



Kanton Zürich
Gesundheitsdirektion
Kantonales Labor Zürich

Fehrenstrasse 15, Postfach
8032 Zürich
+41 43 244 71 00
www.kl.zh.ch

Die Geschichte des Kantonalen Labors Zürich

Version 1.0
Juli 2016



Editorial

Ein Blick in die Geschichte des Kantonalen Labors Zürich zeigt: den Vollzugsbehörden geht die Arbeit so schnell nicht aus! Kreative Lebensmittelfälscher, technischer Fortschritt in der Analytik und steigende Probenzahlen beschäftigen uns heute genauso wie vor fast 150 Jahren. Über die Lärmbelästigung durch Pferdefuhrwerke vor dem Labor beklagt sich heute niemand mehr. Dafür stehen andere Themen wie der internationale Handel oder Onlineshopping im Vordergrund. Wir wünschen viel Vergnügen beim Streifzug durch die Geschichte des Kantonalen Labors Zürich!

Das Kantonale Labor Zürich wurde 1877 gegründet. Die Akten im Staatsarchiv Zürich und dem städtischen Archiv machen die Geschichte lebendig und berichten über schlimme Zustände im ersten Labor, wahre Krimis um die Wahl der Kantonschemiker und über ein Amt, das bei der Berechnung der Witwenrente penibel genau die Tage zählt. Manches bleibt aber auch im Dunkeln. So ist über die Geschichte der Lebensmittelkontrolle während der beiden Weltkriege wenig bekannt. Einige archivierte Dokumente unterstehen noch der Schutzfrist und sind nicht öffentlich einsehbar. Auch das Amtsgeheimnis setzt Grenzen, so dass es nicht immer möglich ist, detaillierte Informationen zur Verfügung zu stellen.



Aus den Anfangszeiten des Labors sind nur wenige Fotografien erhalten. Dank dem Baugeschichtlichen Archiv der Stadt Zürich können wir Ihnen aber dennoch mit einigen Fotos aus der «guten alten Zeit» einen Eindruck davon vermitteln, wie es damals ausgesehen hat.

A propos gute alte Zeit: eine gemütliche Raucherpause, wie anno 1972 im Gewässerschutzlabor an der Neugasse 242, gibt es heute natürlich nicht mehr!

Wer mehr wissen möchte ist herzlich eingeladen in den Jahresberichten des Kantonalen Labors zu stöbern - sie sind online unter <https://www.zh.ch/de/gesundheitsdirektion/kantonaless-labor/zahlen-fakten.html> aufgeschaltet.

1. Kantonschemiker: Dr. Haruthiun Abeljanz

Das Bevölkerungswachstum, die zunehmende Industrialisierung und eine abnehmende Tendenz zur Selbstversorgung bewirken in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts eine starke Ausweitung des Lebensmittelhandels. Bedingt durch den unerbittlichen Konkurrenzkampf sind unlautere Praktiken verbunden mit gesundheitlicher Gefährdung der Verbraucher an der Tagesordnung. Die Kantonsregierung fasst deshalb den Beschluss, einen Chemiker für die Durchführung chemischer Untersuchungen einzusetzen.



Unter den Bewerbern war auch Dr. Haruthiun Tigran Abeljanz, der vom Kantonsrat folgendermassen beurteilt wurde: «Herr Dr. Abeljanz ist ein durchgebildeter Analytiker. Er hat einige Originalarbeiten in der Chemie geleistet, es sind dieselben nicht zahlreich, aber dafür gut. Dass er nicht mehr leisten konnte, liegt in der großen Inanspruchnahme auch in Hinsicht seiner Lehrtätigkeit. Er hat auch schon vielfach Analysen für praktische Zwecke ausgeführt.» Außerdem wurde sein Charakter gelobt, denn «die Stelle eines öffentlichen Chemikers ... ist nicht nur eine wichtige, sondern auch für den Übernehmer eine schwierige.» - und Dr. Abeljanz wurde als genau richtig dafür angesehen¹.

Am 15. Februar 1877 trat Dr. Haruthiun Abeljanz sein Amt an.

Das Kantonale Labor Zürich wurde mitten in der Stadt Zürich im Vordern Strohhof eingerichtet. Die beiden Räume dienten früher als Magazin für alte Möbel und Baumaterialien. Das Haus befand sich bei der Kirche St. Peter an der Augustinergasse. Das Foto aus dem Baugeschichtlichen Archiv der Stadt Zürich² zeigt den Blick vom St. Peter in Richtung Fraumünster um 1875.



¹ StAZH MM 2.215 RRB 1877/0201

² Stadt Zürich, Baugeschichtliches Archiv, <https://baz.e-pics.ethz.ch/latelogin.jspx?records-WithCatalogName=BAZ:79041>

Dr. Abeljanz beklagte sich bald über die schlimmen Zustände im Gebäude, wie ein Auszug aus dem Protokoll des Regierungsrates vom 19. August 1882 zeigt³:

«Beide Lokalitäten, namentlich das Büro sind dunkel, von keiner Seite dem Sonnenlichte zugänglich. Im Winter muss oft morgens von 8–10 und abends von 4 Uhr an bei Gaslicht gearbeitet werden, welcher Umstand hauptsächlich die Schuld an der Verzögerung einer Reihe von Arbeiten trägt, die bei künstlicher Beleuchtung nicht ausgeführt werden können. Dieser Übelstand hat sich in den letzten Jahren noch stärker als früher geltend gemacht in Folge baulicher Veränderungen eines dem Laboratorium gegenüber liegendem Hause. Unmittelbar unter den beiden Arbeitslokalen liegt ein grosser Weinkeller. Deswegen und wegen des stellenweise ganz verfaulten rohen Holzbodens u. der vielen alten Fenster, die nicht gut schliessen, ist es im Winter unmöglich, die Lokale selbst bei fortgesetzter Feuerung genügend zu heizen, d. h. die Temperatur höher als auf 10 Grad zu bringen. Das Laboratorium ist von allen Seiten Störungen ausgesetzt, welche namentlich durch Wagengerrassel, Spengler- u. Küferarbeiten im Hofe u. Keller verursacht werden. Die Erschütterung des Bodens u. der Wände, der Strassenstaub und die Feuchtigkeit des Lokals selbst ruinieren Waagen u. andere feinere Instrumente. Im Bureaulokal sind die Mauern oft dergestalt durchnässt, dass die Tapeten wie nasse Lumpen an der Wand hängen.».

Weiter bemängelte Dr. Abeljanz den fehlenden Platz für die gerichtlichen Untersuchungen von Proben und die fehlenden Räumlichkeiten für die gesetzlich vorgeschriebenen Instruktionsskurse für Lebensmittelkontrolleure.

