

# Von Mäusen und alten Cremeschnitten

Hans Broger war zwischen 1960 und 1987 als Lebensmittelinspektor tätig. In einer Jubiläumsschrift gibt er Einblick in längst vergangene Zeiten und erzählt von spektakulären Funden. Die ZiG-Reporter haben seine Schilderungen unter die Lupe genommen.

Emil Fingal, Nicolas Ostwald  
und Mathias Wüthrich

**AARAU** Wenn sie unerwartet auftauchen, ist die Stimmung meist nicht sonderlich gut: Lebensmittelinspektoren. In einem 2009 zum 100-Jahr-Jubiläum des aargauischen Amtes für Lebensmittelsicherheit erschienenen Sammelband erzählen verschiedene ehemalige Lebensmittelinspektoren von ihrem Leben. Einer davon ist Hans Broger, der zwischen 1960 und 1987 im Kanton Aargau als Lebensmittelinspektor arbeitete. In seinem Beitrag gibt er einen Einblick in die spektakulärsten Fälle, die er in seiner beruflichen Laufbahn erlebt hat und eröffnet ein Fenster in längst vergangene Zeiten.

## Computer gab es noch nicht

«Von der offenen Stelle hatte ich per Zufall erfahren: Ich traf einen alten Bekannten, der mir davon erzählte», erinnert sich Broger im Text. Vor 50 Jahren war im Beruf des Lebensmittelinspektors noch vieles anders. Zum Beispiel gab es noch keine Computer: Es galt, die Inspektionsberichte vierfach auf der Schreibmaschine abzutippen. Auch gab es für Trinkwasser und Gift noch keine eigenen Inspektoren. Das zog Arbeitstage von neun bis elf Stunden nach sich. Broger arbeitete oft mit verschiedenen Amtsstellen zusammen: mit der kantonalen Polizeidirektion im Wirtschaftswesen, dem kantonalen Veterinäramt in der Tierseuchenkontrolle, der Grenzbehörde und anderen kantonalen Laboratorien oder Bundesstellen



Bei den Betreibern von Restaurants sind sie meist nicht sonderlich beliebt: ein Lebensmittelinspektor bei der Arbeit.

Bild Keystone/a

in Bern. Rund 5000 Betriebe unterstanden seiner Kontrolle. Restaurants und Lebensmittelgeschäfte wurden damals noch anders geführt als heute: Es wurden noch viel öfter offene Waren angeboten. Da kam es einmal vor, dass eine Bäckerin auf dem Ladentisch alte Cremeschnitten anbot. Als Hans Broger eine davon wollte, erklärte sie, diese seien höchstens noch für Schulkinder geeignet.

Viele Betriebe waren laut Broger in Ordnung oder hatten nur kleine Mängel. Manchmal aber hingen unappetitliche Entdeckungen mit der Betriebskontrolle zusammen. Ein Beispiel dafür ist der Fall einer zerquetschten Maus, die in rund 100 Buttermödeli verteilt war. Die Maus war wohl unglücklicherweise hinter die Förderschnecken der Maschine geraten, von wo sie nicht mehr wegkonnte. Am nächs-

ten Tag liess die Maus ihr Leben und ihre Überreste vermischten sich beim nächsten Gebrauch der Maschine mit der Butter. An anderen Tagen fand Broger auch schon mal weisse Zigarrenasche in einer Wurst oder einen in Brot eingebackenen Kinderschnuller.

## Affe turmt auf Küchengeräten

Im Gegensatz zu heute waren im Gegensatz zu heute waren reich damals noch enger bei-

einander. Eine Barmaid bewahrte neben Körperpflegemitteln, Kondomen, Pantoffeln und Intimsprays auch noch geschnittenes Toastbrot für die Gäste im Barkorpus auf. Andersorts gebar ein Hund acht Welpen in einer Küche. In einem Hotel benutzte ein Affe die Küchengeräte als Kletterbäume – natürlich ging er dem glühenden Herd aus dem Weg. Der Besitzer hatte noch extra Nägel in die Wand geschlagen, damit

das Tier besser herumturnen konnte.

Als Lebensmittelinspektor war Hans Broger bei den Betrieben im ganzen Kanton Aargau bekannt und nicht alle waren immer erfreut über seine unerwarteten Besuche. «Im Bezirk Zurzach nannten sie mich den Säntiszwerg, im Bezirk Zofingen hiessen mich gewisse Leute gar Giftzwerg», erinnert sich Broger in seinem Beitrag zum Sammelband.

## Zahlen und Fakten

### Kontrollen auch ohne Anmeldung

Heute gibt es in der Schweiz laut Zahlen der schweizerischen Berufsberatung circa 55 Lebensmittelinspektoren. Sie überprüfen jeden Tag die Qualität von Lebensmitteln sowie die Maschinen und die Sauberkeit in Lebensmittelbetrieben. Die Proben, welche die Inspektoren jeweils vor Ort nehmen, werden in einem Labor überprüft. Falls die Proben nicht im grünen Bereich sind, hat dies für den Betrieb Konsequenzen. So kann es zur Beschlagnahmung von Waren und Maschinen kommen. Bei gravierendem Fehlverhalten oder wenn Warnungen nicht beachtet werden, kann das sogar bis zur Betriebsschliessung führen. Die Lebensmittelinspektoren besuchen die Betriebe zum Teil auch ohne Vorwarnung. Emil Fingal, Nicolas Ostwald und Mathias Wüthrich

## «Eine Inspektion muss gut vorbereitet sein»

Im Gespräch mit den ZiG-Reportern erklärt der Freiburger Kantonschemiker Claude Ramseier, wie im Kanton Freiburg Lebensmittelkontrollen ablaufen und auf was die Inspektoren bei ihren Kontrollen ganz besonders achten müssen.

