Zeitschrift: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen

Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen

Band: 61 (2009)

Artikel: Interview mit Jakob Meister und Kurt Seiler : eine Begegnung des ersten Schaffhauser Kantonschemikers mit dem heutigen Amtsinhaber

Autor: Fendt, Roman / Meister, Jakob / Seiler, Kurt

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-584999

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: 15.07.2025

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

Interview mit Jakob Meister und Kurt Seiler

Eine Begegnung des ersten Schaffhauser Kantonschemikers mit dem heutigen Amtsinhaber

Roman Fendt

Herr Meister betritt den Raum in Anzug und Kravatte mit passendem Zylinder und weissen Handschuhen. Ein Stock mit poliertem Elfenbeinknauf und glänzende Lederschuhe runden die Kleidung ab. Herr Seiler wartet bereits an einem Tisch. Er trägt Manchesterhosen, bequeme Schuhe, ein Hemd und Pullover. Neben ihm liegt die Schirmmütze auf dem Tisch. Jakob Meister erkennt nicht auf Anhieb, dass dies sein Konterpart ist. Sein Gesichtsausdruck deutet darauf hin, dass er denkt, ein Laufbursche des heutigen Kantonschemikers lasse dessen verspätetes Erscheinen ausrichten. Er stutzt jedoch, als der «Laufbursche» ihn, den Prof. Dr. h.c., wie seinesgleichen grüsst und zum Sitzen auffordert. Zylinder zumindest scheinen in den vergangenen 100 Jahren aus der Mode gekommen zu sein, denkt er sich. Dann setzt sich auch der Interviewer zu den Herren; sein Äusseres tut nichts zur Sache. Wahrscheinlich trägt auch er Lederschuhe. Herr Meister bestellt ein Falkenbier, Herr Seiler einen einheimischen Rotwein, was Ersterem einen kritischen Blick entlockt. Seit wann verstehen unsere Winzer Qualität statt Quantität zu produzieren? Doch davon später.

Interviewer: **Guten Abend Herr Dr. Meister, guten Abend Herr Dr. Seiler. Was halten Sie von Frauen als Kantonschemikerinnen?**

Jakob Meister (JM): Ich glaube nicht, dass diese Tätigkeit mit dem Haushalt und der Erziehung von vier bis zehn Kindern vereinbar ist. Und was kommt als nächstes, wenn ich den Faden weiter spannen darf – Frauen in der Regierung oder gar im Bundesrat? Diese Frage dünkt mich doch eher theoretischer Natur.

Kurt Seiler (Se): Frauen als Kantonschemikerinnen? Unbedingt, obwohl es erst eine Kantonschemikerin gibt in der Schweiz, die notabene in Schaffhausen ausgebildet worden ist. Zudem habe ich mit Dr. Rahel Oechslin eine Frau als stellvertretende Kantonschemikerin angestellt. Sie ist ebenfalls eine Pionierin auf diesem Posten.

(*Gedanken von JM:* Frau Doktor? – Dann hat sie wohl einen Mann mit Doktortitel.)

Wie kamen Sie zu ihrer Stelle als Kantonschemiker?

JM: Ich kam dazumal als Lehrer ans Gymnasium Schaffhausen, wo ich mich für Naturgeschichte und Mathematik beworben hatte. Die beiden Regierungsräte, Dr. Grieshaber und Dr. Joos machten einen Schulbesuch bei mir und 1909 übernahm ich dann die Stelle als Kantonschemiker, notabene im Nebenamt.

Se: Zuerst gab es eine Ausschreibung in vielen Tageszeitungen, wobei die eigentliche Personalselektion durch die Aufsichtskommission der Lebensmittelkontrolle erfolgte, die sich aus den vier zuständigen Regierungsräten der Partnerkantone zusammensetzt. Es gibt also durchaus Parallelen zu früher, auch wenn damals sicherlich weniger formell vorgegangen werden musste.

JM: Das ganze Leben war formeller, wenn ich mir die Bemerkung erlauben darf.

Um den Faden weiter zu spannen: Was sind die Voraussetzungen für diese sicherlich exponierte Stelle? Oder anders gefragt: Was muss jemand mitbringen, um die Aufgaben als Kantonschemiker/in bewältigen zu können?

JM: Da ich ja der erste meiner Gilde war im Kanton, kann ich nach 46 Jahren in diesem Amt mit Fug und Recht behaupten, dass meine Vorkenntnisse wohl genügt haben. Ich bin ohne Abschluss einer Maturität ans Polytechnikum gegangen. Leider war es mir nicht vergönnt, meine akademischen Studien zu beenden. Ich habe immer versucht, durch intensives Studium mein Wissen zu vermehren. Dass mir das ganz leidlich gelungen ist, unterstreicht die Tatsache, dass ich von der ETH den Titel eines Ehrendoktors verliehen bekommen habe. Wie ich immer zu sagen pflegte: Das Leben ist der beste Lehrmeister.

Se: Wie erwähnt, waren damals die Voraussetzungen weniger strikt gesetzt. Wenn ich mich recht erinnere, haben Sie damals von einer Übergangsregelung profitiert, was jedoch ihre Leistung in keiner Weise schmälern soll. Heute muss man diplomierter Naturwissenschaftler und zusätzlich im Besitz eines eidgenössischen Diploms für Lebensmittelchemiker sein. In einer Verordnung ist festgelegt, welche Fächer geprüft werden. Dazu gehören Verwaltungsrecht, Hydrogeologie, Warenkunde, Pflanzenphysiologie und dergleichen mehr. Deshalb ist die Zahl der Absolventen nicht hoch. Eine Anstellung von Personen, welche die Anforderungen nicht erfüllen, zieht umgehend eine Mahnung des Bundesamtes für Gesundheit nach sich. So geschehen in zwei Kantonen, welche zwar befähigte, jedoch noch nicht voll ausgebildete Kantonschemiker angestellt haben. Neu kann man sich auch als Master of Food Safety ausbilden lassen. Diese Ausbildung steht allen Interessierten offen.

JM: Wie ich sagte, das Leben lehrt manchmal mehr als die Schulbank. Auch wenn ich als Gymnasiallehrer natürlich auch für eine solide Grundausbildung plädiere. Ich konnte meine Aufgabe auch ohne Master of Food Safety bewältigen.

Se: Da haben Sie sicherlich recht.

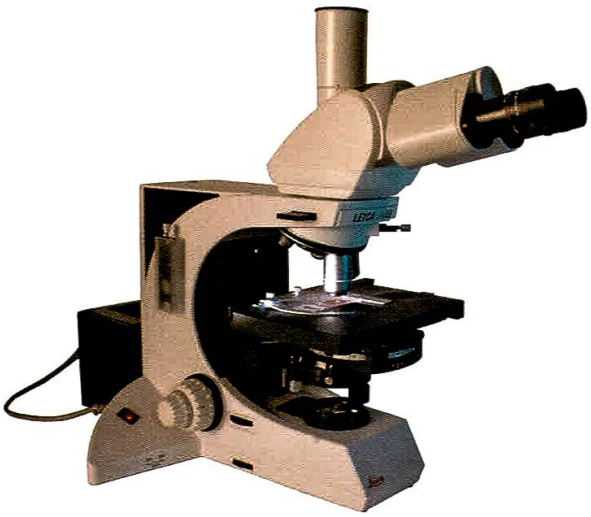
Wie muss man sich ihre Arbeit im Alltag vorstellen?

Se: Mit einer Arbeitseinstellung «8 bis 17 Uhr» könnte ich meine Arbeit nie erledigen. Der Anteil an schriftlicher Korrespondenz, Berichten, Mitteilungen und Ähnlichem ist hoch, wobei mir heute natürlich Computer und dergleichen zur Verfügung stehen. Dadurch kann ich auch von zu Hause aus Arbeiten erledigen und Korrespondenz führen. Meine Mitarbeitenden dürfen sich nicht selten über E-Mails zu fortgeschrittener Stunde freuen. Da ich im Lebensmittelbereich auch für die beiden Appenzell und Glarus zuständig bin und viele Sitzungen in Bern stattfinden, bin ich im Durchschnitt nurmehr drei Tage pro Woche an meinem Arbeitsplatz im Mühlental. Wann ich das letzte Mal im Labor praktisch gearbeitet habe, kann ich ihnen jedoch beim besten Willen nicht sagen. Dafür haben wir gut ausgebildete Labormitarbeitende und Laborleitende.

JM: Ferien kenne ich nicht. Mich kann man auch um sieben Uhr abends noch bei der Arbeit antreffen und auch an Sonn- und Feiertagen verbringe ich zumeist einige Zeit im Laboratorium oder am Schreibtisch. Ja, Sie haben richtig gehört, Herr Doktor Seiler, damals hat der Kantonschemiker auch noch im Laboratorium gestanden. Wer sonst konnte diese Arbeit schon verrichten? Vieles war forschen und tüfteln.

Se: Das ist beneidenswert!

(*JM* bestellt sich noch ein Falkenbier, immer noch im Unverständnis über den Rotwein seines Gegenübers.)



Da machen sich gewisse Unterschiede bemerkbar. Wie genau ist ihre Institution aufgebaut?

JM: Ich denke, da kann ich eine kurze Antwort geben. Nehmen wir das Jahr 1885 als Anhaltspunkt: Einzig die Fleischschau ist im ganzen Kanton klar geregelt. Ansonsten beschränkt sich die Arbeit der Sanitätspolizei hauptsächlich auf die Stadt Schaffhausen. Wenn Anfragen kommen, sei es von polizeilicher oder privater Seite, so führt der Chemieprofessor am Gymnasium die Untersuchung persönlich durch. Also ich. Später wurde mir dann ein Assistent zur Seite gestellt, da ich die anfallenden Analysen nicht mehr alleine bewältigen konnte.

Se: Wir beschäftigen in unserem Amt einen Lebensmittelingenieur…

JM: Entschuldigen Sie die Unterbrechung: Was um alles in der Welt ist ein Lebensmittelingenieur? Und wie passen die zwei Berufsgattungen überhaupt zusammen? Lebensmittel sind doch keine Maschinen!

Se: Da Lebensmittel immer mehr industriell hergestellt werden, braucht es auch immer grösseres Ingenieurwissen, um die Prozesse optimal zu steuern.

JM: Schmecken diese Lebensmittel denn noch nach Lebensmittel?

Se: Das ist ein grosses Feld, das Sie anschneiden und das den Rahmen dieses Interviews wohl sprengen würde. Lassen Sie es mich so erklären: Die Geschmäcker haben sich sicher verändert, aber man kann immer noch geniessen wie vor 100 Jahren, wenn man will. Die Auswahl ist einfach wesentlich vielfältiger. Wir können die Frage gerne im Anschluss weiter diskutieren bei einem Wein…

JM: …lieber ein Bier…

Se: …oder Bier. Aber zurück zur Frage. Wir beschäftigen Lebensmittelingenieure, Geologen, Mikrobiologen, Chemikerinnen, Biochemiker, Veterinärmediziner, Braumeister, Laborantinnen, Umwelt-Naturwissenschaftler, um nur einige zu nennen. So können wir der Breite des Gebietes Rechnung tragen. Natürlich bleibt immer ein gewisser Spielraum in der Interpretation, aber die Weichen sind enger gestellt und der Blick über die Grenzen wird immer wichtiger. Lebensmittel sind ein globales Produkt geworden.

Das bringt mich elegant zur nächsten Fragestellung. Die Interpretation ist immer noch ein wichtiges Element in ihrem Beruf. Welche Philosophie verfolgen Sie in der Umsetzung des Lebensmittelgesetzes?

JM: Ich sehe mich auch in der Rolle eines Beraters. Für mich bedeutet der Sinn und Geist des Gesetzes mehr als der eigentliche Wortlaut. Dies hat – nach meinem Dünken – viel zum Vertrauen der Behörden und der Geschäftsleute in meine Arbeit beigetragen. Wo aber ein Verfehlen vorliegt, wird ohne Wenn und Aber gebüsst. Schliesslich geht es um nicht mehr und nicht weniger als die Gesundheit der Bürger.

Se: Dem stimme ich voll und ganz zu. Wir sind ein wirkungsorientierter Betrieb und eine öffentlich-rechtliche Anstalt, die selber zuständig ist für die Verwendung der zugeteilten Mittel eines Globalbudgets und für die personellen Entscheide.

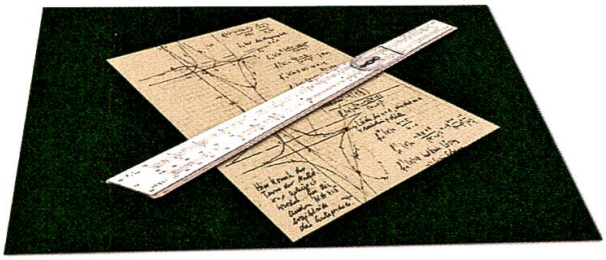
JM: ...wir waren es einfach, ich meine wirkungsorientiert...

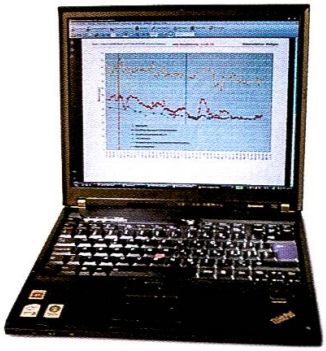
Se: Zudem führen wir Umfragen durch bezüglich Kundenzufriedenheit und Kundenfreundlichkeit. Es ist uns ein Anliegen, dass wir nicht nur als Vollzugsbeamte wahrgenommen werden, sondern auch als Berater und Hilfeleister.

JM: Dann könnte ich ja direkt wieder einsteigen?

Se: Wenn Sie die Schulbank nochmals drücken wollen, steht einer Zusammenarbeit nichts im Wege. Allerdings würde ich zusätzlich einen Computerkurs empfehlen.

JM: Hmm, dann geniesse ich meine letzten Jahre doch lieber zu Hause...





A propos Pensionierung. Wie sehen Sie beide da ihren persönlichen Zeithorizont?

Se: Noch bin ich ja mitten im Arbeitsleben und das Pensionsalter ist bei 65 Jahren. Wenn ich mir allerdings die Entwicklung auf dem Finanzmarkt ansehe, könnte es durchaus realistisch sein, dass eine «7» vor meinem Pensionsalter stehen wird.

JM: So lange wie ich werden Sie wohl nicht durchhalten müssen. Ich bin nach 46 Jahren als Kantonsschullehrer und Kantonschemiker mit 76 Jahren in den Ruhestand getreten.

Sie waren auch noch Kantonsschullehrer während der Zeit als Kantonschemiker?

JM: Aber natürlich! Ich unterrichtete vor meiner Zeit als Kantonschemiker Zoologie, Botanik, Physik, Naturgeschichte, Mathematik, Französisch und Chemie. Den Chemieunterricht behielt ich auch während meiner Anstellung als Kantonschemiker.

Se: Heute wäre das nicht mehr möglich. Das Wissen in allen Fächern ist explodiert. Interessant ist, dass gemäss dem Kantonalen Lebensmittelrecht der Kantonschemiker bis 1995 das Recht gehabt hätte, drei Stunden Unterricht pro Woche zu erteilen.

JM: Das halte ich für keine gute Entwicklung, denn wie sonst soll man den Faden zur Wissenschaft erhalten?

Se: Zu diesem Zweck ist man heute in Fachgremien, die zum Teil auch mit Forschern besetzt sind. Und dann gibt es die verschiedenen Medien, die einem den Fächer weit öffnen können wie zum Beispiel das Internet.

JM: Internet??? Was ist denn das schon wieder? Hat das etwas mit Computern zu tun? Ich finde die Atmosphäre in Bibliotheken und Lesesälen intimer und befruchtender.

Se: Da möchte ich ihnen nicht widersprechen. Allein, es fehlt die Zeit und elektronische Medien sind zeitnaher am aktuellen Wissen.