Im ersten Geschäftsjahr 1877 wurden 393 Proben untersucht, bis 1881 hatte sich diese Zahl aber bereits mehr als verdreifacht. Trinkwasser und Milch waren die ersten wichtigen Untersuchungsobjekte, und es zeigt sich rasch, wie notwendig diese Kontrollen sind. So ist zum Beispiel dem Jahresbericht 1880 zu entnehmen, dass von 241 Milchproben 30 gewässert und 12 stark abgerahmt waren. In 94 von 164 Trinkwasserproben wurden Jaucheverschmutzungen festgestellt. Von 120 Wurstproben mussten 16 wegen verbotenem Mehlsatz beanstandet werden. Auch die Verfälschung von Gewürzen mit Ton, Ziegelmehl, Sand und Kalksteinpulver wurde festgestellt. All diese Untersuchungen wurden vom Kantonschemiker mit Unterstützung einer einzigen «Hülfskraft» durchgeführt.

Zu dieser Zeit war Dr. Huggenberg Assistent des Kantonschemikers, er kündigte aber auf den 30. September 1881. Als Nachfolger wurde Adolf Laubi, Assistent der schweiz. Agrikultur-chemischen Zentralstation im Polytechnikum Zürich, gewählt⁴.

Dr. Abeljanz beantragte angesichts der steigenden Probenzahlen eine zweite Assistentenstelle. Der Regierungsrat stellte fest, dass zuerst eine neue geräumigere Lokalität gefunden werden müsse, bevor ein zweiter Assistent eingestellt werden könne - denn « bei den jetzigen [Raumverhältnissen] wäre ein zweiter Assistent eher eine Hemmung als Förderung für die Arbeiten, man wüsste in der Tat nicht, wo derselbe zu platzieren wäre». Zuerst wurde als neue Laborräumlichkeit die Wohnung des Direktors der Tierarzneischule in Betracht gezogen, die sich aber aufgrund der sehr niedrigen Räume und der Renovationskosten als ungeeignet erwies. Auch der Plan, das Laboratorium in den Hörsaal der Anatomie zu zügeln, wurde schnell wieder verworfen⁵.

³ StAZH MM 2.237 RRB 1882/1557

⁴ StAZH MM 2.234 RRB 1881/1838

⁵ StAZH MM 2.237 RRB 1882/1557

1882 konnten dann die für die anfallenden Arbeiten besser geeigneten Räumlichkeiten an der Lintheschergasse 10 bezogen werden.

Das Foto aus dem Baugeschichtlichen Archiv der Stadt Zürich zeigt die Ansicht von Süden auf das damalige Schulhaus, die Lintheschergasse und den Linthescherplatz anno 1880⁶. Kommt Ihnen das bekannt vor? Sie kennen den Linthescherplatz als «Pestalozzianlage». Aus heutiger Sicht lag das Kantonale Labor also zwischen dem Hauptbahnhof und dem Warenhaus Globus. Heute befinden sich in dem Gebäude ein Kleiderladen und Büros.



Dr. Haruthiun Abeljanz reichte am 20. April 1884 die Kündigung ein, nachdem er zum ausserordentlichen Professor für Chemie an die Universität Zürich berufen worden war.

⁶ Stadt Zürich, Baugeschichtliches Archiv, <https://baz.e-pics.ethz.ch/latalogin.jspx?records-WithCatalogName=BAZ:201595>

2. Kantonschemiker Dr. Adolf Weber



Um die freie Stelle als Kantonschemiker bewarb sich auch Dr. Adolf Weber, Privatdozent und erster Assistent am chemischen Laboratorium der Universität Zürich. Er wurde von seinen Vorgesetzten als tüchtig, pflichtgetreu und gewissenhaft gelobt. Dr. Abeljanz kannte Dr. Weber persönlich und empfahl dem Regierungsrat den Chemiker als Nachfolger zu wählen. Am 15. April 1884 trat Dr. Adolf Weber das Amt des Kantonschemikers an⁷.

Zur selben Zeit war der Kanton von einer Typhusepidemie betroffen: allein in der Stadt Zürich gab es 1'609 Typhusfälle und 900 im übrigen Kantonsgebiet. Da sämtliche Spitäler überfüllt waren, fragte die Stadt Zürich per Telegramm an, ob man nicht Erkrankte im Spital Winterthur aufnehmen könnte. Zusätzlich wurde beschlossen, die Turnhalle der Kantonsschule Zürich notfallmäßig zum Lazarett umzufunktionieren. Der Turnunterricht der Schüler sollte durch «militärischen Marschübungen» ersetzt werden⁸.

Typhus wurde vor allem über das Trinkwasser übertragen; die Sanitätsdirektion verfügte die Spülung und Desinfektion von Wasserleitungen und Kloaken. Das Kantonale Labor untersuchte Trinkwasserproben und musste 43 % davon beanstanden.

1886 war die Milchqualität ein grosses Thema in der Stadt Zürich, denn es wurden zwei verschiedene Qualitäten angeboten: Vollmilch und die günstigere (teil-) entrahmte «Marktmilch». Dr. Adolf Weber setzte sich für ein Verbot der Marktmilch ein, um Kinder vor Mangelernährung und die Bevölkerung vor Täuschungen zu schützen. Der Regierungsrat beschloss jedoch, den Verkauf der Marktmilch in Zürich weiterhin zu gestatten⁹.

1887 konnte das Kantonale Labor in das ehemalige Chemiegebäude des Polytechnikums (ETHZ) an der Rämistrasse in Zürich umziehen. Dr. Adolf Weber erhielt zudem einen zweiten Assistenten.

Am 12. Mai 1888 verstarb Dr. Adolf Weber. Als provisorischer Nachfolger für ein Jahr wurde sein 1. Assistent, Herr Adolf Laubi, gewählt.

⁷ StAZH MM 2.244 RRB 1884/0682

⁸ StAZH MM 2.244 RRB 1884/0757

⁹ StAZH MM 2.251 RRB 1886/0135

3.

Kantonschemiker Adolf Laubi

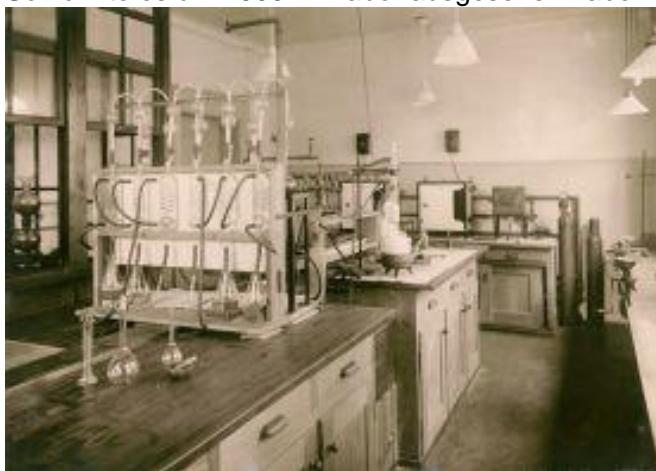


Adolf Laubi trat sein Amt am 14. Juli 1888 an¹⁰ und profitierte auch von einer substanzialen Gehaltserhöhung: erhielten Kantonschemiker bislang einen Lohn von 4'000 Franken pro Jahr, wurde Laubis Gehalt im November 1899 auf 6'000 Franken angehoben¹¹.

