstation der Deutschen Dampfschiffahrtsgesellschaft gedient.

Am 4. Juli 1960 war es dann soweit, nach umfangreichen Umbauten konnte die Chemische Untersuchungsanstalt in neuen, größeren Räumen wieder eröffnet werden.

Aus der Tageszeitung erfuhren die Leser auch etwas über die Ausstattung der Räume:

„In der neuen Unterkunft findet man vom Eingang her gesehen, ein technisches Labor, einen Titrations- und Wägeraum für quantitative Analysen, ein Milchlabor, eine geheimnisvolle Chemikalienkammer und im ersten Obergeschoß das bakteriologische Labor mit der künftigen Pilzberatungsstelle, einen Raum für die Aufbereitung von Untersuchungsproben, Regale mit dem Zubehör der sogenannten fliegenden Labors, einen Dunkelraum für optische Messungen und die neuartigen chro-

matographischen Untersuchungen, bei denen Fließpapier eine wichtige Rolle spielt. Den Besucher verwirrt eine Vielzahl von Installationen, Regalen mit Flaschen und Gläsern, Brut- und Trockenkästen und sonstigen Instrumenten, wie die neue ‘Ionen-austauschersäule’, die aus normalem Leitungswasser selbsttätig doppelt destilliertes Wasser macht.”

Für den Umzug und die teilweise Neueinrichtung der Untersuchungsanstalt hatte die Stadt Regensburg erhebliche Mittel aufwenden müssen. Wegen der zusätzlich auf die Anstalt zukommenden Aufgaben wurde die Einstellung eines dritten Lebensmittelchemikers erforderlich.

Schon lange hatte sich der geringe Einzugsbereich, das Stadtgebiet Regensburg, für den wirtschaftlichen Bestand der Untersuchungsanstalt sehr ungünstig ausgewirkt. Die Stadt Regensburg mußte mit immer höheren Zuschüssen für den Unterhalt der Anstalt rechnen. Aus diesem Grund wurde schon am 30. Mai 1962 beschlossen, an das Bayerische Staatsministerium des Innern die Bitte zu richten,

anstelle der Städtischen, eine Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt in Regensburg zu errichten, deren Einzugsbereich einen größeren Teil des ostbayerischen Raumes umfassen sollte.

Die Übernahmeverhandlungen wurden Ende 1963 erfolgreich abgeschlossen. Vorher jedoch war im Frühjahr 1963 Direktor Dr. Georg Gamperl, nach 20 zum Teil sehr schwierigen Dienstjahren in den Ruhestand getreten. Mit der kommissarischen Weiterführung der Geschäfte wurde für etwa ein halbes Jahr Dr. Josef Kirschner betraut.

Die Übernahme der Städtischen Chemischen Untersuchungsanstalt Regensburg durch den Freistaat Bayern erfolgte zum 1. Januar 1964. Zum



Donaulände 7

neuen Direktor der nunmehr Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt Regensburg wurde mit Wirkung vom 6. November 1963 Dr. Franz Heinrich Mühlberger ernannt.

Die Amtseinführung des neuen Direktors erfolgte am 13. April 1964 im großen Sitzungssaal der Regierung der Oberpfalz. Staatsminister Dipl.- Ing. Heinrich Junker wies in seiner Ansprache darauf hin, daß die Lebensmittelüberwachung in den letzten 10 Jahren immer mehr intensiviert worden sei. Die Zahl der staatlichen Lebensmittelchemiker in Bayern wurde verdoppelt, die Zahl der chemisch technischen Assistentinnen vervierfacht. Aus dem Ausland und besonders aus dem EWG-Raum sei mit einer verwirrenden Vielzahl neuer Lebensmitteltypen zu rechnen. Ein weiteres Problem, das die Organe der Lebensmittelüberwachung in den nächsten Jahren vor schwierige Aufgaben stellen werde, sei die zunehmende Verwendung von Schädlingsbekämpfungsmitteln und Unkrautvertilgungsmitteln im Pflanzenbau und die Verwendung von Masthilfsmitteln in der Tierzucht.