Sean Dauwalder, Janic Rist  
und Noah Thurnherr

**GIVISIEZ** «Jubel gibt es jeweils keinen», antwortet Freiburgs Kantonschemiker Claude Ramseier auf die Frage der ZiG-Reporter, wie denn die Besitzer der Betriebe auf Lebensmittelkontrollen reagierten. Unkooperativ verhielten sie sich aber in den meisten Fällen auch nicht. «Beide Parteien arbeiten schliesslich für einen zufriedenen Konsumenten», fügt Ramseier an. Auch versuchten die Lebensmittelinspektoren in der Regel, zu den Zeiten zu erscheinen, an denen wenig Kundschaft da ist. Grundsätzlich kann der Lebensmittelinspektor aber während den Öffnungszeiten zu jeder Zeit und auch unangemeldet kontrollieren.

## Heute gibt es fixe Vorschriften

Doch wie oft wird ein Betrieb überhaupt kontrolliert? «Früher war das eher Handgelenk mal Pi», erinnert sich Ramseier. Die Inspektoren hätten die Betriebe



Der Kantonschemiker Claude Ramseier im Labor in Givisiez. Bild Aldo Ellena/a

gekannt und nach Erfahrung kontrolliert. Heute gebe es fixe Vorschriften. Nicht jedes Unternehmen werde gleich häufig kontrolliert, erklärt er. Das hänge von der Art des Betriebs ab. Die Zeitspanne zwischen einer Inspektion und der nächsten belaufe sich je nach dem auf ein bis maximal acht Jahre.

Im Kanton Freiburg sorgen sieben Lebensmittelinspektoren,

ein Trinkwasserinspektor und 14 Laborangestellte für die Sicherheit in Sachen Nahrung. Die Inspektoren sind nach Region und Spezialisierungen organisiert, so gibt es beispielsweise auch einen speziellen Kontrolleur für Metzgereien.

«Eine Inspektion muss gut vorbereitet sein», betont Ramseier. Zu diesem Zweck schaut

der Inspektor den Bericht von der letzten Kontrolle an, um zu sehen, worauf er speziell achten muss. Auch muss er das entsprechende Material mitnehmen.

## Vier wichtige Aspekte

Bei den Kontrollen überprüft der Inspektor vier wesentliche Punkte: die Selbstkontrolle, welche die Betriebe dokumentieren müssen, die Arbeitsprozesse, die Räumlichkeiten und die Installationen und Produkte an sich sowie deren Etikettierung. Er entnimmt Proben für die Laboratorien und führt vor Ort verschiedene Tests durch, wie zum Beispiel eine Temperaturmessung. Wenn es ihm möglich ist, schreibt er den Bericht gleich vor Ort und druckt ihn aus, um ihn vom Besitzer unterschreiben zu lassen. Der Besuch eines Lebensmittelinspektors dauert daher meist zwei bis drei Stunden. Dann sind die Kontrollierten wieder aus der Inspektion entlassen und dürfen in der Regel aufatmen.

## Zahlen und Fakten

### Analysen dauern bis zu drei Wochen

Der Kanton Freiburg verfügt über drei Labore, die im Rahmen von Lebensmittelkontrollen zum Einsatz kommen. Sie befinden sich in Givisiez im Gebäude des Amtes für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen. Es gibt das Chemielabor, das Laboratorium für Lebensmittelbiologie und das Laboratorium für Veterinärbiologie. Sie untersuchen unter anderem die während den Kontrollen genommenen Proben auf ihre chemische und mikrobiologische Zusammensetzung. Eine Analyse im Labor kann je nach Komplexität der Untersuchung bis zu drei Wochen dauern. Meist werden die Untersuchungen aber innert Stunden oder in Tagesfrist erledigt. Sean Dauwalder, Noah Thurnherr, Janic Rist



Sie lesen eine Sonderseite mit Artikeln von Freiburger Gymnasiasten, die für die «Freiburger Nachrichten» als Reporter im Einsatz standen. Im Rahmen des Projekts Zeitung im Gymnasium schreiben rund 170 Schüler aus elf Klassen der Freiburger Kollegien Zeitungsartikel. Das Projekt ist eine Zusammenarbeit der FN mit vier Wirtschaftspartnern und dem deutschen Bildungsinstitut Izop.

**Heute:** Wie arbeiten Lebensmittelinspektoren? Die ZiG-Reporter aus dem Kollegium Heilig Kreuz beschäftigten sich mit dem Beruf des Lebensmittelinspektors. Dazu nahmen sie die Schilderungen eines ehemaligen Inspektors unter die Lupe und sprachen mit dem Kantonschemiker Claude Ramseier über Lebensmittelkontrollen im Kanton Freiburg. Ir

Sponsoren

Mit grosszügiger Unterstützung von:

