Kein Fortschritt ohne Anerkennung

Autor(en): **M.V.W.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1953)**

Heft 14

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-651523

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Kein Fortschritt ohne Anerkennung

Das Qualitätsprinzip hat unser Land weltberühmt gemacht. Durch die Erzeugung von Produkten höchster Qualität und Präzision kann sich die schweizerische Wirtschaft im Kampf auf dem Weltmarkt nach wie vor behaupten. Auch der Schweizer selbst will Qualitäten kaufen, auch wenn er dafür mehr bezahlen muß. Solange diese Gesinnung in unserer Bevölkerung lebt, braucht man sich um die schweizerische Wirtschaft und den hohen Lebensstandard nicht zu kümmern.

Immerhin scheint schon da und dort der echte Qualitätsbegriff etwas weniger streng ausgelegt zu werden. Es ist gefährlich, eine durchschnittlich gute Ware mit der Auszeichnung der hohen Qualität zu belegen. Die Gefahr besteht darin, daß der schweizerische Qualitätsbegriff entwertet und damit zu einem hohlen Reklameslogan gemacht wird. Das Ziel der Fabrikanten kann deshalb nicht nur darin liegen, Qualitätsprodukte herzustellen, sondern die Qualitätsansprüche der Konsumenten ständig wach zu halten. Nur durch ein feines Qualitätsempfinden der Käufer und durch eine allgemeine Anerkennung der Qualitätsleistungen werden auf die Dauer die Verbesserung der Produkte und der Fortschritt in allen Zweigen der Wirtschaft möglich sein.

Qualitätsunterschiede verschiedener Waren können aber oft nicht allein durch die Konsumenten wahrgenommen werden. Die Erfahrung lehrt wohl die Hausfrauen, in welche Markenprodukte sie Vertrauen haben können. Aber in vielen Fällen läßt sich eben Qualität nicht rein äußerlich erkennen, sondern sie beruht auf einem inneren Wert, der nur durch sachliche Aufklärung zum Bewußtsein gebracht werden kann. Erst durch die allgemeine Anerkennung dieser unsichtbaren Eigenschaften kann ein Produkt seine richtige Wertschätzung erfahren.

Unsere Milch, zum Beispiel, ist bis vor kurzem Gegenstand heftiger Kritik gewesen. Dabei konnte man erfahren, daß man sich in den wenigsten Fällen eine richtige Vorstellung vom Begriff «Qualität der Milch» machte. Mit Recht verlangen die Konsumenten eine einwandfreie Milch. Ob sie frisch und haltbar sei, läßt sich in der Küche leicht feststellen. Man sieht ihr hingegen nicht an, wieviel Nährstoffe sie enthält. Auch eine Milch, die nur eine dünne Rahmschicht bildet, ist vollgehaltig, da bekanntlich durch die Tiefkühlung die Milch wohl ihre Aufrahmfähigkeit, aber nichts vom Fettgehalt verliert. Um sich auf eine vollwertige Milch verlassen zu können, ist es notwendig, zu wissen, daß die Milch neben den amtlichen Lebensmittelkontrollen auch einer eingehenden Prüfung in der Molkerei unterzogen wird. Immerhin ist die Milch kein Standardprodukt, sondern gerade der Fettgehalt unterliegt kleinen Schwankungen, die hauptsächlich mit der Jahreszeit und der Fütterung im Zusammenhang stehen.

Gute Milch muß auch eine saubere Milch sein. Aber wer wollte schon im Haushalt nachprüfen, ob seine tägliche Milch frei von jeglichem Staub sei? Gerade deshalb ist es aber wichtig, aus berufenem Munde zu erfahren, daß die Konsummilch zuerst in der Milchsammelstelle filtriert und in der Molkerei dann erst noch mechanisch gereinigt wird. Es ist auch interessant, zu vernehmen, daß auf eine saubere Milchgewinnung großes Gewicht gelegt wird. Die verschiedenen fachlich gut ausgebildeten und erfahrenen Stallinspektoren wachen darüber. Durch die Bezahlung der Milch nach Qualität werden die Produzenten angehalten, auf reinliche Milchgewinnung zu achten. Auf diese Weise ist eine saubere und haltbare Milch gewährleistet.