Bei der ständigen Vermehrung des Personals habe man vor einigen Jahren erkannt, daß die Vergrößerung der vorhandenen Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalten in München, Erlangen und Würzburg nicht sinnvoll sei. Aus diesem Grunde wäre beabsichtigt, die neue Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt Regensburg zu einer großräumigen, leistungsfähigen Einrichtung auszubauen. Der Neubau der Chemischen Untersuchungsanstalt sollte dem im Aufbau befindlichen Universitätskomplex angegliedert werden. Als Einzugsbereich war die Oberpfalz und Niederbayern vorgesehen. Der Stellenplan sah etwa ein Dutzend Chemiker und 18 Assistentinnen vor.

In den nun folgenden Jahren vergrößerte sich zwar die Anstalt auf insgesamt 34 Bedienstete,

davon 8 Chemiker, die fast baureifen Pläne für einen Neubau wurden jedoch nicht verwirklicht. Das Bayerische Staatsministerium des Innern hatte inzwischen ganz andere Pläne entwickelt.

Am 1. Januar 1966 wechselte Direktor Dr. Mühlberger an die Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt in München. Neuer Direktor der regensburger Anstalt wurde Dr. Walter Stadelmann.

Das Dienstgebäude an der Donaulände 7 entsprach aus räumlichen Gründen schon lange nicht mehr den Anforderungen. Aus diesem Grund wurde im September 1968 in der Fahrbeckgasse 2, nur etwa 200 m entfernt eine Nebenstelle eingerichtet.

Diese Erweiterung war vor allem wegen der Übernahme der Blutalkoholuntersuchungen für die Staatlichen Polizeidienststellen aus dem Bereich Oberpfalz und Niederbayern notwendig geworden.

Waren in der Vergangenheit bei der Untersuchung von Lebensmitteln vorwiegend naßchemische Analysenverfahren angewendet worden, vollzog sich nun eine grundlegende Umorientierung hin zu der modernen instrumentellen Analytik. Für den Nachweis von Schwermetallen, Insektiziden, Herbiziden und anderen Schadstoffen im Mikro- und Nanogrammbereich aber auch z.B. von Alkohol im Blut waren die herkömmlichen Verfahren entweder völlig ungeeignet, zu ungenau oder viel zu zeitaufwendig. Gaschromatographen, Atomabsorptionsspektrophotometer, Massenspektrometer und Analysenautomaten hielten ihren Einzug in die Labors der Lebensmittelchemiker.

Um die Verarbeitung der mit diesem Instrumentarium bei einer immer größer werdenden Zahl von Proben gewonnenen Meßwerte, mit einem vertretbaren Aufwand an Personal und Zeit bewältigen zu können, folgten den Analysengeräten zunächst elektronische Rechenmaschinen und dann Computer. Bei der Untersuchung von Lebensmit-

teln traten aber auch immer komplexere Fragestellungen auf.

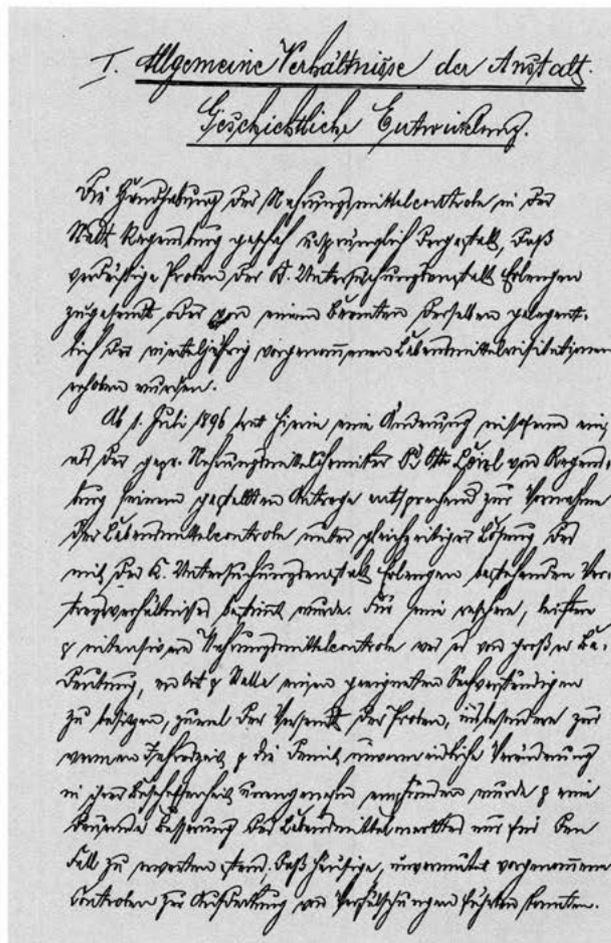
Im Jahre 1974 erfolgte die Gründung der beiden Landesuntersuchungsämter in Schleißheim und Erlangen. Die Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt Regensburg verlor damit ihre Eigenständigkeit und wurde in das Landesuntersuchungsamt für das Gesundheitswesen Nordbayern eingegliedert. Im Zuge dieser Neuorientierung der Lebensmittelüberwachung kam es zur Bildung zahlreicher Untersuchungsschwerpunkte.