JM: Ja, ja, Wissen kommt und Wissen geht.

Gibt es noch weitere Betätigungsfelder?

JM: Zwischen 1900 und 1905 habe ich für die schweizerische geotechnische Kommission Tonlagerstätten im Kanton untersucht. Wir haben die chemische und mechanische Beschaffenheit von Tongesteinen studiert und seine technische Verwendbarkeit geprüft.

Opalinuston

Se: Hätten Sie das mal lieber gelassen, werter Kollege. Tonvorkommen bereiten mir zur Zeit wenig Freudensprünge. Heute beschäftigen wir uns nämlich ebenfalls mit Ton, jedoch eher gezwungenermassen. Man prüft nämlich, ob unser Opalinuston im Südranden geeignet ist als Endlager für den radioaktiven Abfall. Obwohl ich ja keine Forschung mehr betreiben kann…

JM: Dazu nahm ich mir immer Zeit!

Se: Welche ich lieber mit meiner Familie verbringe.

JM: Die Forschung lässt keine Halbheiten zu. Ihr Leute von heute wollt immer alles und dazu noch gleichzeitig…

Se: Wer hat denn mindestens sieben Fächer gleichzeitig unterrichtet an der Kantonsschule?

JM: Das war keine Forschung, sondern Vorgekautes an die Brut abgeben.

Se: Familie ist auch keine Forschung.

Contenance, meine Herren! Herr Doktor Seiler, Sie wollten etwas ausführen. Bitte fahren Sie fort.

Se: Gerne. Herr Doktor Meister, ich wollte Sie nicht angreifen mit meiner Aussage. Nun, obwohl ich keine Forschung mehr betreibe, bin ich doch als Präsident der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen tätig.

JM: Mein Glückwunsch, Herr Kollege. Ich selbst war 36 Jahre lang im Vorstand ebendieser Gesellschaft.

Meine Herren, ich denke, wir sollten langsam zum Ende kommen. Vielleicht noch eine letzte Frage? Wann wären Sie lieber Kantonschemiker gewesen? In ihrer Zeit oder derjenigen ihres Gegenübers?

Se: Wenn ich beginnen dürfte, damit meinem Kollegen das Schlusswort gebührt. Ich glaube, ohne die Vorarbeit von engagierten Personen wie Jakob Meister gäbe es das Lebensmittelgesetz und den Berufsstand des Kantonschemikers in der jetzigen Form nicht. Davor ziehe ich meinen Hut – oder besser gesagt die Mütze. Aber ich möchte um nichts in die hygienischen Bedingungen von vor 100 Jahren zurückgeworfen werden. Da hätte ich Magenprobleme in einem fort!

JM: All diese Verbindungen und Kommunikationsmittel und Methoden. Ich konnte ins Labor gehen und dann lag es an mir, ob ich zu einer Lösung kam oder nicht. Ich war verantwortlich für die Hygiene und die einwandfreien Lebensmittel. Heute gibt es dafür Ingenieure. Man muss sich das einmal vorstellen! Das ist nichts für einen Mann an der Front.

Doktor Meister, Doktor Seiler, ich danke für das interessante Gespräch.

Herr Seiler lässt Herrn Meister von seinem Rotwein kosten, worauf dieser vehement bestreitet, dass dieser edle Tropfen von hier sei. Solch ein Getränk koste sicherlich ein Vielfaches eines einheimischen Weines und stamme aus Ländern, die mit Sonne und Reben gesegnet seien. Wenn man noch ein wenig Essig eintröpfeln würde, dann käme man den einheimischen Weinen schon näher. Tja, Eingriffe in die Lebensmittelbeschaffenheit müssten nicht zwangläufig schlecht sein, argumentiert Seiler und Qualität vor Quantität sei bei Lebensmitteln in der heutigen Zeit ein Trend, der durchaus beibehalten werden sollte.

Herr Meister bestellt trotzdem ein Bier.

Reben bei Hallau 6. Oktober 2008. Foto: Kantonales Labor