

# Zum Geleit

**Teuteberg, Hans Jürgen**

First published in:

Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland, S. 11 - 13, Stuttgart 1994

Münstersches Informations- und Archivsystem multimedialer Inhalte (MIAMI)

URN: urn:nbn:de:hbz:6-06429435039

## Zum Geleit

Soweit sich aus den historischen Zeugnissen erkennen läßt, hat es schon in früheren Jahrhunderten ständig Klagen über die unachtsame und absichtliche Verfälschung von Nahrungs- und Genußmitteln gegeben. Wenn bisher auch erst wenig über die Auswirkungen bekannt ist, so muß es aber doch häufig zu mehr oder weniger ernsten gesundheitlichen Schädigungen und auch zu Todesfällen deswegen gekommen sein. Immer wieder versuchten die verschiedenen Obrigkeiten, gegen solche Mißbräuche strafend einzuschreiten, ohne aber einen wirksamen Verbraucherschutz erzielen zu können. Dies lag vor allem an der Schwierigkeit, eine Verfälschung von einer normalen Konservierung und unbedenklichen Zusätzen abzugrenzen. Die Lebensmittel konnten in der vorwissenschaftlichen Epoche nur rein äußerlich nach Geschmack, Geruch und Aussehen beurteilt werden. Oft lag es auch nur an der Bezeichnung, ob es sich um eine erlaubte Substitution oder Falsifikation handelte. Fleischer, Bäcker, Weinhändler und Bierbrauer mußten sich, was immer bezeugt ist, ständig strengen Kontrollen unterwerfen. Die harten Bußen der Städtischen Marktordnungen belegen, daß offenbar besonders oft Mehl, Gewürze, Kaffee, Tee, Schokolade und Wurst verfälscht wurden; besonders übel war die weit verbreitete Panscherei von Milch und Wein. Letzterem wurde z. B. Bleiazetat hinzugefügt, wonach der saure Landwein dann süßlich schmeckte – die Folge waren Bleivergiftungen.

Durch die Entstehung der modernen organischen chemischen Wissenschaft seit dem späten 18. Jahrhundert vermehrten sich zwar einerseits die Möglichkeiten, den Nahrungsmitteln minderwertige künstliche Stoffe aus Gewinnsucht unterzumischen, doch erwuchs andererseits auch erstmals die Möglichkeit, wirklich zuverlässige Standards für eine einheitliche Lebensmittelkontrolle zu gewinnen. In vielen west- und mitteleuropäischen Staaten kam es im Laufe des späten 19. und frühen 20. Jahrhunderts nun zur Errichtung kommunaler bzw. staatlicher Lebens-

mittelüberwachungsämter. Die damit verbundene Gesetzgebung ließ die Zahl der Lebensmittelverfälschungen absinken und führte zu einer nun meßbaren Verbesserung der Qualität vieler Nahrungs- und Genußmittel.

Die Autorin hat sich mit ihrer Arbeit das Ziel gesetzt, die Entstehung der reichseinheitlichen Gesetzgebung zur Bekämpfung der Lebensmittelverfälschung in Deutschland unter konsequenter Auswertung aller erreichbarer zeitgenössischer Quellen erstmals im größeren historischen Zusammenhang zu rekonstruieren. Da sich die wissenschaftlichen Vorarbeiten auf diesem Gebiet, die bisher fast ausschließlich von Lebensmittelchemikern erbracht worden sind, nur auf engere fachspezifische Probleme beschränken, mußte Jutta Grüne historisch weitgehend unbekanntes Neuland betreten. Vor allem hatte sie sich in die speziellen Fragestellungen und Fachausdrücke der Chemie einzulesen und deren frühere Fachliteratur aufzuspüren. Diese Einarbeitung ist ihr hervorragend gelungen.

Die Verfasserin hat sehr geschickt, um einen festen Orientierungspunkt zu gewinnen, den Münsteraner Gelehrten Joseph König in den Mittelpunkt ihrer Darstellung gerückt. Dabei gelingt ihr der schon lange vermutete Nachweis, daß besonders er die Entwicklung der staatlichen Lebensmittelkontrolle und auch die Ausbildung des Lebensmittelchemikers in Deutschland gefördert hat. In gedanklich gut gegliederter Form werden die ersten Initiativen auf diesem Gebiet, wie auch der zähe Kampf um die Anerkennung des neuen Wissensgebietes geschildert, ferner die Mängel der ersten Reichsgesetzgebung, die erst durch eine gründliche Novellierung beseitigt werden konnten. Münster dient auch hier immer wieder als Fallbeispiel, um bestimmte Schwierigkeiten der praktischen Umsetzung des Gesetzes an Beispielen zu erörtern. Ein Vergleich mit der Gesetzgebung anderer Staaten dient der besseren Einordnung und Bewertung dieser staatlichen Bemühungen, den Hygienestandard der Nahrungs- und Genußmittel zu verbessern. Hier zeigt

sich, daß das Deutsche Reich eine führende internationale Rolle auf diesem Gebiet spielte.

Die übersichtliche Zusammenfassung der Resultate läßt erkennen, welche Hauptprobleme bei der schwierigen Gesetzgebung im einzelnen zu überwinden waren und welche entscheidenden zeitlichen Zäsuren hier zu setzen sind. Diese Dissertation hat Joseph König, dem "Vater der Lebensmittelchemie in Deutschland", ein wohlverdientes kleines literarisches Denkmal gesetzt. Da das Münsteraner Institut für Lebensmittelchemie im September 1992 sein hundertjähriges Bestehen im Rahmen einer Festsitzung der Gesellschaft Deutscher Chemiker feiern konnte und dort eine "Joseph-König-Gedenkmünze" verliehen wurde, kommt dieser Arbeit eine aktuelle Bedeutung zu. Ihre Ergebnisse werden die Fächer Lebensmittelchemie, Lebensmittelrecht und Lebensmitteltechnologie, aber auch die historisch-ökologische Forschung künftig befruchten.

Münster, im Mai 1994

Hans J. Teuteberg