



**KANTON  
LUZERN**

Gesundheits- und Sozialdepartement  
**Dienststelle Lebensmittelkontrolle  
und Verbraucherschutz**



Thomas Kaufmann / Thomas Stillhart

# 150 Jahre Lebensmittelkontrolle Luzern 1876 – 2026

[dilv.lu.ch](http://dilv.lu.ch)

# Inhalt

<b>1</b>	<b>Vorwort Regierungspräsidentin Dr. Michaela Tschuor</b>	3
<b>2</b>	<b>Vorwort Kantonschemiker Dr. Silvio Arpagaus</b>	5
<b>3</b>	<b>Einleitung</b>	6
<b>4</b>	<b>Lebensmittelkontrolle vor 1876</b>	6
<b>5</b>	<b>Aufbau der kantonalen Lebensmittelkontrolle</b>	8
<b>6</b>	<b>Kontrollen im internationalen Umfeld</b>	21
<b>7</b>	<b>Standorte der Dienststelle</b>	23
<b>8</b>	<b>Liste der Luzerner Kantonschemiker</b>	27

*Herausgeber: Gesundheits- und Sozialdepartement des Kantons Luzern, Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz 2026*

*Über die Autoren: Dr. Thomas Kaufmann arbeitete bis zu seiner Pensionierung 2019 über dreissig Jahre bei der kantonalen Lebensmittelkontrolle Luzern, zuerst als Abteilungsleiter, später als Stellvertreter des Kantonschemikers. Lic. phil. | Thomas Stillhart arbeitet im Departementssekretariat des Gesundheits- und Sozialdepartements als Fachspezialist Kommunikation.*

*Bild auf der Titelseite: Die Stadt Luzern übernahm bereits im Mittelalter die Aufsicht über Märkte – im Bild der Wochenmarkt.*

# 1 Vorwort Regierungspräsidentin Dr. Michaela Tschuor

## Liebe Leserinnen und Leser

Essen ist weit mehr als reine Nahrungsaufnahme. Es steht für Lebensqualität, Kultur, Freude – und Vertrauen. Vertrauen darauf, dass das, was auf unseren Tellern liegt, nicht nur gut schmeckt, sondern auch von guter Qualität ist und uns gesundheitlich nicht schadet. Aber auch Vertrauen, dass unser Trinkwasser unbedenklich getrunken werden kann und im Restaurant wie im Supermarkt hygienische Standards eingehalten werden. Dieses Vertrauen wird im Kanton Luzern seit genau 150 Jahren mit grossem Engagement gepflegt – durch die Arbeit der Mitarbeitenden der Dienststelle Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (DILV).

Die Lebensmittelsicherheit ist ein Grundpfeiler der öffentlichen Gesundheit – und damit ein Kernauftrag des Staates. Sie schützt uns alle, Tag für Tag. Die DILV leistet unverzichtbare Arbeit, die im Hintergrund abläuft, aber jetzt – dank des Jubiläums – für einmal im Zentrum der Aufmerksamkeit steht und zwar zu Recht! Ich bin stolz, dass der Kanton Luzern als Pionier in der Schweiz agierte und 1876 als erster Kanton mit Dr. Robert Stierlin-Hauser einen Kantonschemiker angestellt hat. Damals erkannte die Luzerner Regierung: «Die Fälschung von Lebensmitteln ist zu einem Industriezweig geworden» – und sie handelte entsprechend.

150 Jahre später haben die Lebensmittelkontrolle und der Verbraucherschutz nichts von ihrer Wichtigkeit eingebüsst. Im Gegenteil. Rund 1'700 Inspektionen und

10'000 Proben pro Jahr sowie neue Kontrollaufgaben bei Tattoostudios, Solarien oder Tabakprodukten belegen ihre Notwendigkeit. In unserer zunehmend komplexen Welt ist die DILV ein Anker für Sicherheit und Vertrauen, auf welche sich die Luzernerinnen und Luzerner verlassen können.

Um diese wichtige staatliche Aufgabe auch weiterhin professionell und in hoher Qualität erfüllen zu können, ist es notwendig, dass die DILV moderne Mittel zur Verfügung hat. Deshalb ist das für 2032 geplante Sicherheitszentrum Rothenburg ein sehr wichtiges Projekt. Es soll nicht nur zur neuen Heimat, sondern ein neuer Meilenstein in der langen Geschichte der DILV werden.

Die Pionierrolle von Luzern in der Lebensmittelkontrolle sehen wir auch 150 Jahre nach der Anstellung des ersten Kantonschemikers der Schweiz als einen Auftrag, die hohen Standards weiterzuführen und auf neue Herausforderungen vorbereitet zu sein. Ich danke unserem Kantonschemiker Dr. Silvio Arpagaus für die ausgezeichnete Führung der DILV. Mein Dank geht auch an alle Mitarbeitenden der DILV, die mit viel Fachwissen, Können und Herzblut zur Lebensmittelsicherheit beitragen – gestern, heute und morgen.

Ich wünsche allen Leserinnen und Lesern eine interessante und spannende Lektüre.



*Regierungspräsidentin Dr. Michaela Tschuor,  
Vorsteherin des Gesundheits- und Sozialdepartements*

# 2 Vorwort Kantonschemiker Dr. Silvio Arpagaus

## Liebe Leserinnen und Leser

150 Jahre im Dienst von Sicherheit und Vertrauen – ein Grund zum Feiern! 1876 wurde in Luzern der erste Kantonschemiker der Schweiz ins Amt berufen. Damit begann eine Erfolgsgeschichte: die Entstehung der Lebensmittelkontrolle und des Verbraucherschutzes, wie wir sie heute in der ganzen Schweiz kennen. Damals wie heute ist es keine Selbstverständlichkeit, dass Lebensmittel bedenkenlos konsumiert werden können. Aber auch der Lebensmittelbetrug stellte bereits vor 150 Jahren ein Problem dar, Weinpantecherei, verwässerte Milch oder Gips im Brot waren an der Tagesordnung. So ist es bemerkenswert, dass nicht etwa Konsumentinnen und Konsumenten eine strenge Aufsicht gefordert haben, sondern die um die Qualität der Lebensmittel und ihren guten Ruf besorgte Lebensmittelwirtschaft.

Die Zuständigkeiten des Kantonschemikers haben sich in diesen 150 Jahren stets verändert. Die technologischen und industriellen Entwicklungen sowie neue Konsumgewohnheiten wie beispielsweise das Aufkommen von Convenience Food, der internationale Lebensmittelhandel, der Aufstieg von Detail- und später Onlinehandel oder auch Erfindungen wie der Kühlschrank, hatten massgebenden Einfluss auf die Aufgaben. Häufig haben auch Einzelergebnisse wie der Unfall im Jahr 1986 im Kernkraftwerk von Tschernobyl zur Erweiterung der Aufgaben geführt; im besagten Fall mit der Überwachung der Radioaktivität von Lebensmitteln. Die Aufsicht wurde

zudem von Lebensmittelbetrieben auch auf andere Bereiche wie öffentliche Bäder, Tattoostudios oder Solarien ausgeweitet, da auch diese ein Risiko für die Gesundheit von Verbraucherinnen und Verbrauchern darstellen können.