Für das Kantonale Labor wurde ein Neubau an der Schmelzbergstrasse 8 errichtet, der 1900 bezogen werden konnte. Im Gebäude war auch eine Amtswohnung für den Kantonschemiker vorgesehen, die dann allerdings dem Spitalverwalter zugesprochen wurde.

1905 wurde das erste eidgenössische Lebensmittelgesetz erlassen und vier Jahre später in Kraft gesetzt. Dessen Vollzug bedeutete für das Kantonale Labor eine grosse Mehrbelastung. Ortsexperten mussten instruiert und Aufträge der schweizerischen Grenzkontrollstellen erledigt werden. 1909 wurde der Verband der Kantonschemiker der Schweiz in Zürich gegründet.

So könnte es um 1900 im Labor ausgesehen haben.



Bald zeigte sich, dass die beiden kantonalen Lebensmittelinspektoren zu stark durch die Ausarbeitung von schriftlichen Berichten beansprucht wurden. Sie konnten pro Monat nicht mehr als einen Drittelf der Arbeitszeit für die eigentliche Kontrolltätigkeit aufwenden, da sie zu viel Zeit für die schriftlichen Ausfertigungen über die Inspektionsbefunde und die zu treffenden Massnahmen brauchten. Herr Laubi stellte fest, dass solche Ausfertigungen ganz wohl durch eine Schreiberin besorgt werden könnten. Da das Kantonale Labor bereits eine Schreibmaschine besass und somit nicht mit weiteren Kosten zu rechnen war, wurde im

¹⁰ StAZH MM 3.2 RRB 1888/1448

¹¹ StAZH MM 3.13 RRB 1899/2401

April 1910 die Stelle einer «weiblichen Bureauaushülfe (Maschinenschreiberin)» mit einem Jahreslohn von 1'100 Franken bewilligt¹².

Nach 25 Jahren im Dienst bat Adolf Laubi im August 1913 um eine Lohnerhöhung auf 8'000 Franken pro Jahr. Auf diesen Antrag wurde «der Konsequenzen wegen und im Hinblick auf die gegenwärtige finanzielle Lage des Staates nicht eingetreten»¹³.

Im selben Jahr beginnt die Geschichte der heutigen Laborräumlichkeiten: von 1913 bis 1914 wurde an der Fehrenstrasse 15 im noch ländlichen Hottingen ein dreistöckiges Schulgebäude erstellt, das die private Pestalozzi-Schule beherbergen sollte. Das Eingangsportal der Schule wurde vom Holländer Otto van Rees und vom Zürcher Hans Arp mit zwei Wandbildern verziert, die heute noch zu sehen sind. Das Foto zeigt das Pestalozzi-Schulhaus vor ungefähr 100 Jahren. Es wurde nicht nur als Schule, sondern zwischenzeitlich auch als Klinik benutzt.



Nach 31 Jahren im Dienst verstarb Adolf Laubi am 15. Februar 1919.

Der Regierungsrat war mit dem Zustand des Labors zu dieser Zeit ganz und gar nicht mehr zufrieden. Das Labor stehe in Bezug auf Leistung und wissenschaftliche Bedeutung weit hinter den Laboratorien der grösseren schweizer Kantone zurück. Der Regierungsrat beschloss, dass eine durchgreifende Reorganisation des ganzen Dienstbetriebes notwendig sei, um das Laboratorium auf diejenige Höhe zu bringen, «die wir für den Kanton Zürich als wünschenswert und notwendig erachten». «So kann für die Besetzung der Stelle nur ein Mann in Frage kommen, der sowohl in wissenschaftlicher als auch in organisatorischer Beziehung als erste Kraft taxiert werden kann»¹⁴.

Die Wahl eines Nachfolgers war nicht einfach und das Protokoll des Regierungsrates vom 07. Mai 1919¹⁴ liest sich wie ein Wahlkrimi: Adolf Laubi hatte sich schon zu Lebzeiten mehrfach geäussert, dass sein Adjunkt Dr. W. Sußdorf als Nachfolger nicht in Frage kommen könne. Obwohl sich Dr. Sußdorf um die Stelle als Kantonschemiker beworben hatte, war seine Bewerbung daher chancenlos. Der Präsident der Kantonschemiker, Dr. Werder aus Aarau, sortierte alle Kandidaten ohne eidgenössisches Lebensmittelchemikerdiplom aus. Die beiden aussichtsreichsten Kandidaten wurden rasch von den bisherigen Arbeitgebern durch «weitgehende Besserstellungen» zum Rückzug ihrer Bewerbung bewogen. Von einer nicht näher bezeichneten dritten Stelle wurde dann ein neuer Kandidat ins Spiel gebracht: der Sekretär des Verbandes Schweiz. Weinhändler, Prof. Dr. Baragiola.

Prof. Dr. Baragiola wurde am 01. Juni 1919 zum Kantonschemiker gewählt.

¹² StAZH MM 3.24 RRB 1910/0479

¹³ StAZH MM 3.27 RRB 1913/1735

¹⁴ StAZH MM 3.33 RRB 1919/1309

4. Kantonschemiker Prof. Dr. Wilhelm Italo Baragiola



Prof. Dr. Baragiola promovierte 1902 an der Universität Bern mit der Note summa cum laude in Chemie, Physik und Geologie. Er absolvierte die Ausbildung zum Gymnasiallehrer für Chemie, Physik, Mineralogie und Geologie und war später als Gärungsschemiker in einem Grossbetrieb für Weinbau und Weinhandel tätig. Er besuchte Fortbildungskurse für Lebensmittelchemie und erhielt 1906 das eidgenössische Lebensmittelchemikerdiplom – wohlgemerkt ohne Prüfung! Im Jahre 1908 wurde Dr. Baragiola als Vorstand der chemischen Abteilung an der Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil gewählt. Zudem wurde er Sekretär des Verbandes der Schweizer Weinhändler. 1908 habilitierte Dr. Baragiola als Privatdozent an der eidgenössischen technischen Hochschule für Gärungsschemie, Gärungstechnik und Önologie. Trotz des beeindruckenden wissenschaftlichen Leistungsausweises stufte der Regierungsrat seine Ausbildung als «etwas einseitig» ein¹⁴.

Falls Sie der Name Italo Baragiola neugierig gemacht hat: Der Vater von Prof. Baragiola war Italiener und Professor für deutsche Literatur in Padua; die Mutter war Schweizerin. Prof. Baragiola besass die italienische Staatsbürgerschaft und wurde 1912 Bürger der Stadt Zürich¹⁴.