In Regensburg wurde so z.B. ein zentrales Labor für die Untersuchung von Blutproben auf Alkohol für die Polizeidienststellen aus ganz Bayern mit modernen Analysengeräten und Computerunterstützung eingerichtet.

Die Nebenstelle in der Fahrbeckgasse 2 war für diesen Zweck zu klein. In der Keplerstrasse 16, keine 200 m von dem ersten Sitz der Städtischen Chemischen Untersuchungsanstalt für Nahrungs- und Genussmittel entfernt, wurde 1975 eine neue Nebenstelle eingerichtet, in der bis heute auch andere Labors untergebracht wurden.

Weitere Zentralisierungsmaßnahmen erfolgten im Laufe des Jahres 1980. Es kam zu der Verlagerung zahlreicher Aufgabenbereiche nach Erlangen. Das Dienstgebäude in der Donaulände 7 wurde geschlossen. Viele Mitarbeiter mußten nach Erlangen wechseln oder suchten sich neue Arbeitsplätze.

Die Gründung der beiden Landesuntersuchungsämter markiert somit einen neuen, für die Stadt Regensburg und die Mitarbeiter des Amtes einschneidenden Abschnitt in der geschichtlichen Entwicklung der Lebensmittelüberwachung in Ostbayern. Eine über Jahrzehnte erfolgreich arbeitende Institution war nur noch stark verkleinert als Außenstelle einer zentralen Behörde in Regensburg präsent.



Literaturhinweise

zu Seite 20 - 29

- 1 ZUL 24, 5 (1912)
- 2 Strahlmann, B. „HISTORIA ALIMENTORUM“
- 3 ZUL 12, 4 - 9 (1906)
- 4 Dettelbacher, H. Stürtz-Verlag Würzburg
- 5 ZUL 50, 14 (1925)
- 6 Broschüre „Ein hundred Jahre Landwirtschaftliches Untersuchungsamt Würzburg“; Bayerische Landesanstalt für Boden-Kultur, Pflanzenbau und Pflanzenschutz
- 7 Dissertation von Otmar Pappe, Jülich an der Universität Marburg
„Zur Geschichte der Lebensmittelüberwachung im Königreich Bayern (1806 - 1918)“
- 8 ZUL 22, 74 (1910)