Frühzeitig wurde erkannt, dass analytische Laborverfahren zum Nachweis von gesundheitsschädigenden Stoffen und Mikroorganismen ein unabdingbares Instrument zur Überwachung von Qualitätsstandards und Höchstwerten darstellen. Diese wurden fortlaufend weiterentwickelt, womit heute weniger als ein Millionstel eines Grammes eines Stoffes nachgewiesen werden kann. Um mit dieser Entwicklung und dem personellen Wachstum Schritt zu halten, ist moderne und zeitgemässe Infrastruktur nötig. In der 150-jährigen Geschichte der Lebensmittelkontrolle ist die Suche nach einem geeigneten Standort ein ständiges Thema. Mit dem Sicherheitszentrum Rothenburg ist nun ein neues Zuhause in Planung, welches im Jahr 2032 in Betrieb gehen wird.

Wir sind stolz, die 150-jährige Tradition des Kantonschemikers und der Lebensmittelkontrolle zum Wohl der Luzerner Bevölkerung und der Wirtschaft fortzusetzen. Dazu engagieren wir uns Tag für Tag, damit es für Sie selbstverständlich sein darf, dass Lebensmittel bedenkenlos konsumiert werden können. Für das uns dabei entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns herzlich.



*Kantonschemiker Dr. Silvio Arpagaus,  
Leiter der Dienststelle Lebensmittelkontrolle  
und Verbraucherschutz*

Vor 150 Jahren, im Jahre 1876, wurde mit Robert Stierlin der erste Kantonschemiker der Schweiz gewählt. Damit begann die moderne Lebensmittelkontrolle im Kanton Luzern. Aus einem Einmannbetrieb mit einem engen Wirkungskreis entwickelte sich die heutige Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz (DILV), welche national vernetzt ist und vielfältige Aufgaben wahrnimmt. Die vorliegende Arbeit berichtet über diese Entwicklung und ist eine Zusammenfassung der umfangreicheren Chronik über die Lebensmittelkontrolle im Kanton Luzern.

## 4 Lebensmittelkontrolle vor 1876

### Mittelalter bis 1798

Bereits im 13. Jahrhundert existierten in Luzern grundlegende Regelungen zur Kontrolle von Lebensmitteln. Mit dem Übergang des Massregals (Regalien sind historische, dem Herrscher oder Staat zustehende Hoheitsrechte) an die Bürgerschaft übernahm die Stadt die Aufsicht über Märkte, Masse und Gewichte und damit auch über den Handel mit Lebensmitteln. Die Nahrungsmittelversorgung lag bei Berufsgruppen wie Müllern, Bäckern, Metzgern, Krämern, Fischern und Wirten. Der Handel fand an zugewiesenen Plätzen statt.

Um Betrug zu verhindern und Qualität zu sichern, erliess der Kleine Rat detaillierte Ordnungen. Diese regelten Preise, Gewinnspannen und die Marktaufsicht. Spekulationen sollten unterbunden werden, etwa durch Vorgaben zu maximalen Vorratsmengen. Die Ordnungen wurden halbjährlich beschworen («Eide») und ständig ergänzt. Erste «Eide» sind Anfang des 15. Jahrhunderts dokumentiert. Berufsgesellschaften erliessen unter Aufsicht der Behörden zunehmend eigene Regulierungen.

Für die Kontrolle setzte die Stadt verschiedene Beamte ein: Schätzer für Fleisch und Wein sowie Beschauer für Brot und weitere Produkte. Ihre Aufgaben umfassten Qualitätsprüfungen, Gewichtskontrollen und zum Teil auch Preisfestsetzungen. Die Ämter waren bescheiden entlohnt und meist Nebenämter. In der Landschaft galten ähnliche Regelungen wie in der Stadt. Auch dort wurden Schätzer ernannt, meist unter Bezug auf Luzerner Ordnungen.

Bei Vergehen drohten Bussen und zeitweise Berufsverbote. Beanstandete Ware wurde eingezogen, oft dem Spital überlassen. Das Neunergericht übernahm ab dem späten 15. Jahrhundert in der Stadt Luzern die Rechtsprechung in Markt- und Gewerbefragen.

## 1798–1876: Übergang zur modernen Lebensmittelkontrolle

Mit dem Ende des Ancien Régimes verloren Zünfte und Gesellschaften ihre Sonderrechte. Die alten Ordnungen blieben teilweise übergangsweise in Kraft, wurden aber allmählich durch neue Bestimmungen ersetzt. Die Schweiz wurde in der Helvetik (1798 bis 1803) zentralistisch organisiert, die Lebensmittelkontrolle den Gemeindebehörden zugewiesen. Diese waren jedoch schwach besetzt und mit zahlreichen Aufgaben überlastet. Die Beamten waren schlecht geschult und viele konnten kaum lesen und schreiben. Kontrollen fanden nur ungenügend statt; die Aufsicht funktionierte schlecht.

Mit der Wiederherstellung kantonaler Kompetenzen 1803 wurde zu Beginn der Mediationszeit (1803 bis 1814) ein Gesundheitsrat geschaffen. Dieser sollte Massnahmen zur Bekämpfung gesundheitsschädlicher Lebensmittel entwickeln. Gemeindegerichte und Polizei überwachten Märkte, Gasthäuser und Gewerbebetriebe. Landjäger, die einen guten Leumund haben sowie ledig und unter 40-jährig sein mussten, führten Kontrollen durch und meldeten Verstösse weiter. Wer privat schlachten wollte, durfte dies nur unter polizeilicher Aufsicht tun.

Die Verantwortung lag während der Regeneration (1814 bis 1830) beim Polizeirat und dem ihm unterstellten Sanitätsrat. Später wurde der Sanitätsrat in Sanitätskollegium umbenannt. Aus diesem Kollegium bildet sich eine Sanitätskommission. Gemeindeammänner übernahmen die Vollzugsaufgaben. Die Behörden erliessen neu strukturierte Gesundheitsvorschriften, führten Bezirksärzte ein und präzisierten die Zuständigkeiten der Amtstierärzte für die Fleischschau. Gerichtliche Tierärzte, auch «Beschaumänner» genannt, mussten für diese Funktion eine Prüfung ablegen. Regelungen für Mühlen, Mehlqualität und Reinlichkeit wurden erneuert. Betrug, Fälschung und mangelnde Hygiene wurden zunehmend sanktioniert.

Die Justiz- und Polizeikommission beaufsichtigte Lebensmittelqualität, Märkte sowie Mass und Gewicht. Neue Bäcker- und Metzgerordnungen regelten Produktionsbedingungen, Brotgewichte, Kontrollverfahren und Inspektionen. Tiere und Schlachthäuser wurden häufiger überprüft. Strafbestimmungen wurden ausgebaut und enthielten Regelungen gegen Verunreinigung von Wasser und ungeeignete Metallgefässe. Die frühere Preisfestlegung («Schätzung») verlor an Bedeutung; stattdessen wurden Gewichtsvorgaben und marktbasiertere Preisberechnungen verbindlich.



Abbildung 1: Markt unter der Egg (1857)  
von Xaver Schwegler (1832-1902).