Die Stelle als Kantonschemiker wurde Prof. Dr. Baragiola mit 11'000 Franken pro Jahr vergütet. Zusätzlich erhielt er eine Wohnungszulage von 1'500 Franken, da die Amtswohnung immer noch belegt war¹⁴. Dies änderte sich erst 1925, als das neue Laboratorium an der Fehrenstrasse 15 in Zürich-Hottingen bezogen werden konnte - inklusive Amtswohnung für den Kantonschemiker. Der Kanton erwarb bereits 1924 das Pestalozzi-Schulhaus für 350'000 Franken; der Umbau in ein Labor kostete nochmals 240' 734 Franken.

Der Personalbestand des Kantonalen Labors lag bei 15 Personen, davon zwei Lebensmittelkontrolleure. Neben Weinprüfungen bildeten Wasser- und Milchuntersuchungen weiterhin einen analytischen Schwerpunkt. Insbesondere bei den Proben aus Seen und Flüssen, die durch die Einleitung von Abwässern erheblich belastet waren, öffnete sich ein weiteres, wichtiges Tätigkeitsfeld. Auch die Überwachung von Betrieben, die Lebensmittelsurrogate, namentlich Margarine, Kochfett, Kunsthonig und weinähnlichen Getränke (Kunstwein) herstellten, gehörte zum Inspektionsalltag dazu¹⁵.

Das Thema Lebensmittelfälschungen bewegte die Politik; insbesondere für die Verfälschung von Milch wurden härtere Strafen gefordert. Eine Busse von 20 Fr. für einen Zürcher Schulabwart, der den Schulkindern die Milch abrahmte, sei unverständlich und ausserdem würden in der Stadt und auf dem Land unterschiedliche Bussen und Strafen angewendet. Man sei auf dem Lande allgemein der Ansicht, dass der Milchfälscher mindestens

¹⁵ StAZH MM 3.35 RRB 1921/0123

so streng zu bestrafen sei wie der Dieb, der Wucherer und der Gauner. Bussen, wie sie aber die Stadt Zürich den Milchfälschern auferlegt, seien die reinsten Aufmunterungspremien! Auch der Schutz von «Whistleblowern» wurde bereits 1920 diskutiert: Der Regierungsrat wurde angefragt, wie er Arbeitnehmer besser zu schützen gedenke, die ihre Arbeitgeber anzeigen. Als Beispiel wurden entlassene Metzgerburschen aufgeführt, die sich weigerten, in Leberwürste hinein «unreines Zeug» zu verwursten, oder die Küfer, die einem Weinhändler, der aus zwei Fässern 14 Sorten Wein verkaufte, die Etiketten nicht auf die Flaschen machen wollten¹⁶.

Ab Neujahr 1927 verschlechterte sich der Gesundheitszustand von Prof. Dr. Baragiola. Ab Sommer 1927 übernahm sein Stellvertreter Dr. chem. Otto Schuppli die Führung des Kantonalen Labors¹⁷. Am 28. Mai 1928 verstarb Prof. Dr. Wilhelm Baragiola.

Dass der Regierungsrat auch bei den eigenen Angestellten die Vorschriften ganz genau auslegte, bekam Prof. Dr. Baragiolas Witwe Sophie Jenny zu spüren: als ihr Mann nach 8 Jahren, 11 Monaten und 27 Tagen im Amt verstarb, wurden für die Berechnung der Witwenrente lediglich 8 Dienstjahre berücksichtigt¹⁸.

¹⁶ StAZH MM 24.52 KRP 1920/106/0852

¹⁷ StAZH MM 3.42 RRB 1928/1909

¹⁸ StAZH MM 3.42 RRB 1928/1030

5. Kantonschemiker Prof. Dr. Ernst Waser



Am 23. August 1928 wurde Prof. Dr. Ernst Waser, damals Privatdozent und Titularprofessor an der Universität Zürich, zum Kantonschemiker ernannt. Ausschlaggebend für die Wahl war vor allem der Wunsch der Universität Zürich und der Eidg. Technischen Hochschule, dass der neue Kantonschemiker den Lehrauftrag über das Gebiet der Lebensmittelchemie weiterhin ausführen solle.

Prof. Dr. Ernst Waser erwarb 1909 das Diplom als Chemiker an der Eidg. Technischen Hochschule und promovierte 1911 zum Doktor. Ab 1915 arbeitete er als Leiter des wissenschaftlichen Labors der Allgemeinen Maggi Gesellschaft in Kemptthal und habilitierte 1920 mit «Untersuchungen über die Fleischbrühe» als Privatdozent an der Universität Zürich. Ab dem Sommer 1924 war er als Abteilungsvorsteher des chemischen Institutes der Universität Zürich unter gleichzeitiger Ernennung zum Titularprofessor tätig. Auch als Dozent war Prof. Dr. Ernst Waser sehr geschätzt; erwähnenswert sind ausserdem sein «bemerkenswertes Organisationstalent und namentlich seine Gabe, im Verkehr mit Schülern, Untergebenen und andern Drittpersonen immer den rechten Ton zu finden...beides Eigenschaften, die einem Leiter des kantonal-chemischen Laboratoriums eignen sein sollen, wenn der Verkehr im Institut und mit der Bevölkerung sich reibungslos abwickeln soll.» wie es im Regierungsratsprotokoll zur Kantonschemikerwahl geschrieben steht¹⁹.

Zum Zeitpunkt seiner Wahl besass Prof. Dr. Waser aber weder das vorgeschriebene Eidgenössische Patent als Lebensmittelchemiker noch erfüllte er die Voraussetzung einer zweijährigen Tätigkeit in einem Kantonalen chemischen Laboratorium. Das Eidgenössische Gesundheitsamt entschied daher, seine Wahl zunächst nur provisorisch zu genehmigen und erst dann die definitive Wahlgenehmigung zu erteilen, wenn alle Voraussetzungen erfüllt waren.

1929 wurden die Aufgaben des Labors um die systematische Untersuchung der öffentlichen Gewässer im Kanton Zürich erweitert. Der Grund dafür lag in der immer stärker werdenden Wasserverschmutzung: die Abwässer wurden nicht mehr wie bislang in Jauchegruben gesammelt, sondern direkt in nahegelegene Bäche und Flüsse geleitet. Ab 1930 untersuchte das Labor die wichtigsten zürcherischen Flüsse und Seen. Aufgrund der alarmierenden Resultate entschied der Regierungsrat, ein zusammenhängendes Kanalnetz zu bauen und zentrale Gemeindekläranlagen einzurichten. Das Kantonale Labor trug durch die systematischen Gewässeruntersuchungen entscheidend dazu bei, dass die Seen saniert und das Problem der Abwasserreinigung gelöst wurde²⁰.