zu Seite 30 - 35

- *) Herrn Dr. jur. Gert Hohmann danke ich herzlich für die Bereitstellung der teilweise schwer zu beschaffenden Literatur.
- 1 Mettke, GRUR 1979, S. 817; Holthöfer/Nüse/Franck, Deutsches Lebensmittelrecht, Einl. LMBG, S. 4; Hohmann, Die Verkehrsauffassung im deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, Bayreuth, 1994, S. 3.
 - 2 Schmauderer, VSWG, Beiheft 62, 1975, S. 16f., berichtet, daß bereits die Sumerer im 3. Jahrtausend vor Christus ein entwickeltes Lebensmittelgewerbe mit Kontrollen kannten. Die Herstellungsmethoden für bestimmte Biersorten z.B. waren genau festgelegt, um die Qualität zu gewährleisten. Zur Abmessung der Zutaten war die Verwendung geeichten Gemäses (‐königlich Maß“) vorgeschrieben.
 - 3 Schmauderer, VSWG, Beiheft 62, 1975, S. 17; Mettke, GRUR 1979, S. 817.
 - 4 Auch setzte der Codex mit sozialer Zielrichtung Maximalpreise für Grundnahrungsmittel und gleichzeitig Mindestlöhne für Arbeiter fest. Dazu Schmauderer, VSWG, Beiheft 62, 1975, S. 17; Hohmann, Die Verkehrsauffassung im deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, Bayreuth, 1994, S. 3.
 - 5 Vgl. dazu insbesondere Schmauderer, VSWG, Beiheft 62, 1975, S. 14 ff. Zu Regelungen des alten Ägyptens: Mettke, GRUR1979, S.817f.; ders., in: Streinz, Deutsches und europäisches Lebensmittelrecht, S. 43 [47 f.].
 - 6 Vgl. Forschbach, Ernährungs-Umschau 1963, S. 73.
 - 7 Vgl. dazu Mettke, GRUR 1979, S. 817 [818].
 - 8 Noch heute bezeichnen wir Wandelung und Minderung gem. §§459ff. BGB als die ‐adilizischen Rechte“.
 - 9 Schmauderer, VSWG, Beiheft 62, 1975, S. 24.
 - 10 Mettke, in: Streinz, Deutsches und europäisches Lebensmittelrecht, S. 43 [47 f.].
 - 11 Vgl. Hohmann, Die Verkehrsauffassung im deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, Bayreuth, 1994, S. 3 f.; Schmauderer, VSWG, Beiheft 62, 1975, S. 93. Schmauderer, VSWG, Beiheft62, 1975, S.115ff., zeichnet ein anschauliches Bild von der Lebensmittelversorgung in mittelalterlichen Städten, wenn er die Anzahl der Lebensmittelhandwerker der Gesamteinwohnerzahl verschiedener Städte gegenüberstellt. 12 Vgl. zu diesem Komplex: Mettke, in: Streinz, Deutsches und europäisches Lebensmittelrecht, S. 43 [50 ff.]; ders. GRUR 1979, S. 817 [818]; Bames, in: Staatsmedizinische Abhandlungen (5), 1935, S. 3; Schmauderer, VSWG, Beiheft 62, 1975, S. 99 ff. 13 Vgl. die Belege bei Schmauderer, VSWG, Beiheft62, 1975, S. 205ff.; Bames, in: Staatsmedizinische Abhandlungen (5), 1935, S. 3 ff.; Hanssen/Wendt, in: Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 1, S.62ff.; Mettke, GRUR1979, S.817 [818f.]; Holthöfer/Nüse/Franck, Deutsches Lebensmittelrecht, Einl. LMBG, S. 4a ff.; Hohmann, Die Verkehrsauffassung im deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, Bayreuth, 1994, S. 4 ff.
 - 14 Vgl. die Beispiele bei Holthöfer/Nüse/Franck, Deutsches Lebensmittelrecht, Einl. LMBG, S. 4a; Hanssen/Wendt, in: Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 1, S. 62 f.; Bames, in: Staatsmedizinische Abhandlungen (5), 1935, S. 3f.; Mettke, GRUR 1979, S. 817 [818].
 - 15 Bames, in: Staatsmedizinische Abhandlungen (5), 1935, S. 1.
 - 16 Bames, in: Staatsmedizinische Abhandlungen (5), 1935, S. 2.