## 1850er–1876: Schritte zur modernen Lebensmittelkontrolle

Die Bundesstaatsgründung 1848 änderte zunächst wenig; die Kantone blieben im Bereich der Lebensmittelkontrolle autonom. Das Polizeistrafgesetz von 1861 unterschied zwischen Betrug und Gesundheitsgefährdung und legte entsprechende Strafrahmen fest. Die kantonale Sanitätskommission diskutierte die Einführung eines «Staatschemikers», verfolgte dies aber zunächst nicht weiter. Der Grosse Rat schlug vor, eine «besondere Kommission» zu errichten, die Inspektionen vornehmen könnte. Diese Idee versandete jedoch.

Eine Verordnung betreffend die Beaufsichtigung des Verkaufs von Getränken und Lebensmitteln von 1865 legte erstmals ein kantonsweites Verfahren für die Untersuchung verfälschter oder verdorbener Lebensmittel fest. Bei Verdacht konnten Waren beschlagnahmt und von Experten analysiert werden. Die Umsetzung blieb jedoch mangelhaft; die Verordnung war wenig bekannt.

Parallel dazu gewannen in Europa Themen wie Nahrungsmittelfälschung und Lebensmittelhygiene an Bedeutung. Andere Staaten gründeten Untersuchungsanstalten. Auch in der Schweiz stieg der Druck zur Professionalisierung. Verschiedene Länder fragten in der Schweiz nach der Organisation der Lebensmittelkontrolle, worauf Luzern auf bestehende Strafbestimmungen verwies, gleichzeitig aber Vollzugsmängel einräumte.

Zu den Vorreitern der Modernisierung gehörten nebst Luzern die Kantone St. Gallen, Zürich und Neuenburg. Sie richteten Ortsgesundheitskommissionen ein, welche Inspektionen und Probenahmen vornahmen und Proben an kantonale Experten weiterleiteten. Damit begann eine neue Ära der staatlich organisierten Lebensmittelkontrolle.

Mit dem Gesetz über das Gesundheitswesen vom 29. Februar 1876 schuf Luzern schliesslich die Stelle des schweizweit ersten Kantonschemikers. Damit wurde der Übergang von der traditionellen Marktaufsicht zur wissenschaftlich gestützten Lebensmittelkontrolle vollzogen.

Mit der Wahl des ersten Kantonschemikers Robert Stierlin im Jahr 1876 begann die institutionelle Lebensmittelkontrolle im Kanton Luzern. Zu diesem Zeitpunkt gab es noch keine schweizweiten Regelungen; erst 1909 trat das erste eidgenössische Lebensmittelgesetz in Kraft. Bis dahin basierte der Vollzug vollständig auf kantonalem Recht und den vom Kanton Luzern erlassenen Verordnungen.



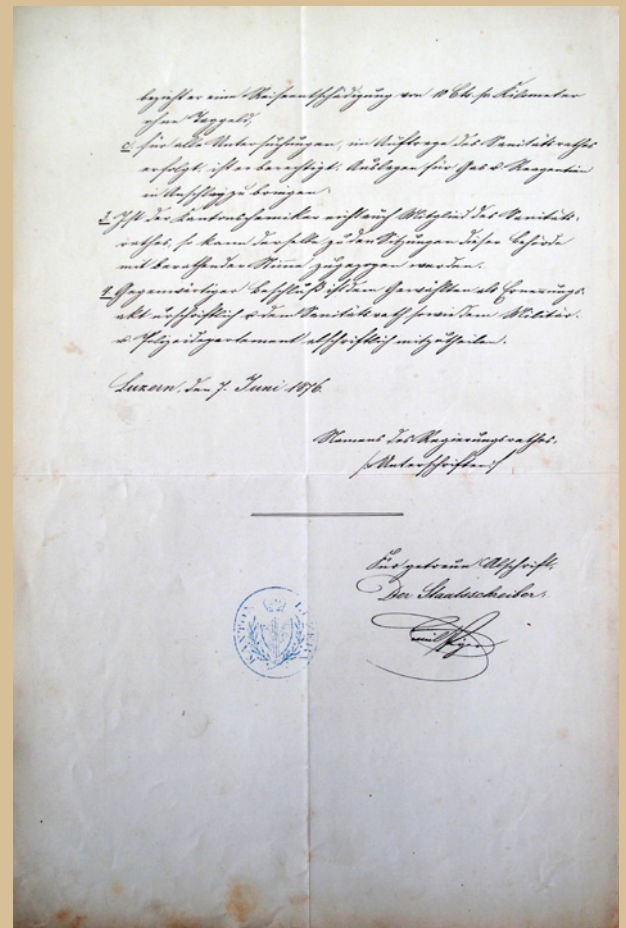
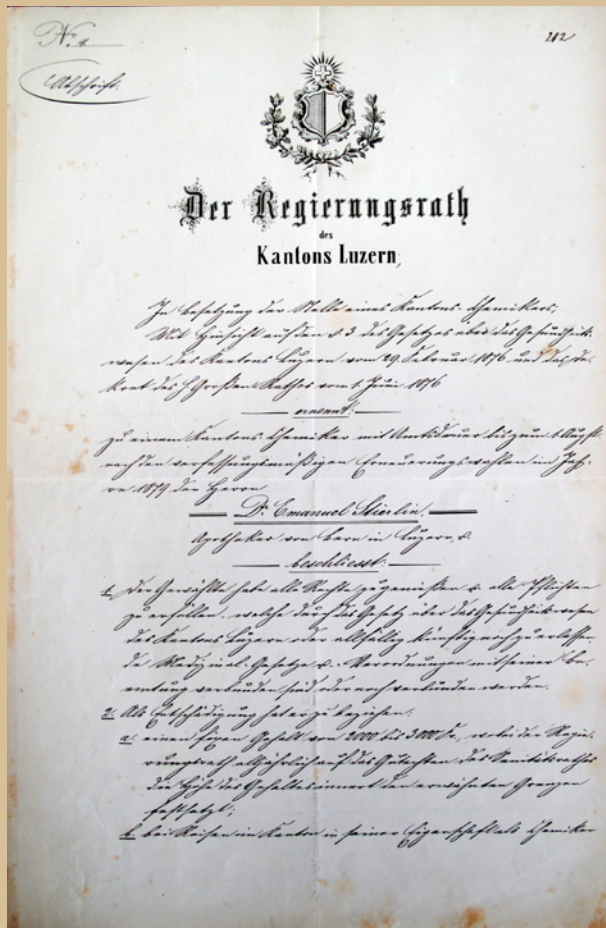
# 5 Aufbau der kantonalen Lebensmittelkontrolle

## Wahl des ersten Kantonschemikers

Das Gesundheitsgesetz von 1876 schuf die Funktion des Kantonschemikers. Hintergrund waren zunehmende Lebensmittelverfälschungen, die die Regierung als gesundheitliches Risiko erkannte. Der Regierungsrath des Kantons Luzern schrieb in seiner Botschaft zum neuen Gesundheitsgesetz von 1876: «Die Verfälschung von Lebensmitteln ist zu einem eigenen Industriezweig geworden und eine strengere Aufsicht in dieser Beziehung wird im Interesse des allgemeinen Gesundheitszustandes zur Nothwendigkeit. Den lokalen und kantonalen Polizeibehörden fehlen aber bisher die Organe zu wirksamem Einschreiten.»

Apotheker Robert Stierlin, vom Sanitätsrat vorgeschlagen, trat sein Amt am 7. Juni 1876 an. Bereits 1879 trat er aus gesundheitlichen Gründen zurück; sein Nachfolger wurde Emil Schumacher, der das Amt mehr als vier Jahrzehnte ausübte.