Im Staatsarchiv sind einige Rekurse von Firmen gegen die Beschlüsse der Lebensmittelpolizei erhalten. So rekurrierte der Direktor der Migros, G. Duttweiler, im April 1931 persönlich gegen einen Untersuchungsbericht des Kantonschemikers. Migros wurde vorgeworfen, das Getränk Zitro-Vita als «reinen» Fruchtsaft in Verkehr zu bringen, obwohl es mit

¹⁹ StAZH MM 3.42 RRB 1928/1615

²⁰ StAZH MM 3.76 RRB 1948/0549

Ameisensäure konserviert wurde. Weiter wurde die Auslobung «vitaminreich» und der Name «Vita» angezweifelt. Duttweilers Rekurs wurde abgewiesen; die Migros musste ein Gutachten eines staatlichen Institutes einholen, um die Vitaminwirkung des Saftes und die Unschädlichkeit der Ameisensäure zu beweisen²¹.

Seit dem 22. Juli 1930 sind Heilanpreisungen für Lebensmittel verboten. Deswegen wurde auch ein Speiseessig aus dem Aargau beanstandet, der als «ärztlich vielfach empfohlen» und «mit Heilkräutern» angepriesen wurde. Der Hersteller führte ins Feld, dass die Etikette vom Aargauer Kantonschemiker anno 1929 geprüft und für gut befunden worden sei. Der Zürcher Regierungsrat informierte ihn dann darüber, dass dies nicht von der Pflicht entbinde, die neusten Vorgaben des Lebensmittelrechts zu beachten und die Etikette rechtzeitig anzupassen. Ausserdem sei der Hersteller mit nur einer Verwarnung «derart milde bestraft worden, dass es nicht einmal zulässig wäre», denn das Gesetz sah eine Busse bis 500 Fr. für solche Vergehen vor. Die zuständige Gemeinde Zollikon hätte da schon eine Busse von z. B. 5 Fr. ausstellen können, befand der Regierungsrat²².

In den Dreissigerjahren wurden ausserdem hoch gefährliche Abflussreiniger oder Desinfektionsmittel aus Ätznatron verkauft, die zu schlimmen Unfällen führten. Der Kantonschemiker setzte sich für klare Warnhinweise und das Verbot der Abgabe an Privatpersonen ein. Eine Firma wehrte sich vergeblich gegen ein Verkaufsverbot im Kanton Zürich und führte u.a. ins Feld, dass das Präparat «Puro» unmöglich die Schleimhäute und die Augen angreifen und dadurch schweren, oft unheilbaren Schaden anrichten könnte, da ein Angestellter zentnerweise «Puro» angemischt und ungezählte Büchsen abgefüllt habe, ohne den geringsten Schaden zu nehmen. Das Produkt bestand zu 60 % aus Ätznatron; gemäss der damals geltenden Lebensmittelverordnung war für Haushaltsreiniger maximal 0.5 % Ätzalkali zulässig.²³ Auch dem Hersteller des Rohrreinigers «Plumbo» wurde untersagt, diesen an Privatpersonen abzugeben - trotz umfangreichem Warnhinweis: «Wichtig: Man vermeide, dass Plumbo auf die Hände oder in das Gesicht kommt und drehe das Gesicht weg, während Plumbo braust, da das Gas, das sich dann entwickelt, den Hals irritiert. Man vermeide Plumbo zu gebrauchen, wenn offenes Feuer oder Licht in der Nähe ist.»²⁴.

Im Jahr 1941 verstarb Prof. Dr. Ernst Waser. Sein Nachfolger wurde der bei der Maggi in Kemptthal angestellte Dr. Maximilian Staub.

²¹ StAZH MM 3.45 RRB 1931/0840

²² StAZH MM 3.47 RRB 1933/1054

²³ StAZH MM 3.46 RRB 1932/0707

²⁴ StAZH MM 3.43 RRB 1929/1387

6. Kantonschemiker Dr. Maximilian Staub



Ein grosses Anliegen von Dr. Staub waren die Bereiche Giftstoffe und Schädlingsbekämpfungsmittel. Als Präsident der neu gegründeten eidgenössischen Giftkommission konnte er die Grundlagen für die eidgenössische Giftgesetzgebung legen, die aber erst fast 20 Jahre später in Kraft trat.

1943 bestand das Labor aus dem Kantonschemiker mit seinem Stellvertreter, einem Biologen, zwei Lebensmittelinspektoren, fünf Assistenten, zwei Kanzlistinnen und drei Laboranten²⁵.

Der Bundesrat entschied sich 1948 den Absatz von Schweizer Weisswein mit einer ausgeklügelten Strategie zu fördern: wer ausländischen Rotwein importieren wollte, musste in einem bestimmten Mengenverhältnis Schweizer

Weisswein kaufen und erhielt dafür einen Zuschuss vom Bund. Dieser «Aktionswein» sollte dann entweder besonders günstig verkauft oder mit Rotwein gemischt werden. Bisher war für Mischungen aus Rot- und Weisswein nur die Bezeichnung «Tischwein» zulässig. Für den Aktionswein sollten ausnahmsweise auch die hochwertigeren Bezeichnungen «Montagner», «Rosé» oder «Hügelwein» verwendet werden dürfen, die bisher den teureren Verschnitten aus Rotweinen vorbehalten waren. Obwohl der Kanton Zürich dieses Vorgehen nicht billigte und dies dem eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement auch schriftlich mitteilte, musste die Vorschrift so von der Lebensmittelpolizei vollzogen werden²⁶.

1949 wurde Coca Cola® wegen signifikanter Mengen an freier Phosphorsäure beanstandet: Phosphorsäure war als Genusssäure in der Schweiz nicht zugelassen. Damit war das weltweit verkaufte Getränk in der Schweiz nicht verkehrsfähig. Der Schweizer Botschafter in Washington interveniert wegen der Befürchtung, dass ein allzu forsches Vorgehen der Schweiz den Uhrenexporten schaden könnte. Man einigte sich auf einen Kompromiss und überprüfte die Sachlage neu. 1953 wurde dann entschieden, dass Coca Cola® nicht schädigender als irgendein anderes zuckerhaltiges Getränk sei.

In den Sechzigerjahren kam es immer wieder zu grösseren Wasserverschmutzungen. In der Sihl gab es eine grosse Fischvergiftung und im Dezember 1963 wurde in der Glatt ein drei Meter hoher Schaumberg gesichtet, der durch Waschmittelrückstände verursacht wurde. Der Regierungsrat beantragte daher, das Wasserlaboratorium des Kantonschemikers in ein eigenständiges Labor am Zürichsee umzuwandeln. Dies wurde jedoch nicht umgesetzt; um den Platzmangel im Labor zu beheben, wurde die Gewässerschutzabteilung aber im Gebäude der Zentralwäscherei an der Heinrichstrasse untergebracht²⁷.

1965 trat Dr. Maximilian Staub von seinem Amt als Kantonschemiker zurück. Zum Nachfolger wurde am 01. Juni 1967 Dr. sc. techn. Ernst Romann bestimmt.

