Zeitschrift: Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Luzern
Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Luzern
Band: 41 (2018)

Artikel: Seit 140 Jahren zum Wohl der Konsumenten
Autor: Arpagaus, Silvio
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-842451

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

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

Seit 140 Jahren zum Wohl der Konsumenten – mit Silvio Arpagaus

Koordinaten Vonmattstrasse 16: 665 400/211 135

In der Schweiz gilt es als Selbstverständlichkeit, dass alle Lebensmittel bedenkenlos und ohne Angst vor Vergiftungen und Infektionen gegessen werden können. Als Kantonschemiker erlebe ich immer wieder, dass vielen Menschen nicht bewusst ist, dass auf dem gesamten Kantonsgebiet tagtäglich Kontrollen in allen Arten von Lebensmittelbetrieben – vom Kiosk über Restaurants und Bäckereien bis hin zu Industriebetrieben – durchgeführt und dabei Lebensmittelproben erhoben werden. Ziel dieser amtlichen Tätigkeit ist der Schutz von Konsumentinnen und Konsumenten.

Nicht ohne Stolz weise ich auf die Pionierrolle des Kantons Luzern und meinen Vorgänger hin. Am 7. Juni 1876 wurde Dr. Robert Stierlin-Hauser als erster Kantonschemiker der Schweiz ins Amt gewählt. Die Fälschung von Lebensmitteln hatte ein bis dahin unbekanntes Mass erreicht und bewog die Luzerner Regierung «gerichtlich-medizinische und gesundheitlich-polizeilich-chemische Untersuchungen» sowie «Visitationen bei Lebensmittelverkäufern» anzuordnen. 1931/32 gab der Kanton Luzern den Bau eines Laborgebäudes an der Vonmattstrasse 16 in Auftrag. Daran war auch der renommierte Architekt Emil Vogt beteiligt, der seinen internationalen Ruf der Planung bekannter Luzerner Hotels verdankte und mit den Hotels Monopol oder Waldstätterhof das Stadtbild mitprägte.

1964 erlebte das kantonale Labor eine bedeutende Bewährungsprobe: 86 Personen erkrankten an der «Horwer Epidemie». Die Tageszeitung «Blick» berichtete in ihrer Ausgabe vom 16. Oktober: «Im Kampf gegen eine geheimnisvolle ansteckende Lebensmittelvergiftung wurde gestern in der Gemeinde Horw (über 7600 Einwohner) der Ausnahmezustand verhängt: Die Schulen wurden geschlossen und die Bevölkerung zu peinlicher Sauberkeit und Vorsicht beim Essen und Trinken aufgerufen.» Die Quelle dieser Infektion – es handelte sich um Salmonellen – konnte dank Untersuchungen im Labor rasch identifiziert und beseitigt werden.

«In den Labors an der Vonmattstrasse 16 in Luzern werden jährlich rund 7000 Lebensmittelproben analysiert.» Silvio Arpagaus

Während gewisse Laborelemente noch an traditionelle chemische Verfahren erinnern, sind es bei den Hightech-analysen wohl nur noch die kleinen Glasfläschli.

Im kantonalen Labor werden seit je mit fortschrittlichen analytischen Methoden die Grundlagen für eine sachliche, auf naturwissenschaftlichen Fakten basierenden Beurteilung von Lebensmitteln geschaffen. Zu Gründerzeiten standen Themen wie «Milchwässerung» noch im gesellschaftlichen Fokus. Die Resultate der amtlichen Milchkontrollen wurden damals regelmässig im Amtsblatt veröffentlicht und fehlbare Produzenten an den Pranger gestellt. Heutzutage spielen Themen wie Pestizidrückstände oder Hygienemängel eine grosse Rolle.

Die analytischen Verfahren haben sich in den 140 Jahren stark verändert. Stellte zu Beginn der Nachweis erhöhter Mengen Wasser in Milch das technisch Mögliche dar, können wir heute (theoretisch) nachweisen, wenn jemand ein Kilogramm Zucker im Sempachersee versenkt. Miniaturisierung, Automatisierung und Digitalisierung haben dazu geführt, dass die dabei eingesetzten Geräte nicht mehr nur grösseren Forschungsinstitutionen vorbehalten sind, sondern zur Standardausrüstung der Lebensmittelkontrolle gehören. Geräte, die während meiner Studienzeit raumfüllend waren, stehen jetzt zu dritt auf einem normalen Laborarbeitsplatz.

Auch moderne biologische Verfahren haben Einzug in die Labors gehalten. In den 1980er-Jahren wurden molekularbiologische Verfahren entwickelt, die den Nachweis geringster Mengen eines bestimmten Teils eines DNA-Strangs erlauben. Mit der sogenannten Polymerase-Kettenreaktion können diese gezielt millionenfach vermehrt und so nachgewiesen werden. Dies lässt etwa Aussagen darüber zu, von welcher Tierart das Fleisch in der Lasagne stammt oder ob gentechnisch veränderter Mais im Fertigmenü enthalten ist.

In der 9. Generation – als Nachfolger des ersten Kantonschemikers der Schweiz – sorge ich mit meinem 30-köpfigen Team an der Vonmattstrasse 16 in Luzern für das Wohl der Konsumentinnen und Konsumenten und für den Schutz der Umwelt.