Abbildung 2: Wahlurkunde Robert Stierlin.



## Erste Verordnungen und Regulierungsschritte

Die gesetzlichen Grundlagen waren anfangs sehr allgemein. Erst mit der Verordnung betreffend Lebensmitteluntersuch (1880) und deren spätere Ergänzung sowie dem Regulativ von 1881 wurden zentrale Bereiche wie die Definition von Lebensmitteln, die Organisation der Betriebskontrollen oder Strafbestimmungen und Kostenregelungen verbindlich geregelt.

1894 folgte die konsolidierte und erweiterte Fassung der Lebensmittelverordnung, die unter anderem umfassendere Normzahlen und detailliertere analytische Vorgaben enthielt. Zudem wurden lokale «Lebensmittelexperten oder Ortsexperten geschaffen, die vom Kantonschemiker instruiert wurden.

Die Hauptaufgabe des Kantonschemikers bestand in der gerichtlich-medizinischen und gesundheitspolizeilichen Analyse von Lebensmitteln und Proben wie Fleisch, Brot, Milch, Wein, Bier, Trinkwasser usw. Der Kantonschemiker handelte nur auf Anordnung des Sanitätsrats, der Gemeinden und Amtsstellen. Erst 1894 erhielt er die Befugnis, selber bei Verdacht auf Fälschung oder gesundheitsgefährdender Beschaffenheit Waren beschlagnahmen zu lassen.

Robert Stierlin führte seine Apotheke an der Alpenstrasse 7 in Luzern, bevor Emil Schumacher seine Nachfolge antrat. Er arbeitete zunächst in provisorischen Räumen, bis er 1891 sein eigenes Labor in der von ihm finanzierten Villa an der Adligenswilerstrasse 24 einrichtete. Der Kantonschemiker betrieb sein Labor privat und erhielt vom Staat nur Entschädigungen für erteilte Aufträge sowie ein jährliches Gehalt von 2000 bis 3000 Franken. Zusätzliche Kosten wie Gas, Reagenzien und Reisen innerhalb des Kantons durfte er separat abrechnen. Emil Schumacher beschäftigte zeitweise auf eigene Kosten einen Laborgehilfen; erst nach 1909 erhielt die Stelle Angestellte.

*Rinaswil* den 25. Januar 1901

Summarischer Rapport des Lebensmitteluntersuch im Jahre 1899  
Der Ortsgesundheitskommission von *Rinaswil*

Dieser Rapportformular dient sowohl zum Quartalsrapport an den St. Sanitätsrat als zum Rapport an den I. Kantonsrat nach Übersendung einer Reihe von Unterlagen

Gegenstand der Untersuchung	Anzahl an entnommenen Kaputtsche Bestand	Anzahl an im K. S. S. entnommenen Kaputtsche Bestand	Anzahl an im Bestenstande entnommenen Kaputtsche		Bemerkungen
			a) ohne Kantonsrat	b) nach dem Ergebnis des Untersuchung durch den Cantonsrat	
Bier	2	2			
Bierproben	2	2			
Brotbacken (Korn, Roggen, Weizen, Hafer)	11	11			
Brot, Backwaren	5	5			
Butter, Schmalz, Speckstücke	2	2			
Caras, Speckstücke	—	—			
Ei	2	2			
Fische für Nahrungs- und Heilmittel	—	—			
Fleisch	2	2			
Fleischstücke	—	—			
Getreideproben (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Mais, etc.)	—	—			
Getreide	—	—			
Öl	—	—			
Kaffee und Kaffeeersatz	2	2			
Keil	—	—			
Milch	2	2			
Wurst	2	2			
Teig	—	—			
Wasser: a) Schmelzwasser b) von Laubbäumen	—	—			
Wein	16	16			
Wurstwaren	2	2			
Zucker und Zuckerwaren	—	—			
Zusammen	5	5			
	44	44			

*R. Stierlin*

Der Lebensmittelexperte:  
*H. Stierlin*

Abbildung 3: Rapport Ortsexperte für 1899.

Der Kantonschemiker durfte auch private Untersuchungen durchführen, was wiederholt zu Kompetenzkonflikten führte – etwa bei Schriftexpertisen oder privaten Milchuntersuchungen. Der Sanitätsrat pochte darauf, dass Fälschungen ein Offizialdelikt seien und amtlich zu melden seien. Die Durchmischung privater und amtlicher Tätigkeiten sorgte regelmässig für Diskussionen.

Der Ruf nach einer einheitlichen Lebensmittelgesetzgebung auf Bundesebene wurde in den 1880er- und 1890er-Jahren immer lauter. Verschiedene Motionen und Petitionen verlangten vom Bund Regelungen zu einzelnen Bereichen oder ein umfassendes Lebensmittelgesetz. Gleichzeitig betrieben viele Kantone eine rege Gesetzgebungstätigkeit, was zu sehr unterschiedlichen Vorschriften und Strafmassen führte. Diese Uneinheitlichkeit und unterschiedliche Tiefe der kantonalen Regelungen machte aus Sicht des Bundes eine nationale Regelung notwendig. Da der Bund jedoch keine entsprechende Kompetenz besass, musste zunächst die Verfassung geändert werden.

Der Bundesrat warf 1899 die Frage auf, ob die Urkantone das Luzerner Laboratorium mitbenutzen könnten, was jedoch nicht realisiert wurde. Stattdessen bauten die Urkantone ein eigenes Labor in Brunnen. Mit dem ersten eidgenössischen Lebensmittelgesetz erhielten die Kantone die Verpflichtung, eigene Untersuchungsanstalten (kantonale Laboratorien) einzurichten und entsprechend qualifiziertes Personal anzustellen. Zudem mussten die Kantone Lebensmittelinspektoren und lokale Organe der Lebensmittelkontrolle bestimmen, während die Fleischschau einem Tierarzt übertragen wurde. Der Bund beteiligte sich zur Hälfte an den Kosten der kantonalen Untersuchungsanstalten und führte mit der Oberexpertise ein neues Rechtsmittel ein.

### Exkurs: Die Aufgaben der verschiedenen Instanzen der Lebensmittelkontrolle 1905

- **Sanitätsbehörde:** Aufsicht- und Vollzugsbehörde, ordnete Oberexpertisen an, traf Massnahmen, entschied über Anzeigen an das Statthalteramt.
- **Kantonschemiker und dessen Assistenten:** Der Regierungsrat wählte den Kantonschemiker, der das Laboratorium für chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungen leitete. Die Untersuchungen wurden im Auftrag des Lebensmittelinspektors, der Ortsgesundheitskommissionen, des Sanitätsrates sowie weiteren kantonalen Stellen wie Departemente, richterliche Behörden usw. durchgeführt. Er konnte in Einzelfällen aus eigener Initiative Inspektionen vornehmen.
- **Lebensmittelinspektor:** Der Regierungsrat wählte den Lebensmittelinspektor. Er stand unter der Oberaufsicht des Sanitätsrats und unter der technischen Leitung des Kantonschemikers. Er führte Inspektionen durch und erhob Proben.
- **Ortsgesundheitskommissionen bzw. Ortsexperten:** Die Ortsgesundheitskommissionen ernannten die Ortsexperten; für die lokale Milchkontrolle konnten «besondere» Ortsexperten bestimmt werden. Die Ortsexperten mussten einen Instruktionskurs durch den Kantonschemiker besuchen. Sie führten Inspektionen durch und erhoben Proben.
- **Fleischschauer:** Die Gemeinden wählten die Fleischschauer. Diese sollten, wenn möglich, patentierte Tierärzte sein. Personen, die im Tierhandel oder in der Fleischproduktion aktiv waren, konnten nicht gewählt werden. Die Fleischschauer mussten einen Instruktionskurs durch den Sanitätsrat von mindestens einer Woche besuchen.