²⁵ StAZH MM 3.67 RRB 1943/2088

²⁶ StAZH MM 3.77 RRB 1948/3433

²⁷ StAZH MM 24.74 KRP 1963/017/0162

7. Kantonschemiker Dr. Ernst Romann



Dr. Ernst Romann wurde 1960 an der ETH Zürich mit der Schrift «Aufbau von Verbindungen der Triterpenreihe durch Dimerisation von α -Methylen-Cyclanononen» die Doktorwürde der technischen Wissenschaften verliehen. Kurz darauf trat er in das Kantonale Labor Zürich ein, wo er bereits nach fünf Jahren zum Kantonschemiker gewählt wurde.

1968 wurde in den USA und Kanada eine Sendung Schweizer Käse beschlagnahmt und vernichtet, weil die Toleranzgrenzen für gewisse Schädlingsbekämpfungsmittel überschritten waren. Die Ursache dafür war wohl, dass Bauern ihre Scheunen zum Schutz gegen Hausbockkäfer mit Dieldrin und Lindan behandelten und so das darin lagernde Heu verunreinigt wurde. Auch Wiesen wurden zur Bekämpfung von Engerlingen mit Aldrin behandelt, das wiederum über Gras und Heu in die Milch gelangte. Diese Milch wurde natürlich nicht nur für Export-Käse verwendet, sondern auch in der Schweiz auf den Markt gebracht. Im Kantonalen Labor Zürich wurden vor allem Proben aus Ställen und Heu untersucht, um die Quelle der Verunreinigungen möglichst schnell zu finden und zu eliminieren. Die Untersuchung der betroffenen Lebensmittel erfolgte durch das Laboratorium des Stadtchemikers Zürich. Die Direktion des Gesundheitswesens verfügte, dass die kritischen Schädlingsbekämpfungsmittel nur so verwendet werden dürfen, dass keine unzulässigen Rückstände in Lebensmitteln entstehen. Angesichts der Brisanz des Themas verfügte der Bundesrat, dass Anpreisungen wie «frei von Schädlingsbekämpfungsmitteln» oder «giftfrei» verboten sind, da sie die Konsumenten täuschen²⁸.

Zeitgleich mit der Einführung der eidgenössischen Giftgesetzgebung konnte 1978 das chemische Laboratorium der Stadt Zürich übernommen und das «Giftinspektorat» gegründet werden.

In den Siebzigerjahren wurden die Diskussionen um einen Neubau für das Labor konkreter. Das Kantonale Laboratorium mit seinen inzwischen 65 Angestellten brauchte mehr Platz: Die Abteilung Gewässerschutz war bereits in die Zentralwäscherei ausgelagert und die Dienstwohnung des Kantonschemikers, sowie die ehemalige Turnhalle des Schulhauses, in Laboratorien umgebaut worden. Das Gift- und Lebensmittelinspektorat war im Estrich des Gebäudes untergebracht. Auch im benachbarten Kinderspital reichte der Platz nicht mehr aus, so dass ein gemeinsam genutzter Neubau geplant wurde. Das städtische Pestizid- und Lebensmittellabor sollte ebenfalls im Neubau untergebracht werden. Bemängelt wurde, dass keine Verbindungstüre zwischen dem alten Schulhaus und dem Neubau geplant war. Ein Regierungsrat schlug vor: «Man könnte ja eine kleine Seufzerbrücke bauen!» - dies mag sich heut noch einer wünschen, der bei Wind und Wetter die ungeschützte Aussentreppe als Verbindung zum Altbau nutzt...²⁹

²⁸ StAZH MM 24.78 KRP 1969/063/0483

²⁹ Kantonsratsprotokoll vom 02.12.1974, Geschäft Nr. 1371

Das Bild von 1975 zeigt das Kantonale Labor mit dem Baugespann für den Neubau³⁰. Im Vordergrund die ehemalige Turnhalle, die bereits in ein Labor umgebaut wurde.



1979 konnte dann der markante blaue Neubau bezogen werden³¹.



³⁰ Stadt Zürich, Baugeschichtliches Archiv, <https://baz.e-pics.ethz.ch/latelogin.jspx?records-WithCatalogName=BAZ:133700> (Bild zugeschnitten)

³¹ Foto: Patrick Hofmann, 2001

In den frühen Achtzigerjahren kam es zum Hormonskandal: trotz Verbot wurden in Kälbemastbetrieben synthetische Hormone eingesetzt, um das Wachstum der Tiere zu fördern. Die Behörden mussten sich den Vorwurf gefallen lassen, versagt zu haben. Die Kantonalen Laboratorien, so auch jenes von Zürich, erarbeiten innert kürzester Zeit Analysenmethoden zum Nachweis von Hormonen im Harn. Entwickelt wurde die Methode von Dr. Rolf Etter, dem späteren Nachfolger von Dr. Ernst Romann.

1981 kam es in Spanien zu einer rätselhaften Massenerkrankung mit mehreren hundert Todesfällen. Die Erkrankungen grassierten in Gebieten, in denen Händler mit Anilin denaturiertes Speiseöl als billiges Olivenöl in Verkehr brachten. Die Umstände der Vergiftungen sind heute noch nicht restlos geklärt.

Das Reaktorunglück in Tschernobyl 1986 betraf auch den Kanton Zürich: Radioaktives Jod und Cäsium aus dem brennenden Kernkraftwerk in der Ukraine wurde meteorologisch bis in die Schweiz verfrachtet. Umfangreiche Messungen der Armee zeigten eine erhebliche Belastung, die aber keine gesundheitlichen Schäden erwarten liessen. Das Kantonale Labor übermittelte die Resultate der Lebensmittelanalysen laufend der Nationalen Alarmzentrale.

1989 stellte das Kantonale Labor fest, dass Haselnüsse massiv mit Mineralöl belastet waren. Nach umfangreichen Abklärungen konnte die Verunreinigung auf die als Verpackungsmaterial verwendeten Jutesäcke zurückgeführt werden. Diese mit Hilfe von Rohöl und Altöl hergestellten Jutesäcke werden auch für andere Güter wie Kaffee, Kakao, Reis eingesetzt. Durch diese Befunde wurde weltweit eine mineralölarme Juteverarbeitung für Lebensmittelverpackungen eingeleitet.

Das neue Lebensmittelgesetz trat nach über 20 Jahren Bearbeitungszeit 1995 in Kraft. Es setzte neu die Selbstkontrolle und Eigenverantwortung der Lebensmittelbetriebe ins Zentrum.

Nach 30 Jahren im Amt wurde Dr. Ernst Romann 1995 pensioniert. Als Nachfolger wurde Dr. Rolf Etter bestimmt, der wie erwähnt bereits am Kantonalen Labor tätig war und die Stellvertretung von Dr. Romann inne hatte.

