

Aus dem Lebensmittelhygienischen Institut
Professur für Fleischhygiene
der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig

**Die Geschichte des Lebensmittelhygienischen Instituts der
Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig**

Inaugural-Dissertation
zur Erlangung des Grades eines
Doctor medicinae veterinariae (Dr. med. vet.)
durch die Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig

eingereicht von
Cindy Krüger
aus Hüttenrode

Leipzig, 2007

Mit Genehmigung der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig

Dekan: Prof. Dr. Karsten Fehlhaber

Betreuer: Prof. Dr. Karsten Fehlhaber
Prof. Dr. Ernst Lücker

Gutachter: Prof. Dr. Ernst Lücker, Institut für Lebensmittelhygiene, Professur für
Fleischhygiene, Veterinärmedizinische Fakultät, Universität Leipzig
Prof. Dr. Karsten Fehlhaber, Institut für Lebensmittelhygiene,
Veterinärmedizinische Fakultät, Universität Leipzig
Prof. Dr. Uwe Truyen, Institut für Tierhygiene und Öffentliches
Veterinärwesen, Veterinärmedizinische Fakultät, Universität Leipzig
Prof. Dr. Dr. Joris Peters, Institut für Paläoanatomie und Geschichte der
Tiermedizin, Ludwig- Maximilians- Universität, München

Tag der Verteidigung: 27.02.2007

Meinen Eltern

INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS	1
ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS	5
1 EINLEITUNG	1
1.1 Forschungsgegenstand	1
1.2 Forschungsstand	2
1.3 Quellenlage	2
1.3.1 Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig	2
1.3.2 Universitätsarchiv der Universität Leipzig	3
1.3.3 Das Sächsische Hauptstaatsarchiv Dresden	4
1.3.4 Unterlagen der Veterinärhistorischen Sammlung der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig	4
1.3.5 Zeitzeugenaussagen	4
2 DIE ENTWICKLUNG DER LEBENSMITTELHYGIENE IN DEUTSCHLAND	5
2.1 Die Entwicklung der Fleischhygiene	7
2.1.1 Die religiösen Wurzeln der Fleischhygiene im Altertum und in Germanien	7
2.1.2 Die mittelalterlichen Kontrollmechanismen der Zunft in den Städten	10
2.1.3 Die Entstehung der Freibank	12
2.1.4 Die Bedeutung der Trichinose für die Herausbildung der Fleischbeschau in Sachsen	16
2.1.5 „Nadelöhr Schlachthof“ - der Beginn hygienischen Denkens	24
2.1.6 Der Ausbau der Fleischuntersuchung durch wissenschaftliche Methoden: Bakteriologische Fleischuntersuchung	26
2.2 Die Entwicklung der Milchhygiene	30
2.3 Die Entwicklung der Lebensmittelhygiene	36
3 DIE ANFÄNGE DER LEBENSMITTELHYGIENISCHEN AUSBILDUNG BIS ZUR GRÜNDUNG DES INSTITUTS FÜR ANIMALISCHE NAHRUNGSMITTELKUNDE	42
3.1 Die Entwicklung der tierärztlichen Ausbildung an der Thierarzneyschule zu Dresden	42
3.2 Die mikroskopische Fleischbeschau	45
3.3 Der Lehrstuhl für Fleischbeschau 1886-1923	47
3.3.1 Lehre und Forschung	47
3.3.2 Prof. Dr. med. vet., Dr. h. c. phil. Richard EDELMANN	51
3.4 Der Lehrstuhl für Milchkunde	53
3.4.1 Forschung und Lehre	53
3.4.2 Das Veterinärhygienische Institut 1923 – 1933	55
3.4.3 Prof. Dr. Martin KLIMMER	60
3.5 Das Tierseucheninstitut und das Institut für animalische Nahrungsmittelkunde 1923 – 1935	63

Inhaltsverzeichnis

3.5.1	Situation der Fakultät und des Institutes.....	64
3.5.2	Lehre und Forschung.....	66
3.5.3	Prof. Dr. August EBER.....	67
4	DAS INSTITUT FÜR TIERÄRZTLICHE LEBENSMITTELKUNDE.....	69
4.1	Die Gründung des Instituts für Tierärztliche Lebensmittelkunde.....	69
4.2	Das Institut unter Prof. Dr. Kurt SCHMIDT von 1935-1949.....	72
4.2.1	Die Besetzung des Lehrstuhls.....	72
4.2.2	Die Situation des Instituts bis 1945.....	73
4.2.3	Die Situation der Fakultät und des Institutes nach dem 2. Weltkrieg.....	76
4.2.4	Prof. Dr. Kurt SCHMIDT.....	78
4.2.5	Prof. Dr. med. vet., Dr. h. c. phil. Johannes SCHMIDT.....	84
4.3	Das Institut unter Prof. Dr. Arthur KETZ 1949 - 1957.....	86
4.3.1	Das Institut unter Prof. Dr. Arthur KETZ.....	86
4.3.2	Forschungsgebiete.....	87
4.3.2.1	Milchhygiene.....	87
4.3.2.2	Arbeiten zum Tierschutz.....	91
4.3.3	Prof. Dr. Arthur KETZ.....	92
4.4	Das Institut unter Prof. Dr. Werner LEISTNER 1957 - 1985.....	95
4.4.1	Die Entwicklung der Fakultät.....	95
4.4.2	Die Entwicklung des Wissenschaftsbereichs.....	97
4.4.2.1	Der Wissenschaftsbereich zwischen 1957 und 1968.....	97
4.4.2.2	Das ehemalige Institut für Lebensmittelhygiene als Teil der Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin.....	106
4.4.3	Forschungsgebiete.....	116
4.4.3.1	Milchhygiene.....	116
4.4.3.2	Die Überwachung des Geflügelfleisches.....	117
4.4.3.3	Fleischqualität.....	122
4.4.3.4	Rückstände.....	123
4.4.3.5	Bakteriologische Untersuchungen.....	125
4.4.3.6	Nitrit/Nitratbestimmung.....	126
4.5	Das Institut unter Prof. Dr. Karsten FEHLHABER.....	127
4.5.1	Vorwendezeit 1985-1989.....	127
4.5.1.1	Die Situation der Fakultät.....	127
4.5.1.2	Die Situation des Wissenschaftsbereichs Lebensmittelhygiene.....	127
4.5.1.3	Forschung bis zur Wende.....	131
4.5.2	Die Entwicklung ab 1990 bis heute.....	134
4.5.2.1	Die Situation der Fakultät.....	134
4.5.2.2	Das Institut für Lebensmittelhygiene 1990 bis heute.....	134
4.5.3	Forschung.....	143
4.5.3.1	Professur für Lebensmittelhygiene.....	143
4.5.3.1.1	Belastungen bei Schlachttieren und ihre Auswirkungen auf die Produktsicherheit.....	143
4.5.3.1.2	Verderb von Lebensmitteln.....	147
4.5.3.1.3	Untersuchungen lebensmittelhygienisch relevanter Keime.....	148
4.5.3.1.4	Mikrobiologie von Hühnereiern.....	150
4.5.3.2	Professur für Fleischhygiene.....	152
4.5.3.3	Dozentur für Milchhygiene.....	159
5	DIE ZUKÜNFTIGE ENTWICKLUNG DES INSTITUTS FÜR LEBENSMITTELHYGIENE.....	161
6	ZUSAMMENFASSUNG.....	163

7 SUMMARY	165
LITERATURVERZEICHNIS	167
Sächsisches Staatsarchiv.....	167
Unterlagen aus dem Ministerium für Volksbildung bis 1945	167
Unterlagen aus dem Ministerium des Inneren (10736)	167
Unterlagen der Sächsischen Landesregierung.....	167
Universitätsarchiv Leipzig (UAL).....	168
Personalakten (PA).....	168
Rektoratsakten (R)	168
Zugangsmagazin (ZM).....	168
Sonstige Quellen	169
Gesetze und verwendete Rechtsnormen.....	169
Abbildungsnachweis	170
Literatur.....	173
ANHANG	I
Anhang I: Dissertationen aus dem Institut für Lebensmittelhygiene (1902-2005).....	I
Anhang II: Chronik des Instituts für Lebensmittelhygiene	XXVI
Anhang II.I: Namensänderungen.....	XXVI
Anhang II.II: Ortswechsel.....	XXVII
Anhang II.III: Personal 1935-2004	XXIX
Anhang II.IV: Beschäftigte des Institutes für Lebensmittelhygiene – Stand 10. April 1967	XXXVI
Anhang III: Gesuch zur Wiedereinstellung Kurt SCHMIDTS	XXXVII
Anhang IV: Aufforderung zur aktenkundigen Belehrung über den Besuch der Leipziger Messe.....	XXXVIII
Anhang V: Aktenkundige Belehrung über den Besuch der Leipziger Messe	XXXIX
Anhang VI: Diagnostische Dienstleistungen: Wurst- und Tupferproben 1977-1989.....	XL
Anhang VII: Milchbestellung	XLII
Anhang VIII: Wissenschaftskonzeption für das Fach Lebensmittelhygiene 1967	XLIII
Anhang IX: Lehrangebot des Instituts für Lebensmittelhygiene.....	XLVI
Vorlesungsinhalt: Lebensmittelkunde einschließlich Querschnittsfach Lebensmittel	XLVI
Vorlesung und Seminare: Querschnittsfach Lebensmittel	XLVI
Vorlesung: Milchkunde.....	XLVI
Kursus: Milchhygiene	XLVII
Exkursionen/Wahlpflicht	XLVII
Lehrinhalte Fleischhygiene	XLVII
Vorlesungsinhalt	XLVII
Kursinhalte	XLVIII
Anhang X: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeuntersuchungen	XLIX
Anhang XI: Personenporträts.....	LII
Anhang XI.I: Prof. Dr. med. vet., Dr. h. c. phil. Richard EDELMANN.....	LII
Anhang XI.II: Prof. Dr. Theodor Martin KLIMMER	LII

Inhaltsverzeichnis

Anhang XI.III:	Prof. Dr. August Eber	LIII
Anhang XI.IV:	Prof. Dr. Kurt SCHMIDT	LIII
Anhang XI.V:	Prof. Dr. Johannes Schmidt.....	LIV
Anhang XI.VI:	Prof. Dr. Arthur KETZ	LIV
Anhang XI.VII:	Prof. Dr. Werner LEISTNER.....	LV

ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

BRD	Bundesrepublik Deutschland
BSE	Bovine Spongiforme Enzephalopathie
DDR	Deutsche Demokratische Republik
Dr.	Doktor
Fn.	Fussnote
FTA	Fachtierarzt
GBI.	Gesetzblatt
GC-MS	Gaschromatographie-Massenspektrometrie
Gen.	Genosse
GFAP	Saures Gliafilament
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
Jhd.	Jahrhundert
KMU	Karl-Marx-Universität
LPG	Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft
MBP	Myelin basic protein
Mh.Vet.-Med.	Monatshefte der Veterinärmedizin
MKS	Maul- und Klauenseuche
MLFN	Ministerium für Land-, Forst- und Nahrungsgüterwirtschaft
MTA	Medizinisch-Technische Assistenten
NF	Neurofilament
NSE	Neuronenspezifische Enolase
PA	Personalakte
PCR	Polymerase Kettenreaktion
Prof.	Professor
PrP	Prionenprotein
PrP ^{Sc}	Pathogene Form des Prionenproteins
PSE	Pale soft exsudative

Abkürzungsverzeichnis

R	Rektorat [Signatur Universitätsarchiv Leipzig]
RGW	Rat für gegenseitige Wirtschaftshilfe
Sächs. SA	Sächsisches Staatsarchiv Dresden
SBZ	Sowjetische Besatzungszone
SRM	Spezifiziertes Risikomaterial
SSA	Sächsisches Staatsarchiv Dresden
TGL	Technische Güte- und Leistungsnorm
TSE	Transmissible spongiforme Enzephalopathie
UAL	Universitätsarchiv der Universität Leipzig
Udl	Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig
VEB	Volkseigener Betrieb
VEG	Volkseigenes Gut
VR	Veterinärrat
VuM	Verfügungen und Mitteilungen
WGV	Wissenschaftliche Gesellschaft für Veterinärmedizin
WK	Wissenschaftskonzeption
WS	Wintersemester
WTÖZ	Wissenschaftlich Technisches Ökonomisches Zentrum
ZM	Zugangsmagazin [Signatur Universitätsarchiv Leipzig]
ZNS	Zentrales Nervensystem
Zschr.	Zeitschrift

1 EINLEITUNG

1.1 Forschungsgegenstand

In der vorliegenden Dissertation soll die Entwicklung des Institutes für Lebensmittelhygiene der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig dargestellt werden. Anlass bietet der 70. Geburtstag des Instituts und das 600jährige Bestehen der Universität Leipzig. Insbesondere wird die zeitgeschichtliche Einordnung, die Verquickung gesellschaftspolitischer und politisch-ideologischer Einflüsse und Forschungsarbeiten berücksichtigt aber auch auf die „kleinen“ Gegebenheiten Wert gelegt, die einer Lehrstätte einen lebendigen Charakter verleihen.

Die Arbeit beschreibt zunächst die Entwicklung des Wissenschaftszweiges Lebensmittelhygiene als Bestandteil tierärztlicher Tätigkeit, bestehend aus den Teilgebieten Fleisch-, Lebensmittel- und Milchhygiene, die sich separat entwickelten. Die tragende Rolle übernimmt die Fleischhygiene, bedingt durch das frühzeitige Erkennen potentieller Gefahren, die durch den Verzehr von Fleisch erwachsen. Hier wird insbesondere die regionale Entwicklung der Fleischhygiene berücksichtigt. Der Exkurs führt über die religiös motivierte Auslese von Schlachttieren in der vorchristlichen und frühchristlichen Zeit über die zunftgesteuerte Kontrolle der Fleischer im Mittelalter bis zur im 19. Jahrhundert beginnenden staatlichen Reglementierung, die sich an wissenschaftlichen Erkenntnissen orientierte. Die Entwicklung der Wissenschaft förderte die Einführung von Milch- und Lebensmittelkontrollen. Dies führte letztlich zur Errichtung einzelner Lehrstühle der Teilgebiete Fleisch- und Milchhygiene an der Thierarzneyschule zu Dresden, die am 1. Oktober 1935 zum Institut für animalische Nahrungsmittelkunde an der Tiermedizinischen Fakultät der Universität Leipzig zusammengefasst wurden. Obwohl die Bedeutung der Nahrungsmittelkunde durch ihren unmittelbaren Einfluss auf die Erhaltung der menschlichen Gesundheit nicht unterschätzt wurde, benötigte der Lehrstuhl Zeit, sich unter den klassischen klinischen Fächern zu etablieren. Besondere Beachtung findet die Forschungstätigkeit im Wandel der Zeit. Neben wissenschaftlichen Erkenntnissen spiegeln sich in der Nahrungsmittelkunde auch politische Motivationen. Zunächst um Anerkennung kämpfend, gelang es dem Institut als eines der wenigen seine Arbeit im Verlauf des zweiten Weltkrieges aufrecht zu erhalten. Dem anschließenden Wiederaufbau der Fakultät folgte die Einflussnahme

durch das sozialistische Regime. Der zweite „Wiederaufbau“ wurde 1989 durch die Wende eingeleitet.

Auf eine umfangreiche Darstellung der Situation der Tierärztlichen Hochschule zu Dresden bzw. der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig wird verzichtet. Sie wurde ausführlich in den Arbeiten von Dietrich MOCK¹ (1996), Michael KÜHN² (1997), Stefan SIEBERT³ (2001) und Karsten RIEDEL⁴ (2004) dargestellt.

1.2 Forschungsstand

Bereits in den Arbeiten über die Geschichte der Fakultät ab 1933 der oben genannten Autoren wird die Geschichte des Lebensmittelhygienischen Instituts angeschnitten. Erwähnung fanden hier vor allem die für die herrschende gesellschaftliche Situation prägnanten Ereignisse. Eine zusammenhängende Darstellung und intensive Bearbeitung der Entwicklung eines einzigen Instituts lag jedoch nicht in der Zielstellung dieser Arbeiten⁵.

Die Diplomarbeit von ZÖNNCHEN⁶ (1986) gibt nur einen kurzen Abriss der Geschichte des Instituts. Tiefgreifende Quellenrecherchen und ein kritischer Umgang bezüglich der politischen Einordnung bestimmter Ereignisse fehlen. Diese Diplomarbeit kann daher genau wie das anlässlich des 60. Jubiläums des Lebensmittelhygienischen Instituts erschienene Heft von Ute MENGERT und Ramona SEHM (1995) nur als eine Zusammenfassung gewertet werden.

1.3 Quellenlage

1.3.1 Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig

Am Institut selbst sind nur 7 Aktenordner verblieben. In ihnen finden sich Jahrespläne aus den späten 50er Jahren bis 1990. Obwohl eine grobe chronologische Ordnung

¹ Mock D. Die Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig von 1945-1961 mit besonderer Berücksichtigung des Einflusses ihrer SED- Grundorganisation [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1996.

² Kühn M. Die Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig von 1961 bis 1968 [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1997.

³ Siebert S. Die Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig als Fachrichtung Veterinärmedizin der Karl-Marx-Universität Leipzig von 1968 bis 1990 [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2001.

⁴ Riedel K. Die Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig in der Zeit von 1933 - 1945 [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2004.

⁵ Siebert (2001) [wie Fn. 3]:1.

⁶ Zönnchen T. Entwicklung der lebensmittelhygienischen Ausbildungsstätte der Karl- Marx- Universität Leipzig seit ihrer Gründung bis zur Gegenwart [Diplom med. vet.]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1986.

besteht, fehlen viele Jahrgänge oder die Unterlagen sind unvollständig oder vermischt. Da nicht alle Unterlagen mit einem Datum versehen sind, ist manchmal nur noch eine Zuordnung zu einem bestimmten Jahrgang möglich. Zwischen 1983/1984 bis 1988 ist das Material umfangreicher und vollständiger. Ab diesem Zeitpunkt wurden im Rahmen der sogenannten „Ifo-Berichte“ auf Pendelkarten alle wichtigen Informationen festgehalten. Neben Forschungs-, Lehr- und Reisetätigkeiten wurden auch die Inhalte von Diskussionen innerhalb des Wissenschaftsbereichs vermerkt. Diese „politisch-ideologischen Schwerpunkte“ lassen einen Blick auf das Lebensgefühl der Mitarbeiter zum Ende der DDR zu.

1.3.2 Universitätsarchiv der Universität Leipzig

Das Institut für Lebensmittelhygiene besitzt in den Archivbeständen keine eigene Signatur. Es war daher notwendig, alle Akten, die die Veterinärmedizinische Fakultät bzw. die Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin betrafen, einzusehen und Akte für Akte durchzublättern. Insbesondere für die Zeit nach 1975 sind nur noch sporadisch Unterlagen zu finden, die sich speziell mit der Lebensmittelhygiene befassen. Es handelt sich hierbei um vereinzelte Forschungs- und Planungsberichte. Die Quellenlage ist in dieser Zeit unergiebig und weist große Lücken auf.

Aus dem Bestand des Universitätsarchivs Leipzig wurde vor allem auf die Rektorats- und Personalakten zurückgegriffen. Zwischen 1945-1969 werden in den Rektoratsakten Unterlagen zu Leitungsfunktionen, zur Struktur und Aufgabenverteilung an der Veterinärmedizinischen Fakultät aufbewahrt. Zwei Akten enthalten ausschließlich Unterlagen zur Entnazifizierung an der Veterinärmedizinischen Fakultät. Ebenso wie die verwendeten Personalakten sind sie signiert und durchweg nummeriert. Nicht alle enthaltenen Dokumente sind mit einem Datum versehen, so dass nicht immer eine genaue zeitliche Einordnung möglich ist.

1.3.3 Das Sächsische Hauptstaatsarchiv Dresden

Im Sächsischen Hauptstaatsarchiv finden sich umfangreiche Bestände von Unterlagen aus den Anfängen der Tierärztlichen Hochschule zu Dresden. Diese Unterlagen lagern im Aktenbestand des Ministeriums für Volksbildung bis 1945. Sie umfassen Haushaltspläne, Personal- und Etatangelegenheiten und gesonderte Akten zu fast allen Instituten. Daneben existieren Akten zur Eingliederung der Tierärztlichen Hochschule in die Universität Leipzig. Eine gesonderte Akte beinhaltet Informationen über das Institut für Lebensmittelhygiene bis 1939. Ebenso liegen gesonderte Akten zur Ausbildung in der Fleischschau vor.

Zu den Unterlagen aus dem Ministerium des Inneren und der Landesregierung zählen die Akten über Personalangelegenheiten der Universität Leipzig zwischen 1947 und 1949 und über die Besetzung der Lehrstühle der Veterinärmedizinischen Fakultät zwischen 1946 und 1950.

1.3.4 Unterlagen der Veterinärhistorischen Sammlung der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig

Neben den Sitzungsprotokollen des Fakultätsrates konnte hier eine antiquarische Sammlung veterinhistorischer Bücher und Fachzeitschriften aufgebaut werden. Die „Berichte über das Veterinärwesen im Königreich Sachsen“ sind hier vollständig bis zum Jahr 1927 vorhanden.

1.3.5 Zeitzeugenaussagen

Zeitzeugenaussagen dienen in dieser Arbeit in erster Linie der lebendigen Darstellung des Institutslebens. Ihre Aussagen können objektive Quellen bestätigen bzw. können einen Sachverhalt verdeutlichen.

2 DIE ENTWICKLUNG DER LEBENSMITTELHYGIENE IN DEUTSCHLAND

Im folgenden Kapitel wird die Entwicklung der einzelnen Teilgebiete der Lebensmittelhygiene dargestellt. Dabei wird insbesondere der Fleischhygiene auf Grund ihrer ausgeprägten historischen Bedeutung Rechnung getragen. An ihrem Beispiel wird der Aufbau einer staatlich gesteuerten Gesundheitsüberwachung erläutert.

Die Tabelle 1 gibt einen (nicht vollständigen) Überblick über für die Entwicklung der Lebensmittelhygiene relevante Gesetze und Verordnungen in chronologischer Reihenfolge.

Tabelle 1: Rechtsvorschriften, die Entwicklung der Lebensmittelhygiene betreffend bis 2004 (Auszug)

Jahr	Gesetz
1859	Verfügung: Tierärztliche Besichtigung des marktmäßig zu verkaufenden Fleisches im Königreich Sachsen
1860	Belehrung über die Finnen der Schweine im Königreich Sachsen
1868	Preußisches Gesetz, betreffend die Errichtung öffentlicher, ausschließlich zu benutzender Schlachthäuser
1876	Sächsisches Schlachthausgesetz
1879	Reichsgesetz (RG), betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen
1880	Reichsviehseuchengesetz
1887	Verordnung (VO), die Beschränkung des Verkaufs kranker Thiere betreffend
1889	Obligatorische Trichinenschau
1898	Gesetz zur Einführung einer obligatorischen Fleischbeschau in Sachsen
1900	Reichsgesetz, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau im Deutschen Reich

Jahr	Gesetz
1922	Änderung der Ausführungsbestimmung A des Fleischbeschaugesetzes → Einführung der Bakteriellen Untersuchung
1926	Gesetz zur Regelung des Verkehrs mit Milch
1930	Reichsmilchgesetz
1933	Gesetz zur Regelung des Verkehrs mit Milchprodukten
1934	Butterverordnung und Käseverordnung
1936	Verordnung über Enteneier
1937	Zweites Gesetz zur Änderung des Fleischbeschaugesetzes
1951	Verordnung über die Beschaffung und Erhaltung tuberkulosefreier Rinderbestände auf freiwilliger Grundlage (Deutsche Demokratische Republik - DDR)
1954	Anordnung über Enteneier (DDR)
1958	Anordnung über den Ab-Hof-Verkauf von Milch (DDR)
1961	Durchführungsgesetz EWG-Richtlinie Frisches Fleisch
1964	Richtlinie 64/433/EWG (Frischfleisch)
1971	Richtlinie 71/118/EWG (Frisches Geflügelfleisch) Anordnung über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung (DDR)
1973	Geflügelfleischhygienegesetz (BRD)
1974	Rückstandsuntersuchung im Fleischhygienerecht (BRD) Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (BRD)
1980	Bekanntmachung der Neufassung des Tierseuchengesetzes (BRD)
1981	Bekanntmachung der Neufassung des Fleischbeschaugesetzes (BRD)

Jahr	Gesetz
1986	Fleischhygienegesetz (BRD) Fleischhygieneverordnung (BRD)
1986	Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz“ vom 11. Dezember 1986 (BRD)
1993	Fleischhygienegesetz neu (BRD)
1996	Fleischhygieneverordnung neu (BRD) Geflügelfleischhygienegesetz neu (BRD)
1997	Grünbuch der Kommission über Lebensmittelrecht
2000	Weißbuch der EU
2002	Verordnung 178/2002/EG
2004	Verordnung 852, 853, 854/2004/EG

2.1 Die Entwicklung der Fleischhygiene

Das Fleisch besitzt für die Ernährung des Menschen eine große Bedeutung. Entsprechend früh wurden empirische Methoden entwickelt, um die Genießbarkeit von Fleisch zu überprüfen. Im 19. und 20. Jahrhundert gaben wissenschaftliche Erkenntnisse den Anlass für eine beginnende staatliche Kontrolle, die bis heute immer weiter ausgebaut wird. Die Tabelle 2 enthält eine Zusammenfassung wichtiger historischer Fakten die Fleischhygiene betreffend.

2.1.1 Die religiösen Wurzeln der Fleischhygiene im Altertum und in Germanien

Seit dem Altertum stellte Fleisch neben Getreideerzeugnissen, wie Fladen und Brot, das Hauptnahrungsmittel der Menschen dar. Entsprechend frühzeitig finden sich Zeugnisse einer Fleischschau.⁷ Oft mit rituellen Handlungen verknüpft, untersuchten ägyptische Priester vor und nach der Schlachtung Opfertiere auf ihre

⁷ Froehner R. Fleischbeschauliche Vorarbeiten. Teil 2. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Heft 27. Leipzig: Verlag Walter Richter; 1936:2.

„Reinheit“.⁸ Auch Moses verlangte, dass geschlachtetes Vieh dem Priester vorzulegen war. Erst anschließend durfte es verzehrt werden.⁹ Zu Zeiten der Römer genoss der Beruf des Fleischers großes Ansehen.¹⁰ Der Verkauf der Ware fand unter der Aufsicht der „kurulischen Aedilen“¹¹ statt, die über Qualität und Preis der Ware wachten.¹²

Bei den Germanen, die dem Gott Wotan huldigten, fand ebenfalls im Rahmen von Opferhandlungen eine Art von Fleischschau statt, die, wie bei den Ägyptern, von Priestern ausgeführt wurde. Im Zentrum der Kulthandlungen stand die Opferung eines Pferdes, das anschließend verzehrt wurde. Der Benediktinermönch BONIFATIUS missionierte 721 erfolgreich das heutige Hessen und Thüringen. Um den christlichen Glauben zu festigen, verbot Papst GREGOR III den Verzehr von Pferdefleisch. Wer gegen dieses Verbot verstieß, sollte „mit Aussatz geschlagen“ werden.¹³ Die von KARL dem Großen eingeführte Rechtsordnung vermischte weltliches und christliches Gedankengut und prägte die deutsche Fleischschau über Jahrhunderte.¹⁴ Das durch die karolingische Rechtsordnung übernommene Verbot des Verzehrs von Pferdefleisch ist noch tief in der Bevölkerung eingepägt und bis heute verzichten viele Menschen darauf.

ZACHARIAS, der Gregor auf den Papststuhl folgte, orientierte sich bei seinen Erlässen, den Verzehr von Fleisch betreffend, mehr an realen Gefahren, als er den Genuss rohen Schweinefleisches verbot. Dieses Verbot bezog sich auch auf das Fleisch kranker Tiere.¹⁵

Nach dem Tod KARLS des Großen 814 zerfiel das karolingische Reich und erst unter HEINRICH I. wurde Deutschland wieder ein zentral geführter Staat. Die Erhebung

⁸ Driesch Angela von den, Peters Joris. Geschichte der Tiermedizin. Stuttgart New York; 2003:21. Ostertag R. von. Handbuch der Fleischschau für Tierärzte, Ärzte und Richter. 7. und 8. Aufl. Bd. 1. Enke, Stuttgart; 1922 a):9.

⁹ Ostertag (1922 a) [wie Fn. 8]:10.

¹⁰ Froehner (1936) [wie Fn. 7]:2.

¹¹ Kurulische Aedile führten die Aufsicht über öffentliche Gebäude, Straßen und Märkte, die Getreideversorgung und die Organisation der öffentlichen Spiele der Stadt Rom (ANONYM (2000 b. [Universal Lexikon 2000. Bertelsmann Lexikon Verlag GmbH; Gütersloh, München. Reader`s Digest; Deutschland, Schweiz, Österreich; 2000.]).

¹² Froehner (1936) [wie Fn. 7]:2.

¹³ Fehlhaber K. Zur Lebensmittelüberwachung in Deutschland - Tradition und Gegenwart. RFL. 1999; 51:27.

Ostertag (1922 a) [wie Fn. 8]:12.

¹⁴ Schels H. Die Fleischschau als wirtschaftliche Einrichtung im Zeitalter der Zunft. Kirchhain; 1912:225.

¹⁵ Ostertag (1922 a) [wie Fn. 8]:12.

seines Sohnes OTTO I in die Kaiserwürde ist die logische Fortsetzung des zentralistischen Gedankens, der sich jedoch nicht in einer einheitlichen Fleischbeschau widerspiegelte. Diese blieb bis 1903 regional unterschiedlich.¹⁶

Tabelle 2: Historische Zeittafel - Die Entwicklung der Fleischbeschau

Jahr	Ereignis
Altertum	Fleischbeschau als Bestandteil ritueller Handlungen
8. Jhd.	Gregor III verbietet den Verzehr von Pferdefleisch
Mittelalter	Fleischkontrolle durch die Zunft organisiert, Aufkommen der Freibank
16. Jhd.	Bau der ersten Kuttelhäuser in Sachsen
18. Jhd.	Glaube an die Unschädlichkeit verschiedener Zoonosen für den Menschen
1855	Friedrich Küchenmeister entdeckt den Zusammenhang zwischen Einsiedlerbandwurm des Menschen und der Schweinefinne
1860	Friedrich Albert Zenker weist die Infektiosität der Trichinen nach
Ende 19. Jhd.	Einführung der Trichinenbeschau in vielen sächsischen Städten
1864	Kommission der Berliner Medizinischen Gesellschaft empfiehlt den Schlachthofbau (Grundlage für späteren Schlachthauszwang)
1879	Mikroskopische Fleischbeschau für Trichinenschauer an der Thierarzneyschule Dresden
1885	Fleischbeschau wird Lehrfach an der Thierarzneyschule Dresden

Der Begriff der Fleischbeschau ist historisch gewachsen¹⁷ und trotz seiner offiziellen Abschaffung durch die Neufassung des Fleischhygienegesetzes 1986 fest im Sprachgebrauch verankert. Im Gegensatz zur heutigen Fleischuntersuchung

¹⁶ Heimbeck B. Die Entwicklung der deutschen Fleischbeschaugesetzgebung anhand von drei Parasitosen (Trichinellen-, Leberegel- und Lungenwurmbefall) und zwei Virosen (MKS und ansteckende Blutarmut der Einhufer) [Dissertation med. vet]. Hannover: Univ. Hannover; 1986:18.

¹⁷ Aufgrund des historischen Bezugs wird der Begriff der Fleischbeschau im historischen Kontext verwendet.

umfasste das Beschauen im ursprünglichen Sinne nur die Wahrnehmung von Veränderungen durch Einsatz der Sinne. Eine wissenschaftlich fundierte weitergehende Untersuchung, wie zum Beispiel die mikroskopische Suche nach Trichinen unterblieb. Die Beurteilung erfolgte durch Besehen des Tieres, Befühlen der Körperteile und Organe. Geruch und Geschmack spielten ebenfalls eine Rolle. Durch die Entwicklung der wissenschaftlichen Hilfsuntersuchungen konnte man dann die subjektiven Eindrücke durch objektive Ergebnisse bestätigen. Dieser objektiven Beurteilung wird der Begriff der Untersuchung inhaltlich mehr gerecht.

2.1.2 Die mittelalterlichen Kontrollmechanismen der Zunft in den Städten

Seit dem späten Mittelalter explodierten in Europa die Bevölkerungszahlen.¹⁸ Zusätzlich zog es viele unfreie Bauern in die Städte, um der Leibeigenschaft zu entkommen. Eine zunehmende Verstädterung setzte ein, die immer mehr Menschen von der Belieferung mit Nahrungsmitteln abhängig machte. Es entwickelte sich ein blühender Markt für Lebensmittel aller Art, mit denen man sich in der Stadt nicht selbst versorgen konnte. Der Fleischbedarf wurde mit Vieh aus dem Umland und später aus Anrainerstaaten gedeckt.¹⁹ Gleichzeitig wurde die Obrigkeit auf die Notwendigkeit einer Kontrolle des Fleischergewerbes aufmerksam. Diese unterlag zunächst dem Burgvogt oder dem Burggrafen.²⁰ Im 12. Jahrhundert wurden durch Eid verpflichtete Personen zur Überwachung eingesetzt, allerdings ließ der Erfolg zu wünschen übrig, da diese Beauftragten mehr an der Bezahlung als an einer qualifizierten Arbeit interessiert waren.²¹

Mit Organisation der Metzgerzunft im 13. Jahrhundert übernahm diese meist selbst durch auserwählte Mitglieder die Beurteilung des Fleisches.²² Anderen Ortes wurden Ratsmitglieder als Fleischbeschauer vereidigt, da man sie für unabhängiger hielt. Allerdings beschwerten sich Zeitzeugen über deren mangelnde Kompetenz. So schrieb Lentilius: „...Schreiber, Kramer, Weber usw., Leute, die zur Fleischbeschau

¹⁸ Schwarz O.; Heiss H. Bau, Einrichtung und Betrieb öffentlicher Schlacht- und Viehhöfe. Springer, Berlin; 1912:2.

¹⁹ Seifert A. Historische Betrachtung zur Entwicklung der Freibank und des Freibankfleisches. Fleisch 1985; 39:37.

²⁰ Ostertag (1922 a) [wie Fn. 8]:12.

²¹ Lerche M. Die gesundheitspolitische Bedeutung der Fleisch- und Lebensmitteluntersuchungen im Wandel der Zeiten. Schlacht- und Viehhofzeitung 1964; 64:348.

Ostertag R. von. Handbuch der Fleischbeschau für Tierärzte, Ärzte und Richter. 3. Aufl. Enke, Stuttgart; 1899:18.

²² Froehner (1936) [wie Fn. 7]:4.

passen wie der Esel zur Musik“.²³ Das Schlachten erfolgte zumeist auf der Straße, um so eine gewisse Kontrolle zu gewährleisten und sich vor Betrugsvorwürfen zu schützen.²⁴ Erst allmählich wurden öffentliche Schlachthäuser erbaut, um bequeme und billige Schlachtstätten zu schaffen. Zudem dienten sie durch ihre Lage am Rande der Stadt der allgemeinen Verbesserung der Hygiene.²⁵ Im sächsischen Raum waren insbesondere Innungsschlachthäuser, die sogenannten Kuttelhäuser, verbreitet, in denen der Kuttelmeister die Aufsicht führte.²⁶ So bestand z.B. das Dresdener Kuttelhaus in seiner ursprünglichen Form bis ins Jahr 1873.²⁷

In Annaberg wurde bereits 1506 der Beschluss zum Bau eines „Kuttelhauses“ getroffen. Ein zweites wurde nur 19 Jahre später eingeweiht. Dieses hatte bis 1892 Bestand. Ein vereidigter Beamter der Stadt, der Kuttler, führte mit Unterstützung zweier Viehmeister die Aufsicht.²⁸ Er verantwortete den reibungslosen Ablauf der Schlachtungen, den ordnungsgemäßen Gebrauch der Einrichtung und den Finanzverkehr. Die eigentliche Beschau des Fleisches wurde nicht von ihm vorgenommen. Dafür zeigten sich die „Viermeister“²⁹ verantwortlich. Es handelt sich dabei um ein Ehrenamt, das für ein Jahr ausgeübt wurde.³⁰ Verkauftes Fleisch musste „ohne Wandel“, also „nicht fininig“³¹, nicht wolfbissig, nicht unigabe und nicht räudig“, sein. „Unigabe“ beschreibt das Fleisch von neugeborenen oder totgeborenen Tieren³².

Doch nicht nur das Schlachtfleisch wurde beschaut, vereinzelt mussten sich auch lebende Tiere einer Kontrolle unterziehen. Neben der Begutachtung äußerlicher

²³ Froehner (1936) [wie Fn. 7]:44.

²⁴ Fehlhaber K. Janetschke P. Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene. Stuttgart Jena; 1992:565.

Seifert A. c) Zur Geschichte des Schlachtens. Fleisch 1988; 42:54.

²⁵ Schwarz et al. (1912) [wie Fn. 18]:2.

²⁶ Froehner R. Fleischbeschauliche Vorarbeiten. Teil 1. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Heft 13. Leipzig: Verlag Walter Richter; 1927:140.

²⁷ Seifert A. Zur Geschichte der Schlachthöfe Teil 1. Fleisch 1984; 38:154.

²⁸ Hecht P. Die Geschichte des Veterinärwesens der Stadt Annaberg (Sachsen) [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1927:12.

²⁹ Der etymologische Ursprung des Wortes ist dem Autor nicht bekannt. Es besteht die Vermutung, dass sich dabei um die Obermeister der Fleischerinnung handelt. Nach MÜLLER (Müller H. Geschichte der Fleischschau in Verbindung mit dem Schlachthofwesen in Leipzig [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1964:32) waren in Leipzig vier Obermeister für die Schätzung des Fleisches verantwortlich. Speyer besaß seit 1487 vier Marktmeister (Ostertag R von. Handbuch der Fleischschau für Tierärzte, Ärzte und Richter. 5. Aufl. Enke, Stuttgart; 1904:13).

³⁰ Hecht (1927) [wie Fn. 28]:17.

³¹ Der Ausdruck „fininig“ wurde nicht nur im Zusammenhang mit Schweinefleisch gebraucht und bezieht sich nicht nur auf Bandwurmfinnen im eigentlichen Sinne, sondern auch auf knotige Veränderungen unklarer Genese (Driesch, Peters (2003) [wie Fn. 8]:151).

³² Hecht (1927) [wie Fn. 28]:17.

Merkmale, wurde versucht, auf die innere Verfassung der Tiere zu schließen. Schweinen setzte man beispielsweise vor dem Kauf Linsen vor, da die Ansicht herrschte, nur finnige Schweine fräßen Linsen.³³

Während des 30-jährigen Krieges konnten die positiven Ansätze in der Fleischschau nicht erhalten werden.³⁴ Bestehende Regelungen verloren ihre Bedeutung. Mit den vorrückenden Schweden gewann der Krieg zwischen der katholischen und protestantischen Liga neue Kraft. Alles wurde den strategischen Erfordernissen untergeordnet. So rissen die Schweden zum Beispiel das Leipziger Schlachthaus ab, um einen Schutzwall zu errichten.³⁵ Doch nicht nur der Krieg vernichtete die Schlachthäuser. In einigen Städten nutzte die Fleischerinnung die Gunst der Stunde, um sich des ungeliebten Schlachthauszwanges zu entledigen.³⁶

2.1.3 Die Entstehung der Freibank

Tabelle 3: Fleischverbrauch pro Kopf in Teilen Deutschlands 1894
(nach Ostertag³⁷ - Auszug -)

Bezirk	Verbrauch in kg
Brandenburg	37,8
Sachsen	39,8
Königreich Sachsen	32,4
Bayern	49,6
Württemberg	39,5
Hannover	35,5
Preußen	37,3

³³ Gach GA. Die Finnigkeit des Schweinefleisches in historischer Beleuchtung. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Heft 8. Leipzig: Verlag Walter Richter; 1925:17.

³⁴ Lehmann W. Die Fleisch- und Lebensmittelhygiene. 149 Jahre öffentliches Veterinärwesen in Sachsen. Leipzig;1996:81.

³⁵ Müller (1964) [wie Fn. 29]:17.

Seifert A. a) Zur Geschichte der Schlachthöfe Teil 2. Fleisch 1988; 42:94.

³⁶ Schwarz et al. (1912) [wie Fn. 18]:6, 7.

³⁷ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:3.

Seit dem 15. Jahrhundert stieg, bedingt durch die überwiegende Weidewirtschaft, der Verbrauch von Fleisch rapide auf 150 – 200 Pfund pro Kopf.³⁸ Durch die Ausbreitung des Getreideanbaus reduzierte sich der Viehbestand, so dass es Bestrebungen gab, den übermäßigen täglichen Fleischgenuss zu reduzieren³⁹ bzw. den Nachschub an Schachtvieh zu sichern, indem der Zukauf von Vieh in die Städte erleichtert und der Verkauf beschränkt wurde.⁴⁰ Die durch den hohen Verbrauch (siehe dazu Tabelle 3) hervorgerufene Verknappung von Fleisch wurde zusätzlich durch kriegerische Auseinandersetzungen⁴¹ und Tierseuchen verschärft. Die schlimmsten Verheerungen richtete die Rinderpest an. Allein zwischen 1711 bis 1714 sollen Schätzungen zufolge 1,5 Millionen Rinder verendet sein.⁴²

Die Reaktion darauf erfolgte von amtlicher Seite nun in zwei Richtungen. Zum einen wurden Einfuhrbeschränkungen und Quarantänen angeordnet. So durfte auf Kurfürstlichen Erlass von 1745 nur Vieh mit Gesundheitspässen und 8 Tagen Quarantäne die sächsische Grenze passieren.⁴³ Zum anderen wurde mehr Augenmerk auf eine Art Kontrolle der Schlachttiere und des Fleisches gelegt.

Der Mangel an Fleisch trieb den Preis entsprechend in die Höhe. Fleischschauer bestimmten ihn an Hand der Qualität des Fleisches.⁴⁴ Einwandfreies frisches Fleisch erzielte den höchsten Gewinn. Die Qualitätsprüfung beinhaltete keine Prüfung auf Gesundheitsschädlichkeit, sondern lediglich eine Wertminderung bei Abweichungen im Aussehen, Geruch und Geschmack. Auch augenscheinlich finniges oder patho-

³⁸ Ostertag (1922 a) [wie Fn. 8]:5.

³⁹ Seifert A. e) Zur Geschichte der Lebensmittelhygiene. Hochschulstudium Agrarwissenschaften - Tierproduktion Univ. Leipzig; 1988:65.

⁴⁰ Hecht (1927) [wie Fn. 28]:10.

⁴¹ Seit dem 30jährigen Krieg (1618-1648) befand sich Europa in einer politisch instabilen Situation, die die einzelnen Staaten abwechselnd für sich nutzen wollten. Die Zersplitterung Deutschlands führte zu einer Reihe von kleinen territorialen Machtkämpfen. Daneben gab es „große“ Kriege, an denen sich mehrere Nationen beteiligten. Diese Zeit der Kämpfe und Unsicherheit bestand bis zur Vertreibung Napoleons 1813 mit der Völkerschlacht bei Leipzig (16.-19.10.).

1655-1648 Beteiligung Brandenburgs am Kampf um Polen zusammen mit Schweden.

1672-1678 „Holländischer Krieg“ Brandenburg an der Seite Österreichs gegen Frankreich, Schweden, England

1686 Dt. Kaiser, Brandenburg, Schweden, Spanien gegen Frankreich

1700 „Nordischer Krieg“ unter Beteiligung Sachsens

1806-1813 Napoleonische Kriege (Stein W. Fahrplan der Weltgeschichte. Augsburg; 1994:794, 804, 812, 818, 876-82).

⁴² Kautzsch S. Die Tierseuchenbekämpfung. 149 Jahre öffentliches Veterinärwesen in Sachsen. Leipzig; 1996:41.

⁴³ Kautzsch (1996) [wie Fn. 41]:42.

⁴⁴ Froehner (1927) [wie Fn. 26]:161.

logisch verändertes Fleisch wurde verkauft, allerdings zu einem niedrigeren Preis.⁴⁵ Vorgeschrieben war eine ausreichende Kennzeichnung, damit es nicht zu Betrügereien kommen konnte. Die Kennzeichnung konnte in einem örtlich oder zeitlich getrennten Verkauf oder in sichtbaren Zeichen, wie Schnitten im Fleisch oder Symbolen bestehen. So verfügte das Hamburger Schlächterstatut, dass finniges Fleisch in einer besonderen „Bude“ auf einem weißen Laken verkauft werden musste. Ulm praktizierte bis ins 19. Jahrhundert hinein eine zeitliche Trennung des Verkaufs.⁴⁶ Insbesondere das Feilhalten von „Judenfleisch“⁴⁷ und „pfinnigen“ Fleisch war untersagt (Zwickauer Stadtrecht von 1348; Landshuter Stadtrecht 1401).⁴⁸ In der Stadt Leipzig wurde das gesondert angebotene Fleisch mit einem mit einer Sau bemalten Täflein gekennzeichnet. Die aus Ton bestehende Tafel wurde gut sichtbar über oder am Verkaufsstand angebracht und noch mit dem aktuellen Preis versehen.⁴⁹ Dieser gesonderte Verkauf mangelhaften Fleisches, das „unwürdig“ war auf der ordentlichen Verkaufsbank angeboten zu werden, wurde unter dem Begriff der „pfinnbank“, später Freibank zusammengefasst. Der eigentliche Begriff der Freibank wurde ursprünglich im späten Mittelalter geprägt und bezeichnet den 1553 durch eine bayrische Landesverordnung freigegebenen Verkauf von günstigen Fleischwaren durch zunfts- und ortsfremde Metzger unter freiem Himmel, um das Monopol der Zünfte zu untergraben. Nach dem Fall des Zunftmonopols übertrug sich der Begriff auf alle besonderen Verkäufe.⁵⁰ Der große Bedarf an billigem Fleisch konnte so gedeckt werden.⁵¹ Fleisch als Grundnahrungsmittel war wieder für die Mehrheit der Bevölkerung erschwinglich geworden.

Der Verzehr minderwertigen Fleisches war durchaus üblich und wurde nicht in Frage gestellt. Ein ursächlicher Zusammenhang zwischen dem Konsum diesen Fleisches und des Entstehens bestimmter Krankheiten wurde noch nicht erkannt. Vielmehr glaubte man beispielsweise, Epilepsie entstehe durch den Genuss von Kopffleisch

⁴⁵ Driesch, Peters (2003) [wie Fn. 8]:152.

Koolmees PA. Geschichte und Zukunft der Fleischbeschau. RFL 1991; 43: 84.

⁴⁶ Seifert (1985) [wie Fn. 19]:38.

⁴⁷ „Judenfleisch“: Der Begriff beschreibt das Fleisch geschächteter Tiere (Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:12).

⁴⁸ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:11-2.

⁴⁹ Müller (1964) [wie Fn. 29]:39.

⁵⁰ Müller (1964) [wie Fn. 29]:39.

⁵¹ Ostertag R. von. Handbuch der Fleischbeschau für Tierärzte, Ärzte und Richter. Enke, Stuttgart; 1932:7.

und Syphilis durch den Verzehr von Menschenfleisch.⁵² Zeitweise wurde Finigkeit auch durch Hexerei erklärt.⁵³

Einen besonders schwerwiegenden Irrtum unterlag man bei der Beurteilung von tuberkulösem Rindfleisch. Man ging davon aus, dass die Perlsucht⁵⁴ durch Sodomie von syphilitischen Männern auf das Rind übertragen wurde. Deshalb galten solche Fleischstücke lange Zeit als unrein und wurden verworfen.⁵⁵ Dem stand seit Ende des 18. Jahrhundert die immer einflussreicher werdende Meinung gegenüber, dass dieses Fleisch unschädlich sei.⁵⁶ Die Vertreter dieser Meinung beriefen sich unter anderem auf die Forschungsergebnisse des Professors für Arzneikunde der Akademie Bützow, Dr. Peter Benedikt GRAUMANN, der keinen Zusammenhang zwischen der Syphilis und der Perlsucht des Rindes sah. Er hielt die auftretenden Granulome für lokale Veränderungen ohne schädigende Eigenschaften. Seine Ansichten wurden auf Anordnung der Regierung von Mecklenburg-Schwerin 1784 publiziert. Daraufhin mussten 1788 auf Geheiß des Bischofs zu Hildesheim Rinder, die an der „Franzosenkrankheit“⁵⁷ litten, für den Verzehr freigegeben und feilgeboten werden. Es war unter Strafe verboten, solche Tiere zu verwerfen. Lediglich augenscheinliche Veränderungen konnten herausgeschnitten werden.⁵⁸ Ein ähnliches Dekret hatte der Kurfürst von Sachsen bereits ein Jahr zuvor, 1787, erlassen, welches nur die offensichtlich veränderten Teile als untauglich erklärte. Dieses Dekret entsprach jedoch nur teilweise der Forderung des Sanitätskollegiums auf völlige Tauglichkeit der betreffenden Tiere.⁵⁹ Selbst Wissenschaftler und Mediziner wie Koch und SCHMIDT zogen die Übertragbarkeit tierischer Erkrankungen auf den Menschen noch bis zur Jahrhundertwende in Zweifel.⁶⁰ In Preußen ging man sogar

⁵² Driesch, Peters (2003) [wie Fn. 8]:176.

⁵³ Gach (1925) [wie Fn. 33]:17.

⁵⁴ Der Name rührt von der Knötchenbildung auf der Pleura des Rindes her.

⁵⁵ Schmidt K. 50 Jahre Deutsche Fleischbeschaugesetzgebung. Mh. Vet.-Med. 1950; 5:265.

⁵⁶ Edelmann R. Die neuzeitliche Entwicklung der Fleischschau. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1897:235.

Suchfort K. Der Schlachthof in Gießen- Ein Beitrag zur Geschichte der Veterinärmedizin [Dissertation med. vet]. Gießen: Univ. Gießen; 1997:20-1.

⁵⁷ Die Syphilis wurde als Franzosenkrankheit des Menschen bezeichnet. Dieser Begriff wurde auch für das Vieh verwendet, entsprechend des angenommenen schändlichen Übertragungsweges (Lochmann E- H. Folgeschwere Irrtümer bei der Beurteilung tuberkulöser Schlachtrinder. Archiv für Lebensmittelhygiene 1969; 20:155).

⁵⁸ Lochmann (1969) [wie Fn. 20]:156.

⁵⁹ Lehmann (1996) [wie Fn. 34]:85.

Ostertag (1899) [wie Fn. 21]:25.

soweit, den Schlachthauszwang 1826 wieder aufzuheben, was zu einem regelrechten Schlachthaussterben führte.⁶¹

Bedingt durch den technologischen Fortschritt und dem Erstarren der Wissenschaft besserten sich die Zustände in der Fleischbeschau Ende des 19. Jahrhunderts. Mit dem Beginn einer geregelten Fleisch- und Trichinenbeschau lebten auch die Freibänke wieder auf, da man, trotz aller damit verbundenen Risiken, versuchte Wege zu finden, auch finniges Fleisch verwerten zu können, da der Verkauf von Schlachtschweinen vor allem für die arme Bevölkerung eine Einnahmequelle darstellte. Das befallene Fleisch sollte gepökelt und geräuchert werden und konnte dann unter der Bezeichnung finniges Fleisch auf der Freibank verkauft werden.⁶² Die Empfehlung HARTENSTEINS wurde durch die am 21. Mai 1887 in Kraft getretene „Verordnung den Verkauf von Fleisch und von Fett kranker Thiere betreffend“ gesetzlich gestützt, die den Verkauf von gepökelt oder gekochtem finnigen tuberkulösem oder trichinellösem Fleisch unter tierärztlicher Aufsicht und unter Nennung des Fehlers legitimierte.⁶³

Ende des 19. Jahrhunderts gehörten Freibänke wieder zum festen Bestandteil der Märkte. In Süddeutschland besaßen alle Städte eine Freibank. In Preußen waren es 144 und in Sachsen hatten sämtliche 28 Städte mit einer Fleischbeschau auch eine Freibank eingerichtet, um vor allem wirtschaftliche Verluste zu vermeiden. Allein zwischen Juli und September 1894 wurden der Dresdener Freibank 53.255 kg rohes und 18.833 kg gekochtes Fleisch überwiesen.⁶⁴

2.1.4 Die Bedeutung der Trichinose für die Herausbildung der Fleischbeschau in Sachsen

Eine Wende trat erst Mitte des 19. Jahrhunderts durch weiterführende Forschung in der Wissenschaft und der wissenschaftlichen Technik auf. Viele Erkenntnisse beruhten dabei auf dem Einsatz des Mikroskopes, das eine rasante Entwicklung der Mikrobiologie und Parasitologie erlaubte. Es ermöglichte 1835 James PAGET den

⁶¹ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:19.

⁶² Hartenstein. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1880:86.

⁶³ Nostitz-Wallwitz von. 1887. Verordnung, die Beschränkung des Verkaufs von Fleisch und von Fett kranker Thiere betreffend vom 21. Mai 1887. Bericht über das Veterinärwesen im Königreich Sachsen. Königliche Kommission für das Veterinärwesen. 1887:88.

⁶⁴ Anonym (1894). Bericht der 1. Kommission betreffend „Die obligatorische Fleischbeschau“. SSA, 15430; 1894:74.

Nachweis von *Trichinella spiralis*⁶⁵ im Leichnam eines 50-jährigen italienischen Barometerherstellers⁶⁶ und 1882 Robert KOCH die Entdeckung des Tuberkuloseerregers. In beiden Fällen dauerte es aber noch etliche Jahre, bis die Bedeutung dieser Entdeckungen erkannt und der Umgang mit Fleisch und anderen Lebensmitteln nachhaltig beeinflusst wurde.⁶⁷

In den Jahren 1860 bis 1875 wurden vierzig Trichinoseausbrüche erfasst. Die einzelnen Ausbrüche sind in Tabelle 4 erfasst. Dabei erkrankten 1267 Personen, von denen 19 starben.⁶⁸ Diese Angabe ist auf die Veränderungen im Veterinärwesen nach der Entdeckung der Pathogenität der Trichinen durch ZENKER 1860 zurückzuführen. Die durch seine Fütterungsversuche erst an Hunden und dann an Kaninchen bewiesene Übertragbarkeit und Gefährlichkeit einer Infektion mit Trichinen⁶⁹ führte zu einem Aufschwung der Fleischkontrolle. Diese wurde nun immer häufiger durch Bezirks- und Amtstierärzte durchgeführt. Zusätzlich wurde die Ärzteschaft für diese Erkrankung sensibilisiert. Allerdings war das Krankheitsbild noch nicht eindeutig zuzuordnen und es kam zu Fehldiagnosen, wie auch Sanitätsrat RUPPRECHT⁷⁰ nach Ausbruch der Epidemien in Hettstädt (1863) und Hedersleben (1865) zugab. In diesem Fall benötigte man zwei Sektionen, ehe Dr. KATZ und Dr. SCHREIBER aus Quedlinburg Trichinen nachweisen konnten. Solange wurden die so Erkrankten auf Cholera behandelt. RUPPRECHT⁷¹ führte an, dass „ein Verkennen dieser Krankheit für den Arzt selbst höchst bedenklich und für seine Existenz fraglich sein kann“.

Weder in Hedersleben noch in Hettstädt war eine Fleischbeschau durchgeführt worden. Dies lag auch daran, dass sich die Fleischer gegen eine mikroskopische Beschau sträubten, um einige Groschen einzusparen. Vor allem Arbeiter und

⁶⁵ Ursprünglich legte OWEN 1835 die Bezeichnung „Trichina spiralis“ fest. Da der Gattungsname bereits seit 1830 an zwei Insekten vergeben war, erfolgte die Umbenennung zu „Trichinella“ 1896 durch Railliet. Trotzdem ist im Sprachgebrauch die „Trichine“ noch nicht verdrängt und ist bis heute noch im Rechtsgebrauch (z.B. Richtlinie 854/2004/EG) vertreten. Auch im Hinblick auf verwendete Zitate werden im vorliegenden Text die ursprünglichen Begriffe verwendet.

⁶⁶ Owen R. Description of a microscopic entozoon infesting the muscles of the human body. London Medical Gazette 1835; 17:473.

⁶⁷ Lücker E., Bülte M. Die Entdeckung der Trichina (Trichinella) spiralis beim Menschen: Ein Ausgangspunkt für die Entstehung der Fleischhygiene. RFL 1999; 51:35.

⁶⁸ Reinhard H. Statistische Rückblicke auf die Trichinen- Epidemien im Königreich Sachsen. Archiv für Heilkunde 1877; 18:241.

⁶⁹ Zenker FA. Beiträge zur Lehre von der Trichinenkrankheit. Deutsches Archiv für klinische Medizin. 1866; 1:113.

⁷⁰ Rupprecht B., Ein Besuch in Hedersleben. Berliner klinische Wochenschrift. 1865; 2:503.

⁷¹ Rupprecht (1865) [wie Fn. 70]:503.

einfaches Bauernvolk waren häufiger von einer Infektion betroffen, da sich in diesen Kreisen Hackfleisch größter Beliebtheit erfreut. Dies lag vor allem an der schnellen, unkomplizierten Zubereitung, der leichten Verfügbarkeit und dem geringen finanziellen Einsatz für Würzmittel. Bedingt durch lange Arbeitszeiten, kurze Pausen und fehlende Versorgung am Arbeitsplatz mit Speisen, musste mitgebrachtes Essen verzehrt werden. In gehobeneren Kreisen konnte die langwierige Zubereitung eines Bratens den Angestellten überlassen werden und die Kosten für zusätzliche Gewürze fielen nicht ins Gewicht. Zudem gehörte (und gehört auch heutzutage) Hackfleisch traditionsgemäß zu jedem Schlachten. Das Bildungsniveau lag bei Arbeitern und Bauern niedriger als im Bürgertum. Ein Problembewusstsein konnte sich daher nicht so rasch entwickeln, da die Gefahren einer fehlenden Fleischschau unterschätzt wurden. GERLACH drückte es so aus: „Es gebe keinen schlagenderen Beweis für die ewige Unmündigkeit des Volkes in gewissen Dingen, als er durch die Trichinenkrankheit geliefert werde“.⁷²

RUPPRECHT⁷³ weist dementsprechend darauf hin, dass, obwohl so viele Menschen erkrankten und starben, nicht davon ausgegangen werden konnte, dass Einsicht allein weitere Epidemien verhinderte. Bereits kurz nach der Genesung wurde wieder ungeprüftes rohes Fleisch mit der Begründung gegessen, dass „man ja auch früher nicht von der Trichinenkrankheit gehört und Tausende von Menschen lebenslang nicht mikroskopiertes Fleisch essen ohne Schaden davon zu tragen“. Es verbreitete sich vielmehr die Ansicht, dass das Schwein mit Quecksilber eingerieben worden war oder es sich um eine alte, brünstige Sau handelte. Rupprecht⁷⁴ forderte vehement einen Schlachthauszwang mit obligatorischer Schlachtviehbeschau und mikroskopischer Fleischbeschau unter polizeilicher Aufsicht, durchgeführt von verpflichteten Experten. Obschon mikroskopische Untersuchungen durchgeführt wurden, waren es durchaus auch Laien, die sich die Beurteilung des Fleisches zutrauten. So führte 1883 ein Barbier die Trichinenuntersuchung an einem Schwein in Emersleben durch. Von den 700 Einwohnern erkrankten 250, 42 starben.⁷⁵

Im Anschluss an die verheerende Epidemie in Hedersleben begannen umfangreiche Untersuchungen der Trichinose. Unter anderem wurden in Leipzig Autopsien an

⁷² Gerlach AC., Die Fleischkost des Menschen vom sanitären und marktpolizeilichen Standpunkte. Berlin: Hirschwald; 1875:66.

⁷³ Rupprecht (1865) [wie Fn. 70]:506.

⁷⁴ Rupprecht (1865) [wie Fn. 70]:506.

⁷⁵ Grove D I. A History of Human Helminthology. C A B International; 1990:581.

Leichen hinsichtlich einer Infektion mit Trichinen vorgenommen. Unabhängig von der eigentlichen Todesursache waren sechs Prozent der Untersuchten mit Trichinen befallen.⁷⁶

In den folgenden Jahren wurden innerhalb kürzester Zeit immer neue Ideen veröffentlicht, wie der Trichinose beizukommen sei. So vermutete man eine positive Wirkung von fetten Ölen⁷⁷ und Laxantien bei frischen Infektionen.

Ein weiterer viel diskutierter Punkt war die Frage nach der Infektionsquelle der Schweine. Nachdem ZENKER⁷⁸ seine Übertragungsversuche ausführlich beschrieben hatte, blieb kein Zweifel an einer oralen Infektion. Sehr schnell wurden Ratten verdächtigt, da häufig mehrfach am selben Ort infizierte Schweine gefunden wurden.⁷⁹ Auch Schlachtabfälle kamen in Verdacht.⁸⁰ So versuchte Leisering im Jahre 1865 eine umfassende Untersuchung von Ratten aus Abdeckereien vorzunehmen. Dies war außer in Wien nur in Augsburg erfolgreich, denn Fleischer, Schlachter und Schlachthäuser verweigerten im übrigen Deutschland die Zusammenarbeit. Er versuchte daher den behördlichen Weg und bat um ministeriale Unterstützung, die ihm gewährt wurde. Trotzdem war die Durchführung von weiteren Schwierigkeiten geprägt. So berichteten ihm Amtstierärzte, dass „eine Antipathie gegen die Trichinenuntersuchungen vorliege und merkwürdigerweise alle diejenigen Leute, die früher am meisten von den Ratten geplagt sein wollten, jetzt keine mehr hätten“. Zudem schickte man ihm in großer Zahl zu junge Tiere oder Tiere ohne Angabe der Herkunft. Trotzdem gelang es ihm, Trichinen in einigen Ratten nachzuweisen.⁸¹ Auch eine orale Infektion durch Aufnahme von Maikäfern, Maulwürfen und trichinenhaltigen Darmabgängen des Menschen wurde diskutiert.⁸²

Das öffentliche Interesse erleichterte 1863 den Weg zu einer obligatorischen Trichinenbeschau in Sachsen-Gotha.⁸³ Diese sehr zeitige Einführung war aber den

⁷⁶ Grove (1990) [wie Fn. 75]:588.

⁷⁷ Benzler. Zur Trichinenfrage. Berliner Klinische Wochenschrift. 1865; 2:507.

⁷⁸ Zenker (1866) [wie Fn. 69]:90-124.

⁷⁹ Leisering AGT. Untersuchungen von Ratten auf Trichinen betreffend. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1865:97.

⁸⁰ Gerlach (1875) [wie Fn. 72]:65.

⁸¹ Leisering (1865) [wie Fn. 79]:97-100.

⁸² Virchow R. Zur Trichine- Lehre. Archiv für pathologische Anatomie und Physiologie und für klinische Medizin. 1865; 32:367.

⁸³ Heimbeck (1986) [wie Fn. 16]r; 1986:17-8.

Schmaltz R. Standesgeschichtliche Rückblicke. V. Schlachthöfe und Fleischbeschau. Berl. Tierärztliche Wochenschrift 1934; 50:829.

wirtschaftlichen Interessen geschuldet, da die berühmte Wurstfabrikation keinen Schaden nehmen sollte.

Weil in anderen Teilen Sachsens und Deutschlands noch lange keine einheitliche Regelung vorlag, stand es im Benehmen der einzelnen Städte, die Fleisch- und Trichinenbeschau zu regeln. Dort wo sie erfolgte, beschränkte sie sich aber auf das gewerbliche Schlachten. Das wurde auch nach Einführung der obligatorischen Trichinenbeschau 1889 so beibehalten. Hausschlachtungen und Importfleisch blieben zunächst beschaufrei.⁸⁴ Gelegentlich standen aber die örtlichen Gegebenheiten einer baldigen Beschau im Wege. So geschehen in Leipzig, wo nach der großen Epidemie von 1877 mit 130 Erkrankten und zwei Toten auf Grund eines fehlenden Schlachthauses lediglich mit Hilfe der Tagesblätter vor den Gefahren rohen Schweinefleisches gewarnt werden konnte.⁸⁵

⁸⁴ Krauß U. Entwicklung der tierärztlichen Lebensmittelhygiene in Deutschland bis 1945 und danach in der Deutschen Demokratischen Republik. [Dissertation med. vet.] Berlin: Univ. Berlin; 1972:26.

⁸⁵ Prietsch. Vermischtes. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1877:121.

Tabelle 4: Die Trichinenepidemien in Sachsen nach REINHARD^{86 87}

<i>Jahr</i>	<i>Ort</i>	<i>Zahl der Erkrankungen</i>	<i>Davon gestorben</i>
1860	Plauen b. Dresden	2	1
1862	Dresden	22	-
1862	Plauen i. V.	23	1
1863	Glauchau	7	-
1863	Falkenstein	4	-
1863	Plauen i. V.	21	-
1863	Leipzig	16	2
1864	Plauen b. Dresden	3	-
1864	Dresden	1	-
1865	Dresden	12	-
1865	Chemnitz	16	2
1865	Leipzig	2	-
1865	Zwickau	16	-
1865	Seitendorf b. Zittau	60	-
1867	Dresden	32	-
1867	Stünz b. Leipzig	3	1
1868	Röhrsdorf b. Wilsdruff	27	-
1868	Chemnitz	43	-
1868	Glauchau	6	-
1868	Meerane	5	-
1869	Plauen i.V.	2	-
1869	Hohenstein b. Chemnitz	10	-
1870	Eibau	89	7-
1870	Dresden	12	-
1871	Chemnitz	18	1
1871	Hirschfelde	36	-
1872	Ebersbach i. d. Lausitz	140	1
1872	Dresden	7	-
1873	Chemnitz	199	-
1874	Gettengrün b. Adorf	44	2
1874	Leipzig	7	-

⁸⁶ Reinhard (1877) [wie Fn. 68]:242.

⁸⁷ Es wurden nur offiziell bekannt gewordene Ausbrüche erfasst.

Nachdem Sachsen–Gotha die obligatorische Trichinenschau im Jahre 1863 eingeführt hatte, zogen andere Herzogtümer langsam nach. In Berlin tagte unter VIRCHOWS Vorsitz im folgenden Jahr eine Kommission der Berliner Medizinischen Gesellschaft zur Trichinenfrage. Sie empfahl die Einrichtung öffentlicher Schlachthäuser zur Erhaltung der öffentlichen Gesundheit aufs dringendste.⁸⁸

Das Jahr 1866 brachte schließlich die obligatorische Trichinenschau aller in Städten gewerblich geschlachteten Schweine in Sachsen-Meiningen. Unter den dafür angestellten 52 Untersuchern befanden sich aber nur 6 Tierärzte.⁸⁹ Bereits ein Jahr zuvor konnte die Fleischschau von Pferden grundsätzlich nur noch durch einen geprüften Tierarzt erfolgen. Eine Laienschau anderer Tierarten war nur noch dann zulässig, wenn kein ortsansässiger Tierarzt vorhanden war. Eine solche Schau musste zweimal im Abstand von einem Tag durchgeführt werden. Zudem war den Tierärzten und der Polizeibehörde ein Betretungsrecht für Räume und Gaststätten eingeräumt wurden, welches ihnen eine Kontrolle der Hygiene vor Ort ermöglichte. Dies war ein erster wichtiger Schritt zur heutigen umfassenden Lebensmittelkontrolle. Auch in Rochlitz sah man sich 1881 auf Grund katastrophaler hygienischer Verhältnisse gezwungen, die Schlachtieruntersuchung einem Tierarzt zu übertragen, der auch ein Schlachtbuch mit Herkunft und Schlachtgrund zu führen hatte. Nur fünf Monate später wurde verfügt, dass zweimal im Jahr das Schlachtbuch überprüft werden musste, da dieses bis dato „liederlich“ geführt worden war.⁹⁰ Die Stadt Chemnitz führte 1883 das Statut über die Schlachtvieh- und Fleischschau ein und übernahm damit eine Vorreiterrolle.⁹¹ FOSTER⁹² schrieb: „In Germany trichina inspections became a fetish, there being in 1895 an inspection force of 27.089 in Prussia alone“.

Seit die Überwachung der Schlachthöfe, Markthallen und damit auch der Lebensmittel im Königreich Sachsen Ende des 19. Jahrhunderts vermehrt den Tierärzten übertragen wurde, wuchs ihre Rolle bei der Entwicklung der Lebensmittelhygiene noch weiter an.⁹³ Gleichzeitig stiegen aber auch die Anforderungen an

⁸⁸ Schmaltz R. Entwicklung des tierärztlichen Berufes und Standes in Deutschland. Verlagsbuchhandlung von R. Schoetz. Berlin; 1936:104.

Suchfort (1997) [wie Fn. 56]:11.

⁸⁹ Krauß (1972) [wie Fn. 84]:23.

⁹⁰ Wilhelm. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1881:133.

⁹¹ Hartenstein. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1883:96.

⁹² Foster WD. A History of Parasitology. E. & S. Livingston. Edinburgh and London; 1965:77-8.

⁹³ Krauß (1972) [wie Fn. 84]:23.

ihre Arbeit. Seit 1891 fanden regelmäßige Revisionen der Trichinenschauer, unter denen sich auch ausgebildete Tierärzte befanden, statt. Dabei wurden mehrere ihres Amtes enthoben. Belegt ist der Fall eines Trichinenschauers, der in einem Präparat mit 12 Trichinen nicht eine fand und dessen Buchführung „schlicht liederlich“ war.⁹⁴

Ende des 19. Jahrhunderts hatte man die Notwendigkeit der Fleischbeschau weitestgehend eingesehen. Sie diene und dient noch heute in erster Linie dem Verbraucherschutz. Durch ihre Einführung konnten Tierseuchen eingedämmt und die Verbreitung bestimmter Parasitosen, wie z.B. Trichinose und Taeniosis, auf den Menschen, fast völlig gestoppt werden.⁹⁵ Auch die Landwirtschaft profitierte vom geringeren Infektionsdruck, denn die Tierverluste gingen zurück und es konnten höhere Endgewichte in der Mast erzielt werden. Nicht zuletzt regelte die Fleischbeschau den Verkehr mit minderwertigem Fleisch und trug so wesentlich zur Vertrauensbildung bei.⁹⁶

Es war daher folgerichtig, die gesundheitspolizeiliche Kontrolle des Schlachttierfleisches zu vereinheitlichen.⁹⁷ Zunächst trat am 14. Mai 1879 das erste „Reichsgesetz, den Verkehr mit Nahrungsmitteln betreffend“ in Kraft. Es regelte den Verkehr aller Nahrungsmittel, also auch von Fleisch- und Wurstwaren. Es beschränkte sich aber auf fertige Waren und überließ die Schlachttier- und Fleischbeschau weiterhin der landesrechtlichen Regelung. Diese reichten aber nicht überall aus, um den Gefahren, die aus dem Verzehr verdorbenen oder von kranken Tieren stammenden Fleisches erwachsen, wirksam entgegen zu wirken.⁹⁸ Vor allem die unterschiedliche Handhabung der Fleischkontrolle verhinderte einen effektiven Schutz. Die Beschau der Schlachttiere und des Fleisches erfolgte unter anderem abhängig vom Alter der Tiere, abhängig vom Vorhandensein eines Schlachthofes bzw. abhängig von gesundheitspolizeilichen Anordnungen. Tierseuchen breiteten sich weiter ungehindert aus, zumal Tiere und Fleisch minderer Qualität zu Orten verbracht wurden, an denen noch keine oder nur eine eingeschränkte Kontrolle stattfand.⁹⁹ Aus diesem Grund wurde dem Deutschen Reichstag in der Legislaturperiode 1898/1899 ein neuer Gesetzesentwurf vorgelegt, der am 3. Juni

⁹⁴ Peschel. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1891:126.

⁹⁵ Schmidt K (1950) [wie Fn. 55]:271.

⁹⁶ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:3-4.

⁹⁷ Schmidt K (1950) [wie Fn. 55]:266.

⁹⁸ Schmidt K (1950) [wie Fn. 55]:266.

⁹⁹ Schmidt K (1950) [wie Fn. 55]:266.

1900 als das „Reichsgesetz, betreffend der Schlachtvieh- und Fleischbeschau“ in Kraft trat. Obwohl es weder eine Untersuchungspflicht bei Hausschlachtungen vorschrieb noch eine Regelung über die Trichinenschau im Inland traf, ist der Grundstock des Gesetzes noch im heutigen Fleischhygienegesetz zu finden. Das 1. Änderungsgesetz vom 13. Dezember 1935 stellte Schlachthöfe in Gemeinden über 5000 Einwohner unter tierärztliche Leitung. Für den Untersuchungszwang essentieller war das 2. Änderungsgesetz vom 15. April 1937, das auch Hausschlachtungen einbezog. Zudem wurde die Trichinenschau für Schweine, Hunde, Wildschweine und andere Tiere, die Träger von Trichinen sein können, obligat (§ 1a RFLBG). Wichtige Lücken des Gesetzes wurden so geschlossen.¹⁰⁰

2.1.5 „Nadelöhr Schlachthof“- der Beginn hygienischen Denkens

Die wachsende Empfindsamkeit der Bevölkerung gegenüber den Gefahren, die aus dem Verzehr von Fleisch entstanden, führten zu einer Renaissance der Schlachthöfe. Der Schutzgedanke und die Verantwortung der Politik gegenüber der Bevölkerung veranlasste Städte und größere Gemeinden, Schlachthöfe oder zumindest gemeinsam zu nutzende Schlachthäuser zu errichten. Die relativ friedlichen Jahre zwischen 1815 und 1850 hatten zu einem rapiden Anstieg der Geburtenrate geführt. Die Landwirtschaft konnte aber nicht unbegrenzt viele Personen ernähren. Insbesondere die Landbevölkerung verarmte durch den großen Bevölkerungszuwachs. Dagegen wurden durch den industriellen Fortschritt in den Städten neue Arbeitsplätze geschaffen¹⁰¹ und die Verstädterung setzte mit aller Kraft ein. Damit entstanden Versorgungsprobleme, die die Stadtväter aufgeschlossen machten für die Idee zentraler Schlachteinrichtungen.

Das bis dahin vielerorts praktizierte öffentliche Schlachten verunreinigte die Straßen und bot Nahrung für Ratten und Mäuse. Die Seuchengefahr konnte nicht länger unterschätzt werden. Auf Empfehlung der Kommission der Berliner Medizinischen Gesellschaft von 1864 begann in den folgenden Jahren der Schlachthofbau.¹⁰² Schlachthofgesetze¹⁰³ enthielten Regelungen zum Bau und zur Benutzung. Um den Bau für die Stadt rentabel zu machen, mussten alle Tiere im Schlachthof

¹⁰⁰ Schmidt K (1950) [wie Fn. 55]:267.

¹⁰¹ Schwarz O; Heiss H. Bau, Einrichtung und Betrieb öffentlicher Schlacht- und Viehhöfe. Springer, Berlin; 1912:7.

¹⁰² Schmaltz (1936) [wie Fn. 88]104.

¹⁰³ Das Schlachthofgesetz trat in Preußen am 13. März 1868 in Kraft (Heimbeck (1986) [wie Fn. 16]).

geschlachtet werden. Der Schlachthauszwang war geboren.¹⁰⁴ Die Benutzung der Räumlichkeiten und die Untersuchung des Tieres durch eine fachkundige Person war gebührenpflichtig.¹⁰⁵

Von Beginn an versuchte man, den Bau an Auflagen zu binden, die sowohl der Funktionsfähigkeit als auch den hygienischen Ansprüchen genügen sollten. Der Schlachthof wurde als sanitäre Anlage empfunden.¹⁰⁶ Der Tierarzt hatte in Fragen der Ausstattung und der Einteilung der Räume mitzureden, um Fehlplanungen zu vermindern. Seit dem 1. April 1903 galten in Deutschland einheitliche Regelungen zur Fleischbeschau und zum Schlachthofzwang. Für OSTERTAG¹⁰⁷ waren öffentliche Schlachthöfe der Garant für eine umfassende wirtschaftliche Fleischbeschau in Städten und größeren Gemeinden, während auf dem Land die Fleischbeschau lediglich durch einen Beamten sichergestellt werden sollte. Die einzelne Beaufsichtigung aller Metzger einer Stadt wäre ohne Schlachthofzwang mit einem enormen personellen Aufwand verbunden. Durch die Einbindung wissenschaftlich geschulter Tierärzte konnte eine gründliche Beschau vorgenommen werden. Gleichzeitig dienten diese durch ihre Nachforschungen und Untersuchungen der Wissenschaft, um bis dato ungeklärte Zusammenhänge in der Tiermedizin zu erhellen. OSTERTAG¹⁰⁸ zieht im Vorwort seines Buches „Handbuch über die Fleischbeschau“ positive Bilanz über Forschungsergebnisse in der Fleischbeschau, nicht zuletzt auch durch Vergabe und Bearbeitung von Doktorarbeiten.