Im Kanton Luzern plante der Regierungsrat, das gesetzliche Minimum umzusetzen und die Untersuchungsanstalt vorerst provisorisch im bestehenden Labor unterzubringen. Personal sollte in beschränktem Umfang eingestellt und ein Lebensmittelinspektor gewählt werden. Die kantonale Vollzugsverordnung von 1905 legte die Zu-

ständigkeiten verschiedener Behörden und Funktionäre fest, darunter Sanitätsrat, Kantonschemiker, Lebensmittelinspektor, Ortsexperten und Fleischschauer. Alle Funktionsträger unterstanden klaren Hierarchien und hatten Instruktionkurse zu absolvieren.

Die Beamten wurden für vier Jahre gewählt und mussten ihre volle Arbeitszeit – sechs Tage zu je acht Stunden – dem Amt widmen. Ein Reglement von 1910 grenzte zudem die nichtamtlichen Tätigkeiten des Kantonschemikers ab, nachdem frühere Tätigkeitskonflikte zu Diskussionen geführt hatten. Für Analysen galten die Tarife des Schweizerischen Vereins Analytischer Chemiker. Privatpersonen konnten einfache Untersuchungen zu einem fixen Preis durchführen lassen.

Mit dem Inkrafttreten des eidgenössischen Lebensmittelrechts 1909 änderte sich Emil Schumachers Tätigkeit grundlegend: Er arbeitete nun ausschliesslich für den Kanton und vermietete sein Labor an diesen. 1909 nahm mit Marcel Sandoz der erste Assistent seine Arbeit auf, während der Regierungsrat Gustav Ruepp als Lebensmittelinspektor wählte. Die Rollen im Labor waren klar verteilt: Schumacher leitete das Labor und erstellte Gutachten, der Assistent führte Untersuchungen durch, und der Laborgehilfe übernahm vielfältige praktische Arbeiten. In ihren frühen Jahresberichten hielten Emil Schumacher und Gustav Ruepp fest, dass die neuen Kontrollen grundsätzlich gut aufgenommen wurden.

### Interne Spannungen

Bald kam es jedoch zu Konflikten: 1911 kritisierte Emil Schumacher den Sanitätsrat wegen mangelnder Kommunikation und unzureichender Unterstützung. 1912 warf der Sanitätsrat ihm wiederum unpräzise und oberflächliche Gutachten sowie organisatorische Mängel vor. Gleichzeitig wurden seine Instruktionkurse bemängelt, während der Lebensmittelinspektor für seine Arbeit gelobt wurde. Auch zwischen Emil Schumacher und Gustav Ruepp entwickelten sich Spannungen, die Schumacher teils offen in seinen Berichten thematisierte.

Nach dem Weggang des Assistenten Marcel Sandoz im Jahr 1918 kam es zu neuen Konflikten zwischen Emil Schumacher und dem Nachfolger Max Grüter, den der Sanitätsrat wegen der schwierigen Arbeitsverhältnisse unterstützte. Trotz Emil Schumachers Widerstand wurde Max Grüter 1922 zum Adjunkten befördert und 1924 nach Schumachers Demission zu dessen Nachfolger gewählt. Max Grüter war stark überlastet, da ein neuer Assistent erst Monate später eintrat; er forderte deshalb verbesserte Arbeitsbedingungen und zusätzliche Unterstützung.

In den 1920er-Jahren kam es zu weiteren Personalwechseln, unter anderem beim Lebensmittelinspektorat. Max Grüter starb bereits 1926, kurz nach Amtsantritt. Im gleichen Zeitraum kritisierten die Kantonschemiker wiederholt die ungenügende Arbeit der Ortsexperten, deren Tätigkeit zudem durch Krieg, Seuchen und fehlende Instruktionkurse eingeschränkt war. Sowohl Regierungsrat als auch Laborleitung diskutierten Reformen, etwa höhere Einnahmen, den Ausbau des Laboratoriums oder die Einführung eines Kantonsbiologen, doch wurden viele dieser Vorschläge nicht umgesetzt.

Der Lebensmittelinspektor inspizierte in erster Linie Gasthöfe, Wirtschaften, Weinhandlungen, Drogerien, Bäckereien, Molkereien sowie andere Betriebe und achtete auf Deklaration, Ordnung, Lagerung und Reinlichkeit. Zusammen mit dem Amtstierarzt kontrollierte er Metzgereien und Wurstereien. Während seiner Amtszeit konnte Gustav Ruepp eine deutliche Verbesserung feststellen, und Weiterleitungen an den Sanitätsrat erfolgten meist wegen Unreinlichkeit und mangelnder Ordnung. 1914 führte die Stadt Luzern eine Pilzkontrolle auf Märkten ein, und Lebensmittelinspektor Gustav Ruepp dokumentierte detailliert die Arten und Mengen der verkauften Pilze.

Probleme bereitete der Lebensmittelkontrolle Versteigerungen für alkoholische Getränke, die ohne Aufsicht stattfanden und in Chiffreinseraten angepriesen wurden. Ein Dauerthema war die Verdünnung von Milch mit Wasser und das Abrahmen von Milch; trotz Veröffentlichung von Gerichtsurteilen blieben Verstöße häufig. Zum Teil waren über 30 Prozent der Proben gewässert. Milchlieferungen – beispielsweise nach Bellinzona und Basel – wiesen oft Qualitätsmängel auf, teilweise wegen

unzureichender Reinigung der Transportgefäße. Der Lebensmittelinspektor widersprach auch dem Antrag, Milch über Verkaufsläden zu verkaufen, da diese ungeeignet seien. 1917 wurde die amtliche kantonale Butterzentrale kriegsbedingt gegründet, deren Aufgabe die Rationierung war.

In Bäckereien fehlten oft Waagen, und fehlerhafte Deklarationen bei Mehl waren ein ständiges Problem, besonders während des Ersten Weltkriegs und der Brot rationierung. Die Kontrolle von Trinkwasser war ein weiterer Schwerpunkt, da wegen verunreinigtem Trinkwasser wiederholt Typhusfälle auftraten. Alkoholische Getränke waren häufig falsch deklariert, besonders Weine in Hotels und Wirtschaften. Die Information der Bevölkerung umfasste auch Anfragen von Privatpersonen, die teilweise von irrationalen Vergiftungsängsten getrieben waren. Umweltkontrollen, etwa von Abwasserleitungen und dem Rotsee, gehörten ebenfalls zu den Aufgaben der Dienststelle. Fischsterben – zum Beispiel 1916 im Rotsee – und Abwasserprobleme zeigten die Bedeutung der Untersuchungen.

Abbildung 4: Milchmann aus dem alten Luzern.  
Stadtarchiv Luzern F2a/Berufe/01:04.