Aber vielleicht gerade weil die Qualität der Milch nicht von bloßem Auge überprüft werden kann, ist es leider möglich, diesem so wichtigen Lebensmittel allerlei anzudichten. Nur wer den Weg der Milch vom Bauernhof bis in die städtische Haushaltküche kennt, hat eine richtige Vorstellung von deren Qualität. Es ist eine Tatsache, daß viele von denen, die tieferen Einblick erhalten, staunen über das, was auf diesem Gebiet heute geleistet wird. Ist es da noch zu verwundern, daß andere Länder Produkte aus Schweizer Milch bevorzugen, trotzdem diese für sie teurer zu stehen kommen?

Ein großes Fragezeichen bedeutet für viele Leute die Gesundheit der Milch: ist Milch, die nicht von gesunden Tieren stammt, eine Qualitätsmilch? Bei weitem nicht! Wie steht es denn diesbezüglich zum Beispiel bei der Konsummilch für Zürich?

Es ist der Milch nicht anzusehen, ob sie gesund sei oder nicht. Ja selbst im Laboratorium sind komplizierte Untersuchungen notwendig, um die Milch in dieser Richtung zu prüfen. Von den vielen Krankheiten, die durch Milch übertragen werden können, gibt es in der Schweiz glücklicherweise nur wenige, während im Ausland schon schwere Epidemien durch Milch verbreitet wurden. Es sind vor allem noch zwei Krankheiten, mit denen wir in der Schweiz einen harten, aber erfolgreichen Kampf führen: Rinder-Tuberkulose und Rinder-Abortus-Bang. Hinsichtlich Rinder- Tuberkulose weisen nur einzelne skandinavische Länder und die USA günstigere Verhältnisse auf als die Schweiz, was übrigens auch für die menschliche Tuberkulose gilt. In allen übrigen Ländern stellt man eine stärkere Verseuchung fest (Prof. Kästli). Die Bangsche Krankheit ist in den meisten andern Ländern, auch in den USA und in Dänemark, weit stärker verbreitet als in der Schweiz. Innerhalb unseres Landes sind bereits die Kantone Graubünden, Glarus, Obwalden, Uri, Tessin und das St.-Galler Oberland völlig frei von Rindertuberkulose.

Im Kanton Zürich ist die Verseuchungsziffer dank der gesetzlichen Ausmerzaktion stark zurückgegangen. Heute stammt nur noch etwa 0,5–1 Prozent der Milch von tuberkulosekranken Kuheutern. Entsprechende Bekämpfungsmaßnahmen haben laut Feststellungen von Professor Heß, veterinär-bakteriologisches Institut der Universität Zürich, zu einem Rückzug der Banginfektion im Kanton Zürich von über 50 Prozent geführt. «Während 1952 noch ungefähr 13 Prozent der Bestände bangverseucht waren, sind es heute noch etwa 6 Prozent. Der Verseuchungsgrad der Einzeltiere ist von 6 Prozent auf 2,5 Prozent gefallen und der Prozentsatz der Milchausscheiderinnen beträgt nur noch 1,3 Prozent.»

Diese Ausscheiderinnen von gefährlichen Bakterien in der Milch sind im Kanton Zürich genau bekannt. Im Verlaufe eines Jahres wurden ungefähr 5000 Viehbestände mit etwa 26 000 Milchkühen des stadtzürcherischen Milcheinzugsgebietes untersucht. Die aufgedeckten Infektionsherde konnten innert kurzer Zeit ausgemerzt werden. Die aus dem Kanton stammende Konsummilch für die Stadt Zürich ist heute schon weitgehend frei von Krankheitskeimen. Die von andern Kantonen gelieferte Konsummilch (im Sommer etwa 10 Prozent der gesamten Konsummilch) wird pasteurisiert und der kantonseigenen rohen Milch beigemischt, bis diese Gebiete ebenfalls mit sämtlichen Seuchenherden aufgeräumt haben. Nach einer Aussage von Stadtrat Dr. Spühler in der Festschrift zur Eröffnung des Stadtspitals Waid in seinem Kapitel über die Gesundheitspolitik in der Stadt Zürich ist *«jedenfalls durch alle diese Maßnahmen dafür gesorgt, daß die Qualität der Milch in der Stadt Zürich stark verbessert worden ist und als frei von Bang- und Tuberkelbakterien gelten kann.»*

So wohnt also der Milch auch jenes Qualitätsmerkmal inne, das sie zum wertvollsten Nahrungsmittel macht: Gesundheit. Milchwirtschaftliche Fachleute, die kürzlich von einer mehrwöchigen Studienreise in den USA zurückgekehrt sind, bezeichnen die Qualität unserer Milch als derjenigen der klassischen Milchländer zum mindesten ebenbürtig. Die Schweizer Milch ist dank ihrer zweimaligen Ablieferung im Tag auch im Haushalt frisch. Sie braucht nicht um der Haltbarkeit willen pasteurisiert zu werden und um den Transport über weite Strecken auszuhalten. Dafür beträgt die Spanne zwischen Konsumenten- und Produzentenmilchpreis in der Schweiz nur 20–25 Prozent, zum Beispiel in den USA jedoch 50–60 Prozent. Im Vergleich zu den USA müßte der entsprechende schweizerische Milchpreis etwa 90 Rappen pro Liter betragen.