Die von OSTERTAG¹⁰⁹ 1904 veröffentlichten Empfehlungen zum Schlachthofbau sind der Grundstein für heutige Hygienekonzepte. Insbesondere gehörten „ausreichende Schlachtviehställe, geräumige Hallen zu Schlachtung, besondere Gelasse zum Auskühlen des Fleisches und gut ausgekühlte Kühlhäuser“ zu den Hauptanforderungen beim Schlachthofbau.¹¹⁰ Er stellte Anforderungen an die bauliche Gestaltung von Fußböden und Decken, die „stets sauber gehalten und im Bedürfnisfalle sicher desinfiziert“ werden sollten. Konfiskate sollten in Dunggruben mit Kalkmilch desinfiziert oder in verschließbaren Tonnen untergebracht werden. Alle Neben-

¹⁰⁴ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:20.

¹⁰⁵ Suchfort (1997) [wie Fn. 56]:32.

¹⁰⁶ Schwarz et al. (1912) [wie Fn. 101]:65

¹⁰⁷ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:27.

¹⁰⁸ Ostertag (1922 a) [wie Fn. 8].

¹⁰⁹ Ostertag (1904) [wie Fn. 29].

¹¹⁰ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:28-30.

anlagen, wie z.B. Darmschleimereien und die Dunggrube sollten geruchlos und räumlich von der eigentlichen Schlachthalle getrennt sein. Um die Tierseuchengefahr zu minimieren, empfahl er die Aufhebung der Verbindung von Schlacht- und Viehhof. Am intensivsten wehrte er sich aber gegen die Verbindung von Abdeckerei und Schlachthof, die Betrügereien „Haus und Tor öffnet“. „Denn der Weg vom Schlachthause bis zur Abdeckerei bietet, wie die Erfahrung lehrt, die mannigfachste Gelegenheit zu Unterschleifen mit gesundheitsschädlichem Fleische.“

2.1.6 Der Ausbau der Fleischuntersuchung durch wissenschaftliche Methoden: Bakteriologische Fleischuntersuchung

Ein besonderes Problem stellte die Genusstauglichkeitsprüfung bei erkranktem Vieh dar. Zwar erkannte BOLLINGER 1876 den Zusammenhang zwischen septikämischen Erkrankungen des Schlachtviehs und der Fleischvergiftung des Menschen, doch es gelang erst 1888 dem Hygieneprofessor Gärtner, den „Fleischvergiftern“ der Frankenhäuser Massenerkrankung in Form des „*Bacillus enteritidis*“¹¹¹ auf die Spur zu kommen.¹¹² Das Fleisch einer an Darmkatarrh erkrankten Kuh wurde von zuständigen Tierarzt zum Verzehr freigegeben, da er keine wesentlichen Veränderungen an den Organen des Tieres feststellen konnte. In Folge dessen erkrankten 58 Personen.¹¹³

Immerhin war ein Jahr zuvor die „Verordnung den Verkauf von Fleisch und von Fett kranker Thiere betreffend“ vom 21. Mai 1887 in Kraft getreten, die den Verkauf des Fleisches erkrankter Tiere eingeschränkte, doch herrschte bei den Beschauern (meist Laienbeschauer) Unsicherheit beim Erkennen und Beurteilen von Symptomen. Die besondere Gefahr ging schließlich von nicht erkrankten Tieren, den Dauer ausscheidern aus.¹¹⁴ Durch die neue Gesetzeslage wurde auch die Zuständigkeit neu geregelt. Das führte vor allem in der Anfangszeit zu Verwirrung. So wird von einem Fall berichtet, bei dem die Fleischschau eines erkrankten Tieres wegen Abwesenheit des zuständigen Tierarztes von dessen inzwischen pensioniertem Vorgänger durchgeführt wurde, da in den nächsten zwei Tagen nicht mit der

¹¹¹ Veraltete Bezeichnung für *Salmonella enteritidis*.

¹¹² Stolle A, Frech J, Schalch B. Geschichtlicher Überblick über die bakteriologische Fleischuntersuchung (BU) in Deutschland und Vergleich der Durchführungsvorschriften der BU in der EU und in der Schweiz. RFL 1999; 51:9.

Koolmees (1996) [wie Fn. 44]:84.

¹¹³ Standfuss R. Bakteriologische Fleischschau. Verlagsbuchhandlung von Richard Schoetz. Berlin; 1952:8.

¹¹⁴ Standfuss (1952) [wie Fn. 113]:11.

Rückkehr des Tierarztes gerechnet wurde. Der Pensionär führte die Untersuchung fachgerecht durch. Es traten beim Verzehr des Fleisches keine Erkrankungen auf. Trotzdem wurde er zu drei Monaten Haft verurteilt, da ihm die Zuständigkeit fehlte.¹¹⁵

Zumindest war die „Verordnung den Verkauf von Fleisch und von Fett kranker Thiere betreffend“ genau geklärt, dass bei „Milzbrand, Wuthkrankheit, Rotz, eitriger oder jauchiger Blutvergiftung, hochgradigem Rothlauf, hochgradiger Gelbsucht, bei anhaltendem hochgradigem Fieber, ausgedehnten Entzündungen und Eiterungen, Vergiftungen und bei umgestandenen, ungeborenen oder totgeborenen Tieren“ ein Verkauf verboten war. Ebenso fiel Fleisch, das mit „Finnen, Mischer`schen Schläuchen oder Strahlenpilzen“ behaftet war, unter das Verkaufsverbot. Zuwiderhandlungen wurden mit 150 Mark oder Haft bestraft.¹¹⁶

Die herrschende Rechtsunsicherheit erschwerte den Gutachtern oftmals ihre Arbeit. So beschwerte sich der Bezirkstierarzt PESCHEL¹¹⁷ 1885 über die Unzulänglichkeit der Tierärzte im Umgang mit nicht einwandfreiem Fleisch. Entweder verwarfen sie es sofort oder schoben die Beurteilung dem nächsten Amtstierarzt zu. Er schlug daher vor, die Fristen bis zur Genießbarkeitserklärung zu verlängern und bei Beanstandungen den Verkauf an einen Fleischer zu verbieten, so dass nur von Privatpersonen gekauft werden konnte. Damit wäre die nötige Information gegeben und ein Betrug ausgeschlossen. Außerdem versuchten die Metzger, die Begutachtung notgeschlachteten Viehs gern den Gemeindevorstehern¹¹⁸ zu überlassen, die es dann freigaben und sich nach eventuellen Erkrankungen mit ihrer Unwissenheit entschuldigen konnten.¹¹⁹

Obwohl die erste amtliche Untersuchungsanstalt 1878 in Dresden ihre Pforten öffnete, steckte die bakteriologische Untersuchung noch in den Kinderschuhen, und so sah sich die Kommission für das Veterinärwesen 1889 genötigt, die sächsische Tierärzteschaft nochmals auf ihre besondere Verantwortung hinzuweisen.¹²⁰

¹¹⁵ Nostitz-Wallwitz (1887) [wie Fn. 63]:87.

¹¹⁶ Nostitz-Wallwitz (1887) [wie Fn. 63]:89.

¹¹⁷ Peschel. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1885:94.

¹¹⁸ Auf Grund ihrer amtlichen Funktion konnten Gemeindevorsteher und andere Amtspersonen Genießbarkeitsprüfungen bei Abwesenheit eines Fleischbeschauers, wenn eine Notschlachtung vorlag, durchführen (Johne. Trichinenschau. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1881:127).

¹¹⁹ Koenig. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1881:128.

¹²⁰ Lehmann (1996) [wie Fn. 34]:89.

Der Schlachthof Karlsruhe führte die ersten regulären bakteriologischen Untersuchungen 1895 durch. Schleswig folgte 1907, das Königreich Sachsen 1909, allerdings nur versuchsweise in Chemnitz, Dresden, Leipzig, Zwickau, Plauen.¹²¹ Erklärtes Ziel war, die Zahl der untauglichen Schlachttiere, die der Schlachtviehversicherung unterlagen, zu mindern. Eine Untauglichkeitserklärung konnte nur noch nach erfolgter bakterieller Untersuchung abgegeben werden.

Von den verdächtigen Tieren wurde ein Fleischwürfel mit 10 cm Kantenlänge, ein handtellergroßes Stück Milz und zwei nicht angeschnittene Lymphknoten unter Angabe von Ort, Zeit, Gattung und Erkrankung eingeschickt. Die Proben wurden steril entnommen und mit flüssigem Agar übergossen und anschließend 12 Stunden bei 37°C bebrütet.¹²² Auch das Hygieneinstitut der Tierärztlichen Hochschule Dresden beteiligte sich an den Untersuchungen. Im ersten Jahr der Tätigkeit wurden insgesamt 910 Proben untersucht, wobei 10 mal Milzbrand und einmal Rauschbrand diagnostiziert wurde. Allerdings waren nicht alle Proben auswertbar, da sich die ordnungsgemäße Verpackung und Lagerung der Proben schwierig gestaltete.¹²³ Die Anzahl der Proben erschien Edelman auch als zu niedrig. Er vermutete den Grund im geringen Interesse der Tierärzte vor Ort, die sich vor der zusätzlichen Arbeit scheuten.¹²⁴ Ab 1914 hatte eine bakterielle Untersuchung auch bei verdächtigen Nahrungsmitteln zu erfolgen.¹²⁵

Die regionalen Gesetze wurden 1922 durch die Änderung der Ausführungsbestimmung A des Fleischbeschaugesetzes und durch Aufnahme der bakteriologischen Fleischschau außer Kraft gesetzt. Unter bestimmten Umständen, die im § 29 der Ausführungsbestimmung A erläutert wurden, konnte eine bakteriologische Untersuchung „soweit möglich“ erfolgen.¹²⁶ Diese „Kann-Bestimmung“ war ein Kompromiss, denn eine flächendeckende Versorgung mit Untersuchungsanstalten konnte nicht gewährleistet werden.¹²⁷ Später wurden ausführlichere Bestimmungen in Änderungsgesetzen 1940 und 1942 erlassen. Der Charakter als „Kann-

¹²¹ Stolle et al. (1999) [wie Fn. 112]:10.

¹²² Edelman R. Milchgewinnung an Schlacht- und Viehhöfen. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1909:168.

¹²³ Lehmann (1996) [wie Fn. 34]:92.

¹²⁴ Edelman (1909) [wie Fn. 122]:168.

¹²⁵ Lehmann (1996) [wie Fn. 34]:93.

¹²⁶ Ostertag (1922 b) [wie Fn. 126]:78.

¹²⁷ Stolle et al. (1999) [wie Fn. 112]:10.

Bestimmung“ blieb aber bestehen, trotz Widerstandes der Fachleute.¹²⁸ Erst durch das Inkrafttreten der „Allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Durchführung der amtlichen Untersuchungen nach dem Fleischhygienegesetz“ vom 11. Dezember 1986 erlangte die bakteriologische Untersuchung einen bindenden Charakter und hatte unter bestimmten Umständen immer zu erfolgen.¹²⁹

¹²⁸ Schmidt K (1950) [wie Fn. 55]:270.

Schroeter; Hellich M; Backhaus F; Keller B. Das Fleischbeschaugesetz. Verlagsbuchhandlung R. Schoetz, Berlin; 1942.

¹²⁹ Stolle et al. (1999) [wie Fn. 112]:10.

2.2 Die Entwicklung der Milchhygiene

Die Tabelle 5 dient als Leitfaden des folgenden Abschnitts über die Entwicklung der Milchhygiene.

Tabelle 5: Historische Zeittafel - Die Entwicklung der Milchhygiene

Jahr	Ereignis
9. Jhd.	Einführung der Dreifelderwirtschaft → Beginn einer effektiven Weidewirtschaft
Mittelalter	Handel mit Milchprodukten zwischen Nordeuropa und Italien
19. Jhd.	Aufschwung der Milchwirtschaft, Gründung verschiedener milchwirtschaftlicher Vereine
Ab 1850	Aufbau von Versuchsstationen in Deutschland
1883	Forderung nach einer umfassenden Milchkontrolle auf dem Internationalen Tierärztekongress durch Lyditin
1900	Dresden: Regulativ, die Milch betreffend Präsentation der „Lait fix“ auf der Pariser Weltausstellung

Das Rind als heute häufigster Milchlieferant in Deutschland gehört zu den am frühesten domestizierten Nutztieren. Früher waren aber auch Schafe und Ziegen weit verbreitet (und sind es in bestimmten Teilen der Welt noch heute), da sie weit genügsamer im Futter und vielfältiger verwertbarer sind als das Rind. Neben der eigentlichen Milchproduktion stehen noch Wolle und Fleisch zur Verfügung. Schon 3000 v. Chr. zeugen Tempelreliefs von der Gewinnung und Verarbeitung der Milch, die seit dieser Zeit eine wichtige Nahrungsgrundlage darstellt.¹³⁰ Zunächst nur als Opfertgabe verwendet, entwickelte sich laut FLEISCHMANN et al. die Milchwirtschaft.¹³¹

¹³⁰ Belitz W. Wiederkäuer und ihre Krankheiten im Altertum. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Heft 12. Leipzig; 1927: 5

¹³¹ Fleischmann W, Weigmann H. Lehrbuch der Milchwirtschaft. Berlin, Hannover, München: Parey-Verlag; 1932:32.

Die Herstellung von Käse wird bereits im Buch „Hiob“ beschrieben (Hiob 10,10). Und obwohl schon Aristoteles sich mit der Milch beschäftigte, war der Gebrauch von Butter als Streichfett bis ins 19. Jahrhundert hinein selten. Sie fand Verwendung in Salben und zu Heilzwecken. Hippokrates erkannte drei Bestandteile der Milch und nannte sie „Butter“, „Käse“ und „Serum“. Dieser Wissenstand wurde in Europa erst im 17. Jahrhundert wiedererlangt.¹³²

Die Rinderhaltung war im deutschen Raum erst mit Einführung der Dreifelderwirtschaft im 9. Jahrhundert lohnend geworden, da nun immer ein Drittel der Nutzfläche als Weide zur Verfügung stand.¹³³ Jedoch entwickelte sich eine flächendeckende Milchwirtschaft nur in zwei Gegenden. Das heutige Schleswig-Holstein und das Allgäu waren auf die Viehzucht angewiesen, da der Ackerbau nicht genügend Erträge brachte. Schleswig-Holstein hatte Mitte des 13. Jahrhunderts aus Holland die Kunst der Milchwirtschaft übernommen und baute sie weiterhin aus. Schon 1398 bestanden Verträge zwischen der Hanse und den nordischen Nationen, die den Versand von Butter bis nach Norditalien sicherten.¹³⁴ Im 12. Und 13. Jahrhundert handelte man im oberbayrischen Chiemgau mit Molkereierzeugnissen, die ebenfalls überwiegend nach Italien gelangten.¹³⁵ Doch diese länderübergreifenden Transporte waren eher die Ausnahme, denn der Hausbedarf wurde bis ins 19. Jahrhundert durch eigene Kuhhaltung gedeckt. Selbst in den Städten waren Kühe und Ziegen keine Seltenheit. Nur die Überproduktion fand ihren Weg in den Verkauf.¹³⁶

Dies änderte sich erst, als im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts die Milchwirtschaft einen bis dahin unbekanntem Aufschwung erlebte.¹³⁷ Brachte es eine Kuh um 1800 auf eine Milchleistung von 800 l bei 4-5 Zentnern Lebendgewicht, so waren es 100 Jahre später 3000-5000 l bei 3-facher Körpermasse.¹³⁸

Der Schweizerische Alpenwirtschaftliche Verein wurde 1863 gegründet, die Milchwirtschaft in Dänemark zur Regierungsangelegenheit erklärt und in Deutschland propagandiert Benno MATINY in seinem Buch „Die Milch, ihr Wesen und ihre

¹³² Fleischmann et al. (1932) [wie Fn. 131]:39.

¹³³ Seifert (1988 e) [wie Fn. 38]:18.

¹³⁴ Stein W. Fahrplan der Weltgeschichte. Augsburg; 1994:627.

¹³⁵ Fleischmann et al. (1932) [wie Fn. 131]:19.

¹³⁶ Seifert (1988 e) [wie Fn. 38]:20.

¹³⁷ Fleischmann et al. (1932) [wie Fn. 131]:19.

¹³⁸ Kolb E. Zur Geschichte der veterinärmedizinischen Fakultät der Karl- Marx- Universität Leipzig. 550 Jahre Universität Leipzig. Mh. Vet-Med. Sonderheft. 1959; 14:13.

Verwertung“ den bis dahin brachliegenden Zweig der Landwirtschaft.¹³⁹ Außerdem gründete MARTINY mit Unterstützung von Fleischmann und PETERSEN 1874 den Milchwirtschaftlichen Verein, an dessen Spitze der mecklenburgische Graf von SCHLIEFEN stand.¹⁴⁰ Auf dessen Gut entstand die erste deutsche Versuchsstation, verbunden mit einer höheren Lehranstalt. Aber auch die Verdienste von Agathe ZEIS um die Herstellung von Weichkäsen französischer Art, die auf ihrem Gut in Radefeld 1880 eine Molkereischule errichtete, seien erwähnt.¹⁴¹

Die Käseherstellung war bereits den alten Griechen bekannt und bis zum 17. Jahrhundert viel gebräuchlicher als die Butterherstellung. So wurde den Alpenkäsereien um 1600 sogar die Käseausfuhr verboten, um die Butterproduktion zu erhöhen, da der Bedarf nicht mehr gedeckt werden konnte. Der 30-jährige Krieg richtete auch bei der Milchwirtschaft Verheerungen an, und erst die russische Gewohnheit, Käse nach der Stückzahl und nicht nach Gewicht zu verzollen, brachte die Konjunktur zurück. Mit geringen Kosten wurden erhebliche Mengen nach Russland exportiert. Nebenbei verbesserte sich die Qualität beträchtlich, da voluminöse Laibe besser reifen.¹⁴²

1813 erließ die Stadt Hamburg die erste Milchordnung, die 1840 erneuert wurde.¹⁴³ Anfänglich wurde nur der Zustand der Milch und der Aufbewahrungsgefäße überprüft. Später, nach Identifizierung der Inhaltsstoffe, spielte die Milchverfälschung durch Wasserzusatz eine große Rolle. Aus diesem Grund lag die Milchkontrolle bis Ende 1880 fest in der Hand der Chemiker.¹⁴⁴

Dies änderte sich mit der Entdeckung von Keimen, die der Milch ihren infektiösen Charakter verleihen. Neben der Gefährlichkeit für die menschliche Gesundheit durch Übertragung der Tuberkulose und Brucellose spielte die Milch bei der Verbreitung der Tierseuchen eine entscheidende Rolle. LYDITIN, der bereits in Baden eine umfassende Milch- und Fleischkontrolle eingeführt hatte, beantragte 1883 auf dem Internationalen Tierärztekongress in Brüssel Maßnahmen, die vor dem Genuss tuberkulöser Milch schützen sollten.¹⁴⁵ Bei dem Nachweis der Infektiosität der Milch

¹³⁹ Fleischmann et al. (1932) [wie Fn. 131]:2.

¹⁴⁰ Fleischmann et al. (1932) [wie Fn. 131]:2, 3.

¹⁴¹ Fleischmann et al. (1932) [wie Fn. 131]:27.

¹⁴² Seifert (1988 e) [wie Fn. 38]:36.

¹⁴³ Krauß (1972) [wie Fn. 84]:39.

¹⁴⁴ Meßner H. Die Entwicklung der Milchkontrolle und der Anteil der Tierärzte an der selben. Zschr. Fleisch- Milchhyg. Berlin 1937; XLVII:458.

¹⁴⁵ Lerche (1964) [wie Fn. 21]:347-52.

spielte auch die Fleischschau eine gewichtige Rolle. Während der Beschau konnten an äußerlich gesunden Tieren Krankheitsmerkmale nachgewiesen werden. Bekannt wurde der Falle von zwölffacher Tuberkulose in einem französischen Mädchenpensionat. Bei der Schlachtung der Milchkuh des Hauses fand sich eine ausgedehnte Euter- und Eingeweidetuberkulose.¹⁴⁶

Auch Prosector BAUM, der in der Thierarzneischule zu Dresden die Übungen in Anatomie und Physiologie hielt, beschäftigte sich umfassend mit der Infektiosität der Milch. Er bespricht in seiner Abhandlung „Welche Gefahren drohen der menschlichen Gesundheit durch den Genuss von Milch kranker Thiere? Wie kann diesen Gefahren auf gesetzlichem und privatem Weg vorgebeugt werden?“ nicht nur die Infektionserkrankungen, sondern auch Gifte und Kollostralmilch. Zudem stellte er polizeirechtliche Maßregeln auf, nach denen eine Kontrolle erfolgen könnte. Nach diesen Regeln würde tuberkulöse Milch gänzlich vom Verkehr ausgeschlossen werden. Gleiches gilt für MKS-infizierte Milch. Nicht zum menschlichen Genuss zugelassen werden sollte sowohl mit Giften belastete als auch von erkrankten Tieren stammende Milch, ebenso die Kollostralmilch.¹⁴⁷ Diese Forderungen unterstrich er, indem er seine Abhandlung zum Geburtstag Seiner Majestät 1894 hielt.¹⁴⁸

OSTERTAG¹⁴⁹ forderte wiederholt, dass die Milch von Schlachtviehhöfen nur abgekocht in den Verkehr gebracht werden durfte. Die Gefährlichkeit unbehandelter Milch zeigte sich auch 1896, als ein Großteil aller Katzen des Zwickauer Schlachthofes, die mit der Milch der Schlachttiere gefüttert wurden, abzumagern begannen und getötet werden mussten. Sie zeigten alle Merkmale von Tuberkulose. Zwar wurde der Vorfall durch die Tagespresse bekannt gemacht, doch verzichtete man auf Maßnahmen zum Schutz der Konsumenten.¹⁵⁰ Allgemein setzte sich OSTERTAG stark für eine bessere Kontrolle auf dem Milchsektor ein, wobei die Einrichtung von Milchkundelehrstühlen an den Universitäten ein wichtiger Punkt für ihn war.¹⁵¹

¹⁴⁶ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:553.

Baum H. „Welche Gefahren drohen der menschlichen Gesundheit durch den Genuß von Milch kranker Thiere? Wie kann diesen Gefahren auf gesetzlichem und privatem Weg vorgebeugt werden?“. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1892:146-9.

¹⁴⁸ Anonym (1894. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1894:10.

¹⁴⁹ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:531.

¹⁵⁰ Rieck. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1896:189.

¹⁵¹ Krauß (1972) [wie Fn. 84]:41.

Die Kontrolle beschränkte sich aber nicht nur auf die Milch an sich. Im Juni 1900 erging in Dresden ein die Milch betreffendes Regulativ, wonach Ställe, die „Kur- und Kindermilch“ lieferten, strenger beaufsichtigt werden sollten. Neben der Tuberkulinprobe beinhaltete dieses auch die Kontrolle der Fütterung, Haltung und Reinlichkeit bei der Milchgewinnung. Zusätzlich mussten auch bakteriologische Untersuchungen der Milch durchgeführt werden. Diese ergaben zum Teil eine hochgradige Verseuchung der Milch auf Grund eines ungereinigten Kiesfilters.¹⁵² Die Erhitzung der Vollmilch war ein wichtiger Ansatz bei der Beseitigung der bestehenden Missstände. Zum Schutz des Konsumenten wurde die Milch in drei Qualitätskategorien eingeteilt.¹⁵³

Die **Vorzugsmilch** war das qualitativ hochwertigste Produkt. Durch bakteriologische und mykologische Untersuchungen wurde ihre Keimarmut sichergestellt.

Die **Markenmilch** wies eine geringere Absicherung auf.

Die **Sammelmilch** war qualitativ am einfachsten und musste für den Verkauf pasteurisiert werden, ein Verfahren, das seit 1880 eine große Verbreitung gefunden hatte, da es sowohl zum gesundheitlichen Schutz der Verbraucher als auch zur Eindämmung von Tierseuchen diente.¹⁵⁴ Die Molkerei Döbeln kaufte aus diesem Grund 1897 einen Pasteurisierapparat, um eine weitere Verbreitung der Maul- und Klauenseuche einzudämmen.¹⁵⁵

Die strengen Anforderungen resultierten auch aus dem vermehrten Einsatz der Milch als Heilmittel und Säuglingsnahrung. Milchkuren erfreuten sich großer Beliebtheit, auch im Kampf gegen Tuberkulose.¹⁵⁶ Sterilisationsmethoden konnten anfänglich nicht überzeugen, bis es den Wissenschaftlern gelang, den sich bildenden Rahm homogen zu verteilen. Dies war die Geburtsstunde der „Lait fixe bzw. homogeneise“.¹⁵⁷ Diese erste nicht aufrahmende Milch wurde 1900 auf der Pariser Weltausstellung von der französischen Firma GAULIN & COMPANY vorgestellt. In den kommenden Jahren wurde das Verfahren kontinuierlich weiterentwickelt.¹⁵⁸

¹⁵² Otto. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1901:51.

¹⁵³ Fleischmann et al. (1932) [wie Fn. 131]:31.

¹⁵⁴ Fleischmann et al. (1932) [wie Fn. 131]:31.

¹⁵⁵ Hartenstein. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1897:150.

¹⁵⁶ Seifert (1988 e) [wie Fn. 38]:21.

¹⁵⁷ Seifert (1988 e) [wie Fn. 38]:22.

¹⁵⁸ Fleischmann et al. (1932) [wie Fn. 131]:31.

Die strengen Kontrollen waren mit einem erhöhten Preis verbunden. Dieser konnte nicht von jedem bezahlt werden. Die soziale Unterschicht war daher vermehrt von Verfälschungen betroffen. Verdünnte Milch wurde zur Konsistenzerhöhung und Farbtintensivierung mit Zucker, Mehl, Kreide, Gips, Gummi, Gerste, Reis, zerhacktem Kalbshirn oder Seife versetzt. Geschmacksstoffe wurden zum Beispiel verdorbener Milch beigefügt.¹⁵⁹

Obwohl im sächsischen Raum eine Vielzahl von Regelungen existierte, wurde erst 1915 ein landesweit gültiges Gesetz zur Milchkontrolle verabschiedet.¹⁶⁰

¹⁵⁹ Grüne J. Die Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland – Der Vater der Lebensmittelchemie Joseph König (1843-1930). Stuttgart: Franz Steiner Verlag; 1994:37.

¹⁶⁰ Lehmann (1996) [wie Fn. 34]:94.

2.3 Die Entwicklung der Lebensmittelhygiene

Eine moderne und umfassende Lebensmittelkontrolle wurde erst seit Ende des 19. Jahrhunderts praktiziert. Bedingt durch die Industrialisierung und die Entwicklung der Lebensmittelchemie, durch umfassende rechtliche Regelungen seit dem Jahre 1879, die Institutionalisierung der staatlichen Lebensmittelüberwachung mit regelmäßigen Kontrollen und der Durchsetzung des neuen Berufs des Lebensmittelchemikers wurde die Basis des heutigen umfassenden Verständnisses der Lebensmittelkontrolle gelegt.¹⁶¹ Tabelle 6 enthält eine kurze Übersicht für die Lebensmittelhygiene relevanter Daten.

Tabelle 6: Historische Zeittafel - Die Entwicklung der Lebensmittelhygiene

Jahr	Ereignis
Ab 1400	Fischschauer in den Küstenregionen
18./19. Jhd.	Überwiegend Verfälschungen von Lebensmitteln → Kontrolle in der Hand der Lebensmittelchemiker
1872	Verbot des Verkaufes verfälschter oder verdorbener Lebensmittel durch das RStGB
1879	RG, den Verkehr mit Nahrungsmitteln betreffend
1895	Leipzig: Marktkontrolle durch Tierärzte
Ab 1900	Einsatz der Histologie und analytischer Methoden im Einsatz gegen Verfälschungen

1870/71 wurde durch die Bildung des Deutschen Reiches die Grundlage für einen gemeinsamen Binnenmarkt geschaffen. Es schien daher sinnvoll, einheitliche Regelungen im Umgang mit Lebensmitteln zu erarbeiten. Durch die Vielzahl an strafbaren Handlungen im Lebensmittelbereich (siehe Tabelle 7) bestand Handlungsbedarf staatlicher seits. Erster Ansatz zum Schutz des Verbrauchers war der § 367 Ziffer 7 des Reichsstrafgesetzbuches vom 1. Januar 1872, der das Feilhalten und Verkaufen verfälschter oder verdorbener Esswaren mit der Zahlung von 150 Mark oder mit Haft bestrafte. Am 14. Mai 1879 erging das erste „Reichsgesetz, den Verkehr mit Nahrungsmitteln betreffend“. Trotz anfänglich vieler Unklarheiten über

¹⁶¹ Grüne (1994) [wie Fn. 159:]:18.

die Auslegung der zentralen Begriffe: „Verfälschung“, „Nachmachen“, „verdorben“ und „gesundheitsschädlich“¹⁶² beinhaltet es den noch heute geltenden Grundsatz, den Gesundheitsschutz und den Schutz vor Täuschung als Einheit zu praktizieren.¹⁶³

Die Mängel des Nahrungsmittelgesetzes wurden durch das zweite Lebensmittelgesetz vom 5. Juli 1927 weitestgehend beseitigt. Die wichtigste Neuerung dieses Rahmengesetzes bestand im Erlass von Ausführungsbestimmungen auf dem Verordnungsweg, wovon viel Gebrauch gemacht wurde. Der ausgearbeitete Entwurf für die einheitliche Durchführung des Lebensmittelgesetzes wurde aufgrund des politischen Machtwechsels allerdings nicht mehr veröffentlicht, sondern den Landesregierungen gingen am 21. Juni 1934 entsprechende Rundschreiben zu.¹⁶⁴

Der Erlass des Nahrungsmittelgesetzes manifestierte die sich in der historischen Entwicklung bereits andeutende Trennung zwischen Fleisch – und Lebensmittelhygiene. Fleisch – und Nahrungsmittelgesetze behandeln unterschiedliche Sachverhalte¹⁶⁵, wobei es heutzutage nicht mehr zu so offensichtlichen Überschneidungen kommt. Während es der Tierärzteschaft schon Mitte des 19. Jahrhunderts gelang, in der Fleischhygiene Fuß zu fassen, wurde die Überwachung der animalischen Lebensmittel erst allmählich, ca. 50 Jahre später, von Tierärzten durchgeführt. Der Begriff animalische Nahrungsmittel diente der verbalen Kompetenzabgrenzung zwischen Tierärzten und Lebensmittelchemikern, die für alle anderen Lebensmittel zuständig waren. Da das Gesetz großen Interpretationsspielraum ließ, insbesondere durch fehlende Definitionen bezüglich der Begriffe des Geschäftsbrauchs und der Verbrauchererwartung, führte es zu Differenzen, vor allem zwischen den Handels- und Gewerbekreisen einerseits und den Chemikern sowie anderen an der Lebensmittelgesetzgebung und -überwachung Beteiligten andererseits.¹⁶⁶ Das In-Kraft-Treten des Reichsgesetzes, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischschau, am 3. Juni 1900 unterstützte die separate Entwicklung beider Wissenschaftszweige. Alle Vorschriften des Reichsnahrungsmittelgesetzes blieben gemäß des § 29 RFIBG vom Reichsfleischbeschaugesetz unberührt.

¹⁶² Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:90.

¹⁶³ Schmidt K (1950) [wie Fn. 55]:271.
Fehlhaber (1999) [wie Fn. 13]:28.

¹⁶⁴ Grüne (1994) [wie Fn. 159]:282.

¹⁶⁵ Schmidt K (1950) [wie Fn. 55]:267.

¹⁶⁶ Grüne (1994) [wie Fn. 159]:55-6.

Vor dieser Zeit finden sich nur vereinzelt Zeugnisse einer „animalischen“ Lebensmittelüberwachung, so die Belobigung eines Fleischbeschauers durch ein Polizeiamt im Jahre 1801, da er gegen die Praxis einschritt, Lebensmittel mit Oberflächenfäulnis einfachen Waschungen mit Tierkohle zu unterziehen. Ebenso warnte er vor gefärbten Ostereiern, deren Farbe Übelkeit erzeugte.¹⁶⁷

Tabelle 7: Übersicht über die Anzahl und die Resultate der in 83 deutschen Städten im Jahre 1878 vorgenommenen Untersuchungen (Auszug)¹⁶⁸

Gegenstand	Analysen insgesamt	Verfälscht, verdorben in %	Bestrafungen in %
Milch	152043	1,3	87,1
Bier	17628	0,4	77,3
Wein	842	19,6	12,7
Kakao, Schokolade	188	25,5	41,7
Zucker	508	6,1	61,3
Brot, Mehl	17202	0,2	48,6
Gewürze	1165	33,4	64,8
Farben auf Kinderspielwaren	118	44,9	86,8
Fleisch, Wurst	21380	5,4	58,8

Neben der Fleischschau wurde schon recht frühzeitig in den Küstenregionen eine Art „Fischschau“ durchgeführt. Der Ausbau der Handelsstraßen im 14. Jahrhundert vereinfachte den Transport von Gütern aller Art. Der Fang wurde von Zwischenhändlern aufgekauft, um dann frisch oder behandelt als Salz-, Räucher-, Stock- oder Klippfisch, auf teils weit entfernten Märkten angeboten zu werden. Die Fischmärkte wurden von Fischschauern (Lauingen 1439), Fischkörmeistern (Wesel

¹⁶⁷ Wickingen H. Die Belobigung eines Fleischbeschauers durch ein Polizeiamt im Jahre 1801. Deutsche Schlacht- und Viehhofzeitung. 1958; 58:368.

¹⁶⁸ Grüne (1994) [wie Fn. 159:]:41.

1395) oder Heringsschauern (Wesel 1439) überprüft.¹⁶⁹ Sie hatten zum Beispiel den „Heringen die Rücken zu biegen und bei den Ohren genau zu besehen“.¹⁷⁰ Doch insgesamt ist dieser Sektor bis ins 20. Jahrhundert nur dürftig bearbeitet worden.¹⁷¹

Mit dem Ausbau der veterinärpolizeilichen Rechte Ende des 19. Jahrhunderts wurde vermehrt auf die allgemeine Hygiene in Verkaufsstätten geachtet, ebenso auf den Verkauf von Geflügel, Wild und Fisch.¹⁷² Dennoch beschwerte sich EDELMANN¹⁷³ über die Zunahme von Verfälschungen und Zugabe von minderwertigen bis gesundheitsschädlichen Produkten in Lebensmitteln. Stark verbreitet war der Zusatz von Mehl zu Wurst, da aufgrund der Bindeeigenschaft des Mehls eine große Menge Wasser verarbeitet werden konnte. Das Mehl wurde mit Wasser zu einem Kleister gekocht, dieser mit Fleischabfällen und Fett vermischt und anschließend zur Verbesserung der Farbe mit Fuchsin versetzt. Auch das Mehl seinerseits war häufig schon verfälscht durch den Zusatz streckender Substanzen, zum Beispiel Gips, Kreide oder Kalk.¹⁷⁴ Nach OSTERTAG¹⁷⁵ hatte sich der Zusatz von 2-8% Mehl zu Würstchen eingebürgert. Die Fleischer beriefen sich auf die Notwendigkeit des Einsatzes auf Grund der Änderung in der Schweinemast, da sich ihrer Meinung nach die schnell gemästeten Tiere nicht zur Wurstherstellung eigneten. Dem widersprach die Praxis für den eigenen Bedarf, Würste ohne die wasserbindende Kleistermasse herzustellen. Zum Nachweis unerlaubt hoher Stärkezusätze empfahl OSTERTAG¹⁷⁶ Lugolsche Lösung oder den Einsatz des Mikroskopes.

Der Austausch von Schweineschmalz durch Baumwollsaamenöl oder Rindertalg konnte durch Ermittlung der Jodzahl nachgewiesen werden. Die Aufklärung solcher Verfälschungen gestaltete sich trotzdem recht schwierig, verfügte man doch nicht in jeder Stadt über die analytischen Methoden, um einen exakten Nachweis der Schuld erbringen zu können.

Neben einer grobsinnlichen Untersuchung standen zunächst nur die Ebersche Ammoniakprobe und die Bleiacetatprobe zum Nachweis von Schwefelwasserstoff im

¹⁶⁹ Krauß (1972) [wie Fn. 84]:49.

¹⁷⁰ Leonhardt W. Ein Beitrag zur Geschichte der Fleischschau. Zschr. Fleisch- Milchhyg. Berlin 1902; XII:78.

¹⁷¹ Krauß (1972) [wie Fn. 84]:49, 50.

¹⁷² Prietsch. Vermischtes. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1907:157.

¹⁷³ Edelmann (1897) [wie Fn. 56]:238.

¹⁷⁴ Grüne (1994) [wie Fn. 159]:35.

¹⁷⁵ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:90.

¹⁷⁶ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:682.

Vordergrund, wobei man sich allerdings in der Mehrzahl der Fälle auf die grobsinnliche Untersuchung beschränkte.¹⁷⁷ 1910 wurden umfangreiche histologische Untersuchungen an Würsten durch den Polizeitierarzt Jaeger durchgeführt. Damit fand eine Methode Anwendung, die der objektiven und sicheren Differenzierung der einzelnen Nahrungsbestandteile diente.¹⁷⁸

Die Lebensmittelhistologie wurde immer häufiger eingesetzt, um Zusätze zu identifizieren. Ein besonders sensibler Bereich war der Verkauf von Hackfleisch. Roh verzehrt, übertrug es nicht nur Trichinen (bei fehlender oder ungenügender Begutachtung), sondern stellte schon damals eine der wichtigsten Ursachen bei Ausbruch einer Lebensmittelvergiftung dar. Da es leicht grau wird und schon nach einem Tag nicht mehr ansehnlich ist, wurde es mit Vorliebe eingefärbt oder mit Lunge oder ähnlich minderwertigem Fleisch versetzt¹⁷⁹

Ursprünglich beinhaltete die tierärztliche Überwachung lediglich Lebensmittel animalischer Herkunft, die auf Märkten angeboten wurden. In Leipzig wurde diese Aufgabe 1895 den angestellten Tierärzten des städtischen Schlachthofes übertragen. Eine eingehende Untersuchung fand allerdings nur auf Verdacht statt.¹⁸⁰

Die Untersuchung von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs und der Erzeugnisse aus tierischen Produkten fiel in die Verantwortung von Lebensmittelchemikern.

Erst 1934 erließ das Reichsministerium des Inneren Durchführungsverordnungen zum Lebensmittelgesetz. In Artikel 3 wurde die Überwachungstätigkeit des Tierarztes genau definiert. Sie beschränkte sich auf frisches und zubereitetes Fleisch warmblütiger Tiere sowie deren Erzeugnissen, sowie auf Fische, Weich-, Krusten- und Schalentiere und deren Erzeugnisse und auch auf Eier. Eine Ausdehnung auf die Kontrolle von Gaststätten, lebensmittelproduzierende Betriebe und ähnliche Einrichtungen erfolgte 1936 in der Neufassung des Lebensmittelgesetzes.

¹⁷⁷ Schmidt T. Systematische Untersuchungen von Zungen, Fleischblut- und Blutwurst in einer mitteldeutschen Stadt [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1937:5.

¹⁷⁸ Schmidt (1937) [wie Fn. 177]:6.

¹⁷⁹ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:693, 715.

¹⁸⁰ Krauß (1972) [wie Fn. 84]:7.

Auf der Basis dieses Gesetzes benannten WUNDRAM und SCHÖNBERG¹⁸¹ die Schwerpunkte der tierärztlichen Lebensmittelüberwachung¹⁸² folgendermaßen:

- Fleisch- und Fischgroßmärkte
- Fleischereien, Fleisch-, Wursthandlungen, Fabriken
- Betriebe mit vorhandener Hausschlachtung, Geflügelschlächtereien
- Fisch-, Geflügel-, Wild-, Eierverkaufsgeschäfte
- Gefrier-, Kühl-, Vorrathhäuser
- Markthallen, Wochenmärkte, Kleinpreisgeschäfte
- Gastwirtschaften, Hotels, Pensionen, Mittagstische, Werkkantinen.

¹⁸¹ Wundram G; Schönberg F. Lehrbuch der Lebensmittelüberwachung. 5. Aufl. Verlagsbuchhandlung von Richard Schoetz, Berlin; 1943:11.

¹⁸² Anmerkung: Die Übersicht bezieht sich lediglich auf die tierärztliche Tätigkeit gemäß LMBG. Zusätzlich unterstand den Tierärzten noch die Überwachung des Milchverkehrs durch das Milchgesetz und des Schlachtvieh- und Fleischverkehrs durch das FIHG.

3 DIE ANFÄNGE DER LEBENSMITTELHYGIENISCHEN AUSBILDUNG BIS ZUR GRÜNDUNG DES INSTITUTS FÜR ANIMALISCHE NAHRUNGSMITTELKUNDE

Die Geschichte der Lebensmittelüberwachung spiegelt die sich verändernden Lebensumstände während der letzten zweihundert Jahre wider. Zu Beginn des Industriezeitalters verdrängten naturwissenschaftliche Erkenntnisse zunehmend die empirischen Weisheiten. So konnte der Beweis der Gesundheitsschädlichkeit verschiedener Zoonosen für den Menschen erbracht werden.

Die sich verbessernden Lebensumstände der Bevölkerung führten zu einer Stärkung des Staates, dem eine immer größer werdende Regulierungstätigkeit zufiel. Die zunächst zur Eindämmung der Viehseuchen gegründeten Tierärztlichen Schulen wurden wissenschaftliche Zentren, die ein umfangreiches Wissen auf allen Gebieten der Tiermedizin zu vermitteln suchten. Absolventen waren daher besonders für die Überwachung tierischer Lebensmittel und der Schlachtvieh- und Fleischbeschau geeignet, setzte diese Tätigkeit doch Kenntnisse in der Physiologie, Anatomie, Biochemie, Pathologie, Parasitologie und Bakteriologie der Tiere voraus. Es war daher nur eine logische Konsequenz, die Überwachung des Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft den Tierärzten zu überlassen.

3.1 Die Entwicklung der tierärztlichen Ausbildung an der Tierarzneyschule zu Dresden

Bis Mitte des 19. Jahrhunderts herrschte ein großer Mangel an Tierärzten. Obwohl bereits 1774 die Tierarzneyschule zu Dresden (Abbildung 1) unter Oberrossarzt WEBER ihre Pforten vor dem Wilsdruffer Tor¹⁸³ geöffnete hatte (Gründungen anderer Veterinärmedizinischer Schulen sind der Tabelle 8 zu entnehmen), beherrschten die Pfuscher den sächsischen Markt¹⁸⁴.

¹⁸³ Kolb (1959) [wie Fn. 138]:4.

¹⁸⁴ Driesch, Peters (2003) [wie Fn. 8]:141.

Tabelle 8: Veterinärmedizinische Schulen in Deutschland und Europa

Gründungsjahr	Gründungsort
1762	Lyon
1766	Alfort
1767	Wien
1768	Göttingen
1769	Turin
1773	Kopenhagen
1774	Dresden
1776	Ronneburg
1777	Gießen
1779	Münster
1780	Berlin und München

Durch den baldigen Tod Webers 1778 wurde die Anstalt erst am 7. Oktober 1780¹⁸⁵ als Churfürstliche Einrichtung weitergeführt.¹⁸⁶ Ihre Leitung hatten Oberroßmeister inne, denen tieferes Wissen um die Tiermedizin fehlte. So stellte Carl HAUBNER¹⁸⁷ fest, dass wohl kaum ein brauchbarer Tierarzt in dieser Zeit die Schule verließ. Hemmend auf die Entwicklung der Veterinärmedizin als eigenständigen Beruf wirkte sich auch die Haltung der mit der Tierseuchenbekämpfung betrauten Humanmediziner aus, die diese zusätzliche Einnahmequelle nicht verlieren wollten. Viele Tierärzte waren in dieser Zeit gezwungen, noch ein Handwerk oft als Schmied auszuüben, um nicht zu verhungern.¹⁸⁸

¹⁸⁵ Anmerkung: Obwohl die Thierarzneyschule 1774 eröffnet wurde, gilt 1780 als offizielles Gründungsjahr an dem sich alle Jubiläen orientieren, da sie zunächst als private Einrichtung nur vier Jahre bestand und erst nach der Wiedereröffnung 1780 in staatliche Oberhoheit überführt wurde.

¹⁸⁶ Kolb (1959) [wie Fn. 138]:6.

¹⁸⁷ Haubner GC. Geschichtliche Entwicklung der Veterinärkunde in ihrer jetzigen Gestalt. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1856/57:79.

¹⁸⁸ Rieck W. Tierärztliche Berufsverhältnisse vor 100 Jahren. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Verlag Walter Richter. Leipzig; 1926:104.

Die geringen finanziellen Aussichten, das mangelnde Ansehen und das Fehlen von Eignungsvoraussetzungen lockte vor allem Schüler, denen ein Medizinstudium verwehrt blieb. Zum Teil waren sie des Lesens und Schreibens unkundig¹⁸⁹. Der Zustand besserte sich umgehend, als die Anstalt 1817 der Chirurgisch-Medizinischen Akademie unterstellt wurde. Die Einführung fester Studienpläne und Prüfungen, eine intensive medizinische Ausbildung und eine bessere Selektion während des Studiums wirkten sich sehr positiv auf das Berufsbild aus.¹⁹⁰ Die Nachfrage nach einem Studienplatz stieg und schon bald erwies sich das Gelände vor dem Wilsdruffer Tor als zu klein und es erfolgte am 18. Mai 1822 der Ankauf des Bährschen Vorwerkes, am Eingang der Rampischen Strasse, rechts vom Pirnaschen Tor gelegen.¹⁹¹ Der Umzug in die Dresdener Altstadt fand im Juli 1822 statt.¹⁹²



Abbildung 1: Hauptgebäude der Tierärztlichen Hochschule, Dresden-Altstadt

¹⁸⁹ Richter. Über die tierärztlichen Hochschulen. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1909:360.

Michel G. Die Entwicklung des tierärztlichen Berufsstandes. 149 Jahre öffentliches Veterinärwesen in Sachsen. Leipzig; 1996:18.

¹⁹⁰ Michel (1996) [wie Fn. 189]:18.

¹⁹¹ Kolb (1959) [wie Fn. 138]:9.

¹⁹² Johne. Bericht über die Sekulärfeier der Königlichen Thierarzneischule zu Dresden vom 7.10.1880. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1880:129.

Zönnchen (1986) [wie Fn. 6]:7.

Das traditionelle Einsatzgebiet der Tierärzte beschränkte sich auf das Heer als Roßtierarzt und die Nutztierbetreuung. Erst allmählich wurde die Überwachung des Fleischverkehrs als natürliche Aufgabe der Tiermedizin angesehen.¹⁹³ Entscheidend war die Freigabe des Staatsdienstes für Tiermediziner durch Einstellung beamteter Tierärzte im Rahmen der Fleischüberwachung auf Schlachthöfen und bei Hausschlachtungen seit dem 30. Juni 1836 im Königreich Sachsen.¹⁹⁴ Sie dienten als Spezialisten bei der Tierseuchenerkennung und –bekämpfung. Allerdings benötigte es der Einrichtung der „Commission für das Veterinärwesen“ 1856, um die Fremdverwaltung durch die Chirurgisch-Medizinische Akademie abzuschütteln¹⁹⁵ Der direkte Einfluss der Kommission auf den Unterricht machte sich spürbar bemerkbar. Durch verschiedene Beschlüsse des Ministeriums des Inneren wurden 1857 höhere Ansprüche an die Studierenden gestellt. Das Studium umfasste nun sieben Semester (Beschluss vom 24.09.1857) und die Aufnahme des Studiums setzte zumindest ein Realschulzeugnis voraus (Beschluss vom 22.12.1857), bis 1878 ein Gymnasialabschluss erforderlich wurde.¹⁹⁶ 1889 erhielt die Tierarzneischule zu Dresden schließlich den Titel einer Tierärztlichen Hochschule¹⁹⁷, nur zwei Jahre später als Berlin und Hannover.

3.2 Die mikroskopische Fleischschau

Die Gründung der Thierarzneyschule hatte aber zunächst offensichtlich keine Auswirkungen auf die Fleisch- und Lebensmittelhygiene in Sachsen, da die Ausbildung der Fleischbeschauer fest in den Händen der Kreisärzte lag, die diesen Bereich auch nicht abgeben wollten.¹⁹⁸ Die Wende erfolgte Mitte des 19. Jahrhunderts durch die großen Massenerkrankungen, ausgelöst durch den Genuss von trichinellösem und bakteriell verseuchtem Fleisch. Die Öffentlichkeit wurde sensibilisiert, und verschiedene Schichten forderten eine umfassende Kontrolle durch

¹⁹³ Ostertag (1904) [wie Fn. 29]:38.

¹⁹⁴ Göhre. Die Entwicklung des Veterinärwesens in Sachsen während der letzten 50 Jahre. Veterinärhistorisches Jahrbuch I; 1925:127.

¹⁹⁵ Johne (1880) [wie Fn. 192]:9.

Michel (1996) [wie Fn. 189]:19.

¹⁹⁶ Anonym (1887). Bekanntmachung des Reichskanzlers 27.03.1878.

¹⁹⁷ Zönnchen (1986) [wie Fn. 6]:9.

¹⁹⁸ Mengert U. Institut für Lebensmittelhygiene. 75 Jahre Veterinärmedizinische Fakultät. Leipzig 1998:158.

geschultes Personal.¹⁹⁹ Die Fleisch- und Trichinenbeschau war über Jahrzehnte ein viel diskutiertes Thema. Da sich immer mehr Städte für die obligate Kontrolle entschieden, eröffnete sich ein neuer Arbeitsmarkt nicht nur für die Tierärzte. Die Tierarzneischule reagierte darauf, indem sie Kurse für die mikroskopische Fleischbeschau anbot.

Um als Fleischbeschauer im Königreich Sachsen arbeiten zu können, benötigte man eine entsprechende Prüfung. Diese fand seit 1878 an der Tierarzneischule zu Dresden statt. Die Teilnehmerzahlen und die Erfolgsquote sind der Tabelle 9 zu entnehmen. Für die Teilnehmer bestand die Möglichkeit, sich die entsprechenden Fähigkeiten in einem vorangehenden achttägigen Kurs anzueignen. Die Prüfung konnte aber auch ohne Kursteilnahme abgelegt werden. An dieser Prüfung konnte jeder teilnehmen, der die gewöhnliche Elementarbildung besaß, gesunde Augen hatte und sich im Besitz eines Mikroskopes befand. Die Kosten beliefen sich auf 10 bis 15 Mark.²⁰⁰

Der enorme Anstieg der Teilnehmerzahl 1888 ist auf die Einführung der obligatorischen Trichinenschau bei Schweinen, entsprechend der Verordnung vom 21. Juli 1888, zurückzuführen.²⁰¹ Die der verheerenden Trichinenepidemie in Obercunewalde bei Löbau 1887, es erkrankten 235 Menschen, von denen 34 starben²⁰², folgende öffentliche Empörung beschleunigte die Entscheidungsfindung des sächsischen Ministeriums des Inneren, das sich jahrzehntelang einer einheitlichen Gesetzgebung verweigert hatte.²⁰³

¹⁹⁹ Rupprecht (1865) [wie Fn. 70]:505.

Edelmann (1897) [wie Fn. 56]:237.

²⁰⁰ Haubner GC. Regulativ der mikroskopischen Fleischbeschau. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1878:113.

HAUBNER gab seit 1857 im Auftrag der Commission für das Veterinärwesen den jährlichen Bericht über alle tierärztlichen Belange heraus. Ab 1879 wurde auch der Trichinenkurs unter Angabe der Teilnehmerzahl und der Erfolgsquoten veröffentlicht.

²⁰¹ Lehmann (1996) [wie Fn. 34]:88.

²⁰² Edelmann (1897) [wie Fn. 56]:241.

²⁰³ Nostitz-Wallwitz (1887) [wie Fn. 63]:87.

Tabelle 9: Prüfungsergebnisse des Kurses mikroskopische Fleischbeschau 1879 - 1891

Jahr	Prüfung nach Kurs	Prüfung ohne Kurs	Bestanden	Bestanden in %
1879	89	50	118	84,9
1880	58	38	86	89,6
1881	48	13	58	95,1
1882	59	16	66	88,0
1883	32	17	40	81,6
1884	66	8	65	87,8
1885	48	10	49	84,5
1886	67	1	68	100
1887	58	5	56	88,9
1888	526	1194	1372	79,8
1889	120	242	246	68
1890	86	35	113	93,4
1891	64	85	105	70,5

3.3 Der Lehrstuhl für Fleischbeschau 1886-1923²⁰⁴

3.3.1 Lehre und Forschung

Der eigentliche Fleischbeschauunterricht begann für die Studenten im Jahre 1886. Zwar hatten über viele Jahre hinweg Exkursionen auf den Schlachtviehmarkt stattgefunden²⁰⁵, doch erst der steigende Bedarf an Tierärzten für die Schlacht- und Viehofkontrolle gebot die separate Ausbildung an einer universitären Einrichtung. So übernahm es der Bezirkstierarzt der Stadt Dresden, HARTENSTEIN, das 7. Studiensemester zunächst eine Stunde in der Woche auf dem Dresdener Schlachthof Fleischbeschau und Veterinärpolizeikunde zu lehren.²⁰⁶ HARTENSTEIN blieb bis zu seiner Versetzung am 01.07.1888 nach Zwickau als Stadtbezirkstierarzt der Lehre erhalten. Sein Platz wurde anschließend von Bezirkstierarzt HÜBNER (aus

²⁰⁴ Die Anhänge II.I und II.II geben einen Überblick über die statt gefundenen Namensänderungen und Ortswechsel des Lehrstuhls beginnend 1886 bis zum heutigen Tag.

²⁰⁵ Haubner GC. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1875:8.

²⁰⁶ Anonym (1886). SSA 10282/36:182.

Zwickau kommend) eingenommen, der neben seinen amtlichen Verpflichtungen auch die Kursgestaltung übernahm.²⁰⁷

Dresden folgte damit den Beispielen München (1870), Stuttgart (1877) und Berlin (1883). Neben den praktischen Kursen unterwies der Prosector Richard EDELMANN die Studenten in der Lehre über die „Beurtheilung der Hausthiere“. Die späte Einführung des Unterrichtes ist wohl im desolaten öffentlichen sächsischen Schlachtwesen zu sehen, das 1897 noch deutlich hinter dem preußischen rangierte. Standen für 4 Millionen Sachsen 25 Schlachthöfe zur Verfügung, konnte Preußen mit 32 Millionen Einwohnern auf 355 Schlachthöfe verweisen.²⁰⁸ Im Übrigen genossen „Schlachthoftierärzte“ ein geringeres Ansehen als ihre Kollegen, auch auf Grund der dürftigen Entlohnung, die zum Teil nicht einmal Pensionsansprüche sicherte.²⁰⁹

EDELMANN unterrichtete ab dem 01.10.1892 zunächst nebenamtlich als „Direktor der städtischen Fleischbeschau“, bis 1899 seine Ernennung zum Professor erging.²¹⁰ Die Stundenzahl wurde verdoppelt und der Unterricht durch die pathologische Anatomie bereichert. Die Kurse in der praktischen Fleischbeschau waren auf dem höchsten Niveau in Deutschland.²¹¹ Bereits ein Jahr nach Beginn seiner Lehrtätigkeit veröffentlichte er einen umfassenden statistischen Bericht über die Fleischbeschau in Sachsen²¹², der folgende Schwerpunkte enthielt:

1. Schlachtungen und Beanstandungen,
2. Viehhofsverkehr und besondere Beobachtungen,
3. einzelne Krankheiten mit besonderen Tabellen für Rinder, Kälber, Schafe, Schweine, Pferde und Hunde,
4. Tuberkulosestatistik,
5. eingeführtes Fleisch.

Die statistische Übersicht wird durch Berichte der Bezirkstierärzte über lokale Begebenheiten vervollständigt, so dass ein umfassendes Bild der Fleisch- und Lebensmittelhygiene entstand, das wesentlich zur Vereinheitlichung von Verfahrens-

²⁰⁷ Anonym (1888). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1888:4, 8.

²⁰⁸ Edelmann (1897) [wie Fn. 56]:243

²⁰⁹ Schwarz et al. (1912) [wie Fn. 101]:695.

²¹⁰ Leistner W. 25 Jahre Institut für Lebensmittelhygiene der Karl- Marx Universität Leipzig. Mh. Vet.-Med. 1960 a); 15:678.

²¹¹ Edelmann (1897) [wie Fn. 56]:239.

²¹² Edelmann R. Bericht über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1893:152-3.

weisen beitrug.²¹³ Zudem sprach EDELMANN sich für die Wiedereinführung des Schlachthauszwanges aus.²¹⁴ Er setzte sich außerdem für die Einführung von Prüfungen ein. Diese fanden erstmals 1912 statt. Im Rahmen des Unterrichts wurden ebenfalls Kenntnisse über die Beschaffenheit von Lebensmitteln vermittelt, die vorher keine Rolle gespielt hatten. Ab dem Wintersemester 1923 wurde, nach dem Umzug an die Tiermedizinische Fakultät Leipzig, im Rahmen der von August EBER gehaltenen „Lehre über die Fischkrankheiten“ ebenfalls die Genusstauglichkeitsbeurteilung von Fisch unterrichtet.²¹⁵ Anfang der 30er Jahre beschäftigte sich Prof. Dr. BONGERT in Berlin in einer einstündigen Vorlesung über ein Semester lang mit dem „Fisch als Nahrungsmittel“.²¹⁶

Durch den Beginn des ersten Weltkrieges änderten sich die Lebensumstände dramatisch. Das hatte auch starke Auswirkungen auf die Tierärztliche Hochschule. Ihr Lehrbetrieb wurde erheblich eingeschränkt. 85% der Studierenden, alle Assistenten und zahlreiche Professoren standen unter Waffen. Die Institute wurden für Kriegszwecke genutzt, und die leeren Hörsäle eigneten sich als Lazarette.²¹⁷

Die Durchführung der Fleischkurse war unter den wirtschaftlichen Bedingungen nicht einfach. Nur durch die Unterstützung des Veterinärrates ANGERMANN, Direktor des Dresdener Schlachthofes, des Obertierarztes MÖBIUS, der ab 1920 von Dr. NOAK abgelöst wurde²¹⁸ und der Amtstierärzte Dr. ILLING und Dr. HOFMANN konnten im Semester 4 Lehrgänge mit jeweils 8 bis 10 Teilnehmern organisiert werden.²¹⁹ Der Unterricht fand größtenteils im Freien, in kalten Stallungen oder in zugigen Schlachthallen statt. Nach Kriegsende wurde der Unterricht auf Grund der hohen Zahl von Studenten, die nun ihren Abschluss machen wollten, kostspieliger.²²⁰

Bereits vor Kriegsbeginn hatte es einen stetigen Anstieg der Fleischpreise gegeben. Einheimisches Fleisch war knapp und die Qualität sank. Dieser Entwicklung versuchte man durch vermehrten Fleischimport zu begegnen. Da das ausländische

²¹³ Lehmann (1996) [wie Fn. 34]:90-1.

²¹⁴ Schwarz et al. (1912) [wie Fn. 101]:8.

²¹⁵ Mock (1996) [wie Fn. 1],:105.

²¹⁶ Lerche M. Chronik des Instituts für Lebensmittelhygiene der Universität Berlin. Teil 1. Berlin; 1945:41.

²¹⁷ Anonym (1914). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1914:16.

²¹⁸ Anonym (1919 a). SSA, 10282/63 S. 12. (Edelmann an Rektor).

²¹⁹ Anonym (1919 b). SSA, 10282/63 S. 3. (30.4.1919 Edelmann an Rektor).

²²⁰ Anonym (1919 c). SSA, 10282/63 S. 6. (24.11.1919 Rektor an das Ministerium für Kultus und öffentlichen Unterrichts).

Fleisch vielerorts abgelehnt wurde, begann man mit dem Ankauf von Fischen. Auf Grund ihrer moderaten Preise, fanden sie reißenden Absatz.²²¹ Der Krieg verschlimmerte die Verknappung an Fleisch zusätzlich. Zudem gestaltete sich der Handel immer schwieriger, da es an Personal und Material fehlte. Es ergingen daher seit 1915 zahlreiche Verordnungen, welche die Fleischkontrolle vereinfachten und abmilderten.²²² Der bis dahin gut ausgebaute Kontrollzwang in Schlachthöfen und Markthallen wurde weitestgehend außer Kraft gesetzt.²²³ Die Fleischschau im Leipziger Schlachthof wurde von Hilfskräften vorgenommen, da das tierärztliche Personal im Krieg war.²²⁴ Die Einführung der „Kriegswurst und des Kriegsfleisches“²²⁵ sollten die Versorgung der Bevölkerung sichern. Zusätzlich wurden jährlich etwa 8000 Hunde geschlachtet, die zu 80 % aus Bayern importiert wurden.²²⁶ 1917 fiel der freie Schlachtviehhandel weg, da die Futternot den Nachschub an Vieh zusammenbrechen ließ.²²⁷

Auch in der Nachkriegszeit änderten sich die Missstände nur schleppend. Die noch herrschende Knappheit an bezahlbaren Lebensmitteln verleitete vielerorts zur Fälschung der Nahrungsmittel. Berichte über Ratten- und Mäusefleisch in Würsten und Konserven finden sich zuhauf.²²⁸ Nach einer langsamen Beseitigung der Missstände Mitte der 20er Jahre verschlechterte sich die wirtschaftliche Situation Deutschlands ab 1928 wiederum so stark, dass 1931 die tierärztliche Lebensmittelüberwachung durch Verordnung vom 06.08.1931²²⁹ auf Grund von Geldmangel streng beschnitten wurde. Zusätzliche Untersuchungen durften nur noch in Ausnahmefällen durchgeführt werden. Die Planprobenanzahl wurde herabgesetzt und der Kontrollrhythmus verlängert.²³⁰

²²¹ Haubold. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1913:181.

²²² Schmidt K (1950) [wie Fn. 55]:267.

²²³ Edelmann R. Bericht über die Schlachtvieh- und Fleischschau. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1915:126.

²²⁴ Seifert, A. b) Zur Geschichte der Schlachthöfe Teil 3. Fleisch 1988; 42:108.

²²⁵ Kriegswurst und Kriegsfleisch bestanden neben Fleisch aus variablen Anteilen von Semmeln, Graupen, Grütze, Zwiebeln und anderem Gemüse, die den Fleischanteil ersetzten, um so größere Mengen produzieren zu können. Es sollte damit eine Grundversorgung der Schwerarbeiter sichergestellt werden (Anonym (1917 a). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1917:120).

²²⁶ Anonym (1917 a) [wie Fn. 225]:120.

²²⁷ Seifert (1988 b) [wie Fn. 224]:108.

²²⁸ Anonym (1920). Nahrungsmittelfälschungen. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1920: 186.

²²⁹ Anonym (1931 d). Veterinärvorschriften Band 2:179.

²³⁰ Anonym (1931 a). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1931:107

3.3.2 Prof. Dr. med. vet., Dr. h. c. phil. Richard EDELMANN

Richard EDELMANN (Abbildung 2 in Anhang XI.I) wurde am 24. September 1861 in Zerbst geboren, wo er auch die Hochschulreife erlangte. Er schloss sich im Oktober 1879 dem 2. Sächsischen Husarenregiment in Grimma an, das ihm ein Studium an der Thierärztlichen Hochschule in Dresden ermöglichte. Nach seiner Approbation 1884 blieb er dem Militär bis 1891 treu. 1886 wurde er erneut an die Thierärztliche Hochschule zu Dresden kommandiert. Als Prosektor und Assistent für Anatomie und Physiologie bereitete er sich auf seine Promotion²³¹ „Vergleichende anatomische und physiologische Untersuchungen über eine besondere Region der Magenschleimhaut (Cardiadrüsenregion) bei den Säugetieren“ vor. 1889 schloss er diese erfolgreich ab und bestand 1887 die bezirkstierärztliche Prüfung. Er besaß nun die Voraussetzung für eine Anstellung am Schlacht- und Viehhofhof Dresden, dem er ab 1893 als Direktor der städtischen Fleischbeschau vorstand.²³²

Schon seit dem Wintersemester 1892/93 hatte er den Lehrauftrag für die theoretische und praktische Fleischbeschau an der Thierärztlichen Hochschule zu Dresden erhalten. Er schrieb erste wissenschaftliche Abhandlungen über die Fleischbeschau, die er in einem gesonderten Abschnitt seines „Handbuch der Hygiene“ 1896 veröffentlichte. 1900 wurde ihm für seine Arbeit die Professur für Fleischbeschau übertragen. Ab 1902 unterrichtete er zusätzlich die „Thierseuchenlehre, Veterinärpolizeikunde und die Thierheilkunde“²³³ Neben seiner Lehrtätigkeit war Richard Edelman zwischen 1902 und 1928 ebenfalls als Landestierarzt tätig. 1902 erschien sein „Lehrbuch der Fleischbeschau“²³⁴, ein Jahr später sein Kommentar zur „Fleischbeschaugesetzgebung des Deutschen Reichs und des Königreichs Sachsen“ in der Reihe „Die juristische Handbibliothek“. In den folgenden Jahren veröffentlichte er Kommentare zur „Sächsischen Schlachtviehgesetzgebung“

²³¹ Das Promotionsrecht für Veterinärmediziner an der Tierärztlichen Hochschule Dresden wurde erst 1907 erteilt. Bis dahin wurde der Dokortitel in Zusammenhang mit der Philosophischen Fakultät verliehen. EDELMANN promovierte an der Hohen Philosophischen Fakultät der Universität Rostock zum Dr. phil. Der Dr. med. vet. honoris causae wurde ihm 1917 durch Beschluss der Ordinarien der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig verliehen (ANONYM 1917 b Auszeichnungen, Ehrungen, Personalveränderungen und sonstige Vorkommen. Bericht über die Königliche Tierärztliche Hochschule zu Dresden. 1917:22).

²³² Zietzschmann H a). Zum 25jährigen Dienstjubiläum Richard Edelman als Sächsischer Landestierarzt. Deutsche Tierärztliche Wochenschrift. 1927; 35:618.

²³³ Zietzschmann (1927 a) [wie Fn. 233]:619.

²³⁴ Anonym (1908). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1908:12.

(1907) und Bearbeitungen von „Johne`s Trichinenschauer“ von 1912 und „Johne´s Fleischbeschauer“ von 1920.²³⁵

Für seinen unermüdlichen Einsatz zum Wohle der Fleischhygiene konnte er auf zahlreiche Ehrungen verweisen. So wurde er 1908 zum Obermedizinalrat ernannt und mit dem Offizierskreuz des Franz Joseph-Ordens ausgezeichnet.²³⁶ Am 1. Januar 1912 fand die Verleihung des Titels Geheimer Medizinalrat und die Ernennung zum Vortragenden Rate für Veterinärsachen im Ministerium des Inneren und die Verleihung des Kronenorden 2. Klasse durch den preußischen König statt.²³⁷ Bis Kriegsbeginn folgten noch der Verdienstorden des Heiligen Michael, die Ehrenmitgliedschaft in der Kreishauptmannschaft Leipzig und das Ritterkreuz des Verdienstordens 1914. Während des ersten Weltkrieges bot EDELMANN vermehrt Kurse über Rotz und Rinderpest an. Diese Erkrankungen breiteten sich durch den fortschreitenden Krieg immer weiter aus.²³⁸ Obwohl EDELMANN sich nicht an den Kriegshandlungen beteiligte, erhielt er 1918 das Eiserne Kreuz.²³⁹ Bis zur Umsiedlung der Fakultät nach Leipzig 1923 bildete EDELMANN weiter Studenten aus. Anschließend verblieb er in Dresden als Landestierarzt, Geheimer Ministerialrat und Referent für das Veterinärwesen im Wirtschaftsministerium.²⁴⁰ Sein 25-jähriges Dienstjubiläum wurde 1927 im Bristol Hotel in Dresden mit Vertretern der Tierärzteschaft und der Politik gefeiert. 1928 wurde er pensioniert. Er war verheiratet und hatte zwei Söhne.²⁴¹

²³⁵ Zietzschmann (1927 a) [wie Fn. 233]:619.

²³⁶ Anonym (1908) [wie Fn. 135]:12.

²³⁷ Anonym (1912). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1912:8.

²³⁸ Anonym (1915/16). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1915/16:12.

²³⁹ Anonym (1918). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1918:3.

²⁴⁰ Anonym (1931 b). Zu Geheimrat, Prof. Dr. Edelmanns 70. Deutsche Tierärztliche Wochenschrift. 1931; 35:607.

Röder O. Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig 1780- 1930. Berliner Tierärztliche Wochenschrift. 1930; 40:669.

²⁴¹ Zietzschmann H b). Edelmann - Jubiläumsfeier in Dresden. Deutsche Tierärztliche Wochenschrift. 1927; 35:651.

3.4 Der Lehrstuhl für Milchkunde

3.4.1 Forschung und Lehre

Das 1902 neu gegründete Veterinär-Hygienische Institut war in einem hufeisenförmigen Neubau, der auch von der Abteilung für Tierzucht genutzt wurde, untergebracht und beinhaltete unter anderem ein bakteriologisches Labor mit der Nährbodenküche und ein Übungszimmer für Studierende.²⁴² Während der Vorlesungen wurden Themen aus den Bereichen Tierhygiene, Infektionskrankheiten, Bakteriologie, Parasitologie und Geschichte der Tierheilkunde vermittelt. Ferner fanden bakteriologische, hygienische und milchhygienische Kurse statt, die von KLIMMER geleitet wurden.²⁴³

Der mikroskopischen Untersuchung kam eine immer größer werdende Bedeutung bei der Diagnostik von Krankheiten und der Beurteilung von Lebensmitteln zu. KLIMMER bot daher auf freiwilliger Basis bakteriologische Kurse an, in denen er die Studenten und Tierärzte die Grundlagen bakteriologischer Diagnostik, wie Probenahme, Anzuchtbedingungen, Agarzubereitung und Differenzierung unter dem Mikroskop lehrte. Der Milchkurs beschäftigte sich dagegen in erster Linie mit den Bestandteilen der Milch und deren Nachweis. Jeder Teilnehmer sollte in die Lage versetzt werden, eine Verfälschung zu erkennen. Eine genauere Kenntnis über die Anwendungsmöglichkeiten des Erlernten vermittelten Exkursionen auf Milchhöfe und Milch verarbeitende Betriebe.²⁴⁴ KLIMMER wurde in den Vorlesungen und Übungen durch seinen Assistenten Dr. WEBER, der seit 1912 „Die Bedeutung der Milch als Nahrungsmittel“ las, unterstützt. Im gleichen Jahr beendete Herbert HAUPT am Institut seine Dissertation und erhielt hier ebenfalls eine Anstellung.²⁴⁵ 1914 gelang es HAUPT sich für die Veterinärhygiene zu habilitieren.²⁴⁶

Hauptsächlich beschäftigten sich die Mitarbeiter des Institutes mit Tierseuchen und Zoonosen, speziell mit der Tuberkulose. Über Jahre liefen verschiedene Versuche, die sich mit der Tuberkulinprobe, der Infektiosität und Tenazität des Agens beschäftigten. Besondere Anstrengungen unternahm man bei der Suche nach einem

²⁴² Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1902:287.

²⁴³ Anonym (1903). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1903:14.

²⁴⁴ Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1903:315.

²⁴⁵ Anonym (1912). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1912:13.

²⁴⁶ Roots. Herbert Haupt zum 70. Geburtstag. Mh. Vet.-Med. 1956; 11:407.

sicheren Impfstoff. Bisher erfolgte eine Immunisierung durch das Verreiben von getrocknetem tuberkulosehaltigem Gewebe, das aus kleinen Versuchstieren nach mehreren Passagen gewonnen wurde. Zwar konnte hierdurch eine Abschwächung der Infektiosität erreicht werden, trotzdem bestand die Möglichkeit einer Ansteckung für den anwendenden Tierarzt. KLIMMER²⁴⁷ sprach sich daher für eine Verringerung der Säugetiervirulenz durch Molchpassagen aus. Entsprechende Resultate in einem Versuchsgut bei Dresden bewertete er durchweg positiv. Seine Meinung war jedoch nicht unumstritten²⁴⁸. Trotzdem entwickelte KLIMMER einen Tuberkuloseimpfstoff für Tiere (Antiphymatol) und Menschen (M44), den er bis 1937 im eigenen Institut herstellen ließ.²⁴⁹ Obwohl dessen Wirksamkeit umstritten blieb, wurde er auf Grund der geringen Nebenwirkungen bis zu diesem Zeitpunkt produziert.²⁵⁰

Fast alle seit der Erringung des Promotionsrechtes 1907 vergebenen Dissertationsthemen behandelten die Tuberkulose.²⁵¹ Die Ergebnisse der Forschungsarbeit wurden von KLIMMER²⁵² zusammengefasst. Dabei stellte er fest, dass eine nicht zu tolerierende Diskrepanz zwischen der Fleischbeschaustatistik, nach der 40% aller Rinder an Tuberkulose litten, und der Tuberkulinprobe, nach der 80% aller Adulten und 40% der Juvenilen erkrankt wurden, bestand. Er erklärte dieses Missverhältnis mit der geringeren Zuverlässigkeit der Fleischschau, die subjektiven Maßstäben folgte, und der hohen Zahl infizierter, aber nicht erkrankter Tiere.²⁵³ Die Milchuntersuchungen ergaben einen Verseuchungsgrad mit Tuberkuloseerregern bei Marktmilch zwischen 10 und 55%. Da die Infektionsgefahr stark von der Dosis abhängt, war die Gefahr, die von Milch und Fleisch ausging, nicht abschätzbar.²⁵⁴

²⁴⁷ Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1906:191

²⁴⁸ BEHRINGER teilte den Optimismus KLIMMERS nicht und sprach sich öffentlich gegen die Wirksamkeit eines durch Molchpassage gewonnenen Impfstoffes aus. KLIMMER nahm im vorliegenden Institutsbericht mehrfach Stellung zu dieser Problematik.

²⁴⁹ Anonym (1937 a). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10281/ 186.
PA Klimmer. S. 75-76. (5.6.1937 Klimmer an d. Sächs. Ministerium für Volksbildung).

²⁵⁰ Anonym (1937 b). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10281/ 186.
PA Klimmer. S. 93. (9.7.1937 Staatliche Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege an das Sächs. Ministerium für Volksbildung).

²⁵¹ Prof. KLIMMER führte jährlich im Bericht über das Veterinärwesen im Königreich Sachsen die Veröffentlichungen seines Institutes auf.

²⁵² Klimmer M. Häufigkeit, Bedeutung und spezifische Diagnosen der Rindertuberkulose. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1911:232-40.

²⁵³ Klimmer (1911) [wie Fn. 253]:232.

²⁵⁴ Klimmer (1911) [wie Fn. 253]:233.

Das Veterinär-Hygienische Institut nahm neben seiner Lehr- und Forschungstätigkeit auch andere Aufgaben wahr. So wurden Lebensmittelproben auf ihre Schädlichkeit untersucht. Zahlreiche Einsendungen von Futtermitteln, Fleisch- und Milchproben wurden auch als Lehrmaterial eingesetzt, um den Studenten praktische Fähigkeiten zu vermitteln. Am häufigsten wurden Milchproben auf Verfälschungen untersucht.²⁵⁵ Die Zahl der Untersuchungsproben stieg 1909 sprunghaft an. Neben 216 Milchproben wurden 350 Fleischproben untersucht, da nun auch bei Verdacht auf Blutvergiftungen eine bakteriologische Untersuchung durchgeführt werden musste.

Das Veterinär-Hygienische Institut setzte bereits im ersten Kriegsjahr seinen Unterricht aus.²⁵⁶ Unter anderem da Dr. HAUPT im Anschluss an eine Forschungsreise nach Brasilien von den Engländern inhaftiert wurde und erst im Frühling 1919 wieder frei kam.²⁵⁷

KLIMMER nahm nach seiner Rückkehr aus dem Krieg sofort seine Arbeit am Institut wieder auf. Das Institut befand sich in einem desolaten Zustand. Neben schweren Kriegsschäden fehlte es immer noch an Personal. Zwar begann Dr. ILLING, der 1914 mit der Nahrungsmittelkontrolle betraut worden war²⁵⁸, bereits 1919 mit der Lesung des Stoffes, doch reichte das Geld nicht aus, um die Forschungsarbeit wieder aufzunehmen. Verstärkt durch die nachkriegsbedingte Inflation war es auch in den kommenden Jahren nicht möglich, alle Schäden zu beseitigen und die Forschung auf Vorkriegsniveau zu bringen. Es wurden statt dessen vermehrt Literaturarbeiten vergeben.²⁵⁹

3.4.2 Das Veterinärhygienische Institut 1923 – 1933

Mit Beginn des Wintersemesters 1923/24 wurde die Tierärztliche Hochschule Dresden am 27. Oktober 1923 als Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig vor den Toren Leipzigs wiedereröffnet (siehe Abbildungen 3-5, 7). Die bereits am 13. Mai 1914 vom Sächsischen Landtag getroffene Entscheidung, die Tierärztliche Hochschule der Landesuniversität anzugliedern, konnte, bedingt durch

²⁵⁵ Klimmer (1906) [wie Fn. 248]:173.

²⁵⁶ Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1919:114.

²⁵⁷ Roots (1956) [wie Fn. 247]:407.

²⁵⁸ Leistner (1960 a) [wie Fn. 210]:678.

²⁵⁹ Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1920/21:63.

den Krieg und in Ermangelung von Baugeldern, nicht eher verwirklicht werden.²⁶⁰ Die in Dresden frei werdenden Kapazitäten kamen dem Veterinäruntersuchungs- und Tiergesundheitsamt sehr zu gute, da die steigende Zahl an zu bearbeitenden Proben größere Labore notwendig machte.²⁶¹

Die Entscheidung, die Tierärztliche Hochschule nach Leipzig zu verlegen, wurde von der Mehrheit der Professoren unterstützt, hatte sich die Hochschule doch bis an ihre Grenzen vergrößert und die räumliche Enge wurde als immer größeres Problem angesehen. Das Hygienische Institut musste sich mittlerweile mit der Medizinischen Klinik und dem Zootechnischen Institut den Platz teilen. Durch seine Lage im 2. Obergeschoss war ein Transport größerer Tiere unmöglich geworden. Die Räume waren im Sommer überhitzt und durch die unmittelbare Nähe zur Klinik bestand die Gefahr der Seuchenübertragung. Im 3. Obergeschoss hatte man die kleinen Versuchstiere untergebracht, was den An- und Abtransport von Futter und Fäkalien erschwerte. Immerhin lag der Jahresbedarf an Futter bei etwa 427 Zentnern, die auf dem Rücken getragen werden mussten. Das Schreibzimmer des Institutsdirektor diente zugleich als Bibliothek und Wägeplatz. Der Mikroskopierraum wurde für studentische Übungen, als Laboratorium und als Sektionsraum genutzt.²⁶² Ein wichtiger Grund für die Entscheidungsfindung bezüglich des weiteren Standortes der Tierärztlichen Hochschule war auch der starke Widerstand seitens der Dresdener Hochschule und des Dresdener Landtags gegen das Promotionsrecht für Tiermediziner.²⁶³ Seit 1903 die Habilitationsordnung für Tiermediziner in Kraft trat, war man bestrebt, auch promovieren zu können. Dieses Privileg konnte erst 1907 in Zusammenarbeit mit der Medizinischen Fakultät der Universität Leipzig errungen werden.²⁶⁴

²⁶⁰ Michel G, Schleiter H, Gürtler H. Die Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig hervorgegangen aus der Churfürstlichen Thier- Arznei- Schule zu Dresden. 75 Jahre Veterinärmedizinische Fakultät. Leipzig 1998:10.

²⁶¹ Ziegler M. Zum 50jährigen Bestehen des Veterinäruntersuchungs- und Tiergesundheitsamtes Dresden. Mh. Vet.-Med. 1962; 17:366.

²⁶² Anonym (1911). Denkschrift zu der Frage eines Neubaus der Tierärztlichen Hochschule. SSA, 10209/ 35 S. 22-3. 1911.

²⁶³ Schleiter H. Die Leipziger Veterinärmedizinische Fakultät und ihr Einfluss auf tierärztliche Lehre und Forschung. Deutsches Tierärzteblatt 1994; 42:630.

²⁶⁴ Mengert U, Sehm R. Zur geschichtlichen Entwicklung des Instituts für Lebensmittelhygiene. Vet. Med. Fak. Leipzig; 1995:6.



Abbildung 3: Stadtplan von Leipzig – Stand 1913 (Auszug)

Durch den Umzug erhoffte sich das Hygienische Institut zwei zweifenstrige Arbeitsräume für Praktikanten und Doktoranden, ein chemisches Laboratorium für Übungen in der Hygiene und Milchkunde, einen Sektionsraum, eine photographische Dunkelkammer, ein Wägezimmer, einen Bibliothekarraum und einen Futterraum,

zudem, wenn noch Geld vorhanden wäre, einen Raum für Stoffwechseluntersuchungen, eine Koppel für die Versuchstiere und einen Kühlraum.²⁶⁵

Es war aber abzusehen, dass auf Grund der desolaten finanziellen Situation nicht alle Pläne sofort umgesetzt werden konnten. Um den Neubau der Fakultät nicht erneut zu verzögern, musste von einem Neubau des Veterinär-Hygienischen Instituts abgesehen werden. KLIMMER und seine Mitarbeiter mussten sich daher mit einer provisorischen Unterbringung im Pathologischen Institut (siehe Abbildung 4) der neuen Fakultät begnügen.²⁶⁶

Die Räume des Veterinär-Hygienischen Instituts waren ursprünglich als Sammellager der Pathologie gedacht. Sie entsprachen damit nicht den Erfordernissen in Höhe, Beleuchtung, Abluftkanälen und Fenstern.²⁶⁷ KLIMMER bemühte sich jährlich um einen Neubau, erreichte aber auf Grund der starken Verschlechterung der Staatsfinanzen nichts.

„Das Veterinär-Hygienische Institut musste wegen der Schwierigkeiten, die sich aus der Inflation ergaben in diese Räume gepreßt werden, da es ein anderes Mittel gar nicht gab. Das jetzt der Augenblick der Abhilfe nicht gekommen sein dürfte, wird natürlich nicht verkannt werden dürfen.“²⁶⁸

Die relative Enge führte alsbald zu Spannungen zwischen den beiden Institutsleitern KLIMMER und JOEST. Das Hygienische Institut „benutzte den Leichenraum des Pathologischen Instituts als Ablagerungsstätte für tierische Abfälle,...so daß meine Bemühungen, mein Institut sauber und geruchsfrei zu erhalten, vereitelt werden. Gerade Prof. Dr. KLIMMER als Hygieniker hätte sich sagen müssen, daß ein Verbringen von Teilen gefährlich infektiöser Tierleichen über die Straße hinweg...allbekanntem hygienischen Grundsätzen zuwiderläuft.“²⁶⁹

²⁶⁵ Anonym (1911 b). SSA, 10209/35 S. 16.

²⁶⁶ Anonym (1921). SSA, 10282/98 S. 36. (14.12.1921 Rektor an das Ministerium für Kultus und öffentlichen Unterrichts).

²⁶⁷ Anonym (1925). SSA, 10282/98. S. 180. (28.9.1925 Hochbauamt an Ministerium für Volksbildung).

²⁶⁸ Anonym (1925) [wie Fn. 268]: 180.

²⁶⁹ Anonym (1924). SSA, 10282/98. S. 141. (28.8.1924 Prof. Joest (Pathologie) an das Dekanat).

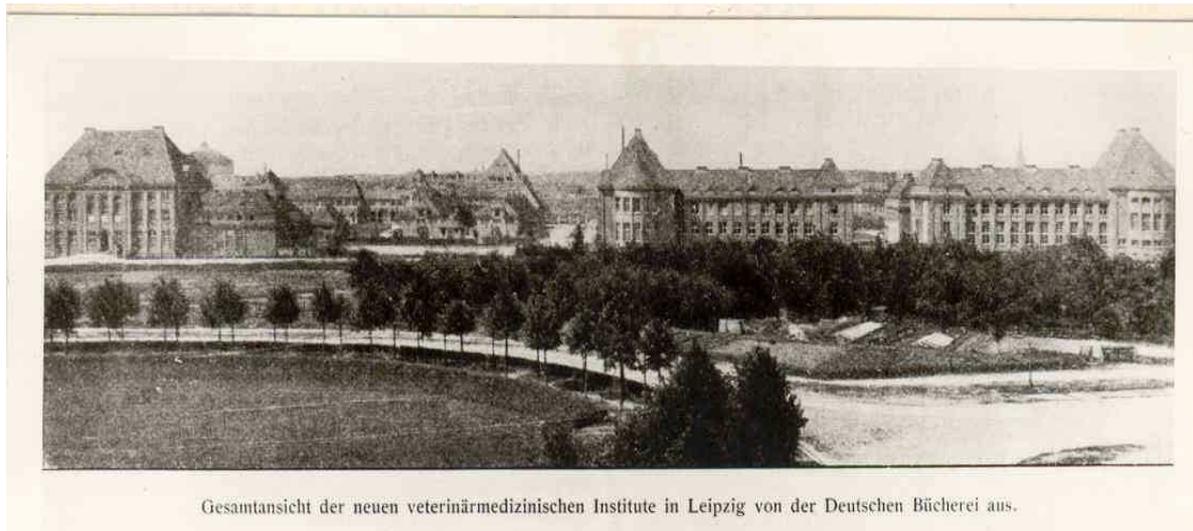


Abbildung 4: Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig 1923
(Mitte: Institut für Pathologie, Rechts: Anatomisches Institut; Links: Klinik für Geburtskunde)



Abbildung 5: Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig – Kliniken
1923

Prof. Dr. KLIMMER hatte auch weiterhin den Lehrstuhl für Milchkunde inne, unterstützt von seinem langjährigen Mitarbeiter Privatdozent Herbert HAUPT, der 1925 seine Berufung zum a. o. Professor²⁷⁰ der Veterinärhygiene und Milchkunde erhielt.²⁷¹

²⁷⁰ Roots (1956) [wie Fn. 247]:407.

²⁷¹ Anonym (1925/26). Personalverzeichnis der Universität Leipzig. Wintersemester 1925/26.

KLIMMER las jeden Freitag zwischen 11 und 12 Uhr Milchkunde. Die Milchkurse gestaltete er zusammen mit HAUPT als Doppelstunde am Dienstag.²⁷²

Die Bekämpfung der Tuberkulose dominierte KLIMMERS Forschungstätigkeit. 1925 reagierten etwa 50% aller Kühe tuberkulosepositiv.²⁷³ Trotz jahrzehntelanger Impfversuche war es nicht gelungen, die Zahl der Infektionen zu senken. Auch KLIMMER erkannte, dass die Lösung dieses Problems nicht die Heilung oder der Schutz vor Ausbruch der Krankheit sein konnten, sondern dass die weitere Ansteckung gesunder Tiere unterbunden werden musste. Bedingt durch die beidseitige Infektionsgefahr für Mensch und Tier, bestand er auf einer Gesundheitsüberwachung beider Seiten. Ein als gesund getesteter Bestand hatte auch von gesundem Personal betreut zu werden. Die Merzung erkrankter bzw. positiv getesteter Tiere hatte für ihn auf Grund des schleichenden Verlaufs der Erkrankung höchste Priorität. Auch wenn ihm klar war, dass wirtschaftliche Interessen und der hohe Verseuchungsgrad der Bestände schnelle Erfolge, wie in Amerika, verhindern würden, stellte er sich gegen die nicht kooperierende Bauernschaft. Er bemängelte außerdem den sorglosen Umgang mit der gewonnenen Milch. Die Sauberkeit in Ställen und in den Verarbeitungsräumen ließ zu wünschen übrig und durch die nicht sachgemäße Erhitzung konnten sich Erreger ungehindert verbreiten.²⁷⁴ Er riet daher allen Verbrauchern, nur abgekochte Milch zu sich zu nehmen.

3.4.3 Prof. Dr. Martin KLIMMER

Theodor Martin KLIMMER (Abbildung 6 in Anhang XI.II) wurde am 10. Januar 1873 in Dippoldiswalde geboren²⁷⁵. Er bestand 1895 die tierärztliche und 1899 die bezirks-tierärztliche Prüfung.²⁷⁶ Ostern 1898 trat er zunächst als Chemiker der physiologisch-chemischen Versuchsstation in die Tierärztliche Hochschule Dresden ein²⁷⁷ und übernahm 1902 die Leitung des neu gegründeten Veterinär-Hygienischen Institutes

²⁷² Anonym (1923). Die Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig. Berliner Tierärztl. Wochenschrift. 1923:452.

²⁷³ Klimmer M. Tierärztliche Milchkontrolle. Berlin, Verlagsbuchhandlung von Richard Schoetz; 1929:15.

²⁷⁴ Klimmer (1929) [wie Fn. 274]:19-21.

²⁷⁵ Anonym (ohne Datum a). Fragebogen zur Herstellung des Berufsbeamtentums. SSA, 10281/186 S.7.

²⁷⁶ Anonym (1902). Einstellung als Lehrkörper. SSA, 10281/186 S. 25. 10.7. 1902. und Bestallungsurkunde SSA, 10281/186 S. 34-6. 9.11.1902.

²⁷⁷ Anonym (1900). SSA, 10281/186 S. 16. 2.1.1900.

und damit ebenfalls den Lehrstuhl für Milchkunde.²⁷⁸ 1904 erhielt KLIMMER die Berufung zum Professor für Tierseuchenlehre, Tierhygiene und Milchkunde.²⁷⁹ 1907 erschien sein „Lehrbuch der Veterinärhygiene“.²⁸⁰ Für den Beitrag zum Gelingen der 2. Milchhygieneausstellung wurde sein Institut mit der silbernen Ehrendenkünze der Stadt Dresden geehrt. Im Rahmen der Ausstellung wurden die neuesten Kenntnisse aus Forschung und Technik rund um die Milch der Öffentlichkeit vorgestellt.²⁸¹ 1916 wurde sein Dr. phil. durch einstimmigen Antrag durch die den veterinärmedizinischen Dokortitel bereits besitzenden Ordinarien der Tierärztlichen Hochschule Dresden gemäß dem § 15 der Promotionsordnung vom 17. Mai 1907 in einen Dr. med. vet. umgewandelt.²⁸²

Während des ersten Weltkrieges trat KLIMMER 1914 in ein Reserveregiment als Korpsstabsveterinär ein und musste seinen Unterricht Dr. GRIMMER überlassen. Schon bald folgte KLIMMERS Versetzung in den aktiven Dienst. Für seine Leistungen wurde er mit dem Albrechtsorden ausgezeichnet.²⁸³ Im Dezember 1918 erhielt er - nach der Rückkehr von der Front - das Eisene Kreuz²⁸⁴. Kurz nach Kriegsende nahm er seine Lehrtätigkeit wieder auf und verblieb bis zu seiner Emeritierung 1938 an der neu gegründeten veterinärmedizinischen Fakultät in Leipzig. Sein Wirken, vor allem auf dem Gebiet der Veterinärhygiene, die er als Zusammenspiel von Gesundheitspflege, Fütterungs- und Seuchenlehre verstand, erweiterte die Vielfalt des tierärztlichen Berufes. Unter seiner Federführung entstanden zahlreiche Veröffentlichungen. Die von ihm publizierte „Veterinärhygiene“ wurde auch ins Englische und Russische übersetzt. 1927-1928 nahm er zudem die Pflichten als Dekan der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig wahr.

²⁷⁸ Zönnchen (1986) [wie Fn. 6]:11.

²⁷⁹ Anonym (1903). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1903:14.

²⁸⁰ Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1907:266.

²⁸¹ Klimmer (1907) [wie Fn. 281]:267.

²⁸² Anonym (1915/16). Auszeichnungen, Ehrungen, Personalveränderungen und sonstige Vorkommen. Bericht über die Königliche Tierärztliche Hochschule zu Dresden. 1915/16:36. Unter anderem wurde auch Prof. RÖDER der Dr. med. vet. zuerkannt.

²⁸³ Anonym (1914). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1914:16.

²⁸⁴ Anonym (ohne Datum b). SSA, 10281/186 S. 45-6.

Im September 1937 bat KLIMMER um eine Beurlaubung vom Lehrbetrieb für das kommende Wintersemester.²⁸⁵ Er litt seit Jahren unter *Angina pectoris*. Sein Gesundheitszustand verschlimmerte sich in den folgenden drei Monaten so stark, dass er sich nicht mehr in der Lage fühlte, seinen Pflichten als Institutsdirektor nachzukommen. Er wurde daher emeritiert.²⁸⁶ KLIMMER verstarb am 12. Februar 1943.²⁸⁷

²⁸⁵ Anonym (1937 c). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10281/ 186; PA Klimmer S. 96. (20.9.1937 Klimmer an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

²⁸⁶ Anonym (1937 d). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10281/ 186. PA Klimmer S. 101. (20.9.1937 Klimmer an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

²⁸⁷ Anonym (1943 a). UAL, PA 4040, S. 1.

3.5 Das Tierseucheninstitut und das Institut für animalische Nahrungsmittelkunde 1923 – 1935

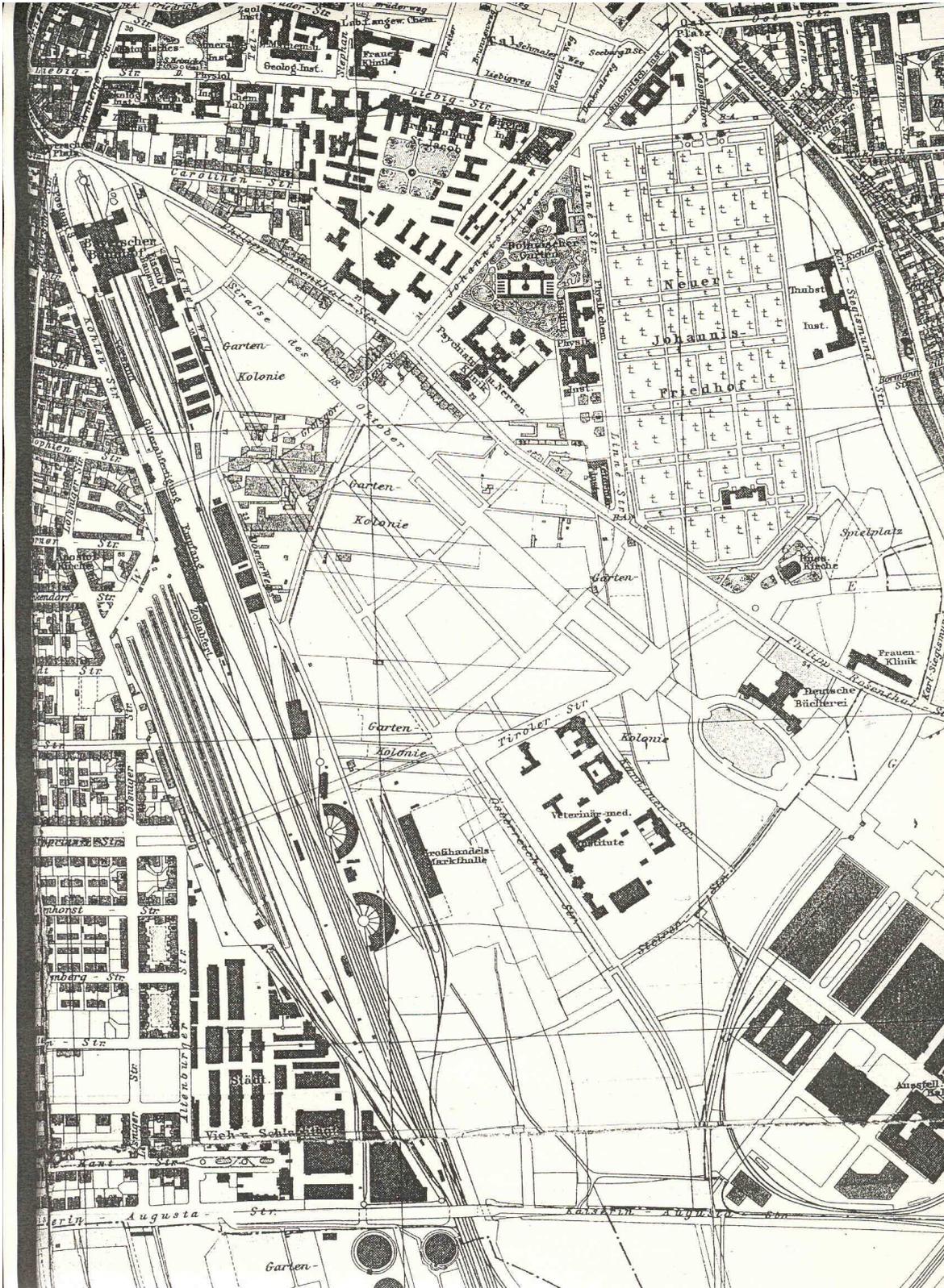


Abbildung 7: Stadtplan Stadt Leipzig – Stand 1927 (Auszug)

3.5.1 Situation der Fakultät und des Institutes

Die wirtschaftlichen Probleme nach Ende des Krieges hatten auch die Wirkungsmöglichkeiten der Fakultät stark eingeschränkt. So musste nach Möglichkeiten gesucht werden, die vor allem den bestehenden Sparzwängen gerecht wurden. Eine solche Möglichkeit wurde darin gefunden, das bereits seit 1903 in Leipzig in der Linne´straße 11 bestehende Veterinärinstitut (Abbildung 3 und 8) in die Fakultät als „Tierseucheninstitut und Institut für animalische Nahrungsmittelkunde“ einzugliedern. So konnte auf den vorhandenen Bestand an Materialien und Geräten zurückgegriffen werden.²⁸⁸



Abbildung 8: „Tierseucheninstitut und Institut für animalische Nahrungsmittelkunde“ in der Linne`straße 11 (ehemaliges Veterinärinstitut)

Da EDELMANN in Dresden blieb, übernahm August EBER, der ehemalige Direktor des Veterinärinstitutes, den Lehrstuhl.²⁸⁹ Das neue Institut beschäftigte zwischen 1924 und 1933 vier wissenschaftliche Assistenten, eine technische Assistentin, einen

²⁸⁸ Mock (1996) [wie Fn. 1],:104.

²⁸⁹ Mengert (1998) [wie Fn. 198]: 159.

Kanzleioberassistenten, eine Schreibhilfe, einen Laboranten, zwei Institutsgehilfen, einen Heizer und eine Reinigungsfrau.²⁹⁰

EBER war sehr ambitioniert und immer bestrebt, sein Lehrgebiet auszudehnen. Ab dem Wintersemester 1923 führte er die „Lehre über die Fischkrankheiten“ ein. Während dieser Vorlesung beschäftigte er sich auch mit der Genusstauglichkeitsbeurteilung von Fisch.²⁹¹ Diese Vorlesung wollte er 1930 durch einen Lehrstuhl für Parasitologie unter der Leitung des Dozenten Curt SPREYN erweitern.²⁹² KLIMMER war über diesen Vorschlag verbittert, sah er doch darin einen Versuch, ihm die Bakteriologie streitig zu machen, die er viel höher bewertete als die Bedeutung der Würmer und Gliedertiere. Er versuchte

„die jahrzehntelangen verbrieften Rechte des Veterinär-Hygienischen Instituts zu schützen. Schon einmal ist das Veterinär-Hygienische Institut geschädigt worden, als das dem Tierseuchen Institut angegliederte Institut für animalische Nahrungsmittelkunde diesen Namen erhielt. Ein wichtiges animalisches Nahrungsmittel ist auch die Milch, die beim Veterinär-Hygienischen Institut verblieb. So ist der Name Institut für Nahrungsmittelkunde zu weit und für das Veterinär-Hygienische Institut schädigend gefaßt“.²⁹³

EBER wiederum verstand KLIMMERS Ärger nicht, da dieser „an seinem Institut nur die Errichtung einer Abteilung für Mikrobiologie anzustreben bräuchte“²⁹⁴ und

„...daß nicht ich die Errichtung des Instituts für animalische Nahrungsmittelkunde beantragt habe, sondern daß mir der Lehrkörper der ehemaligen Tierärztlichen Hochschule, zu dem auch Herr KLIMMER gehörte, das Institut mit dem irreführenden Namen aufgezwungen hat und dass ich noch jetzt bereit bin, dieses Institut demjenigen abzutreten, der es haben will“.²⁹⁵

Schließlich einigte man sich darauf, dass die Parasitologie nur Würmer und Gliedertiere behandelte.²⁹⁶

²⁹⁰ Eber A. Bericht über das Tierseucheninstitut der Universität Leipzig für die Jahre 1924 – 1933. Verlagsbuchhandlung Richard Schoetz, Wilhelmstr. 10 Berlin; 1934:11

²⁹¹ Mock (1996) [wie Fn. 1],:105.

²⁹² Anonym (1930 a). SSA, 10282/107 S.8. (16.5.1930 Klimmer an Ministerium für Volksbildung).

²⁹³ Anonym (1930 b). SSA, 10282/107 S.9. (16.5.1930 Klimmer an Ministerium für Volksbildung).

²⁹⁴ Anonym (1930 c). SSA, 10282/107 S.12. (27.5.1930 Eber an Ministerium für Volksbildung).

²⁹⁵ Anonym (1930 d). SSA, 10282/107 S.13. (27.5.1930 Eber an Ministerium für Volksbildung).

²⁹⁶ Anonym (1930 e). SSA, 10282/107 S.16. (1.6.1930 Fakultät an Ministerium für Volksbildung).

3.5.2 Lehre und Forschung

1932 wurde das Lehrprogramm um die spezielle Schlachthofbetriebslehre erweitert. Diese wurde vom Honorarprofessor und Direktor des Leipziger Schlachthofes Max HAFEMANN gelesen.²⁹⁷ Die Berufung Hafemanns zum 5. April 1932 erfolgte auf Initiative der Fakultät, um die praktische Ausbildung der Studenten in der Fleischbeschau zu gewährleisten.²⁹⁸ Seine Eingliederung in die Fakultät vollzog sich problemlos, da HAFEMANN als positive Persönlichkeit galt.²⁹⁹ Er wurde im August 1944 in den Ruhestand versetzt³⁰⁰ und verstarb am 22. Dezember 1944 nach langer Krankheit.³⁰¹

Die Kurse in Fleisch- und Trichinenbeschau wurden immer im Sommersemester unter Beteiligung mehrerer Stadtveternäre durchgeführt. Die Teilnehmerzahl war auf 8 bis 10 beschränkt. Im allgemeinen wurden 3 bis 4 Gruppen unterrichtet.³⁰² Der Kurs dauerte 6 Tage. Es wurden aber mehrfach 1930 und 1931 Anstrengungen unternommen ihn um 3³⁰³ bzw. 6 Tage³⁰⁴ zu verlängern. Aus Kostengründen wurde das jeweilige Ersuchen aber abgelehnt.

Aus Ermangelung an Forschungsgeldern wurden zwischen 1923 – 1933 nur drei Dissertationen betreut³⁰⁵:

1. J. BERNHARD: Die Lagerung der Thyphusbakterien in der Muskulatur und ihre Bedeutung für die Unterscheidung der intravitalen und der postmortalen Infektion (1925)
2. Wilhelm LINNENKOHL: Beitrag zur Feststellung der Gewichtsverhältnisse der Fleischqualitäten beim veredelten dt. Landschwein (1927)
3. Walter TEMPEL: Beitrag zur Feststellung der Gewichtsverhältnisse der Fleischqualitäten beim Rind unter besonderer Berücksichtigung des Chemnitzer Fleischergewerbes (1931)

²⁹⁷ Mengert; Sehm (1995) [wie Fn. 265]:9.

²⁹⁸ Anonym (1932 a). UAL, PA 1196. S. 1-2. (28.1.1932).

²⁹⁹ Anonym (1932 b). UAL, PA 1196. S. 7. (6.2.1932 Fakultät an Ministerium).

³⁰⁰ Anonym (1944 a). UAL, PA 1196, S. 19. (31. 8. 1944).

³⁰¹ Anonym (1944 b). UAL, PA 1196, S. 21. (22.12. 1944).

³⁰² Anonym (1930 f). SSA, 10282/63 S. 25. (25.7.1930. Tierseucheninstitut an Ministerium für Volksbildung).

³⁰³ Anonym (1930 f) [wie Fn. 303].

³⁰⁴ Anonym (1931 c). SSA, 10282/63 S. 26. (8.7.1931. Tierseucheninstitut an Ministerium für Volksbildung).

³⁰⁵ Eber (1934) [wie Fn. 291]:17.

In Zusammenarbeit mit der Pathologie entstand noch eine Dissertation „Über die Tonsillartuberkulose beim Schwein“. Da nach dem geltenden Fleischbeschaugesetz die Tonsillen keinerlei Beachtung fanden, untersuchte SCHARBIUS³⁰⁶ die auf dem Stendaler Schlachthof anfallenden Mandeln und kam zu dem Schluss, dass aus hygienischen Gründen eine Entfernung derselben erforderlich ist.³⁰⁷

EBER³⁰⁸ veröffentlichte unter anderem einen Artikel über „Die Fleischbeschauliche Beurtheilung des geschlachteten kranken und krankheitsverdächtigen Geflügels“ und führte Konservierungsversuche mit Kapffschen Säuregasen bezüglich ihrer Wirkung auf Fleischwaren durch. Zwar gelang es, die Haltbarkeit des Fleisches entscheidend zu verlängern, doch machte der intensive saure Geschmack eine Verwendung der behandelten Produkte unmöglich.³⁰⁹ Im Rahmen der Haltbarkeitsversuche untersuchte er auch die Bakterienflora bombierter Fleisch- und Gemüsekonserven. Speziell bemühte er sich, den Nachweis der Fleischvergiftungserreger zu verbessern.³¹⁰

3.5.3 Prof. Dr. August EBER

August EBER (Abbildung 9 in Anhang XI.III) wurde am 28. September 1865 in Hannover geboren, wo er auch sein tierärztliches Studium absolvierte. Bereits kurz nach Berufseintritt entschied er sich für weitere 4 Semester naturwissenschaftlicher und medizinischer Studien an der Berliner Universität. Nach einjähriger Anstellung am Berliner Schlachthof wechselte er 1891 als Assistent an das Pathologische Institut der Tierärztlichen Hochschule Dresden. Nach einigen Studienaufenthalten in der Schweiz und Dänemark, wo er hauptsächlich Erfahrungen in der Diagnostik und Behandlung von Rinderkrankheiten sammelte, übernahm er die neu gegründete Dozentenstelle für Rinderkrankheiten und die Stelle als Bezirkstierarzt der Amtshauptmannschaft Dresden-Land. 1895 promovierte er an der Philosophischen Fakultät der Universität Leipzig. 1899 folgte er dem Ruf der Universität Leipzig. Als Direktor des Veterinärinstitutes widmete er sich intensiv der Erforschung der Tierseuchen. Besonders interessierte er sich für die Rindertuberkulose auf Grund

³⁰⁶ Scharbius J. Über Tonsillartuberkulose beim Schwein [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1936.

³⁰⁷ Scharbius (1936) [wie Fn. 307]:28.

³⁰⁸ Eber (1934) [wie Fn. 291]:21.

³⁰⁹ Eber (1934) [wie Fn. 291]:34.

³¹⁰ Anonym (1930 g). SSA, 10282/107 S.3. (6.3.1930 Reichsministerium des Inneren an Landesregierung).

ihres zoonotischen Charakters, für das seuchenhafte Verkälben der Rinder und für die Geflügelkrankheiten. Durch den Anschluss der Tierärztlichen Hochschule Dresden an die Leipziger Universität fiel EBER die Leitung des in die neue Fakultät eingegliederten Tierseucheninstituts zu. Dazu wurde es zunächst aus dem Verband der Philosophischen Fakultät herausgelöst. 1925 und 1926 bekleidete er das Amt des Dekans der Veterinärmedizinischen Fakultät. 1930 anlässlich des 50-jährigen Bestehens des Eberschen Instituts wurde ihm ein Dr. med. vet. h.c. und ein Dr. med. h.c. verliehen.³¹¹ August EBER verstarb am 2. April 1937 im Alter von 71 an den Folgen einer Operation.³¹²

³¹¹ Anonym (1930 h). August Eber, 65 Jahre alt. UAL, PA 426 Film 1450 Bildnr. 266
Zeitungsausschnitt 8. August 1930.

³¹² Anonym (1937 e). UAL, PA 426 Film 1450 Bildnr. 271. (Zeitungsausschnitt vom 3.4.1937).

4 DAS INSTITUT FÜR TIERÄRZTLICHE LEBENSMITTELKUNDE

4.1 Die Gründung des Instituts für Tierärztliche Lebensmittelkunde

Auf Wunsch der veterinärmedizinischen und der philosophischen Fakultät legte EBER erst nach Ablauf des Wintersemesters 1933/ 34 seine Ämter nieder obwohl er schon am 1. Oktober 1933 das erforderliche Ruhestandsalter erreicht hatte.³¹³ Sein längerer Verbleib an der Fakultät war notwendig geworden, um seine Nachfolge und die weitere Entwicklung des Tierseucheninstitutes zu klären. Zwar fand der Gedanke an eine Zusammenlegung von Tierseucheninstitut und Veterinär-hygienischem Institut unter der Leitung KLIMMERS allgemeine Zustimmung, doch wollte KLIMMER zunächst nicht aus den Gebäuden der Pathologie ausziehen, da in den ihm zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten kein Mikroskopiersaal vorhanden war. Es war ebenso ungeklärt, wie die Nahrungsmittelkunde zukünftig vertreten werden sollte.

„Dagegen blieben die Herren bei Ihrer schon schriftlich vertretenden Meinung stehen, dass für das Gebiet der Nahrungsmittelkunde,.....,ein Ordinarius zu berufen sei. Der Vorschlag des Ministeriums, den schon zum Honorarprofessor ernannten Direktor des Leipziger Schlachthofes mit dem Lehrgebiet zu betrauen, werde dem Umfange und der Bedeutung des Gebietes nicht gerecht. ... Bei der Besprechung erklärten die Herren, der neue Professor für animalische Nahrungsmittelkunde brauche auch unbedingt für seine Arbeiten ein selbständiges Institut“.³¹⁴

Die Errichtung besonderer Professuren für die Ausbildung in der Schlachtvieh- und Fleischschau an den Hochschulen und Fakultäten war 1933 durch die Veterinärkonferenz beschlossen worden.³¹⁵ Ein dementsprechender Antrag wurde

³¹³ Anonym (1933/34). Personalverzeichnis der Univ. Leipzig WS 1933/34.

³¹⁴ Anonym (1933 a). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108 S. 9-10. (Akttenotiz von Seydewitz 26.6.1933)

³¹⁵ Anonym (1933 b). SSA, Sächs. Ministerium. für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108 S. 54. (kommissarische Beratung im Reichsministerium des Inneren über veterinärhygienische Fragen 15./16. 12. 1933).

dem Ministerium für Volksbildung im Mai 1933 vorgelegt. Begründet wurde der Antrag wie folgt³¹⁶:

„Das Lehr- und Forschungsgebiet der animalischen Nahrungsmittelkunde befaßt sich mit allen von Tieren stammenden Lebensmitteln, die für den menschlichen Genuß bestimmt sind und deren Kontrolle nach reichsgesetzlicher Regelung dem Tierarzt zukommt. ... Die Fakultät glaubt, dass die von Eber vertretende animalische Nahrungsmittelkunde eines der großen Lehrfächer des veterinärmedizinischen Studiums ist.“

Die Diskussion wurde im Juni durch das Ministerium ausgesetzt, da es sich nicht zur Einrichtung eines neuen Lehrstuhls entschließen konnte.³¹⁷ Schließlich beugte es sich den Argumenten der Fakultät und genehmigte die Errichtung eines Ordinariates und bat um die Nennung möglicher Kandidaten.³¹⁸

Mit dem Ausscheiden EBERS 1934 endete ebenso die Zugehörigkeit des Veterinärhygienischen Instituts zur Veterinärmedizinischen Fakultät. Das Institut für animalische Nahrungsmittelkunde³¹⁹ erhielt die Selbständigkeit und bezog die ehemaligen Räumlichkeiten des Veterinärhygienischen Institutes im Pathologischen Institut –Abbildung 10-.³²⁰ Zunächst übernahm Prof. Dr. Karl NIEBERLE³²¹ die Leitung des neu gegründeten Instituts. Er hatte schon die Leitung des Pathologischen Instituts inne und auf Grund der räumlichen Nähe konnte er beide Pflichten erfüllen.³²² NIEBERLE leitete zusammen mit Prof. Dr. HAFEMANN die Vorlesungen und

³¹⁶ Anonym (1933 c). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108 S. 3. (13.5.1933 Fakultät an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

³¹⁷ Anonym (1933 d). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108 S. 8. (1.6.1933 Sächs. Ministerium für Volksbildung an Fakultät).

³¹⁸ Anonym (1934 a). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108 S. 59. 12.3.1934 Sächs. Ministerium für Volksbildung an Fakultät.

³¹⁹ Anhang I enthält alle ab 1935 am Institut für Nahrungsmittelkunde später Lebensmittelhygiene angefertigten Dissertationen. Die Personalentwicklung ist dem Anhang II.III zu entnehmen.

³²⁰ Anonym (1935 d). SSA 10282/98, S. 9.

Anmerkung: Als Umzugsjahr wird von Zönnchen T. (Die Entwicklung der lebensmittelhygienischen Ausbildungsstätte der Karl- Marx- Universität Leipzig seit ihrer Gründung bis zur Gegenwart [Diplom med. vet.]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1986.16), RIEDEL (Riedel (2004) [wie Fn. 4]:118) und SCHREIBER (Schreiber K. Die geschichtliche Entwicklung der Fleischhygiene auf dem Gebiet des heutigen Freistaates Sachsen bis 1945 [Dissertation med. vet.]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2000:102) 1935 bzw. von MENGERT et al. (Mengert; Sehm (1995) [wie Fn. 265]:10) 1938 genannt. Betreffende Akten beziehen sich ebenfalls auf das Jahr 1935 (ANONYM (1935 d)).

³²¹ Karl NIEBERLE wurde am 1.11.1926 zum Prof. für allgemeine Pathologie ernannt (ANONYM (1926 [UAL, PA 236: 2.]). 1933 – 1944 war er Dekan der Fakultät (Anonym (1944 c). UAL, PA 236; S. 15. [Entlassungsgesuch vom 14.6.1944]).

³²² Anonym (1934 b). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108. S. 60.

Kurse.³²³ Das Veterinärhygienische Institut und das Tierseucheninstitut verschmolzen unter der Leitung KLIMMERS³²⁴ zum Veterinär-Hygienischen Institut und waren fortan in der Linne´straße ansässig. KLIMMER hatte sich erst mit dem Umzug einverstanden erklärt, nachdem ihm die Übungsmikroskope, bis auf drei, die er der Nahrungsmittelkunde überlassen musste, zugesprochen wurden. Für die Umgruppierungen in beiden Instituten galten folgende Richtlinien:

„Sämtliche Einrichtungs-, Gebrauchs- und Sammelgegenstände für den Unterricht und die Forschungen der Milchkunde des bisherigen Veterinär-Hygienischen Instituts gehen an das Institut für animalische Nahrungsmittelkunde. Was die Einrichtungs- und Gebrauchsgegenstände für Mikrobiologie (bakteriologisches Arbeiten) betrifft ... gilt, dass auch diese Utensilien grundsätzlich dem Institut für animalische Nahrungsmittelkunde verbleiben können“.³²⁵



Abbildung 10: Institut für Veterinärpathologie 1930

³²³ Anonym (1934 b). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108. S. 60.

³²⁴ Mengert (1998) [wie Fn. 198]:159-60.

³²⁵ Anonym (1935 a). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108. S. 4. (31.1.1935. Sächs. Ministerium für Volksbildung an Prof. Nieberle).

4.2 Das Institut unter Prof. Dr. Kurt SCHMIDT von 1935-1949

4.2.1 Die Besetzung des Lehrstuhls

Ungeklärt blieb weiterhin die Besetzung des Lehrstuhls. Bis ein geeigneter Kandidat gefunden war, übernahm Prof. Dr. NIEBERLE die Leitung des Instituts für animalische Nahrungsmittelkunde.

Die Gauleitung Sachsen wandte sich in dieser Sache an das Sächsische Ministerium für Volksbildung³²⁶.

„Es wird gebeten, die für den 1.4.1934 zu besetzende Professur für Lebensmittelkunde an der Universität Leipzig mit einem Nationalsozialisten vor dem 30. Januar und vor allem mit einem bewährten Fachmann zu besetzen, der auch über genügend praktische Erfahrung verfügt.“

Schon vor der Emeritierung EBERS im April 1933 hatte die NSDAP mit Dr. KOLBE ihren Wunschkandidaten vorgeschlagen.³²⁷ Seitens der Fakultät gab es Bedenken, ob KOLBE fachlich in der Lage war, den Lehrstuhl auszufüllen, da es ihm an der selbständigen wissenschaftlichen Tätigkeit fehlte. „Als einziger Kandidat“ käme Kurt SCHMIDT, Direktor des Dresdener Schlachthofes, in Frage, der über fundierte praktische und wissenschaftliche Erfahrung auf den geforderten Gebieten verfügte. Die Anforderungen beinhalteten Kenntnisse über die Fleischschau, die Kontrolle der animalischen Nahrungsmittel in den Markthallen und in den Räumen der Gewerbetreibenden. Insbesondere waren Kenntnisse in der Untersuchung der Wurstwaren, der sonstigen aus Fleisch gewonnenen Produkte, der Fische und Fischkonserven und der Milchkontrolle verlangt.³²⁸

SCHMIDT wiederum war seitens der NSDAP untragbar, da er vor seinem Eintritt in die NSDAP Anfang April 1933 als „strenger Parteigänger der SPD“ galt, der seine Zugehörigkeit zum Druidenorden³²⁹ bei Parteieintritt verschwiegen hatte. Auf Grund dieser Tatsache „dürfte seine Parteimitgliedschaft einer Prüfung unterzogen werden“. Die von der Gestapo geführten Ermittlungen bestätigten zwar das Bild des

³²⁶ Anonym (1933 e). SSA, Sächs. Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108. S. 39. (Schreiben vom 2.10.1933).

³²⁷ Anonym (1933 f). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 3. (5.4.1933 NSDAP Kreisleitung an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

³²⁸ Anonym (1933 g). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 11. (16.6.1933 Fakultät an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

³²⁹ Es handelt sich um eine Art Freimaurerloge.

„Konjunkturpolitikers, der nur seine eigenen Vorteile im Auge hat“³³⁰, auch hatte er während seiner Chemnitzer Zeit (1910-1928) mit der SPD sympatisiert³³¹, doch konnte ihm weder eine marxistische Einstellung noch die Zugehörigkeit zum Druidenorden nachgewiesen werden.³³² Da die Bedenken gegen SCHMIDT nicht aufrechterhalten werden konnten, stimmte das Reichsministerium für Wissenschaft, Erziehung und Volksbildung einer Berufung zu.³³³ Am 7. November 1934 erfolgte das offizielle Angebot der Professur an Kurt SCHMIDT.³³⁴

Die Berufungsverhandlungen zogen sich über mehrere Monate. Strittig war vor allem die Bezahlung von SCHMIDT, da dieser als Direktor des Dresdener Schlachthofes schon 920 RM pro Jahr netto verdiente und er im Zuge der Gehaltsangleichung auf 820 RM zurückgestuft werden sollte. Eine Extraordinatsstelle an der Universität würde ihm mit Wohngeldzuschuß nur 690 RM einbringen. Eine Erhöhung der Bezüge war dabei so gut wie ausgeschlossen.³³⁵ Es wurde daher beim Finanzminister die Einrichtung einer ordentlichen Professur beantragt, da SCHMIDTs Gehalt schon jetzt das einer außerordentlichen Professur überstieg.³³⁶ Die Stelle wurde genehmigt und SCHMIDTs Grundgehalt auf 10.500 RM im Jahr festgelegt, das in den nächsten Jahren um 500 bzw. 600 RM steigen sollte. Zusätzlich erhielt er Wohngeld und die Kollegeinnahmen.³³⁷

4.2.2 Die Situation des Instituts bis 1945

Mit Wirkung vom 1. Oktober 1935 erhielt Kurt SCHMIDT, Schlachthofdirektor aus Dresden, den Lehrstuhl für animalische Nahrungsmittelkunde.³³⁸ Durch die Erlangung der Selbständigkeit des Lehrstuhles wurden die zur Verfügung stehenden Gelder und das Personal neu verteilt. Das Ministerium für Volksbildung gestand dem

³³⁰ Anonym (1934 c). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 25. (14.7.1934 Gauleitung Sachsen an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

³³¹ Anonym (1934 d). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 38.

³³² Anonym (1934 e). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 29. (10.8.1934 Stadtrechtsamt Sachsen an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

³³³ Anonym (1934 f). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 41. (7.11.1934).

³³⁴ Anonym (1934 g). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 45.

³³⁵ Anonym (1934 h). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 47-49. (15.11.1934 Berufungsverhandlung Kurt Schmidt).

³³⁶ Anonym (1934 i). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 57. (27.11.1934 Sächs. Ministerium für Volksbildung an Finanzministerium).

³³⁷ Anonym (1934 k). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 67-8. (28.12.1934 Ministerium für Volksbildung an Schmidt).

³³⁸ Anonym (1935 b). UAL, PA 265, S. 1; 5. (11.10.1935)

Lehrstuhl nur noch einen Assistenten und einen Angestellten zu.³³⁹ Der Jahresetat war auf 5.392 RM begrenzt.³⁴⁰

Kurt SCHMIDT oblagen die Vorlesungen und Übungen in der Schlachttier- und Fleischbeschau, der Milchkunde und Milchwirtschaft sowie der Untersuchung der tierischen Lebensmittel.³⁴¹ Seine Antrittsvorlesung bestritt er am 27. November 1935 über „Die Bedeutung der animalischen Lebensmittelkunde für Volkshygiene und Volkswirtschaft“.³⁴²

1938 wurde aus dem „Institut für animalische Nahrungsmittelkunde“ das „Institut für tierärztliche Lebensmittelkunde“.³⁴³

Der Stundenplan war erheblich erweitert worden und gehörte zu den stundenintensivsten der Fakultät, wie die tierärztliche Studienordnung von 1939 belegt. Wöchentlich hatte das Institut 17 Unterrichtsstunden zu gestalten. Nur die Mitarbeiter der Pathologie hatten 7 Stunden mehr. Die Vorlesung begann im 6. Semester mit Tierärztlicher Lebensmittelkunde und Milchkunde Die Übung zur Milchuntersuchung, die Schlachtvieh- und Fleischbeschau und der dazugehörige Kurs fanden im 7. Semester statt. Der Lebensmitteluntersuchungskurs schloss sich im 8. Semester an.

Die personelle Situation war schon vor Ausbruch des Krieges angespannt. SCHMIDT bemühte sich mehrfach um die Zuweisung einer weiteren Stelle³⁴⁴, da er durch die Teilnahme seines Assistenten an militärischen Übungen zwei Monate im Jahr ohne eingearbeitete Kraft die Laboraufgaben erledigen musste.³⁴⁵

Nach Kriegsbeginn 1939 wurde die Prüfungsordnung für Wehrdienstleistende vereinfacht. Der Schlachthofkurs brauchte nicht mehr abgeleistet zu werden. Die Länge der Prüfung stand im Ermessen des Prüfenden, und es konnten fehlende Teile der Ausbildung später nachgeholt werden.³⁴⁶ Für die nicht befreiten Studierenden gestaltete sich die praktische Ausbildung in der Fleischhygiene

³³⁹ Anonym (1935 c). UAL, PA 265, S. 7.

³⁴⁰ Anonym (1945 a). UAL, PA 265, S. 3.

³⁴¹ Mengert (1998) [wie Fn. 198]:161.

³⁴² Anonym (1945 b). UAL, PA 265, S. 12.

³⁴³ Mengert; Sehm (1995) [wie Fn. 265]:10.

Mock (1996) [wie Fn. 1],:105.

³⁴⁴ Anonym (1938 a). Anlagen zum Haushaltsplan. SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2; Nr. 10087/85 S. 8/1. (18.8.1938).

³⁴⁵ Anonym (1938 b) [wie Fn. 345]:8/3.

³⁴⁶ Anonym (1939). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2; Nr. 10282/67 S. 74. (5.12.1939 Reichsminister an Reichsstadthalter in Sachsen).

schwierig. An mehreren als Ausbildungsstätte anerkannten Schlachthöfen fehlte zur Durchführung der Lehrveranstaltungen das Personal. Zur besseren Delegation der Studenten wandte sich das Reichsministerium des Inneren an die Schlachthöfe³⁴⁷:

„Wie mir die Reichstierärztekammer berichtet hat, können während des Krieges an mehreren für die Ausbildung von Veterinärpraktikanten zugelassenen Schlachthöfen aus Personalmangel keine Lehrgänge abgehalten werden. Zur Vermeidung von Verzögerungen in der Überweisung von Praktikanten an die Ausbildungsstätten ersuche ich, die Leiter der zugelassenen Schlachthöfe anzuweisen, dass sie der Reichstierärztekammer unverzüglich und später laufend melden, wenn keine Lehrgänge abgehalten werden können.“

Während des Krieges litt die Fakultät an Studentenmangel. Da die Heeres-Veterinärakademie sich in Hannover befand, genoss Leipzig keine Priorität. Der Unterricht wurde stark eingeschränkt und die Mehrheit des Lehrpersonals zum Wehrdienst verpflichtet.³⁴⁸ Bis 1940 erreichte der Einberufungsbefehl fast jedes Mitglied der Fakultät. Lediglich SCHMIDT³⁴⁹ stand dem Institut zur Verfügung. Nach der Einberufung von Adolf MEYN 1941 hatte er auch die kommissarische Leitung des Tierseucheninstitutes inne.³⁵⁰ MEYN hatte am 1. Mai 1938 die Nachfolge KLIMMERS angetreten.³⁵¹

Neben SCHMIDTS Lehrtätigkeit (3 Stunden Schlachtvieh- und Fleischbeschau, 4 Stunden Fleischbeschaukurs und 1 Stunde Milchuntersuchungskurs)³⁵² gehörte seit 1941 auch die Untersuchung aller Lebensmittel- und Tierseuchenproben zu seinen Aufgaben.³⁵³ Er betreute über vierzig Dissertationen und die Habilitation von Emil TOTZEK. TOTZEK hatte 1936 die Nachfolge von SCHMIDT als Direktor des Dresdener Schlachthofes angetreten und sah in einer Habilitation die Chance auf eine Karriere

³⁴⁷ Anonym (1940 a). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung; Bd. 2; Nr. 10282/63. Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministerium des Inneren, Nr. 24 v. 12. 6. 1940; S. 1127.

³⁴⁸ Schleiter (1994) [wie Fn. 264]:630.

³⁴⁹ Anonym (1939-44). Personalverzeichnis der Universität Leipzig 1939-1944.

³⁵⁰ Schmidt J. Prof. Dr. Kurt Schmidt. Mh. Vet.-Med. 1950; 5:104.

³⁵¹ Mock (1996) [wie Fn. 1],:105, 106.

³⁵² Anonym (1940 b). Vorlesungsverzeichnis 1940 Januar- März.

³⁵³ Anonym (1939-44). Personalverzeichnis der Universität Leipzig 1939-1944.

als Universitätsprofessor.³⁵⁴ Als aktives Mitglied der NSDAP³⁵⁵ und als Mitglied des Führerrates der Reichstierärztekammer für das Aufgabengebiet „Gemeindetierärzte und Schlachthoffragen“ waren seine Ambitionen nicht unbegründet. Als Habilitationsschrift reichte er sein bereits veröffentlichtes Buch „Die verwaltungswirtschaftliche Betriebsführung kommunaler Vieh- und Schlachthöfe“ ein.³⁵⁶ Da SCHMIDT die Beurteilung des betriebswirtschaftlichen Teils ablehnte und kein anderer Betreuer gefunden werden konnte, wurde die Habilitation unter Ausschluss des wirtschaftlichen Teils angenommen.³⁵⁷ Als Privatdozent übernahm TOTZEK die Fleischbeschaulehre von HAFEMANN.³⁵⁸

Auf Grund der umfassenden Zerstörung des Tierseucheninstitutes in der Linnestraße durch einen Bombenangriff am 4. Dezember 1943 ging man erneut in Personalunion mit dem Lebensmittelkundeinstitut.³⁵⁹ SCHMIDT gelang es, aus den Trümmern die noch verwertbaren Reste der einstigen Ausstattung des Institutes zu retten, um wenigstens die nötigsten Arbeiten vornehmen zu können.³⁶⁰

4.2.3 Die Situation der Fakultät und des Institutes nach dem 2. Weltkrieg

Das weitere Bestehen der Fakultät war nach Kriegsende stark in Frage gestellt. Umfassende Zerstörungen, Versorgungsprobleme, fehlendes Heizmaterial und nicht zuletzt der Mangel an Lehrpersonal schienen einen Wiederaufbau unmöglich zu machen.³⁶¹ Kurt SCHMIDT widersetzte sich energisch den Schließungsplänen der Fakultät und legte als erster offiziellen Widerspruch ein.³⁶² Unterstützung fand er vor allem bei den Professoren RÖDER und Johannes SCHMIDT, wobei letzterer den Titel Obermedizinalrat bevorzugte.³⁶³ So gelang es ihnen, die Wiedereröffnung am 5. Februar 1946 zustande zu bringen, obwohl keiner der Unterrichtenden einen Vertrag

³⁵⁴ Anonym (1942). UAL, PA 1193, S. 1. (4.4.1942 Totzek an Schmidt).

³⁵⁵ „Am 9. November 1923 gehörte ich zum Studentenbataillon Gießen, das sich A. Hitler anschließen wollte.“ (Lebenslauf Emil Totzek. UAL, PA 1193 S. 5.).

³⁵⁶ Anonym (1943 b). UAL, PA 1193, S. 37. (4.11.1943. Schmidt an den Dekan).

³⁵⁷ Anonym (1943 b) [wie Fn. 357]:37.

³⁵⁸ Riedel (2004) [wie Fn. 4]:123.

³⁵⁹ Leistner (1960 a) [wie Fn. 210]:678.

³⁶⁰ Schmidt J (1950) [wie Fn. 351]:104.

³⁶¹ Mock (1996) [wie Fn. 1]:106.

³⁶² Anonym (1945 c). UAL, R- 77,Bd. 1, S. 1-2. (20.09.1945).

³⁶³ Auf Grund der Vorliebe zu diesem Titel, wurde J. SCHMIDT auch der „Ozi“ genannt.(WERNER LEISTNER, persönliche Mitteilung, Leipzig, 7.10.2004).

hatte und alle Beteiligten die Altersgrenze zum Teil schon weit ³⁶⁴ hinter sich gelassen hatten.

Noch 1947 herrschte ein akuter Mangel an Lehrkräften. Von einst 14 Professoren der Fakultät waren gerade 4 noch verfügbar. Die Einstellung neuer Assistenten scheiterte am fehlenden Haushaltsetat. Strom und Gas waren limitiert und die Versorgung mit Kohle unzureichend, so dass der Unterricht im Winter zum Teil wegen zu starker Kälte aufgegeben werden musste.³⁶⁵

Die Lebensmittelkunde war zusammen mit der Veterinärhygiene in den Gebäuden des Veterinär-Pathologischen Institutes untergebracht.³⁶⁶ Im November 1945 stand dem Institut noch Irmgard KNOBLOCH als wissenschaftliche Assistentin³⁶⁷, eine Reinigungsfrau und ein Wärter³⁶⁸ zur Verfügung. Vieles hatte provisorischen Charakter. Der Lebensmittelkurs gestaltete sich schwierig, da zum einen Kursmaterial rar war, zum anderen es häufig vorkam, dass die zu untersuchenden Proben nach Austeilung schon vor Beginn des Kurses von den Studenten verzehrt waren. Schließlich wurden die Proben während des Kurses verteilt, so dass diese erst nach eingehender Untersuchung verzehrt werden konnten.³⁶⁹

Die Mitarbeiter des Institutes untersuchten weiterhin Fleisch- und Lebensmittelproben, die nach Feststellung der Unbedenklichkeit unter den Mitarbeitern verteilt wurden. Wenig beliebt waren dabei Pferdenieren, die von den meisten gemieden wurden. Nur Prof. Dr. Kurt SCHMIDT schien von ihnen begeistert.³⁷⁰

Bevor im Institut der normale Lehrbetrieb wieder aufgenommen werden durfte, benötigte es der Zustimmung der Zentralverwaltung für Volksbildung. Es war ebenso erforderlich den Lehrplan einzureichen und genehmigen zu lassen. Er umfasste 1949

³⁶⁴ Anonym (1947 a) UAL, R 81f, S. 32.

³⁶⁵ Anonym (1947 b). UAL, R 81 f, S. 39-40. (Schreiben vom 02.05.1947 an die Verwaltung für Land- und Forstwirtschaft).

³⁶⁶ "Das Gebäude des Veterinärhygienischen und Tierseucheninstitutes – das frühere Veterinärinstitut-Ecke Linne´ und Phillip-Rosenthal-Str. ist durch mehrere Luftangriffe größtenteils vernichtet worden. Da ich (Kurt SCHMIDT) seit dem 1. 9.1941 dieses Institut sowieso betreue, habe ich seinen Betrieb ganz in mein Institut verlegt." (Anonym (ohne Datum h). UAL, R 77 Bd. 1, S. 54).

³⁶⁷ Anonym (1945 d).UAL, R 218, S. 141. (15.11.1945).

³⁶⁸ Anonym (1945 e). UAL, R 218, S. 203.

³⁶⁹ LEISTNER (2004) [WIE FN. 364].

³⁷⁰ LEISTNER (2004) [WIE FN. 364].

für die Lebensmittelkunde und Fleischbeschau insgesamt 349 Stunden. Die Prüfung fand am Ende des 9. Semesters im Rahmen des Staatsexamens statt.³⁷¹

4.2.4 Prof. Dr. Kurt SCHMIDT

Kurt SCHMIDT (Abbildung 11 in Anhang XI.IV) wurde am 10. Dezember 1880 in Illeben als Sohn eines Pfarrers³⁷² geboren. Er studierte 1897 - 1900 an der Tierärztlichen Hochschule in Dresden, wo er im Februar 1901 seine Approbation erhielt. Bis zu seiner Einberufung in ein Feldartillerieregiment im Oktober desselben Jahres arbeitete er als Assistent in einer tierärztlichen Praxis. Im Dezember 1902 nahm er seine tierärztliche Tätigkeit wieder auf, wechselte aber schon im April 1903 als Assistenztierarzt an den Schlachthof Breslau. Zum 1. Juli 1904 nahm SCHMIDT eine wissenschaftliche Assistenz am Hygieneinstitut der Tierärztlichen Hochschule Dresden an. Er blieb 9 Monate. In den nächsten 5 Jahren arbeitete er unter anderem in der Fleischbeschau in Bremen und Weißensee. 1910 erlangte er die tierärztliche Promotion. SCHMIDT beendete vorerst sein Wanderleben und trat am 1. Mai desselben Jahres die Stelle als Stadttierarzt in Chemnitz an. Zu dieser Verpflichtung gesellte sich 1924 noch die Direktorenstelle des Chemnitzer Schlachthofes. Beide Aufgaben nahm er bis 1928 wahr, dann übernahm SCHMIDT die Leitung des Dresdener Schlachthofes.³⁷³ Diese hatte er bis zu seiner Erhebung in den Professorenstand 1935 inne. Die meisten seiner Veröffentlichungen und der von ihm vergebenen Dissertationsthemen beschäftigen sich mit der bakteriologischen Beurteilung und dem Eigengeruch von Fleisch.³⁷⁴

Der Ausbruch des Krieges verlangte auch von SCHMIDT höchsten persönlichen Einsatz. Als einer der wenigen Professoren, die noch an der Fakultät verblieben waren, versuchte er sein Möglichstes, den Universitätsbetrieb aufrechtzuerhalten. An ihn erging am 11. März 1941 die polizeiliche Verfügung, dass er zu Sicherheits- und Hilfsdiensten gemäß dem Luftschutzgesetz verpflichtet war.³⁷⁵ Als Oberabteilungsleiter hatte er Maßnahmen zur Sicherung der Mitarbeiter und der Gebäude bei Luftangriffen zu treffen.³⁷⁶ Er leitete neben seinem eigenen Institut auch das der Veterinärhygiene. Dieser Belastung hielt seine Gesundheit nicht stand. Eine lange

³⁷¹ Anonym (1949 a). UAL, R 327 Bd. 1, S. 5. (Schreiben vom 30.07.1949).

³⁷² Lebenslauf Kurt Schmidt. UAL, PA 265, S. 36.

³⁷³ Wie Fn. 373:38.

³⁷⁴ Riedel (2004) [wie Fn. 4]:118.

³⁷⁵ Anonym (1944 d). UAL, PA 265, S. 15. (11.3.1944).

³⁷⁶ Anonym (1944 e). UAL, PA 265, S. 16. (September 1944).

verschleppte Krankheit³⁷⁷ ließ den mittlerweile stark ausgezehrten SCHMIDT im September 1944 beim Dekan um Urlaub bitten.³⁷⁸ Eine sechswöchige Kur schloss sich im Frühling 1945 während der Semesterpause an.³⁷⁹ Im Juli 1945 wurde Professor SCHEUNERT von den alliierten Truppen in das westliche Besatzungsgebiet verbracht. Dessen Aufgaben als Prodekan wurden nun zusätzlich von SCHMIDT übernommen.³⁸⁰

Die nach Kriegsende einsetzende Entnazifizierung stellte auch die Weiterbeschäftigung von Kurt SCHMIDT in Frage. Mit Wirkung vom 15. November 1945 wurde er aus dem Universitätsdienst entlassen.³⁸¹ Noch am selben Tag hatte er alle Angelegenheiten seines Institutes und des Dekanates an Johannes SCHMIDT zu übergeben.³⁸² Diese Entscheidung konnte von der Universität nicht einspruchslos hingenommen werden. Die nächsten Jahre waren gekennzeichnet vom zähen Ringen des Dekanes Johannes SCHMIDT mit dem Landesministerium in Dresden um eine Wiedereinsetzung (Anhang III) von Kurt SCHMIDT. In dieser Zeit hatte Johannes SCHMIDT die kommissarische Leitung des Lebensmittelhygienischen Institutes inne.³⁸³

Für Johannes SCHMIDT war die Haltung des Ministeriums des Inneren nicht nachzuvollziehen, da die Entlassung seiner Kollegen³⁸⁴ die angespannte personelle Situation weiter verschärfte und Kurt SCHMIDT lediglich eine rein passive Mitgliedschaft in der NSDAP vorgeworfen wurde.³⁸⁵ Kurt SCHMIDT war eigenen Aussagen zufolge am 1. Mai 1933 nach wiederholter Aufforderung der NSDAP beigetreten. Zu diesem Zeitpunkt war er Direktor des Städtischen Schlachthofes Dresden und stand bis zu 500 Angestellten vor. Damit hatte er eine Vorbildfunktion inne, die nicht mehr durch einen Parteilosen ausgefüllt werden durfte. Nach der

³⁷⁷ SCHMIDT litt an Birmerscher Änamie und wog noch 52 kg. Das ärztliche Attest ist dem Schreiben an den Dekan beigelegt.

³⁷⁸ Anonym (1944 f). UAL, PA 265, S. 17.

³⁷⁹ Anonym (1945 f). UAL, PA 265, S. 18. (27.3.1945).

³⁸⁰ Anonym (1945 g). UAL, PA 265, S. 21.

³⁸¹ Anonym (1945 h). UAL, R 218, S. 120.

³⁸² Anonym (1945 i). UAL, R 92, S. 7.

³⁸³ Schleiter H. Die Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Karl- Marx- Universität Leipzig. Wiss. Zeitschrift der Karl- Marx- Universität Leipzig. Mathematische – naturwissenschaftliche Reihe 1955/56;H1/2; 5:142.

³⁸⁴ Die Entlassung traf nicht nur Kurt SCHMIDT, sondern ebenfalls Erich SCHWARZE. SCHWARZE konnte allerdings im Wintersemester 1947/48 seine Arbeit im Anatomischen Institut wiederaufnehmen und wurde im März 1948 Leiter desselben (ANONYM (1948 h. FRS v. 22.05.1948).

³⁸⁵ Anonym (1947 c). UAL, PA 265, S. 43-45. (8.8.1947).

Machtübernahme durch die NSDAP wurden keine Parteilosen in Führungspositionen geduldet. Da SCHMIDT in der Partei keine aktive Position übernehmen wollte, verlangte die Ortsgruppe, der er angehörte, die Zugehörigkeit im Opferring.³⁸⁶ Ebenso war er Mitglied im Reichsbund Deutscher Beamten und seit 18. September 1939 Mitglied des DRK.³⁸⁷

Weiterhin argumentierte der Dekan, dass die Berufung von Kurt SCHMIDT bereits vor 1933 stattfand und sich daher keinesfalls auf eine parteiliche Zugehörigkeit gründete, sondern allein auf dessen fachliche Kompetenz.³⁸⁸ Zudem war Kurt SCHMIDT ein verlässlicher und fleißiger Mitarbeiter, der neben seiner betreuenden und forschenden Tätigkeit bereits freiwillig und ohne Bezahlung alle anfallenden diagnostischen Untersuchungen übernommen hatte, da dies die personelle Situation erforderte. Er leistete damit einen unschätzbaren Dienst bei der „Verhinderung von Tierseuchen und der Verhinderung von einer Steigerung der wirtschaftlichen Schäden“.³⁸⁹ Auch der Präparator der Anatomie bescheinigte SCHMIDT, dass dieser „sich nicht politisch aktiv betätigt und auch nicht als Uniformträger der NSDAP oder einer ihrer Gliederungen aufgetreten ist. Den Angehörigen der Fakultät gegenüber war er höflich, sozial eingestellt und hatte für ihre Nöte Verständnis. An den Wiederaufbauten der stark zerstörten Fakultät hat er sich auch handwerklich beteiligt“.³⁹⁰ Auch Gerhard SPERLING³⁹¹, ehemaliger Mitarbeiter des Instituts, trat für SCHMIDT ein:

„Herr Professor verhielt sich mir gegenüber stets korrekt und schenkte mir das vollste Vertrauen und beschäftigte mich dementsprechend. Er war mir gegenüber stets ein vorbildlicher und korrekter Vorgesetzter. Er setzte sich stets für mich trotz der damaligen Zeit bis zu den höchsten Stellen ein. Soweit mir bekannt ist, ist Herr Professor auch niemals im Parteidienst der NSDAP aktiv tätig gewesen. Auch ist er, soviel ich weiß, kein Uniformträger der Partei gewesen. Dies hätte auch ganz und gar nicht seiner Einstellung, die er mir gegenüber bezeugte, entsprochen, denn mir gegenüber war er

³⁸⁶ Anonym (1945 k). UAL, R 223, S. 9.

³⁸⁷ Anonym (1945 l). UAL, PA 265, S. 23. (10.8.1945).

³⁸⁸ Anonym (1945 m). UAL, R 223, S. 8. (20.11.1945).

³⁸⁹ Anonym (1945 n). UAL, R 223, S. 29.

³⁹⁰ Anonym (1946 a). Sächs. SA. Landesregierung Sachsen 1945-1952; Nr. 1540 S. 57. (31.5.1946).

³⁹¹ SPERLING (Opfer des Faschismus Ausweisnr.: 2007) galt als Mischling und wurde trotz der Bemühungen SCHMIDTs 1941 entlassen und zur Zwangsarbeit in Osterode verpflichtet. SCHMIDT ließ den Kontakt allerdings nicht abreißen und „erkundigte sich oft nach meinem Befinden“. (ANONYM (1946 b. Sächs. SA. Landesregierung Sachsen 1945-1952; Nr. 1540 S. 58. (1.6.1946)).

nicht nur der mustergültige Vorgesetzte, sondern in oft schwierigen Situationen, die sich aus meiner Abstammung ergaben, ein Berater, der mir über manche schwierige Situation hinweghalf“.³⁹²

Die Bemühungen waren insoweit von Erfolg gekrönt, dass Kurt SCHMIDT 1946 als Hilfsarbeiter mit Notdienstvertrag eine Wiedereinstellung fand.³⁹³ Diese wurde regelmäßig bis zum 31. Mai 1947 verlängert³⁹⁴ und mit Wirkung vom 1. Januar 1947 in eine wissenschaftliche Assistentenstelle umgewandelt.³⁹⁵

Diese Stelle wurde mit Beschluss der Entnazifizierungskommission des Stadtkreises Leipzig vom 22. 05. 1947 als wissenschaftliche Assistentenstelle beibehalten, wobei Kurt SCHMIDT die Lehrtätigkeit ausdrücklich weiterhin versagt blieb.³⁹⁶ Die Entlassungsentscheidung wurde von den Mitgliedern der Kommission einstimmig bestätigt.³⁹⁷ Hoffnung bestand nach der mündlichen Zusicherung eines SMA-Vertreters aus Dresden, der sich zu Gunsten Kurt SCHMIDTS verwenden wollte, um eine vollständige Rehabilitation zu erreichen.³⁹⁸

Alle Unterrichtsstunden lagen bis 1947 beim Kommissarischen Leiter J. SCHMIDT. Dieser versuchte eine Lockerung des Lehrverbotes für Kurt SCHMIDT zu erreichen, indem er mehrere Anträge im August 1947 stellte.³⁹⁹ Er verwies nochmals auf die rein formelle Mitgliedschaft in der NSDAP. Er äußerte ebenfalls Befremden darüber, dass Kurt SCHMIDT eine weitere Anstellung gewährt, aber die Lehrtätigkeit trotz vorheriger „bedenkenloser Prüfung“ durch die SMA vorenthalten wurde.⁴⁰⁰ Alle Anträge wurden abgelehnt, so dass Johannes SCHMIDT weiterhin die Vorlesungen

³⁹² Anonym (1946 c). Sächs. SA. Landesregierung Sachsen 1945-52, Nr. 1540; S. 58. (31.5.1946).

³⁹³ Mock (1996) [wie Fn. 1],:106.

³⁹⁴ Die Verlängerung war immer auf einen Monat befristet (Anonym (1947 d). UAL, PA 265, S. 27-31).

³⁹⁵ Anonym (1947 f). UAL, PA 265, S. 41. (Sitzung vom 19.5.1947. Vorsitz: Dr. Zeigner, Stellvertreter: Jusek, Protokoll: Rückriem).

³⁹⁶ Entlassungsgrund: Direktive des Interalliierten Kontrollrates Nr. 24 Pkt. 10/ 2b; 12/o; 12/f i.V.m. Befehl Nr. 351 der SMA. Beschluß der Antragstellung Nr. 24 Pkt. 5.(Anonym (1947 e). UAL, R 223, S. 32.)

³⁹⁷ Anonym (1947 f). UAL, PA 265, S. 41. (Sitzung vom 19.5.1947. Vorsitz: Dr. Zeigner, Stellvertreter: Jusek, Protokoll: Rückriem).

³⁹⁸ Anonym (1946 d). UAL, R 223, S. 30. (9.10.1946).

Dekan J. SCHMIDT bezieht sich auf dem Besuch und die Versicherungen eines SMA- Vertreters. Zudem kämpft er um die Erhaltung der Fakultät, die durch personellen und materiellen Mangel und durch Zerstörungen im Krieg stark angeschlagen ist. Der personelle Mangel wurde durch das Übergehen der Fakultät bei der Freigabe neuer Stellen verschärft. J. SCHMIDT erhebt mit dem Schreiben an den Rektor der Universität vom 9.10.1946 Einspruch gegen die „ schwere und unverdiente Zurücksetzung“ der Fakultät (ANONYM (1946 e. UAL, R 223, S. 31.).

³⁹⁹ Anonym (1947 c). UAL, PA 265, S. 43-45. (8.8.1947).

⁴⁰⁰ Anonym (1947 c). UAL, PA 265, S. 43-45. (8.8.1947).

bestritt. Anschließend wurde diese Aufgabe Werner LEISTNER übertragen.⁴⁰¹ Kurt SCHMIDT war trotz seiner unsicheren Anstellung bereit, Vorträge vor Tierärzten des Landes zu halten⁴⁰² und Tagungen zu besuchen.⁴⁰³ Im August 1948 richtete Kurt SCHMIDT eine Anfrage an den Dekan bezüglich der Möglichkeit auf eine Wiedereinstellung. Er bat darin um eine baldige Klärung der Angelegenheit, da die Anstrengungen der Arbeit in Verbindung mit der „Unsicherheit“ ihn „stark seelisch belastete“, zumal er von „zuverlässiger Stelle eine mündliche Zusicherung erhalten“ hatte.⁴⁰⁴

Im darauf an die Landesregierung gerichteten Schreiben des Dekans findet sich die nochmalige Bitte um Anstellung von Kurt SCHMIDT. Die Studenten wären „beunruhigt über den Umgang der Regierung“ mit einem so „beliebten und strebsamen Mitarbeiter“, der trotz der „beschämenden Arbeitsbedingungen nur größten Fleiß und uneigennütziges Bestreben zeigt“. Zumal die Regierung Kurt SCHMIDT stets als ersten Sachverständigen in Fragen der menschlichen Ernährung und der diagnostischen Untersuchungen für die Tierseuchenbekämpfung nennt.⁴⁰⁵

Im Oktober folgte ein zweiter Brief an die Regierung in der Johannes SCHMIDT mit dem Wegfall folgender Vorlesungen drohte:

- allgemeine Mikrobiologie und Seuchenlehre
- Veterinärhygiene
- Veterinärpolizei
- Tierärztliche Lebensmittelkunde
- Milchkunde und Milchhygiene.

Er begründete seine Forderung damit, dass er selbst nicht länger in der Lage sei, allein diese Arbeit zu bestreiten. Da der Assistent des Institutes, Werner LEISTNER, ebenfalls überlastet war, konnte man ihm diese Bürde nicht auch noch antragen. Der Fall Kurt SCHMIDT sei insoweit unverständlich, da er nicht freiwillig die Leitung des Veterinären Luftschutzes übernommen habe und es zu dieser Zeit nicht in seiner

⁴⁰¹ Anonym (1946-49. Personalverzeichnis der Universität Leipzig SS 1946- SS 1949.

⁴⁰² Anonym (1948 a). UAL, PA 265, S.34. (23.5.48 Vortrag in Weißenfels vor Tierärzten des Kreises über „Fleischuntersuchung bei Krank- und Notschlachtungen“).

⁴⁰³ Tagungen fanden unter anderem am 24-25. September 1948 statt (Anonym (1948 b). UAL, PA 265, S.35.).

⁴⁰⁴ Anonym (1948 c). UAL, PA 265, S. 50. (18.8.1948).

⁴⁰⁵ Anonym (1948 d). UAL, PA 265, S. 51. (22.8. 1948).

Macht stand sich zu weigern. Zudem sei K. SCHMIDT bereits seit 2 Jahren Mitglied einer antifaschistischen Partei und des FDGB.⁴⁰⁶

Die Landesregierung erteilte daraufhin eine nochmalige Absage und schlägt 5 Landestierärzte vor, „von denen einer sicher in der Lage sei eine Vorlesung zu halten“.⁴⁰⁷ Der nochmalige Einspruch der Fakultät wurde mit den Worten abgetan, dass „an eine Wiederverwendung Kurt SCHMIDTS nicht gedacht werden kann“. Vielleicht finde sich ein geeigneter Kandidat unter den Schlachthoftierärzten.⁴⁰⁸ Seitens der Fakultät unternahm man ab diesem Zeitpunkt erste Anstrengungen, einen geeigneten Kandidaten zur Besetzung der Professur zu finden. Arthur KETZ, der gerade in Berlin an der Humboldt – Universität lehrte, schien den Vorstellungen zu entsprechen.

Am 12. Juli 1949 wurde der Kurator der Universität endgültig aufgefordert, Kurt SCHMIDT nach einer sechswöchigen Frist zu entlassen.⁴⁰⁹ Am 30. September erreichte das Schreiben Kurt SCHMIDT.⁴¹⁰ Weitere Einsprüche wurden mit der Begründung abgetan, dass nun Prof. Dr. KETZ und Dr. LEISTNER in der Lage seien, den Unterricht zu bestreiten.⁴¹¹ Zwar hatte Prof. Dr. KETZ sein Kommen zugesagt, doch hatte man auf einen Verbleib Kurt SCHMIDTS im Institut gehofft bis KETZ eingearbeitet war.⁴¹²

SCHMIDT verstarb nur 5 Monate nach seiner Entlassung am 12. März 1950.⁴¹³

Sein Verdienst beruht auf der Treue zum Institut und seinem unermüdlichen Einsatz, der es ihm gestattete, in dieser für ihn persönlich schwierigen Zeit nicht weniger als 8 Doktoranden zu betreuen und unzählige Untersuchungen vorzunehmen.⁴¹⁴

Seine Gattin Käthe SCHMIDT richtete nach seinem Tod an das Rektorat der Universität die Bitte auf eine Personalpension. Das Rektorat beantwortete ihr Ansinnen folgendermaßen:

„Frau SCHMIDT kann keine Personalpension gewährt werden, da diese nur den Hinterbliebenen von Persönlichkeiten vorbehalten ist, die sich um den

⁴⁰⁶ Anonym (1948 e). UAL, PA 265, S. 52. (10.10.1948).

⁴⁰⁷ Anonym (1948 f). UAL, PA 265, S. 59. (3.11.1948).

⁴⁰⁸ Anonym (1948 g). UAL, PA 265, S. 64. 13.12.1948.

⁴⁰⁹ Anonym (1949 b). UAL, PA 265, S. 68. (12.7.1949).

⁴¹⁰ Anonym (1949 c). UAL, PA 265, S. 69. (30.9.1949).

⁴¹¹ Anonym (1949 d). UAL, PA 265, S. 60. (3.12.1949).

⁴¹² Anonym (1949 e). UAL, PA 265, S. 86.

⁴¹³ Kolb (1959) [wie Fn. 138]:19.

⁴¹⁴ Leistner (1960 a) [wie Fn. 210]:678.

Demokratischen Aufbau besonders verdient gemacht haben. Diese Voraussetzung ist bei Kurt SCHMIDT nicht gegeben, da er aus politischen Gründen entlassen wurde“.⁴¹⁵

Der Sohn von Kurt SCHMIDT, Günther, erhielt im gleichen Jahr sein Abschlußzeugnis. Neben guten und sehr guten Noten enthielt es eine mangelhafte Bewertung über sein familiäres Umfeld. Dekan NUßHAG erhob schriftlich Einspruch gegen diese Unterstellungen⁴¹⁶, ob mit Erfolg, ließ sich den Akten nicht entnehmen. Er versuchte, die Familie auch bei der Suche nach einer Lehrstelle für den Sohn als Elektrotechniker zu unterstützen, da Günther SCHMIDT u.a. beim Energiebezirk Ost abgelehnt worden war.⁴¹⁷

4.2.5 Prof. Dr. med. vet., Dr. h. c. phil. Johannes SCHMIDT

Johannes SCHMIDT (Abbildung 12 in Anhang XI.V) wurde als Sohn eines kaufmännischen Angestellten am 16. Juni 1870 in Loschwitz bei Dresden geboren. Nach seiner Studienzeit in Dresden und Berlin promovierte er an der Philosophischen Fakultät der Universität Leipzig. Seine erste Stelle trat er als Assistent am Pathologischen Institut der Tierärztlichen Hochschule Dresden an. 1899 erhielt er eine Dozentur für die ambulatorische Klinik und 1906 die Berufung zum Direktor der Medizinischen Klinik in Dresden. Sein Lehrgebiet umfasste die Lehre von den inneren Krankheiten und Seuchen der Tiere, die gerichtliche Tierheilkunde und die Arzneimittellehre. Er wurde 1936 emeritiert, kehrte aber zu Kriegsbeginn am 8. September 1939 an die Fakultät zurück, um seinen eingezogene Nachfolger Prof. Voss zu vertreten.⁴¹⁸ 1941 gab er die klinische Leitung ab, hielt aber weiterhin alle Vorlesungen der Fächer Innere Medizin, Gerichtliche Tiermedizin, Allgemeine Therapie, Klinische Diagnostik, Spezielle Pathologie⁴¹⁹ und ab dem WS 1943/44

⁴¹⁵ Anonym (1950 a). UAL, PA 265, S. 70. (3.5.1950).

⁴¹⁶ Anonym (1950 b). UAL, PA 265, S. 76.

⁴¹⁷ Anonym (1950 c). UAL, PA 265, S. 75.

⁴¹⁸ Anonym (1949 k). Sächs. SA. Landesregierung Sachsen 1945-1952. 1532, S. 69, 74.

⁴¹⁹ Anonym (1944 g). UAL, PA 1156, S. 132. (Schreiben Prof. Scheunert an den Rektor der Universität vom 22.11.1944).

Anonym (1946 h). UAL, PA 1156, S. 132. (Schreiben Prof. Scheunert an das Sächsische Ministerium für Volksbildung vom 31.10.1944).

zudem Pharmakologie und Arzneimittellehre, die er beide bis 1953 weiter unterrichtete.⁴²⁰ Im November 1945 übernahm SCHMIDT die Pflichten des Dekans⁴²¹ und nach der Entlassung von Kurt SCHMIDT die Leitung des Instituts für Lebensmittelhygiene. Nach der Zwangsevakuierung SCHEUNERTS durch die Alliierten leitete er auch das Institut für Veterinär-Physiologie.⁴²² Durch Neueinstellungen Anfang der 50er Jahre konnte Johannes SCHMIDT einige seiner Pflichten abgeben und hielt neben der Klinikleitung nur noch Referierstunden für Assistenten und betreute seine Doktoranden.⁴²³ Seine zweite Emeritierung erfolgte am 27. Februar 1951. In Ermangelung eines Nachfolgers behielt er allerdings bis zum 1. September des Jahres die Klinikleitung inne. Er verblieb bis zum 14. Januar 1953 an der Fakultät und lehrte Pharmakologie, Toxikologie, Arzneimittelverordnungslehre, die entsprechenden Übungen und betreute die Aspirantur des Oberassistenten Dr. BENZ bis seine Gesundheit nachließ.⁴²⁴ Johannes Schmidt verstarb nur kurze Zeit später am 23. Februar 1953⁴²⁵

⁴²⁰ Anonym (1953). UAL, PA 1156 (Schreiben Prof. J. Schmidt an den Rektor der Universität vom 14.1.1953).

⁴²¹ Anonym (1946 i). UAL, PA 1156, S. 136.

⁴²² Mock (1996) [wie Fn. 1],:107.

⁴²³ Anonym (1950 f). UAL, PA 1156, S. 81. (2.1.1950).

⁴²⁴ Anonym (1953). UAL, PA 1156 (Schreiben Prof. J. Schmidt an den Rektor der Universität vom 14.1.1953).

⁴²⁵ Müller F. Johannes Schmidt in memoriam! Dt. Tierärztl. Wschr. 1953; 15/16:180.

4.3 Das Institut unter Prof. Dr. Arthur KETZ 1949 - 1957

4.3.1 Das Institut unter Prof. Dr. Arthur KETZ

Fast 5 Jahre nach Beendigung des Krieges begann sich die personelle und räumliche Situation zu entspannen. Zwar hatte KETZ zusätzlich zu seinem eigenen Institut die stellvertretende Leitung des Veterinärhygienischen Institutes übernommen und nur einen Assistenten, Dr. Werner LEISTNER, der ebenfalls stark in Anspruch genommen wurde, doch hoffte man auf die baldige Besetzung einer zweiten Assistenz.⁴²⁶ Das Veterinärhygienische Institut bezog 1950 endlich eigene Räume im Institut für Tierzucht- und Geburtskunde. Damit war die Voraussetzung für eine geordnete wissenschaftliche Tätigkeit geschaffen.⁴²⁷ Trotzdem musste die Fertigstellung begonnener wissenschaftlicher Veröffentlichungen 1950/51 auf Grund Personal- und Materialmangels unterbleiben.⁴²⁸ 1952 wurden zwei weitere Stellen für Veterinärpraktikanten genehmigt, welche die Assistenten des Institutes für ein Jahr entlasten sollten.⁴²⁹ 1955 wechselte der Name des Instituts erneut. Es hieß von nun an „Institut für Lebensmittelhygiene“.⁴³⁰

Die 2. Hochschulreform 1950 brachte neben einer stärker sozialistisch geprägten Ausbildung die Verlängerung der Studiendauer auf 10 Semester.⁴³¹

KETZ las im Wintersemester 1949/ 50 :

Schlachtvieh- und Fleischschau: Mo, Do, Fr: 8 - 9 Uhr

Milchuntersuchungskurs: Di: 11- 12

Lebensmitteluntersuchungskurs: Do, Sa: 11- 13

Tierschutz und Gerichtliche Tiermedizin⁴³²

⁴²⁶ Anonym (1950 d). UAL, R 92, S. 21.

⁴²⁷ Leistner (1960 a) [wie Fn. 210]:678.

⁴²⁸ Anonym (1950 e). UAL, PA 4223, S.16.

⁴²⁹ Anonym (1952 a). UAL, R 235 Bd. 5, S. 12. (19.5.1952).

⁴³⁰ Mengert; Sehm (1995) [wie Fn. 265]:15.

⁴³¹ Mehlhorn G, Burckhardt A, Elze K. Ziel und Inhalt der Ausbildung von Tierärzten als Ausdruck der gesellschaftlichen Entwicklung – Ein Beitrag zum 200jährigen Bestehen der tierärztlichen Bildungstätte an der Karl- Marx- Universität Leipzig. Mh. Vet.-Med. 1980; 35:287.

⁴³² Die Vorlesung in Tierschutz und Gerichtlicher Tiermedizin begann KETZ bereits im WS 49/50, obwohl der Hinweis im entsprechenden Vorlesungsverzeichnis fehlt.

Im darauf folgenden Sommersemester wechselten die Vorlesungen und der Kurs einander ab. Das heißt, dass im Sommersemester der Fleischbeschaukurs stattfand sowie die Vorlesung in Milch- und Lebensmittelkunde.

Bereits seit 1947 hatte LEISTNER die Stelle als wissenschaftlicher Mitarbeiter inne. Er blieb bis 1951 am Institut. Seine Kündigung wurde von Arthur KETZ nicht gut aufgenommen, da er ungern einen Mitarbeiter verlor, und er die Entscheidung LEISTNERS, zum Gesundheitsamt zu wechseln, nicht verstand.⁴³³ Seine Stelle wurde von Wolfgang SCHÖNHERR übernommen, der sich besonders auf dem Gebiet der Lebensmitteldiagnostik engagierte.⁴³⁴

4.3.2 Forschungsgebiete

4.3.2.1 Milchhygiene

KETZ's Hauptaugenmerk lag auf der Milchhygiene, die er leidenschaftlich förderte.⁴³⁵ Obwohl die Milch neben dem Fleisch an Menge und Bedeutung an der Spitze der tierischen Lebensmittel stand, wurde im Vergleich der überwachenden Maßnahmen die Milch nach Kriegsende eher stiefmütterlich behandelt. Die hygienische Überwachung des Milchverkehrs befand sich auf dem Stand von 1930. Noch immer wurde pro 1000 Einwohner nur eine Planprobe entnommen.⁴³⁶

„Es kann aber kein Zweifel bestehen, dass – im großen und ganzen gesehen – die Bemühungen vorausschauender Veterinärhygieniker um die notwendige und intensive Beteiligung der Veterinärmedizin an der Verbesserung der Milchhygiene – im Vergleich zu anderen Kulturländern – noch nicht allgemein zu den gewünschten Erfolgen geführt haben.“⁴³⁷

Bereits 1947 hatte sich KETZ für eine zentral gesteuerte Bekämpfung der Tuberkulose ausgesprochen. Er entwickelte ein Programm, das folgende Punkte enthielt:

1. obligate Tuberkuloseüberwachung für alle Bestände,
2. halbjährliche Intracutanproben,
3. vierteljährliche klinische Untersuchung der Milchkühe,

⁴³³ LEISTNER (2004) [WIE FN. 364].

⁴³⁴ Mock (1996) [wie Fn. 1],:109.

⁴³⁵ Goertler V. Prof. Dr. Arthur Ketz 65 Jahre alt. Mh. Vet.-Med. 1957; 12:240.

⁴³⁶ Ketz A. Intensivierung der tierärztlichen Milchüberwachung. Tierärztliche Umschau. 1955; 10:360.

⁴³⁷ Ketz A. Tierarzt und Milchhygiene. Mh. Vet.-Med. 1953; 8:380.

4. Rohmilchverkauf nur von tbcfreien Beständen,
5. Tbc- freie Aufzucht der Kälber,
6. Merzung euterkranker Tbc- Kühe,
7. Selektierung positiv getesteter Tiere.⁴³⁸

Die tierärztliche Einbindung in diesen Prozess war nach KETZ⁴³⁹ unerlässlich, um entsprechende Erfolge zu gewährleisten.

Immer noch stellte Milch die häufigste Infektionsquelle der ernährungsbedingten Tuberkulose bei Kindern dar.⁴⁴⁰ Jedes Jahr starben etwa 1000 Menschen in Deutschland an boviner Tuberkulose.⁴⁴¹ Nicht zu vergessen waren auch die Infektionen bei Nutztieren durch Aufzucht mit Kuhmilch.⁴⁴² Die Tilgung verseuchter Bestände genoss höchste Priorität.⁴⁴³ Zumal bereits in Schweden und Dänemark, auch in Bayern, Nordrhein- Westfalen und Niedersachsen entsprechende Verordnungen existierten und durch Anwendung der BANG-Methode⁴⁴⁴ Dänemark als tuberkulosefrei galt⁴⁴⁵. Zwar existierten seit Februar/ März 1951 in der Sowjetischen Besatzungszone – SBZ - fünf Verordnungen, die allerdings ihre Wirkung aber nur auf freiwilliger Basis entfalteten. Dies stieß zum Teil auf scharfe Kritik, da hier Interessen der Landwirte über die staatliche Aufgabe des Gesundheitsschutzes gestellt wurden.⁴⁴⁶ Es zeigte sich, dass das Programm in der Praxis nicht mit dem erforderlichen Einsatz umgesetzt wurde.⁴⁴⁷ Nur die Hälfte der Betriebe beteiligte sich an

⁴³⁸ Ketz A. Zur tierärztlichen Milchüberwachung. Mh. Vet.-Med. 1947; 2:154.

⁴³⁹ Ketz (1953) [wie Fn. 439]:155.

Ketz A. Milchhygiene und Rindergesundheitsdienst. Mh. Vet.-Med. 1951; 6:431.

⁴⁴⁰ Walter A. Kann eine Bekämpfung der Rindertuberkulose allein auf freiwilliger Basis noch länger verantwortet werden? Mh. Vet.-Med. 1951; 6:331.

⁴⁴¹ Ketz (1955) [wie Fn. 437]:359.

⁴⁴² König L. Die intrakutane Tuberkulinprobe beim Meerschweinchen zur Abkürzung des Tierversuches bei der Tuberkulosedagnostik aus Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig;1956:3.

⁴⁴³ Ketz (1951) [wie Fn. 440]:429.

⁴⁴⁴ Die BANG-Methode beruhte auf der strengen Separierung tuberkulosefreier und –positiver Tiere. Regelmäßige Tuberkulinproben garantierten die Freiheit eines Bestandes. Klinische Untersuchungen der Tiere dienten zur Überwachung ihres Gesundheitszustandes. Die Milch tuberkulosepositiver Tiere sollte nur hochehitzt in den Verkauf gelangen. Der daraus resultierende finanzielle Verlust schaffte einen zusätzlichen Anreiz für die Viehhalter an der Tilgung teilzunehmen (Neumann G. Untersuchungen über die Eignung des flüssigen Eiernährbodens nach Desredka (mod. von. Wiese) zur Züchtung boviner Tuberkulosebakterien aus tierischen Material [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1952:5).

⁴⁴⁵ Neumann (1952) [wie Fn. 445]:5.

⁴⁴⁶ Walter (1951) [wie Fn. 441]:331.

⁴⁴⁷ Leistner W. Das Vorkommen der Tuberkulosebakterien in pasteurisierter Flaschenmilch aus Molkereien des Bezirkes Leipzig. Mh. Vet.-Med. 1958; 13:118.

der zweimal im Jahr durchzuführenden fakultativen Rindergesundheitskontrolle.⁴⁴⁸ Landwirte versuchten, ihr Mitwirken von Schweigepflichten der Tierärzte abhängig zu machen. Zusätzlich erfreuten sich „Produkte frisch vom Lande“ größter Beliebtheit. Die verbesserte Infrastruktur erlaubte weitere Transporte und damit größere Ausbreitungsmöglichkeiten⁴⁴⁹, und eine Überwachung der Ab-Hof-Abgabe von Produkten war nicht vorgesehen.⁴⁵⁰ Deshalb konnten bei Kontrollen des öfteren Bakterien in der Milchkontrolle nachgewiesen werden.⁴⁵¹ Das konnte auch anhand institutseigener Forschung bestätigt werden. Zwar wurden Keime in der Hoherhitzung sicher abgetötet⁴⁵², doch kam es häufig zur Reinfektion durch die Einleitung von Zukaufsmilch in den Sammeltank.⁴⁵³

Um eine bessere Durchführung der Tuberkulosebekämpfung zu gewährleisten, ersetzte 1955 der „10-Jahrplan zur Bekämpfung der Rindertuberkulose“ die fakultativen Regelungen. Zu diesem Zeitpunkt betrug die Tuberkuloserate beim Rindvieh etwa 65%. Bis 1965 sollten alle Genossenschaften frei von Tuberkulose sein. Der Maßnahmenkatalog umfasste vier wichtige Punkte⁴⁵⁴:

1. Aufzucht tuberkulosefreier Kälber und Merzung aller positiven Reagenten,
2. regelmäßige Tuberkulinproben und Separation aller Reagenten,
3. Merzung der Ausscheider,
4. Erhaltung freier Bestände.

⁴⁴⁸ Ketz (1955) [wie Fn. 437]:360.

⁴⁴⁹ Walter (1951) [wie Fn. 441]:332.

⁴⁵⁰ Ketz (1955) [wie Fn. 437]:360.

⁴⁵¹ Institutsuntersuchungen an kurzzeiterhitzter Milch ergaben eine Tuberkulose- Belastung von 6,4% (Leistner (1958) [wie Fn. 448]:119).

⁴⁵² Schmidt B. Versuche über die Zuverlässigkeit der intrakutanen Tuberkulinisierungsmethode beim Rind unter Verwendung von synthetischen Tuberkulinen auf Asparagin- und Glutamin-Grundlage [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1950:17.

Moser R. Untersuchungen von hochehitzter Milch eines großstädtischen Milchversorgungs- betriebes auf Tuberkulosebakteriengehalt [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1954:49.

Matschey F-W. Untersuchungen über den Tuberkelbakteriengehalt hochehitzter Molkereimilch in einer sächsischen Großstadt [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1954:11.

⁴⁵³ Tolle G. Bakteriologische Stufenkontrolle in einer Molkerei zur Ermittlung coliformer Bakterien unter besonderer Berücksichtigung des T/T/C-AgarS [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1956:15.

Jenke R. Untersuchungen über den Coli- Bakteriengehalt von pasteurisierter und auf öffentlichen Märkten in Verkehr gebrachter Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1957:10.

⁴⁵⁴ Leistner (1958) [wie Fn. 448]:118.

KETZ hatte nach Ansicht von GOERTTLER⁴⁵⁵ durch seine Forschung maßgeblichen Anteil an der Verdrängung der Tuberkulose. Unter seiner Betreuung entstanden 14 Dissertationen zur Tuberkulose⁴⁵⁶, unter anderem auch zur Verbreitung von Tuberkuloseerregern in Ställen. Übereinstimmend ließen sich Erreger nachweisen und so sekundäre Infektionen der Milch erklären⁴⁵⁷

Desweiteren wurde versucht, den Anzuchtnachweis zu optimieren, da er zwar einfach, schnell und billig war, es ihm aber an Sicherheit mangelte.⁴⁵⁸ Im allgemeinen dauerte es länger als drei Wochen, bis ein Wachstum der Kultur nachgewiesen werden konnte.⁴⁵⁹ Der Einfluss verschiedener Nährböden und Mineralien auf die Keimpopulation wurde erprobt. Ein gravierendes Problem war die Verunreinigung der Proben, die daher zu 40% nicht auswertbar waren.⁴⁶⁰ CLAUS⁴⁶¹ konnte durch den Einsatz von Malachitgrün das Wachstum der Kultur entscheidend fördern und Verunreinigungen zurückdrängen. STIER⁴⁶² stellte fest, dass eine zeitliche Optimierung durch eine Tiefenkultur um das 2-3-fache erreicht werden konnte, das Verfahren aber keine Verbesserung der Diagnostik darstellte. Auch KLEEMANN⁴⁶³, dem es durch Zusatz von Arsenik zu Petraganiagar⁴⁶⁴ gelang, die Wachstumszeit

⁴⁵⁵ Goerttler (1957) [wie Fn. 436]:240.

⁴⁵⁶ Leistner (1960 a) [wie Fn. 210]:680.

⁴⁵⁷ Hempel W. Tuberkulosebakterien im Stallschmutz und Stallstaub eines tuberkulinpositiven Rinderbestandes als Infektionsquelle für die Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1953:50,53.

Geißler S. Untersuchungen über das Vorkommen von Mycobacterium tuberculosis im Stallstaub tuberkulinpositiver klinisch gesunder Rinderbestände [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1957:49.

⁴⁵⁸ Stosch J. Der Einfluß von Eisensulfat und Natriumnicotinat auf die Wachstumsfähigkeit von Tuberkulosebakterien auf Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1955:3.

⁴⁵⁹ Müller H. Untersuchungen über die Eignung eines Rinderblut- Glyzerin- Traubenzucker- Agars zur Züchtung von Tuberkulosebakterien aus Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1954:5.

⁴⁶⁰ Müller (1954) [wie Fn. 460]:45.

⁴⁶¹ Claus W. Über die Eignung des mit Malachitgrün modifizierten Besradka-Nährmediums zum kulturellen Nachweis boviner Tuberkulosebakterien [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1956:32-4.

⁴⁶² Stier R. Vergleichende Untersuchungen über die Vorbehandlung von Milchsedimenten zur Züchtung von Tuberkuloidbakterien im Herrmannschen Substrat [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1952:44-5.

⁴⁶³ Kleemann G. Einfluß von Arsenik und Coloquinthis auf das Wachstum von Tuberkulosebakterien des Typus bovinus aus infizierter Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1955:45.

⁴⁶⁴ Petraganiagar besteht aus 150 ml Milch, 6g Kartoffelmehl, 1g Pepton, 1 eigroße zerkleinerte Kartoffel, 4 Eier und 10ml einer 2%igen Malachitgrünlösung (Kleemann (1955) [wie Fn. 464]:21).

um 3 Tage zu verkürzen, konnte die Diagnostik nicht wesentlich verbessern, da der nach WITTE modifizierte Agar⁴⁶⁵ immer noch 2 Tage zuvor Ergebnisse erkennen ließ. Auch der Tierversuch stellte keine Alternative dar, denn laut Verordnung über die Bekämpfung der Euter-Tuberkulose vom 2.2. 1951⁴⁶⁶ konnte eine Auswertung frühestens nach 6 Wochen durchgeführt werden. KETZ forschte lange, bevor es ihm und seinen Mitarbeitern gelang, den entscheidenden Schritt zu vollziehen. KÖNIG⁴⁶⁷ (1956) beschrieb in seiner Dissertation das Verfahren. Es beruhte auf einem zeitigen *intra vitam* Nachweis einer stattgefundenen Tuberkuloseinfektion an den Versuchsmerschweinen. Die Tuberkulinprobe wurde beim Rind bereits erfolgreich angewandt. Jetzt galt es, eine Modifikation der Probe und einen Beurteilungsschlüssel für das Meerschwein zu etablieren, ohne die Sicherheit des Nachweises zu verringern. Das Tuberkulin wurde den Versuchstieren *intracutan* appliziert und die Dickenzunahme der vorher enthaarten Haut um die Injektionsstelle herum und die lokalen Entzündungserscheinungen verglichen. Der Test wurde 40 Tage nach der Infektion angewandt. Alle eindeutig positiven Reagenten wurden seziiert und die zweifelhaften bzw. negativen zehn Tage später erneut beprobt. Alle zu diesem Zeitpunkt negativen Tiere waren tuberkulosefrei. Damit gelang es, den Versuch um 19 bzw. 9 Tage zu verkürzen.⁴⁶⁸

4.3.2.2 Arbeiten zum Tierschutz

Ketz ließ auch den Tierschutz nicht außer Acht. Er beleuchtete den Schlachtprozess und auch die Rolle des Hundes als Schlachttier. Dabei ergab sich, dass noch Mitte der Fünfziger Jahre Hundeschlachtungen keine Seltenheit waren. Das lag weniger an einem Versorgungsmangel, mehr an der Gewohnheit der Menschen und am bestehenden Aberglauben, dass Hundefleisch allerlei Krankheiten zu heilen vermochte.⁴⁶⁹ Besondere Heilkräfte sagte man dem Hundefleisch bei Behandlung von Staublungen nach.⁴⁷⁰ Dies führte dazu, dass das Hundefleisch vor allem bei

⁴⁶⁵ Der Agar nach Witte besteht aus je 75 ml Milch und Fleischwasser, 6g Kartoffelmehl, 1g Pepton, 1 eigroße zerkleinerte Kartoffel, 6 Eier, 1 Eigelb und 10ml einer 2%igen Malachitgrünlösung (Kleemann (1955) [wie Fn. 464]:21, 22).

⁴⁶⁶ Anonym (1951). Verordnung über die Schaffung und Erhaltung tuberkulosefreier Rinderbestände auf freiwilliger Grundlage. Gesetzblatt der DDR Nr. 20 vom 3.02.1951.

⁴⁶⁷ König (1956) [wie Fn. 443].

⁴⁶⁸ König (1956) [wie Fn. 443]:38,39.

⁴⁶⁹ Rabitz D. Der Hund als Schlachtier vom Standpunkt des Fleischbeschaugesetzes und des Tierschutzgesetzes [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1955:19.

⁴⁷⁰ Froehner H. Aberglaube in der Ätiologie. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Heft 4. Leipzig: Verlag Walter Richter; 1925:96.

Bergarbeitern und Steinmetzen beliebt war.⁴⁷¹ Die Tiere wurden jedoch meist schwarz geschlachtet und dies unter Anwendung primitivster und brutalster Methoden, ohne Beschau und ohne Trichinenuntersuchung. Die Gesetzeslage verbot zwar ein solches Vorgehen, leider war den Beteiligten oft nichts nachzuweisen, da eine Beschau von Fleisch nur für den menschlichen Genuss vorgeschrieben war und hinterher konnte niemand beweisen, ob der Hund nicht verfüttert oder vergraben wurde. RABITZ⁴⁷² sah die Lösung dieses Dilemmas im generellen Schlachtverbot für Hunde und die Aufnahme eines entsprechenden Paragraphen im Tierschutzgesetz.

4.3.3 Prof. Dr. Arthur KETZ

Arthur KETZ (Abbildung 13 in Anhang XI.VI), geboren am 04.05.1892 in Wittenberge an der Elbe als Sohn eines Lehrers, erhielt 1910 das Reifezeugnis der Oberschule Halberstadt.⁴⁷³ Nach Absolvierung der Militär-Veterinär Akademie Berlin 1911 - 1912 und Teilnahme am Ersten Weltkrieg, wo er in der Kavallerie diente⁴⁷⁴, promovierte Ketz 1920 über „Komplementbindung bei Rotz mit der Kältemethode“.⁴⁷⁵ Anschließend war er als praktischer Tierarzt in Gartrow und als Schlachthofdirektor in Waren (ab 1928) und Crimmitschau (ab 1931) angestellt.⁴⁷⁶ 1943 -1945 arbeitete er als wissenschaftlicher Sachverständiger für die Fleischwirtschaft bei der Reichsstelle für Tiere und tierische Erzeugnisse in Berlin.⁴⁷⁷ Im Januar 1946 wechselte er als Hauptreferent für Fleischbeschau, Fleisch- und Milchhygiene an die Veterinärabteilung der Zentralverwaltung für Land- und Forstwirtschaft. Ein Jahr später begann seine universitäre Laufbahn mit Annahme des Lehrauftrages für Schlachthofkunde und Schlachthofbetriebslehre an der Veterinärmedizinischen Fakultät der Humboldt-Universität in Berlin.⁴⁷⁸ Seine Studenten profitierten sehr von seinem späten universitären Eintritt, da es ihm dadurch sehr gut möglich war, auf praktische

⁴⁷¹ Rabitz (1955) [wie Fn. 470]:30,31.

⁴⁷² Rabitz (1955) [wie Fn. 470]:77.

⁴⁷³ Anonym (1949 g). Den Berufungsunterlagen von Arthur Ketz beigefügter Lebenslauf. UAL, PA 4223, S. 3.

⁴⁷⁴ Anonym (1949 h). Den Berufungsunterlagen von Arthur Ketz beigefügter Lebenslauf. UAL, PA 4223, S. 3a.

⁴⁷⁵ Leistner W. Prof. Dr. Arthur Ketz, Berlin, 70 Jahre alt. Mh. Vet.-Med. 1962; 17:364.

⁴⁷⁶ Nußhag W. Prof. Dr. Ketz 60 Jahre. Mh. Vet.-Med. 1952; 7:354.

⁴⁷⁷ Anonym (1949 h). Den Berufungsunterlagen von Arthur Ketz beigefügter Lebenslauf. UAL, PA 4223, S. 3a.

⁴⁷⁸ Leistner (1962) [wie Fn. 476]:364.

Belange der Berufsausbildung einzugehen.⁴⁷⁹ Am 1. Oktober 1949 übernahm KETZ die Professur mit Lehrstuhl für Fleisch- und Milchhygiene und Direktor des Instituts SCHMIDTS Aufgaben.⁴⁸⁰ Ausschlaggebend für seine Berufung waren neben seiner fachlichen Qualifikation seine rhetorischen Fähigkeiten⁴⁸¹ und seine zielsichere, verbindliche Art.⁴⁸² Er hielt interessante und informative Vorlesungen.⁴⁸³

KETZ trat dem ständigen Mitarbeiterkreis der Monatshefte der Veterinärmedizin bei.⁴⁸⁴ Er engagierte sich auch als ordentliches Mitglied der Deutschen Akademie der Landwirtschaftswissenschaften (seit 1952) und der Wissenschaften (seit 1955). Doch beschränkte sich sein Wirken nicht nur auf den Bereich der SBZ. Mitte der 50er Jahre vertrat er seine Fakultät auf einem Kongress der Tierärzte im Bereich Lebensmittelhygiene in Utrecht und war Vorsitzender des Abschnittes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft.⁴⁸⁵ Er wurde vom Staatssekretariat für Hochschulwesen der DDR bei seiner Lehrtätigkeit durch bevorzugte Versorgung mit Literatur unter der Dringlichkeitsstufe I geführt, zudem wurden ihm ausreichende Arbeitsräume, genügend Personal und ein Kraftwagen zur Fakultätsverfügung zugesichert.⁴⁸⁶ Trotz dieser Zugeständnisse war seine persönliche Einschätzung durch die Kaderabteilung der Deutschen Akademie der Wissenschaften eher unschmeichelhaft. Die wissenschaftliche Qualität von Ketz wurde nur als mittelmäßig eingestuft.⁴⁸⁷ Vor allem die Bakteriologie zählte nicht zu seinen starken Seiten.⁴⁸⁸ Seine rein formale Einstellung zur Politik der DDR, seine negative Haltung zu Anordnungen der Regierung und gelegentliche Spitzen gegen Maßnahmen des Staates in Vorlesungen waren der Partei bekannt und nicht geschätzt.⁴⁸⁹

Von September 1951 bis August 1952 leitete er als Dekan die Veterinärmedizinische Fakultät. Im August 1952 bat KETZ wiederholt um Befreiung von seinen Pflichten als

⁴⁷⁹ Goertler (1957) [wie Fn. 436]:240.

⁴⁸⁰ Anonym (1949 f). Akademische Nachrichten. Mh. Vet.-Med. 1949; 4:201.

⁴⁸¹ Im Berufungsvorschlag wird von klarer, fesselnder Redeweise gesprochen.

⁴⁸² Anonym (1949 i). Berufungsunterlagen Arthur Ketz. UAL, PA 4223, S. 8.

⁴⁸³ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

⁴⁸⁴ Anonym (1950 e). UAL, PA 4223, S.16.

⁴⁸⁵ Mock (1996) [wie Fn. 1],:109.

⁴⁸⁶ Anonym (ohne Datum n. UAL, PA 4223, S.20.

⁴⁸⁷ Anonym (ohne Datum o. UAL, PA 4223, S. 43.

⁴⁸⁸ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

⁴⁸⁹ Anonym (ohne Datum o.UAL, PA 4223, S. 43.

Dekan. Wegen einer Herzerkrankung legte er am 29. August 1952 dieses Amt nieder.⁴⁹⁰

Zur Gewährleistung einer besseren Ausbildung und einer praktischen Schulung seiner Mitarbeiter knüpfte KETZ Verbindungen mit lebensmittelproduzierenden Betrieben. Im Gegenzug konnten vor Ort aktuelle Probleme gelöst werden. Um die Mittagszeit befand er sich, soweit seine Zeit es ihm erlaubte, „in der Bücherei“. Dies bedeutete, er hielt Mittagsschlaf und wollte nicht gestört werden.⁴⁹¹

Nach seiner Emeritierung am 31. August 1957⁴⁹² wurde er 1960 erneut aktiv als Leiter der Arbeitsgemeinschaft für Lebensmittelhygiene der Sektion Veterinärmedizin. KETZ hatte 30 Doktoranden und 18 wissenschaftliche Mitarbeiter betreut. Zusätzlich zeichnete er sich für über 90 Veröffentlichungen verantwortlich⁴⁹³ Neben seinem beruflichen Engagement war er ein Familienmensch, der Musik und geistreiche Konversation liebte⁴⁹⁴ und sich grundsätzlich verspätete.⁴⁹⁵ KETZ verstarb am 03. 01. 1973 im Alter von 80 Jahren.⁴⁹⁶

⁴⁹⁰ Anonym (1952 b). UAL, R 92, S. 28-9.

⁴⁹¹ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

⁴⁹² Anonym (ohne Datum p.UAL, PA 4223, S. 1.

⁴⁹³ Leistner W. Prof. Dr. Arthur Ketz, Eichwalde, 80 Jahre alt. Mh. Vet.-Med. 1972; 27:520.

⁴⁹⁴ Goertler (1957) [wie Fn. 436]:240.

⁴⁹⁵ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

⁴⁹⁶ Leistner W. Prof. Dr. Arthur Ketz verstorben. Mh. Vet.-Med. 1973; 28:359.

4.4 Das Institut unter Prof. Dr. Werner LEISTNER 1957 - 1985

4.4.1 Die Entwicklung der Fakultät

Ende der 50er Jahre zeichnete sich, ausgelöst durch den Strukturwandel in der Landwirtschaft – vom mittelgroßen Gutsbetrieb bzw. Familienbetrieb zur Genossenschaft mit Massentierhaltung - eine zunehmende Einflussnahme der sozialistischen Führung auf den Studienablauf der Tiermediziner ab. Die SED-Parteileitung unterbreitete 1958 der Fakultät Vorschläge zur Umgestaltung des Studienplanes, um dem Ziel des präventiv arbeitenden Tierarztes im sozialistischen Großbetrieb gerecht werden zu können.⁴⁹⁷ So heißt es im Perspektivplan der Veterinärmedizinischen Fakultät:

„Es ist die Perspektive der Vet.-med. Fakultät, in den nächsten Jahren in Lehre und Forschung die entscheidenden und bestimmenden Schritte zum Sieg des Sozialismus zu tun“.⁴⁹⁸

Nach Errichtung der Berliner Mauer am 13. August 1961 war die Parteiführung der DDR darauf bedacht, eine wirtschaftliche und ideologische Unabhängigkeit von der Bundesrepublik Deutschland - BRD zu erreichen. Dazu gehörte auch eine „Säuberung“ aller Betriebe und staatlichen Einrichtungen von westdeutschen Produkten. Alle benötigten Rohstoffe und Materialien, die es nicht in der DDR gab, waren aus dem sozialistischen Ausland zu beziehen. Wenn diese dort ebenfalls nicht vorhanden waren, musste darauf verzichtet werden.⁴⁹⁹ Diese „Störfreimachung“ betraf auch die Fakultät. Speziell herrschte hier ein akuter Mangel an Medikamenten und technischen Geräten. Im Rahmen der „Neuererbewegung“ wurden von staatlicher Seite aus Forschungsvorhaben unterstützt, denen man eine besondere Bedeutung für den Aufbau des sozialistischen Staates beimaß. Ein Beispiel aus dieser Zeit liefert die 1963 verteidigte Dissertation von BIERMANN, der die Vorteile eines Dampfstrahlreinigers der Firma Kärcher untersuchte. Der einzige Nachteil des Gerätes bestand in seiner mangelnden Verfügbarkeit. BIERMANN⁵⁰⁰ schlug daher vor, das Gerät nachzubauen. Ebenso wurde die Beschaffung nicht sozialistischer

⁴⁹⁷ Anonym (1958 b). UAL, R 327 Bd. 2, S. 33. (19.05.1958 Schreiben an das Staatssekretariat für Hochschulwesen vom Dekan Kolb).

⁴⁹⁸ Anonym (1959 a). Perspektivplan. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Lehre und Erziehung. (unterzeichnet von Prof. Leistner. Leipzig, den 3.7.1959).

⁴⁹⁹ Weber H. DDR: Grundriß der Geschichte. Hannover 1991:91.

⁵⁰⁰ Biermann G. Über die Anwendung und Wirkung eines Dampfstrahlreinigers am VEB Vieh- und Schlachthof Leipzig [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1963:14

Literatur erschwert. Es herrschte daher akuter Mangel an Lehrbüchern, der erst nach und nach durch die Veröffentlichung „eigener“ (in sozialistischen Staaten veröffentlichte) Literatur behoben werden konnte. Auch der Zugang zur Leipziger Messe wurde beschränkt.⁵⁰¹ Besuche durch Fakultätsmitglieder waren nur in Begleitung ausgesuchter Personen möglich.⁵⁰² Hierzu soll auf die Ausführungen von KÜHN⁵⁰³ (1997) verwiesen werden.

Die sozialistische Führung bestand schließlich zum 01. Oktober 1968 auf dem Zusammenschluss der tierärztlichen Fakultät mit dem landwirtschaftlichen Institut zur Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin der Karl- Marx- Universität Leipzig unter Leitung des landwirtschaftlichen Fachbereiches. Die Forschung sollte sich auf die strukturbestimmenden Bereiche der Volkswirtschaft konzentrieren. Ziel war die „Ertragssteigerung in der Tierproduktion durch Intensivierung und Rationalisierung“. Angestrebt wurde die „ökonomische Durchdringung von Produktionsprozessen“, die technologische Gestaltung, Mechanisierung und Automatisierung der Prozesse der Tierproduktion. Die Haltung und Züchtung sollte nach quantitativen und qualitativen Maßstäben erfolgen, darin verankert war auch der Futtereinsatz nach leistungs-, ernährungs- und verhaltensphysiologischen Grundsätzen. Desweiteren sollten diagnostische Methoden und Prophylaktika entwickelt werden, die der Gesunderhaltung der Herden dienten.⁵⁰⁴ Vertreter von SED und Landwirtschaft hingen der Idee der „präventiven Tierhaltung“ an. Die Optimierung der Haltungsbedingungen und des Fütterungsregiments würde das Erkranken der Tiere gänzlich vermeiden. Der Tierarzt fungierte lediglich als ausführendes Organ im Herdenmanagement. Er sollte zur Überwachung der Fruchtbarkeit und Unterstützung der Mastleistungen durch Verabreichung entsprechender Zusatzstoffe dienen. Die Negierung der Einzelbehandlung und die Bevormundung in Bezug auf Behandlungsmethoden hatten schon in der Vergangenheit zu Disputen geführt. Diese sollten in Zukunft vermieden werden, indem die sozialistische Erziehung der Tierärzte weiter vorangetrieben wurde.

⁵⁰¹ In den Anhängen IV und V finden sich zwei Vorlagen für die Erteilung der Genehmigung zum Messebesuch für September 1985.

⁵⁰² Schleiter (1994) [wie Fn. 264]:630.

⁵⁰³ Kühn (1997) [wie Fn. 2],.

⁵⁰⁴ Anonym (1968 a). Unterlagen des Instituts. Grundsätzliche Orientierung der Forschung auf strukturbestimmende Bereiche der Volkswirtschaft. 10. 7.1968 S. 2.

„Auf der Grundlage der Einheit von Forschung, Lehre und Erziehung müssen die Studenten zur schöpferischen Anwendung des Marxismus-Leninismus, der Theorien und Methoden der Wissenschaften, zum schöpferischen Erkennen und Lösen wissenschaftlicher und politischer Aufgaben in der Praxis und für die Praxis befähigt werden.“⁵⁰⁵

Die Gründung der Sektion leistete dieser Einstellung entscheidenden Vorschub. Die Entwicklung der Tiermedizinischen Fakultät wurde so nachhaltig beeinflusst, beschränkte sich die Förderung und die finanzielle Zuwendung doch auf die „Versorgungstauglichkeit“ der ehemaligen Institute. Besonders die Kleintierklinik wurde vernachlässigt und kämpfte um ihren Erhalt.

Dieses Vorgehen stieß immer wieder auf Kritik, jedoch hatten die Tiermediziner in allen Entscheidungsgremien die Minderheit, und kein Tierarzt wurde bis zum Ende der DDR Direktor oder Leiter der Sektion.⁵⁰⁶

Weitere Veränderungen in der Prüfungsordnung schafften das Staatsexamen ab, so dass ab dem Jahr 1970 eine Hauptprüfung das Studium beendete.⁵⁰⁷ Alle Absolventen, die nach dem 31. August 1972 immatrikuliert wurden, mußten von 1975 an zusätzlich ein Diplom erwerben.⁵⁰⁸

4.4.2 Die Entwicklung des Wissenschaftsbereichs

4.4.2.1 Der Wissenschaftsbereich zwischen 1957 und 1968

Die Emeritierung von Arthur KETZ kam nicht unerwartet, trotzdem war die Frage der Nachfolge ungeklärt. Neben Werner LEISTNER (Abbildung 14 in Anhang XI.VII), der den ersten Platz auf der Berufungsliste vom 15. Juli 1957 einnahm, wurden auch SEIDEL, ZURECK, DRÄGER, THELOE und VARGES genannt.⁵⁰⁹ Da das Wintersemester 1957/58 näher rückte und eine Entscheidung nicht in Sicht war, schlug der Dekan DEDIE` vor, dass KETZ auch nach seiner Emeritierung die kommissarische Leitung

⁵⁰⁵ Spaar D. Die 3. Hochschulreform – eine neue Etappe in der kontinuierlichen Hochschulentwicklung in der Deutschen Demokratischen Republik. Mh. Vet.-Med. 1969; 24:658.

⁵⁰⁶ Schleiter (1994) [wie Fn. 264]:630.

⁵⁰⁷ Anonym (1970. Gesetze der DDR II S. 591. § 1 der Anordnung über die Hauptprüfung und die Führung von Berufsbezeichnungen der Hochschulausbildung. 30.9.1970.

⁵⁰⁸ Anonym (1975). Anordnung über die Durchführung von Prüfungen an Hoch- und Fachschulen sowie den Hoch- und Fachschulabschluss - vom 3.1.1975. Gesetzblatt der DDR Teil I S. 191

⁵⁰⁹ Anonym (1957 a). FRS v. 15.07.1957.

seines Institutes übernehmen könnte.⁵¹⁰ Die Staatskanzlei schlug dagegen nach Absprache mit der Kaderleitung Werner LEISTNER als Kandidaten vor.⁵¹¹

Werner LEISTNER wurde am 14. Februar 1920 in Bremen geboren und besuchte zwischen 1927 und 1938 eine Altenburger Schule. Er erlangte das Abitur und bewarb sich um einen Studienplatz in Hannover, wo er 1941 immatrikuliert wurde. Infolge des Krieges konnte er hier nicht zu Ende studieren und ging erst nach Berlin und anschließend nach Leipzig⁵¹², wo er die letzten Prüfungen ablegte. LEISTNER erhielt 1947 seine Approbation. Er promovierte über „Die Zuverlässigkeit der Milchserumagglutination bei der Brucellose-Diagnose des Rindes“ im Mai 1947.⁵¹³ Es schloss sich eine Assistenz im Institut für Lebensmittelkunde unter Prof. Dr. Kurt SCHMIDT an.⁵¹⁴ Während dieser Zeit herrschte noch Personalnot und entsprechend stark waren alle Mitarbeiter belastet. Neben lebensmittelhygienischen Untersuchungen und der Betreuung der Doktoranden bestand seine Aufgabe in der Begleitung von Kurt SCHMIDT zu Vorlesungen, da dieser offiziell keine Erlaubnis hatte zu unterrichten.⁵¹⁵ Nach der Entlassung von Prof. SCHMIDT war LEISTNER noch zwei Jahre unter Prof. Arthur KETZ am Institut tätig.

Nach insgesamt vier Jahren Assistenz kündigte LEISTNER, um sich als Stadttierarzt bei der Hygieneinspektion Leipzig anstellen zu lassen. Dieser Schritt wurde nicht von allen verstanden, auch nicht von Prof. Dr. KETZ. Durch diese Tätigkeit gelang es LEISTNER aber, sich die nötigen praktischen Kenntnisse anzueignen und mehr Anerkennung in der städtischen Verwaltung für die Veterinärmedizin zu empfangen. Rückblickend beurteilt er diese Entscheidung als den wichtigsten Schritt in seiner beruflichen Laufbahn, der seine weitere Zukunft nachhaltig beeinflusste.⁵¹⁶ Als Leiter der Milchhygienischen Forschungs- und Untersuchungsstelle des Untersuchungs- und Tiergesundheitsamtes Dresden – Außenstelle Leipzig - erwarb er sich zusätzliches Wissen in der Mitarbeiterführung. Zeitgleich, ab 1. Juli 1955, stand er

⁵¹⁰ Anonym (1957 b). UAL, R 92 S. 58. (29.07.1957 an das Staatssekretariat für Hochschulwesen).

⁵¹¹ Anonym (1957 c). UAL, R 92 S. 59. (20.8.57 ZKD Nr. 120).

⁵¹² Janetschke P. Prof. Dr. WERNER LEISTNER, Leipzig, 60 Jahre. Mh. Vet.-Med. 1980; 35:198.

⁵¹³ Leistner (1960 a) [wie Fn. 210]:679.

⁵¹⁴ Janetschke (1980) [wie Fn. 513]:198.

⁵¹⁵ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

⁵¹⁶ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

zwei Jahre lang dem Institut für Veterinärpolizeikunde als Oberassistent zur Verfügung.⁵¹⁷

Im Hinblick auf seine frühere Tätigkeit am Institut wurde der Kaderempfehlung entsprochen und die Berufung zum Professor mit Lehrauftrag erfolgte rechtzeitig zum 1. September 1957.⁵¹⁸

Während seiner Amtszeit als Dekan der Fakultät (01. September 1963 - 65)⁵¹⁹ blieb LEISTNER eine Begegnung mit Prof. Dr. POTEI, Leiter des Pathologischen Institutes, der von der Insel Riems nach Leipzig an die Fakultät gewechselt war, deutlich in Erinnerung, wurde er doch von POTEI mit den Worten: „Machen Sie, dass Sie hier rauskommen, ich habe keine Zeit!“, des Zimmers verwiesen. POTEI war einer der wenigen Menschen, mit denen LEISTNER „nicht richtig warm werden konnte“.⁵²⁰

Neben seinen universitären Verpflichtungen war LEISTNER Mitglied der Arbeitsgruppe Hygiene beim Institut für Fleischwirtschaft der DDR, der Arbeitsgruppe „Infektiöse Darmerkrankungen“ des Ministeriums für Gesundheitswesen und Redaktionsbeirat der Zeitschrift „Fleisch“. Er erhielt verschiedene Auszeichnungen, zum Beispiel die Ehrennadel der Karl-Marx-Universität (KMU) Leipzig (1959), die Hufeland-Medaille in Gold (1962), die Ehrenspange der Wissenschaftlichen Gesellschaft für Veterinärmedizin (1969) und die Jan-Höbel-Medaille (eine Ehrung der ehemaligen CSSR 1978). Zwischen 1962 und 1965 war er ebenfalls Chefredakteur der „Monatshefte für Veterinärmedizin“. LEISTNER leitete zwischen 1969-1972 die Kommission zur Durchführung des Promotionsverfahrens A und war auch anschließend ständiges Mitglied in diesem Gremium. Ihm oblag 1972-1975 die Leitung des Fachbereiches Spezielle Diagnostik. Zur gleichen Zeit erfüllte er die Pflichten als Fachrichtungsleiter Veterinärmedizin.⁵²¹

Bereits unter Arthur KETZ hatte es Kontakte zu Betrieben und Schlachthöfen gegeben. Diese Verträge wurden aktiv von der politischen Führung gefordert und gefördert. LEISTNER gelang es, diese Beziehungen auszubauen und neue zu knüpfen.

⁵¹⁷ Janetschke (1980) [wie Fn. 513]:198.

⁵¹⁸ Anonym (1958 a). Akademische Nachrichten. Mh. Vet.-Med. 1958; 13:63.

⁵¹⁹ Anonym (ohne Datum m). UAL, R 92, S. 99.

⁵²⁰ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

⁵²¹ Anonym (1981 a). Zur Geschichtsforschung und Traditionspflege des Wissenschaftsbereiches Lebensmittelhygiene und -technologie. Unterlagen des Instituts. Ifo-Bericht. Jahresbericht 1981. S. 1-5.

Es bestanden Vereinbarungen, so genannte Freundschaftsverträge, mit dem Volkseigener Betrieb Delikata⁵²² zur Aufklärung der Ursachen von Fehlfabrikaten, der Einführung eines Hygienekontrollplanes und der Überwachung desselben. Im Gegenzug stand der Betrieb für Exkursionen und die Nutzung durch Doktoranden zur Verfügung.⁵²³ Mit dem Institut für Fleischwirtschaft in Magdeburg wurden im Rahmen einer „sozialistischen Arbeitsgemeinschaft“ die Probleme der Rohwurstreifung erörtert und mit dem VEB Vieh- und Schlachthof Leipzig ein Kooperationsvertrag geschlossen.⁵²⁴ Diese Beziehungen intensivierten sich Ende der 60er Jahre unter dem leitenden Schlachthofdirektor Dr. Karl RENATUS⁵²⁵, der ebenfalls ehemaliger Absolvent der Tiermedizinischen Fakultät Leipzig war.⁵²⁶ Die studentische Ausbildung in der Fleischhygiene konnte daher im Leipziger Schlachthof stattfinden und junge Tierärzte und Studenten bei der Anfertigung von Dissertationen und Diplomen auf Versuchsmaterial verschiedenster Art aus dem Schlachthof zurückgreifen. 1964 wurden die Beziehungen zum VEG Wachau intensiviert. Das Institut beteiligte sich an der Planung, Projektierung und Gestaltung von Stallneubauten im Hinblick auf die Realisierung der hygienischen Milchgewinnung und –verarbeitung.⁵²⁷ Abgerundet wurde die Institutsarbeit durch den staatlich geforderten Ausbau internationaler Beziehungen zum sozialistischen Ausland.

Unter anderem bestand ein gemeinsames Projekt über methodische Zusammenarbeit und Abstimmung zur Ermittlung der Fleischqualitätsmerkmale mit der polnischen landwirtschaftlichen Schule Poznan.⁵²⁸ Ähnliche Verbindungen existierten zu den lebensmittelhygienischen Instituten von Budapest und Brünn. Gdansk und Lublin folgten.⁵²⁹ Damit entsprach das Institut den Anforderungen des 7-Jahrplanes von Walter Ulbricht, in dem er auf der VI. Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschafts-Konferenz die Entwicklung der Landwirtschaft und des Veterinärwesens festlegte. Neben der Erhöhung der Leistungsdaten bei Nutztieren sollte die

⁵²² Volkseigener Betrieb zur Fleischfabrikation in Leipzig.

⁵²³ Anonym (1959 b). UAL, R 135 Bd. 1, S. 16- 18. (24.4.1959).

⁵²⁴ Leistner (1960 a) [wie Fn. 210]:678.

⁵²⁵ Dr. Renatus leitete seit 1.4.1969 als tierärztlicher Direktor das Fleischkombinat Leipzig. Er verblieb in dieser Position bis er 1988 in Rente ging (SEIFERT 1988 d 158).

⁵²⁶ Seifert A. (1988 d) VR Dr. med. vet. Karl Renatus zum 65. Geburtstag. Fleisch 1988; 42:157.

⁵²⁷ Anonym (1964 a). Mitteilungsbeleg an das Dekanat vom 19.9.1964 über einen Vertragsabschluß mit dem VEG Wachau. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Kaderprogramm, Jahrespläne.

⁵²⁸ Anonym (1970-77 a). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 55 (SP. 1976).

⁵²⁹ Anonym (1967 a). Institutsplan für 1967. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Kaderprogramm, Jahrespläne. Institutsplan für 1967. S. 10.

Ausnutzung der tierischen Produkte durch die Verbesserung der Milchgewinnung und des –transportes positiv beeinflusst werden. Zudem sollte die Einrichtung hygienisch einwandfreier Geflügelschlachtstellen forciert werden⁵³⁰.

Entsprechend dieser Ansätze konzentrierten sich die Forschungsarbeiten des Instituts auf die Hygiene der Milchgewinnung und –verarbeitung und die Lebensmittelhygiene bei Schlachtgeflügel⁵³¹. Es waren unter anderem Fragen zur Mechanisierung der Geflügelschlachtung und der tierärztlichen Geflügeluntersuchung zu klären. Zooanthroponosen und Fleischhygiene spielten ebenso eine Rolle wie die Verbesserung der Herstellungsverfahren und Konservierungsmethoden von Fleisch und Fleischwaren und die Verbesserung der Betriebshygiene von Betrieben, die von Tieren stammende Lebensmittel herstellten⁵³². Allerdings war die Zeit für Forschungsvorhaben knapp bemessen, da im Institut auch die bakteriologischen Untersuchungen der Kreise Leipzig und Grimma durchgeführt wurden. Erst nach und nach zog sich das Institut aus dieser Tätigkeit zurück, um sich der Forschung stärker widmen zu können.⁵³³

Mitte der 60er Jahre verlagerte sich die Thematik der Projekte. Durch das Auftreten von Lebensmittelvergiftungen in Großküchen gewann der Erregernachweis an Brisanz. Dementsprechend veränderten sich die Forschungsschwerpunkte bis 1970.⁵³⁴

Vor allem bedurfte die bakteriologische Diagnostik einer Verbesserung. Schnellmethoden zur Bestimmung pathogener Keime in Lebensmitteln wurden entwickelt, um umständliche und langwierige Verfahren zu ersetzen. Zunächst wurde aber Grundlagenarbeit geleistet. Keimarten- und Keimzahlbestimmungen an Lebensmitteln erfolgten, um die normale Keimflora zu erfassen. Dieses diente der Bestimmung bakteriologischer Grenzwerte. Biochemische und chemische Untersuchungen von Lebensmitteln tierischer Herkunft wurden mit organoleptischen und bakteriologischen Untersuchungen kombiniert, um objektive Ergebnisse zu erzielen.

⁵³⁰ Anonym (ohne Datum c). Manuskript eines Vortrages zur Entwicklung der Fakultät. Unvollständig. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Kaderprogramm, Jahrespläne. S. 2.

⁵³¹ Anonym (ohne Datum d). Manuskript eines Vortrages zur Entwicklung der Fakultät. Unvollständig. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Kaderprogramm, Jahrespläne. S. 3.

⁵³² Anonym (1960-65 a). Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Perspektivplan des Instituts für Lebensmittelhygiene 1960-65. S. 4.

⁵³³ Scharner E. Lebenslauf Erhard Scharner. Persönliche Unterlagen von Erhard Scharner. Magdeburg; 12.04.2005.

⁵³⁴ Anonym (1964 b). Perspektivplan des Instituts für Lebensmittelhygiene bis 1970. S. 3. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. 29.1.1964.

Die Nährbodenküche wurde zu dieser Zeit von Herrn HOTZ betrieben, der 1966 seinen 70. Geburtstag feierte und immer noch aktiv im Institut tätig war.⁵³⁵

Die strukturellen Veränderungen auf dem Gebiet der Produktion und Verarbeitung von Fleisch forderten eine Anpassung der Lehre an die Bedürfnisse der neu gegründeten Kombinate und Grossverarbeitungsbetriebe. Beschränkte sich die frühere Ausbildung auf das Erkennen von Veränderungen an Fleisch oder Lebensmitteln, erforderte die neue Situation Kenntnisse über Betriebsabläufe, Hygienestandards, Herstellungsmethoden und mögliche Fehlerquellen. Entsprechende Grundkenntnisse mussten im Studium vermittelt werden.⁵³⁶

Zudem widmete man sich auf dem Fleischsektor der Beeinflussung der Qualität und Haltbarkeit von Fleisch durch hygienische Maßnahmen und dem Einfluss der Behandlung des Schlachttieres vor der Schlachtung. Des weiteren wurde die Fleisch- und Wurstreifung analysiert und auf bestimmende Faktoren untersucht. Speziell die Wirkungen und der Nachweis von Fütterungsantibiotika und Hormonen in Fleisch- und Fleischerzeugnissen stellten einen wichtigen Punkt der Forschungsaufgaben dar. Die histologische Bestimmung der Qualität der Fleischerzeugnisse gewann an Bedeutung, ermöglichte sie doch dem geübten Auge die Identifikation der Inhaltsstoffe.⁵³⁷

Im Bereich der Lebensmittelkonservierung prüfte man die Möglichkeit einer Haltbarkeitsverlängerung durch Bestrahlung von Lebensmitteln und der Erkennung bestrahlter Lebensmittel in Zusammenarbeit mit der DAW Leipzig.⁵³⁸

Die zunehmende Bedeutung der reibungslosen Versorgung der Bevölkerung mit Nahrungsmitteln rückte die Lebensmittelhygiene in den Blickpunkt der Planwirtschaft. Das Gesetz über das Veterinärwesen vom 20. Juni 1962 definierte die Schwerpunkte der Lebensmittelhygiene und des in der Lebensmittelhygiene tätigen Tierarztes. Er war mitverantwortlich für die Gewährleistung der Versorgung der Bevölkerung mit einwandfreien und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und der Hebung der Volksgesundheit durch Verhütung der Übertragung von Tierkrankheiten auf den Menschen. Die Zuständigkeit der Tierärzte umfasste auch die Überwachung des

⁵³⁵ Anonym (1966 b). Schreiben an die Abteilung Arbeit vom 19.3.1966. Unterlagen des Instituts.

⁵³⁶ Anonym (1966 a). Unterlagen des Instituts. Jahresplan 1966 S. 1.

⁵³⁷ Anonym (1970-77 b). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 6 (WK. 1976).

⁵³⁸ Anonym (1970-77 b) [wie Fn. 538]:6.

Verkehrs mit Lebensmitteln tierischer Herkunft, die Fleischuntersuchung und die veterinärmedizinische Transportüberwachung.⁵³⁹

1960 verfügte das Institut über 5 wissenschaftliche Assistenten, 3 medizinisch-technische Assistenten und 9 weitere Mitglieder, die als Tierpfleger oder in der Spülküche tätig waren. Die letzten beiden Gruppen sollten um je eine weitere Person erweitert werden. Zudem wurde die Bildung einer Abteilung für Fleischbeschau mit einem eigenen Dozenten aus den Reihen der Assistenten angedacht.⁵⁴⁰

Seit dem 1. Oktober 1961 gehörte Erhard SCHARNER als wissenschaftlicher Assistent zum Institut. Erhard SCHARNER wurde am 1. September 1934 als Sohn eines Buchhalters in Zwönitz geboren. Nach dem Besuch der Volks- und Oberschule in Zwönitz und Stollberg mußte er zunächst seinen Wunsch Tiermedizin zu studieren zurückstellen. Er begann statt dessen eine Ausbildung zum Laboranten in der Ingenieurschule in Chemnitz (1953-1955). Die Immatrikulationsberechtigung für das folgende Wintersemester erreichte ihn im Sommerurlaub 1955.⁵⁴¹ 1960 erlangte er die Approbation und war nach einjähriger Pflichtassistenz in einer Praxis in Auerbach seit dem 1. Oktober 1961 zunächst im Institut für Lebensmittelhygiene als wissenschaftlicher Assistent tätig. 1962 verteidigte SCHARNER erfolgreich seine bereits zu Studienzeiten in der Pharmakologie begonnene Doktorarbeit über „Wismutintoxikationen beim Tier“.⁵⁴² Am 1. April 1964 erfolgte seine Ernennung zum Oberassistenten.⁵⁴³ Er führte 1968 im Wissenschaftsbereich Leistungskontrollen ein. Im gleichen Jahr verteidigte er erfolgreich seine Habilitation „Messende und nichtmessende Untersuchungen an Fleisch und Fleischerzeugnissen – Beiträge zur Qualitätsforschung“.⁵⁴⁴ Seine Forschungen erstreckten sich vor allem auf den Fleischsektor. Dieser wurde durch spezielle Programme der Regierung gefördert und nahm daher am Institut einen wichtigen Platz ein.⁵⁴⁵ Die Forschungsschwerpunkte waren an den einzelnen Veterinärmedizinischen Fakultäten unterschiedlich gesetzt wurden. „Qualitätsverbessernde Untersuchungen an Fleisch“ lautete der Auftrag des Leipziger Instituts. Das Lebensmittelhygienische Institut Berlin konzentrierte sich im

⁵³⁹ Anonym (1970-77 b). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 6 (WK. 1976).

⁵⁴⁰ Anonym (1960-65 b). Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Perspektivplan des Instituts für Lebensmittelhygiene 1960-65. S. 5.

⁵⁴¹ Scharner (2005) [wie Fn. 534].

⁵⁴² Scharner (2005) [wie Fn. 534].

⁵⁴³ Anonym (1968 b). Unterlagen des Instituts. Antrag auf Erteilung eines Lehrauftrages. 22.7.1968.

⁵⁴⁴ Anonym (1973 a). Jahresleistungseinschätzung 1973. Unterlagen des Instituts. 12.7.1973.

⁵⁴⁵ LEISTNER (2004) [WIE FN. 364]

Gegenzug auf die Konservenherstellung und Konservierungsmethoden allgemein. Allein im Jahr 1967⁵⁴⁶ bearbeiteten in Leipzig 15 Doktoranden Teilaspekte dieses Gebietes.⁵⁴⁷ Zunächst wurde der Einfluss von Mastmitteln in der Schweinefleischproduktion auch hinsichtlich eventueller Rückstände in den Organen ermittelt. Eine zweite Gruppe überprüfte im Rindfleisch die prä- und postmortale Anwendung von Zartmachern. Die Auswertung erfolgte mittels histologischer Untersuchungen. Der Bindegewebsanteil und die Anzahl der Muskelfasern pro Flächeneinheit gaben Auskunft über Zartheit und Qualität. Die Fleischreifung von Frisch- und Gefrierfleisch wurde genauestens unter die Lupe genommen. Die so gewonnenen Fleischqualitätsmerkmale konnten durch die Entwicklung von Schnelltests gut in die Praxis umgesetzt werden. Dies war notwendig geworden, da die Schlachtierbezahlung nach Qualität und nicht länger nach Quantität erfolgen sollte und es in den vergangenen Jahren erhebliche Verluste durch fischig schmeckendes oder gelb verfärbtes Fleisch gegeben hatte⁵⁴⁸. Zwischen 1965 und 1970 wurden folgende Forschungsaufträge unter SCHARNERS Leitung abgeschlossen:

1965 Qualitätsuntersuchungen an Frischmilch

1966 Wurstqualitätsuntersuchungen

1967 Fleischqualitätsuntersuchungen

1968 Ausruhezzeiten bei Schlachtschweinen

1970 Prämortale und postmortale Einflüsse auf die Fleischqualität

1970 Optimale Verwertung von Kümmererschweinen (Frühselektion – Materialökonomie)

Da die Staatliche Plankommission die Studentenzahlen bis 1965 auf 110 pro Jahrgang erhöhen wollte, sah man sich gezwungen, den Ablauf des Untersuchungskurses neu zu gestalten. Zum einen konnte eine so große Zahl an Studenten nicht auf einmal im Kursraum untergebracht werden, zum anderen könnten sich einzelne „in der Menge verstecken“. Die Aufteilung in Kleingruppen zu je 10 Studenten unter der Aufsicht eines Assistenten sollte ein hohes Niveau in der Stoffvermittlung gewährleisten. Am Beginn jedes Kurses stand die Wiederholung des vorangegan-

⁵⁴⁶ Das Mitarbeiterverzeichnis (Stand 10. April 1967) ist im Anhang II.IV einzusehen. Die Lehr- und Forschungsschwerpunkte für das Jahr 1967 enthält Anhang VIII.

⁵⁴⁷ Anonym (1967 b). Unterlagen des Instituts. Plan des Instituts für Lebensmittelhygiene 1967 S. 4-5.

⁵⁴⁸ Anonym (1967 b) [wie Fn. 548]:4-5.

genen Lehrstoffes. Anschließend wurden theoretische Grundlagen vermittelt, bevor die eigentliche Übung begann.⁵⁴⁹ Die Mitarbeiter bemühten sich, den Studenten auch seltene und exotische Lebensmittel zur Verfügung zu stellen. So gelang die Organisation von Kaviar, Froschschenkeln und seltenen Fischarten.⁵⁵⁰

Der personelle Aufwand für die Kursgestaltung war beträchtlich, da das vierte bis sechste Studienjahr betreut werden mussten. Zudem waren die Arbeitsbedingungen nicht optimal. Vor allem die bakteriologischen Laborräume bedurften einer Verbesserung des Arbeitsschutzes. Entlüftung, Fliesung und Schutzkleidung mussten erneuert werden. Auch sollte jedem gefährdeten Mitarbeiter täglich ein halber Liter Milch zur Verfügung stehen. Durch LEISTNER wurde die „Verbesserung des Mensaessens in qualitativer Hinsicht angeraten, wobei die konsequente Anwendung von ernährungsphysiologischen Erkenntnissen notwendig ist“.⁵⁵¹ 1968 wurden auf eine Initiative von SCHARNER Leistungskontrollen im Kurs eingeführt.⁵⁵²

LEISTNER schätzte sich in seiner Eigenschaft als Professor in späteren Jahren als eher strengen Prüfer ein, der schon jemanden nach Haus schickte, der das Geschlecht des Schlachttieres nicht bestimmen konnte. Rückblickend überraschte ihn seine Haltung auf Grund einer kleinen Begebenheit aus seiner eigenen Prüfungszeit. Er war während seiner Anatomieprüfung bei Prof. Dr. Johannes SCHMIDT über die Kopfnerven befragt worden. Ein Thema, dem sich LEISTNER nicht gewachsen fühlte. Nach Ende der Prüfung verkündete J. SCHMIDT die Ergebnisse der Prüflinge und schickte LEISTNER mit den Worten: „Und Sie waren heute nicht da. Nicht wahr?“, wieder nach Hause. So musste er die Prüfung zwar wiederholen, es blieb ihm aber ein offizieller Fehlversuch erspart.⁵⁵³

Das Gebiet der Lebensmittelhygiene wurde immer umfangreicher, so dass sich innerhalb des Instituts Spezialisierungen herausbildeten. Während sich Dr. SCHARNER weiter auf dem Gebiet der Fleischhygiene profilierte, erwarb 1970 den Fachtierarzt für Hygiene in der Nahrungsgüterwirtschaft, war Redaktionsbeirat der Zeitschrift „Fleisch“ und erhielt 1971 die *Facultas docendi*, bearbeitete Dr. ELTER die

⁵⁴⁹ Anonym (1960-65 c). Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Perspektivplan des Instituts für Lebensmittelhygiene 1960-65. S. 2-3.

⁵⁵⁰ Scharner (2005) [wie Fn. 534].

⁵⁵¹ Anonym (1964 c). Perspektivplan des Instituts für Lebensmittelhygiene bis 1970. S. 7. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. 29.1.1964.

⁵⁵² Anonym (1973 a). Jahresleistungseinschätzung 1973. Unterlagen des Instituts. 12.7.1973.

⁵⁵³ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

Milchhygiene und der Doktorand ZANEV begann, sich in die Lebensmittelhygiene einzuarbeiten.⁵⁵⁴

4.4.2.2 Das ehemalige Institut für Lebensmittelhygiene als Teil der Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin

Die Bildung der Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin 1968 führte zu Änderungen im internen Aufbau der ehemaligen Veterinärmedizinischen Fakultät. Die Sektion wurde in Großinstitute aufgeteilt, wobei das ehemalige Institut für Lebensmittelhygiene zum Großinstitut für Technologie der Tierproduktion gezählt wurde.⁵⁵⁵

Wegen der Umorganisation wurde das Institut für Lebensmittelhygiene aufgelöst und als Lehrgruppe Lebensmittelhygiene unter Einbeziehung des ehemaligen Institutes für Vorratspflege und Vorratsschutz der Landwirtschaftlichen Fakultät Leipzig fortgeführt. Der ehemalige Direktor des Instituts für Vorratspflege Rudolf QUAAAS wurde als einziges Mitglied seines Instituts in die Lehrgruppe integriert. Für ihn wurde ein Lehrstuhl für Vorratspflege und Vorratswirtschaft geschaffen, der ab 1. September 1969 in eine Professur umgewandelt wurde.⁵⁵⁶ Auf Grund gesundheitlicher Probleme schied er schon am 1. September 1973 aus der Sektion aus. Sein Lehrgebiet übernahm Karl-Heinz VOIGTLÄNDER.⁵⁵⁷ LEISTNER leitete weiterhin die Lehrgruppe, war jedoch als Institutsdirektor ab 1. Januar 1969 entpflichtet worden und erhielt zum 1. September 1969 erneut die Berufung zum ordentlichen Professor. 1970 erfolgte die Umbenennung in Fachgruppe Lebensmittelhygiene.

Dr. Georg SCHIEFER war seit dem 1. Juni 1969 als wissenschaftlicher Assistent an der Fachgruppe Lebensmittelhygiene tätig. Neben Lehr- und Forschungsaufträgen führte er die bakteriologischen Untersuchungen durch.⁵⁵⁸ Zudem zeigte er sich für den Milchuntersuchungskurs verantwortlich und betreute wissenschaftlich die Wurstfabrikation Delicata.

⁵⁵⁴ Anonym (1966 c). Unterlagen des Instituts. Jahresplan 1966 S. 3.

⁵⁵⁵ Anonym (ohne Datum e). UAL, R 81 Bd. 10. S. 28. (Kürzel Lafa. Zeitliche Einordnung Ende der 60er Jahre).

⁵⁵⁶ Anonym (ohne Datum l). UAL, PA 3355, S. 101.

⁵⁵⁷ Anonym (1973 b). UAL, PA 3355, S. 125. Schreiben des Sektionsdirektors an MHF vom 3.9.1973.

⁵⁵⁸ Anonym (1974). Unterlagen des Instituts. Bescheinigung über BU. 15.4.1974.

Die Lebensmittelhygiene war ein expandierender Fachbereich, der nach der Sektionsbildung viele Nicht-Tiermediziner lockte. LEISTNER leistete hier einen entscheidenden Beitrag zur Erhaltung dieses Bereiches für die Tiermedizin.⁵⁵⁹ Er zitierte in einem Artikel folgende Stellungnahme von WAGNER und REIMANN zur Frage, ob die Tiermedizin zur Landwirtschaft gehört⁵⁶⁰:

„Zur Sicherung unseres tierärztlichen Berufes ist es notwendig, alle beruflichen Möglichkeiten, die uns der standespolitische Kampf früherer Jahrzehnte geschaffen hat, voll auszunutzen. Wenn ein Vakuum entsteht, werden andere Berufsgruppen sonst zum Nachteil unseres tierärztlichen Standes diesen Raum ausfüllen. Wer von uns beispielsweise in der Lebensmittelhygiene tätig ist, wird bestätigen können, wie schnell andere Berufsgruppen hier einbrechen.“

Hier spiegelt sich eine Haltung wieder, die LEISTNER Zeit seines Professorendaseins vertrat.⁵⁶¹

Die Beziehungen zur Tierproduktion gestalteten sich gerade in Personalfragen schwierig. Es gab wiederholte Versuche, auf die personelle Besetzung des Institutes Einfluss zu nehmen.⁵⁶² Rudolf QUAAS und Karl-Heinz VOIGTLÄNDER sind nur zwei Beispiele für eine direkte Einflussnahme der Sektionsleitung.⁵⁶³ LEISTNER, der diese Form von Einflussnahme verhindern wollte, hatte oftmals Mühe, die weitere Anstellung von Tierproduzenten in seinem Fachbereich zu verhindern. Auch bei der geplanten Errichtung einer Dozentur für Fleischhygiene 1982 sollte die Stelle an einen Landwirt vergeben werden. Gerhard von Lengerken aus dem Wissenschaftsbereich Schweinezucht war für diese Stelle vorgesehen. Letztlich wurde die Errichtung, auch durch aktive Intervention LEISTNERS, verhindert.⁵⁶⁴

Neben der eigentlichen Ausbildung im Studium, die vor allem auf die Vermittlung eines breiten Grundwissens abzielte, konnten im Rahmen von Weiterbildungen durch die Wissenschaftliche Gesellschaft für Veterinärmedizin und durch Erlangung der Bezeichnungen „Fachtierarzt für Schweineproduktion“ und ab dem 20. Mai 1970

⁵⁵⁹ Schleiter (1994) [wie Fn. 264]:630.

⁵⁶⁰ Leistner (1960 b) [wie Fn. 568]:681.

⁵⁶¹ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

⁵⁶² ERHARD SCHARNER (MAGDEBURG, 12.04.2005) bezeichnet diesen Vorgang als „agrarisieren“.

⁵⁶³ Die Einrichtung des Lehrstuhls für Vorratskunde geht auf die direkte Initiative des Sektionsdirektors Gerhard WINKLER zurück (UAL, PA 3355, S. 101).

⁵⁶⁴ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

„Fachtierarzt für Hygiene in der Nahrungsgüterwirtschaft“ Spezialkenntnisse erworben werden⁵⁶⁵. Die Fachtierarztausbildung erfolgte unter anderem direkt vor Ort. Ein Angebot, das noch heute rege von den Mitarbeitern genutzt wird.

LEISTNER empfand die Lebensmittelhygiene als traditioneller Bestandteil der Tiermedizin und wandte sich gegen eine Abspaltung der Lebensmittelhygiene von den klinischen Fächern. Es hatte Bestrebungen gegeben, den Berufsstand in einen Lebensmittel-tierarzt und einen klinischen Tierarzt zu trennen.⁵⁶⁶ LEISTNER bestand nachdrücklich auf einem ganzheitlichen Studium. Spezialisierungen sollten anschließend im Rahmen einer Weiterbildung zum Fachtierarzt erfolgen. Er stellte sich hierunter eine dreijährige Ausbildung vor, die das Kennenlernen von verschiedenen Schlachthöfen, Gesundheitsämtern, Milchhöfen, Kühlhäusern, Fischuntersuchungsstellen und kreistierärztlicher Dienststellen vorsah.⁵⁶⁷

Am 31. August 1985 wurde Werner LEISTNER emeritiert und lebt heute in Leipzig.

Die Kontrollen an der Grenze, der Export von Fleisch in die BRD, nach Polen und Rußland, steigerten den Bedarf an Tierärzten, die in der Lebensmittelkunde ausgebildet waren. Die Hochschulpolitik reagierte darauf ab dem Wintersemester 1973/74 mit einem drastischen Anstieg der Unterrichtsstunden von 160 auf 220 Lehrstunden in 3 Teilgebieten.⁵⁶⁸ Nach dem 1. Vorlesungsabschnitt war für die Studenten ein 4-wöchiges Praktikum an Fleischkombinaten und fleischverarbeitenden Betrieben vorgesehen, dem sich nach dem 2. Abschnitt der Lebensmitteluntersuchungskurs und nach dem 3. Abschnitt der Milchuntersuchungskurs anschloss.⁵⁶⁹ Die Kurse und Prüfungen in der Fleischhygiene fanden im Schlachthof Leipzig statt. Seit 1977 gab es erste Anstrengungen, einen eigenen Schlachtbereich zu errichten. Die ehemaligen Sanitätsanstalt sollte dazu umgebaut werden.⁵⁷⁰ Ausgeführt wurden diese Pläne aber erst Anfang der neunziger Jahre, beschleunigt durch die Schließung des Leipziger Schlachthofes.

Die durch die Anhebung der Lehrstunden verursachte Mehrarbeit war nur unter größten Anstrengungen zu bewältigen. Die Medizinisch-Technischen Assistenten –

⁵⁶⁵ Anonym (1970-77 c). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 12 (WK. 1976).

⁵⁶⁶ Schleiter (1994) [wie Fn. 264]:630.

⁵⁶⁷ Leistner W. Die Aufgabe der Tierärzte in der Lebensmittelhygiene Mh. Vet.-Med. 1960 b); 15:682.

⁵⁶⁸ Anonym (1973-74). Vorlesungsplan Wintersemester 1973/74.

⁵⁶⁹ Anonym (1970-77 d). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 11 (WK. 1976).

⁵⁷⁰ Anonym (1977 a). UAL, ZM 4406. Jahresplan 1977 der STV S. 32.

MTA - hatten durch ihre selbständige und zuverlässige Mitarbeit einen wichtigen Anteil an dieser Aufgabe.⁵⁷¹ Zu ihrem Aufgabenbereich zählte auch die Bearbeitung der jährlich untersuchten ca. 6000 Proben.⁵⁷² Die Anzahl diagnostischen Dienstleistungen des Instituts zwischen 1977-1989 sind in Anhang V zu verfolgen. Durch die wissenschaftlichen Assistenten wurden im Durchschnitt 20 Konsultationen in der Praxis durchgeführt. Zusammen ergaben das Einnahmen in Höhe von 6000 Mark⁵⁷³.⁵⁷⁴ 1974 bestand die Fachgruppe aus 6 angestellten Wissenschaftlern, davon 4 unbefristet und 2 befristet, sowie 11 technische Mitarbeitern.⁵⁷⁵

Erhard SCHARNER schied zum 31. Dezember 1974 aus der Sektion aus, um Abteilungsleiter für Mikrobiologie am Institut für Fleischwirtschaft der DDR zu werden⁵⁷⁶, da eine weitere universitäre Laufbahn für ihn als Parteiloseren fast ausgeschlossen schien⁵⁷⁷. An seine Stelle trat am 1. März 1977 Paul JANETSCHKE.⁵⁷⁸ Am 12. Juli 1935 in Küschmalz geboren, erwarb er 1955 das Abitur, um anschließend Tiermedizin an der Veterinärmedizinischen Fakultät der Humboldt Universität Berlin zu studieren. Nach seiner Approbation und Promotion 1961 arbeitete er zunächst im Tierärztlichen Hygienedienst Erfurt, um 1964 die Leitung der Veterinärmedizinischen Untersuchungsstelle anzutreten. Während dieser Zeit dozierte er an der Fachschule für Veterinärmedizin in Beichlingen für das Gebiet Lebensmittelhygiene. Seine Fremdsprachenkenntnisse in Englisch, Französisch und Russisch ermöglichten ihm zwischen 1967-1970 einen Aufenthalt in Damaskus als Experte für Mikrobiologie. Nach seiner Rückkehr war er wissenschaftlicher Mitarbeiter der bakteriellen Tierseuchenforschung der Akademie der Landwirtschaftswissenschaften in Jena.⁵⁷⁹

Seine Einstellung war schon Mitte des vorhergehenden Jahres angestrebt worden, doch wurde ein Wechsel durch seinen Vorgesetzten in Jena blockiert. Für ihn kam

⁵⁷¹ Leistner (2004) [wie Fn. 364].

⁵⁷² Anonym (1970-77 e). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 104 (SP. 1976).

⁵⁷³ DDR-Mark.

⁵⁷⁴ Anonym (1970-77 e) [wie Fn. 573]:104.

⁵⁷⁵ Anonym (1970-77 f). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 70. Stand 20.6. 1974 (SP. 1975).

⁵⁷⁶ Anonym (1980 d). Unterlagen zur Berufung von E. Scharner zum Dozenten für Lebensmittelhygiene. Unterlagen des Instituts. 2.6.1980 S. 1-4.

⁵⁷⁷ Siebert (2001) [wie Fn. 3],:180.

⁵⁷⁸ Milchbestellung für Dr. JANETSCHKE im Anhang VII.

⁵⁷⁹ Janetschke P. Tabellarischer Lebenslauf Prof. Paul Janetschke. Persönliche Unterlagen von Paul Janetschke. Briefliche Zusendung 18. September 2005.

ein Wechsel erst nach Beendigung aller Forschungsarbeiten, an denen JANETSCHKE beteiligt war, in Betracht. Erst nach zähen Verhandlungen und diversen Schlichtungsversuchen konnte eine Anstellung erfolgen.⁵⁸⁰ Zwischenzeitlich wurden deshalb Verhandlungen mit dem ehemalige Assistenten Dr. SCHIEFER geführt. Eine Vergabe der Stelle an SCHIEFER wurde aber durch den Bereich Planung und Ökonomie nicht genehmigt.⁵⁸¹ Neben der Kursgestaltung oblagen JANETSCHKE seit dem Wintersemester 1978/79 die Vorlesungen des Fachgebietes Lebensmittelhygiene und spezielle Veranstaltungen für ausländische Studierende mit dem Schwerpunkt „Lebensmittelhygiene in den Tropen“. 1979 schloß er erfolgreich die Promotion B an der Akademie der Landwirtschaftswissenschaften in Jena ab.

Als Mitglied verschiedener Forschungsgemeinschaften arbeitete er verstärkt auf den Gebieten des Rückstandsnachweises, der Radiobiologie und der Mikrobiologie.⁵⁸² Am 24. Juli 1980 erwarb er den FTA für Hygiene in der Nahrungsgüterwirtschaft und erhielt am 1. Februar 1981 die Berufung zum Dozenten.⁵⁸³

Intensiv beschäftigte er sich mit den Problemen der Praktikantenbetreuung und der inhaltlichen Gestaltung der Praktika. Diese fanden immer im Sommer statt. Auf Grund der Personaleinschränkungen in der Urlaubszeit war es schwierig, alle Studenten unterzubringen. Dieser unbefriedigenden Situation half er durch eine Umorganisation des Lehrstoffes ab, so dass von nun an Praktika in den Wintermonaten möglich waren.⁵⁸⁴

Ein besonderes Jubiläum wurde am 28. März 1976 begangen. Otto MÜLLER feierte an diesem Tag im Kreise seiner Kollegen seinen 70. Geburtstag. Er konnte zu diesem Zeitpunkt auf eine fast 50-jährige Institutszugehörigkeit zurückblicken, hatte er doch schon 1927 als Institutsgehilfe unter Prof. Dr. KLIMMER seinen Dienst angetreten. Später war er unter anderem als Laborant und als Nährbodenkoch tätig. Im Mai 1940 wurde er zum Kriegsdienst verpflichtet und kehrte erst im Juni 1945 aus der Kriegsgefangenschaft zurück. Schon einen Monat später übernahm er im Institut für animalische Nahrungsmittelkunde die Nährbodenküche und versorgte die

⁵⁸⁰ Anonym (1981 a). Zur Geschichtsforschung und Traditionspflege des Wissenschaftsbereiches Lebensmittelhygiene und -technologie. Unterlagen des Instituts. Ifo-Bericht. Jahresbericht 1981. S. 1-5.

⁵⁸¹ Anonym (1976 a). UAL, ZM 4412. 23.11.1976.

⁵⁸² Anonym (1987 f). Unterlagen des Instituts. Jahresbericht 1987. S. 6.

⁵⁸³ Janetschke (2005) [wie Fn. 580].

⁵⁸⁴ Anonym (1987 a). Unterlagen des Instituts. Ordner 103. Berufungsunterlagen P: Janetschke. 1.9.1987.

Versuchstiere des Instituts. Als Obertierpfleger war er in den folgenden Jahren ununterbrochen tätig. Geschätzt waren sein Talent bei der Futterorganisation und seine baulichen Fähigkeiten. Unter anderem baute er einen Lauftrainer für die Versuchsschweine, sorgte für die Überdachung der Kühlzelle und erweiterte die Ställe.⁵⁸⁵ Selbst 75-jährig arbeitete er noch 22 Stunden in der Woche.⁵⁸⁶ Er schied im November 1985 aus dem Universitätsdienst aus.⁵⁸⁷

Problematisch gestaltete sich gelegentlich die technische Ausgestaltung des Unterrichtes, denn trotz des hohen Aufwandes bei der Beschaffung von Untersuchungsmaterial standen nur begrenzt finanzielle Mittel zur Verfügung. Es war zusätzlich vorgesehen, den Anteil von Studenten, die direkt in die Forschungstätigkeit einbezogen wurden, zu erhöhen.⁵⁸⁸ Um die Arbeit der Diplomanden effektiver zu gestalten, fanden zweimal im Studienjahr Kolloquien statt, auf denen die bisherigen Ergebnisse diskutiert und ausgewertet wurden. Ebenso konnten Probleme angesprochen werden, die sich während der Beschäftigung mit dem Thema ergaben. Der Wissenschaftsbereich erweiterte diese Betreuung zusätzlich durch einen eigenen Diplomandenzirkel, der eine intensivere Einarbeitung der Forschungsstudenten zum Ziel hatte.⁵⁸⁹

Ein besonders hoher Stellenwert wurde 1978 der Arbeit des Studenten KONIPO beigemessen, der sich um die Entwicklung alternativer Nährmedien bemühte, um so Importchemikalien einzusparen bzw. gänzlich ersetzen zu können.⁵⁹⁰

Im Bericht über die Profilierung der Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin wurden die ersten Erfahrungen mit den Diplomanden zusammen gefasst. Die „Mehrarbeit durch die Betreuung der Studenten belastet die Arbeitszeitfonds, die bis zu 100% überschritten“ wurden. Diese „als Belastung empfundene Betreuung steht in keinem Verhältnis zum Ergebnis der Arbeiten“. Die Ursache dafür sah man im gemeinsamen Grundstudium von Landwirten und Tiermedizinern, das durch fehlende Systematik und zu viele Lehrstunden stark belastet wurde. Es wurde daher angeregt

⁵⁸⁵ Anonym (1976 b). Antrag auf Verleihung der Ehrennadel der KMU an Otto Müller vom 5.2.1976. Unterlagen des Instituts. Ordner 103. S.1-2.

⁵⁸⁶ Anonym (1981 a). Zur Geschichtsforschung und Traditionspflege des Wissenschaftsbereiches Lebensmittelhygiene und -technologie. Unterlagen des Instituts. Ifo-Bericht. Jahresbericht 1981. S. 1-5.

⁵⁸⁷ Anonym (1985 a). Unterlagen des Instituts. Ifo-Bericht. Jahresbericht 1985. S. 2.

⁵⁸⁸ Anonym (1970-77 g). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 25 (SP. 1976).

⁵⁸⁹ Anonym (1978). Unterlagen des Instituts. Ifo-Bericht. Jahresplan 1978. IV. Quartal.

⁵⁹⁰ Anonym (1978) [wie Fn. 590].

zu prüfen, welche Fächer besser für die Tierproduktion und welche besser für die Veterinärmedizin geeignet wären, da sich „das breite Lehrprofil nicht mit der geforderten Tiefenforschung vereinbaren ließ“⁵⁹¹. Nach diesen anfänglich schlechten Erfahrungen gelang es aber durch intensive Betreuung (schon seit Beginn des Studiums), qualitativ hochwertige Diplomarbeiten zustande zu bringen.

Es kam der auch heute noch viel diskutierte Gedanke des Querschnittsfaches auf. Die Idee eines fächerumgreifenden Unterrichtes schien sinnvoll. Erste positive Erfahrungen gab es in Zusammenarbeit mit der Pathologie. Dr. SEFFNER erläuterte anhand eines Präparates die pathologischen Ursachen einer Erkrankung, und durch Prof. Dr. LEISTNER wurde die fleischhygienische Beurteilung und Maßregelung den Studenten nahegebracht.⁵⁹²

Die Ausrichtung der Lebensmittelhygiene wurde in sogenannten Wissenschaftskonzeptionen jährlich dargelegt.⁵⁹³ Gegenstand der Arbeit war im Jahr 1976 die Produktionssicherung und –kontrolle von Nahrungsmitteln tierischer Herkunft in Bezug auf gesundheitliche Unbedenklichkeit und hoher Verzehrqualität mit den Schwerpunkten:

- Fleisch,
- Milch,
- Fisch,
- Produktion von Geflügel, Eiern, Kaninchen,
- Wildbereitstellung,
- Verarbeitung von Spezialitäten (Krusten-, Schalen-, Weichtiere),
- Kühl- und Lagerwirtschaft,
- Feststellung von Fremdstoffen.

An dieser Ausrichtung orientierten sich die Forschungsthemen. Hauptaugenmerk lag auf der Ermittlung objektiver Parameter für die Fleischwerterfassung, auf der Senkung der Tierverluste beim Transport, auf der Erforschung physikalischer Untersuchungsmethoden wie Farbe, Konsistenz, Wasserbindung als Haltbarkeitsindikatoren und auf dem Erkennen der Zusammenhänge zwischen Wachstumsdynamik,

⁵⁹¹ Anonym (1970-77 h). Profilierung und Struktur der Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin, UAL, ZM 4399 Bd. 1. S. 2.

⁵⁹² Leistner (2004) [wie Fn. 364].

⁵⁹³ Anonym (1970-77 h). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 1-3 (WK. 22.10. 1976).

Fleischqualität und Histomorphologie der Muskulatur. Durch den Rückgang der Salmonellosen widmete man sich wieder weniger der bakteriologischen Untersuchung.⁵⁹⁴

Im Bericht des Jahres 1976 versuchte LEISTNER, auf Tendenzen der weiteren Entwicklung des Fachbereiches einzugehen.⁵⁹⁵ Besondere Aufmerksamkeit schenkte er vor allem den nachfolgenden Punkten.

- Entwicklung im Ausland: Es wurde unter anderem in der Tschechoslowakei die Lebensmittelhygiene in spezielle Fachrichtungen (Fleisch, Milch und Lebensmittel) aufgegliedert, um eine intensivere Forschungsarbeit zu ermöglichen. LEISTNER unterstützte grundsätzlich die Idee der Spezialisierung und den Ausbau der Teilgebiete, doch war er gegen eine Verselbständigung der Lebensmittelhygiene innerhalb der Veterinärmedizin. Die Ausbildung des Tierarztes hatte ganzheitlich zu erfolgen.
- Rückstandsproblematik: Der intensive Einsatz von Pharmaka in der Tierproduktion konnte nur zu einer stärkeren Überwachung der Rückstände führen. LEISTNER hielt es daher für einen logischen Schritt, zukünftig enger mit der Pharmakologie und Toxikologie zusammenzuarbeiten und die gesamte Rückstandsproblematik zu einem Forschungsschwerpunkt ab 1980 zu machen.⁵⁹⁶ Damit eng verbunden war auch die Festlegung einheitlicher Richtlinien für Antibiotikakontrollen und den Hormoneinsatz.
- Produktions- und Hygienepläne: Des weiteren erforderte die industriemäßige Produktion von Lebensmitteln besondere Produktions- und Hygienepläne, abgestimmt auf technische Abläufe und Anforderungen an Mitarbeiter und Material. Die Erarbeitung stimmiger Konzepte und das Erkennen kritischer Punkte von Produktionsabläufen sollte zum Grundhandwerk eines jeden Tierarztes gehören, der in der Hygiene tätig war.

Anhand dieser Kriterien wurde ab Mitte der 70er Jahre die Lehre erweitert. Beschränkte sie sich bisher auf die klassischen drei Bereiche Fleischkunde, Lebensmittelkunde und Milchkunde mit den dafür notwendigen Untersuchungsmethoden und den dazugehörigen hygienischen Grundlagen, wurde sie nun um die Bestandteile der Betriebstechnologie und um fächerübergreifende komplexe

⁵⁹⁴ Anonym (1970-77 i). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 7 (WK. 1976).

⁵⁹⁵ Anonym (1970-77 i) [wie Fn. 595]:7.

⁵⁹⁶ Anonym (1970-77 k). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 14 (WK. 1976).

tierärztliche Methoden⁵⁹⁷ erweitert. Durch die Überarbeitung der Hygienekonzepte und der Erarbeitung von Standards versuchte man, den Qualitätsbegriff objektiv zu definieren.⁵⁹⁸

1978 wurde die Fachgruppe in den „Wissenschaftsbereich Lebensmittelhygiene und –technologie“ umbenannt, um dem vermehrten Anspruch an technologische Abläufe und an die Betriebshygiene gerecht zu werden. Der Namenszusatz hatte bis 1985 Bestand.⁵⁹⁹

Ende der 70er, Anfang der 80er Jahre diente die Forschung der Entwicklung von Methoden zur rationellen Bestimmung der Fleischqualität, der Darstellung der Pathogenese von Schlachttierverlusten, der histometrischen Untersuchung am Muskelfleisch und dem Nachweis von Rückständen in Fleisch- und Lebensmittelproben.⁶⁰⁰

Interdisziplinäre Forschungsaufträge gewannen zunehmend an Bedeutung. Da sie von Firmen in Auftrag gegeben und finanziert wurden, belasteten die Versuche nicht den Wissenschaftsbereich. Mehrere Diplomanden bearbeiteten unter fachlicher Anleitung ein entsprechendes Thema.

- Karenzzeit von Aviapen – Hühner und Eier: JANETSCHKE für Serumwerk Bernburg (auch 1980)
- Fleischqualität, Schlachttierverluste: Krüger, Johannsen (Pathologie), Michel für Institut für Fleischwirtschaft Magdeburg (auch 1980)
- Rückstände, Biotechnika: JANETSCHKE für das Forschungszentrum für Tierproduktion Dummerdorf (nur 1980)

Mitarbeiter des Wissenschaftsbereichs hielten immer wieder Vorträge vor Praktikern, Amtstierärzten und Landwirten. 1980 wurde hauptsächlich das Thema Rohmilch bearbeitet. Ursache hierfür war die neue TGL 8064, die an die Rohmilch neue Maßstäbe bezüglich ihrer Qualität stellte. Vor allem Dr. VOIGTLÄNDER übernahm diese Pflicht. Er sprach unter anderem vor den Mitgliedern der Kreislandwirtschaftsschule

⁵⁹⁷ Es wurden zum Beispiel pharmakologische Nachweisverfahren verwendet.

⁵⁹⁸ Anonym (1970-77 I). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 9-10 (WK. 1976).

⁵⁹⁹ Mengert; Sehm (1995) [wie Fn. 265]:20.

⁶⁰⁰ Anonym (1980 a). Forschungsschwerpunkte 1980. UAL, ZM 4401.

Herrnhut, der LPG Schönberg und der Molkerei Meerane. Dr. JANETSCHKE hielt Vorträge über die Beurteilung von Wild.⁶⁰¹

Helga SCHÜPPEL war bereits 1978, ein Jahr nach ihrer Einstellung, mit der Durchführung des Milchuntersuchungskurses betraut worden.⁶⁰² Zwischen 1983 und 2003 vertrat sie die gesamte Milchhygiene und bestritt 30 Vorlesungsstunden, den 6stündigen Untersuchungskurs und die Exkursionen im 8. Semester.

1980 unternahm LEISTNER unter anderem zwei Studienreisen nach Lissabon und Kairo.⁶⁰³

Im Wissenschaftsbereich wurde für Anfang 1981 eine zusätzliche Dozentur eingerichtet.⁶⁰⁴ Sowohl Paul JANETSCHKE als auch Erhard SCHARNER bewarben sich. SIEBERT⁶⁰⁵ berichtet zum Ausgang der Ausschreibung: „Obwohl die Bewerbung SCHARNERS durch LEISTNER unterstützt wurde, scheiterte dessen Berufung erneut an seiner Parteilosigkeit, da die Sektionsparteileitung neben JANETSCHKE keinen weiteren Vorschlag annahm.“

Neben den wissenschaftlichen Arbeiten wurden die Mitarbeiter auch zur Erhaltung der baulichen Substanz eingesetzt. „Mach-Mit-Wettbewerbe“ fanden bis zu viermal im Jahr statt. Neben Verschönerungsarbeiten, wie die Pflege der Rabatten und Wege, versuchte man, gegen den Verfall anzukämpfen. Oft unter Studentenbeteiligung wurden Notreparaturen an den Dächern, Außenpflegearbeiten, Malerarbeiten, Entrümpelungen oder Maurerarbeiten durchgeführt. Der Kursvorbereitungsraum wurde 1977 renoviert. 1978 folgten die Bibliothek, ein Labor und die Arbeitsräume von Dr. DOMEL und Dr. VOIGTLÄNDER. Für die Außenanlagen wurden Fahrradständer besorgt. Im nächsten Jahr musste der Dachgarten abgedichtet und der Aufenthaltsraum renoviert werden. Ende 1980 wurde das Klimalabor vollständig erneuert. Größere Aufgaben wurden erst 1982 erledigt. Zwei Labore mussten gefliest werden und der Dachgarten erneut abgedichtet werden. Eine der Mitarbeiterinnen nähte

⁶⁰¹ Anonym (1980 b). Teilnahme an wissenschaftlichen Veranstaltungen außerhalb des Wissenschaftsbereich. Unterlagen des Instituts. Jahresplan 1980 Pendelkarte 2.7.

⁶⁰² Anonym (1982. Antrag auf Ernennung zum Oberassistenten vom 22.2.1982. Unterlagen des Instituts. S. 3.

⁶⁰³ Anonym (1980 c). Internationale Beziehungen. Unterlagen des Instituts. Jahresplan 1980. Pendelkarte 2.8.

⁶⁰⁴ Anonym (1981 b). UAL, ZM 3004 Kaderentwicklungsprogramm 1981-85.

⁶⁰⁵ Siebert (2001) [wie Fn. 3],:181.

Übergardinen für den Aufenthaltsraum. 1984 stand die Renovierung des Tierversuchsstalles an.⁶⁰⁶

1985 hatte LEISTNER das Ruhestandsalter erreicht. Bereits im Vorfeld begann die Suche nach einem Nachfolger. Am 22. Juni 1984 bewarb sich JANETSCHKE um den Lehrstuhl für Lebensmittelhygiene und –technologie. Dies geschah in vollem Einverständnis mit LEISTNER. „Als Gen. VR Dr. JANETSCHKE an den Wissenschaftsbereich Lebensmittelhygiene am 1.3.1977 von mir geholt wurde, tat ich dies im Hinblick, dass er nach meinem Ausscheiden im Jahr 1985 mein Nachfolger werden könnte“.⁶⁰⁷ Neben ihm standen noch Erhard SCHARNER und Karsten FEHLHABER auf der Berufungsliste. Die Berufungskommission entschied sich für Karsten FEHLHABER aus Berlin.

Zusammen mit Prof. Dr. LEISTNER verließ auch der Dozent VOIGTLÄNDER den Wissenschaftsbereich und wechselte in den Wissenschaftsbereich Rinder- und Pferdezucht.⁶⁰⁸

4.4.3 Forschungsgebiete

4.4.3.1 Milchhygiene

Mit Übernahme des Instituts für Lebensmittelkunde durch LEISTNER im Jahre 1957 wurde die Tuberkuloseforschung konsequent weiterverfolgt. Noch immer waren keine wesentlichen Erfolge bei der Tilgung der Seuche erzielt worden. Der Nachweis der Tuberkelbakterien konnte ebenfalls nicht wesentlich beschleunigt werden. Auf dem Gebiet der Eutertuberkulose hoffte man, nach Entdeckung von Riesenzellen im Milchsekret, ein sicheres und schnelles Nachweiskriterium gefunden zu haben. So unterstützt ZIEGLER⁶⁰⁹ die Meinung HUSSELS, dass das Vorkommen von Riesenzellen „unschätzbare Dienste bei der mikroskopischen Tuberkulosedagnostik“ leistet. LEISTNER und seine Mitarbeiter fanden durch histologische Betrachtung tuberkulöser Milch zwar vermehrt Riesenzellen vom Langhanstyp, allerdings nicht signifikant erhöht.⁶¹⁰ Daher wurde die diagnostische Bedeutung angezweifelt. Langhanssche

⁶⁰⁶ Anonym (1984. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. 7. Leistungen im „Mach-Mit-Wettbewerb“ 1984.

⁶⁰⁷ Anonym (1981 c). Brief von W. Leistner an den Leiter der Abt. Landwirtschaft im Ministerium für Hoch- u. Fachschulwesen. Unterlagen des Instituts. Ordner 103. 7.1.1981.

⁶⁰⁸ Anonym (1985 a). Unterlagen des Instituts. Ifo-Bericht. Jahresbericht 1985. S. 2.

⁶⁰⁹ Ziegler M. Epikritisches zur Eutertuberkulose. Mh. Vet.-Med. 1958; 13:453.

⁶¹⁰ Schulze P. Betrachtungen und Untersuchungen über Riesenzellen im tuberkulösem Milchsediment. [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1955:49.

Riesenzellen sind durch unregelmäßig im Zelleib verteilte Kerne gekennzeichnet, die diesen fast völlig ausfüllen.⁶¹¹ Da kein überzeugender Beweis für die Signifikanz von Riesenzellen erbracht werden konnte, setzte sich der Riesenzellnachweis als Diagnostikhilfsmittel nicht durch.

Die intensive Rinderhaltung und die Vergrößerung der Bestände führten zu zeitweiligen Milchüberschüssen. Um diese besser nutzen zu können, wurde sie als Trockenmilch gelagert. Milchpulver fand seinen Einsatz in der Säuglings- und Viehernahrung. Zudem waren die Lagerungskosten für Pulver erheblich geringer als für Milch. Probleme bereitete vor allem das Qualitätsmanagement. Tierärztin Barbara RICHTER, Tierärztin am Institut, erarbeitete 1959 einen Kriterienkatalog, der ein gleichbleibend gutes Produkt garantieren sollte. Die Qualitätsprüfung umfasste eine grobsinnliche Prüfung, einen Erhitzungsnachweis, die Reduktionsprobe, zudem bakteriologische und serologische Untersuchungen der Rohmilch und des Endproduktes. Eine anhand dieser Kriterien durchgeführte Untersuchung handelsüblichen Pulvers machten die Notwendigkeit für eine regelmäßige Kontrolle deutlich. Die Mehrheit der untersuchten Proben überschritt die Grenzwerte für coliforme Keime und für die Gesamtkeimzahl.

4.4.3.2 Die Überwachung des Geflügelfleisches

Es existierte bis in die 60er Jahre hinein keine spezielle Regelung die Geflügelbeschau betreffend. Insbesondere der geringe pro Kopfverbrauch von unter einem Kilogramm Geflügelfleisch Anfang der 50er Jahre, ließ eine gesetzliche Regelung nicht erforderlich erscheinen. Einzelne Städte (z.B. Aachen 1913; Magdeburg 1927) hatten Polizeiverordnungen erlassen, die die Beschau des Geflügels regelten, doch die Einführung eines Geflügelfleischbeschaugesetzes war stark umstritten.⁶¹² Ende der 50er Jahre, angeregt durch den erhöhten Verzehr von Geflügelfleisch⁶¹³ und den Einsatz von Mastanlagen mit über 100 000 Tieren, wurde die Diskussion erneut aufgenommen. Dabei betraf die Problematik sowohl die DDR als auch die BRD. In beiden Ländern wurden wiederholt Anstrengungen unternommen, ein Geflügelfleischhygienerecht zu schaffen, auch auf Betreiben der

⁶¹¹ Leistner W. Epikritisches zur Eutertuberkulose des Rindes. Mh. Vet.-Med. 1959; 14:51.

⁶¹² Krauß (1972) [wie Fn. 84]:61,62.

⁶¹³ Der Verzehr von Geflügelfleisch in der BRD stieg von durchschnittlich 1,7 kg pro Kopf in den 30er Jahren (Deutschland) auf 3,9 kg 1959 und 4,7 kg 1960 (Hauke H. Vorschläge für eine Fleischbeschaugesetzgebung. Archiv für Lebensmittelhygiene. 1961; 12:218). In der DDR stieg der Verbrauch pro Kopf von 3,4 kg (1955) auf 5,1 kg (1970) (Seybt J. Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Fischer Verlag, Jena; 1986:18).

Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, die auf einer Arbeitstagung 1960 Forderungen dieser Art aufstellte, doch scheiterten alle nationalen Anstrengungen.⁶¹⁴

Die Gegner monierten vor allem die aufwendige Einzelbeschau, die nicht mit dem geringen finanziellen Wert des Tieres und der im Gegensatz zu den im Fleischhygienegesetz genannten Schlachttieren zu geringen Verzehrsmenge zu vereinbaren war. Dieses Argument wurde unter anderem von LERCHE, GOERTTLER und RIVEL verwendet, die im Analogschluss zum Fleischhygienerecht, das auf Grund der minimierten Gefahr für den Konsumenten eine Ausnahme von der Fleischbeschau für Hausschlachtungen vorsah, keine Notwendigkeit für die Geflügelfleischuntersuchung sahen.⁶¹⁵ Aufgrund der wachsenden Bestandszahlen wäre nach LERCHE, GOERTTLER und RIVEL eine gründlichere Überwachung der geflügelproduzierenden und –verarbeitenden Betriebe sinnvoller.⁶¹⁶

Nach FRITSCHÉ⁶¹⁷, VOSS⁶¹⁸ und auch HAUKE⁶¹⁹, der sich als langjähriger Mitarbeiter am Institut intensiv mit der Geflügeluntersuchung beschäftigte, durfte dieser Streitpunkt aber nicht aus rein wirtschaftlicher Sicht entschieden werden. Sie alle beriefen sich auf die Pflicht des Staates, seine Bürger zu schützen. Dies beinhaltete auch den gesundheitlichen Schutz mit den damit verbundenen Präventivmaßnahmen. Insbesondere, da KLIMMER bereits 1930 den Nachweis erbrachte, dass nicht die Menge der Nahrung, sondern die Anzahl der aufgenommenen Keime entscheidend für eine Nahrungsmittelinfektion ist. Erreger waren dabei vorherrschend in der Leber, in der Milz und im Ei nachzuweisen.⁶²⁰ THOELE⁶²¹ (1960) verwies zudem auf die durchweg positiven Erfahrungen in der Sowjetunion, den USA und Ungarn. Hier existierte bereits einige Jahre eine rechtliche Regelung der Geflügelfleischhygiene. Hier muss angemerkt werden, dass vor allem in den Nordamerikanischen Staaten schon Anfang der 20er Jahre eine industrielle

⁶¹⁴ Großklaus D, Brühmann W, Levetzow R, Götze U. Geflügelfleischhygiene. Berlin, Hamburg: Parey-Verlag; 1979:35.

⁶¹⁵ Lerche M; Goerttler V; Rivel H. Lehrbuch der tierärztlichen Lebensmittelkunde. Fischer-Verlag. Jena; 1957:789.

⁶¹⁶ Lerche et al. (1957) [wie Fn. 616]:141.

⁶¹⁷ Fritsche K. Aspekte der Einführung einer Fleischuntersuchung bei Schlachtgeflügel. Fleischwirtschaft 1959; 11:264.

⁶¹⁸ Voss H-J. Untersuchungen über das Vorkommen von Tuberkulose bei Schlachthühnern [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1959:34.

⁶¹⁹ Hauke (1961) [wie Fn. 614]:219.

⁶²⁰ Klimmer M. Die Übertragung der Geflügeltuberkulose auf den Menschen und das Vorkommen von Tuberkelbazillen im Hühnerei. Berliner Tierärztliche Wochenschrift. 1930; 46:703.

⁶²¹ Thoele G. Der internationale Stand der Geflügelfleischbeschau. Mh. Vet.-Med. 1960; 15:509.

Geflügelhaltung und –schlachtung existierte, die ab 1927 freiwillig und ab 1957 gesetzlich kontrolliert wurde. Europäische Saaten, die ebenfalls über ein Geflügelfleischhygienerecht verfügten, exportierten in die USA.⁶²² Dieser Punkt war wesentlich für die Entwicklung einer europäischen Richtlinie, die den Geflügelfleischverkehr regeln sollte. Anfang der 60er Jahre begannen die Verhandlungen unter den EWG-Staaten, die erst am 15. Februar 1971 verabschiedet wurde⁶²³.

Auch LEISTNER und seine Mitarbeiter trugen das ihrige zur Bearbeitung dieses Themas bei. So untersuchte Voss⁶²⁴ Schlachtgeflügel auf dem Schlachthof Magdeburg auf das Vorkommen von Tuberkulose. Er untersuchte sowohl die aussortierten Tiere eines Tages als auch 300 Tiere der Kategorie A und B sowie 300 der Kategorie C. Die Kategorien bestimmten sich am Ernährungszustand und dem äußeren Erscheinungsbild der Tiere. Voss stellte mittels Sektion fest, dass 65% der aussortierten Tiere tuberkulosekrank waren. Diese Zahl war zwar höher als erwartet, aber bei weitem nicht so überraschend wie die 8,3 % der C- Tiere und die 4,7% der A- und B-Gruppe, denn diese Tiere wären unbeanstandet in den Verkauf gekommen⁶²⁵. Abschließend stellte er fest, dass eine Geflügelbeschau nicht länger hinausgeschoben werden durfte, da eindeutig eine Gefährdung der Bevölkerung bestand.⁶²⁶

In Anlehnung an das Fleischhygienegesetz veröffentlichte HAUKE⁶²⁷ daher einen Vorschlag für ein Geflügelfleischbeschaugesetz. Es sollte Anwendung bei sämtlichem industriell geschlachteten Geflügel finden. Die Durchführung der Lebendbeschau und der pathologischen Untersuchung sollte den Tierärzten obliegen. Die eigentliche Fleischuntersuchung sollte aber in die Hände der Fleischkontrolleure gelegt werden. Das von HAUKE erarbeitete Konzept verlagerte die Gesundheitskontrolle in den Erzeugerbereich. Hier sollte vom behandelnden Tierarzt die Seuchenfreiheit des Bestandes in den letzten drei Monaten bescheinigt werden und die zur Ablieferung bestimmten Tiere mit einem Gesundheitszeugnis versehen werden. Am Schlachthof selbst sollte nochmals eine Lebendbeschau stattfinden,

⁶²² Großklaus et al. (1979) [wie Fn. 615]:34,35.

⁶²³ Großklaus et al. (1979) [wie Fn. 615]:34.

⁶²⁴ Voss (1959) [wie Fn. 619].

⁶²⁵ Voss (1959) [wie Fn. 619]:24-7.

⁶²⁶ Voss (1959) [wie Fn. 619]:34.

⁶²⁷ Hauke (1961) [wie Fn. 614]:218-21.

nach der die Schlachterlaubnis erteilt wird. Sie sollte 24 Stunden gültig bleiben. Bei Störungen des Allgemeinbefindens und transportbedingten Schäden kam nur eine technische Verwertung der Tierkörper in Betracht. Schlachtungen unter besonderen Vorsichtsmaßnahmen zum Beispiel bei Anzeichen einer Erkrankung der Atemwege, des Darmes, bei Lahmheit oder Schwellungen sollten zeitlich oder örtlich getrennt erfolgen können. Zeigten sich dagegen Anzeichen einer melde- oder anzeigepflichtigen Krankheit, sollte der gesamte Bestand getötet und die Tierkörper durch mindestens einstündiges Kochen entseucht werden. Vor der Schlachtung hielt HAUKE eine Ruhezeit von 12-24 Stunden unter Wasser- und Futtergabe für angemessen.⁶²⁸

Die Fleischschau sollte unter Beachtung von Herrichtung, Vollständigkeit und Zusammengehörigkeit erfolgen. Beim Ausnehmen sollten mindestens der Darm und die Kloake (bei Tieren unter 4 Monaten) und die Geschlechtsorgane (bei älteren Tieren) entnommen werden.

Wenn bei der abschließenden Beurteilung Anzeichen von Kachexie, Septikämie, Tbc, generalisierten Erkrankungen, Tierseuchen, hochgradiger Abweichung in Geruch oder Geschmack und das Fehlen von Teilen des Tierkörpers festgestellt wurden, musste der gesamte Tierkörper auf Grund seiner Untauglichkeit verworfen werden. Bei lokalen Veränderungen beschränkte sich die Untauglichkeit auf die entsprechenden Teile. Um bei umfangreichen Tierlieferungen eine bessere Kontrolle zu gewährleisten, sollte an einem Tier der Lieferung die Koch- und Bratprobe durchgeführt werden.

Auf Grund des § 1 Absatz 4 und des § 27 der Fleischuntersuchungsanordnung vom 5. November 1971 erfolgte die schrittweise Einführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Geflügel.⁶²⁹ Durch die Weisung Nr. 13 zur Fleischuntersuchungsanordnung wurde die Untersuchung ab dem 1. März 1975 in der DDR Pflicht. Die gesetzliche Umsetzung beinhaltete ein Gesundheitszeugnis bestehend aus Angaben über:

- Lieferer,
- Empfänger,

⁶²⁸ Hauke (1961) [wie Fn. 614]:219-20.

⁶²⁹ In Anbetracht der intensiven Fleischexporte der DDR in die BRD dürfte die Einführung der EWG-Richtlinie betreffend den Handel mit Geflügelfleisch auch die Verabschiedung der Fleischuntersuchungsanordnung vom 5. November 1971 in der DDR beeinflusst haben. (Siehe dazu auch Kapitel 4.4.4.4 Rückstände und 4.4.4.6 Nitrat/Nitrit).

- Art, Rasse, Alter und Anzahl der Tiere,
- Gesundheitsstatus des Bestandes während der Haltungszeit einschließlich Ergebnissen diagnostischer Untersuchungen,
- Bestätigung des Tierarztes, dass den Tieren vor der Schlachtung keine Medikamente oder Impfstoffe verabreicht wurden, die zu bedenklichen Rückständen im Geflügelfleisch führen,
- Auftreten von Krankheiten oder anderen Störungen, die von Bedeutung für die gesundheitliche Unbedenklichkeit oder die Qualität des Geflügelfleisches sein können.

Das Gesundheitszeugnis blieb 48 Stunden gültig. Die Schlachtier- und Fleischschau im Schlachtbetrieb enthielt im wesentlichen alle von HAUKE genannten Punkte, lediglich die Durchführung zusätzlicher Untersuchungen (Kochproben etc.) sah das Gesetz nicht vor.

Auch andere bakterielle Erkrankungen des Geflügels ließen eine gesetzliche Regelung unumgänglich werden. Mit Verbesserung der Untersuchungsmethoden wurden immer häufiger Salmonellen als Verursacher von Lebensmittelvergiftungen identifiziert. Die schädliche Wirkung der Salmonellen wurde bereits vor dem 2. Weltkrieg erforscht, denn es kam häufig zu Massenerkrankungen. Auf Grund des hohen Verseuchungsgrades bei Enteneiern durften diese ab 1936 nur noch mit der Aufschrift „Entenei- Kochen“ verkauft werden. Gleichzeitig wurden alle Arten der rohen Verarbeitung von Enteneiern untersagt.⁶³⁰ Nichts desto weniger erkrankten 1938 138 Mannschaften eines Truppenteils der Armee an einer Mahlzeit Makkaronie, zu deren Herstellung Enteneier verwendet worden waren.⁶³¹ Geflügelfleisch geriet erst Ende der 50er Jahre in Folge mehrerer Salmonellenvergiftungen in Großküchen in den Blickpunkt der Öffentlichkeit. GRUNERT⁶³² deckte durch Untersuchungen im Rahmen seiner Dissertation Missstände in Geflügelschlachtanlagen auf. Unhygienisches Arbeiten und nicht ordnungsgemäßes Ausnehmen verursachten die ungehinderte Kontamination der Schlachtierkörper. Die Tierkörper wurden nicht gründlich genug gereinigt, so dass Darminhalt und Reste der Eingeweide vor dem

⁶³⁰ Verordnung über Enteneier vom 24. Juli 1936.

⁶³¹ Standfuss (1952) [wie Fn. 113]:38.

⁶³² Grunert A. Untersuchungen am Fließband einer Geflügelschlachtanlage - Ein Beitrag zur Geflügelbeschau [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1963.

Verpacken am Tier verblieben. Zudem wurden die Tiere nur bei hochgradiger Abmagerung aussortiert, so dass geringfügige Veränderungen hingenommen wurden. Eine Verbesserung dieser Situation würde durch eine geregelte Beschau unter tierärztlicher Aufsicht erreicht werden können. GRUNERT⁶³³ schlug daher für die Beurteilung eine Taktfrequenz von 4 Tieren pro Meter Band vor sowie eine besondere Beachtung von Leber, Milz und Darm, da sich hier zuerst krankhafte Veränderungen manifestieren.

4.4.3.3 Fleischqualität

Es wurde in den 30er Jahren erkannt, dass der pH-Wert des Fleisches ein wichtiger Indikator für die Beurteilung der Qualität und der Genusstauglichkeit von Fleisch darstellt. Nach der Schlachtung bewegt sich der pH-Wert in einer dreiphasigen Kurve. 24-48 Stunden nach der Schlachtung fällt er beim Schwein von 6,8 auf 6,0, um auf diesem Tiefpunkt bis zu 4 Tage zu verweilen und anschließend zwischen dem 3.-7. Tag post mortem ins Alkalische anzusteigen.⁶³⁴ Durch die Reifung wird das Fleisch zart, gut verdaulich, saftig und schmackhaft.⁶³⁵ Insbesondere bei notgeschlachteten Tieren ist der pH-Wert ein wichtiges Hilfsmittel bei der Beurteilung.⁶³⁶ Senkt sich der pH-Wert nicht tief genug ab, wird die Fleischreifung und damit die Haltbarkeit des Fleisches stark eingeschränkt. Dauerwaren sind mit solchem Fleisch nicht herstellbar. Neben Erkrankungen des Tieres können auch äußere Einflüsse die Fleischreifung beeinflussen. So stellte man am Viehhof Magdeburg wiederholt ungenügende pH-Werte der Schlachtschweine fest. FISCHER⁶³⁷, Doktorand am Institut, untersuchte dieses Phänomen. Er beobachtete, dass die Tiere vor der Schlachtung einen Weg von etwa 300m zurücklegen mussten, auf dem sie massiv getrieben wurden. Im Experiment wurden die Tiere mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten und Ruhezeiten zur Schlachtung gebracht. FISCHER⁶³⁸ kam zu dem Schluss, dass die am ruhigsten getriebene Gruppe mit mindestens 5 Stunden Ruhezeit vor der Schlachtung die besten pH-Werte aufwies.

⁶³³ Grunert (1963) [wie Fn. 633]:75-6.

⁶³⁴ Schönberg F. Zur Feststellung der Reaktionen im Muskelfleisch bei der amtlichen Fleischuntersuchung. Zschr. f. Fleisch- u. Milchhyg. 1941; 51:183.

Goertler (1957) [wie Fn. 436]:240.

⁶³⁵ Wundram et al. (1943) [wie Fn. 181:]:49.

⁶³⁶ Schönberg (1941) [wie Fn. 635]:183.

⁶³⁷ Fischer L. Der Einfluß des Treibens und der Ausruhezzeiten von Schlachtschweinen auf den pH-Wert im Schinken [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1964.

⁶³⁸ Fischer (1964) [wie Fn. 638]:99.

Dieses Ergebnis war nach KRUG⁶³⁹ auf Geflügelschlachtungen übertragbar. Er bestimmte den pH-Wert in der Oberarmmuskulatur der Tiere mit Nitrazingelb. Hähnchen und Enten benötigten nach seinen Untersuchungen 24 Stunden zur Erholung. Hühnern genügten 3 Stunden⁶⁴⁰.

Die technologische Entwicklung ermöglichte den Einsatz von immer objektiveren Methoden zur Feststellung der Fleischqualität. Neben dem pH-Wert wurde der Wassergehalt der Fasern, Faserdicke und Impedanzverfahren zur Beurteilung herangezogen. Weitere Arbeiten erforschten Verwendungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten von PSE-Fleisch sowie seine Haltbarkeit. Zur Beurteilung der Stressfaktoren konnte Anfang der 80er Jahre auf elektrokardiographische Untersuchungen zurückgegriffen werden, um so die besonderen Belastungsphasen zu erkennen und auszuschalten.

4.4.3.4 Rückstände

Die Lebensmittelhygiene umfasste jahrzehntelang lediglich die durch Mikroorganismen verursachten gesundheitlichen Risiken. Der zur Steigerung der Mastleistung zunächst unkritische Einsatz von Medikamenten sei es zur Therapie oder zur Prävention von Erkrankungen führte zu neuen Risiken.⁶⁴¹ Das geschärfte Umweltbewusstsein der Bevölkerung gepaart mit einer steigenden Angst vor chronischen Vergiftungen in Folge von Zufuhr kleinster Mengen von gesundheitsschädigenden Stoffen in Lebensmitteln zwang die amtliche Lebensmittelkontrolle chemische Rückstände in ihre Überwachung einzubeziehen.⁶⁴² Diese Entwicklung setzte in den meisten europäischen Ländern in den 70er Jahren ein. Vorgegangen war die vermehrte Veröffentlichung von Meldungen über Funde gesundheitsschädlicher Substanzen, wie Aflatoxine, Schwermetalle, Arzneimittelrückstände, Urethane und vieles mehr in Lebensmitteln. Um auch den internationalen Standards zu genügen, führte die DDR durch die Weisung Nr. 14 zur Fleischuntersuchungsanordnung 1976 Hemmstofftests ein. Die Untersuchung beschränkte sich aber auf

⁶³⁹ Krug K. Der Einfluß der Transportbelastung sowie verschiedener Ruhezeiten auf den pH- Wert des GeflügelfleischeS [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig;1964.

⁶⁴⁰ Krug (1964) [wie Fn. 640]:45.

⁶⁴¹ Koolmees (1996) [wie Fn. 44]: 83- 5, 107.

⁶⁴² Großklaus D. Rückstände in von Tieren stammenden Lebensmitteln. Berlin: Parey-Verlag; 1989:9.

die Gabe von Antibiotika innerhalb der letzten 10 Tage vor Schlachtung.⁶⁴³ Die Vorschriften wurden für Exporttiere 1983 verschärft. Aus jeder Lieferung hatte ein Schwein auf Hemmstoffe und auf Rückstände untersucht zu werden.⁶⁴⁴ Mitte der 70er Jahre verfügte die DDR über eine stabile Schweinezucht. Obgleich sich die Bestände positiv entwickelten und die Tiere eine gute Mastzuwachsrate verzeichneten, stieg die Anzahl der stressbedingten Verluste. Jahrelange Selektion auf Leistung hatte Schweine hervorgebracht, die zwar über gute Zuwachsdaten verfügten, die allerdings äußerst empfindlich gegenüber äußeren Einflüssen geworden waren. Die Zahl der Verluste belief sich laut RENATUS.⁶⁴⁵ im Fleischkombinat Leipzig auf 0,1 – 0,2% des Gesamtaufkommens, wobei das Herz-Kreislaufversagen mit 50-60% am häufigsten auftrat. Auch die Verluste auf Grund der schlechteren Fleischqualität summierten sich auf jährlich 180 Tonnen. Zwar wäre es möglich gewesen, die Zucht umzustellen, allerdings wollte man auf die guten Mastdaten nicht verzichten, und ein Erfolg wäre nicht in unmittelbarer Zukunft erreichbar. Der Zeitfaktor förderte Alternativen. Eine Stressreduktion musste nicht auf dem Weg der Zucht erreicht werden, gab es doch Psychopharmaka, die Transportverluste minderten. 1976 wurden die Rückstände von Psychopharmaka den Fremdstoffen zuordnet (gemäß § 4 (5) LMG). Fremdstoffe durften nach Art und Menge nur in zugelassenen Toleranzen in Lebensmitteln vorhanden sein (§ 6 (6) LMG). Im Falle der Psychopharmaka fehlte es sowohl an der Zulassung als auch an den Toleranzgrenzen. Einziger Anhaltspunkt war die Empfehlung des Rates für gegenseitige Wirtschaftshilfe (RGW) vom 1. Januar 1973, Abschnitt 1, Absatz 2, die den Export von Fleisch und Fleischerzeugnissen nicht zuließ, wenn diese von Tieren stammten, denen im Laufe von 5 Tagen vor der Schlachtung Antibiotika und Beruhigungsmittel verabreicht worden waren.

Den Einfluss der benutzten Chemikalien auf den Organismus und die Qualität des Fleisches stellt eine institutseigene Dissertation von Rosemarie JAHOUHARI aus dem Jahre 1976 dar. Sie testete zwischen 1973 und 1976 als Doktorandin die in dieser Zeit am häufigsten verwendeten Psychopharmaka: Chlorpromazin, Azaperon und Diazepam. Obwohl das Azaperon noch am besten abschnitt, da es am schnellsten

⁶⁴³ Anonym (1976 c). Weisung Nr. 14 zur Fleischuntersuchungsanordnung. Durchführung von biologischen Hemmstofftests bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung und Beurteilung der Tierkörper, die Hemmstoffe enthalten vom 25.2.1976. VuM des MLFN 1976; 10.

⁶⁴⁴ Seybt (1986) [wie Fn. 614]:161.

⁶⁴⁵ Renatus K. Zum Problem der Verluste bei Schlachtschweinen aus der Sicht eines Fleischkombinates. Fleisch 1974; 28:105.

eliminiert wird und die Tiere wirksam ruhig stellt, konnte die Autorin kein Präparat wirklich empfehlen. Chlorpromazin und Diazepam wirkten in dieser Studie nicht zuverlässig, zudem litten die Tiere an paradoxen Reaktionen, und beide Substanzen waren in relativ hoher Konzentration nachzuweisen. Negativ auf die Beurteilung des Azaperon wirkte sich die ataktische Wirkung aus, die den Transport des Schlachtviehs erschwerte.⁶⁴⁶

4.4.3.5 Bakteriologische Untersuchungen

Ende der 50er Jahre trat die Tuberkuloseproblematik in den Hintergrund. Zum einen war auf diesem Gebiet seit fast 50 Jahren aktiv geforscht worden, zum anderen traten andere Keime in Folge des geringeren Auftretens der Tuberkulose in den Blickpunkt des öffentlichen Interesses. Der Anspruch der Bevölkerung an ihre Nahrungsmittel war gestiegen. Durch geregelte Schul- und Werksspeisungen konnten gleichzeitig viele Menschen mit einer Mahlzeit versorgt werden, dementsprechend groß war auch die Zahl der Betroffenen beim Auftreten von Lebensmittelvergiftungen. Ein besonders spektakulärer Fall trat 1960 in Zittau auf. Nach dem Genuss einer Diät-Rohwurst erkrankten 818 Personen an einer *Salmonella thyphimurium* Infektion. Neun von ihnen verstarben.⁶⁴⁷

Dem Eintrag möglicher bakterieller Infektionsquellen in die Nahrungskette wurde innerhalb verschiedener Forschungsvorhaben nachgegangen, beginnend beim Oberflächenkeimgehalt geschlachteter Kälber nach verschiedenen Reinigungsmethoden durch HEBENSTREIT⁶⁴⁸ bis hin zu Keimgehaltsuntersuchungen an Taktstraßen in Schlachthöfen, um den Grad an Sekundärbelastungen zu bestimmen.

Zwischen 1967 und 1983 finden sich nur vereinzelt Dissertationsarbeiten zu diesem Thema. Erst ab 1985 wurden dann hauptsächlich mikrobielle Themen bearbeitet. Dieser Wandel erklärt sich zum einen aus den persönlichen Vorlieben von Prof. Dr. LEISTNER und seinem Nachfolger Prof. Dr. FEHLHABER, der die Mikrobiologie zu seinen Lieblingsthemen zählt⁶⁴⁹, zum anderen aus dem aktuellen Bezug der Forschungsarbeiten.

⁶⁴⁶ Jahouhari R: Untersuchungen zur Applikation von Psychopharmaka an Schlachtschweinen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1976:82-4.

⁶⁴⁷ Lehmann (1996) [wie Fn. 34]:100.

⁶⁴⁸ Hebenstreit G. Untersuchungen über den Oberflächenkeimgehalt geschlachteter Kälber nach verschiedenen Reinigungsmethoden [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1959.

⁶⁴⁹ Fehlhaber K. Curriculum vitae. Persönliche Unterlagen Prof. Fehlhaber. Übergabe am 03.03.2005; 2005.

4.4.3.6 Nitrit/Nitratbestimmung

Zur Herstellung verschiedener Fleisch- und Wurstwaren werden Pökelsalze zugesetzt, um eine erhöhte mikrobielle Stabilität, eine typische Farbe und ein charakteristisches Aroma zu erzeugen. Pökelsalze basieren auf Nitrat- und Nitritverbindungen, die bei übermäßigem Gebrauch Schädigungen im Organismus verursachen. Insbesondere bei hocherhitzten oder lang gereiften Produkten kann es zur Bildung der Nitrosamine kommen, die einen krebserregenden Charakter besitzen.⁶⁵⁰ Im Rahmen der dadurch entstandenen öffentlichen Diskussion und auch unter dem Aspekt, dass die BRD durch das In-Kraft-Treten einer neuen Nitrit-Verordnung am 31. Dezember 1980 die Grenzwerte für den Nitritgehalt um etwa 20% senkte, was sich erschwerend auf den Export auswirkte, trat am 1. Januar 1983 die „Anordnung über die Herstellung und Verwendung von Nitritpökelsalz für Fleischerzeugnisse“ in Kraft. Angeregt durch diese Diskussion lieferte der Wissenschaftsbereich umfangreiches Datenmaterial über den Nitrit- und Nitratgehalt von Fleischerzeugnissen vor und nach dem In-Kraft-Treten der Anordnung und das Verhalten von Bakterien in Gegenwart beider Chemikalien. Es konnte nachgewiesen werden, dass sich die vorgeschriebene Minderung der Konzentration des Pökelsalzes nicht negativ auf die Verbrauchersicherheit auswirkte.⁶⁵¹ Ein erhöhtes Botulismus-Risiko war nicht zu erwarten.⁶⁵² Ebenso wenig machte die Einhaltung der neuen Grenzwerte für Fleischkonserven 50mg/kg und für alle anderen Fleischerzeugnisse 100mg/kg Probleme.⁶⁵³

⁶⁵⁰ Leistner W. Nitrit: so wenig wie möglich, so viel wie nötig. Fleischwirtschaft 1981; 61 (2):185.

⁶⁵¹ Krüger G, Schiefer G. Untersuchungen zum Nitrit- und Nitratgehalt ausgewählter Wursterzeugnisse. Fleisch 1982; 36:155. (Dr. Günther KRÜGER, Chemiker, war zwischen 1967 und 2003 am Institut tätig. Er zählt somit zu den am längsten am Institut beschäftigten wissenschaftlichen Mitarbeitern.)

⁶⁵² Leistner (1981) [wie Fn. 651]:185.

Walter H. Mikrobiologische Untersuchungen zur Reduzierung des Nitritzusatzes in Fleischerzeugnissen unter besonderer Berücksichtigung von Clostridium [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1985:77.

⁶⁵³ Krüger G, Schiefer G, Scharner E. Nitrit- und Nitratgehalt ausgewählter Wursterzeugnisse nach Inkrafttreten der Nitritanordnung vom 21. September 1982. Fleisch 1985; 39:139.

4.5 Das Institut unter Prof. Dr. Karsten FEHLHABER

4.5.1 Vorwendezeit 1985-1989

4.5.1.1 Die Situation der Fakultät

Durch den wirtschaftlichen Niedergang der DDR entstanden an der Fakultät Versorgungsengpässe. Die Forschungsarbeit wurde vor allem durch „den Wegfall der sowjetischen Nachdrucke“ behindert. Es bestanden „enorme Schwierigkeiten bei der Literaturbeschaffung“. Insbesondere, da ebenfalls „keine finanziellen Mittel zur Beschaffung von Literatur aus dem nicht sozialistischem Ausland zur Verfügung gestellt werden“ konnten. Die langen Lieferfristen für Arbeitsmaterialien und Chemikalien verursachten Probleme bei der Durchführung von Versuchen. „Da spezielle Chemikalien durch zu lange Importwege aufgrund der Sortimentbereinigungen und durch zu lange Entwicklungszeiten in der DDR und den RGW-Staaten aus dem nichtsozialistischen Währungsgebiet importiert werden müssen, ist eine ordentliche Forschungstätigkeit fast unmöglich“. Auch der „hohe Verwaltungsaufwand bei der Realisierung von Forschungsreisen“ minimierte die Möglichkeit für Kontakte mit anderen Wissenschaftlern.⁶⁵⁴ Die technische Ausstattung der Labore konnte auf Grund fehlender Mittel nicht ersetzt werden. Kleinere Reparaturen wurden in Eigenarbeit vorgenommen.

4.5.1.2 Die Situation des Wissenschaftsbereichs Lebensmittelhygiene⁶⁵⁵

Karsten FEHLHABER trat am 1. September 1985 die Nachfolge LEISTNERS an. Er siedelte mitsamt seiner Familie nach Leipzig um. Die Entscheidung für Leipzig fiel nicht leicht, da hier im Gegensatz zu Berlin die Versorgungslage vergleichsweise schlecht war und sich die Wohnungssuche schwierig gestaltete.⁶⁵⁶ Zudem fehlten viele Voraussetzungen für bakteriologische Untersuchungen, wie sie FEHLHABER plante, da sich in den vergangenen Jahrzehnten die Forschungstätigkeit vorwiegend auf physikalische Qualitätsuntersuchungen konzentriert hatte. Das Gebäude war heruntergekommen (Abbildung 15). Eine Nährbodenküche existierte nur in Form einer Nische, der anfänglich noch der geflieste Boden fehlte. Viele Mitarbeiter kannten sich auf dem Gebiet der Mikrobiologie nicht aus und es gelang nicht sofort,

⁶⁵⁴ Anonym (1990). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Konzeption der Sektion bis 1990. S. 20.

⁶⁵⁵ Der Wissenschaftsbereich wurde 1985 wieder in „Lebensmittelhygiene“ umbenannt (Anonym (1985 a). Unterlagen des Instituts. Ifo-Bericht. Jahresbericht 1985. S. 2.).

⁶⁵⁶ Fehlhaber (2005) [wie Fn. 650].

eine Nährbodenköchin einzustellen. Die Voraussetzungen waren also „denkbar schlecht“.⁶⁵⁷

Trotz der massiven Veränderungen im Forschungsbereich gepaart mit den größer werdenden Schwierigkeiten in der Beschaffung von Gebrauchsgegenständen versuchte man neue Ideen in Forschung und Lehre umzusetzen. Die neuen Diplomanden und Doktoranden wurden verstärkt mit mikrobiellen Fragestellungen betraut. Die Zahl der Dissertationen war allerdings bis 1989 gering⁶⁵⁸.

Durch den Anstieg der Studentenzahlen 1986 wurde zur Verbesserung des Kurses das IV. und V. Studienjahr in zwei Quoten geteilt.⁶⁵⁹ Dies war von einem hohen personellen und zeitlichen Aufwand begleitet.

Am 1. September 1987 erfolgte die Berufung von Dr. JANETSCHKE zum außerordentlichen Professor für das Fachgebiet Lebensmittelhygiene.⁶⁶⁰ Er gehörte 1989 der Gesellschaft für allgemeine und kommunale Hygiene und den Arbeitskreisen Radiobiologie und Veterinärhygiene der WGV an. Zudem leitete er die AG Rückstände der FKG Biologie und Biotechnik der Fortpflanzung der AdL.⁶⁶¹

Den Mängeln der Räumlichkeiten wurde weiterhin versucht, im Rahmen der „Mach-Mit-Wettbewerbe“ zu begegnen. Sie waren nötiger denn je. Die bauliche Substanz verschlechterte sich zusehends. Ausbesserungsarbeiten am Dachgarten⁶⁶², Renovierungen einzelner Zimmer und Aufräumaktionen wurden durch die Mitarbeiter organisiert. Für den Eingangsbereich beschaffte man Tritt- und Setzstufen zur Neueinfassung der Treppe, sowie entsprechend Sand, Zement und Arbeitsgeräte für die bestellten Handwerker.⁶⁶³ Prof. Dr. FEHLHABER war selbst mehrfach in einem Handwerksbetrieb vorstellig, um die Herstellung neuer Trittstufen für den Eingangsbereich zu beschleunigen.⁶⁶⁴ Eine große Erleichterung brachte die professionelle Renovierung eines ganzen Stockwerkes. Die anschließende Säuberungsaktion wurde wieder mit den Mitarbeitern realisiert.

⁶⁵⁷ Fehlhaber (2005) [wie Fn. 650].

⁶⁵⁸ Es fanden nur vier Verteidigungen statt.

⁶⁵⁹ Anonym (1987 b). Unterlagen des Instituts. Ifo- Berichte. Jahresbericht 1986.S. 3. 26.1.1987.

⁶⁶⁰ Anonym (1987 f). Unterlagen des Instituts. Jahresbericht 1987. S. 6.

⁶⁶¹ Anonym (1989 a). Unterlagen des Instituts. Jahresbericht 1989 S. 1.

⁶⁶² Der Dachgarten befindet sich zwischen dem heutigen Eingang des Pathologischen und dem des Parasitologischen Instituts mit Blick auf die Gynäkologie und die Innere.

⁶⁶³ Anonym (1988 a). Unterlagen des Instituts. Jahresbericht 1988. S. 10.

⁶⁶⁴ Fehlhaber (2005) [wie Fn. 650].



Abbildung 15: Ansicht des Instituts für Lebensmittelhygiene

1989 spitzte sich die politische Lage in der DDR zu. Die anhaltenden Versorgungsprobleme, der immer offensichtlichere Verfall, auch in anderen sozialistischen Staaten, und die damit verbundenen persönlichen Einschränkungen bewirkten einen kritischen Umgang mit der politischen und gesellschaftlichen Entwicklung. Unter anderem gab es Diskussionen zu dem Thema, weshalb es in einem sozialistischen Land über so lange Zeiträume derartig große ökonomische Schwierigkeiten gibt.⁶⁶⁵ Während Gewerkschaftsversammlungen und „aktuellen Stunden“ wurden aktuelle Themen im Wissenschaftsbereich erörtert. Waren rein politische Diskussionen früher eher als Pflichtübung anzusehen, die mit der obligatorischen Bekennung zum Sozialismus endeten und nur gelegentlich

⁶⁶⁵ Anonym (1987 c). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte 31.10.1987.

Ausführungen und Ärger über „Schluderei und Bummlei“⁶⁶⁶ zu hören⁶⁶⁷, spiegeln die Protokolle nun einen differenzierten Blick auf das Geschehen im Land wieder. Kritische Fragen zur Misere der Landwirtschaft, die erheblich durch eine mangelnde Organisation verursacht war, denn die riesigen Mastbetriebe waren zum Teil nicht in der Lage, aus den umliegenden Flächen ihren Bedarf zu decken und mußten teures Importfutter erwerben, beschäftigte die Mitarbeiter genauso, wie die wirtschaftliche Situation anderer sozialistischer Länder, die teils mit Sorge teils mit offener Skepsis betrachtet wurde, schienen doch die Maßnahmen zur Belebung der Industrie wenig erfolgversprechend. Auch die Situation im eigenen Land rief Skepsis hervor. Die Versorgungslage (vor allem Obst und Gemüse) entsprach nicht den Vorstellungen und die Wohnungssituation war angespannt, neue Bauvorhaben wurden daher mit Interesse verfolgt.⁶⁶⁸ Zur Lösung des Problems wurde sogar diskutiert, Studenten in Abrisshäusern unterzubringen, um die Wohnheime zu entlasten.⁶⁶⁹

„Schwierigkeiten bereitet immer wieder die Beantwortung der Frage nach der wirtschaftlichen Situation in der DDR.“ Die Handelseffektivität wurde in den Medien als positiv bezeichnet, was „in zu deutlichem Gegensatz zu den großen Schwierigkeiten steht, die bei der Belieferung des Wissenschaftsbereichs mit Geräten deutlich werden, insbesondere, da es sich oft um relativ einfache Grundgeräte handele“.⁶⁷⁰

Offensichtlich wurde die verhalten konträre Gesinnung an der geringen Beteiligung an den Maidemonstrationen und der offenen Kritik am FDJ-Pfingsttreffen, dessen Nutzen zum Aufwand außerhalb der Relation lag. Ein Resümee aus den Unterlagen des Instituts im Juni 1989 beschreibt das Empfinden am Wissenschaftsbereich.

„Viele Mitarbeiter bewegt die Frage, wie eine höhere Dynamik unserer Wirtschaft erreicht werden kann. Dabei wird häufig auf den wiss.-technischen Fortschritt in der BRD verwiesen, mit dem wir offensichtlich nicht Schritthalten. Es bestehe z.T. die Meinung, dass die in Ungarn oder

⁶⁶⁶ „Warum antworten die Menschen im Sozialismus nicht wie erwartet auf hohe Leistungen des Staates mit erhöhten Gegenleistungen?“ (Anonym (1987 d). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte Sept. 1987. S. 2.).

⁶⁶⁷ Anonym (1988 b). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte 3.3.1988 S. 1.

⁶⁶⁸ Anonym (1989 b). Unterlagen des Instituts. Ideologische Schwerpunkte 3.2.1989 S. 1.

⁶⁶⁹ Anonym (1987 d). [wie Fn. 667]:2.

⁶⁷⁰ Anonym (1988 b). [wie Fn. 668]:1.

der SU gegangenen Wege nicht zum Ziel führen. Für Ungarn wird eine Veränderung der Gesellschaftsverhältnisse für möglich gehalten“.⁶⁷¹

Die Ausreisewelle in die BRD stand lange im Zentrum der Diskussion. Die instabile politische Lage und die Stagnation der Wirtschaft verunsicherten viele Mitarbeiter, wie ebenfalls aus den Unterlagen des Instituts ersichtlich wird

„Z.T. werden die Probleme bei der Entwicklung des Sozialismus in der DDR als Gründe [für die Ausreisewelle, Anm. des Autors] betrachtet, insbesondere Versorgungsprobleme, Probleme in der Ökonomie – dabei wird auf die immer schlechtere materielle Versorgung der Wissenschaftsbereiche mit bestellten Grundmitteln verwiesen –“.⁶⁷²

„Im Zuge der Messevorbereitungen wurde erneut der unattraktive Zustand an vielen Stellen der Messestadt bedauert. Es sei für internationale Gäste sicher befremdlich, wenn sogar im Zentrum jahrelang anstehende Veränderungen nicht vorangehen“.⁶⁷³

„Der gesamte Prozeß wird von allen Mitarbeitern intensiv verfolgt, viele äußern Optimismus bzgl. der Hoffnung auf Verbesserung der gesamten gesellschaftlichen Situation. Herausgestellt wurde auch, dass die überraschend offenen und weitgehenden im Dialog geäußerten Meinungen nicht das entscheidende seien, sondern für viele Arbeiter wird die persönliche Situation entscheidend sein für ihre Haltung zum Staat (Angebot, Kaufkraft, Reisen usw.)“.⁶⁷⁴

4.5.1.3 Forschung bis zur Wende

In den vergangenen Jahrzehnten war vor allem auf dem Gebiet der Fleischhygiene und der Verbesserung der Fleischqualität geforscht worden. Nach der Übernahme des Wissenschaftsbereichs durch Karsten FEHLHABER verlagerte sich der Forschungsschwerpunkt auf bakteriologische Untersuchungen an Fleisch und Lebensmitteln. Lebensmittelhygienisch relevante Keime, insbesondere Clostridien und Salmonellen, wurden intensiv auf ihr Vorkommen, ihre Wachstumsbedingungen und auf ihre pathogenen Eigenschaften untersucht.

⁶⁷¹ Anonym (1989 c). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte 2.6.1989 S. 1.

⁶⁷² Anonym (1989 d). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte 4.9.1989 S. 1.

⁶⁷³ Anonym (1989 d) [wie Fn. 673]:1.

⁶⁷⁴ Anonym (1989 e). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte 1.11.1989 S. 1.

Hemmstofftests hatten sich in den letzten Jahren bedingt durch die Rückstandsuntersuchungen durchgesetzt. JANETSCHKE, der auf diesem Gebiet intensiv forschte, setzte 1986/1987 gleich mehrere zusätzliche Forschungsvorhaben um. In Zusammenarbeit mit dem Wissenschaftsbereich Kleintierkrankungen wurde der mikrobiologische Hemmstofftest zur Bestimmung des Streptomycinblutspiegels beim Hund eingesetzt. Ebenfalls wurde der Eintrag von Chemotherapeutika in die Milch nach parenteraler Applikation untersucht.⁶⁷⁵

Dr. Helga SCHÜPPEL, geborene Müller, wurde am 15. August 1939 in Badresch geboren. Sie erhielt 1966 ihre Approbation. Ein Jahr später promovierte sie.⁶⁷⁶ Nach Abschluß der Universität war sie am Bezirksinstitut für Veterinärwesen des Bezirkes Leipzig tätig.⁶⁷⁷ Helga Schüppel wurde zum 1. November 1977 Mitglied des Wissenschaftsbereiches Lebensmittelhygiene. Ihre Laufbahn auf dem Gebiet der Milchhygiene begann 1978. Ihr oblag die Durchführung des Milchuntersuchungskurses und die Forschungsarbeit auf dem Milchsektor. Unter ihrer Anleitung untersuchten Doktoranden Euterreinigungsanlagen hinsichtlich ihrer Eignung zur hygienischen Milchgewinnung. Zudem wurden mikrobielle Verlustursachen in der Käseproduktion erforscht.⁶⁷⁸ 1982 schloss sie die Qualifikation zum „Fachtierarzt für Hygiene in der Nahrungsgüterwirtschaft ab. 1986 erwarb sie die *Facultas docendi*. Seit 1983 vertrat sie die gesamte Milchhygiene und bestritt 30 Vorlesungsstunden, den 6stündigen Untersuchungskurs und die Exkursionen im 8. Semester. Zum Lehrbuch „Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene“ steuerte sie das Kapitel Milchhygiene bei. Helga SCHÜPPEL hatte seit November 1977 viele Jahre die Leitung des Labors zur Untersuchung der Lebensmittelproben inne.⁶⁷⁹ 1989 wurde ihre Ernennung zum Oberassistenten beantragt.⁶⁸⁰

Die genannten Forschungsaufgaben wurden 1987 fortgesetzt und durch die folgenden Punkte ergänzt:

⁶⁷⁵ Anonym (1986 a). Unterlagen des Instituts. Jahresbericht 1986 Pendelkarte 2.2. zusätzlich erbrachte Leistungen.

⁶⁷⁶ Anonym (1977 b). Unterlagen des Instituts. Antrag auf Einstellung. 27.10. 1977.

⁶⁷⁷ Anonym (1982. Antrag auf Ernennung zum Oberassistenten vom 22.2.1982. Unterlagen des Instituts. S. 3.

⁶⁷⁸ Anonym (1986 a). [wie Fn. 676].

⁶⁷⁹ Anonym (ohne Datum (q). Bescheinigung über Tätigkeit im lebensmittelhygienischen Untersuchungslabor. Unterlagen des Instituts, S. 1.

⁶⁸⁰ Anonym (1989 f). Unterlagen des Instituts. Antrag auf Ernennung zum Oberassistenten. 10.10.1989. S. 1-2.

- Einsatz von Starterkulturen in der Rohwurstherstellung für WTÖZ Fleischwirtschaft Magdeburg durch Prof. Paul JANETSCHKE
- Erarbeitung von Hygienekennziffern für Schlacht- und Veterinärbetriebe für die Hauptabteilung Veterinärwesen des MLFN⁶⁸¹
- Methode einer Probenkonservierung für bakteriologische Proben
- Nutzung der Harnprobenuntersuchung als Parameter für Belastungen bei Schlachtschweinen durch Doktoranden Volkhard SCHUBERT
- Mikrobiologische Beschaffenheit von Lungen durch
- Verbrauchergewohnheiten bei Rohfleischverzehr durch Anita SEIFERT
- Enterotoxinnachweis als Routinemethode durch den Doktoranden Rüdiger HESELER
- Neue Beobachtungen zur Beeinflussung des Stoffwechsels von Mikroorganismen durch Stärke als Zusatzstoff bei der Fleischverarbeitung
- Vitalitätsverhalten von Rinderfäulen durch Doktorandin Girma Zwede⁶⁸².

Bereits seit einigen Jahren wurde intensiv an lebensmittelhygienisch bedeutsamen Clostridien geforscht, da man nach einer Möglichkeit einer Speziesdiagnostik suchte.⁶⁸³ Schließlich gelang ein immunologischer Nachweis durch Einsatz von Elektrophorese.⁶⁸⁴

Durch die steigende Anzahl akuter Durchfallerkrankungen infolge einer E.-coli Infektion etablierten sich international verschiedene Nachweisverfahren. Von besonderer Bedeutung war damals die Entwicklung serologischer Nachweismethoden wie ELISA, Koagglutinationstest und DNA-Hybridisation. Solche Testbestecke waren jedoch zum einen sehr teuer zum anderen in der DDR nicht erhältlich.⁶⁸⁵ Rüdiger HESELER forschte bereits als Diplomand am Institut nach Alternativen. Die wurde im Babymaus-Test gesehen. Er sollte nach oraler Beimpfung von Babymäusen innerhalb von 24 Stunden Auskunft über das Vorhandensein der

⁶⁸¹ Anonym (1986 b). Udl Jahresbericht 1986 Pendelkarte 2.3.

⁶⁸² Anonym (1987 e). Forschung Nr. 2.8 Halbjahr November 1987. S. 1.

⁶⁸³ Anonym (1986 b) [wie Fn. 682].

⁶⁸⁴ Anonym (1988 c). Halbjahresbericht II/1988 2.8. S. 3. Unterlagen des Instituts.

⁶⁸⁵ Heseler R. Untersuchungen zur Entwicklung einer Methode für den raschen Nachweis von enterotoxischen Escherichia-coli-Keimen in Lebensmitteln. [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1990:6.

gesuchten Toxine geben. Obwohl der Test eine hohe Empfindlichkeit aufwies, wurde er nach der Wende nicht mehr benötigt.

4.5.2 Die Entwicklung ab 1990 bis heute

4.5.2.1 Die Situation der Fakultät

Der Herbst 1989 brachte das Ende der DDR und ebenso maßgebliche Veränderungen für die tiermedizinische Ausbildungsstätte Leipzig. Am 1. Juli 1990 gelang die Wiederherstellung der Eigenständigkeit der Veterinärmedizinischen Fakultät und ihre Eingliederung in das bundesdeutsche Hochschulwesen. Prof. Dr. Herbert GÜRTLER wurde durch Wahl am 26. April 1990 das Amt des Dekans angetragen. Prof. Dr. MICHEL wurde zum Prodekan für Bildung und Prof. Dr. ELZE zum Prodekan für veterinärmedizinische Dienste gewählt.⁶⁸⁶ Entscheidend für den Erhalt der Fakultät war aber die Evaluierung durch die Arbeitsgruppe „Agrarwissenschaften und Veterinärmedizin an Hochschulen, Bereich Veterinärmedizin“ des Wissenschaftsrates der Bundesrepublik Deutschland. Man hielt die Fakultät für bestandswürdig, besonders hinsichtlich der erzielten Erfolge auf den Gebieten der Tierseuchenbekämpfung und der Überwachung von Schlachthanlagen und Lebensmittelbetrieben. Die Ereignisse der nächsten Jahre sind zu umfangreich, um in dieser Arbeit mehr als bloße Erwähnung zu finden. Nach der Sicherung des Erhalts der Fakultät begannen umfangreiche organisatorische und personelle Veränderungen um sich zu greifen. In den folgenden zwei Jahren wurden von den 20 vorhandenen Professuren 13 neu besetzt. Während die Zahl der wissenschaftlichen Mitarbeiter nahezu unverändert blieb, wurde das technische Personal der Fakultät von 277 auf 108 reduziert.⁶⁸⁷

4.5.2.2 Das Institut für Lebensmittelhygiene 1990 bis heute

Das Institut für Lebensmittelhygiene war von personellen Veränderungen kaum betroffen. Am 10. November 1992 erfolgte die erneute Berufung von Prof. Dr. FEHLHABER auf die Professur für Lebensmittelhygiene und Verbraucherschutz. Gleichzeitig wurde Prof. Dr. JANETSCHKE emeritiert. Erhard SCHARNER, der von 1989 bis 1990 dem Arbeitspräsidium des sich neu heraus gebildeten Tierärzteverbandes, Arbeitsbereich Lebensmittelhygiene angehörte und bis 1992 die Funktion des Referatsleiters für Fleischhygiene und Tierarzneiwesen im Ministerium für Ernährung,

⁶⁸⁶ Michel et al. (1998) [wie Fn. 261]:44.