Der Bezug des neuen Laboratoriums 1923, Anpassungen der Zuständigkeiten 1924 und die Amtsübernahme von Kantonschemiker Leo Meyer 1926 markierten eine Zäsur. Leo Meyer integrierte das bisher selbstständige Lebensmittelinspektorat 1927 in das kantonale Laboratorium und unterstellte es dem Kantonschemiker.

Kantonschemiker Leo Meyer band die Ortsexperten enger an das Laboratorium und instruierte sie in Trinkwasser-, Milchkontrolle und Probenahmen. In den 1940er- und 1950er-Jahren waren in den 107 Luzerner Gemeinden rund 75 Ortsexperten aktiv, und die Pilzkontrollen wurden ausgeweitet. 1932 konnte die Dienststelle das neue Laboratorium an der Vonmattstrasse beziehen. Neue Aufgaben wie Kontrolle von Pflanzenschutzmitteln und Abortus Bang<sup>1</sup>-Untersuchungen kamen hinzu. Kantonschemiker Leo Meyer verstarb 1945 an einem Herzleiden, Fritz Adam übernahm seine Nachfolge. Die Dienststelle erweiterte den Personalbestand nach und nach, einschliesslich Lehrlingen und Assistenten, um der steigenden Arbeitslast gerecht zu werden.

Der Lebensmittelinspektor wechselte mehrfach; Anton Birrer ersetzte 1934 Ernst Hurter, der 1956 durch Francesco Biaggini abgelöst wurde. Fritz Adam trat 1964 als Kantonschemiker zurück. Damals zählten zwölf Personen zum Amt, was eine Verdreifachung zu Leo Meyers Amtsantritt bedeutete.

Unter Leo Meyer und Fritz Adam verbesserten sich die Anzahl der im Labor untersuchten Proben deutlich. Leo Meyer hielt anlässlich des 25-Jahre-Jubiläums bei der Lebensmittelkontrolle 1934 fest: «Es darf hier wohl gesagt werden, dass sich das Bestehen einer amtlichen Kontrolle für den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen, für Produzenten und Konsumenten als segensreiche Institution erwiesen hat, die kaum mehr aus dem wirtschaftlichen Leben weggedacht werden könnte.» Kriegs- und Seuchenzeiten führten während ihren Amtszeiten zu einer Reduktion der Kontrollen durch Ortsexperten. Leo Meyer und Fritz Adam klagten wiederholt, dass sie über Anzeigen und Kostenfolgen von Verwarungen nicht informiert wurden.

Das Laboratorium musste zunehmend Abwasseruntersuchungen durchführen, was die Kontrolle der Lebensmittelhygiene sehr beanspruchte. Doch erst 1959 wurde eine neue Stelle für einen Gewässerschutz-Ingenieur geschaffen.

1) Abortus Bang bezieht sich auf eine Infektionskrankheit, die durch das Bakterium *Brucella abortus* bei Rindern ausgelöst wird, was zu Fehlgeburten (Aborten) führt und auf den Menschen übertragbar ist (Zoonose). Die Diagnose erfolgt oft über die Bang-Ringprobe (ABR-Test) in der Milch.



*Abbildung 5: Ab 1875 wurden die Wasserleitungen parallel und etappenweise zu den Kanalisationsleitungen erstellt. Im Bild 1920 an der Wesemlinstrasse in der Stadt Luzern. Stadtarchiv Luzern F2a/Strassen/Wesemlinstrasse 0:01.*

Die Lebensmittelinspektoren im Kanton Luzern kontrollierten Verpflegungsbetriebe, Spezereihandlungen und Milchbetriebe, wobei häufig Beanstandungen wegen mangelnder Ordnung, fehlender Deklarationen und verdorbener Lebensmittel auftraten. Unerlaubter Verkauf von Pflanzenschutzmitteln, Insektiziden oder medizinischen Spezialitäten stellten die Inspektoren ebenfalls vereinzelt fest. Milch und Milchprodukte sowie Trinkwasser machten mengenmässig den grössten Teil der Proben aus, wobei Wässerung von Milch, Abrahmung, unzureichende Hygiene und fehlerhafte Produkte Dauerthemen blieben. Unter Leo Meyer lag Luzern bei Wässerungen schweizweit an der Spitze, Fritz Adam konnte eine Abnahme feststellen. 1951 führte die Stadt Qualitätszahlungen für hygienisch einwandfreie Milch ein.

1953 schrieb das Gesetz die jährliche Kontrolle von Konsummilch auf Tuberkulose und der Infektionskrankheit Abortus Bang vor, was über Jahre viele Proben erforderlich machte. Erst 1961 konnte der Kanton Luzern als frei von Abortus Bang erklärt werden. Rahm durfte ab 1952 nur pasteurisiert verkauft werden, wobei kleinere Betriebe Probleme hatten, die Hygienevorgaben einzuhalten. Verunreinigungen entstanden oft beim Ausmessen, Transport oder durch ungeeignete Gefässe. Bei Joghurt führten Zusatzstoffe und Farbstoffe zu Beanstandungen.

Die Dienststelle kontrollierte in Zusammenarbeit mit dem Kantonstierarzt Fleisch- und Wurstwaren; häufig wurden unzulässige Zusätze wie Milchpulver, Mehl oder Farbstoffe festgestellt. Die Beanstandungsquote lag bei bis zu einem Drittel.

Die Dienststelle untersuchte Trinkwasser ab 1928 mikrobiologisch. Inspektionen zeigten häufig mangelhafte Fassungen, insbesondere in ländlichen Gemeinden. Ein Beispiel aus dem Jahr 1933: Ortsexperten inspizierten insgesamt 1511 Versorgungen. Davon waren rund 64 Prozent «verdächtig» und erforderten weitere Untersuchungen. Störungen in Wasseraufbereitungsanlagen und geringe Wasserhärte des Seewassers stellten zusätzliche Herausforderungen dar. Der sehr trockene Sommer 1947 führte zu Wasserknappheit, was zu einer intensiven Suche nach Wasser und auch zu einer Überlastung des Labors führte.

Die zunehmende Verschmutzung der Gewässer verunreinigte auch Quellen und das Grundwasser. Ab 1954 galt die Empfehlung für die Gemeinden, das Trinkwasser periodisch – etwa zweimal jährlich – untersuchen zu lassen.



Alkoholische Getränke, vor allem Weine und Spirituosen, waren nach wie vor oft falsch deklariert oder verschnitten. Das 1950 eingeführte Kirsch-Echtheitszeichen führte zu erheblichen administrativen Belastungen, so dass die Sekretärin von ihrer Mitarbeit im Milchlabor entbunden werden musste. Kantonschemiker Fritz Adam platzte deshalb 1963 der Kragen: «Es erscheint grotesk, dass in der Schweiz ausgerechnet das Kirschwasser als einzelnes Lebensmittel einer lückenlosen Kontrolle der ganzen Produktion und Einfuhr unterstellt ist, während alle übrigen nur einer stichprobenweisen Kontrolle unterliegen!» Andere Lebensmittel wie Mehl, Speiseöle, Obst und Gemüse wiesen teilweise Pestizidrückstände, Schadstoffe oder mikrobiologische Kontaminationen auf. Rohgemüsesäfte und alkoholfreie Getränke waren häufig stark keimbelastet. Schokolade wurde teils importiert, entsprach aber nicht der Qualität einheimischer Produktion. Mikrobiologische Untersuchungen kamen zunehmend auch bei Lebensmitteln zum Einsatz, doch fehlendes «bakteriologisches Denken» und hohe Keimbelastungen führten zu häufigen Beanstandungen. Badewasser in Seen wurde ab den 1950er-Jahren in Luzern, Horw und Sursee kontrolliert. Gebrauchsgegenstände, Kosmetika und Spielzeuge zeigten oft toxische Substanzen oder mechanische Gefahren. So mussten beispielsweise 1946 zinkhaltige Mundharmonikas und Kindertrompeten tonnenweise beschlagnahmt werden. Bleihaltige Geschirrlasuren und Destillierapparate führten zu wiederholten Beanstandungen.