8. Kantonschemiker Dr. Rolf Etter



Die Amtszeit von Dr. Rolf Etter war geprägt von bedeutenden Fortschritten in der Analytik und Technik, neuen Bestimmungen im Lebensmittel- und Chemikalienrecht und nicht zuletzt auch durch die Würdigung seiner persönlichen Leistung als Lebensmittelchemiker.

Rolf Etter studierte Chemie an der ETH Zürich und doktorierte zum Thema «Synthese und Untersuchungen an Chlorophyll» unter Prof. Dr. A. Eschenmoser. 1981 trat er nach einem Postdoc am Caltech in Pasadena, USA, ins Kantonale Labor Zürich ein und wurde Abteilungsleiter in der Fleischanalytik mit Schwerpunkt Rückstandsanalytik für Tierarzneimittel und biogene Amine.

Ein Jahr nach seiner Wahl zum Kantonschemiker am 01. April 1995 wurde das Kantonale Labor Zürich im Jahr 1996 nach EN 45001 (Analytik) und EN 45004 (Inspektionen) akkreditiert.

Das Labor stellte 1998 fest, dass Konserven durch Epoxide aus Dosenbeschichtungen unreinigt waren. Die Grenzwerte waren massiv überschritten; die betroffenen Waren wurden beschlagnahmt und die Importeure mussten ihre Kontrollen verstärken. Dadurch verbesserte sich die Situation rasch. Der Fall führte zu einer Neubeurteilung der toxikologischen Daten und es wurden europaweit einheitliche Vorgaben zu Epoxiden eingeführt.

Die Entwicklung einer neuen Analysenmethode ermöglichte ab dem Jahr 2000 den Nachweis von Allergenen, wie z. B. Spuren von Erdnüssen, in Lebensmitteln. Die einheimische Industrie reagierte rasch und verbesserte die Produktionsmethoden, so dass weniger unabsichtige Vermischungen vorkamen.

Das Kantonale Labor Zürich wurde 2003 zusammen mit dem Service de protection de la consommation de Genève vom Bundesamt für Veterinärwesen zum nationalen Referenzlabor für den Nachweis von Antibiotika in Lebensmitteln tierischer Herkunft ernannt.



Doch nicht nur im Labor gab es technologische Fortschritte: pünktlich zur Feier des 125-jährigen Jubiläums wurde 2002 die erste Internetseite aufgeschaltet. Das Jubiläum wurde auch mit einem Tag der offenen Tür gefeiert. Die Besucher konnten sich das Labor anschauen und an einzelnen Posten auch gleich selbst einfache Untersuchungen durchführen.

Wie man auf diesem Foto sieht, führte Dr. Rolf Etter anfangs der 80er- Jahre noch persönlich Weinuntersuchungen durch. Als der Kanton Zürich 2004 aber ein Sanierungsprogramm durchführte, musste auch das Kantonale Labor seinen Teil beitragen: die Streichung von 5.4 Stellen führte dazu, dass keine alkoholischen Getränke und Raucherwaren mehr kontrolliert wurden. Die Gehaltsanalysen bei Rohmilch wurden eingestellt, Tabakwaren wurden nicht mehr geprüft, die Untersuchungen von Speisepilzen und die Messung radioaktiver Verunreinigungen mussten deutlich reduziert werden. Auch die Entwicklung von neuen Analysenmethoden verzögerte sich.



In den folgenden Jahren gab es auch im Bereich des eidgenössischen Rechts grössere Umwälzungen: Anfang August 2005 wurde das «Giftgesetz» vom neuen Chemikalienrecht abgelöst. Die neuen Bestimmungen bauten Hürden bei Handelsbewilligungen und dem Bezug von Chemikalien ab. Die bewährten roten, gelben und schwarzen Giftbänder auf den Verpackungen wurden durch orangefarbige Gefahrensymbolen auf den Etiketten ersetzt.

Für Lebensmittelbetriebe gab es ab dem 01. Januar 2006 eine grosse Änderung: die Meldepflicht wurde eingeführt. Wer Lebensmittel herstellt, verarbeitet, behandelt, lagert, abgibt, einführt oder ausführt muss sich beim Kantonalen Labor melden und sich im Betriebsregister erfassen lassen. Für die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln tierischer Herkunft wurde eine Bewilligungspflicht eingeführt.

Vier Jahre später wurde das «Cassis-de-Dijon»-Prinzip ins Bundesgesetz über technische Handelshemmnisse (THG) aufgenommen. Diese Neuerung hatte auch Auswirkungen auf die Lebensmittelbranche: Lebensmittel, die den technischen Vorschriften der EU oder eines Mitgliedstaates der EU entsprechen, sollen in der Schweiz frei verkäuflich sein. Der erhoffte Aufschwung im Handel und die versprochenen Preisreduktionen blieben allerdings aus.

Zwei gravierende Ereignisse prägten das Jahr 2011: Der Reaktorunfall in Fukushima und die EHEC-Epidemie.



Der Reaktorunfall in Fukushima setzte radioaktive Partikel in grosser Menge frei. Dabei wurden auch Lebensmittel kontaminiert, die nach Europa exportiert wurden. Nur: wer konnte noch Radioaktivität in Lebensmitteln messen? Im Kantonalen Labor Zürich stand noch ein mittlerweile 25-jähriges Messsystem zur Verfügung, das nach dem Reaktorunfall in Tschernobyl angeschafft wurde. Im Auftrag des Bundes wurden nicht nur japanische Lebensmittel, sondern auch Gebrauchsgegenstände, Gemüse aus der Region und sogar das Zürcher Regenwasser untersucht. Das Foto zeigt die Untersuchung von Milchproben durch Herrn Ernst Rutschmann.

Massivere Auswirkungen hatte die Epidemie mit enterohämorrhagischen Escherichia coli (EHEC) vom Typ O104:H4 in Deutschland, bei der mehr als 3'000 Personen erkrankten und über 50 starben. Die Epidemie war nicht wie anfangs vermutet durch Gurken und Tomaten ausgelöst worden, sondern durch Sprossen. Das Kantonale Labor konnte durch eine rasch angepasste Analysenmethode innerhalb einer Woche die im Kanton angebotenen Sprossen prüfen; pathogene Bakterien konnten nicht nachgewiesen werden.

2013 erschütterte dann der «Pferdefleischskandal» ganz Europa: in Grossbritannien und Irland war Lasagne entdeckt worden, welche anstelle von Rindfleisch Pferdefleisch enthielt. Bald weitete sich der Skandal auf weitere Produkte aus, die vermeintlich mit Rindfleisch hergestellt wurden. Das Kantonale Labor war massgeblich an der Entwicklung einer Analysenmethode zum Nachweis von Pferdefleisch beteiligt, die sich in der Folge in vielen Staaten Europas bewährte.