⁶⁸⁷ Burckhardt A. 13 auf einen Streich. Rosa-Luxemburg-Stiftung Sachsen e.V.; Leipzig; 1998:7.

Landwirtschaft und Forsten des Landes Sachsen-Anhalt ausfüllte, nahm daraufhin den Ruf auf die C4-Professur für Fleischhygiene an, konnte aber auf Grund einer langwierigen Erkrankung erst ein Jahr später seinen Pflichten nachkommen. 1999 nach Erreichen der Altersgrenze wurde er emeritiert.⁶⁸⁸

1994 wurde Karsten FEHLHABER zum Direktor des Instituts ernannt.



Abbildung 16: rekonstruierte Spülküche

Nachdem der Fortbestand der Fakultät gesichert war, wurden Haushaltsmittel freigegeben, die nun zum Erwerb von Brutschränken, Waagen und verschiedenen Kleinteilen ausgegeben werden konnte. „Geld war auch zu DDR-Zeiten vorhanden gewesen, doch gab es einfach nichts dafür“, so dass die

Bestände nicht ersetzt oder vergrößert werden konnten.⁶⁸⁹ Es fand eine umfangreiche Renovierung der Räumlichkeiten im Institut statt. Die Nährbodenbereitung (Abbildung 16), Reinigung, Sterilisation und das Labor wurden erneuert und mit viel neuer Technik ausgestattet.⁶⁹⁰

Eine neue Schlachthalle mit Versuchsfleischerei (Abbildung 17) wurde gegenüber der Mensa eingerichtet und bis 2004 für die studentische Betreuung im Fleischhygienekurs genutzt. Die Schließung des Schlachthofes Leipzig, an dem bis dahin die praktische Ausbildung stattfand, zwang die Fakultät zu einer schnellen Lösung des Raumproblems. Die Keller des Gebäudes wurden ausgebaut und der Fleischhygiene als Laborräume zur Verfügung gestellt. Diese Maßnahme sorgte kurzzeitig für eine Entspannung der beengten räumlichen Situation.

⁶⁸⁸ Scharner (2005) [wie Fn. 534].

⁶⁸⁹ Fehlhaber (2005) [wie Fn. 650].

⁶⁹⁰ Mengert; Sehm (1995) [wie Fn. 265]:24.



Abbildung 17: Versuchsfleischerei (Herr EGLINSKI während der Wurstherstellung)

Die wissenschaftliche Produktivität stieg stark an und daher auch die Zahl der Veröffentlichungen.⁶⁹¹ Durch die Abschaffung des tierärztlichen Diplomes stieg der Wunsch der Absolventen nach Dissertationen zur Erlangung des Dokortitels. 1992 erschien das „Lehrbuch der Lebensmittelhygiene“ von FEHLHABER und JANETSCHKE. Der Publikationsindex des Instituts wurde von 100 Punkten 1998 auf 160 Punkte 2000 gesteigert.⁶⁹²

⁶⁹¹ Veröffentlichungen des Instituts für Lebensmittelhygiene (unter Nennung von Prof. FEHLHABER, ohne Fleischhygiene)

1985-1989	20 Veröffentlichungen
1990-1995	37 Veröffentlichungen
1995-1999	63 Veröffentlichungen
2000-2004	122 Veröffentlichungen.

⁶⁹² Anonym (2001 c). Publikationsindex Veterinärmedizinische Fakultät der Jahre 1998, 1999 und 2000. Unterlagen des Instituts. (Rundmail des Dekans Prof. Gäbel an alle Institute der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig vom 13.06.2001).

Das Institut begann Mitte der neunziger Jahre, Fortbildungskurse ins Leben zu rufen. An ihnen beteiligen sich vor allem Tierärzte, die in Untersuchungsämtern oder in der Fleischhygiene tätig sind. Die im Haus angebotenen Fachtierarztkurse werden nicht nur von den Mitarbeitern rege genutzt. Daneben nimmt die Betreuung von Doktoranden wieder einen Hauptteil der Arbeit ein.

1996 wurde der Arbeitskreis „Lehre in den lebensmittelhygienischen Fächern der deutschsprachigen Länder“, auf Initiative von Prof. Dr. FEHLHABER ins Leben gerufen. Hauptziel ist die Vereinheitlichung der Lehrinhalte, die in einem zentralen Katalog niedergelegt sind. Hierbei handelt es sich um eine ausführliche Auflistung der als wichtig erachteten Punkte. Hierdurch wird die Lehre in Deutschland, Österreich und der Schweiz koordiniert und aufeinander abgestimmt.⁶⁹³ Gleichzeitig fungiert der Arbeitskreis als zentrales Sprachorgan aller lebensmittelhygienisch tätigen Hochschullehrer. Vor allem in Anbetracht immer wieder aufkommender Diskussionen über die Zuordnung der Lebensmittelhygiene zum tierärztlichen Beruf und der sich ändernden Approbationsordnung kommt dem Arbeitskreis eine besondere Bedeutung zu.⁶⁹⁴

Durch die Einführung der neuen tierärztlichen Approbationsordnung im Jahr 1999 wurde die Lehrstundenzahl auf 196 festgelegt. Zusätzlich sind noch 126 Stunden im Querschnittsfach Lebensmittelhygiene zu absolvieren. Zusammen mit einem Vertreter eines anderen Instituts sollen praxisrelevante Themen erläutert und ein fächerübergreifendes Denken gefördert werden. Die Lehrveranstaltungen finden zwischen dem 3. und 5. Studienjahr statt. Durch die hohen Studentenzahlen mußte schon zu Beginn der 90er Jahre jeder Jahrgang gedrittelt werden, um jedem Teilnehmer einen Platz im Kursraum (Abbildung 18) und eine angemessene Betreuung anbieten zu können. Außerdem bietet das Institut Wahlpflichtveranstaltungen in unterschiedlicher Zahl an. Neben lebensmittelhistologischen Kursen und Schlachtungen können Studenten in kleinen Gruppen an Exkursionen zu lebensmittelproduzierenden Betrieben teilnehmen. Vor Ort finden dann Führungen statt, die auf besondere Probleme bei der Herstellung und der hygienischen

⁶⁹³ Anonym (1998 a). Katalog der Lehrinhalte lebensmittelhygienischer Fächer an den deutschsprachigen tierärztlichen Ausbildungsstätten. Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene. Arbeitskreis „Lehre in den lebensmittelhygienischen Fächern der deutschsprachigen Länder“. 1998.

⁶⁹⁴ Fehlhaber (2005) [wie Fn. 650].

Verarbeitung der Produkte hinweisen. Der Aufwand für die Studentenbetreuung ist beträchtlich.



Abbildung 18: Ehemaliger Kursraum
(Dieser Raum im Pathologischen Institut wurde/wird von verschiedenen Instituten (Pathologie, Mikrobiologie und Parasitologie gemeinsam als Kursraum genutzt.)

Ab Mitte der 90er Jahre gab es Bestrebungen, einen neuen Institutskomplex zu errichten. Das Institut befand sich immer noch in einem Flügel der Pathologie. Steigende Ansprüche an Labore und Arbeitsräume führten zu einem immer höheren Platzbedarf. Davon war die gesamte Fakultät betroffen. Um diesem Bedarf nachzukommen, plädierten immer mehr Angehörige der Fakultät für einen Neubau. Nachdem sich die Bauherren zunächst als ortsunkundig erwiesen, indem sie das Schild zur Ankündigung des Bauvorhabens an der falschen Stelle plazierten (Abbildung 19), wurde der Spatenstich am 6. März 2000 am geplanten Ort vollzogen. Schon am 26. Oktober konnte Richtfest (Abbildung 20) gefeiert werden.⁶⁹⁵ Während der Bauzeit wurde im Institut der Umzug geplant. Umfangreiche Sichtungen vorliegender Bestände brachten enorme Mengen noch zu Zeiten der Mangelwirtschaft gehorteter wissenschaftlich nicht mehr verwertbarer Materialien zu Tage. Über Wochen waren alle Mitarbeiter mit Packen, Sortieren und Verwerfen beschäftigt. Die eigentliche wissenschaftliche Tätigkeit wurde während dieser Zeit an den Rand gedrängt.

⁶⁹⁵ Anonym (2000 d). Fotoalbum zum Neubau des Instituts. Unterlagen des Instituts, S. 1.



Abbildung 19: Bauherrenschild am Parkplatz „Alte Messe“

Die feierliche Einweihung fand Mitte Mai 2002 statt. Heute stehen dem Institut moderne Arbeitsräume und vielfältige technische Möglichkeiten zur Verfügung. Das Institut verfügt über mikrobiologische Labors ausgerüstet mit Impedanzmeßtechnik und Anaerobiertechnik. Es existieren Molekularbiologische Labors mit Thermocycler, Sequenzierer und Microarray-Scanner. Daneben kann Nah-Infrarot-Transmissionspektrometrie und Westernblot verwendet werden. Die Akkreditierung⁶⁹⁶ der Labore ermöglicht die Untersuchung von amtlichen Gegenproben. Zudem findet sich eine komplette Ausstattung zur Bestimmung der Muskelfleischqualität in den Räumen der Fleischhygiene.

⁶⁹⁶ Die Akkreditierung muss alle fünf Jahre neu beantragt und durch das Ministerium für Familie und Soziales genehmigt werden. Die Akkreditierung umfasst alle in Anhang X aufgeführten Untersuchungen.

Im Augenblick können daher folgende Dienstleistungen angeboten werden:

- Mikrobiologische, molekularbiologische und chemische Untersuchungen an Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen im akkreditierten Labor nach DIN EN 45001 (siehe Anhang X)
- Tierartbestimmung
- Amtliche Gegenprobenuntersuchung
- Toxin- und Virulenztests für lebensmittelrelevante Bakterien
- Generationszeiten und lag-Phasen-Bestimmung für Mikroorganismen
- Differenzierung und epidemiologische Charakterisierung von Bakterien
- Schlachtung von Versuchstieren, Normalschlachtungen
- Lieferung von Trichinen für Lehrzwecke
- Nachweis von spezifiziertem Risikomaterial (SRM) in Fleischerzeugnissen
- Nachweis von Separatorenfleisch
- Histologische und immunhistologische Untersuchung von Lebensmitteln
- Herstellung von Standard- und Referenzmaterialien
- Amtliche Registrierung des Schlacht- und Technologiebereiches

Um die vorhandenen räumlichen und technischen Möglichkeiten auszuschöpfen, wurde die Zahl der Doktoranden, die im Haus betreut werden, konsequent erhöht. Konnten zwischen 1985 und 1989 lediglich vier Doktoranden zur Verteidigung geführt werden, waren es in den folgenden fünf Jahren schon 15. Zwischen 1995-1999 erlangten immerhin 23 Doktoranden das erstrebte Ziel. Zwischen 2000 und 2005 sind es bereits über 30 (siehe auch Anhang I). Die große Anzahl von Doktoranden wurde und wird in der Mehrzahl aus angeworbenen Drittmitteln finanziert. In den letzten Jahren konnte das Institut erfolgreich Geldgeber finden und nimmt damit wiederholt den führenden Platz bei der Drittmittelvergabe in der Fakultät ein. Standen 2003 dem Institut 454.375 Euro an Drittmitteln zur Verfügung⁶⁹⁷, konnte der Betrag 2004 nochmals auf über 589.000 Euro gesteigert werden.⁶⁹⁸ Dies entspricht ca.

⁶⁹⁷ Anonym (2004 b). Drittmittelvergabe. Unterlagen der Fakultätsratssitzung vom 12.05.2004.

⁶⁹⁸ Anonym (2005 b). Drittmittelvergabe. Unterlagen der Fakultätsratssitzung vom 06.07.2005.

einem Drittel aller angeworbenen Gelder der Fakultät.⁶⁹⁹ In zunehmendem Maße werden auch Forschungen im Rahmen von EU-Projekten gefördert und das Engagement der Mitarbeiter im internationalen Raum nimmt zu. Unter Leitung von PD Dr. BRAUN entstand ein viel beachtetes Projekt zum mikrobiellen Verderb von Lebensmitteln. Die Ergebnisse konnte sie während ihres dreimonatigen Forschungsaufenthaltes einem Arbeitskreis der World Health Organisation zum Thema: „Globale Strategie zur Reduzierung lebensmittelbedingter Krankheiten“ präsentieren und in Ihre Habilitation einfließen lassen. Zudem sind vier Mitarbeiter Diplomate of the European College of Veterinary Public Health.⁷⁰⁰ Seit März 2003 ist Prof. Ernst LÜCKER Experte bei der European Food Safety Authority (EFSA)⁷⁰¹ der Europäischen Union im Ausschuss Biologische Gefahren (Biological Hazards). Jedes Jahr nehmen Mitarbeiter an Internationalen Kongressen⁷⁰² teil. Sie besuchen andere Forschungseinrichtungen und informieren sich über neue wissenschaftliche Methoden bzw. sind selbst Gastgeber des Forschungsaustausches.

Immer wieder richtet das Institut Symposien und wissenschaftliche Kolloquien aus. So war es im Februar 2001 Gastgeber des wissenschaftlichen Kolloquiums des Graduiertenkollegs „Schlacht tierbelastung und Produktsicherheit“ und im September Gastgeber des „4th International Symposium on Epidemiology and Control of Salmonella and other Foodborne Pathogens in Salin pork“, an dem ca. 270 Teilnehmer aus 31 Ländern teilnahmen.

⁶⁹⁹ Anonym (2004 b) [wie Fn. 698].

Anonym (2005 b). Drittmittelvergabe. Unterlagen der Fakultätsratssitzung vom 06.07.2005.

⁷⁰⁰ Prof. Dr. FEHLHABER, Prof. Dr. LÜCKER, PD Dr. BRAUN, Dr. ALTER.

⁷⁰¹ Die EFSA ist die europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit und Grundpfeiler der Risikobewertung in der EU. Der Ausschuss „Biologische Gefahren“ beschäftigt sich mit Biologischen Gefahren im Zusammenhang mit Lebensmittelsicherheit und mit von Lebensmitteln verursachten Krankheiten inklusive der Zoonosen und TSE und Mikrobiologie (ANONYM (2004 c. http://www.efsa.eu.int/about_efsa/structure/catindex_en.html. Publication date: 19.04.2004.).

⁷⁰² Internationale Konferenzen mit Beteiligung des Instituts für Lebensmittelhygiene Leipzig (Auszug):

- 17. International Conference of the International Committee on Food Microbiology and Hygiene (ICFMH), FOOD MICRO, Veldhoven, The Niederlande, 13.-17.9.1999
- Euroconference Food Safety Assurance and Veterinary Public Health, 30.9.-2.10.2000 Wien
- 'Friends and Foes'-Food Micro 2002, 18.08.02-23.08.02, Lillehammer
- Intern. Conference on Emerging infectious Diseases Atlanta (USA) 24.-27.März 2002
- Euroconference 'Risk management strategies: Monitoring and surveillance' Sept. 7th - 9th 2002, Dublin, Ireland
- X. Internationaler Kongress 'Pro animali et homine 2003, Wroclaw, Polen, 15.11.2003
- 5th International Symposium on the epidemiology and control of foodborne pathogens in pork (Safepork 2003), 01.-04. October 2003, Kreta.

Mehrfach sind Mitarbeiter mit Preisen und Auszeichnungen geehrt worden.⁷⁰³



Abbildung 20: Neubau – Richtfest

⁷⁰³ Unter anderem wurde an PD Dr. Peggy Braun der Stockmeyer-Wissenschaftspreis 2001, dotiert mit 5 000 Euro, zum Themengebiet „Lebensmittelsicherheit mit Schwerpunkt Mikrobiologie“, von der Stockmeyer Stiftung für Lebensmittelforschung vergeben.

4.5.3 Forschung

4.5.3.1 Professur für Lebensmittelhygiene

4.5.3.1.1 Belastungen bei Schlachttieren und ihre Auswirkungen auf die Produktsicherheit

Seit Mitte der neunziger Jahre wurden verschiedene neue Forschungsprojekte ins Leben gerufen.

Im Rahmen des Graduiertenkollegs „Schlachttierbelastung und Produktsicherheit“ wurde das Vermehrungspotential von Bakterien untersucht, die durch endogene Kontamination infolge Belastung des noch lebenden Schlachttieres in Fleisch und Organe gelangten. Die Untersuchungen erfolgten zunächst an Schweinen, doch gab es im Vorfeld zur Komplettierung der Daten Erhebungen zur Auswirkung einer endogenen Belastung bei Kühen mit Mastitis und weiteren Organveränderungen auf die mikrobiologische Qualität des Fleisches. Da auf Grund der Sanierungskonzepte der Bestände zur Herstellung einer hygienisch einwandfreien Milch vor allem Tiere mit erhöhten Keimzahlen zur Schlachtung gegeben wurden, stellte dieser Punkt einen wesentlichen Teil der Forschung dar. Die mikrobielle Flora des Euters macht eine Verwendung desselben als Lebensmittel in vielen Fällen unmöglich. Es konnte ein signifikanter Zusammenhang zwischen der Fleischqualität und der Keimbelastung des Euters nachgewiesen werden. Diese Ergebnisse sprachen für eine getrennte Schlachtung von Milchkühen und einer vorherigen eingehenden Untersuchung des Euters. Ohne bakteriologische Untersuchung des Euters wäre eine taugliche Beurteilung abzulehnen.⁷⁰⁴

Die Untersuchungen an Schlachtschweinen erfolgten unter dem Aspekt der Einwirkung äußerer Einflüsse auf das Tier im Hinblick auf den mikrobiellen Status des gewonnenen Fleisches. Zunächst wurde von ALTER⁷⁰⁵ die Schwere singulärer Einflüsse wie Temperaturanstieg, Transportdauer, Umtreiben und Veränderungen der Luftfeuchte auf Schlachtschweine ermittelt. Anhand der Wirkung auf die Serumbakterizidie konnte eine Wichtung der Stressoren vorgenommen werden. Gesondert wurde der mikrobielle Status von Fleischlymphknoten berücksichtigt, auch

⁷⁰⁴ Salchert F U. Untersuchungen zum Einfluß von Mastitiden und weiteren Organveränderungen auf die mikrobielle endogene Kontamination des Fleisches von Kühen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1995:95.

⁷⁰⁵ Alter T. Einfluß spezifischer Stressoren auf die Serumbakterizidie und die hämolytische Komplementaktivität von Schlachtschweinen sowie auf bakterizide Faktoren des Fleischsaftes und dessen C3c-Konzentration [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1999.

unter dem Aspekt der Schlachttierbelastung durch den Einfluß der Transportdauer.⁷⁰⁶ Aus den Daten ließen sich tierschutzrelevante Richtwerte zur prämortalen Ruhedauer. Besonders hohe Keimbelastungen wurden bei den Tieren der stark gestressten Gruppe nachgewiesen, die einem Langzeittransport über 8 Stunden ausgesetzt waren.⁷⁰⁷ Die Ergebnisse deckten sich mit den Erkenntnissen ALTERS⁷⁰⁸, der bei hohen Belastungen einen signifikanten Rückgang der Serumbakterizidie feststellen konnte.

Das Forschungsthema wurde fortgeführt und weiter spezifiziert. Insbesondere das Vorkommen von Zoonoseerregern bei Schlachtschweinen wurde geprüft. Die Infektion mit *Yersinia enterocolitica* und *Campylobacter* spp. stellen zusammen mit der Salmonellose die weltweit häufigsten Ursachen für humane Gastroenteritiden dar. Die Erreger gelangen unter anderem durch rohes Schweinefleisch in die menschliche Nahrungskette. Schweine sind Hauptträger von *Yersinia enterocolitica* Bioserovar 4/O:3. Um das Vorkommen von *Yersinia enterocolitica* und *Campylobacter* spp. in Schweinebeständen zu untersuchen, wurden durch die Doktorandin Sandra KASIMIR vier Betriebe (drei konventionelle Haltungen, ein Ökobetrieb) nach folgendem Schema beprobt: Je 100 Tiere pro Betrieb in verschiedenen Stadien der Entwicklung, Mast und Schlachtung, alle Muttersauen der konventionellen Haltung, Umgebungsprobenentnahme. *Yersinia enterocolitica* konnte lediglich in zwei Betrieben und ausschließlich in der Mastphase nachgewiesen werden.⁷⁰⁹ Bei Tieren, die in der späten Mastphase positiv getestet wurden, konnte der Erreger nach der Schlachtung auch vermehrt in den Tonsillen nachgewiesen werden.⁷¹⁰ Wesentlich häufiger wurden in allen Betrieben *Campylobacter* spp. nachgewiesen.⁷¹¹ In der Ferkelphase schieden zum Teil alle Tiere Erreger aus. Nach antibiotischer Behandlung und Erreichen des Mastalters sanken die Werte wieder. Hierfür wird auch die stabilere Darmflora älterer Tiere verantwortlich gemacht. Der Erreger war trotz der hohen Infektionsrate im Fleisch nur

⁷⁰⁶ Mauersberger, J. Untersuchungen zur endogenen Kontamination bei Schlachtschweinen unter besonderer Berücksichtigung des mikrobiellen Status von Fleischlymphknoten [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2002.

⁷⁰⁷ Mauersberger 2002 [wie Fn. 707]:82.

⁷⁰⁸ Alter (1999) [wie Fn. 706]; 1999:86.

⁷⁰⁹ Kasimir S. Verlaufsuntersuchungen zum Vorkommen potentiell humanpathogener *Yersinia enterocolitica* und *Campylobacter* spp. in Schweinebeständen von der Geburt bis zur Schlachtung sowie Geotypisierung einzelner Isolate. [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2005:62-5.

⁷¹⁰ Kasimir (2005) [wie Fn. 710]v. Leipzig; 2005:65.

⁷¹¹ Kasimir (2005) [wie Fn. 710]v. Leipzig; 2005:93.

selten zu finden. Die insgesamt niedrigen Nachweisraten im Fleisch lassen den Schluss zu, dass ein nicht unerheblicher Teil der Infektionen im Küchenbereich durch mangelnde Hygiene entsteht, durch Kreuzkontamination über Geflügelfleisch oder unzureichende Händereinigung.⁷¹²

Des weitern wurde die Frage geklärt, wie groß das Risiko eines Eintrags von Salmonellen durch kontaminiertes Fleisch in die menschliche Nahrungskette war. Je 800 Proben Rinder- und Schweinebauchfleisch wurden bakteriologisch untersucht. Nur 2 der Rinder- und 4 der Schweineproben erwiesen sich als positiv. Diese Ergebnisse stellten die Kontaminationsrate als sehr günstig dar.⁷¹³ Andere Untersuchungen am Institut zum Vorkommen von Salmonellen bei Schlachtschweinen unterschiedlicher Herkunft ergaben zum Teil erhebliche Keimbelastungen (14 % aller beprobten Schweine, aber 75 % aller niederländischen Lieferungen).⁷¹⁴ Es musste daher generell von einer potentiellen Gefahr ausgegangen werden. Diese Gefahren mussten analysiert und Möglichkeiten zur Reduktion gefunden werden. Um bereits beim Erzeuger keimarmes Fleisch zu produzieren, wurden umfangreiche epidemiologische Untersuchungen in Schweinemastbetrieben vorgenommen. Dabei wurden verschiedene diagnostische Verfahren (bakteriologische Untersuchung, Polymerasekettenreaktion, Fleischsaft-ELISA und Multimatrix-Technologie) eingesetzt und auf ihre Tauglichkeit getestet. Ziel dieser Untersuchungen war das Zurückdrängen von Lebensmittelvergiftungen insbesondere der Salmonellen aus der Fleischproduktion. Es konnte festgestellt werden, dass sächsische Erzeugerbetriebe unterschiedlich belastet waren (zwischen 1 – 8 % Serumprävalenz) und es vor allem in den hochbelasteten Betrieben Defizite in der Schadnagerbekämpfung und der Futtermittel-lagerung gab.⁷¹⁵ Diese an sich leicht zu beseitigenden Probleme waren nur auf Grund der Untersuchungen offensichtlich geworden. Dies beweist wiederum die Notwendigkeit einer ständigen Kontrolle, um Nachlässigkeiten zu verhindern.

⁷¹² Kasimir (2005) [wie Fn. 710]v. Leipzig; 2005:97.

⁷¹³ Krutsch H W. Untersuchungen zum lebensmittelhygienischen Risiko der Verbreitung von Salmonellen über die Infektionskette Schlacht tier und Fleischgewinnung [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig;1998:74.

⁷¹⁴ Krüger A. Bakteriologische und serologische Untersuchungen zum Vorkommen von Salmonellen bei Schlachtschweinen unterschiedlicher Herkunft [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1999:72.

⁷¹⁵ Pröhl J. Epidemiologische Untersuchungen zum Vorkommen von Salmonellen in sächsischen Schweinezucht- und Mastbeständen sowie bei der Fleischgewinnung [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1999:100.

Ein weiteres Problem der Erzeugung von hygienisch hochwertigem Fleisch stellt der Einfluß der Haltung auf den Gesundheitszustand des Schlachttieres dar. Ein intensiver Vergleich verschiedener Haltungssysteme bestätigte die Unzulänglichkeit der konventionellen Vollspaltenbodenhaltung. Bewegungsmangel, zu hoher Besatz und fehlende Beschäftigungsmöglichkeiten führten bei 80% der untersuchten Masttiere zu Beschädigungen. Insbesondere das Fundament, prominente Knochenvorsprünge und die Atemwege waren betroffen. Die in diesem Zustand geschlachteten Tiere stellen in hohem Maße ein Risiko für den Verbraucher dar.⁷¹⁶

Bei der Toxoplasmose handelt es sich um eine weitere weltweit verbreitete Zoonose. Der Lebenszyklus von *Toxoplasma gondii* ist fakultativ zweiwirtig. Als Zwischenwirte kommen alle warmblütigen Tiere und der Mensch in Betracht, Feliden fungieren als Endwirt. Obwohl bei unseren Hausschweinen die Serumprävalenz in den vergangenen 40 Jahren sehr stark zurückging, konnten durch Untersuchungen wieder steigende Werte in der Region Halle/Wittenberg festgestellt werden.⁷¹⁷ Es sollten daher im Rahmen einer Dissertation von Heike SCHULZIG⁷¹⁸ weitere epidemiologische Daten erhoben werden. Es wurden je 100 Tiere aus drei konventionellen Betrieben und einem Ökobetrieb von der Geburt bis zur Schlachtung regelmäßig serologisch untersucht. Hinzu kamen 400 Schweinefleischproben. Entgegen den Erwartungen erwiesen sich alle Tiere des ökologischen Betriebs als antikörperfrei⁷¹⁹, während in der konventionellen Haltung die Prävalenz bei zwei Betrieben zwischen 2,5% und 3,2% schwankte. Im dritten Betrieb hatten sogar 40% der Tiere Antikörper ausgebildet.⁷²⁰ Es konnte also nicht über die Haltungsform auf ein unterschiedliches Infektionsrisiko geschlossen werden. Vielmehr spiegelten sich in den Ergebnissen Unterschiede im Management der Anlagen. Insbesondere das Dulden/Vorhandensein von Katzen in der Nähe der Anlage scheint entscheidend.⁷²¹ Dass das Untersuchungsergebnis nicht verallgemeinert werden kann, zeigten die Analysen der Fleischproben. Während nur 2,5% der Proben aus konventioneller Haltung

⁷¹⁶ Gut V. Bioindikatorisch nutzbare Charakteristika des Verhaltens und der Tiergesundheit von Mastschweinen auf Vollspaltenboden [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2004:87-9.

⁷¹⁷ Fehlhaber K, Hintersdorf P, Krüger G. Prävalenz von *Toxoplasma gondii* – Untersuchungen bei Schlachtschweinen aus verschiedenen Haltungsformen und in handelsüblichen Hackfleischproben. Fleischwirtschaft 2003;83(2):98

⁷¹⁸ Schulzig H. Untersuchungen zur epidemiologischen Bedeutung des Schweines bei der Verbreitung der humanen Toxoplasmose. [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2005.

⁷¹⁹ Schulzig (2005) [wie Fn. 719]:81.

⁷²⁰ Schulzig (2005) [wie Fn. 719]:72.

⁷²¹ Schulzig (2005) [wie Fn. 719]:75.

serologische positiv waren, erhöhte sich der Anteil bei ökologisch erzeugtem Fleisch auf 9%.⁷²² Es konnte gezeigt werden, dass mehr Schweinemastbestände von der Toxoplasmose betroffen sind als zunächst angenommen.⁷²³ Weitere flächen-deckende Untersuchungen wären sinnvoll.

4.5.3.1.2 Verderb von Lebensmitteln

Der Verderb von Lebensmitteln wird von Mikroorganismen und den von ihnen produzierten Exoenzymen bestimmt. Der Einfluss der Enzyme wurde in der Vergangenheit vielfach vernachlässigt und die Haltbarkeitsgarantie begründete sich allein auf bakteriologische Untersuchungen.⁷²⁴ Es wurde daher ein umfangreiches EU unterstütztes Projekt über verschiedene Verderbniseinflüsse auf den Weg gebracht. Besiedeln Keime ein Produkt, vermehren sie sich abhängig von der Umgebungstemperatur, dem pH-Wert des Produktes und dem darin frei verfügbaren Wasser. In Vorarbeit erfolgten zunächst Generationszeitenbestimmungen mittels Impedanzmesstechnik bei *E. coli*-, *Klebsiella*-, *Enterobacter*-, *Bacillus*- und *Pseudomonas*-Stämmen in Temperaturbereichen zwischen +2 und +50 °C.

Die Impedanztechnik beruht auf der Messung der Leitfähigkeit eines Mediums, die sich auf Grund der Stoffwechselaktivität von Mikroorganismen ändert, und eignet sich als Schnellmethode zur Keimzählung insbesondere von Enterobakterien. Für die genaue Bestimmung von Generationszeiten bei Bacillenstämmen ist sie auf Grund der Sporenbildung aber unzuverlässig.⁷²⁵

Wichtige proteolytisch und lipolytisch aktive Keime (*Bacillus subtilis*, *B. cereus*, *Staphylokokkus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa* und *P. fluorescens*) wurden auf ihren Charakter als Lebensmittelvergifter untersucht. Die Ergebnisse zur Aktivitätsbeeinflussung dieser Enzyme durch verschiedene Temperaturen, pH-Werte und a[w]-Werte (einzeln und in Kombination) ergaben ein viel größeres Wirkspektrum der Enzyme im Vergleich zum vermehrungsfähigen Keim. Die Enzyme sind bei einer Temperatur, bei der das Bakterium bereits eliminiert wurde, noch aktiv und werden

⁷²² Schulzig (2005) [wie Fn. 719]:77.

⁷²³ Schulzig (2005) [wie Fn. 719]:98.

⁷²⁴ Lekschas S. Untersuchungen über Bildung und Eigenschaften mikrobieller Proteasen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1997:1.

⁷²⁵ Hanke I. Vermehrungsverhalten lebensmittelhygienisch bedeutsamer aerober Sporenbildner in hohen Temperaturbereichen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1998:94.

von ruhenden Bakterien weiterhin produziert.⁷²⁶ Weitergehende Forschungen bestätigten die Temperaturreistenz der Enzyme, die auch dann noch Aktivität zeigten, wenn der Erreger abgetötet war oder „ruhte“. Entscheidend für die Haltbarkeit ist das sich potenzierende Zusammenspiel von Temperatur, pH-Wert und der Wasseraktivität der sogenannte „Hürdeneffekt“.⁷²⁷ Diese Daten stellten die Basis für ein neues Produktionssicherheitskonzept dar. Die Daten wurden vervollständigt und mathematisch verarbeitet, um eine Vorhersage von Enzymaktivitäten innerhalb der untersuchten Matrix abhängig von Temperatur, pH-Wert und Wasseraktivität vornehmen zu können. Diese erlaubt Rückschlüsse auf die Haltbarkeit bestimmter Lebensmittel. Es konnte ein lineares Modell der Enzymaktivität entwickelt werden, das auf Messungen in Milch basiert und modifiziert wurde. Dabei kam der Reflektant-Lipase-Test zum Einsatz.⁷²⁸ Während bakterielle Lipasen relativ hitzelabil sind, besitzen Fisch- und Fleischlipasen eine deutlich höhere Stabilität. Es konnte so ein Kriterium zur Abgrenzung beider Lipasearten gefunden werden, um somit eine exaktere Aussage zur Verzehrbarkeit eines Lebensmittels treffen zu können.⁷²⁹

4.5.3.1.3 Untersuchungen lebensmittelhygienisch relevanter Keime

Bereits in den vergangenen Jahren hatte es umfangreiche Untersuchungen zur Bedeutung von Clostridien bei Lebensmittelvergiftungen gegeben. *Clostridium perfringens* Typ A-Vergiftungen treten neben denen durch Salmonellen und Staphylokokken verursachten am häufigsten auf. Da der Erreger ubiquitär vorkommt und Sporen eine hohe Tenazität besitzen, ist der Eintrag in die Erzeugerkette kaum zu verhindern und somit ein sicherer Indikator der Schlacht- und Verarbeitungshygiene.⁷³⁰ Das Enterotoxin wird im Darm freigesetzt und auch im Lebensmittel präformiert. Um einen gefahrlosen Verzehr von Lebensmitteln zu gewährleisten

⁷²⁶ Lekschas (1997) [wie Fn. 725]:73.

Richter M. Untersuchungen zu lebensmittelhygienisch bedeutsamen Eigenschaften bakterieller Verderbniserreger sowie den von ihnen synthetisierten Proteasen und Lipasen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2003:72.

⁷²⁷ Klug, C. Untersuchungen zum kombinierten Einfluß von Temperatur, aw- und pH-Wert sowie verschiedener Erhitzungsregimes auf die Aktivität von extrazellulären Proteasen ausgewählter Bakterienspezies [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1997:75.

⁷²⁸ Braun P. Untersuchungen des Fett- u. Eiweißabbaus durch spezifische Verderbnisorganismen - Ein Beitrag zur Etablierung einer wissenschaftlich fundierten Haltbarkeitsvoraussage für Lebensmittel [Habilitation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2003:7

⁷²⁹ Braun P, Büchner S, Fehlhaber K. Quantitative Bestimmung von Lipasen und deren Hitzestabilität in Lebensmitteln tierischer Herkunft. Berl. Münch. Tierärztl. Wschr. 2002; 115: 28.

⁷³⁰ Elter B, Scharner E. Vorkommen und Bedeutung von *Clostridium perfringens* in Fleisch und Fleischprodukten. Fleisch 1968; 22:10

wurde die Tenazität des Enterotoxins unter Temperatur- und Kochsalzeinfluß ermittelt. Schon eine geringe Erhitzung auf 60°C für 1-2 min genügt, um das Toxin unschädlich zu machen. Erhöhte Salzkonzentrationen unterstützen diesen Prozeß.⁷³¹

Neben solch „populären“ Keimen behandelten die Forschungen aber auch die Bedeutung von pathogenen Vibrionen, da über das Verhalten dieser Keime in Lebensmitteln bisher nur lückenhafte Erkenntnisse vorlagen. Speziell wurde die Frage der Vermehrungsfähigkeit und Tenazität in verschiedenen Medien erörtert. In ersten Versuchen wurde eine überraschend lange Überlebensdauer in Milch festgestellt. Eine ähnliche Zielstellung verfolgte man bei der epidemiologischen Betrachtung pathogener Yersinien mit Hilfe der AP-PCR. Besondere Berücksichtigung fanden dabei tierische Lebensmittel, zum Beispiel Hühnereier.⁷³²

Weiterhin erfolgten Untersuchungen zur Bedeutung von Norwalk-like Viren als Erreger von Lebensmittelinfektionen. Nachdem als Virusnachweismethode eine PCR etabliert wurde, konnten Virusstämme humanen Ursprungs mit denen von Tieren durch die Anwendung molekularbiologischer Methoden verglichen werden. Die Untersuchungen dienten der Klärung der Epidemiologie dieser in letzter Zeit häufigen Lebensmittelinfektionen. Insbesondere sollte die Frage beantwortet werden, ob es sich um eine Zoonose handelt.⁷³³

Molekularbiologisch-genetische Untersuchungen erfolgten auch an *Campylobacter*-Stämmen, welche von Putenschlachtkörpern und Putenfleischprodukten isoliert wurden. Dabei prüfte man den Einfluss von Belastungen durch Transport und sich verändernde Umweltbedingungen auf die Ausscheidungsrate von *Campylobacter*-Keimen beim Schwein. Des Weiteren wurden die Eintragsquellen der Keime sowie ihre Verbreitung ermittelt und weitere epidemiologische Fragestellungen abgeklärt.⁷³⁴

Weitere Forschungen galten dem Einsatz von *Bdellovibrio bacteriovorus* für die Dekontamination im Lebensmittelbereich. Mit den Untersuchungen sollte geprüft werden, ob *Bdellovibrio bacteriovorus* anstelle von chemischen Mitteln zur Dekontamination von Geräten und Gegenständen in Lebensmittelbetrieben

⁷³¹ Suarez G O. Untersuchungen über Einflüsse auf die *Clostridium perfringens* Enterotoxin-Bildung in vitro und zum Einfluß des Zeit- und Temperaturfaktors sowie des NaCl-Gehaltes auf das *Clostridium perfringens*-Enterotoxin [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1993:72.

⁷³² Anonym (1998 c). Forschungsbericht 1998). Forschungsprojekte: http://www.uni-leipzig.de/forsch98/25000/25210_p.htm.

⁷³³ Anonym (2000 c). Forschungsbericht 2000). Forschungsprojekte: <http://www.uni-leipzig.de/forsch00/25000/25210.htm>.

⁷³⁴ Anonym (2002 b) [wie Fn. 735].

eingesetzt werden kann. Dazu war es notwendig, das Verhalten gegenüber lebensmittelhygienisch relevanten Mikroorganismen zu untersuchen. Bislang wurden 30 Salmonella-Stämme getestet, die ausnahmslos von *Bdellovibrio bacteriovorus* lysiert wurden. Die Untersuchungen zur Eignung des Teststammes werden noch fortgesetzt.⁷³⁵

Durchgeführt wurden Untersuchungen zum oralen Einsatz von IgY-Antikörpern in Kombination mit ausgewählten Prä- und Probiotika bei den Tierarten Kaninchen, Schwein und Rind. Im Rahmen des Projektes sollte geprüft werden, ob es möglich ist, durch die orale Verabreichung von IgY-Antikörpern in Kombination mit Prä- und Probiotika den Gesundheitszustand landwirtschaftlicher Nutztiere zu verbessern. Gleichzeitig wurde auf den Einsatz von Antibiotika verzichtet. Erste Untersuchungen wurden beim Kaninchen vorgenommen.⁷³⁶

Weiterhin wurde die Entwicklung eines innovativen Immunisierungsverfahrens bei Salmonelleninfektionen mittels antikörperhaltigen Volleipulvers zur Produkt- und Qualitätssicherung tierischer Lebensmittel vorangetrieben. Als Kontaminationsquelle des Menschen mit Salmonellen spielen Hühnereier eine bedeutsame Rolle. Um den Infektionsdruck mit diesen Erregern in den Geflügelbeständen zu senken, sollte geprüft werden, in wie weit durch passive orale Immunisierung, die mit spezifischen Immunglobulinen vorgenommen wird, die Kontaminationsrate bei Eiern gesenkt werden kann. Die Untersuchungen verfolgten auch das Ziel, vom bisherigen Antibiotikaeinsatz in Futtermitteln Abstand zu nehmen. Die bisherigen Ergebnisse sind erfolgversprechend. Zusätzlich wurde der Einfluss der Antikörper auf das Adhäsionsvermögen der Salmonellen geprüft.⁷³⁷

4.5.3.1.4 Mikrobiologie von Hühnereiern

Untersucht wurde das Penetrationsvermögen von *Staphylococcus aureus*, einem häufigen Lebensmittelvergifter, in Hühnereier sowie die Möglichkeit einer

⁷³⁵ Anonym (1998 c) [wie Fn. 733].

Anonym (1999 b). Forschungsbericht 1999). Forschungsprojekte: http://www.uni-leipzig.de/forsch99/25000/25210_p.htm.

Anonym (2000 c) [wie Fn. 734].

⁷³⁶ Anonym (2000 c) [wie Fn. 734].

⁷³⁷ Anonym (2000 c) [wie Fn. 734].

Toxinbildung im Eidotter. Damit sollte die Frage beantwortet werden, ob auf diesem Wege Lebensmittelvergiftungen zustande kommen können.⁷³⁸

Weiterhin wurden umfangreiche Erkenntnisse über das Verhalten von *Salmonella enteritidis* in Hühnereiern gewonnen (Persistenz bzw. Vermehrung im Eiklar und Dotter, Migration durch die Schale und vom Eiklar in das Dotter). Detaillierte Resultate über die Vermehrung in verschiedenen Temperaturbereichen (Bestimmung der Generationszeiten) konnten ermittelt werden. Des weiteren wurden Stämme mittels RAPD-Technik (PCR) feindifferenziert.⁷³⁹

Eine technische Verfahrenslösung mittels ozonhaltiger Medien zur nachhaltigen Keimreduzierung insbesondere von Zoonoseerregern bei Hühnereiern wurde entwickelt. Damit gelang ein Beitrag zur Erhöhung der Produktqualität und des Verbraucherschutzes. Vorrangiges Ziel war das Zurückdrängen des Vorkommens von *Salmonella enteritidis* in der Nahrungskette durch die Reduktion des Eintrages über Hühnereier. Dabei wurde vor allem die Wirkung einer Ozonbehandlung von Hühnereiern untersucht⁷⁴⁰

Bakteriologische Untersuchungen an Eiern erlaubten Rückschlüsse auf die Lagerungszeit. Unabhängig vom äußeren Verschmutzungsgrad ließen sich auch nach 20 Tagen trotz fehlender Kühlung keine pathogenen Keime nachweisen. Bei Kühlung (10°C) verlängerte sich die unbedenkliche Lagerungszeit auf 35 Tage. Die Eioberfläche wies ein breites Keimspektrum aus, bei dem die Fäkalflora dominierte.⁷⁴¹

⁷³⁸ Anonym (1993/94). Forschungsbericht 1993/1994, Forschungsprojekte: http://www.uni-leipzig.de/forsch94/25000/25210_p.html.

Anonym (1995). Forschungsbericht 1995). Forschungsprojekte: http://www.uni-leipzig.de/forsch95/25000/25210_p.html.

Anonym (1996). Forschungsbericht 1996). Forschungsprojekte: http://www.uni-leipzig.de/forsch96/25000/25210_p.html.

⁷³⁹ Anonym (1993/94) [wie Fn. 739].

Anonym (1995 [wie Fn. 739].

⁷⁴⁰ Anonym (2002 b) [wie Fn. 735].

Anonym (2003 b). Forschungsbericht 2003). Forschungsprojekte: http://www.uni-leipzig.de/forschb/03/2003_2521_p.html.

⁷⁴¹ Beer R. Untersuchungen zur mikrobiellen Kontamination von Hühnereiern aus lebensmittelhygienischer Sicht [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1991: 98-9.

4.5.3.2 Professur für Fleischhygiene

Bereits seit 1993 arbeiteten mehrere Doktoranden unter Anleitung durch Prof. Dr. SCHARNER und Dr. G. Domel an der Durchführung und Auswertung einer deutschlandweiten Fleisch- und Fleischqualitätsuntersuchung, bei der methodische Grundlagen zur Erfassung von Merkmalen der Muskelfleischqualität geschaffen wurden. Der Schwerpunkt lag auf der Ermittlung von physikalischen und chemischen Parametern, die eine objektive Qualitätsbewertung bedingen könnten. Das Projekt fußt auf einer von Dr. Domel angefertigten Analyse der Fleischqualitätsmerkmale in beiden deutschen Ländern für den Zeitraum 1981 bis 1991. Die Untersuchungen beschränkten sich nicht nur auf Schlachtschweine, sondern wurden auf Schafe, Ziegen, Rinder, Damwild und Kaninchen ausgedehnt. Einige Untersuchungen wurden als Dissertationen veröffentlicht:

- SCHUMANN, Matthias (2001) Beitrag zur Bestimmung der Muskelfleischqualität von Kaninchenschlachtskörpern unter besonderer Berücksichtigung von ausgewählten chemisch/physikalisch erfassbaren Parametern.
- HÜBNER, Jens (2000) Die Leitfähigkeit als ein Parameter zur Bestimmung der Muskelfleischqualität beim Schaf.
- MUCK, Claudia (2000) Beitrag zur Erfassung der Muskelfleischqualität durch instrumentelle Ermittlung der Farbwerte L*, a* und b* an Tierkörperstücken von Schlachtschweinen.
- MÜLLER, Thomas (1998) Untersuchungen zum Zusammenhang zwischen Qualitätsparametern des Muskelfleisches und der tierärztlichen Beurteilung der Schlachtkörper von Mastschweinen.

Ab 1995 wurde die mikrobielle Flora in Fleischerzeugnissen und Rohwürsten analysiert und auf ihr Vergärungsvermögen gegenüber Glucose, Saccharose, Lactose und Galaktose geprüft. Es konnte so ihre Eignung als Starterkultur festgestellt werden. Starterkulturen werden Rohwürsten zugesetzt, um eine schnelle Absenkung des pH-Wertes zu erzielen. Unerwünschte Keime werden so am Wachstum gehindert. Zugleich besitzen Starterkulturen nitratreduzierende und aromabildende Fähigkeiten und beeinflussen den Geschmack des fertigen Produktes. Die in einem zweiten Schritt isolierten apathogenen Hefen und Streptokokken dienten als Wildstammpool aus dem nach genauer Prüfung neue potentielle Starterkulturen getestet wurden. Es wurden Rohwürste hergestellt und mit

den entsprechenden Hefekulturen beimpft. Anschließend wurde die Sensorik, der Keimgehalt, der pH-Wert und die Konsistenz der Rohwürste ermittelt und untereinander verglichen. Die beimpften Rohwürste wiesen einen geringeren Befall mit Schimmelpilzen auf.⁷⁴²

Zeitgleich wurde speziell die Eignung von Enterokokken als Starterkultur unter ähnlichen Bedingungen von KLEMM⁷⁴³ (2001) getestet. Auch hier konnte ein Verdrängungseffekt gegenüber pathogenen Keimen nachgewiesen werden.

Prof. Dr. LÜCKER, dem 2000 die Professur für Fleischhygiene übertragen wurde, setzte neue Schwerpunkte in der wissenschaftlichen Arbeit. Vor allem von der Rückstandsforschung erhoffte er sich neue Impulse. Es existierten bis dato nur wenige Arbeiten am Institut zu dieser Problematik, da dieses Betätigungsfeld vorwiegend von Lebensmittelchemikern ausgefüllt wurde. Dieses Problem spielte, obwohl gesetzliche Regelungen existierten, in der DDR keine wesentliche Rolle. Durch das gesteigerte Problembewusstsein der Bundesbürger und den immer kritischer werdenden Umgang mit Lebensmitteln in den 70er Jahren wurde der Nachweis von eventuell gesundheitsschädigenden Substanzen in Lebensmitteln damals von einer Welle der Hysterie begleitet. Schließlich folgte 1987 die Aufnahme gezielter Rückstandsuntersuchungen in das Fleischhygienegesetz als wichtiges Beispiel präventiven Verbraucherschutzes. Dieser Schutz erfolgt durch die Festlegung von Grenzwerten bzw. durch ein Totalverbot bestimmter Inhaltsstoffe.

Der Lehrstuhl für Fleischhygiene beteiligt sich an der Rückstandsforschung durch die Entwicklung und Validierung von Schnellverfahren zur Erfassung der Schwermetallbelastung in Lebensmitteln tierischer Herkunft. Ein neues Schnellverfahren, basierend auf der direkten Feststoffanalytik mit elektrothermaler Atomisierungs-Atomabsorptionsspektrometrie (dFA-ETAAS), wird mit herkömmlichen verbundanalytischen Verfahren verglichen und auf seine Anwendbarkeit hin überprüft.⁷⁴⁴ Die Ermittlung der Schwermetallbelastung nicht nur in Lebensmitteln ist insbesondere für Osteuropa und Ballungsgebiete von Bedeutung. Durch fehlende Umweltschutzbestimmungen und den sorglosen Umgang mit Chemikalien durch die Industrie und

⁷⁴² Bach T. Hefen in der Rohwurst [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2004:88.

⁷⁴³ Klemm, H. Wildstammisolierung von bestimmten Enterokokken aus Rohwürsten und Untersuchung ihrer potentiellen Eignung als Starterkulturen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2001.

⁷⁴⁴ Anonym (2001 b). Forschungsbericht 2001. <http://www.uni-leipzig.de/forschb/01/2521.htm>.

Landwirtschaft können relevante Schwermetallemissionen in die Nahrungskette gelangen. Zunächst soll die gegenwärtige Kontaminationsbürde der Nahrungskette vergleichend in industriellen, wenig und nicht belasteten Gebieten sowie die Carry-over-Rate von ausgewählten Schwermetallen erfasst werden. Diese Ergebnisse dienen der Entwicklung von Strategien, um die Belastung des Verbrauchers gezielt zu verringern.⁷⁴⁵

Auf Grund des präventiven Verbraucherschutzes ist die Anwendung von bestimmten Hormonen bzw. von Stoffen mit hormoneller Wirkung in der Tierproduktion durch die Richtlinie 96/22/EG verboten worden. Der Verbraucher wird aber durch den Verzehr von Fleisch gravid geschlachteter Kühe mit einem erhöhten Östrogenspiegel konfrontiert. Die Untersuchungen versuchen vor allem die Frage nach dem Expositionsrisiko zu beantworten. Diese gestalten sich aber schwierig, da je nach Verarbeitung und Vermarktungsstrategie sehr unterschiedliche Verdünnungseffekte auftreten. Auch der Anteil trächtig geschlachteter Rinder variiert nach internen Studien stark zwischen 0 und 10,8%.⁷⁴⁶ Die Forschungen hierzu sind noch nicht abgeschlossen.

Als im Jahre 1996 eine neue Variante der Creutzfeld-Jakob-Krankheit beim Menschen auftrat, vermutete man einen Zusammenhang mit der bovinen spongiformen Enzephalopathie (BSE). Es handelt sich hierbei um eine Form der transmissiblen spongiformen Enzephalopathien (TSE), wie sie bereits bei Schafen, Ziegen und Nerzen bekannt war. Durch Umgehung von Verfütterungsverboten, mangelnde staatliche Kontrolle vor allem im Vereinigten Königreich von Großbritannien und den Einsatz von unzureichend erhitzten Tiermehlen in der Rinderfütterung konnte sich der Erreger ausbreiten und gelangte über das Rind in die menschliche Nahrungskette. Das infektiöse Agens konzentriert sich auch bei klinisch erkrankten Rindern auf das Nervengewebe und Teile des Darmes (Ileum). Es wurden daher eine Reihe von Vorschriften erlassen, die der Tilgung der Seuche und dem Schutz des Verbrauchers dienen sollten. Spezifiziertes Risikomaterial (SRM - Schädel einschließlich Gehirn, Augen, Mandeln, Rückenmark von über 12 Monate

⁷⁴⁵ Anonym (2000 c). Forschungsbericht 2000). Forschungsprojekte: <http://www.uni-leipzig.de/forsch00/25000/25210.htm>.

⁷⁴⁶ Lückner E, Bittner A, Einspanier A. Zur toxikologisch-hygienischen Bewertung der Exposition mit hormonell wirksamen Stoffen bei der Schlachtung trächtiger Rinder unter verschiedenen Produktionsbedingungen. Proceedings 44. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2003, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen, 630.

alten Rindern, Schafen, Ziegen, das Ileum boviner Tiere und die Milz von Schafen und Ziegen) muss gemäß der Entscheidung der Kommission 2000/418/EG vom 29. Juni 2000 entfernt und zerstört werden. Diese Maßnahme stellt momentan die einzige Möglichkeit zum effektiven Verbraucherschutz dar.⁷⁴⁷ Um die Durchsetzung dieser Entscheidung kontrollieren zu können, ist es unerlässlich, Nachweisverfahren für spezifizierte Risikomaterialien in Fleischerzeugnissen zu entwickeln. In Zusammenarbeit mit verschiedenen europäischen Forschungsstellen werden am Lehrstuhl für Fleischhygiene fünf verschiedene Nachweisverfahren, insbesondere für Gewebe des zentralen Nervensystems (ZNS), weiter entwickelt und validiert.⁷⁴⁸

Der immunhistochemische Nachweis von SRM verbindet histologische und immunchemische Methoden. Dies hat den Vorteil, dass durch einfache Anfärbung eine Abgrenzung von anderen Gewebsarten (Tonsillen, Darm, Drüsen ect.) erfolgen kann. Der sichere Nachweis von ZNS und die Tierartbestimmung gelingt aber nur durch den Einsatz der PCR oder immunologisch durch den Nachweis neuronenspezifischer Enolase (NSE), Synaptophysin, myelin basic protein (MBP), saurem Gliafilament (GFAP) und Neurofilament (NF).⁷⁴⁹ In Zusammenarbeit mit dem Pathologischen Institut der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig wurden die Markerproteine Neurofilament, GFAP, Peripherin und MBP untersucht.⁷⁵⁰ Es gelang durch den Nachweis von Peripherin⁷⁵¹ die Differenzierung zwischen peripheren und zentralem Nervengewebe.⁷⁵² Obwohl diese Studie nur als ein Screening zu werten ist, konnten bereits Erkenntnisse über die Eignung bestimmter Markerproteine und deren Antikörper gesammelt werden. Durch den Einsatz des basischen Myelinproteins konnte auch Gewissheit über die Spezifität gewonnen werden,

⁷⁴⁷ Lücker E. Zum aktuellen Stand der Nachweisverfahren von SRM in Fleischerzeugnissen. Proceedings 42. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2001, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen, 99.

⁷⁴⁸ Anonym (2000 c). Forschungsbericht 2000). Forschungsprojekte: <http://www.uni-leipzig.de/forsch00/25000/25210.htm>.

⁷⁴⁹ Lücker E, Alter T, Biedermann W, Aupperle H, Schlottermüller B, et al. a) Nachweisverfahren von SRM in Fleischerzeugnissen: Möglichkeiten und Grenzen. Proceedings 43. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2002, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen:146-8.

⁷⁵⁰ Aupperle H., E., Overhoff M., Schon H.-A. Verfahren zum Nachweis von im Hinblick auf die bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE) unerwünschten Zutat in Fleischerzeugnissen. 6. Immunhistologischer Nachweis von zentralem und peripherem Nervengewebe in Fleischerzeugnissen. Fleischwirtschaft. 2002; 82 (3): 102.

⁷⁵¹ Peripherin ist ein spezifisches Intermediärfilament der peripheren Nerven und enteralen Ganglienzellen und wird nicht im Gehirn synthetisiert (Aupperle et al. (2002) [wie Fn. 751]:103.

⁷⁵² Aupperle et al. (2002) [wie Fn. 751]: 102.

da es als einziges nicht auf Schweinehirn reagierte.⁷⁵³ Während bei unerhitztem Material alle Markerproteine generell geeignet erscheinen, brachte bei erhitzten Fleischerzeugnissen der anti-NF-Antikörper mit Abstand die besten Ergebnisse.⁷⁵⁴

Der immunochemische Nachweis von Markerproteinen des ZNS, wie NSE und GFAP, wird mittels Westernblot bzw. ELISA geführt. Hier existieren bereits kommerziell verfügbare Testsysteme. Diese Verfahren eignen sich für die kennzeichnungsrechtliche Lebensmittelkontrolle. Nachteilig ist wiederum die bis auf das MBP nicht vorhandene Speziesspezifität.⁷⁵⁵

Ein weiterer Weg wird mit der Gaschromatographie-Massenspektrometrie (GC-MS) beschrieben. Hierbei werden ZNS-typische Fettsäuren derivatisiert, durch die GC getrennt und anschließend detektiert. Für jede Tierart ergibt sich so ein eigenes Muster. Dieses Verfahren befindet sich im Aufbau, doch scheint es sowohl einen tierartspezifischen als auch einen Altersnachweis zu gestatten.⁷⁵⁶ Diese beiden Komponenten sind essentiell bei der Überwachung des SRM-Verbotes. Schwerpunkte in der weiteren Entwicklung des Verfahrens sind unter anderem die Festlegung eines Cutoff-Wertes für die einzelnen Fettsäuren abhängig von Alter und Tierart, die Entwicklung eines quantitativen Analyseverfahrens sowie die Beurteilung der Zuverlässigkeit des Verfahrens bei Mischungen von Geweben verschiedener Tierarten.⁷⁵⁷

⁷⁵³ Aupperle et al. (2002) [wie Fn. 751]:102.

⁷⁵⁴ Lücker E, Aupperle H, Overhoff M, Schoon H.A. b). Zum Nachweis von zentralem und peripheren Nervengewebe in Fleischerzeugnissen mit der Immunhistologie. Proceedings 43. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2002, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen, 488.

⁷⁵⁵ Overhoff M, Lücker E. Eignung monoklonaler Antikörper für den spezifischen Nachweis zentralen Nervengewebes in Fleischerzeugnissen. Verfahren zum Nachweis von im Hinblick auf die BSE unerwünschten Zutaten in Fleischerzeugnissen. Fleischwirtschaft 2003; 83:93.

⁷⁵⁶ Lücker E, Biedermann W, Lachhab S, Truyen U, Hensel A. a) GC-MS detection of central nervous tissues as TSE risk material in meat products: analytical quality and strategy. Anal Bioanal Chem. 2004;380:868-9.

⁷⁵⁷ Lücker et al. (2002 a) [wie Fn. 750] Gießen, 146-8.

Lücker E, Biedermann W, Pörschmann J, Lachhab S, Truyen U, Hensel A. b) Structural characterisation of some fatty acids from the brain as biomarkers of BSE risk material. Anal Bioanal Chem. 2004;379:1031-2.

Molekularbiologische Verfahren wurden erstmals am hiesigen Institut erprobt. Durch die Auswahl geeigneter Primer kann eindeutig und ausschließlich ZNS-Gewebe bestimmter Tierarten nachgewiesen werden. Es gelang, geeignete Target-mRNA für die Markerproteine GFAP und MBP zu identifizieren und ZNS-Material in Brüh- und Rohwürsten mit definierten Gehirnzusätzen nachzuweisen.⁷⁵⁸ Zu Untersuchung der Tierart- und Gewebespezifität der verwendeten Marker wurde natives Hirn unterschiedlicher Spezies (Rind, Schaf, Ziege, Schwein, und Huhn) verwendet. Ein Teil des Hirns wurde zunächst bei 4° C gelagert, bevor es in definierten Verdünnungsstufen einem Standardgrundbrät für Rohwürste untergemischt wurde. Im nächsten Schritt wurde die RNA extrahiert und auf DNA-Kontamination getestet. Der RNA-Nachweis erfolgte über RT-PCR. Auch in diesem Verfahren konnte für das MBP festgestellt werden, dass es speziesspezifisch auf Rind, Schaf und Ziege und gewebespezifisch auf Nervengewebe reagiert. GFAP eignet sich als tierartun-spezifischer Marker.⁷⁵⁹

Über die bisher besprochenen Methoden kann die Verbrauchereexposition jedoch nur indirekt nachgewiesen werden. Der direkte Weg besteht im Nachweis des Prionenproteins (PrP) mittels Sandwich Enzymimmunoassay oder Westernblot, die beide bereits kommerziell vermarktet werden.⁷⁶⁰ Die pathogene Form des Prionenproteins (PrP^{Sc}) konnte erstmals am Institut auch in erhitztem Standardmaterial von Fleischerzeugnissen unter Zusatz definierter Mengen BSE-infizierten Hirns extrahiert werden.⁷⁶¹

Diese Verfahren dienen der Reduktion des humanen Expositionsrisikos durch zusätzliche Kontrolle des Endproduktes. Günstiger wäre es allerdings, bereits zu Beginn der Produktionskette einzugreifen und die Kontamination des Schlachtierkörpers mit SRM zu vermeiden. Der Erreger der bovinen spongiformen Enzephalopathie kann durch schlachttechnologische Prozesse (Spaltung der Wirbelsäule, Bolzenschuss) aus Geweben hoher Erregerdichte, insbesondere Hirn und Rückenmark, auf oder innerhalb des gleichen Tierkörpers und/oder auf verschiedene Tierkörper übertragen werden. Die bei der Betäubung mit einem Bolzenschuss-apparat

⁷⁵⁸ Lange B, Alter T, Froeb A, Lücker E. Molekularbiologische Erfassung von Geweben des zentralen Nervensystems in Fleischerzeugnissen. BMTW 2003; 116 (11-12):470-1.

⁷⁵⁹ Lange et al. (2003) [wie Fn. 760]:471.

⁷⁶⁰ Lücker E. Zum aktuellen Stand der Nachweisverfahren von SRM in Fleischerzeugnissen. Proceedings 42. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2001, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen, 104.

⁷⁶¹ Lücker et al. (2002 a) [wie Fn. 750] Gießen, 148.

verursachte Penetration des Gehirns kann durch Einsatz einer Schuss-Schlagbetäubung bzw. einer Elektrobetäubung verhindert werden. Zugleich müssen diese Verfahren aber auch modernen tierschutzrechtlichen Bestimmungen folgen und eine sichere schmerzfreie Betäubung garantieren. In Zusammenarbeit mit dem Schlachthof Karlsruhe wurde die Schuss-Schlagbetäubung an 100 Tieren getestet. Je 50 Tiere gehörten zwei Vergleichsgruppen an und wurde konventionell betäubt. Alle Tiere wurden mit dem Bolzenschussapparat zuverlässig betäubt. Zwei männliche Tiere mit Schuss-Schlagbetäubung mussten wiederholt betäubt werden. An einem Tier mit Schuss-Schlagbetäubung im Vorversuch konnten drei Hirnemboli in Herz und Lunge festgestellt werden, nicht jedoch in der konventionell betäubten Kontrollgruppe.⁷⁶² Im Hauptversuch konnten bei beiden Methoden keine makroskopische ZNS-Embolisierung und keine Hinweise auf eine substantielle mikroskopische ZNS-Embolisierung festgestellt werden. Bei oraler Infektion müsste ein Mensch durchschnittlich 500g infiziertes Hirngewebe aufnehmen. Selbst bei einer mikroskopischen Kontamination ist das Verbraucherrisiko gering. Insgesamt ist die Bolzenschussmethode aus tierschutzrechtlicher Sicht zu bevorzugen, da der Betäubungseffekt sicherer bewirkt wird.⁷⁶³

Zusätzlich zu den bereits beschriebenen immunhistologischen Untersuchungen werden die Möglichkeiten bildgebender, makroskopischer und histologischer Verfahren in der tierärztlichen Fleisch- und Lebensmittelüberwachung erfasst.⁷⁶⁴ Sie dienen in erster Linie der optischen Separierung der Bestandteile von Lebensmitteln. Zum einen lassen sich mit geringem Aufwand einzelne Gewebe identifizieren und geben so Aufschluss über eventuelle Qualitätsminderungen bzw. verbotene Zusätze, zum anderen können Artefakte in den Geweben Anzeichen für eine nicht gestattete Behandlung sein (zum Beispiel Gefrieren von Hackfleisch). In Anbetracht der strikten Gesetzgebung (Hackfleischverordnung) sind diese Untersuchungen vor allem für die amtliche Lebensmittelkontrolle von Bedeutung.

Ein neues Forschungsvorhaben beschäftigt sich mit der Zuverlässigkeit des Trichinellennachweises mittels Quetschmethode. Gemäß Kapitel IV Nr. 1 sind beim

⁷⁶² Normann v N. Untersuchungen zur Eignung der Schuss-Schlagbetäubung beim Rind. Proceedings 43. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2002, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen; 2002:539.

⁷⁶³ Normann v N. Die Schuss-Schlagbetäubung beim Rind unter Berücksichtigung der Embolisierung von zentralnervösem Gewebe in Lunge und Herz [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2005:89.

⁷⁶⁴ Anonym (2002 b) [wie Fn. 735].

Hausschwein 14 haferkorngroße Stücke zu entnehmen und mittels Kompressorium zu quetschen. Durch mikroskopische Untersuchung wird festgestellt, ob Trichinellen vorhanden sind. Bei institutseigenen Untersuchungen wurde pro Fleischstück ein durchschnittliches Gewicht von 21-24 mg festgestellt. Es werden daher maximal 336 mg Fleisch untersucht. Frühere Versuche zeigten, dass die Nachweisgrenze in der Verdauungsmethode bei mindestens 1 g Probe liegt, wobei trotzdem nur 75% aller Trichinellen entdeckt werden. Die Verdauungsmethode ist bei einem 1 g schweren Probestück 3,2 mal sensitiver als die Kompressionsmethode. Erst bei 5 g Fleischprobe ist der Trichinellennachweis statistisch als sicher zu bewerten. Diese Diskrepanz stellt eine potentielle Gefahrenquelle dar. Die Untersuchungen dazu werden fortgesetzt.

4.5.3.3 Dozentur für Milchhygiene

Der Verzehr von Stutenmilch in Deutschland war und ist immer noch eine Besonderheit. Trotzdem ist seit Anfang 1990, auch bedingt durch eine steigende Anzahl von Kuhmilchallergikern, der Konsum leicht aber stetig angestiegen. Das Institut hatte es sich zur Aufgabe gemacht, anhand von Lagerungsversuchen eine Mindesthaltbarkeitsfrist zu ermitteln. Zuvor mussten allerdings alle Parameter der Milch erfasst werden. Es konnte im Untersuchungszeitraum von fünf Jahren nachgewiesen werden, dass Stutenmilch im Vergleich zur Kuhmilch ein keimarmes und zellarmes Sekret ist. Auch eine längere Lagerung in Form von Milchpulver war aus bakteriologischer Sicht unproblematisch. Sensorische Veränderungen traten allerdings durch den hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren bei ungenügender Kühlung (über 6°C) auf. Die Haltbarkeitsdauer von 6 Monaten wurde nur bei strikter Kühlung und lichtgeschützter Verpackung erreicht.⁷⁶⁵

Desweiteren wurde im Rahmen einer Analyse der Eutergesundheit der Zellgehalt in Ziegen- und ab 1998 in Schafsmilch unter besonderer Berücksichtigung des Zellbildes untersucht. Ähnlich wie bei der Stutenmilch finden Spezialitäten immer mehr Anklang beim Verbraucher. Ziegenmilch kann per Gesetz zu Rohmilchprodukten verarbeitet werden, was an den Hersteller besondere Anforderung bezüglich der Betriebshygiene und der Beurteilung der gewonnenen Milch stellte. Es wurde geprüft, ob sich etablierte Schnelltests wie der Schalmtest oder die Messung

⁷⁶⁵ Kny, G. Untersuchungen zur Qualität von frischer und gefriergetrockneter Stutenmilch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig;1999:89-92.

der elektrischen Leitfähigkeit analog zur Kuhmilch anwenden lassen. Beide Parameter waren zwar grundsätzlich anwendbar, aber auf Grund der geringen Korrelation zwischen Zellzahl und elektrischer Leitfähigkeit ließ eine Veränderung in der Leitfähigkeit nur Verdachtsmomente zu, die dann durch bakterielle Kontrollen bestätigt werden mußten.⁷⁶⁶

Bei 48 Ostfriesischen Milchschaafen wurden innerhalb einer Laktationsperiode von Februar bis Oktober in Milchausstrichen der Zellgehalt und die Art der Zellen bestimmt. Es konnte in diesen Versuchen festgestellt werden, dass die Zellzahl stark variiert und sich zwischen 250000/ml bis über 2 Mio./ml erstreckte. Je weiter die Laktationsperiode fortschritt, desto schwieriger wurde die Auswertung der Milchausstriche.⁷⁶⁷

Ebenfalls zum Thema Eutergesundheit und Milchqualität trugen die Untersuchungen einer Milchviehherde bei, die mit einem automatischen Melksystem gemolken wurde. Moderne Melksysteme sind in der Lage eine Masse an Informationen zu sammeln, die dann Eintrag in das Herdenmanagement finden sollten. Es wurde eruiert, inwiefern der technische Vorteil dahingehend genutzt wurde auch im Hinblick darauf, ob der vom Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft als Bekanntmachung veröffentlichte Maßnahmenkatalog in die Erhebungen einbezogen wurde.⁷⁶⁸

⁷⁶⁶ Schwope M. Lebensmittelhygienische Aspekte der Gewinnung und Verarbeitung von Ziegenmilch. [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1997:92.

⁷⁶⁷ Anonym (2002 b) [wie Fn. 735].

⁷⁶⁸ Anonym (2001 b). Forschungsbericht 2001. <http://www.uni-leipzig.de/forschb/01/2521.htm>.
Anonym (2002 b) [wie Fn. 735].

5 DIE ZUKÜNFTIGE ENTWICKLUNG DES INSTITUTS FÜR LEBENSMITTELHYGIENE

In den letzten Jahren wurde die Öffentlichkeit hinsichtlich des Umgangs mit tierischen Lebensmitteln stark sensibilisiert. Kleine und große Skandale untergruben das Vertrauen in die nahrungsmittelproduzierende Industrie. Der Verbraucher erwartet eine strenge Kontrolle des gesamten Produktionsablaufes, beginnend mit der Tierhaltung bis hin zur Einhaltung bestimmter Grenzwerte beim Verkauf der Endprodukte. Auf Grund dessen ist der Bedarf an lebensmittelhygienisch vorgebildeten Tierärzten noch lange nicht gedeckt. Das Institut wird auch zukünftig neue Generationen von Tierärzten ausbilden, die nicht den klassischen Weg in die Praxis nehmen wollen (oder auf Grund der wirtschaftlichen Gegebenheiten können). Da es anzunehmen ist, dass das politische Reglement die Lebensmittel und die Betriebshygiene betreffend in den kommenden Jahren noch engmaschiger geknüpft werden wird, dürfte der Anteil der im Staatsdienst beschäftigten Tierärzte weiter ansteigen.

Durch den wachsenden Zustrom an Studenten werden auch die Anforderungen an die Mitarbeiter größer. Die Kursgestaltung wird sowohl arbeits- als auch kostenintensiver, da weiterhin versucht wird, die Studieneffizienz durch Kleingruppenlehre zu erhalten. Das momentane Lehrangebot des Instituts ist im Anhang IX aufgeführt. Der neue Schlachtbereich soll auch zukünftig den Studenten die Möglichkeit sichern, bestimmte praktische Erfahrungen in der Fleischuntersuchung und -verarbeitung zu sammeln, welche nicht immer auf allen Schlachthöfen garantiert werden können. Zukünftig ist ein personeller und gerätetechnischer Ausbau der Milchhygiene erforderlich, welche momentan nur durch eine Dozentur vertreten wird. Die Haushaltsmittel werden in Zeiten leerer Landeskassen immer weiter gekürzt. Es gibt zunehmende Schwierigkeiten, Literatur über den Haushaltsetat zu finanzieren, wodurch bereits Einstellungen von Abonnements erfolgten. Intensive Projektsuche und Drittmittelbeschaffung sicherten dem Institut in den vergangenen fünf Jahren die Finanzierung der Forschungsarbeit und der Doktoranden. Um auch zukünftig eine gewisse Unabhängigkeit vom Haushaltsetat sichern zu können, ist eine noch engere Zusammenarbeit mit anderen Einrichtungen und der Industrie als Geldgeber anzustreben.

Neben finanziellen Aspekten würde eine enge Zusammenarbeit mit der Industrie auch positive Auswirkungen auf die Studiengestaltung und die Forschungstätigkeit besitzen. Im Rahmen von Exkursionen erhielten Studenten den Einblick in Arbeitsprozesse und der Wissenschaft käme der Bezug zu aktuellen „praktischen“ Problemen zu gute. Zudem arbeitet das Institut an einer Ausweitung des Dienstleistungsangebots. Routineuntersuchungen sind eine weitere Möglichkeit, regelmäßige Einnahmen zu erzielen. Erst in diesem Jahr wurde die Akkreditierung des Untersuchungslabors wieder erteilt. Die technischen Kapazitäten sind noch nicht voll ausgeschöpft. Es könnte (wenn das Geld vorhanden wäre) mehr Personal beschäftigt und damit mehr Aufträge bearbeitet werden. Es sind bereits ausländische Wissenschaftler aus Ägypten, Syrien und Äthiopien am Institut betreut wurden und es bleibt zu hoffen, dass es noch mehr werden.

Einsparungen und effizienteres Arbeiten wäre ebenfalls durch eine „Bündelung der Kräfte“ in der Fakultät zu erreichen. Momentan wird mit dem Institut für Tierhygiene und öffentliches Veterinärwesen verhandelt, sich zu einem Department for Veterinary public health zusammen zu schließen. Beide Institute waren schon in der Vergangenheit vergesellschaftet und behandeln kompatible Themen. Die gemeinsame Nutzung technischer Einrichtungen und eine Strukturvereinheitlichung nach außen würde beiden mehr Gewicht verleihen und Kosten senken helfen.

Es wird zukünftig in zunehmenden Maße von der Eigeninitiative der Mitarbeiter abhängen, wie sicher ihr Arbeitsplatz ist, wie viele finanzierte Doktoranden betreut und welche technischen Hilfsmittel angeschafft werden können.

6 ZUSAMMENFASSUNG

Cindy Krüger

Die Geschichte des Lebensmittelhygienischen Instituts der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig

Institut für Lebensmittelhygiene der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig

Eingereicht im Oktober 2006

166 Seiten, 20 Abbildungen, 9 Tabellen, 471 Literaturangaben, 11 Anhänge

Schlüsselwörter: Institut für Lebensmittelhygiene, Geschichte der Lebensmittelhygiene, Fleischhygiene, Milchhygiene, Thierarzneyschule Dresden, Institut für Animalische Lebensmittelkunde

Das Institut für Lebensmittelhygiene wurde am 1. Oktober 1935 als Institut für animalische Nahrungsmittelkunde gegründet. Das Verständnis für die Notwendigkeit einer lebensmittelhygienischen Kontrolle entwickelte sich nur schleppend in den vorhergehenden Jahrhunderten. Erste Schritte in diese Richtung wurden in der Fleischhygiene unternommen. Doch dauerte es über 100 Jahre nach Gründung der Tierärztlichen Hochschule in Dresden, bis 1892 zumindest ein Lehrstuhl für die Fleischschau errichtet wurde. 1902 wurde auch die Milchkunde Lehrfach. Ein eigenes Lehrfach, das sich mit Lebensmitteln beschäftigte, gab es nicht. Die Vereinigung der Lehrfächer erfolgte erst mit Gründung des Instituts für animalische Nahrungsmittelkunde am 1. Oktober 1935. Das Institut unter Leitung von Prof. Dr. Kurt SCHMIDT überstand die Zerstörungen des Zweiten Weltkrieges fast unversehrt. Durch das großes Engagement der Mitarbeiter allen voran Prof. Dr. Kurt SCHMIDT konnte die Arbeit zügig wiederaufgenommen werden. Unter Prof. Dr. Arthur KETZ profilierte sich die Lebensmittelhygiene als fester Bestandteil der tierärztlichen Ausbildung an der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig. Er bezog in seinen Unterricht auch Fragen des Tierschutzes und der Veterinärhistorie mit ein. Am 1. September 1957 übernahm Prof. Dr. Werner LEISTNER das Institut für Lebensmittelhygiene. Dieses wurde nur neun Jahre später im Rahmen der 3.