1961 notierte Kantonschemiker Fritz Adam in seinem Jahresbericht, dass der fehlerhafte Umgang mit chlorierten Kohlenwasserstoffen (Lösungsmittel) in Privathaushalten zu Unfällen führe. Zwei Jahre zuvor sprach er von einem «Fimmel des Chemikalienverbrauchs in allen Sparten unseres täglichen Lebens, eingeschlossen die Ernährung (...)» Abwässer von Industrie und Brennereien führten zu Fischsterben; Untersuchungen und Versuche zur Neutralisation zeigten nur teilweise Wirkung. Das Kantonale Laboratorium untersuchte die städtische Kläranlage am Rotsee 1933. Da die Kläranlage ca. ein Drittel der organischen Stoffe zurückhielt, bekam sie gute Noten. Ab Mitte der 1930er-Jahre nahm das Kantonale Laboratorium regelmässig Seeuntersuchungen vor, wobei der Vierwaldstättersee zunächst wegen Projekten zur Trinkwassergewinnung in Horw und Meggen im Vordergrund stand.

Ab 1950 nahmen Algenbelastung und Gewässerverschmutzung zu. Grundwasseruntersuchungen zeigten anthropogene Einflüsse und Gefahren – auch durch Kiesabbau, sodass ein Gewässerschutzgesetz dringend erforderlich erschien.

Abbildung 7: Echtheitszeichen für Kirsch, Humbel Spezialitätenbrennerei Stetten.



Abbildung 6: Die Fleischkontrolle gehörte seit Anbeginn zu den Aufgaben der Lebensmittelkontrolle. Auf dem Bild ein Verkaufsraum der Metzgerei mit zahlreichen Fleisch- und Wurstwaren aus der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Stadtarchiv Luzern F2a/Wirtschaft/07:01.

Der Ausbau der Amtsstelle zeichnete sich bereits in Fritz Adams Amtszeit (bis 1964) ab. Die Anstellungen des Chemikers Anton Riechsteiner 1971 und des ersten Giftinspektors Victor Erni 1972 erfolgten dann in der Amtszeit des Nachfolgers Josef Wicki. Bis 1987 stieg der Personalbestand von 12 auf 22 Mitarbeitende an.

Kantonschemiker Josef Wicki bemängelte zwar mehrmals die mangelhafte Kontrolltätigkeit einer grossen Zahl von Ortsexperten, sprach sich jedoch gegen die Ablösung der Ortsexperten durch hauptamtliche Lebensmittelkontrolleure aus, wie das 1976 im Grossen Rat verlangt wurde. Als Hauptgrund nannte er deren Kenntnisse der örtlichen Verhältnisse. Er empfahl jedoch Schulungen, um die Zusammenarbeit zwischen Ortsexperten und Amtsstelle zu intensivieren.

Mit dem Lebensmittelgesetz von 1992 wurden Ausbildung und Prüfung für Lebensmittelkontrolleure vorgeschrieben; dies betraf rund 30 Ortsexperten und weitere 10 bis 20 Personen. Die Anzahl der Kontrolleure wurde reduziert, z. B. im Amt Hochdorf von elf auf drei, und 1997 sank die Zahl der Gemeindekontrollorgane von 53 auf 30. Gleichzeitig wurden neue Inspektionsrapporte

mit standardisierten Kontrollpunkten eingeführt, um Vergleichbarkeit und statistische Auswertungen zu erleichtern.

Die Inspektoren des Milchwirtschaftlichen Inspektions- und Beratungsdienstes (MIBD) wurden zu Lebensmittelkontrolleuren ausgebildet, um Doppelkontrollen in Milchbetrieben, die gleichzeitig Direktvermarkter waren, durchführen zu können.

Während Josef Wickis Amtszeit löste die neue kantonale Lebensmittelverordnung diejenige von 1909 ab. Die neue Verordnung hob ab 1968 die Unterstellung des Kantonschemikers unter den Kantonsarzt auf. Neu konnte der Kantonschemiker Strafanzeigen einreichen und war auch erste Einspracheinstanz.

Der Kanton initiierte Leistungs- und Tätigkeitsanalysen und erkannte Doppelspurigkeiten mit der Abteilung für das Gastgewerbe. Josef Wicki betonte, dass die Sachkompetenz bei gastgewerblichen Kontrollen bei den Lebensmittelinspektoren liege. Ende 1987 trat Wicki zurück, sein Nachfolger Anton Tuor übernahm das Amt. Josef Wicki prophezeite damals: «Zudem werden in zwanzig Jahren Lebensmittel auf dem Markt sein, die heute noch nicht existent sind.»

## Die Pflicht zur Selbstkontrolle ab 1995

1995 trat das neue Lebensmittelgesetz des Bundes in Kraft, welches für die Betriebe die Pflicht zur Selbstkontrolle einführt. Damit oblag es neu jedem Lebensmittelbetrieb mit geeigneten und schriftlich dokumentierten Massnahmen dafür zu sorgen, dass die Belange des Lebensmittelrechts eingehalten wurden. Die Kontrollorgane überprüften ihrerseits, ob die Betriebe dieser Pflicht nachkommen. Die kantonale Vollzugsverordnung zum neuen Gesetz präziserte u.a. die Abgrenzung des kantonalen Veterinärdienstes und des Kantonalen Laboratoriums im Bereich der Fleischkontrolle.

Anton Tuor kritisierte 2000 die komplexe und praxisferne Bundesgesetzgebung, die sowohl auf der Produktions- als auch auf der Vollzugsseite nur schwer verständlich und teilweise nicht anwendbar seien. Politische Diskussionen über Teilprivatisierungen des Laboratoriums führten zur Einschränkung des Auftrags, wobei die Untersuchungen zu Lebensmittelrecht, Trinkwasser, Badewasser und Stoffverordnungen erhalten blieben.

Ein Neubau des Laboratoriums wurde zwar evaluiert, aber wegen der Finanzlage des Kantons 1999 verworfen. Eine andiskutierte Zusammenlegung des kantonalen

Laboratoriums mit dem Labor der Urkantone sistierte der Kanton Luzern, da sich eine solche Fusion für den Kanton nicht «rechnet». Stattdessen erfolgte 2000 eine Sanierung des bestehenden Standorts. Weil der Kanton Luzern auf einen Neubau des Labors verzichtete, wurde aus Platzgründen die für den Vollzug der Chemikaliengesetzgebung zuständige Abteilung 1999 an die Meyerstrasse 20 verschoben und dem Kantonsapotheker unterstellt. Verschiedene Sparpakete ab 2005 reduzierten den Handlungsspielraum der Lebensmittelkontrolle. Kantonschemiker Anton Tuor legte die Prioritäten auf Mikrobiologie und Inspektionen.