Im selben Jahr wurde Dr. Rolf Etter mit dem Werder-Preis und der Werder-Medaille ausgezeichnet. Damit wurden seine herausragenden und langjährigen Verdienste beim Vollzug des Lebensmittelrechts als Kantonschemiker und Leiter des Kantonalen Labors Zürich gewürdigt. Auch sein unermüdliches Engagement bei der Förderung, Ausbildung und Prüfung von Lebensmittelchemikerinnen und -chemikern wurde damit geehrt; denn noch während seiner Amtszeit wurden fünf seiner Mitarbeitenden Kantonschemikerinnen und -chemiker in anderen Kantonen!

Dr. Rolf Etter verstarb am 22. April 2015 an den Folgen seiner schweren Krankheit. Als Nachfolger bestimmte der Regierungsrat des Kantons Zürich Dr. Martin Brunner, der seit 1995 stellvertretender Kantonschemiker war.

9.Kantonschemiker Dr. Martin Brunner



Martin Brunner schloss 1987 sein Chemiestudium an der ETH ab und promovierte 1990 am Institut für Toxikologie der ETH und Universität Zürich. Er trat 1990 als wissenschaftlicher Mitarbeiter in das Kantonale Labor ein; seit 1995 war er als stellvertretender Kantonschemiker tätig und leitete den Bereich Lebensmittelanalytik. 1997 erlangte Dr. Martin Brunner zusätzlich das Eidgenössische Diplom als Lebensmittelchemiker.



Neben seiner Tätigkeit als Kantonschemiker ist Dr. Brunner in der Feuerwehr tätig und engagiert sich in der Nachwuchsförderung beim Volleyballclub Züri unterland. Sein ausgeprägter Sinn für Sicherheit, Sport und Teamwork zeigt sich auch bei Weiterbildungen: die Labormitarbeitenden absolvieren regelmässig Brandschutz- und Notfallkurse und haben die Möglichkeit, an sportlichen Aktivitäten wie Bike to work und der SOLA-Stafette teilzunehmen.

Die Untersuchung von Lebensmitteln auf Acrylamid stellt schon länger ein Schwerpunkt am Kantonalet Labor Zürich dar. Acrylamid entsteht bei hohen Temperaturen (z. B. beim Braten, Backen, Rösten oder Frittieren) in stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes frites, Brot, Gebäck oder Kaffee. Es stellt nach heutiger Kenntnis ein namhaftes Krebsrisiko dar. Zwei Schwerpunktakampagnen zu Rösti aus Restaurants und Privathaus halten zeigten, dass die Art der Kartoffeln und deren Lagerung sowie die Zubereitung einen entscheidenden Einfluss auf den Acrylamid-Gehalt der Rösti haben. Dazu wurden in Zusammenarbeit mit der Hotelfachschule Belvoir Merkblätter erarbeitet, die Sie auf unserer Internetseite finden: <https://www.zh.ch/de/gesundheit/lebensmittel/umgang-lebensmittel.html>.



2015 wird wohl vielen als das Jahr mit dem Hitzesommer in Erinnerung geblieben sein. Während den Monaten Juni bis August war es vielerorts deutlich über 30 Grad heiss, so auch in vielen Küchen. Ob die leicht erhöhte Beanstandungsquote bei Proben aus der Hygieneüberwachung darauf zurückzuführen war, kann nicht mit Sicherheit gesagt werden. Die Proben wurden mit dem neu angeschafften «TEMPO»-System untersucht. Dank dem System liegen die ersten Resultate zur mikrobiologischen Qualität von Speisen bereits nach 24 Stunden statt nach drei Tagen vor.

Eine weitere Auswirkung von Untersuchungen im Kantonalen Labor Zürich könnten Sie an der Käsetheke bemerken: nachdem festgestellt wurde, dass Weichmacher aus PVC-Folien in Käse gelangen, hat die Käsebranche auf PVC-freie Folie umgestellt.



Insekten sind mittlerweile nicht mehr nur eine unerwünschte «Beilage» im Salat, sondern werden im Gegenteil selbst als Lebensmittel verwendet: ob Mehlwurmburger oder ein feiner Snack aus Heuschrecken, auch hier folgt das Kantonale Labor Zürich dem Trend und hat Analysenmethoden zum Nachweis dieser Insektenarten entwickelt.

Auch bei anderen Trends hat das Kantonale Labor Zürich die Nase vorn: ob beim Nachweis von tierischen Bestandteilen in veganen Produkten, Kontrollen in den neu meldepflichtigen Tattoolstudios, in Onlineshops und sozialen Medien oder die Entwicklung von neuen Methoden zum Nachweis von Legionellen in Trinkwasser- die Arbeit wird uns nicht so schnell ausgehen.



Doch wenn die Analytik Fortschritte macht, muss auch die Infrastruktur mithalten: daher werden die Laborräumlichkeiten laufend renoviert und dem neusten Stand der Technik angepasst³². Bevor aber die Laborräumlichkeiten des blauen Gebäudetraktes nach rund 30 Jahren für rund 6 Mio. CHF einer Renovation unterzogen werden konnten, musste die allgemein übliche Bezeichnung «Neubau» für diesen Gebäudeteil in «Labortrakt» geändert werden. Wer gibt sonst schon so viel Geld für die Instandhaltung eines Neubaus aus...?

Die Arbeiten konnten dann etappenweise in einem Zeitraum von 3 Jahren ausgeführt werden. Der La-borbetrieb wurde in dieser Zeit weitergeführt.

Was vor über 30 Jahren noch eine Turnhalle war, ist heute ein hochmodernes Labor der Abteilung Gebrauchsgegenstände & Gaschromatografie (siehe Foto). Auch die Räume der Elementanalytik wurden umfassend renoviert, weitere Arbeiten, wie z. B. der Umbau der Laboratorien des Bereichs Bioanalytik, stehen noch bevor.

Auch bei der Lebensmittelkontrolle gab es eine grosse Veränderung: bislang wurde diese sowohl vom Kantonalen Labor Zürich wie auch den beiden städtischen Inspektoraten Zürich und Winterthur durchgeführt. Aufgrund eines Regierungsratsbeschlusses³³ wurden die drei Inspektorate per 01. Januar 2020 vereint; das Kantonale Labor Zürich ist nun für die Lebensmittelkontrolle im ganzen Kanton zuständig.

³² RRB Nr. 517/2012

³³ RRB Nr. 207/2019



Dr. Martin Brunner mit den Mitarbeitenden des neu organisierten Lebensmittelinspektors.

Schlusswort

Damit ist die Geschichte des Kantonalen Labor Zürich noch lange nicht fertig. Denn sie entwickelt sich täglich weiter! Dank dem unermüdlichen Einsatz der vielen Mitarbeitenden des Kantonalen Labors Zürich seit 1877 darf sich die Bevölkerung des Kantons Zürich sicher sein: Das Labor setzt sich für den Schutz ihrer Gesundheit und vor Täuschung ein!