Hochschulreform aufgelöst und wie alle anderen ehemaligen Institute der Fakultät in die Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin integriert. Lehre und Forschung wurden stark von der sozialistischen Zielstellung geprägt, die Landwirtschaft voranzutreiben und die Versorgung der Bevölkerung zu gewährleisten. Zu keiner anderen Zeit seit dem Bestehen des Instituts war der Fortbestand der Lebensmittelhygiene als Bestandteil tierärztlicher Aufgaben mehr bedroht, drängten doch immer mehr andere Berufsgruppen in dieses Gebiet.

1985 erfolgte die Berufung von Prof. Dr. Karsten FEHLHABER an die Fakultät als Leiter des Wissenschaftsbereiches. Die Forschungstätigkeit verlagerte sich nun von Fleischqualitätsfragen auf mikrobiologische Untersuchungen. 1987 wurde eine außerordentliche Professur für Lebensmittelhygiene errichtet, die Prof. Dr. Paul JANETSCHKE übertragen wurde. Prof. Dr. FEHLHABER blieb auch nach der Wende und der Neugründung des Instituts für Lebensmittelhygiene im Amt und konnte so seine Arbeit kontinuierlich fortsetzen. 1992 wurde Prof. Dr. Erhard SCHARNER auf die Professur für Fleischhygiene berufen. Nach seiner Emeritierung wurde sie 2000 mit Prof. Dr. Ernst LÜCKER besetzt.

Seit 1999 wurde auf Grund der räumlichen Enge an einem Neubau gearbeitet. 2002 wurde er vollendet. Das Institut verfügt nun über einen eigenen Kurssaal und moderne Labore.

Bis zum heutigen Tag wird die Lebensmittelhygiene immer weiter ausgedehnt und wird durch ihre unmittelbare Wirkung auf den Menschen durch Sicherung des Verbraucherschutzes durch die Politik unterstützt. Sie nimmt damit in der Veterinärmedizin in so weit einen Sonderstand ein, da sie wie kein anderes Fach im Interesse der Allgemeinheit, der Medien und der Politik steht.

7 SUMMARY

Cindy Krüger

History of the Institute of Food Hygiene of the Faculty of Veterinary Medicine,
University of Leipzig

Institute of Food Hygiene

Faculty of Veterinary Medicine, University of Leipzig

Submitted in October 2006

166 pages, 20 figures, 9 tables, 471 references, 11 appendices

Keywords: Institute of Food Hygiene, history of food hygiene, meathygiene,
milkhygiene, Thierarzneyschule Dresden, Institut of Animalische Lebensmittelkunde

The Institute of Food Hygiene was founded on the 1st of October in 1935 as “Institute for Animalic Food Science”. The understanding for the necessity for food hygiene controls was very slowly developing over the last centuries. The first steps in this direction have been done in meat hygiene. But it took more than 100 years after founding the Tierärztliche Hochschule in Dresden to establish a Professorship of Meat Inspection. In 1902 the Milk Hygiene as a new subject was added. But there was no discipline exclusively dealing with food. The unification happened on the 1st of October in 1935 by founding the Institute for Animalic Food Science.

The building, directed by Prof. Dr. Kurt SCHMIDT, was just marginally hit by bombs during World War II. Due to the great enthusiasm of all the staff members work, could start rapidly after the war. Directed by Prof. Dr. Arthur KETZ, Food Hygiene could be established as an important part of the veterinary study at the University of Leipzig. He also involved animal welfare and veterinary history in the subject.

On the 1st of September in 1957 Prof. Dr. Werner LEISTNER took over the Institute. Nine years later, as a result of the Third University Reform, the Institute was closed and like all the others integrated in the newly developed Department of Animal Production and Veterinary Medicine.

Teaching and research was strongly influenced by socialic goals to improve agriculture and the food supply for people. At that time there was the strongest threat

for the continuity of Food Hygiene as a part of veterinary tasks, as many other professions went in this field.

In 1985 Prof. Dr. Karsten FEHLHABER became head of the department and the main research field changed from meat quality to microbiologic investigations. In 1987 a new additional professorship was established and run by Prof. Dr. Paul JANETSCHKE. Prof. Dr. FEHLHABER stayed head of the department by the time of German reunification and also became head of the re-founded Institute of Food Hygiene, ensuring a continuity of scientific work. In 1992 Prof. Dr. Eberhard SCHARNER became Professor for Meat Hygiene. After his retirement the position was filled by Prof. Dr. Ernst LÜCKER in the year 2000.

Because of the cramped relations a new building was constructed. After completion in 2002, the Institute was moved into the new building now providing modern research labs and a new practical lab room for the students.

Until today the field of Food Hygiene is still growing and gets support by policy in increasing the relevance of consumer protection. So it is as an outstanding part of veterinary medicine like no other in the constant focus of public, media and politics.

LITERATURVERZEICHNIS

Sächsisches Staatsarchiv

Unterlagen aus dem Ministerium für Volksbildung bis 1945

- Band 2, Nr. 10087/85 Haushaltsplan der Universität Leipzig 1939
- Band 2, Nr. 10209/35 Die geplante Vereinigung der Tierärztlichen Hochschule zu Dresden in die Universität Leipzig
- Band 2, Nr. 10209/36 Die Eingliederung der Tierärztlichen Hochschule in die Universität Leipzig
- Band 2, Nr. 10282/13 Personalsachen sowie Etat- und Stellenangelegenheiten der Thierarzneyschule 1886
- Band 2, Nr. 10282/36 Die Thierarzneyschule betreffend
- Band 2, Nr. 10282/63 Die Ausbildung in praktischer Trichinenbeschau/ Fleischbeschau
- Band 2, Nr. 10281/186 Personalakte Klimmer
- Band 2, Nr. 10281/264 Personalakte Johannes Schmidt
- Band 2, Nr. 10282/67 Prüfungsordnung für Tierärzte 1937-1943
- Band 2, Nr. 10282/98 Veterinärhygienisches Institut 1919-1936
- Band 2, Nr. 10282/108 Lebensmittelinstitut 1933-1939
- Band 2, Nr. 10282/109 Besetzung des Tierernährungslehrstuhles 1934-1935

Unterlagen aus dem Ministerium des Inneren (10736)

- 15430 Die Einführung der obligatorischen Fleischbeschau

Unterlagen der Sächsischen Landesregierung

- Band 2, Nr. 1532 Personalangelegenheiten der Universität Leipzig
1947-1949
- Band 2, Nr. 1540 Besetzung der Lehrstühle der Veterinärmedizinischen Fakultät – Unterlagen 1946-1950

Universitätsarchiv Leipzig (UAL)

Personalakten (PA)

PA Nr. 236	Personalakte Karl Nieberle
PA Nr. 265	Personalakte Kurt Schmidt
PA Nr. 426	Personalakte August Eber
PA Nr. 1156	Personalakte Johannes Schmidt
PA Nr. 1196	Personalakte Max Hafemann
PA Nr. 1450	Personalakte August Eber (Film)
PA Nr. 4040	Personalakte Martin Klimmer
PA Nr. 4223	Personalakte Arthur Ketz

Rektoratsakten (R)

R- 77	Struktur und Aufgabenverteilung der Veterinärmedizinischen Fakultät 1945-1969
R-92	Übernahme/ Ablösung von Leitungsfunktionen an der Veterinärmedizinischen Fakultät 1945-1969
R- 218	Entnazifizierung an der Veterinärmedizinischen Fakultät als Ganzes 1945-1947
R- 223	Entnazifizierung an der Veterinärmedizinischen Fakultät 1945-1947

Zugangsmagazin (ZM)

ZM 3004	Kaderentwicklungsprogramm der Struktureinheiten 1981 bis 1985.
ZM 4399 Bd. 1	Protokolle der Arbeitsgruppe „Forschung und Wissenschaftsentwicklung“ des Beirates der Agrarwissenschaften beim MHF.
ZM 4401	Prognosen und Konzeptionen zur Entwicklung der Agrarwissenschaft an der KMU.
ZM 4406	Material Stellvertreterbereich Forschung, Forschungsstrategien, Jahrespläne STV 1975, 1977, 1984 und 1985.

Sonstige Quellen

Personal und Vorlesungsverzeichnisse der KMU 1935 bis 2004.

Angaben des Personaldezernates der Universität Leipzig

Dokumente und Bilder aus dem persönlichen Besitz von:

Fehlhaber, Karsten

Lücker, Ernst

Scharner, Erhard.

Persönliche Mitteilungen

Fehlhaber, Karsten 03.03.2005

Leistner, Werner 07.10.2004

Scharner, Erhard 12.04.2005

Gesetze und verwendete Rechtsnormen

Anordnung über die Hauptprüfung und die Führung von Berufsbezeichnungen der Hochschulausbildung vom 30. September 1970. Gesetze der DDR II S. 591. (außer Kraft: 1.9.1975).

I. Änderung des Gesetzes betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900, 1. Änderungsgesetz vom 13. Dezember 1935. Reichsgesetzblatt I S. 1447 ff.

Anordnung über die Durchführung von Prüfungen an Hoch- und Fachschulen sowie den Hoch- und Fachschulabschluss - vom 3.1.1975. Gesetzblatt der DDR Teil I S. 191.

Ausführungsbestimmungen, betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau, einschließlich der Trichinenschau, bei Schlachtungen im Inlande vom 20 März 1903. Ministerialblatt der Preußischen Verwaltung des Inneren S. 56.

Lebensmittelgesetz vom 5. Juli 1927. Reichsgesetzblatt I S. 134.

Reichsgesetz, den Verkehr mit Nahrungsmitteln betreffend vom 14. Mai 1879. Reichsgesetzblatt I S. 145 ff.

Reichsgesetz, betreffen die Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 3. Juni 1900. Reichsgesetzblatt 1900 S. 547 ff.

Tierärztliche Approbationsordnung vom 10. November 1999. BGBl. Teil I Nr. 50 S. 2162-92.

Verordnung über die Beschaffung und Erhaltung tuberkulosefreier Rinderbestände auf freiwilliger Grundlage vom 3.2. 1951. Gbl. 20 S. 101.

Verordnung, die Beschränkung des Verkaufs von Fleisch und von Fett kranker Thiere betreffend vom 21. Mai 1887. Bericht über das Veterinärwesen im Königreich Sachsen. Königliche Kommission für das Veterinärwesen. 1887;87-9.

Anordnung über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung vom 5. November 1971. GBl. II S. 644.

Weisung Nr. 13 zur Fleischuntersuchungsanordnung – Durchführung der Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Geflügel - 1. März 1975. VuM des MLFN 1975; 30.

Weisung Nr. 14 zur Fleischuntersuchungsanordnung. Durchführung von biologischen Hemmstofftests bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung und Beurteilung der Tierkörper, die Hemmstoffe enthalten vom 25.2.1976. VuM des MLFN 1976; 10.

Abbildungsnachweis

Abbildung 1: Hauptgebäude der Tierärztlichen Hochschule, Dresden-Altstadt. (Zönnchen 1986 S. 8).

Abbildung 2: Prof. Dr. Richard Edelmann. (Zönnchen 1986 S. 11).

Abbildung 3: Stadtplan von Leipzig zum 12. Deutschen Turnfest 1913. Stadtverwaltung Leipzig. Amt für Statistik und Wahlen. Abteilung für Information. Am Burgplatz 1. Frau Große Zimmer 231.

Abbildung 4: Institute der Tierärztlichen Fakultät der Universität Leipzig. (Zönnchen 1986 S. 13).

Abbildung 5: Kliniken der Tierärztlichen Fakultät der Universität Leipzig. (Zönnchen 1986 S. 13).

Abbildung 6: Martin Klimmer.jpg: Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung. Oskar Röder: Festschrift der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig 1780-1930; BTW, 1930, Nr.40, S.666; Tafel I, Portraitaufnahme von Martin Klimmer

Abbildung 7: Stadtplan von Leipzig. Gratisbeilage zum Leipziger Adressbuch 1927 bearbeitet vom Vermessungsamt des Rates der Stadt Leipzig. 18. Aufl. Nachdruck. Stadtverwaltung Leipzig. Amt für Statistik und Wahlen. Abteilung für Information. Am Burgplatz 1. Frau Große Zimmer 231.

Abbildung 8: Ehemaliges Tierseucheninstitut in der Linne´strasse. Sitz des Instituts für animalische Nahrungsmittelkunde. Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung.

Abbildung 9: August Eber: Portraitaufnahme von August Eber, Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung.

Abbildung 10: Veterinär-Pathologisches Institut 1930. Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung loses Bild.

Abbildung 11: Kurt Schmidt: Portraitaufnahme von Kurt Schmidt, Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung.

Abbildung 12: Johannes Schmidt.: Oskar Röder: Festschrift der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig 1780-1930; BTW, 1930, Nr.40, S.666; Tafel I, Portraitaufnahme von Johannes Schmidt.

Abbildung 13: Arthur Ketz: Portraitaufnahme von Arthur Ketz, Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung.

Abbildung 14: Werner Leistner: Portraitaufnahme von Werner Leistner, Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung.

Abbildung 15: Institut für Lebensmittelhygiene 1995. Flügel des Veterinär-Pathologischen Instituts. Fotosammlung Institut für Lebensmittelhygiene 1995. Bild Nr. 2.

Abbildung 16: Rekonstruierte Spülküche. Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung Institut für Lebensmittelhygiene 1995. Bild Nr. 25.

Abbildung 17: Versuchsfleischerei im alten Schlachtbereich. Herr Eglinsky. Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung 2000. Bild 07.2000. Negativ 34. 610 dpi

Abbildung 18: Kurssaal 1995. Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung Institut für Lebensmittelhygiene 1995. Bild Nr. 26.

Abbildung 19: Bauschild gegenüber der Deutschen Bücherei. Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung Institut für Lebensmittelhygiene 1995. Bild Nr. 12.

Abbildung 20: Richtfest. 26.10.2000. Unterlagen des Instituts für Lebensmittelhygiene. Fotosammlung 2000. Bild 12.12.2000. Negativ <17>4.

Literatur

Anonym ohne Datum (a). Fragebogen zur Herstellung des Berufsbeamtentums. SSA, 10281/186 S.7.

Anonym ohne Datum (b). SSA, 10281/186 S. 45-6.

Anonym ohne Datum (c). Manuskript eines Vortrages zur Entwicklung der Fakultät. Unvollständig. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Kaderprogramm, Jahrespläne. S. 2.

Anonym ohne Datum (d). Manuskript eines Vortrages zur Entwicklung der Fakultät. Unvollständig. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Kaderprogramm, Jahrespläne. S. 3.

Anonym ohne Datum (e). UAL, R 81 Bd. 10. S. 28. (Kürzel Lafa. Zeitliche Einordnung Ende der 60er Jahre).

Anonym ohne Datum (f). Profilierung und Struktur der Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin, UAL, ZM 4399 Bd. 1. S. 2.

Anonym ohne Datum (g). Lebenslauf Emil Totzek. UAL, PA 1193 S. 5.

Anonym ohne Datum (h). UAL, R 77 Bd. 1, S. 54.

Anonym ohne Datum (i). Lebenslauf Kurt Schmidt. UAL, PA 265, S. 36.

Anonym ohne Datum (k). Lebenslauf Kurt Schmidt. UAL, PA 265, S. 38.

Anonym ohne Datum (l). UAL, PA 3355, S. 101.

Anonym ohne Datum (m). UAL, R 92, S. 99.

Anonym ohne Datum (n). UAL, PA 4223, S.20.

Anonym ohne Datum (o). UAL, PA 4223, S. 43.

Anonym ohne Datum (p). UAL, PA 4223, S. 1.

Anonym ohne Datum (q). Bescheinigung über Tätigkeit im lebensmittelhygienischen Untersuchungslabor. Unterlagen des Instituts, S. 1.

Anonym 1878. Bekanntmachung des Reichskanzlers 27.03.1878.

Anonym 1886. SSA 10282/36:182.

Anonym 1888. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1888:4, 8.

Anonym 1894 (a). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1894:10.

Anonym 1894 (b). Bericht der 1. Kommission betreffend „Die obligatorische Fleischschau“. SSA, 15430; 1894:74.

Anonym 1900. SSA, 10281/186 S. 16. 2.1.1900.

Anonym 1902. Einstellung als Lehrkörper. SSA, 10281/186 S. 25. 10.7. 1902. und Bestallungsurkunde SSA, 10281/186 S. 34-6. 9.11.1902.

Anonym 1903. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1903:14.

Anonym 1904. SSA, 10281/186 S. 37. 11.7.1904./ Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1904:193.

Anonym 1908. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1908:12.

Anonym 1911 (a). Denkschrift zu der Frage eines Neubaus der Tierärztlichen Hochschule. SSA, 10209/ 35 S. 22-3. 1911.

Anonym 1911 (b). SSA, 10209/35 S. 16.

Anonym 1912. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1912:7-13.

Anonym 1914. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1914:16-36.

Anonym 1915/16 a. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1915/16:12.

Anonym 1915/16 b. Auszeichnungen, Ehrungen, Personalveränderungen und sonstige Vorkommen. Bericht über die Königliche Tierärztliche Hochschule zu Dresden. 1915/16:35-9.

Anonym 1917 (a). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1917:120.

Anonym 1917 (b). Auszeichnungen, Ehrungen, Personalveränderungen und sonstige Vorkommen. Bericht über die Königliche Tierärztliche Hochschule zu Dresden. 1917:21-6.

Anonym 1918. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1918:3.

Anonym 1919 (a). SSA, 10282/63 S. 12. (Edelmann an Rektor).

Anonym 1919 (b). SSA, 10282/63 S. 3. (30.4.1919 Edelmann an Rektor).

Anonym 1919 (c). SSA, 10282/63 S. 6. (24.11.1919 Rektor an das Ministerium für Kultus und öffentlichen Unterrichts).

ANONYM 1920. Nahrungsmittelfälschungen. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1920: 186.

Anonym 1921. SSA, 10282/98 S. 36. (14.12.1921 Rektor an das Ministerium für Kultus und öffentlichen Unterrichts).

Anonym 1923. Die Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig. Berliner Tierärztl. Wochenschrift. 1923:451-2.

Anonym 1924. SSA, 10282/98. S. 141. (28.8.1924 Prof. Joest (Pathologie) an das Dekanat).

Anonym 1925. SSA, 10282/98. S. 180. (28.9.1925 Hochbauamt an Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1925/26. Personalverzeichnis der Universität Leipzig. Wintersemester 1925/26.

Anonym 1926. UAL, PA 236: 2.

Anonym 1930 (a). SSA, 10282/107 S.8. (16.5.1930 Klimmer an Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1930 (b). SSA, 10282/107 S.9. (16.5.1930 Klimmer an Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1930 (c). SSA, 10282/107 S.12. (27.5.1930 Eber an Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1930 (d). SSA, 10282/107 S.13. (27.5.1930 Eber an Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1930 (e). SSA, 10282/107 S.16. (1.6.1930 Fakultät an Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1930 (f). SSA, 10282/63 S. 25. (25.7.1930. Tierseucheninstitut an Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1930 (g). SSA, 10282/107 S.3. (6.3.1930 Reichsministerium des Inneren an Landesregierung).

Anonym 1930 (h). August Eber, 65 Jahre alt. UAL, PA 426 Film 1450 Bildnr. 266 Zeitungsausschnitt 8. August 1930.

Anonym 1931 (a). Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1931:107.⁷⁶⁹

⁷⁶⁹ Aus Geldmangel wurden die Jahrgänge 1929-1932 zusammen veröffentlicht.

Anonym 1931 (b). Zu Geheimrat, Prof. Dr. Edelmanns 70. Deutsche Tierärztliche Wochenschrift. 1931; 35:607.

Anonym 1931 (c). SSA, 10282/63 S. 26. (8.7.1931. Tierseucheninstitut an Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1931 (d). Veterinärvorschriften Band 2:179.

Anonym 1932 (a). UAL, PA 1196. S. 1-2. (28.1.1932).

Anonym 1932 (b). UAL, PA 1196. S. 7. (6.2.1932 Fakultät an Ministerium).

Anonym 1933 (a). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108 S. 9-10. (Aktennotiz von Seydewitz 26.6.1933).

Anonym 1933 (b). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108 S. 54. (kommissarische Beratung im Reichsministerium des Inneren über veterinärhygienische Fragen 15./16. 12. 1933).

Anonym 1933 (c). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108 S. 3. (13.5.1933 Fakultät an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1933 (d). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108 S. 8. (1.6.1933 Sächs. Ministerium für Volksbildung an Fakultät).

Anonym 1933 (e). SSA, Sächs. Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108. S. 39. (Schreiben vom 2.10.1933).

Anonym 1933 (f). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 3. (5.4.1933 NSDAP Kreisleitung an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1933 (g). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 11. (16.6.1933 Fakultät an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1933/34. Personalverzeichnis der Univ. Leipzig WS 1933/34.

Anonym 1934 (a). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108 S. 59. 12.3.1934 Sächs. Ministerium für Volksbildung an Fakultät.

Anonym 1934 (b). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108. S. 60.

Anonym 1934 (c). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 25. (14.7.1934 Gauleitung Sachsen an Sächs. Ministerium für Volksbildung).

Anonym 1934 (d). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 38.

- Anonym 1934 (e). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 29. (10.8.1934 Stadtrechtsamt Sachsen an Sächs. Ministerium für Volksbildung).
- Anonym 1934 (f). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 41. (7.11.1934).
- Anonym 1934 (g). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 45.
- Anonym 1934 (h). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 47-49. (15.11.1934 Berufungsverhandlung Kurt Schmidt).
- Anonym 1934 (i). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 57. (27.11.1934 Sächs. Ministerium für Volksbildung an Finanzministerium).
- Anonym 1934 (k). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 109 S. 67-8. (28.12.1934 Ministerium für Volksbildung an Schmidt).
- Anonym 1935 (a). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10282/ 108. S. 4. (31.1.1935. Sächs. Ministerium für Volksbildung an Prof. Nieberle).
- Anonym 1935 (b). UAL, PA 265, S. 1; 5. (11.10.1935).
- Anonym 1935 (c). UAL, PA 265, S. 7.
- Anonym 1935 (d). SSA 10282/98, S. 9.
- Anonym 1937 (a). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10281/ 186. PA Klimmer. S. 75-76. (5.6.1937 Klimmer an das Sächs. Ministerium für Volksbildung).
- Anonym 1937 (b). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10281/ 186. PA Klimmer. S. 93. (9.7.1937 Staatliche Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege an das Sächs. Ministerium für Volksbildung).
- Anonym 1937 (c). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10281/ 186; PA Klimmer S. 96. (20.9.1937 Klimmer an das Sächs. Ministerium für Volksbildung).
- Anonym 1937 (d). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2, Nr. 10281/ 186; PA Klimmer S. 101. (20.9.1937 Klimmer an das Sächs. Ministerium für Volksbildung).
- Anonym 1937 (e). UAL, PA 426 Film 1450 Bildnr. 271. (Zeitungsausschnitt vom 3.4.1937).
- Anonym 1938 (a). Anlagen zum Haushaltsplan. SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2; Nr. 10087/85 S. 8/1. (18.8.1938).

Anonym 1938 (b). Anlagen zum Haushaltsplan. SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2; Nr. 10087/85 S. 8/3. (18.8.1938).

Anonym 1939. SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung. Bd. 2; Nr. 10282/67 S. 74. (5.12.1939 Reichsminister an Reichsstadthalter in Sachsen).

Anonym 1939-44. Personalverzeichnis der Universität Leipzig 1939-1944.

Anonym 1940 (a). SSA, Sächs. Ministerium für Volksbildung; Bd. 2; Nr. 10282/63. Ministerialblatt des Reichs- und Preußischen Ministerium des Inneren, Nr. 24 v. 12. 6. 1940; S. 1127.

Anonym 1940 (b). Vorlesungsverzeichnis 1940 Januar- März.

Anonym 1942. UAL, PA 1193, S. 1. (4.4.1942 Totzek an Schmidt).

Anonym 1943 (a). UAL, PA 4040, S. 1.

Anonym 1943 (b). UAL, PA 1193, S. 37. (4.11.1943. Schmidt an den Dekan).

Anonym 1944 (a). UAL, PA 1196, S. 19. (31. 8. 1944).

Anonym 1944 (b). UAL, PA 1196, S. 21. (22.12. 1944).

Anonym 1944 (c). UAL, PA 236; S. 15. (Entlassungsgesuch vom 14.6.1944).

Anonym 1944 (d). UAL, PA 265, S. 15. (11.3.1944).

Anonym 1944 (e). UAL, PA 265, S. 16. (September 1944).

Anonym 1944 (f). UAL, PA 265, S. 17.

Anonym 1944 (g). UAL, PA 1156, S. 132. (Schreiben Prof. Scheunert an den Rektor der Universität vom 22.11.1944).

Anonym 1946 (h). UAL, PA 1156, S. 132. (Schreiben Prof. Scheunert an das Sächsische Ministerium für Volksbildung vom 31.10.1944).

Anonym 1946 (i). UAL, PA 1156, S. 136.

Anonym 1945 (a). UAL, PA 265, S. 3.

Anonym 1945 (b). UAL, PA 265, S. 12.

Anonym 1945 (c). UAL, R- 77,Bd. 1, S. 1-2. (20.09.1945)

Anonym 1945 (d).UAL, R 218, S. 141. (15.11.1945).

Anonym 1945 (e). UAL, R 218, S. 203.

Anonym 1945 (f). UAL, PA 265, S. 18. (27.3.1945).

Anonym 1945 (g). UAL, PA 265, S. 21.

Anonym 1945 (h). UAL, R 218, S. 120.

- Anonym 1945 (i). UAL, R 92, S. 7.
- Anonym 1945 (k). UAL, R 223, S. 9.
- Anonym 1945 (l). UAL, PA 265, S. 23. (10.8.1945).
- Anonym 1945 (m). UAL, R 223, S. 8. (20.11.1945).
- Anonym 1945 (n). UAL, R 223, S. 29.
- Anonym 1946 (a). Sächs. SA. Landesregierung Sachsen 1945-1952; Nr. 1540 S. 57. (31.5.1946).
- Anonym 1946 (b). Sächs. SA. Landesregierung Sachsen 1945-1952; Nr. 1540 S. 58. (1.6.1946).
- Anonym 1946 (c). Sächs. SA. Landesregierung Sachsen 1945-52, Nr. 1540; S. 58. (31.5.1946).
- Anonym 1946 (d). UAL, R 223, S. 30. (9.10.1946).
- Anonym 1946 (e). UAL, R 223, S. 31.
- Anonym 1946-49. Personalverzeichnis der Universität Leipzig SS 1946- SS 1949.
- Anonym 1947 (a) UAL, R 81f, S. 32.
- Anonym 1947 (b). UAL, R 81 f, S. 39-40. (Schreiben vom 02.05.1947 an die Verwaltung für Land- und Forstwirtschaft).
- Anonym 1947 (c). UAL, PA 265, S. 43-45. (8.8.1947).
- Anonym 1947 (d). UAL, PA 265, S. 27-31.
- Anonym 1947 (e). UAL, R 223, S. 32.
- Anonym 1947 (f). UAL, PA 265, S. 41. (Sitzung vom 19.5.1947. Vorsitz: Dr. Zeigner, Stellvertreter: Jusek, Protokoll: Rückriem).
- Anonym 1948 (a). UAL, PA 265, S.34. (23.5.48 Vortrag in Weißenfels vor Tierärzten des Kreises über „Fleischuntersuchung bei Krank- und Notschlachtungen“).
- Anonym 1948 (b). UAL, PA 265, S.35.
- Anonym 1948 (c). UAL, PA 265, S. 50. (18.8.1948).
- Anonym 1948 (d). UAL, PA 265, S. 51. (22.8. 1948).
- Anonym 1948 (e). UAL, PA 265, S. 52. (10.10.1948).
- Anonym 1948 (f). UAL, PA 265, S. 59. (3.11.1948).
- Anonym 1948 (g). UAL, PA 265, S. 64. 13.12.1948.
- Anonym 1948 (h). FRS v. 22.05.1948.

- Anonym 1949 (a). UAL, R 327 Bd. 1, S. 5. (Schreiben vom 30.07.1949).
- Anonym 1949 (b). UAL, PA 265, S. 68. (12.7.1949).
- Anonym 1949 (c). UAL, PA 265, S. 69. (30.9.1949).
- Anonym 1949 (d). UAL, PA 265, S. 60. (3.12.1949).
- Anonym 1949 (e). UAL, PA 265, S. 86.
- Anonym 1949 (f). Akademische Nachrichten. Mh. Vet.-Med. 1949; 4:201.
- Anonym 1949 (g). Den Berufungsunterlagen von Arthur Ketz beigefügter Lebenslauf. UAL, PA 4223, S. 3.
- Anonym 1949 (h). Den Berufungsunterlagen von Arthur Ketz beigefügter Lebenslauf. UAL, PA 4223, S. 3a.
- Anonym 1949 (i). Berufungsunterlagen Arthur Ketz. UAL, PA 4223, S. 8.
- Anonym 1949 (k). Sächs. SA. Landesregierung Sachsen 1945-1952. 1532, S. 69, 74.
- Anonym 1950 (a). UAL, PA 265, S. 70. (3.5.1950).
- Anonym 1950 (b). UAL, PA 265, S. 76.
- Anonym 1950 (c). UAL, PA 265, S. 75.
- Anonym 1950 (d). UAL, R 92, S. 21.
- Anonym 1950 (e). UAL, PA 4223, S.16.
- Anonym 1950 (f). UAL, PA 1156, S. 81. (2.1.1950).
- Anonym 1951. Verordnung über die Schaffung und Erhaltung tuberkulosefreier Rinderbestände auf freiwilliger Grundlage. Gesetzblatt der DDR Nr. 20 vom 3.02.1951.
- Anonym 1952 (a). UAL, R 235 Bd. 5, S. 12. (19.5.1952).
- Anonym 1952 (b). UAL, R 92, S. 28-9.
- Anonym 1953. UAL, PA 1156 (Schreiben Prof. J. Schmidt an den Rektor der Universität vom 14.1.1953).
- Anonym 1957 (a). FRS v. 15.07.1957.
- Anonym 1957 (b). UAL, R 92 S. 58. (29.07.1957 an das Staatssekretariat für Hochschulwesen).
- Anonym 1957 (c). UAL, R 92 S. 59. (20.8.57 ZKD Nr. 120).
- Anonym 1958 (a). Akademische Nachrichten. Mh. Vet.-Med. 1958; 13:63.

Anonym 1958 (b). UAL, R 327 Bd. 2, S. 33. (19.05.1958 Schreiben an das Staatssekretariat für Hochschulwesen vom Dekan Kolb).

Anonym 1959 (a). Perspektivplan. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Lehre und Erziehung. (unterzeichnet von Prof. Leistner. Leipzig, den 3.7.1959).

Anonym 1959 (b). UAL, R 135 Bd. 1, S. 16- 18. (24.4.1959).

Anonym 1960-65 (a). Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Perspektivplan des Instituts für Lebensmittelhygiene 1960-65. S. 4.

Anonym 1960-65 (b). Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Perspektivplan des Instituts für Lebensmittelhygiene 1960-65. S. 5.

Anonym 1960-65 (c). Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Perspektivplan des Instituts für Lebensmittelhygiene 1960-65. S. 2-3.

Anonym 1964 (a). Mitteilungsbeleg an das Dekanat vom 19.9.1964 über einen Vertragsabschluß mit dem VEG Wachau. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Kaderprogramm, Jahrespläne.

Anonym 1964 (b). Perspektivplan des Instituts für Lebensmittelhygiene bis 1970. S. 3. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. 29.1.1964.

Anonym 1964 (c). Perspektivplan des Instituts für Lebensmittelhygiene bis 1970. S. 7. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. 29.1.1964.

Anonym 1966 (a). Unterlagen des Instituts. Jahresplan 1966 S. 1.

Anonym 1966 (b). Schreiben an die Abteilung Arbeit vom 19.3.1966. Unterlagen des Instituts.

Anonym 1966 (c). Unterlagen des Instituts. Jahresplan 1966 S. 3.

Anonym 1967 (a). Institutsplan für 1967. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. Kaderprogramm, Jahrespläne. Institutsplan für 1967. S. 10.

Anonym 1967 (b). Unterlagen des Instituts. Plan des Instituts für Lebensmittelhygiene 1967 S. 4-5.

Anonym 1967 (c). Beschäftigte des Institutes für Lebensmittelhygiene – Stand 10. April 1967. Unterlagen des Instituts. Ordner 103.

Anonym 1968 (a). Unterlagen des Instituts. Grundsätzliche Orientierung der Forschung auf strukturbestimmende Bereiche der Volkswirtschaft. 10. 7.1968 S. 2.

Anonym 1968 (b). Unterlagen des Instituts. Antrag auf Erteilung eines Lehrauftrages. 22.7.1968.

- Anonym 1970-77 (a). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 55 (SP. 1976).
- Anonym 1970-77 (b). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 6 (WK. 1976).
- Anonym 1970-77 (c). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 12 (WK. 1976).
- Anonym 1970-77 (d). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 11 (WK. 1976).
- Anonym 1970-77 (e). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 104 (SP. 1976).
- Anonym 1970-77 (f). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 70. Stand 20.6. 1974 (SP. 1975).
- Anonym 1970-77 (g). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 25 (SP. 1976).
- Anonym 1970-77 (h). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 1-3 (WK. 22.10. 1976).
- Anonym 1970-77 (i). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 7 (WK. 1976).
- Anonym 1970-77 (k). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 14 (WK. 1976).
- Anonym 1970-77 (l). UAL, ZM 4399 Bd. 1. Sektionspläne 1970-77. S. 9-10 (WK. 1976).
- Anonym 1970. Gesetze der DDR II S. 591. § 1 der Anordnung über die Hauptprüfung und die Führung von Berufsbezeichnungen der Hochschulausbildung. 30.9.1970.
- Anonym 1973 (a). Jahresleistungseinschätzung 1973. Unterlagen des Instituts. 12.7.1973.
- Anonym 1973 (b). UAL, PA 3355, S. 125. Schreiben des Sektionsdirektors an MHF vom 3.9.1973.
- Anonym 1973-74. Vorlesungsplan Wintersemester 1973/74.
- Anonym 1974. Unterlagen des Instituts. Bescheinigung über BU. 15.4.1974.
- Anonym 1975. Anordnung über die Durchführung von Prüfungen an Hoch- und Fachschulen sowie den Hoch- und Fachschulabschluss - vom 3.1.1975. Gesetzblatt der DDR Teil I S. 191.
- Anonym 1976 (a). UAL, ZM 4412. 23.11.1976.
- Anonym 1976 (b). Antrag auf Verleihung der Ehrennadel der KMU an Otto Müller vom 5.2.1976. Unterlagen des Instituts. Ordner 103. S.1-2.

Anonym 1976 (c). Weisung Nr. 14 zur Fleischuntersuchungsanordnung. Durchführung von biologischen Hemmstofftests bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung und Beurteilung der Tierkörper, die Hemmstoffe enthalten vom 25.2.1976. VuM des MLFN 1976; 10.

Anonym 1977 (a). UAL, ZM 4406. Jahresplan 1977 der STV S. 32.

Anonym 1977 (b). Unterlagen des Instituts. Antrag auf Einstellung. 27.10. 1977.

Anonym 1977 (c). Milchbestellung. Schreiben an die Verwaltung vom 22.3.1977. Unterlagen des Instituts. Ordner 103.

Anonym 1978. Unterlagen des Instituts. Ifo-Bericht. Jahresplan 1978. IV. Quartal.

Anonym 1980 (a). Forschungsschwerpunkte 1980. UAL, ZM 4401.

Anonym 1980 (b). Teilnahme an wissenschaftlichen Veranstaltungen außerhalb des Wissenschaftsbereich. Unterlagen des Instituts. Jahresplan 1980 Pendelkarte 2.7.

Anonym 1980 (c). Internationale Beziehungen. Unterlagen des Instituts. Jahresplan 1980. Pendelkarte 2.8.

Anonym 1980 (d). Unterlagen zur Berufung von E. Scharner zum Dozenten für Lebensmittelhygiene. Unterlagen des Instituts. 2.6.1980 S. 1-4.

Anonym 1981 (a). Zur Geschichtsforschung und Traditionspflege des Wissenschaftsbereiches Lebensmittelhygiene und -technologie. Unterlagen des Instituts. Ifo-Bericht. Jahresbericht 1981. S. 1-5.

Anonym 1981 (b). UAL, ZM 3004 Kaderentwicklungsprogramm 1981-85.

Anonym 1981 (c). Brief von W. Leistner an den Leiter der Abt. Landwirtschaft im Ministerium für Hoch- u. Fachschulwesen. Unterlagen des Instituts. Ordner 103. 7.1.1981.

Anonym 1982. Antrag auf Ernennung zum Oberassistenten vom 22.2.1982. Unterlagen des Instituts. S. 3.

Anonym 1984. Unterlagen des Instituts. Ifo-Berichte. 7. Leistungen im „Mach-Mit-Wettbewerb“ 1984.

Anonym 1985 (a). Unterlagen des Instituts. Ifo-Bericht. Jahresbericht 1985. S. 2.

Anonym 1985 (b). Aufforderung zur aktenkundigen Belehrung über den Besuch der Leipziger Messe vom 29.8.1985. Udl. Ordner 103. Loses Blatt.

Anonym 1985 (c). Aktenkundige Belehrung über den Besuch der Leipziger Messe. Udl. Ordner 103. Loses Blatt. 2.9.1985.

Anonym 1986 (a). Unterlagen des Instituts. Jahresbericht 1986 Pendelkarte 2.2. zusätzlich erbrachte Leistungen.

Anonym 1986 (b). Udl Jahresbericht 1986 Pendelkarte 2.3.

Anonym 1987 (a). Unterlagen des Instituts. Ordner 103. Berufungsunterlagen P: Janetschke. 1.9.1987.

Anonym 1987 (b). Unterlagen des Instituts. Ifo- Berichte. Jahresbericht 1986.S. 3. 26.1.1987.

Anonym 1987 (c). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte 31.10.1987.

Anonym 1987 (d). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte Sept. 1987. S. 2.

Anonym 1987 (e). Forschung Nr. 2.8 Halbjahr November 1987. S. 1.

Anonym 1987 (f). Unterlagen des Instituts. Jahresbericht 1987. S. 6.

Anonym 1988 (a). Unterlagen des Instituts. Jahresbericht 1988. S. 10.

Anonym 1988 (b). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte 3.3.1988 S. 1.

Anonym 1988 (c). Halbjahresbericht II/1988 2.8. S. 3. Unterlagen des Instituts.

Anonym 1989 (a). Unterlagen des Instituts. Jahresbericht 1989 S. 1.

Anonym 1989 (b). Unterlagen des Instituts. Ideologische Schwerpunkte 3.2.1989 S. 1.

Anonym 1989 (c). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte 2.6.1989 S. 1.

Anonym 1989 (d). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte 4.9.1989 S. 1.

Anonym 1989 (e). Unterlagen des Instituts. Politisch-ideologische Schwerpunkte 1.11.1989 S. 1.

Anonym 1989 (f). Unterlagen des Instituts. Antrag auf Ernennung zum Oberassistenten. 10.10.1989. S. 1-2.

Anonym 1990. UAL, ZM 4399 Bd. 1. Konzeption der Sektion bis 1990. S. 20.

Anonym 1993/94. Forschungsbericht 1993/1994 Forschungsprojekte (zitiert vom 25.08.2005): 1-5, http://www.uni-leipzig.de/forsch94/25000/25210_p.html.

Anonym 1995. Forschungsbericht 1995 Forschungsprojekte (zitiert vom 25.08.2005): 1-5, http://www.uni-leipzig.de/forsch95/25000/25210_p.html.

Anonym 1996. Forschungsbericht 1996 Forschungsprojekte (zitiert vom 25.08.2005): 1-4, http://www.uni-leipzig.de/forsch96/25000/25210_p.htm.

Anonym 1996/97. Personalverzeichnis der Universität Leipzig. S. 185-6.

Anonym 1998 (a). Katalog der Lehrinhalte lebensmittelhygienischer Fächer an den deutschsprachigen tierärztlichen Ausbildungsstätten. Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V. Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene. Arbeitskreis „Lehre in den lebensmittelhygienischen Fächern der deutschsprachigen Länder“. 1998.

Anonym 1998 (b). Personalverzeichnis der Universität Leipzig. S. 210-1.

Anonym 1998 (c). Forschungsbericht 1998 Forschungsprojekte (zitiert vom 25.08.2005): 1-10, http://www.uni-leipzig.de/forsch98/25000/25210_p.htm.

Anonym 1999 (a). Personalverzeichnis der Universität Leipzig. S. 195.

Anonym 1999 (b). Forschungsbericht 1999 Forschungsprojekte (zitiert vom 25.08.2005): 1-11, http://www.uni-leipzig.de/forsch99/25000/25210_p.htm.

Anonym 2000 (a). Personalverzeichnis der Universität Leipzig. S. 190-1.

Anonym 2000 (b). Universal Lexikon 2000. Bertelsmann Lexikon Verlag GmbH; Gütersloh, München. Reader`s Digest; Deutschland, Schweiz, Österreich; 2000.

Anonym 2000 (c). Forschungsbericht 2000 Forschungsprojekte (zitiert vom 25.08.2005): 1-9, <http://www.uni-leipzig.de/forsch00/25000/25210.htm>.

Anonym 2000 (d). Fotoalbum zum Neubau des Instituts. Unterlagen des Instituts, S. 1.

Anonym 2001 (a). Personalverzeichnis der Universität Leipzig. S. 197-8.

Anonym 2001 (b). Forschungsbericht 2001. (zitiert vom 25.08.2005): 1-8, <http://www.uni-leipzig.de/forschb/01/2521.htm>.

Anonym 2001 (c). Publikationsindex Veterinärmedizinische Fakultät der Jahre 1998, 1999 und 2000. Unterlagen des Instituts. (Rundmail des Dekans Prof. Gäbel an alle Institute der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig vom 13.06.2001).

Anonym 2002 (a). Personalverzeichnis der Universität Leipzig. S. 194-5.

Anonym 2002 (b). Forschungsbericht 2002 Forschungsprojekte (zitiert vom 25.08.2005): 1-9, http://www.uni-leipzig.de/forschb/02/2002_2521.html.

- Anonym 2003 (a). Personalverzeichnis der Universität Leipzig. S. 196.
- Anonym 2003 (b). Forschungsbericht 2003 Forschungsprojekte (zitiert vom 25.08.2005): 1-7, http://www.uni-leipzig.de/forschb/03/2003_2521_p.html.
- Anonym 2004 (a). Telefonverzeichnis des Instituts für Lebensmittelhygiene Stand Juli 2004.
- Anonym 2004 (b). Drittmittelvergabe. Unterlagen der Fakultätsratssitzung vom 12.05.2004.
- Anonym 2004 (c). (zitiert vom 27.10.2005): 1, http://www.efsa.eu.int/about_efsa/structure/catindex_en.html. Publication date: 19.04.2004.
- Anonym 2005 (a). Lehrinhalte Fleischhygiene (zitiert vom 12.07.2005): 1, <http://www.vmf.uni-leipzig.de/ik/wfleischhygiene/forsch.html>.
- Anonym 2005 (b). Drittmittelvergabe. Unterlagen der Fakultätsratssitzung vom 06.07.2005.
- Alter T. Einfluß spezifischer Stressoren auf die Serumbakterizidie und die hämolytische Komplementaktivität von Schlachtschweinen sowie auf bakterizide Faktoren des Fleischsaftes und dessen C3c-Konzentration [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1999.
- Aupperle H., E., Overhoff M., Schon H.-A. Verfahren zum Nachweis von im Hinblick auf die bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE) unerwünschten Zutat in Fleischerzeugnissen. 6. Immunhistologischer Nachweis von zentralem und peripherem Nervengewebe in Fleischerzeugnissen. Fleischwirtschaft. 2002; 82 (3):100-104.
- Bach T. Hefen in der Rohwurst [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2004.
- Baum H. „Welche Gefahren drohen der menschlichen Gesundheit durch den Genuß von Milch kranker Thiere? Wie kann diesen Gefahren auf gesetzlichem und privatem Weg vorgebeugt werden?“. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen;1892:146-9.
- Beer R. Untersuchungen zur mikrobiellen Kontamination von Hühnereiern aus lebensmittelhygienischer Sicht [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1991.
- Belitz W. Wiederkäuer und ihre Krankheiten im Altertum. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Heft 12. Leipzig; 1927.
- Benzler. Zur Trichinenfrage. Berliner Klinische Wochenschrift. 1865; 2:507.

- Biermann G. Über die Anwendung und Wirkung eines Dampfstrahlreinigers am VEB Vieh- und Schlachthof Leipzig [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1963.
- Braun P, Büchner S, Fehlhaber K. Quantitative Bestimmung von Lipasen und deren Hitzestabilität in Lebensmitteln tierischer Herkunft. Berl. Münch. Tierärztl. Wschr. 2002; 115:24-29.
- Braun P. Untersuchungen des Fett- u. Eiweißabbaus durch spezifische Verderbnisorganismen - Ein Beitrag zur Etablierung einer wissenschaftlich fundierten Haltbarkeitsvoraussage für Lebensmittel [Habilitation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2003.
- Burckhardt A. 13 auf einen Streich. Rosa-Luxemburg-Stiftung Sachsen e.V.; Leipzig; 1998.
- Claus W. Über die Eignung des mit Malachitgrün modifizierten Besradka-Nährmediums zum kulturellen Nachweis boviner Tuberkulosebakterien [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1956.
- Driesch Angela von den, Peters Joris. Geschichte der Tiermedizin. Stuttgart New York; 2003.
- Eber A. Bericht über das Tierseucheninstitut der Universität Leipzig für die Jahre 1924 – 1933. Verlagsbuchhandlung Richard Schoetz, Wilhelmstr. 10 Berlin; 1934.
- Edelmann R. Bericht über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1893:152-63.
- Edelmann R. Die neuzeitliche Entwicklung der Fleischbeschau. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1897:234-46.
- Edelmann R. Milchgewinnung an Schlacht- und Viehhöfen. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1909:168.
- Edelmann R. Bericht über die Schlachtvieh- und Fleischbeschau. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1915:126.
- Elter B, Scharner E. Vorkommen und Bedeutung von Clostridium perfringens in Fleisch und Fleischprodukten. Fleisch 1968; 22:6-10.
- Fehlhaber K, Janetschke P. Veterinärmedizinische Lebensmittelhygiene. Stuttgart Jena; 1992.
- Fehlhaber K. Zur Lebensmittelüberwachung in Deutschland - Tradition und Gegenwart. RFL. 1999; 51:27- 30.

- Fehlhaber K, Hintersdorf P, Krüger G. Prävalenz von *Toxoplasma gondii* – Untersuchungen bei Schlachtschweinen aus verschiedenen Haltungsformen und in handelsüblichen Hackfleischproben. *Fleischwirtschaft* 2003;83(2):97-9.
- Fehlhaber K. Curriculum vitae. Persönliche Unterlagen Prof. Fehlhaber. Übergabe am 03.03.2005; 2005.
- Fischer L. Der Einfluß des Treibens und der Ausruhezzeiten von Schlachtschweinen auf den pH- Wert im Schinken [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1964.
- Fleischmann W, Weigmann H. Lehrbuch der Milchwirtschaft. Berlin, Hannover, München: Parey-Verlag; 1932.
- Foster WD. A History of Parasitology. E. & S. Livingston. Edinburgh and London; 1965.
- Fritsche K. Aspekte der Einführung einer Fleischuntersuchung bei Schlachtgeflügel. *Fleischwirtschaft* 1959; 11:264.
- Froehner H. Aberglaube in der Ätiologie. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Heft 4. Leipzig: Verlag Walter Richter; 1925.
- Froehner R. Fleischbeschauliche Vorarbeiten. Teil 1. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Heft 13. Leipzig: Verlag Walter Richter; 1927.
- Froehner R. Fleischbeschauliche Vorarbeiten. Teil 2. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Heft 27. Leipzig: Verlag Walter Richter; 1936.
- Gach GA. Die Finnigkeit des Schweinefleisches in historischer Beleuchtung. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Heft 8. Leipzig: Verlag Walter Richter; 1925.
- Geißler S. Untersuchungen über das Vorkommen von *Mycobacterium tuberculosis* im Stallstaub tuberkulinpositiver klinisch gesunder Rinderbestände [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1957.
- Gerlach AC. Die Fleischkost des Menschen vom sanitären und marktpolizeilichen Standpunkte. Berlin: Hirschwald; 1875.
- Goerttler V. Prof. Dr. Arthur Ketz 65 Jahre alt. *Mh. Vet.-Med.* 1957; 12:240.
- Grüne J. Die Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland – Der Vater der Lebensmittelchemie Joseph König (1843-1930). Stuttgart: Franz Steiner Verlag; 1994.

- Grunert A. Untersuchungen am Fließband einer Geflügelschlachthanlage - Ein Beitrag zur Geflügelbeschau [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1963.
- Göhre. Die Entwicklung des Veterinärwesens in Sachsen während der letzten 50 Jahre. Veterinärhistorisches Jahrbuch I; 1925:125-38.
- Großklaus D, Brühmann W, Levetzow R, Götze U. Geflügelfleischhygiene. Berlin, Hamburg: Parey-Verlag; 1979.
- Großklaus D. Rückstände in von Tieren stammenden Lebensmitteln. Berlin: Parey-Verlag; 1989.
- Grove D I. A History of Human Helminthology. C A B International; 1990.
- Gut V. Bioindikatorisch nutzbare Charakteristika des Verhaltens und der Tiergesundheit von Mastschweinen auf Vollspaltenboden [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2004.
- Hanke I. Vermehrungsverhalten lebensmittelhygienisch bedeutsamer aerober Sporenbildner in hohen Temperaturbereichen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1998.
- Hartenstein. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1880:86.
- Hartenstein. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1883:96.
- Hartenstein. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1897:150.
- Haubner GC. Geschichtliche Entwicklung der Veterinärkunde in ihrer jetzigen Gestalt. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1856/57:78- 87.
- Haubner GC. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1875:8.
- Haubner GC. Regulativ der mikroskopischen Fleischbeschau. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1878:113.
- Haubold. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1913:181.
- Hauke H. Vorschläge für eine Fleischbeschaugesetzgebung. Archiv für Lebensmittelhygiene. 1961; 12:218- 21.
- Hebenstreit G. Untersuchungen über den Oberflächenkeimgehalt geschlachteter Kälber nach verschiedenen Reinigungsmethoden [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1959.
- Hecht P. Die Geschichte des Veterinärwesens der Stadt Annaberg (Sachsen) [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1927.

Heimbeck B. Die Entwicklung der deutschen Fleischbeschaugesetzgebung anhand von drei Parasitosen (Trichinellen-, Leberegel- und Lungenwurmbefall) und zwei Virosen (MKS und ansteckende Blutarmut der Einhufer) [Dissertation med. vet]. Hannover: Univ. Hannover; 1986.

Hempel W. Tuberkulosebakterien im Stallschmutz und Stallstaub eines tuberkulinpositiven Rinderbestandes als Infektionsquelle für die Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1953.

Heseler R. Untersuchungen zur Entwicklung einer Methode für den raschen Nachweis von enterotoxigenen Escherichia-coli-Keimen in Lebensmitteln. [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1990.

Jahouhari R: Untersuchungen zur Applikation von Psychopharmaka an Schlachtschweinen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1976.

Janetschke P. Prof. Dr. Werner Leistner, Leipzig, 60 Jahre. Mh. Vet.-Med. 1980; 35:198-9.

Janetschke P. Tabellarischer Lebenslauf Prof. Paul Janetschke. Persönliche Unterlagen von Paul Janetschke. Briefliche Zusendung 18. September 2005.

Jenke R. Untersuchungen über den Coli- Bakteriengehalt von pasteurisierter und auf öffentlichen Märkten in Verkehr gebrachter Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1957.

Johne. Bericht über die Sekulärfeier der Königlichen Thierarzneischule zu Dresden vom 7.10.1880. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1880:114- 35.

Johne. Trichinenschau. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1881:127-8.

Kasimir S. Verlaufsuntersuchungen zum Vorkommen potentiell humanpathogener *Yersinia enterocolitica* und *Campylobacter* spp. in Schweinebeständen von der Geburt bis zur Schlachtung sowie Geotypisierung einzelner Isolate. [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2005.

Kautzsch S. Die Tierseuchenbekämpfung. 149 Jahre öffentliches Veterinärwesen in Sachsen. Leipzig; 1996:41- 64.

Ketz A. Zur tierärztlichen Milchüberwachung. Mh. Vet.-Med. 1947; 2:151-6.

Ketz A. Milchhygiene und Rindergesundheitsdienst. Mh. Vet.-Med. 1951; 6:429-34.

- Ketz A. Tierarzt und Milchhygiene. Mh. Vet.-Med. 1953; 8:380-5.
- Ketz A. Intensivierung der tierärztlichen Milchüberwachung. Tierärztliche Umschau. 1955; 10:359-61.
- Kleemann G. Einfluß von Arsenik und Coloquinthis auf das Wachstum von Tuberkulosebakterien des Typus bovinus aus infizierter Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1955.
- Klemm, H. Wildstammisolierung von bestimmten Enterokokken aus Rohwürsten und Untersuchung ihrer potentiellen Eignung als Starterkulturen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2001.
- Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1902:286-89.
- Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1903:313-23.
- Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1906:171-92.
- Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1907:266-90.
- Klimmer M. Häufigkeit, Bedeutung und spezifische Diagnosen der Rindertuberkulose. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1911:228-58.
- Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1918:158-163.
- Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1919:114-24.
- Klimmer M. Das Hygienische Institut. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1920/21:63-71.
- Klimmer M. Tierärztliche Milchkontrolle. Berlin, Verlagsbuchhandlung von Richard Schoetz; 1929.
- Klimmer M. Die Übertragung der Geflügeltuberkulose auf den Menschen und das Vorkommen von Tuberkelbazillen im Hühnerei. Berliner Tierärztliche Wochenschrift. 1930; 46:702-3.
- Klug, C. Untersuchungen zum kombinierten Einfluß von Temperatur, aw- und pH-Wert sowie verschiedener Erhitzungsregimes auf die Aktivität von extrazellulären

Proteasen ausgewählter Bakterienspezies [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1998.

Kny, G. Untersuchungen zur Qualität von frischer und gefriergetrockneter Stutenmilch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1998.

Koenig. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1881:126-8.

Kolb E. Zur Geschichte der veterinärmedizinischen Fakultät der Karl- Marx- Universität Leipzig. 550 Jahre Universität Leipzig. Mh. Vet-Med. Sonderheft. 1959; 14:1-22.

König L. Die intrakutane Tuberkulinprobe beim Meerschweinchen zur Abkürzung des Tierversuches bei der Tuberkulosedagnostik aus Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1956.

Koolmees PA. Geschichte und Zukunft der Fleischbeschau. RFL 1991; 43: 83- 5, 106- 8.

Krauß U. Entwicklung der tierärztlichen Lebensmittelhygiene in Deutschland bis 1945 und danach in der Deutschen Demokratischen Republik. [Dissertation med. vet.] Berlin: Univ. Berlin; 1972.

Krug K. Der Einfluß der Transportbelastung sowie verschiedener Ruhezeiten auf den pH- Wert des Geflügelfleisches [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1964.

Krüger A. Bakteriologische und serologische Untersuchungen zum Vorkommen von Salmonellen bei Schlachtschweinen unterschiedlicher Herkunft [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1999.

Krüger G, Schiefer G. Untersuchungen zum Nitrit- und Nitratgehalt ausgewählter Wursterzeugnisse. Fleisch 1982; 36:153-5.

Krüger G, Schiefer G, Scharner E. Nitrit- und Nitratgehalt ausgewählter Wursterzeugnisse nach Inkrafttreten der Nitritanordnung vom 21. September 1982. Fleisch 1985; 39:139-41.

Krutsch H W. Untersuchungen zum lebensmittelhygienischen Risiko der Verbreitung von Salmonellen über die Infektionskette Schlacht tier und Fleischgewinnung [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1998.

Kühn M. Die Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig von 1961 bis 1968 [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1997.

- Lange B, Alter T, Froeb A, Lücker E. Molekularbiologische Erfassung von Geweben des zentralen Nervensystems in Fleischerzeugnissen. BMTW 2003; 116 (11-12):467-473.
- Lekschas S. Untersuchungen über Bildung und Eigenschaften mikrobieller Proteasen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1997.
- Lehmann W. Die Fleisch- und Lebensmittelhygiene. 149 Jahre öffentliches Veterinärwesen in Sachsen. Leipzig;1996:81-111.
- Leisering AGT. Untersuchungen von Ratten auf Trichinen betreffend. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1865:97-104.
- Leisering AGT. Über die in den Einrichtungen der Thierarzneischulen eingetretenen Veränderungen. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen. 1885:179-95.
- Leistner W. Das Vorkommen der Tuberkulosebakterien in pasteurisierter Flaschenmilch aus Molkereien des Bezirkes Leipzig. Mh. Vet.-Med. 1958; 13:117-20.
- Leistner W. Epikritisches zur Eutertuberkulose des Rindes. Mh. Vet.-Med. 1959; 14:50-1.
- Leistner W. 25 Jahre Institut für Lebensmittelhygiene der Karl- Marx Universität Leipzig. Mh. Vet.-Med. 1960 (a); 15:677-80.
- Leistner W. Die Aufgabe der Tierärzte in der Lebensmittelhygiene Mh. Vet.-Med. 1960 (b); 15:681-2.
- Leistner W. Prof. Dr. Arthur Ketz, Berlin, 70 Jahre alt. Mh. Vet.-Med. 1962; 17:364.
- Leistner W. Prof. Dr. Arthur Ketz, Eichwalde, 80 Jahre alt. Mh. Vet.-Med. 1972; 27:520.
- Leistner W. Prof. Dr. Arthur Ketz verstorben. Mh. Vet.-Med. 1973; 28:359.
- Leistner W. Nitrit: so wenig wie möglich, so viel wie nötig. Fleischwirtschaft 1981; 61 (2):185.
- Leonhardt W. Ein Beitrag zur Geschichte der Fleischschau. Zschr. Fleisch-Milchhyg. Berlin 1902; XII:78.
- Lerche M. Chronik des Instituts für Lebensmittelhygiene der Universität Berlin. Teil 1. Berlin; 1945.

- Lerche M. Die gesundheitspolitische Bedeutung der Fleisch- und Lebensmitteluntersuchungen im Wandel der Zeiten. Schlacht- und Viehhofzeitung 1964; 64:347-52.
- Lerche M; Goerttler V; Rivel H. Lehrbuch der tierärztlichen Lebensmittelkunde. Fischer-Verlag. Jena; 1957.
- Lochmann E- H. Folgeschwere Irrtümer bei der Beurteilung tuberkulöser Schlachtrinder. Archiv für Lebensmittelhygiene 1969; 20:155-8.
- Lücker E. Lebenslauf. Persönliche Unterlagen von Ernst Lücker; 2005.
- Lücker E. Zum aktuellen Stand der Nachweisverfahren von SRM in Fleischerzeugnissen. Proceedings 42. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2001, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen, 94-9.
- Lücker E, Bülte M. Die Entdeckung der *Trichina (Trichinella) spiralis* beim Menschen: Ein Ausgangspunkt für die Entstehung der Fleischhygiene. RFL 1999; 51:35-7.
- Lücker E, Schlottermüller B. Verfahren zum Nachweis von im Hinblick auf die bovine spongiforme Enzephalopathie (BSE) unerwünschten Zutaten in Fleischerzeugnissen. 5. Erfassung von zentralem Nervengewebe in erhitzten Fleischerzeugnissen. Fleischwirtschaft 2001; 81:102-107.
- Lücker E, Alter T, Biedermann W, Aupperle H, Schlottermüller B, et al. (a) Nachweisverfahren von SRM in Fleischerzeugnissen: Möglichkeiten und Grenzen. Proceedings 43. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2002, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen, 144-9.
- Lücker E, Aupperle H, Overhoff M, Schoon H.A. (b). Zum Nachweis von zentralem und peripheren Nervengewebe in Fleischerzeugnissen mit der Immunhistologie. Proceedings 43. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2002, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen, 485-90.
- Lücker E, Bittner A, Einspanier A. Zur toxikologisch-hygienischen Bewertung der Exposition mit hormonell wirksamen Stoffen bei der Schlachtung trächtiger Rinder unter verschiedenen Produktionsbedingungen. Proceedings 44. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2003, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen, 628-633.
- Lücker E, Biedermann W, Lachhab S, Truyen U, Hensel A. (a) GC-MS detection of central nervous tissues as TSE risk material in meat products: analytical quality and strategy. Anal Bioanal Chem. 2004;380:866-70.

- Lücker E, Biedermann W, Pörschmann J, Lachhab S, Truyen U, Hensel A. (b) Structural characterisation of some fatty acids from the brain as biomarkers of BSE risk material. *Anal Bioanal Chem.* 2004;379:1031-8.
- Matschey F-W. Untersuchungen über den Tuberkelbakteriengehalt hocherhitzter Molkereimilch in einer sächsischen Großstadt [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1954.
- Mauersberger, J. Untersuchungen zur endogenen Kontamination bei Schlachtschweinen unter besonderer Berücksichtigung des mikrobiellen Status von Fleischlymphknoten [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2002.
- Mehlhorn G, Burckhardt A, Elze K. Ziel und Inhalt der Ausbildung von Tierärzten als Ausdruck der gesellschaftlichen Entwicklung – Ein Beitrag zum 200jährigen Bestehen der tierärztlichen Bildungstätte an der Karl- Marx- Universität Leipzig. *Mh. Vet.-Med.* 1980; 35:281-92.
- Mengert U, Sehm R. Zur geschichtlichen Entwicklung des Instituts für Lebensmittelhygiene. *Vet. Med. Fak. Leipzig*; 1995.
- Mengert U. Institut für Lebensmittelhygiene. 75 Jahre Veterinärmedizinische Fakultät. *Leipzig* 1998; 157- 67.
- Meßner H. Die Entwicklung der Milchkontrolle und der Anteil der Tierärzte an der selben. *Zschr. Fleisch- Milchhyg.* Berlin 1937; XLVII:458.
- Michel G. Die Entwicklung des tierärztlichen Berufsstandes. 149 Jahre öffentliches Veterinärwesen in Sachsen. *Leipzig*; 1996:17- 31.
- Michel G, Schleiter H, Gürtler H. Die Veterinärmedizinische Fakultät der Universität Leipzig hervorgegangen aus der Churfürstlichen Thier- Arznei- Schule zu Dresden. 75 Jahre Veterinärmedizinische Fakultät. *Leipzig* 1998:1-52.
- Mock D. Die Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig von 1945- 1961 mit besonderer Berücksichtigung des Einflusses ihrer SED- Grundorganisation [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1996.
- Moser R. Untersuchungen von hocherhitzter Milch eines großstädtischen Milchversorgungsbetriebes auf Tuberkulosebakteriengehalt [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1954.
- Müller F. Johannes Schmidt in memoriam! *Dt. Tierärztl. Wschr.* 1953; 15/16:180.

Müller H. Untersuchungen über die Eignung eines Rinderblut- Glycerin-Traubenzucker- Agars zur Züchtung von Tuberkulosebakterien aus Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1954.

Müller H. Geschichte der Fleischbeschau in Verbindung mit dem Schlachthofwesen in Leipzig [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1964.

Neumann G. Untersuchungen über die Eignung des flüssigen Eiernährbodens nach Desredka (mod. von. Wiese) zur Züchtung boviner Tuberkulosebakterien aus tierischen Material [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1952.

Normann v N. Untersuchungen zur Eignung der Schuss-Schlagbetäubung beim Rind. Proceedings 43. Arbeitstagung DVG „Lebensmittelhygiene“ 2002, Garmisch-Partenkirchen, DVG Service GmbH, Gießen, 535-40.

Normann v N. Die Schuss-Schlagbetäubung beim Rind unter Berücksichtigung der Embolisierung von zentralnervösem Gewebe in Lunge und Herz [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2005.

Nostitz-Wallwitz von. 1887. Verordnung, die Beschränkung des Verkaufs von Fleisch und von Fett kranker Thiere betreffend vom 21. Mai 1887. Bericht über das Veterinärwesen im Königreich Sachsen. Königliche Kommission für das Veterinärwesen. 1887;87-9.

Nußhag W. Prof. Dr. Ketz 60 Jahre. Mh. Vet.-Med. 1952; 7:353-4.

Ostertag R von. Handbuch der Fleischbeschau für Tierärzte, Ärzte und Richter. 3. Aufl. Enke, Stuttgart; 1899.

Ostertag R von. Handbuch der Fleischbeschau für Tierärzte, Ärzte und Richter. 5. Aufl. Enke, Stuttgart; 1904.

Ostertag R von. Handbuch der Fleischbeschau für Tierärzte, Ärzte und Richter. 7. und 8. Aufl. Bd. 1. Enke, Stuttgart; 1922 (a).

Ostertag R von. Die Ausführungsbestimmung A zum Reichsfleischbeschaugesetz nach der Verordnung des Reichsministers des Inneren vom 10.8.1922. Schoetz, Berlin; 1922 (b).

Ostertag R von. Handbuch der Fleischbeschau für Tierärzte, Ärzte und Richter. Enke, Stuttgart; 1932.

Otto. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1901:50-1.

- Overhoff M, Lücker E. Eignung monoklonaler Antikörper für den spezifischen Nachweis zentralen Nervengewebes in Fleischerzeugnissen. Verfahren zum Nachweis von im Hinblick auf die BSE unerwünschten Zutat in Fleischerzeugnissen. *Fleischwirtschaft* 2003; 83:93-96.
- Owen R. Description of a microscopic entozoon infesting the muscles of the human body. *London Medical Gazette* 1835; 17:472-8.
- Peschel. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1885:94.
- Peschel. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1891:126.
- Prietsch. Vermischtes. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1877:121.
- Prietsch. Vermischtes. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1907:157.
- Pröhl J. Epidemiologische Untersuchungen zum Vorkommen von Salmonellen in sächsischen Schweinezucht- und Mastbeständen sowie bei der Fleischgewinnung [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1999.
- Rabitz D. Der Hund als Schlachttier vom Standpunkt des Fleischbeschaugesetzes und des Tierschutzgesetzes [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1955.
- Reinhard H. Statistische RückSicke auf die Trichinen- Epidemieen im Königreich Sachsen. *Archiv für Heilkunde* 1877; 18:241- 50.
- Renatus K. Zum Problem der Verluste bei Schlachtschweinen aus der Sicht eines Fleischkombinates. *Fleisch* 1974; 28:105-108.
- Richter. Über die tierärztlichen Hochschulen. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen 1909; 357-75.
- Richter M. Untersuchungen zu lebensmittelhygienisch bedeutsamen Eigenschaften bakterieller Verderbniserreger sowie den von ihnen synthetisierten Proteasen und Lipasen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2003.
- Rieck. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1896:189.
- Rieck W. Tierärztliche Berufsverhältnisse vor 100 Jahren. Abhandlungen aus der Geschichte der Veterinärmedizin. Verlag Walter Richter. Leipzig; 1926:10.
- Riedel K. Die Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig in der Zeit von 1933 - 1945 [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2004.

- Röder O. Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig 1780- 1930. Berliner Tierärztliche Wochenschrift. 1930; 40:651-72.
- Roots. Herbert Haupt zum 70. Geburtstag. Mh. Vet.-Med. 1956; 11:407-8.
- Rupprecht B. Ein Besuch in Hedersleben. Berliner klinische Wochenschrift. 1865; 2:503-7.
- Salchert F U. Untersuchungen zum Einfluß von Mastitiden und weiteren Organveränderungen auf die mikrobielle endogene Kontamination des Fleisches von Kühen [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1995.
- Scharbius J. Über Tonsillartuberkulose beim Schwein [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1936.
- Scharner E. Meinen Geburtstagsgästen gewidmet. Heft anlässlich des 70. Geburtstages von Erhard Scharner. Magdeburg; 2004.
- Scharner E. Lebenslauf Erhard Scharner. Persönliche Unterlagen von Erhard Scharner. Magdeburg; 12.04.2005.
- Schels H. Die Fleischbeschau als wirtschaftliche Einrichtung im Zeitalter der Zunft. Kirchhain; 1912.
- Schleiter H. Die Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Karl- Marx- Universität Leipzig. Wiss. Zeitschrift der Karl- Marx- Universität Leipzig. Mathematische – naturwissenschaftliche Reihe 1955/56;H1/2; 5:142.
- Schleiter H. Die Leipziger Veterinärmedizinische Fakultät und ihr Einfluss auf tierärztliche Lehre und Forschung. Deutsches Tierärzteblatt 1994; 42:630.
- Schmaltz R. Standesgeschichtliche Rückblicke. V. Schlachthöfe und Fleischbeschau. Berl. Tierärztliche Wochenschrift 1934; 50:828-31.
- Schmaltz R. Entwicklung des tierärztlichen Berufes und Standes in Deutschland. Verlagsbuchhandlung von R. Schoetz. Berlin; 1936.
- Schmidt T. Systematische Untersuchungen von Zungen, Fleischblut- und Blutwurst in einer mitteldeutschen Stadt [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1937.
- Schmidt B. Versuche über die Zuverlässigkeit der intrakutanen Tuberkulinisierungsmethode beim Rind unter Verwendung von synthetischen Tuberkulinen auf Asparagin- und Glutamin-Grundlage [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1950.
- Schmidt J. Prof. Dr. Kurt Schmidt. Mh. Vet.-Med. 1950; 5:104.

- Schmidt K. 50 Jahre Deutsche Fleischbeschaugesetzgebung. Mh. Vet.-Med. 1950; 5:265-71.
- Schönberg F. Zur Feststellung der Reaktionen im Muskelfleisch bei der amtlichen Fleischuntersuchung. Zschr. f. Fleisch- u. Milchhyg. 1941; 51:183.
- Schreiber K. Die geschichtliche Entwicklung der Fleischhygiene auf dem Gebiet des heutigen Freistaates Sachsen bis 1945 [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2000.
- Schroeter; Hellich M; Backhaus F; Keller B. Das Fleischbeschaugesetz. Verlagsbuchhandlung R. Schoetz, Berlin; 1942.
- Schulze P. Betrachtungen und Untersuchungen über Riesenzellen im tuberkulösem Milchsediment. [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1955.
- Schulzig H. Untersuchungen zur epidemiologischen Bedeutung des Schweines bei der Verbreitung der humanen Toxoplasmose. [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2005.
- Schwarz O; Heiss H. Bau, Einrichtung und Betrieb öffentlicher Schlacht- und Viehhöfe. Springer, Berlin; 1912.
- Schwoppe M. Lebensmittelhygienische Aspekte der Gewinnung und Verarbeitung von Ziegenmilch. [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1997.
- Seifert A. Zur Geschichte der Schlachthöfe Teil 1. Fleisch 1984; 38:153-5.
- Seifert A. Historische Betrachtung zur Entwicklung der Freibank und des Freibankfleisches. Fleisch 1985; 39:37-8.
- Seifert, A. (a) Zur Geschichte der Schlachthöfe Teil 2. Fleisch 1988; 42:94-5.
- Seifert, A. (b) Zur Geschichte der Schlachthöfe Teil 3. Fleisch 1988; 42:108-9.
- Seifert, A. (c) Zur Geschichte des Schlachtens. Fleisch 1988; 42:54-5.
- Seifert A. (d) VR Dr. med. vet. Karl Renatus zum 65. Geburtstag. Fleisch 1988; 42:157-8.
- Seifert A. (e) Zur Geschichte der Lebensmittelhygiene. Hochschulstudium Agrarwissenschaften- Tierproduktion Univ. Leipzig; 1988.
- Seybt J. Schlachtier- und Fleischuntersuchung. Fischerverlag, Jena; 1986.
- Siebert S. Die Geschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig als Fachrichtung Veterinärmedizin der Karl-Marx-Universität Leipzig von 1968 bis 1990 [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 2001.

Spaar D. Die 3. Hochschulreform – eine neue Etappe in der kontinuierlichen Hochschulentwicklung in der Deutschen Demokratischen Republik. Mh. Vet.-Med. 1969; 24:654-9.

Standfuss R. Bakteriologische Fleischschau. Verlagsbuchhandlung von Richard Schoetz. Berlin; 1952.

Stein W. Fahrplan der Weltgeschichte. Augsburg; 1994.

Stier R. Vergleichende Untersuchungen über die Vorbehandlung von Milchsedimenten zur Züchtung von Tuberkuloidbakterien im Herrmannschen Substrat [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1952.

Stolle A, Frech J, Schalch B. Geschichtlicher Überblick über die bakteriologische Fleischuntersuchung (BU) in Deutschland und Vergleich der Durchführungsvorschriften der BU in der EU und in der Schweiz. RFL 1999; 51:9-17.

Stosch J. Der Einfluß von Eisensulfat und Natriumnicotinat auf die Wachstumsfähigkeit von Tuberkulosebakterien auf Milch [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1955.

Suarez G O. Untersuchungen über Einflüsse auf die Clostridium perfringens Enterotoxin-Bildung in vitro und zum Einfluß des Zeit- und Temperaturfaktors sowie des NaCl-Gehaltes auf das Clostridium perfringens-Enterotoxin [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1993.

Suchfort K. Der Schlachthof in Gießen- Ein Beitrag zur Geschichte der Veterinärmedizin [Dissertation med. vet]. Gießen: Univ. Gießen; 1997.

Thoele G. Der internationale Stand der Geflügelfleischschau. Mh. Vet.-Med. 1960; 15:509.

Tolle G. Bakteriologische Stufenkontrolle in einer Molkerei zur Ermittlung coliformer Bakterien unter besonderer Berücksichtigung des T/T/C-Agars [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1956.

Virchow R. Zur Trichine- Lehre. Archiv für pathologische Anatomie und Physiologie und für klinische Medizin. 1865; 32:332-71.

Voss H-J. Untersuchungen über das Vorkommen von Tuberkulose bei Schlachthühnern [Dissertation med. vet]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1959.

Walter A. Kann eine Bekämpfung der Rindertuberkulose allein auf freiwilliger Basis noch länger verantwortet werden? Mh. Vet.-Med. 1951; 6:331-4.

- Walter H. Mikrobiologische Untersuchungen zur Reduzierung des Nitritzusatzes in Fleischerzeugnissen unter besonderer Berücksichtigung von Clostridium [Dissertation med. vet.]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1985.
- Weber H. DDR: Grundriß der Geschichte. Hannover 1991.
- Wickingen H. Die Belobigung eines Fleischbeschauers durch ein Polizeiamt im Jahre 1801. Deutsche Schlacht- und Viehhofzeitung. 1958; 58:368.
- Wilhelm. Bericht über das Veterinärwesen im Königreiche Sachsen; 1881:133.
- Wundram G; Schönberg F. Lehrbuch der Lebensmittelüberwachung. 5. Aufl. Verlagsbuchhandlung von Richard Schoetz, Berlin; 1943.
- Zenker FA. Beiträge zur Lehre von der Trichinenkrankheit. Deutsches Archiv für klinische Medizin. 1866; 1:90-124.
- Ziegler M. Epikritisches zur Eutertuberkulose. Mh. Vet.-Med. 1958; 13:449-59.
- Ziegler M. Zum 50jährigen Bestehen des Veterinäruntersuchungs- und Tiergesundheitsamtes Dresden. Mh. Vet.-Med. 1962; 17:365-71.
- Zietzschmann H (a). Zum 25jährigen Dienstjubiläum Richard Edelmann als Sächsischer Landestierarzt. Deutsche Tierärztliche Wochenschrift. 1927; 35:618-20.
- Zietzschmann H (b). Edelmann - Jubiläumsfeier in Dresden. Deutsche Tierärztliche Wochenschrift. 1927; 35:651-2.
- Zönnchen T. Entwicklung der lebensmittelhygienischen Ausbildungsstätte der Karl-Marx- Universität Leipzig seit ihrer Gründung bis zur Gegenwart [Diplom med. vet.]. Leipzig: Univ. Leipzig; 1986.