- 17 Bames, in: Staatsmedizinische Abhandlungen (5), 1935, S. 1.
- 18 Siehe dazu: Hanssen/Wendt, in: Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 1, S. 62, 65
- 19 Hanssen/Wendt, in: Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 1, S. 65.
- 20 Holthöfer/Nüse/Franck, Deutsches Lebensmittelrecht, Einl. LMBG, S. 5 f.; Hanssen/Wendt, in: Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 1, S. 62, 64; Bames, in: Staatsmedizinische Abhandlungen (5), 1935, S. 3, 6
- 21 Hanssen/Wendt, in: Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 1, S. 62, 65. Vgl. zur besonderen Bedeutung der Zünfte im gesamten Lebensmittelwesen: Schmauderer, VSWG, Beiheft62, 1975, S.121 ff.
- 22 Hohmann, Die Verkehrsauffassung im deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, Bayreuth, 1994, S. 4.
- 23 Holthöfer/Nüse/Franck, Deutsches Lebensmittelrecht, Einl. LMBG, S. 6.
- 24 So berichtet Schmauderer, VSWG, Beiheft 62, 1975, S.126, daß der Rat der Stadt Frankfurt am Main eine Änderung lebensmittelrechtlicher Ordnungen nach seinem Gutdünken im Interesse des gemeinen Nutzens jederzeit vornehmen konnte. Änderungen zum Schutze des Individuums waren dagegen nicht vorgesehen.
- 25 Mettke, in: Streinz, Deutsches und europäisches Lebensmittelrecht, S. 43, 51.
- 26 Vgl. dazu vor allem Mettke, GRUR 1979, S. 817 [820].
- 27 Mettke, GRUR 1979, S. 817 [820].
- 28 Vgl. zu weiteren Beispielen Mettke, GRUR 1979, S. 817 [820].
- 29 Mettke, GRUR 1979, S. 817 [821] m.w.N. in Fn. 28.
- 30 Zu den Gründen, die zum Erlaß des Nahrungsmittelgesetz vom 14.5.1879 führten: Bames, in: Staatsmedizinische Abhandlungen (5), 1935, S.3, 6ff.; v.Schwarze, Der Gerichtssaal 1879, 81, 82 f.; Holthöfer/Nüse/Franck, Deutsches Lebensmittelrecht, Einl. LMBG, S. 6 f.
- 31 Bames, in: Staatsmedizinische Abhandlungen (5), 1935, S. 4.
- 32 Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen, RGBl.1879, S.145.
- 33 Den Gesundheitsschutz verwirklichte § 5 NMG, der eine ausdrückliche Verordnungsermächtigung zu diesem Zweck enthielt.
- 34 Vgl. §§ 8, 17 LMBG; Hohmann, Die Verkehrsauffassung im deutschen und europäischen Lebensmittelrecht, Bayreuth, 1994, S. 5.
- 35 Vgl. Lips, Wegweiser durch das Lebensmittelrecht, München, 1994, S. 20.
- 36 Zu den Auswirkungen des Rechtes der Europäischen Gemeinschaften auf das Lebensmittelrecht vgl. Streinz, Europäisches Lebensmittelrecht unter Berücksichtigung der Auswirkungen auf Österreich, Linz, 1994.
- 37 RGBl. I 1927, S.134.
- 38 Die Bekanntmachung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln vom 26.6.1916 (RGBl. 1916, S. 516) versuchte in Form einer VO, das Fehlen eines allgemeinen Verbotes irreführender Kennzeichnung auszugleichen. Dies war eine kriegswirtschaftliche Vorschrift, die nach dem 1. Weltkrieg trotz Wegfalls der Ermächtigungsgrundlage faktisch weiterhin galt. Vgl. dazu Schneidewin, in: Stenglein, Die strafrechtlichen Nebengesetze des Deutschen Reiches, I. Band, 5. Aufl., Berlin 1928, § 10 LMG, Anm. 25.
- 39 Gesetz zur Änderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes vom 06.11.1958, BGBl. 1958 I S. 950.
- 40 Vgl. die amtliche Begründung zu § 33 LMBG bei Zipfel, Lebensmittelrecht, § 33 LMBG, Rdnr. 1 f. Zum Codex Alimentarius der FAO und der WHO vgl. Merkle, Der Codex Alimentarius der FAO und WHO, Bayreuth, 1994.
- 41 BGBl. 1974 I S. 1945
- 42 Vgl. ausführlich zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts: Holthöfer/Nüse/Franck, Deutsches Lebensmittelrecht, Einl. LMBG, S.22 ff.; Zipfel, Lebensmittelrecht, Einf., Rn. 22 ff. und die amtl. Begr. zum LMGRG, BR-Drs. 73/71, S. 23 ff.
- 43 Vgl. die Begründung des Gesetzesentwurfs, BT-Drs. 7/255 vom 26.02.1973.
- 44 Das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin tritt zusammen mit dem Bundesinstitut für Arzneimittel und Medizinprodukte und dem Robert Koch-Institut (Bundesinstitut für Infektionskrankheiten und nicht übertragbare Krankheiten) an die Stelle des Bundesgesundheitsamtes.
- 45 Gesetz über Nachfolgeeinrichtungen des Bundesgesundheitsamtes, verkündet als Artikel 1 des Gesetzes über die Neuordnung zentraler Einrichtungen des Gesundheitswesens (Gesundheitseinrichtungen-Neuordnung-Gesetz-GNG) vom 24.06.1994, BGBl. I S. 1416.
- 46 Entwurf eines zweiten Gesetzes zur Änderung des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, BR-Drs. 929/93 vom 24.12.1993, BT-Drs.12/6992 vom 08.03.1994.