Es bedeutet einen großen Vorzug gegenüber andern Ländern, daß unsere Molkereien eine rohe Qualitätsmilch zu liefern imstande sind. Eine saubere, gesunde und gehaltreiche Rohmilch ist einer pasteurisierten Milch unbedingt vorzuziehen. Insbesondere eignet sie sich vorzüglich als Haushaltmilch, wo sie gekocht und für den berühmten Schweizer Milchkaffee verwendet wird. In den USA, Dänemark, Schweden, Holland usw. kennt man diese Art der Milchverwendung gar nicht. Die Milch wird in diesen Ländern kalt als Getränk konsumiert. Für diesen Zweck soll sie pasteurisiert sein. So findet denn die pasteurisierte Flaschenmilch auch in der Schweiz Eingang als Getränk zur Zwischenverpflegung in Büros, Fabriken, auf Bauplätzen und im alkoholfreien Gastgewerbe.

Eine gewisse Lücke besteht leider noch im Hinblick auf den Milchausschank in Gaststätten. Dort wäre die Abgabe von pasteurisierter Milch in hygienisch verschlossenen Flaschen das Gegebene. Leider erhält man diese noch lange nicht in allen Gaststätten. Fortschrittliche Betriebe haben immerhin erkannt, daß sie damit vor allem den Ansprüchen unserer jüngeren Generation mit Erfolg Genüge tun.

Das Qualitätsprinzip findet auch in der Milchwirtschaft Anwendung. Der hohe Konsum an Milch und Milchprodukten in der Schweiz bleibt auf die Dauer nur bestehen, wenn Qualitätsprodukte hergestellt werden. Die Erzeugung einer Qualitätsmilch, die strenge Qualitätsüberwachung und die technischen Fortschritte in der Milchverwertung werden sich aber erst dann für alle segensreich auswirken, wenn diese Leistungen und damit die heutige Qualität der Milch allgemein anerkannt werden.

MVW

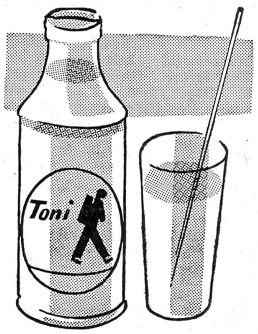
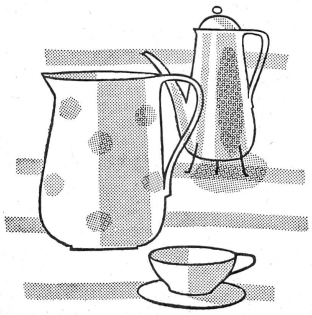
MILCH

aus unseren Molkereien ist besser denn je!

1. Seit 2½ Jahren Bezahlung der Milch nach Qualität.
2. Seit 2 Jahren bakteriologische Kontrolle der Konsummilch.
3. Seit 2 Jahren im Kanton Zürich Ausmerzung von Kühen, die keine gesunde Milch abgeben.
4. Ueber 100 Tiefkühlanlagen in Sammelstellen für eine haltbare Milch.
5. Umfangreicher Kurs- und Demonstrationsdienst für unsere Bauern zur Erzeugung einer Qualitätsmilch.

Pasteurisierte Milch

Durch schonende Erhitzung in modernen Pasteurisationsanlagen wird die Milch von allfälligen gefährlichen Keimen befreit. Sie wird sodann in peinlich gereinigte Flaschen abgefüllt und hygienisch verschlossen. Solche Milch eignet sich zum Rohgenuß. Sie soll nicht mehr erhitzt werden.

Rohe Konsummilch

Sie ist eine Qualitätsmilch zur Verwendung im Haushalt als Milchkaffee. Sie ist gereinigt, tiefgekühlt und kontrolliert, soll aber nach wie vor gekocht werden. Dazu ist sie vollgehaltig und von höchstem Nährwert. Kein Schweizer Frühstück und Abendessen ohne Milchkaffee!