ANHANG**Anhang I: Dissertationen aus dem Institut für Lebensmittel-
hygiene (1902-2005)**

Autor	Titel	Jahr
Hanne, Reinhold	Die Acidität der Kuhmilch	1902
Schwarz, Johannes	Beiträge zur Altersbestimmung des Kalbes	1912
Hecht, Paul	Die Geschichte des Veterinärwesens der Stadt Annaberg (Sachsen)	1927
Kübler, Reinhard	Die hygienische Beurteilung der Verwendung und Wirkung von Dinatriumphosphat bei der Verarbeitung von Fleisch zu Wurst- und Fleischwaren	1935
Gröger, Richard	Über das Vorkommen von Gärtnerbakterien im Leberlymphknoten bei 300 parathyphysverdächtigen Kälbern mit Berücksichtigung der Tetrathionatanreicherung	1936
Heinert, Gerhard	Über die mikroskopische Keimzahlbestimmung in der Milch	1936
Margold, Ladislaus	Der Eigengeruch des geschlachteten Schweines bei der Koch- und Bratprobe	1936
Morgenstern, Rudolf	Die Beurteilung von Brühwasserlungen	1936
Schmidt, Thies	Systematische Untersuchungen von Zungen, Fleischblut- und Blutwurst in einer mitteldeutschen Stadt	1937
Schulz, Ernst- Martin	Histologische Untersuchungen über die Zusammensetzung hallischer Leberwurst unter besonderer Berücksichtigung der Wurst in der Zeit der Schweineknappheit	1937

Autor	Titel	Jahr
von Pock, Heinz	Beitrag zur Frage des Vorliegens „mikroskopisch nachweisbaren Eiters“ in der Milch	1937
Weiß, Rudolf	Ein neues Gasröhrchen zum Nachweis der Gasbildung bei der Bestimmung des <i>Bakteriums coli</i> in der Milch	1937
Zschiegner, Heinz	Über die Untersuchung der Milch mit dem Qualitätsschnellprüfer von Dr. Meurer	1937
Bierbrauer, Max	Der physiologische Eigengeruch des Rindes	1938
Brass, Herbert	Untersuchungen über die Leberprobe nach Cattaneo und ein Vergleich ihrer Ergebnisse mit denen der Wasserstoffionenkonzentration an krank- und notgeschlachteten Tieren	1938
Fendler, Kurt	Über den Befall der Schweine mit Miescherschen Schläuchen und deren fleischbeschauliche Beurteilung	1938
Fuchs, Heinz	Untersuchungen über die Zusammensetzung der preisgebundenen und billigen Leberwurst aus einer süddeutschen Stadt.	1938
Heidemann, Joachim	Pathologische Erscheinungen am Schweineuterus und ihre Bedeutung für die Fleischschau	1938
Schreiter, Rudolf	Das Blut in der Schlachtung. Über die Auswirkung des Natriumzitratzusatzes. Muß die Bestimmung des § 17,3 BBA in allen Fällen durchgeführt werden?	1938
Wilde, Walter	Über den Zellgehalt der Milch gesunder Tiere	1938
Dören, Joseph	Über das zahlenmäßige Verhältnis der Kolikeime zur Gesamtkeimzahl der Milch	1939

Autor	Titel	Jahr
Grebehahn, Werner	Über die Untersuchungstechnik des geschlachteten Schafes	1939
Prinz, Werner	Die Beeinflussung des Geschlechtsgeruches beim Schweinefleisch beim Pökeln	1939
Schreinert, Hermann	Über Eigenschaften des Pergamentdarmes im Vergleich zum Naturdarm	1939
Mörschner, Helmut	Die Unterscheidung von Ikterus und Futtergelbfärbung auf chemischem Wege nach Rimington und Faurie	1940
Hasenfuß, Alfons	Über das Vorkommen von Tuberkelbakterien in makroskopisch unveränderten Eutern tuberkulöser Kühe	1941
Kossbiel, Karl	Über die Desinfektion des Fleischbeschauessers	1941
Thomä, Gerhard	Über den Nachweis von Tuberkelbakterien in Marktfrischmilch mit Hilfe des Kulturverfahrens	1941
Bochmann, Richard	Ein Vergleich der verschiedenen Methoden der pH-Bestimmung im Fleisch krank- und notgeschlachteter Tiere innerhalb verschiedener Zeitspannen	1942
Delle, Edmund	Dauerausscheidung von <i>Bacterium enteritidis</i> Gärtner im Wartheland	1942
Krehayn, Wolfgang	Über die bei der Fleischschau des Kalbes vorkommenden Krankheiten, insbesondere die Krankheiten des Kopfes	1942
Scheuer- mann, Fritz	Über den Anfangskeimgehalt des Schweineblutes bei verschiedenen Arten der Blutentnahme	1942
Liebele, Hans- Otto	Beitrag zur Vereinheitlichung der Agglutination bei Pullorumseuche	1942

Autor	Titel	Jahr
Eickhoff, Kurt	Über den Keimgehalt der Ziegenmilch	1943
Losanski, Brigitte	Die fleischbeschauliche Beurteilung von seuchenkranken Hühnern	1944
Predovic, Marko	Die praktischen Ergebnisse in der Sanierung der Hühnerbestände von der Pulloruminfektion	1945
Wagner, Rudi	Über das Vorkommen, die Pathogenese und die fleischbeschauliche Bedeutung der Tuberkulose des Gehirns und Rückenmarkes sowie ihrer häutigen und knöchernen Umgebung	1945
Leucht, Karl- Heinz	Äthiologie und Klinik der Melkerknoten	1946
Pampel, Werner	Über Art und Vorkommen des Geflügelpockenvirus bei verschiedenen Vogelarten	1946
Leistner, Werner	Die Zuverlässigkeit der Milchserumagglutination bei der Brucellose-Diagnose des Rindes	1947
Himmel, Werner	Über die Wachstumsbedingungen der Fleischvergifter in Fleisch	1948
Schröter, Alfred	Die künstliche Infektion des Schweines mit Rotlaufbakterien	1948
Arcularius, Sigrid	Über den Zellgehalt der Milch gesunder Ziegen	1949
Danneel, Martha	Die Ergebnisse der bakteriologischen Fleischuntersuchung von 1000 Pferden	1949
Söldner, Gerhard	Untersuchungen über die Veränderungen der Milch aus dem Euter geschlachteter Kühe	1949

Autor	Titel	Jahr
Vogelsang, Wolfgang	Über Bombagen bei eingedostem Freibankfleisch	1949
Fischer, Gottfried	Über den Einfluß des pH-Wertes auf die Schwarzfleckigkeit von Rindfleischkonserven aus Freibankfleisch	1950
Landschulze, Rudolf	Über den Keimgehalt bei Freibankfleisch in einem Eindosierungsbetrieb	1950
Schmidt, Berno	Versuche über die Zuverlässigkeit der intrakutanen Tuberkulinisierungsmethode beim Rind unter Verwendung von synthetischen Tuberkulinen auf Asparagin- und Glutamin-Grundlage	1950
Walter, Reinhard	Über die Bedeutung der Gehirn- und Hirnhauttuberkulose des Rindes für die Fleischbeschau	1951
Brechel, Thilo	Zur Geschichte des Veterinärwesens im ehemaligen Herzogtum Sachsen-Gotha unter besonderer Berücksichtigung der Fleischbeschau	1952
Kirste, Horst	Die Leukose der Rinder in Sachsen unter besonderer Berücksichtigung der Aspekte des Schlachtier- und Tierseuchenentschädigungsamtes in Dresden	1952
Mark, Joseph	Beobachtungen bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung von rotlaufverdächtigen Schweinen in einem Schlachthoflaboratorium	1952
Neumann, Günther	Untersuchungen über die Eignung des flüssigen Eiernährbodens nach Desredka (modifiziert von Wiese) zur Züchtung boviner Tuberkulosebakterien aus tierischem Material	1952
Schröder, Lothar	Untersuchungen über das Vorkommen von Salmonellen bei Ratten in einer mitteldeutschen Großstadt	1952
Sobanski, Eberhard	Untersuchungen über Herzklappenrotlauf und seine fleischbeschauliche Beurteilung	1952

Autor	Titel	Jahr
Stier, Rolf	Vergleichende Untersuchungen über die Vorbehandlung von Milchsedimenten zur Züchtung von Tuberkuloidbakterien im Herrmannschen Substrat	1952
Hempel, Werner	Tuberkulosebakterien im Stallschmutz und Stallstaub eines tuberkulinpositiven Rinderbestandes als Infektionsquelle für die Milch	1953
Schmidt, Wolfgang	Über das Vorkommen von <i>Brucella abortus Bang</i> im Muskelfleisch von Schlachtrindern mit Berücksichtigung des fleischhygienischen Standpunktes	1953
Matschey, Friedrich-Wilhelm	Untersuchungen über den Tuberkelbakteriengehalt hochehitzter Molkereimilch in einer sächsischen Großstadt	1954
Moser, Rainer	Untersuchungen von hochehitzter Milch eines großstädtischen Milchversorgungsbetriebes auf Tuberkulosebakteriengehalt	1954
Müller, Hans	Untersuchungen über die Eignung eines Rinderblut-Glyzerin-Traubenzucker-Agars zur Züchtung von Tuberkulosebakterien aus Milch	1954
Böroid, Horst	Untersuchungen der akzessorischen Geschlechtsdrüsen von Binnenebern und Schweinezwittern im Hinblick auf die fleischbeschauliche Beurteilung	1955
Kleemann, Günther	Einfluß von Arsenik und Coloquithis auf das Wachstum von Tuberkulosebakterien des Typus bovinus aus infizierter Milch	1955
Müller, Heinz	Vergleichende Untersuchungen von desinfizierenden Melk Hilfsmitteln in vivo und in vitro	1955
Rabitz, Dietrich	Der Hund als Schlachttier vom Standpunkt des Fleischbeschaugesetzes und des Tierschutzgesetzes	1955
Stosch, Johannes	Der Einfluß von Eisensulfat und Natriumnicotinat auf die Wachstumsfähigkeit von Tuberkulosebakterien auf Milch	1955

Autor	Titel	Jahr
Weser, Günther	Untersuchungen über die Verstreung von Salmonellen in Schlachtbetrieben	1955
König, Lothar	Die intrakutane Tuberkulinprobe beim Meerschweinchen zur Abkürzung des Tierversuches bei der Tuberkulosedagnostik aus Milch	1956
Claus, Walter	Über die Eignung des mit Malachitgrün modifizierten Besradka-Nährmediums zum kulturellen Nachweis boviner Tuberkulosebakterien	1956
von Kiesenwetter, Ernst-Joachim	Ein Beitrag zum Vorkommen von Tuberkulosebakterien im Muskelfleisch und Hackfleisch von genußtauglichen tuberkulösen Rindern	1956
Tolle, Günter	Bakteriologische Stufenkontrolle in einer Molkerei zur Ermittlung coliformer Bakterien unter besonderer Berücksichtigung des T/T/C-Agars	1956
Angrick, Georg	Über den aeroben Keimgehalt von Trockenei	1957
Geißler, Siegfried	Untersuchungen über das Vorkommen von <i>Mycobacterium tuberculosis</i> im Stallstaub tuberkulin-positiver klinisch gesunder Rinderbestände	1957
Kunz, Joachim	Untersuchungen über die Tenazität von Tuberkelbakterien in der Rohwurst	1957
Jenke, Reinhard	Untersuchungen über den Coli-Bakteriengehalt von pasteurisierter und auf öffentlichen Märkten in Verkehr gebrachter Milch	1957
Meinel, Renate	Ein Beitrag zur hygienischen Beschaffenheit der Tropfmilch in Molkereien	1957
Röttger, Klaus	Bakteriologische Stufenkontrollen der hygienischen Milchgewinnung in einer neuzeitlichen Melkstandanlage	1957

Autor	Titel	Jahr
Vogtmann, Kurt	Über das Vorkommen von Tuberkelbakterien im Speisequark	1957
Eymmer, Eveline	Untersuchungen bei der Fleischbeschau des Rindes als Grundlage wirtschaftlicher Schlachtmethoden	1958
Pfitzner, Ludwig	Versuche, mit einer Hämagglutination die Wertigkeit von Rotlaufseren zu bestimmen	1958
Reinheckel, Detlef	Untersuchungen über die bakterizide Wirkung von Trossilin S, P3-zinnfest und P3-sporid als Reinigungs- und Desinfektionsmittel	1958
Rößler, Kurt	Fleischbeschauliche Untersuchungszeiten beim Schwein bei einer Taktstraße unter Berücksichtigung verschiedener pathologisch-anatomischer Zustände	1958
Simon, Rolf	Verlauf und Bekämpfung der Myxomatose in der DDR (Vergleichen mit entsprechenden Geschehen in einigen anderen Staaten)	1958
Frosch, Ernst- Herbert	Über den Keimgehalt von Haken und Schalen einer Taktstraße im VEB Vieh- und Schlachthof Leipzig unter Berücksichtigung der Bakterien der Salmonella-Gruppe	1959
Hebenstreit, Gottfried	Untersuchungen zu dem Oberflächenkeimgehalt geschlachteter Kälber nach verschiedenen Reinigungsmethoden	1959
Hiltmann, Hans	Über das Vorkommen von Brucellen in Muskelproben und Organen serologisch positiv reagierender Schlachtrinder	1959
Jungnitz, Hans-Alfred	Keimgehaltsuntersuchungen in Handelsfischen	1959
Kluge, Joachim	Untersuchungen über die Milchhygiene eines Praxisbereiches im Bezirk Halle/Saale	1959

Autor	Titel	Jahr
Mc Manus, Bodo	Untersuchungen über den Sarkosporidienbefall der Schlachtschweine am VEB (K) Schlachthof Erfurt	1959
Pietsch, Manfred	Zur Pathologie der Gallenblase des Rindes unter besonderer Berücksichtigung der Distomatose und des Keimgehaltes der Galle	1959
Schulze, Peter	Betrachtungen und Untersuchungen über Riesenzellen in tuberkulösem Milchsediment	1959
Temper, Klaus	Über das Vorkommen von <i>Listeria monocytogenes</i> in pathologisch-anatomisch listerioseverdächtiger Kälberleber	1959
Templin, Günter	Die Thalliumsulfat- Kristallviolett- Toxin- Blutagarplatte als Selektivnährboden in der Diagnostik des „gelben Galts“ bei Rindern	1959
Voss, Hans-Joachim	Untersuchungen über das Vorkommen von Tuberkulose bei Schlachthühnern	1959
Fritsche, Manfred	Über die Vorgänge bei der Anreifung von Quark	1960
Räßler, Horst	Untersuchungen über den Keimgehalt von Schweinedärmen in verschiedenen Stadien ihrer Bearbeitung	1960
Schellenberg, Gerhard	Hygienische Überprüfung des Maschinenmelkens in Melkständen in Fischgrätenform	1960
Ahrens, Gerhard	Untersuchungen zur fleischbeschaulichen Beurteilung des septikämischen Rotlaufs, der Rotlaufendocarditis und der Backsteinblattern	1961
Bochmann, Horst	Das Rinderfinnenproblem in einem sächsischen Kreise	1961
Hinz, Werner	Die Anwendung ultravioletter Strahlen zur Haltbarkeitsverlängerung von Fleisch	1961

Autor	Titel	Jahr
Holzapfel, Günther	Untersuchungen über das Vorkommen von Tuberkulosebakterien in Sauermilchkäse.	1961
Reinhold, Joachim	Zur Abhängigkeit der Qualität und Haltbarkeit des Gefrierfleisches vom Auftauprozess	1961
Schreiter, Manfred	Untersuchungen über Anreicherungs- und Nährbodenzusammenstellungen zum Salmonellennachweis bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung	1961
Adomat, Ursula	Ein Beitrag zur lebensmittelhygienischen Bedeutung der Ornithose	1962
Günther, Manfred	Beitrag zur Eutergesundheit bei der maschinellen Milchgewinnung unter besonderer Berücksichtigung des Gelben Galtes	1962
Pachl, Dieter	Die Epidemiologie einer Typhimurium-Salmonellose	1962
Biermann, Gotthard	Über die Anwendung und Wirkung eines Dampfstrahlreinigers am VEB Vieh- und Schlachthof Leipzig	1963
Gierig, Werner	Ein Beitrag zur veterinärhygienischen Überwachung von Wildbret (Reh- und Schwarzwild)	1963
Grunert, Achim	Untersuchungen am Fließband einer Geflügelschlachanlage - ein Beitrag zur Geflügelbeschau	1963
Kothe, Brigitta	Mikroskopische Untersuchungen über den Sarkosporidienbefall bei Schlachtrindern und -kälbern	1963
Krug, Karl	Einfluß der Transportbelastung sowie verschiedener Ruhezeiten auf den pH-Wert des Geflügelfleisches	1963
Krüger, Burkhard	Ein Beitrag zum Vorkommen von Enterokokken in Wurstwaren	1964

Autor	Titel	Jahr
Lauter, Peter	Untersuchungen über den Chlorid- und Zellgehalt maschinengemolkener Milch	1964
Ludwig, Eberhard	Histometrische Untersuchungen von Leberwürsten zur Festlegung von analytischen Grenzwerten des Leberanteils	1964
Merz, Anita	Vorschläge für die Durchführung der Auslandsfleischbeschau in der DDR	1964
Müller, Hartmut	Geschichte der Fleischindustrie in Verbindung mit dem Schlachthofwesen	1964
Oelschlägel, Eugenie	Untersuchungen von tuberkulösen Schweinen an einer Taktstrasse	1964
Wilisch, Irma	Untersuchungen des Fleisches hochgradig mit Leberegelbefallener Rinder auf Fleischfehler mit verschiedenen Hilfemethoden	1964
Bauer, Valentina	Untersuchungen zum Vorkommen von aeroben Sporenbildern in Rohwürsten	1965
Blech, Hans-Joachim	Untersuchungen über das Vorkommen von Salmonellen bei gesunden Schlachtrindern unter Berücksichtigung von Kot- und Organproben	1965
Calsow, Peter	Untersuchungen an Brühwürsten über Beziehungen von Wurstkalibern, Vortrocknung, Heißräucherung, Brühzeit und -temperatur zur Hitzeresistenz von Salmonellen	1965
Gräf, Hans-Hilmar	Vergleichende Untersuchungen des Kammerzählverfahrens im Hämazytometer nach Thama-Zeiß mit der Methode nach Breed zur Bestimmung des Keimgehaltes in Milch	1965
Schütt, Franz	Verbesserung der Methode zum quantitativen Nachweis von Leber in Kochwürsten durch die elektrische Integriervorrichtung "Eltinor"	1965

Autor	Titel	Jahr
Stüber, Peter	Untersuchungen über das Keimwachstum in unbehandelter und mit Salzsäure versetzter Frischmilch bei verschiedenen Lagerungsbedingungen	1965
Thormann, Klaus	Über die Bedeutung der Milchuntersuchung bei chirurgisch erkrankten und vakzinierten Kühen	1965
Wolf, Dieter	Untersuchungen über Salmonellosen in einer Schweinemastanstalt	1965
Bulling, August	Untersuchungen zur Auswertung von Not- und Krankschlachtungen im Bezirk Gera	1966
Eckstädt, Gabriele	Ein Beitrag zur Auswertung des Öl-Phagentestes bei der bakteriologischen Fleischuntersuchung zur Unterscheidung von Salmonellen und Coli-Intermedius-Stämmen.	1966
Härtel, Wolfgang	Vergleichende Untersuchungen über die Eignung eines eierfreien, festen Nährbodens (nach Kuckherm und Deneke) zur Anzucht von Tuberkulosebakterien aus Milch	1966
Knörschild, Werner	Untersuchungen über die Ätiologie von Karpfenverlusten in Härteln unter besonderer Berücksichtigung der infektiösen Bauchwassersucht	1966
Perlet, Martin	Auswertung von 4000 bakteriologischen Fleischuntersuchungen	1966
Fickel, Hermann	Die Keimzahl der Rohmilch nach ihrer Gewinnung unter Berücksichtigung des Transportes zur Molkerei	1967
Helbig, Christian	Untersuchungen über das Vorkommen von <i>Salmonella reading</i> in einem Schlachthof	1967
Lorenz, Eberhard	Zur Bedeutung des Kollagens als Qualitätsmerkmal für Rohwürste	1967
Lilienthal, Frank	Untersuchungen über die Sanierung galtverseuchter Kuhbestände	1967

Autor	Titel	Jahr
Schulz, Volker	Fleischuntersuchungszeiten beim Schwein bei Schlachtungen an einer Rohrbahn unter Berücksichtigung verschiedener pathologisch-anatomischer Zustände	1967
Sturm, Jürgen	Experimenteller Beitrag zum postmortalen pH-Wertverlauf und weiteren physikalisch- chemischen Eigenschaften des Skelettmuskelfleisches vom Rind	1967
Brabant, Helga	Organoleptische Untersuchungen von Fleisch und Fleischwaren ausgeruhter und nicht ausgeruhter Schweine	1968
Dieffenbacher, Helga	Experimenteller Beitrag zum Problem der Farbabweichungen beim Schweinespeck	1968
Flehsig, Ingeborg	Der Einfluss der Ruhezeiten auf einige Qualitätsmerkmale von Frischfleisch, Rohwurst und rohem Schinken	1968
Gottschämmer Helmut	Ein Beitrag zum Rinderfennenproblem unter Berücksichtigung wirtschaftlicher Erwägungen	1968
Günther, Frank	Beitrag zur milchhygienischen Abgrenzung normaler und pathologisch veränderter Milch unter besonderer Berücksichtigung nephelometrischer Untersuchungen	1968
Hofmeister, Ingo	Mechanische Konsistenzermittlung am Lumbalabschnitt des <i>M. longissimus dorsi</i> von Rindern vier verschiedener Altersgruppen	1968
Jahn, Werner	Die Notwendigkeit der Tuberkulosesanierung auf Grund von Untersuchungen pasteurisierter Flaschenmilch in einem Bezirk	1968
Knabe, Peter	Vergleichende Untersuchungen des quantitativen Zellgehaltes und der spezifischen elektrischen Leitfähigkeit normaler und veränderter Milch	1968
Kohlhofer, Wolfgang	Farbmessungen an Schweinefleisch unter Berücksichtigung verschiedener Lagerungsbedingungen	1968

Autor	Titel	Jahr
Roßmann, Lutz	Beitrag zur histometrischen Untersuchung des Bindegewebes von Rohwurst	1968
Sauer, Gerlinde	Die Körpertemperatur von Schlachtschweinen nach Transport und Bewegung	1968
Schreier, Friedrich	Untersuchungen über die Schlachtausbeute beim Schwein unter besonderer Berücksichtigung des Croupens	1968
Schröder, Gerhard	Zur Zartheit des Fleisches sowie die Möglichkeiten deren Messung und Beeinflussung - Eine Literaturstudie	1968
Seifert, Brigitte	Klinische Untersuchungen an ausgeruhten und nicht ausgeruhten Schlachtschweinen	1968
Sonnefeld, Peter	Verbereitung der Salmonellen bei Entenzerlegung in Geflügelschlachtbetrieben der Fleischkombinate	1968
Streitbardt, Karl-Heinz	Untersuchungen über den Keimgehalt des Brühwassers beim Magdeburger Brühverfahren der Schweine	1968
Tönnies, Rotraud	Die Produktion von Exportdosenschinken und -schultern unter Berücksichtigung der Gelatineauswahl und der Durchführung einer Exportprüfung	1968
Zimmer, Rainer	Vergleichende Untersuchungen über die Milchhygiene und Eutergesundheit in fünf LPGH vom Typ III eines Praxisbereiches und ihre Auswirkung auf die Qualitätsbezahlung	1968
Böde, Rudolf	Zum Einfluss von Ausruhezeiten vor dem Schlachten auf die klinischen und postmortalen Werte von Schweinen einschliesslich der Herstellung von Nußschinken	1969
Lüttig, Volkmar	Vergleichende Untersuchungen über die Feulgen-Reaktion mit Milch, den Mastitisschnelltest "Bernburg" und das mikroskopische Zellzählverfahren nach Prescott und Breed	1969

Autor	Titel	Jahr
Patzelt, Otmar	Zu einigen Fragen über die Zartheit des Fleisches	1969
Auerswald, Heinz-Jörg	Über die Herstellung und die Mikroflora der Rohwurst "Lukana" in Bulgarien	1970
Jakini, Mohammed	Vergleichende Bestimmungen des Wasserbindevermögens des Schweinemuskels mit Hilfe zweier Preßmethoden	1970
Schiefer, Georg	Beitrag zur Ursachenforschung der fütterungsbedingten Gelbfärbung des Fettes bei Schlachtschweinen und Möglichkeit der Verarbeitung des Fleisches	1970
Schönerlein, Lore	Untersuchungen über die Fleischqualität von Schlachtrindern	1970
Stecher, Günther	Analyse der Reduktaseergebnisse der Anlieferungsmilch der LPG "Einheit" Naunhof	1970
Stecher, Günther	Experimenteller Beitrag zur Bestimmung der Fleischqualität am <i>Musculus longissimus dorsi</i> normal- und krankgeschlachteter Rinder unter besonderer Berücksichtigung des Koch- und Grillverlustes	1970
Ziervogel, Heidrun	Volkswirtschaftliche Auswirkungen der tierärztlichen Beratungstätigkeit bei der Schlachtkörpervermarktung	1970
Escher, Armin	Zur Untersuchung von Fleischsaft aus Muskelproben von Jungbullen unter besonderer Berücksichtigung der Erythrozytenkonzentration	1971
Tadja-Domko, Francois	Penetrometrische Untersuchungen an Brüh- und Leber- würsten vor und nach der thermischen Behandlung sowie an geräuchertem und ungeräuchertem Rückenspeck	1971
Hentze, Helmut	Beitrag zur Bestimmung des Farbwertes des <i>M. longissimus</i> <i>dorsi</i> von Rindern unterschiedlicher Schlachtkategorien	1972

Autor	Titel	Jahr
Scherer, Frank	Ermittlung des pH-Wertes, der Konsistenz, des locker gebundenen Wassers, des Wassergehaltes, der Kochverluste und der Muskelfaserdicke der Keulen- und Rückenmuskulatur des Kaninchens	1972
Schlott, Egon	Milchhygienische Untersuchungen in einem Molkereieinzugsgebiet	1972
Vogel, Frank Reiner	Experimenteller Beitrag zur Objektivierung der postmortalen Farbveränderungen von Rindfleisch	1972
Ernst, Heiko	Untersuchungen an Bockwürsten, verpackt und sterilisiert in Aluminium-Verbundfolie	1973
Barbe, Jürgen; Glaser, Fritz	Über die Auswirkung von Transport- und Ausruhezeiten auf den pH-Wert in den <i>Mm. adductores</i> von Schlachtschweinen	1974
Gläser, Holger	Experimentelle Untersuchungen zur Weiterentwicklung des Impedanzmeßverfahrens für Fleischqualitätsuntersuchungen	1974
Müller, Gundula	Beitrag zur Objektivierung und Beurteilung von Kochwurstfabrikaten	1975
Krieg, Hannelore	Der Einfluß des Räucherprozesses bei der Herstellung von Brühwurst im Perfoldarm	1976
Jaouhari, Rosemarie	Untersuchungen zur Applikation von Psychopharmaka an Schlachtschweinen	1977
Domel, Gottfried	Untersuchungen zur Bedeutung der Lokomotion beim Mastschwein für einige qualitative Komponenten des Schlachtwertes	1978
Körner, Gundel	Ermittlung der Ausscheidungsdauer von Strecillin-Öl 100 000 im Harn sowie der Verweildauer in Nieren, Muskulatur und Applikationsort beim Schwein nach subkutaner Applikation	1980

Autor	Titel	Jahr
Karg, Elisabeth; Prell, Manfred	Experimentelle elektrokardiographische Verlaufsuntersuchungen an Schlachtschweinen während des LKW-Transportes und Erfassung von ausgewählten Fleischqualitätsmerkmalen	1983
Busch, Matthias	Zum Vorkommen und zur lebensmittelhygienischen Bedeutung enterotoxiner Stämme von <i>Escherichia coli</i> , <i>Citrobacter</i> , <i>Klebsiella</i> , <i>Enterobacter</i> und <i>Haffnia</i> in Proben der bakteriologischen Fleischuntersuchung und in lebensmittelhygienischem Untersuchungsmaterial	1984
Kevana, Louis Prosper	Über den Verlauf und die Schwankungsbreite der Nitrat- und Nitritkonzentration von Fleisch- und Wurstwaren in verschiedenen Produktionsstufen in einem großen Fleischverarbeitungsbetrieb	1984
Schubert, Volkhard	Lebensmittelhygienisch bedeutsame Eigenschaften von Clostridien und Modellversuche zum Verhalten von <i>Cl. Botulinum</i> Typ A gegenüber Nitrit in Rohwürsten mit unterschiedlichen Pökelsalzmengen	1984
Walther, Hans	Mikrobiologische Untersuchungen zur Reduzierung des Nitritzusatzes in Fleischerzeugnissen unter besonderer Berücksichtigung von <i>Clostridium perfringens</i>	1985
Weinrich, Katrin Weinrich, Klaus	Ein Beitrag zum bakteriologischen Nachweis thermophiler Camphylobakter unter besonderer Berücksichtigung des Schlachtgeflügels	1986
Zwede, Girma	Erhebungen zum Vorkommen der Rinderfinne und experimentelle Untersuchung über ihre Infektionsfähigkeit	1988
Mengert, Ute	Untersuchungen zur lebensmittelhygienischen Bedeutung von Clostridien im Hinblick auf die Optimierung labordiagnostischer Nachweisverfahren	1988
Grimm, Stephan	Untersuchungen zur Objektivierung der Feststellung der Wässrigkeit des Fleisches von not- und krankgeschlachteten Schweinen	1990

Autor	Titel	Jahr
Heseler, Rüdiger- Thomas	Untersuchungen zur Entwicklung einer Methode für den raschen Nachweis von enterotoxischen <i>Escherichia coli</i> -Keimen in Lebensmitteln	1990
Ortmann, Volker	Artdifferenzierung der Sarkosporidienzysten beim Schwein und Einfluß der Sarkosporidieninfektion auf die Fleischqualität	1990
Schubert, Volkhard	Untersuchungen zu Belastungseinflüssen auf Schweine vor der Schlachtung unter Anwendung einer Schnellmethode zur Harnproteingehaltsbestimmung	1990
Beer, Regina	Untersuchungen zur mikrobiellen Kontamination von Hühnereiern aus lebensmittelhygienischer Sicht	1991
Neophytou, Constantinos	Untersuchungen zum Vorkommen von Hemmstoffrückständen bei Schlachttieren auf Zypern	1991
Stryczek, Ellen	Einfluß von Luftveränderungen bei Schlachtschweinen auf die Entstehung von Bakteriämien vor der Schlachtung	1992
Suarez, Garcia Oscar	Untersuchungen über Einflüsse auf die <i>Clostridium perfringens</i> Enterotoxin-Bildung in vitro und zum Einfluß des Zeit- und Temperaturfaktors sowie des NaCl-Gehaltes auf das <i>Clostridium perfringens</i> -Enterotoxin	1993
Nitsch, Peter	Das Einkochen von Fleisch- und Wurstkonserven. Eine Literaturstudie	1993
Reglich, Karin	Experimentelle Untersuchungen zum Verhalten von <i>Salmonella enteritidis</i> im Eiklar	1993
Krüger, Sylvia	Untersuchungen zum Qualitätsstatus verschiedener in Leipzig gehandelter Brüh- und Leberwürste aus der Sicht des Verbraucherschutzes	1994
Müller, Ulrich	Untersuchungen zum Einfluß verschiedener Temperaturen und a_w -Werte auf die Aktivität extrazellulärer Proteasen aerober Sporenbildner	1994

Autor	Titel	Jahr
Schöne, Evelyne	Untersuchungen zur Erhöhung der Wirksamkeit bakteriologischer Fleischuntersuchungen als Beitrag zur Verbesserung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes	1994
Stark, Regine	Untersuchungen zum Vorkommen von <i>Salmonella</i> -Spezies, <i>Yersinia enterocolitica</i> und <i>Campylobacter jejuni/coli</i> in unerhitzten Lebensmitteln	1994
Stephan, Frank	Untersuchungen zur Hygiene des Luft-Sprüh-Kühlverfahrens bei der Geflügelfleischgewinnung	1994
Auerswald, Ralf	Untersuchungen zur Häufigkeit des Vorkommens von Salmonellen in Fleisch und Organen normalgeschlachteter Rinder	1995
Braun, Peggy	Experimente zum Verhalten von <i>Salmonella enteritidis</i> im Hühnerei	1995
Salchert, Falk Ulrich	Untersuchungen zum Einfluß von Mastitiden und weiteren Organveränderungen auf die mikrobielle endogene Kontamination des Fleisches von Kühen	1995
Wicke, Amal	Experimentelle Untersuchungen zum Einfluß exogener Faktoren auf das Penetrationsverhalten von <i>Salmonella enteritidis</i> durch die Schale von Hühnereiern	1995
Plümer, Effi	Untersuchungen über die Konzentration von Quecksilber, Cadmium, Blei, Arsen, Zink, Kupfer und Mangan in Forellen des Regierungspräsidiums Chemnitz (Sachsen)	1996
Richter, Thomas	Untersuchungen zur Beeinflussung des Geruches und Geschmackes von Hühnereiern	1996
Klug, Christoph	Untersuchungen zum kombinierten Einfluß von Temperatur, a_w - und pH-Wert sowie verschiedener Erhitzungsregimes auf die Aktivität von extrazellulären Proteasen ausgewählter Bakterienspezies	1997

Autor	Titel	Jahr
Kopp, Katrin	Untersuchungen zum Einfluß verschiedener Temperaturen, pH-Werte und a_w -Werte auf die Aktivität extrazellulärer mikrobieller Lipasen	1997
Lekschas, Sandra	Untersuchungen über Bildung und Eigenschaften mikrobieller Proteasen	1997
Leupold, Gabriela	Lebensmittelhygienische Untersuchungen an Regenbogenforellen (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) nach Anwendung verschiedener Betäubungsverfahren	1997
Schwope, Martina	Lebensmittelhygienische Aspekte der Gewinnung und Verarbeitung von Ziegenmilch	1997
Hanke, Ilka	Vermehrungsverhalten lebensmittelhygienisch bedeutsamer aerober Sporenbildner in hohen Temperaturbereichen	1998
Heimann, Thomas	Möglichkeiten und Grenzen der Produktion von Rindfleisch aus ökologischem Landbau	1998
Hoffmann, Barbara	Einflüsse von Schlachtung, Zerlegung und Verarbeitung auf die mikrobiologische Qualität von Truthahnfleisch	1998
Kny, Gunter	Untersuchungen zur Qualität von frischer und gefriergetrockneter Stutenmilch	1998
Krutsch, Hans Werner	Untersuchungen zum lebensmittelhygienischen Risiko der Verbreitung von Salmonellen über die Infektionskette Schlacht tier und Fleischgewinnung	1998
Ludewig, Martina	Untersuchungen zur Generationszeit ausgewählter gramnegativer Bakterienspezies unter Anwendung der Impedanzmessung	1998
Müller, Thomas	Untersuchungen zum Zusammenhang zwischen Qualitätsparametern des Muskelfleisches und der tierärztlichen Beurteilung der Schlachtkörper von Mastschweinen	1998

Autor	Titel	Jahr
Schick, Andrea	Beitrag zur Umsetzung der EG-Frischfleisch-Richtlinie in Schweineschlachtbetrieben in Frankreich, Deutschland und Dänemark auf der Basis von Videoaufnahmen	1998
Alter, Thomas	Einfluß spezifischer Stressoren auf die Serumbakterizidie und die hämolytische Komplementaktivität von Schlachtschweinen sowie auf bakterizide Faktoren des Fleischsaftes und dessen C3c-Konzentration	1999
Illies, Sylvia	Untersuchungen zur Eignung der Impedanztechnik für die Bestimmung der aeroben Gesamtkeimzahl in Hackfleisch, Frischfisch und Räucherfisch im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle	1999
Krüger, Andrea	Bakteriologische und serologische Untersuchungen zum Vorkommen von Salmonellen bei Schlachtschweinen unterschiedlicher Herkunft	1999
Pröhl, Jens	Epidemiologische Untersuchungen zum Vorkommen von Salmonellen in sächsischen Schweinezucht- und Mastbeständen sowie bei der Fleischgewinnung	1999
Annemüller, Marion	Technologische Aspekte der Schweineschlachtung an ausgewählten Schlachthöfen in Frankreich, Deutschland und Dänemark auf der Basis von Videoaufnahmen	2000
Gebreselassie, Gebrehiwot	Fleischhygienische und epidemiologische Untersuchung der zystischen Echinokokkose in Zentraläthiopien / Region Shoa	2000
Grimm, Heidrun	Der Benzo(a)pyrengengehalt von Räucherwaren in Abhängigkeit von der angewandten Räuchertechnologie	2000
Hübner, Jens	Die Leitfähigkeit als ein Parameter zur Bestimmung der Muskelfleischqualität beim Schaf	2000
Kunze, Anke	Vermehrungsverhalten lebensmittelhygienisch bedeutsamer aerober Sporenbildner im unteren Temperaturbereich	2000

Autor	Titel	Jahr
Macamo, Inacio C.	Untersuchungen zur Entwicklung der Bestände an Rindern, kleinen Wiederkäuern und Schweinen und zur Fleischerzeugung sowie zum Schlachthofwesen in Mocambique	2000
Miethig, Rainer	Untersuchungen zur Hygiene in einem fischverarbeitenden Unternehmen mit besonderer Berücksichtigung des Hazard-Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzeptes	2000
Muck, Claudia	Beitrag zur Erfassung der Muskelfleischqualität durch instrumentielle Ermittlung der Farbwerte L*, a* und b* an Tierkörperstücken von Schlachtschweinen	2000
Namaga Feyessa, Nega	Beitrag zu den Tätigkeiten des amtlichen Tierarztes auf dem Gebiet der Fleischhygiene in der Europäischen Union	2000
Reimann, Jörg	Milchparameter bei Zuchtkühen unter besonderer Berücksichtigung des Zellgehaltes und Einflussfaktoren auf Großviehauktionen	2000
Schreiber, Karsten	Die geschichtliche Entwicklung der Fleischhygiene auf dem Gebiet des heutigen Freistaates Sachsen bis 1945	2000
Seibt, Lothar	Beziehungen zwischen Qualitätsmerkmalen ausgewählter Muskeln von Schlachtschweinen im Verlaufe der Kühlung	2000
Stüber, Jutta	Die Anwendung der Elektrobetäubung bei der rituellen Schlachtung des Rindes; Untersuchungen zu Ausblutungsgrad, pH-Wert-Entwicklung und Schäden an Schlachtierkörpern	2000
Suck, Ronald	Das HACCP-Konzept und seine Anwendung in der Fleischverarbeitung anhand des Schönebecker Modells	2000
Klemm, Holger	Wildstammisolation von bestimmten Enterokokken aus Rohwürsten und Untersuchung ihrer potentiellen Eignung als Starterkulturen	2001

Autor	Titel	Jahr
Mayer, Katrin	<i>Salmonella enteritidis</i> -Übertragung von der Eischalenoberfläche in die Eimasse als Folge des Einschlagprozesses	2001
Ngnomo, Soumtoing	Fleischhygienische und lebensmittelhygienische Aspekte bei der Produktion und Vermarktung von Ökofleisch	2001
Schumann, Matthias	Beitrag zur Bestimmung der Muskelfleischqualität von Kaninchenschlachtskörpern unter besonderer Berücksichtigung von ausgewählten chemisch/physikalisch erfassbaren Parametern	2001
Gürtler, Michael	In-vitro- und In-vivo Studien zur Wirksamkeit von Eigelbantikörpern gegen <i>Salmonella enteritidis</i>	2002
Mauersberger, Jens	Untersuchungen zur endogenen Kontamination bei Schlachtschweinen unter besonderer Berücksichtigung des mikrobiellen Status von Fleischlymphknoten	2002
Mauke, Annett	Untersuchungen zur Bedeutung der Futtermittel als Eintragquelle für Salmonellen in sächsischen Betrieben sowie in der Fleischgewinnung	2002
Möbius, Heike	Epidemiologisch-biometrische Bewertung von Ergebnissen der Fleischuntersuchung in Deutschland unter besonderer Berücksichtigung der Rinder-, Kälber- und Schweineschlachtung	2002
Reinhold, René	Wirkung aktueller veterinärrechtlicher Änderungen aus den Jahren 1996/1997 in Hinblick Not- und Krankschlachtungen auf Tierschutz und Fleischhygiene	2002
Ahrens, Andreas	Epidemiologische Untersuchungen zum Vorkommen von Salmonellen bei sächsischen Mastschweinen mittels Fleischsaft-ELISA-Technik und bakteriologischer Untersuchungsmethodik nach der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 35 LMBG	2003
Schlottermüller, Beate	Untersuchungen zur Lyse von Salmonellen durch <i>Bdellovibrio bacteriovorus</i>	2003

Autor	Titel	Jahr
Braun, Peggy	Untersuchungen des Fett- u. Eiweißabbaus durch spezifische Verderbnisorganismen - Ein Beitrag zur Etablierung einer wissenschaftlich fundierten Haltbarkeitsvoraussage für Lebensmittel (Habilitation)	2003
Braun, Peggy	Untersuchungen des Fett- u. Eiweißabbaus durch spezifische Verderbnisorganismen - Ein Beitrag zur Etablierung einer wissenschaftlich fundierten Haltbarkeitsvoraussage für Lebensmittel (Habilitation)	2003
Gaul, Florian	Vorkommen von <i>Campylobacter coli</i> und <i>Campylobacter jejuni</i> beim Schwein im Bestand und nach der Schlachtung sowie in weiteren Lebensmitteln tierischen Ursprungs - Typisierung der Isolate und Vergleich mit humanen Isolaten	2003
Kröll, Uwe	Epidemiologische Untersuchungen der Salmonella-Infektionen in Schweinebeständen unter Berücksichtigung des Einflusses des Mastdurchganges, der Jahreszeit und des Alters der Tiere auf die Entwicklung der Serumantikörper	2003
Nguyen, Thi Anh Tho	Untersuchungen zum Vorkommen von <i>Yersinia enterocolitica</i> in verschiedenen Lebensmitteln und zum Verhalten pathogener <i>Yersinia enterocolitica</i> -Stämme in Hühnereiern	2003
Richter, Markus	Untersuchungen zu lebensmittelhygienisch bedeutsamen Eigenschaften bakterieller Verderbniserreger sowie den von ihnen synthetisierten Proteasen und Lipasen	2003
Gut, Eva Verena	Bioindikatorisch nutzbare Charakteristika des Verhaltens und der Tiergesundheit von Mastschweinen auf Vollspaltenboden	2004
Bach, Thomas	Hefen in der Rohwurst	2004
Kasimir, Sandra	Verlaufsuntersuchungen zum Vorkommen potentiell humanpathogener <i>Yersinia enterocolitica</i> und <i>Campylobacter</i> spp. in Schweinebeständen von der Geburt bis zur Schlachtung sowie Geotypisierung einzelner Isolate	2005

Autor	Titel	Jahr
Von Normann, Nicole	Die Schuss-Schlagbetäubung beim Rind unter Berücksichtigung der Embolisierung von zentralnervösem Gewebe in Lunge und Herz	2005
Schulzig, Heike Silvia	Untersuchungen zur epidemiologischen Bedeutung des Schweines bei der Verbreitung der humanen Toxoplasmose	2005

Anhang II: Chronik des Instituts für Lebensmittelhygiene

Anhang II.I: Namensänderungen

Name des Instituts	Jahr	Direktoren am Institut
Institut für animalische Nahrungsmittelkunde	1935 - 1938	Kurt Schmidt
Institut für tierärztliche Lebensmittelkunde	1938 - 1949 1949 - 1955	Kurt Schmidt Arthur Ketz
Institut für tierärztliche Lebensmittelhygiene	1955 - 1957 1957 - 1968	Arthur Ketz Werner Leistner
Lehrgruppe Lebensmittelhygiene	1968 - 1970	Werner Leistner
Fachgruppe Lebensmittelhygiene	1970 - 1978	Werner Leistner
Wissenschaftsbereich Lebensmittelhygiene und –technologie	1978 - 1985	Werner Leistner
Wissenschaftsbereich Lebensmittelhygiene	1985 - 1990	Karsten Fehlhaber
Institut für Lebensmittelhygiene	Seit 1990	Karsten Fehlhaber

Anhang II.II: Ortswechsel

Jahr	Lehrstuhl/Institut	Sitz	Bemerkungen
1886-1923	LS für Fleischbeschau und LS für Milchkunde	Thierarzneyschule zu Dresden / Altstadt	Der LS für Milchkunde wurde dem 1902 gegründeten Institut für Veterinär-Hygiene zugeordnet.
1923	Institut für Veterinär-Hygiene	Im Veterinärpathologischen Institut der Veterinärmedizinischen Fakultät Leipzig	Ursprünglich handelte es sich um eine Übergangslösung, die bis 1935 aufrecht erhalten wurde, sehr zum Leidwesen der Institutsdirektoren KLIMMER und JOEST.
	Institut für Tierseuchenlehre und das Institut für animalische Nahrungsmittelkunde	Linnestr. 11, Leipzig	Es kam zum Zusammenschluß mit dem Veterinärinstitut der Stadt Leipzig, das vorher der Philosophischen Fakultät unterstand.
1935	Veterinärhygienisches und Tierseucheninstitut	Linnestr. 11, Leipzig	Durch die Selbständigkeit des Instituts für animalische Nahrungsmittelkunde erfolgte eine Umverteilung innerhalb beider Institute.
	Institut für animalische Nahrungsmittelkunde	Im Veterinärpathologischen Institut – Margarete-Blank-Str. 4	

4.12.1943	Beide Institute	Im Veterinärpatho- logischen Institut – Margarete- Blank-Str. 4	Durch einen Bombenangriff wird das Haus in der Linne´str. fast vollständig zerstört. Ende 1998 erfolgte die Umbenennung der Margarete- Blank-Str. Die Adresse lautet heute „An den Tierkliniken“ Nr. 35.
1950	Veterinärhygie- nisches und Tierseuchen- institut	Gebäude der Tierzucht und Geburtskunde	Das Institut für tierärztliche Lebensmittelkunde verbleibt im Gebäude der Pathologie.
Mai 2002	Institut für Lebensmittel- hygiene	An den Tierkliniken 1	Feierliche Eröffnung des Neubaus.

Anhang II.III: Personal 1935-2004

Funktion	1935-1938	1938-1940⁷⁷⁰	1940-1946⁷⁷¹	1946-1948⁷⁷²
Direktor	Prof. Dr. Kurt Schmidt			Prof. Dr. Johannes Schmidt
Wiss. Assistenten	Gerhardt Burckhardt	Rudolf Weiß	Karl Demmrich	Kurt Schmidt, Werner Leistner

Funktion	1949⁷⁷³	1950	1951	1952
Direktor	Artur Ketz			
Wiss. Assistenten	Werner Leistner		Wolfgang Schönherr	
		Eckehardt Kelterborn		
				Rolf Stier

Funktion	1953	1954	1955	1956
Direktor	Artur Ketz			
Wiss. Assistenten	Eberhard Sobanski	Christa Dietz		
	Wolfgang Schönherr	Manfred Zeller	Heinz Müller	Gerhard Scheibner
	Rolf Stier			Johannes Zacher
	Gerhard Zipplies		Dietrich Rabitz	

⁷⁷⁰ Anonym (1939-44).

⁷⁷¹ Anonym (1939-44). / Anonym (1946-49).

⁷⁷² Anonym (1946-49).

⁷⁷³ Anonym (1946-49).

	Hans Müller	Johannes Stosch	-----	Alfred Matthes
				Barbara Steinhardt

Funktion	1957	1958	1959	1960
Direktor	Prof. Werner Leistner			
Wiss. Assistenten	Christa Dietz	Helmut Hauke		
	Barbara Richter			
	Gerhard Scheibner	Helga Brabant		Valentina Bauer
	Hans Hiltmann			-----
	Alfred Matthes	-----	Christa Oberröder	

Funktion	1961	1962	1963	1964
Direktor	Prof. Werner Leistner			
Wiss. Assistenten	Helmut Hauke	-----		
	Valentina Bauer	-----		Valentina Bauer
	Barbara Richter		Bernhard Elter	
	Christa Kühn			
	Erhard Scharner			

Funktion	1965	1966	1967/1968	1969
Direktor	Prof. Werner Leistner			
Weitere Professoren				Rudolf Quaas
Wiss. Assistenten	Valentina Bauer		Ingeborg Flechig	
	Bernhard Elter			Georg Schiefer
	Erhard Scharner			
	Ljubomir Zanev	-----	Günther Krüger	

Funktion	1970-1972	1973	1974	1975-1976
Direktor	Prof. Werner Leistner			
Weitere Professoren	Rudolf Quaas			
Wiss. Assistenten	Erhard Scharner			Renate Milke
	Günther Krüger			
	Georg Schiefer		Gottfried Domel	
	Lore Schöberlein	Rosemarie Jaouharie		
				Gunther Valentin

Funktion	1977	1978	1979-1983	1984
Direktor	Prof. Werner Leistner			
Wiss. Assistenten	Paul Janetzschke			
	Günther Krüger			
	Gottfried Domel	Karl-Heinz Voigtländer		

	Renate Milke	Anita Seifert	
	Helga Schüppel		
	Sabine Haaker	-----	Ute Mengert

Funktion	1985-1986	1987-1988	1989	1990-1991
Direktor	Prof. Karsten Fehlhaber			
Weitere Professoren		Paul Janetzschke		
Wiss. Assistenten	Günther Krüger			
	Anita Seifert		-----	Martina Ludewig
	Helga Schüppel			
	Ute Mengert			

Funktion	1992	1993-1994	1995
Direktor	Prof. Karsten Fehlhaber		
Weitere Professoren	Prof. Erhard Scharner		
Wiss. Assistenten	Günther Krüger		
	Helga Schüppel		
	Ute Mengert		
	Martina Ludewig		-----
	Holger Lingstädt	Bernd Nostiz	
		Gottfried Domel	

Funktion	1996/1997⁷⁷⁴	1998⁷⁷⁵	1999⁷⁷⁶	2000⁷⁷⁷
Direktor	Karsten Fehlhaber			
Weitere Professoren	Erhard Scharner			Ernst Lücker
Honorar-professur				Georg Schiefer
Wiss. Assistenten	Gottfried Domel			Thomas Alter
	Ute Mengert			----- -
Wiss. Mitarbeiter	Helga Schüppel			
	Günter Krüger			
	Ulrich Müller	Peggy Braun	Heike Berndt	
	Bernd Nostitz	Bernd Laube	Holger Klemm	
		Jens Lippmann	Martina Ludewig	
		Jens Pröhl	-----	Peggy Braun
Sonstiges Personal	Hans Eglinsky			
	Herta Frenzel			
	Christiane Hörrügel			Corina Festa
	Joachim Junghans			
	Andrea Kuntzsch			
	Monika Obst			
	Jana Raue			
	Alfons Rauwolf			-----

⁷⁷⁴ Anonym (1996/97).

⁷⁷⁵ Anonym (1998 b).

⁷⁷⁶ Anonym (1999 a).

⁷⁷⁷ Anonym (2000a).

Gisela Schneider			
Ramona Sehm			
Brigitte Uhde	Britta Kummer	Ingrid Möhrstädt	
Irene Wendland		-----	

Funktion	2001⁷⁷⁸	2002⁷⁷⁹	2003⁷⁸⁰	2004⁷⁸¹
Direktor	Karsten Fehlhaber			
Weitere Professoren	Ernst Lücker			
Hochschuldozent				Peggy Braun
Wiss. Assistenten	Thomas Alter			
Wiss. Mitarbeiter	Peggy Braun			Wolfgang Biedermann
	Günter Krüger			Noelia Fernandez Castro
	Martina Ludewig			
	Michael Salzgeber	Claudia Grundmann		
	Beate Schlottermüller			Michael Gürtler
	Helga Schüppel	Markus Overhoff		Sandra Lachhab
	Nicole van Treel			Anja Heinelt

⁷⁷⁸ Anonym (2001 a).

⁷⁷⁹ Anonym (2002 a).

⁷⁸⁰ Anonym (2003 a).

⁷⁸¹ Anonym (2004 a).

Funktion	2001⁷⁸²	2002⁷⁸³	2003⁷⁸⁴	2004⁷⁸⁵
Wiss. Mitarbeiter		Sandra Kasimir		
		Oliver Kunath		
		Bianca Lange	Nicole Palinsky	
		Kathrin Ringelmann		
			Kerstin de Buhr	
			Ahmad Hamedy	
			Claudia Wittmann	
Sonstiges Personal	Hans Eglinsky			
	Herta Frenzel			
	Yvonne Lenk			
	Monika Obst			
	Jana Raue			
	Gisela Schneider	Annekathrin Froeb-Borgwardt		
	Ramona Sehm			
	Ingrid Möhrstädt			
	Uta Voigt			
	Heiko Wellner			
			Andreas Knöschke	

(1950-1995 Personalangaben nach MENGERT et al. 1996)

⁷⁸² Anonym (2001 a).

⁷⁸³ Anonym (2002 a).

⁷⁸⁴ Anonym (2003 a).

⁷⁸⁵ Anonym (2004 a).

**Anhang II.IV: Beschäftigte des Institutes für Lebensmittelhygiene – Stand
10. April 1967⁷⁸⁶**

<i>Name</i>	<i>Vorname</i>	<i>Tätigkeit</i>
Dr. Leistner	Werner	Institutsdirektor
Dr. Scharner	Erhard	Oberassistent
Dr. Elter	Bernhard	Assistent
Dr. Krüger	Günter	Assistent
Schöberlein	Lore	Aspirant
Flechsig	Ingeborg	Assistent
Schreiter	Annemarie	Med. techn. Assistenten
Lehmann	Ursula	Med. techn. Assistenten
Naß	Helga	Med. techn. Assistenten
Hörügel	Christine	Nährbodenküche
Hotz		Nährbodenküche
Lehmann	Bärbel	Nährbodenküche
Bäßler	Lore	Sekretärin
Rückert	Heidemarie	Sekretärin
Treppschuh	Erna	Reinigungskraft
Manhardt	Marta	Reinigungskraft
Müller	Otto	Tierpfleger
Quandt	Hannelore	Tierpflegerin
Bothe	Dora	Reinigungskraft

⁷⁸⁶ Anonym (1967 c).

Anhang III: Gesuch zur Wiedereinstellung Kurt SCHMIDTS

Der Dekan
der Veterinärmedizinischen Fakultät
der Universität in Leipzig

*Postcheckkonto Leipzig - Nr. 7290 -
Telefon 70656*

Leipzig, den 20. Nov. 1945
Zwickauer Straße 55

Recht der Vervielfältigung oder
Veröffentlichung vorbehalten

Original im Besitz von:

Universitätsarchiv
Leipzig

Signatur
U4L R 223 Bl. 8

Zu: Nr. 1106/45

An
die Sächs. Landesverwaltung Dresden
über
den Herrn Rektor der Universität

Leipzig.

Dem Herrn Rektor unterbreite ich folgendes Gesuch:
Der bisherige Ordinarius und Direktor des Institutes für Tierärztliche Lebensmittelkunde, Prof. Dr. Kurt Schmidt, Leipzig, C.1, Kärntner Str. 4, befindet sich mit unter jenen Mitgliedern des Dozenten-Kollegiums, die nach der Anordnung vom 15. ds. Mts. als entlassen zu gelten haben. Hierdurch sind der Vet.-med. Fakultät größte Schwierigkeiten verwachsen, die ohne Behebung das Weiterbestehen der Fakultät unmöglich machen. Prof. Kurt Schmidt hat außer dem genannten Amt seit den letzten Kriegsjahren noch das Direktorat des Veterinärhygiene- und Tierseuchen-Institutes inne. Ferner war er seit dem Sommer 1945 stellvertretender Dekan. Er hat seine so vielseitige, zeitraubende und das normale Arbeitszeitmaß weit überschreitende Tätigkeit in geradezu vorbildlicher Weise ausgeübt. Einen vollwertigen Ersatz für ihn in absehbarer Zeit zu finden, ist unmöglich. Hinsichtlich seiner politischen Vergangenheit ist zu bemerken, daß er bereits vor 1933 bei den Berufungsvorbesprechungen genannt worden ist - also ohne Rücksicht auf seine spätere Zugehörigkeit zur NSDAP. Er gehört mit zu jenen Beamten, die als Betriebsführer Mitglied werden mußten, wenn sie nicht ihre und ihrer Familie Existenz gefährden wollten. Er hatte kein politisches Amt inne und ist in unserem Kreis und den Studenten gegenüber niemals als Nationalsozialist aufgetreten. Sein oberster Grundsatz war stets treueste Pflichterfüllung neben strengster wissenschaftlicher Arbeit. Ich unterbreite daher, im vollen Einvernehmen mit unserem Betriebsausschuß, Ew. Magnifizenz die durch die angeführten Tatsachen begründete Bitte, Prof. Kurt Schmidt wieder einzustellen und dadurch der Vet.-med. Fakultät einen zweiten Ordinarius zu erhalten, mit dem ich gemeinsam in der jetzigen Notzeit die Fakultät vor dem Untergang bewahren könnte. Schließlich will ich noch bemerken, daß seitens der Landesverwaltung die genannten, von ihm betreuten Institute mit der Durchführung der diagnostischen Untersuchungen beauftragt worden sind, deren gewissenhafte Erledigung im Interesse der menschlichen Ernährung, und Gesundheit sowie der Bekämpfung von Tierseuchen dringend notwendig ist. Es hat also auch die Landesverwaltung allen Anlaß, die Wiedereinstellung des Prof. Kurt Schmidt wegen seiner Unersetzlichkeit als notwendig zu beurteilen.

Mit der Bitte um gütige Befürwortung vorliegenden
Gesuches

Ew. Magnifizenz ganz ergebenster

Johannes Schmidt

Mit 1 Beilage

stellw. Dekan

Anhang IV: Aufforderung zur aktenkundigen Belehrung über den Besuch der Leipziger Messe⁷⁸⁷

Bumerang

Durchgegeben von der Sektionsleitung am 29.8.85

Die WB Leiter werden angewiesen, alle Mitarbeiter, die für einen Messebesuch vorgesehen sind, aktenkundig zu belehren, dass

„keine eigenmächtigen Verhandlungen mit NSW – Firmen geführt werden dürfen, und die gesetzlichen Bestimmungen über Sicherheit und Geheimnisschutz eingehalten werden. Die Teilnahme an Empfängen ausländischer Aussteller sind durch den Rektor zu genehmigen.“

Prof. Dr. Schwark

Aufgenommen:

⁷⁸⁷ Anonym (1985 b).

**Anhang V: Aktenkundige Belehrung über den Besuch der
Leipziger Messe⁷⁸⁸**

Wissenschaftsbereich

Lebensmittelhygiene u. –technologie

Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin

Karl-Marx-Universität

7010 Leipzig

Margarete-Blank-Str.4, Telefon 8827370

PSF 45

Betr.: Messebesuch
Aktenkundige Belehrung

Ich bin informiert worden, dass

keine eigenmächtigen Verhandlungen mit NSW – Firmen
geführt werden dürfen,
die gesetzlichen Bestimmungen über Sicherheit und Geheimnisschutz eingehalten werden
die Teilnahme an Empfängen ausländischer Aussteller durch den Rektor zu genehmigen
sind.

Leipzig, den 2.9.85⁷⁸⁹

⁷⁸⁸ Anonym (1985 c).

⁷⁸⁹ Die unterschreibenden Mitglieder des WB sind aus Datenschutzgründen nicht aufgeführt.

**Anhang VI: Diagnostische Dienstleistungen: Wurst- und
Tupferproben⁷⁹⁰ 1977-1989**

Quartal	Probenzahl
I/1977	1144
II/1977	1089
III/1977	1741
IV/1977	799
I/1978	1229
II/1978	1315
II/1978	1326
IV/1978	1157
I/1979	1226
II/1979	1184
III/1979	896
IV/1979	1353
I/1980	1174
II/1980	1019
III/1980	1310
IV/1980	967
I/1981	1122
II/1981	1355
III/1981	1102
IV/1981	889
I/1982	1989
II/1982	1073
III/1982	1177

⁷⁹⁰ 1977-1987 Udl. Zusammenstellung aus den entsprechenden Jahresplänen aufgeführt unter der Bezeichnung: Praxisbeziehungen.

IV/1982	901
I/1983	1013
II/1983	1513
III/1983	1039
IV/1983	1366
I/ 1988 ⁷⁹¹	465
II/ 1988	763
III/ 1988	495
IV/ 1988	394
I/ 1989	773
II/ 1989	435
III/ 1989	694

⁷⁹¹ 1988-1989 Unterlagen des Institutes. Zusammenstellung aus den entsprechenden Jahresplänen aufgeführt unter der Bezeichnung: Veterinärmedizinische Betreuung und Versorgung.

Anhang VII: Milchbestellung⁷⁹²**Fachgruppe Lebensmittelhygiene**

Sektion Tierproduktion und Veterinärmedizin

Karl-Marx-Universität

7010 Leipzig

Margarete-Blank-Str.4, Telefon 8827370

Allgemeine Verwaltung

- z.Hd. Herrn Exner -

Prof. Dr. Lei/ C1 22.3.1977

Milchbestellung

Hiermit möchten wir mitteilen, dass Herr VR Dr. Janetschke seit dem 1.3.77 an der Fachgruppe Lebensmittelhygiene als Wiss. Oberassistent tätig ist und ihm somit die zu gewährende Milch auf Grund der Infektionsgefahr zusteht.

Wir bitten bei der nächsten Milchbestellung diese Tatsache zu berücksichtigen.

Prof. Dr. Leistner

Fachgruppenleiter

⁷⁹² Anonym (1977 c).

Anhang VIII: Wissenschaftskonzeption für das Fach Lebensmittelhygiene 1967

Konzeption für das Fachgebiet

Lebensmittelhygiene

für Studenten an der Landwirtschaftlichen Fakultät

Zielstellung:

Den Studierenden der Landwirtschaft soll mit dieser Vorlesung, die etwa bei 15 Wochen Semester-Dauer wöchentlich 1 Stunde betragen sollte und somit 15 Stunden Gesamtvorlesungszeit beanspruchen würde, ein Einblick in das Gebiet der Schlachttiererzeugung, der Lebensmittelkunde und Lebensmittelhygiene, sowie die Überwachung tierischer Lebensmittel gegeben werden.

Dabei soll besonders auf die neuen Beziehungen der Kooperationskette Fleischkombinat -Schlachttiererzeuger und die Aufgaben der Landwirtschaft eingegangen werden.

Themenkomplexe:

1. Stellung der Fleischindustrie in der Volkswirtschaft
 - 1.1 Rohstoffproduzent Landwirtschaft
 - 1.2 Kühl- und Lagerwirtschaft
 - 1.3 Fleischtransport
 - 1.4 Qualitative Forderungen an das Schlachtviehaufkommen
2. Auswertung der nach dem Schlachtprozeß sichtbar werdenden Mängel
 - 2.1 Haltungsfehler
 - 2.2 Fütterungsfehler
 - 2.3 Parasitenbefall
 - 2.4 Häuteschäden

Dient nur als Quellenachweis:

Recht der Vervielfältigung oder Veröffentlichung vorbehalten

Original im Besitz von:

Universitätsarchiv
Leipzig

Signatur:

UAL, R. 327 Bd. 2,
Bl. 96

705
97

- 2 -

3. Aufgabe der Erzeugerbeiräte
 - 3.1 Technisch-ökonomische Beratung
 - 3.2 Tierärztlich-ökonomische Beratung
4. Lebensmittelerzeugung
 - 4.1 Hygienische Aufgaben der Überwachung
 - 4.2 Ökonomische Aufgaben der Überwachung
5. Gesetzliche Grundlagen
 - 5.1 Lebensmittelgesetz
 - 5.2 Verschiedne weitere Anordnungen
6. Fleischvergiftungen (Salmonellosen)
 - 6.1 Entstehung
 - 6.2 Verhütung
7. Fleisch
 - 7.1 Fleischveränderungen
8. Konservierung und Lagerung
 - 8.1 Kälte
 - 8.2 Hitze
 - 8.3 Chemische Mittel
9. Wurstwaren
 - 9.1 Herstellung
 - 9.2 Veränderungen
10. Geflügel
 - 10.1 Haltung
 - 10.2 Schlachtung
 - 10.3 Lagerung

Dient nur als Querenachweis:
Recht der Vervielfältigung oder
Veröffentlichung vorbehalten

Original im Besitz von:

Universitätsarchiv
Leipzig

Signatur

UAL, R. 327, Bd. 2,

Bl. 97

72
98

- 3 -

- 11. Eier
 - 11.1 Gewinnung
 - 11.2 Transport
 - 11.3 Lagerung

- 12. Fische
 - 12.1 Fang
 - 12.2 Transport
 - 12.3 Lagerung

4.10.1967

(Prof. Dr. W. Leistner)

Direktor des Institutes für
Lebensmittelhygiene

Dient nur als Querenachweis:
Recht der Vervielfältigung oder
Veröffentlichung vorbehalten

Original im Besitz von:
Universitätsarchiv
Leipzig

Signatur:
UAL 2.327, Bd. 2,
Bl. 98

Anhang IX: Lehrangebot des Instituts für Lebensmittelhygiene

Vorlesungsinhalt: Lebensmittelkunde einschließlich Querschnittsfach Lebensmittel

- Nationale und europäische Gesetzgebung für Lebensmittel und Lebensmittelhygiene - Codex Alimentarius
- Qualitätsmanagement
- Lebensmittelmikrobiologie
- Lebensmittelinfektionen, -intoxikationen, -zoonosen
- Rückstandsproblematik
- Verderbnisprozesse
- Methoden und Technologie der Lebensmittelherstellung, -lagerung und -konservierung
- Zusammensetzung, Prozesskontrolle, gesetzliche Grundlagen von Fleischprodukten, Ei und Eiprodukten, Fisch, Meeresfrüchten
- Kontrolle der Lebensmittelkette von der Landwirtschaft zum Konsumenten
- HACCP (hazard analysis critical control point)

Vorlesung und Seminare: Querschnittsfach Lebensmittel

Kursus: Lebensmittelhygiene und Verbraucherschutz

- Sensorische, chemische, mikrobiologische und histologische Methoden der Lebensmitteluntersuchung
- Diagnostizieren von Lebensmittelvergiftungen
- Methoden der Rückstandserkennung
- Speziesdifferenzierung
- Untersuchung von verschiedenen Lebensmittelprodukten und deren Bewertung
- Anfertigung von schriftlichen Untersuchungsprotokollen unter Anwendung der aktuellen Rechtsgrundlagen

Vorlesung: Milchkunde

- Milchproduktion, -technologie

- Zusammensetzung der Milch
- Milchverarbeitung
- Mikrobiologie der Milch
- Hygiene in der Milchproduktion, Gefahrenvermeidung
- Kontrolle der Milchqualität
- Rückstände in der Milch
- Milchprodukte: Technologie, Zusammensetzung, Prozesskontrolle
- Nationale und europäische Gesetzgebung für Milch und Milchprodukte

Kursus: Milchhygiene

- Sensorische, chemische und mikrobiologische Methoden der Untersuchung von Milch und Milchprodukten
- Differenzierung von aus Milch bzw. Milchprodukten isolierten Bakterien
- Untersuchung von Milch und Milchprodukten
- Herstellung von fermentierten Milchprodukten
- Anfertigung schriftlicher Untersuchungsprotokolle unter Einbeziehung milchrechtlicher Vorschriften

Exkursionen/Wahlpflicht

- Betrieb der Fleischverarbeitung
- Fischhandel
- Fischräucherei
- Käserei
- Geflügelschlachthof

Lehrinhalte Fleischhygiene⁷⁹³

Vorlesungsinhalt

- Schlachthofbetriebslehre/Schlachthofhygiene
- Tierschutz bei Schlachttieren
- Schlachttieruntersuchung

⁷⁹³ Anonym (2005 a).

- Fleischuntersuchung
- Trichinellenuntersuchung
- Rückstandsuntersuchung
- Bakteriologische Untersuchung
- Sonstige Untersuchungen
- Beurteilung und Kennzeichnung von Schlachttieren
- Zerlegung
- Rechtliche Grundlagen
- Relevante Erkrankungen bei Schlachttieren

Kursinhalte

- Schlachtier- und Fleischuntersuchung bei Rind, Schwein, kleinen Wiederkäuern, Haarwild, Geflügel
- Trichinellenuntersuchung
- Rückstandsuntersuchung
- Bakteriologische Untersuchung
- Sonstige Untersuchungen
- Hygiene im Schlachtbereich

Anhang X: Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeuntersuchungen

Labor akkreditiert nach DIN EN 45001

Registrier-Nummer: SAL-SN-G006.002.00

Lebensmittelmikrobiologie

Quantitative Untersuchungen

- Gesamtkeime aerob
- Staphylokokken, Mikrokokken, Streptokokken, Laktobazillen, aerobe Sporenbildner (nur in Verbindung mit Gesamtkeimzahl)
- Enterobacteriaceae
- Escherichia coli/Coliforme
- Listeria monozytogenes
- Salmonellen
- Staphylococcus aureus
- Hefen und Schimmelpilze
- Sulfitreduzierende Clostridien
- Bacillus cereus

Qualitative Untersuchungen

- Salmonellen
- Campylobacter spp.
- Listeria monozytogenes
- Clostridien
- Clostridium perfringens
- Bacillus cereus
- Staphylococcus aureus
- nach Bedarf: Shigellen, Yersinien

Untersuchung von Konserven

- Dichtigkeitsprüfung

- Sterilitätskontrolle
- Stabilitätsprüfung (mikrobiologische Stabilität)

Untersuchung von Tupferproben

- Semiquantitative Keimbestimmung (n. Reinigung und Desinfektion)
- Qualitativer Salmonellennachweis
- Qualitativer Nachweis nach Bedarf von *Staphylococcus aureus*, *Listeria monozytogenes*, *Campylobacter* spp., Hefen und Schimmelpilze

Sonstige Untersuchungen

- Tierartennachweis (ELISA, PCR)
- Sensorik
- pH-Wert
- a_w -Wert
- Bakteriologischer Hemmstofftest (Dreiplattentest)
- Erhitzungsnachweis (Esterase-Test)
- Gär-, Koch- und Bratprobe
- Fettausschmelzprobe
- H_2S -Nachweis
- Ammoniaknachweis
- Neutralrotprobe
- Ausstrich (mikroskopisch)
- Bestimmung von Salmonella-Antikörpern im Fleischsaft u. Blutserum von Schweinen (ELISA)

Chemische Untersuchungen

- Wasser
- Fett/Fett i. Tr.
- Rohprotein
- BEFFE
- BEFFE/FE
- Bindegewebeiseiweiß

- NaCl
- Phosphat
- Nitrat/Nitrit
- Rohasche
- Kohlenhydrate
- Milcheiweiß
- Muskelfleischanteil

Anhang XI: Personenporträts

Anhang XI.I: Prof. Dr. med. vet., Dr. h. c. phil. Richard EDELMANN

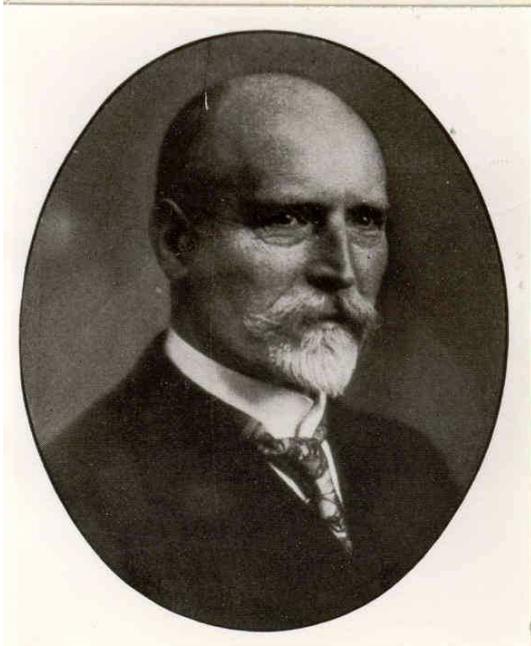


Abbildung 2

Anhang XI.II: Prof. Dr. Theodor Martin KLIMMER



Abbildung 6

Anhang XI.III: Prof. Dr. August Eber

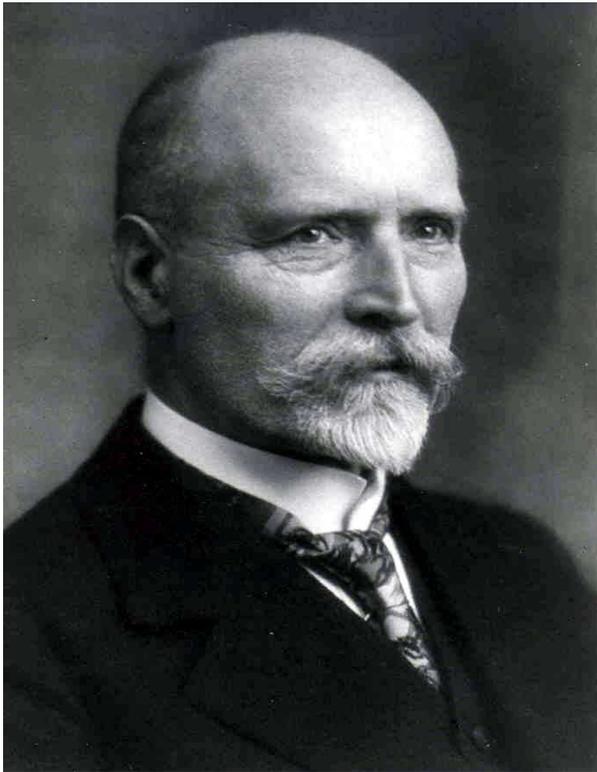


Abbildung 9

Anhang XI.IV: Prof. Dr. Kurt SCHMIDT



Abbildung 11

Anhang XI.V: Prof. Dr. Johannes Schmidt

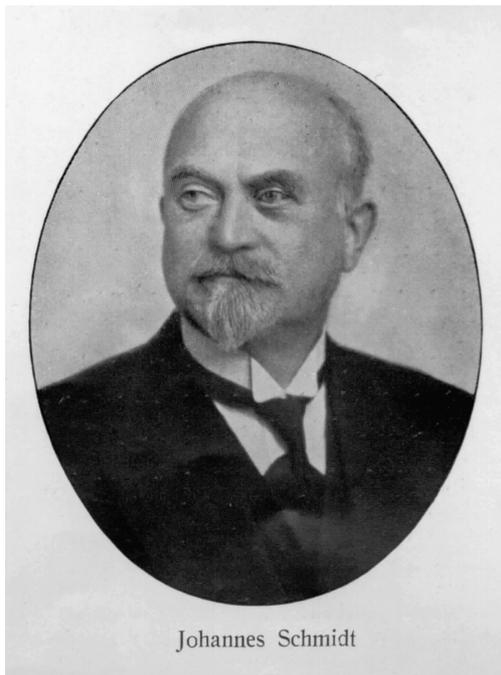


Abbildung 12

Anhang XI.VI: Prof. Dr. Arthur KETZ



Abbildung 13

Anhang XI.VII: Prof. Dr. Werner LEISTNER



Abbildung 14

Danksagung

Zum Schluss möchte ich all jenen danken, die zum Gelingen dieser Arbeit beigetragen haben:

Zuallererst gilt mein Dank Herrn Prof. Dr. E. LÜCKER, sowohl für die Überlassung des Themas, als auch für die selbst in stürmischen Zeiten stets zuteil gewordene Betreuung.

Herrn Prof. Dr. K. FEHLHABER, Direktor des Instituts für Lebensmittelhygiene an der Veterinärmedizinischen Fakultät, Herrn Prof. Dr. W. LEISTNER sowie Herrn Prof. Dr. E. SCHARNER danke ich für die Möglichkeit intensiver Gespräche und für das Überlassen persönlicher Unterlagen.

Sehr herzlich danke ich auch Herrn Prof. Dr. MICHEL und Frau Dr. Anita SEIFERT für Ihre großzügig gewährte Unterstützung bei der Beschaffung von Literatur.

Allen Mitarbeitern des Universitätsarchives Leipzig danke ich für das geduldige Heraussuchen diverser Akten.

Mein Dank gilt ebenso allen Mitarbeitern des Instituts für die stets gewährte Hilfestellung, insbesondere Frau HIRSCH.