zu Seite 42 - 47

- 1 Einigungsvertrag vom 31. 8. 1990 (BGBl. II 1990, S. 889).
- 2 Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften L 186 vom 30. 6. 1989, S. 23.
- 3 Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften Nr. L 290 vom 24. 11. 1993, S. 14.
- 4 Chemielaboranten-AusbildungsVO vom 4. 12. 1986 (BGBl. I S. 2125).
- 5 Reusch, H. K.: Zur Geschichte der Lebensmittelüberwachung im Großherzogtum Baden und seinen Nachfolgeterritorien (180-1954). Unter Berücksichtigung der Lebensmittelgesetzgebung und Nahrungsmittelchemikerausbildung im Deutschen Reich, Selbstverlag Karlsruhe 1986.
- 6 Mankel, Auguste: Die Situation des Lebensmittelchemikers - Rückblick und Ausblick, in: Lebensmittelchem. Gerichtl. Chem. 42 (1988), S. 132-137.
- 7 Beschluß des Deutschen Bundestages vom 21. 9. 1972 zur Bekanntmachung der öffentlichen Liste über die Registrierung von Verbänden und deren Vertretern, in: BAnz. Nr. 199 vom 20. 10. 1972.
- 8 Lange, H. u. F. Ahrens: Gemeinsame Erklärung der Vorstände des Bundesverbandes der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst- BLC - und der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker, in: Lebensmittelchemie 46 (1992), S. 56.
- 9 Ben-David, J.: The Scientist's Role in Society. A Comparative Study, Englewood Cliffs, N. J. 1971.
- 10 Mai, Manfred: Zur Geschichte des Ingenieurberufs und seiner Professionalisierung, in: Deutscher Ingenieur-Kalender 1987, S. 323-342.
- 11 Gründungsversammlung des Landesverbandes Nordrhein-Westfalen der Lebensmittelchemiker im öffentlichen Dienst, in: Mitteilungsblatt der GDCh Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie 24 (1970), S. 179.
- 12 Schulz, Jürgen M.: Lebensmittelchemiker-Vereinigungen, in: Lebensmittelchemiker-Mitteilungen Heft 1 (1991), S. 12-18.

zu Seite 54 - 61

- 1 Reichs-Gesetzbl. No. 14/1879, 145 (1879)
- 2 GVBI Königreich Bayern No. 27/1894, 303 (1894)
- 3 Bayer.GVBI Nr. 20/1969, 384 (1969)
- 4 Bayer.GVBI Nr. 9/1975, 166 (1975)
- 5 Rüter, A.: Lebensmittelchemie 47, 54 (1993)
- 6 ALÜ-Arbeitsgruppe „Ausbildung und Prüfung der Lebensmittelchemiker“: Entwurf einer Verordnung über die Ausbildung und Prüfung der staatlich geprüften Lebensmittelchemikerinnen und staatlich geprüften Lebensmittelchemiker (APVOLMChem) vom (Datum der Unterzeichnung), Stand 14. Sept. 1993
- 7 Fennema, O.: Food Technol. 43(9), 170 (1989)

zu Seite 62 - 67

- 1 Minn 62585/9.7.1880/Abschr.
- 2 Weber 10, 165 und RT v. 1.4.1878 (1), 623
- 3 Zum Geist der Gründerjahre vgl. SARTORIUS v. WALTERSHAUSEN (1923), 274-78
- 4 Pappe, 1975, Inauguraldissertation, FB Pharmazie u. Lebensmittelchemie Philipps-Universität Marburg/Lahn
- 5 Minn 62608/13.01.1876

zu Seite 68 - 77

- 1 Bayr. Gesetz- u. Verordnungsblatt (GVBI) 1884, S. 43
- 2 Kolde, Theodor,
Die Universität unter dem Hause Wittelsbach 1810 - 1910, Erlangen, - Leipzig 1910
- 3 Deuerlein, Ernst
Geschichte der Universität Erlangen, Erlangen 1927
- 4 Erlanger Heimatblätter 38, Nr. 2 vom 16.2.1955
- 5 Pappe, Otmar,
Zur Geschichte der Lebensmittelüberwachung im Königreich Bayern (1806 - 1918) Inaugural-Dissertation (Universität Marburg/Lahn 1975)
- 6 Holthöfer-Juckenack, Das Lebensmittelgesetz
3. Auflage, Bd. 1, S. 2 (1948)
- 7 Martius, Ernst W.,
Erinnerungen aus meinem 90-jährigen Leben, Mittenwald 1932
(Neudruck der Ausgabe Leipzig 1947)
- 8 RGBI 1879, S. 145
- 9 Wiegert, Joachim,
Anfangsprobleme der Nahrungsmittelchemie in Deutschland unter besonderer Berücksichtigung pharmazeutischer Verhältnisse
(Braunschweig 1975)
- 10 GVBI 1894, S. 303,
Allerhöchste VO vom 14.6.1884, betr. Ausbildungs- u. Prüfungsordnung der Nahrungsmittelchemiker
- 11 Archiv der ehemaligen Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt Erlangen
- 12 IME vom 28.9.1931
- 13 Bkm. z. Df. d. LMG vom 22.10.38 (GVBl. S. 317)
- 14 Zum 125. Geburtstag von Eduard Spaeth
D. Apoth. Z. 125, S. 1354 (1985)
- 15 Spaeth, Eduard,
Die chemische und mikroskopische Untersuchung des Harns, Leipzig 1897
- 16 Röttgers Lehrbuch der Nahrungsmittelchemie
3. Aufl., 2 Bde, Leipzig 1926

zu Seite 78 - 85

- 1 Pappe, Otmar: Zur Geschichte der Lebensmittelüberwachung im Königreich Bayern. Inaugural-Dissertation, Marburg/Lahn 1975.
- 2 Stadtarchiv Regensburg: ZR II Nr. 948-954; ZR III Nr. 1462-1464.

Referenten · ChD Erwin Bortmes
Landesuntersuchungsamt für
das Gesundheitswesen Nordbayern, Regensburg

Prof. Dr. Werner Grosch
Institut für Lebensmittelchemie
Technische Universität München, Garching

Wiss. Ass. Christoph Hammerl,
Lehrstuhl für öffentliches Recht,
Forschungsstelle für Lebensmittelrecht,
Universität Bayreuth

Dr. Konrad Hildenbrand
Landesuntersuchungsamt für
das Gesundheitswesen Nordbayern, Würzburg

Dr. Harald Jugel
Landesuntersuchungsamt für
das Gesundheitswesen Südbayern, Oberschleißheim

ChD Gerhard Jungkunz
Chemisches Untersuchungsamt der Stadt Nürnberg

Dr. Hans Lange
Ehrenvorsitzender der Lebensmittelchemischen
Gesellschaft, Hattersheim

Dr. Helmut Reusch
Chemisches Untersuchungsamt der Stadt Pforzheim

ChD Reiner Uhlig
Landesuntersuchungsamt für
das Gesundheitswesen Südbayern, Augsburg

Prof. Dr. Jürgen Weder
Institut für Lebensmittelchemie
Technische Universität München, Garching

Dr. Wolfgang Wigand
Bayerisches Staatsministerium für Arbeit und
Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit,
München