Ab 2006 wurde das kantonale Laboratorium in das «Kantonale Amt für Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz» (KALV) umbenannt, um den Fokus auf Inspektionen zu verdeutlichen und der Öffentlichkeit zu zeigen, dass die Dienststelle einen breiten Fächer von Aufgaben übernahm wie zum Beispiel Bäderkontrollen oder Untersuchungen von Rauschgift. Der Regierungsrat übertrug mit dem «Reformpaket 06» die Lebensmittelkontrolle von den Gemeinden auf den Kanton. Diese Änderungen wurden allerdings erst unter Wickis Nachfolger Daniel Imhof wirksam.

Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz (VKCS) verfasste 2001 ein Leitbild für den Vollzug der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz. Dabei sollte die Zusammenarbeit der 20 kantonalen Laboratorien weiter ausgebaut werden und die einzelnen Laboratorien analytische Schwerpunkte bilden, die vor allem die kantonalen Gegebenheiten berücksichtigen sollten. Für Luzern als mittelgrosses Laboratorium waren dies: Milch/Milchprodukte, Spirituosen, Bier, alkoholfreie Getränke (Fruchtsäfte, Mineralwasser, Limonaden). Mikrobiologische Untersuchungen und Trinkwasseranalysen wurden in allen Laboratorien beibehalten. Im Rahmen dieser Schwerpunktbildung übernahm das kantonale Laboratorium Luzern vom Kantonslabor Zürich die Analyse von Tabakrauch (2005).

Im gleichen Jahr erstellte der VKCS ein Konzept zur Ermittlung der Gesamtgefahr für Lebensmittelbetriebe.

Neue analytische Methoden wurden in den 1970er-Jahren eingeführt, was spezialisiertes Personal und modernisierte Geräte erforderte. Kantonschemiker Josef Wicki hielt 1985 fest, dass die Analytik in den vergangenen 25 Jahren einen ungeahnten Aufschwung genommen hätte und stellte sich die Frage, wohin der Aufwand für apparative Ausrüstung noch führen sollte. Die teuren Apparate seien nach wenigen Jahren nicht nur veraltet, sondern kaum noch mit vernünftigem Aufwand zu reparieren. Die Dienststelle nahm 1987 die erste EDV-Anlage in Betrieb. Die Software bestand aus drei Teilen, einem System zur Datenerfassung und -verwaltung (LIMS), einem weiteren System zum Erfassen von Chromatographiedaten (CLAS) und schliesslich einem Textverarbeitungssystem (LEX), das auf die beiden anderen Systeme zugreifen konnte. Ab Januar 1988 war die Anlage einsatzfähig. Die erste elektronische Zeiterfassung folgte 1990. Sie ermöglichte deutlich flexiblere Arbeitszeiten.

Abbildung 8: Analytik in den 1980er-Jahren.



Der Lebensmittelinspektor kontrollierte Betriebe aller Art, aber auch Trinkwasserversorgungen, wobei Beanstandungen meist eine ungenügende Lagerung der Lebensmittel, unzureichende Hygiene oder unzulässige Produkte betrafen. 1989 erfolgte eine Konzeptänderung der Betriebskontrolle: Nach Beanstandungen wurden so lange Nachkontrollen durchgeführt, bis die mikrobiologischen Ergebnisse der Proben befriedigend ausfielen. Der neugestaltete Inspektionsbericht definierte für die Kontrollorgane klar formulierte Kontrollpunkte, sodass die Befunde messbar, nachvollziehbar und statistisch auswertbar waren. Nach der Inspektion besprachen die Beteiligten den Rapport direkt vor Ort und unterschrieben ihn. Danach wurde der Rapport ausgehändigt. In der Regel war die Inspektion damit abgeschlossen. Die mit dem neuen Lebensmittelgesetz 1995 eingeführte Selbstkontrolle stiess zunächst auf Widerstand. Vor allem kleinere Betriebe beanstandeten den damit einhergehenden Mehraufwand, die Selbstkontrolle führte aber zu einer Reduktion der Beanstandungen.

Ab 1995 kontrollierte das Kantonale Laboratorium Metzgereien und Fleischabteilungen in Verteilzentren, wobei 22 von 24 Betrieben hygienisch mangelhafte Produkte aufwiesen und entsprechende Verwarnungen sowie Strafanzeigen folgten. Bereits 1997 stellte Kantonschemiker Anton Tuor eine deutliche Verbesserung fest, besonders bei Betrieben, die nachkontrolliert wurden. Ab 2004 erleichterten gemeinsame Inspektionen der Fleisch- und Lebensmittelkontrolle die umfassende Kontrolle vom Schlachthof bis zur Verkaufstheke. Während 2003 bei 40 Prozent der Betriebe Beanstandungen auftraten, insbesondere bei Bäckereien und Konditoreien, verschlechterte sich die Situation bei Kiosken 2004 mit 60 Prozent Beanstandungen weiter. Die Beanstandungsquoten der MIBD-Inspektoren und Ortsexperten bei Direktvermarktern unterschieden sich stark, was Diskussionen über einen rechtsgleichen Vollzug auslöste. Mit der Auflösung des MIBD im Jahr 2007 verlor diese Debatte jedoch an Bedeutung.

## Trinkwasser

Kantonschemiker Josef Wicki warnte bereits in den 1970er-Jahren, dass die intensive Landwirtschaft und besonders die Massentierhaltung das Grundwasser gefährden. Er fasste das so zusammen: «Sollte die Tierhaltung weiterhin so gesteigert werden, wird wohl einmal der Punkt erreicht sein, wo man sich entscheiden muss, ob man die Jauche oder das Trinkwasser aufbereiten sollte!» Ab 1978 rückte er die zunehmende Nitratbelastung ins Zentrum, die sich in den folgenden Jahren in Karten und Messreihen klar zeigte. Josef Wicki kritisierte, dass man verschmutztes Wasser teuer aufbereiten müsse, obwohl eine Reduktion der landwirtschaftlichen Überproduktion ökonomisch sinnvoller wäre. In den 1990er-Jahren zeigten ausgewählte Pumpwerke zunächst keine klare Entwicklung, bis Kantonschemiker Anton Tuor 2000 eine abnehmende Tendenz festhielt. Ende der 1980er-Jahre stellten die Behörden zudem vermehrt das Unkrautvernichtungsmittel Atrazin im Trinkwasser fest.

Josef Wicki beurteilte den weitverbreiteten Einbau von Enthärtungsanlagen kritisch, weil sie neben Kalk auch wichtige Spurenelemente entfernten und mit marktschreierischen Versprechen beworben wurden. Er warnte auch davor, die Warmwassertemperatur zur Vermeidung von Kesselstein zu senken, weil dies das Risiko von Legionellen erhöhen könne. Die Inspektionen konzentrierten sich auf bauliche Aspekte und ab 1995 zusätzlich auf die Überprüfung der Selbstkontrolle. Wiederholte Inspektionen deckten unklare Verantwortlichkeiten und Lücken in der Qualitätssicherung auf, während Missverständnisse über kostendeckende Gebühren bei Beanstandungen für zusätzlichen Ärger sorgten.

In den 1960er-Jahren klärten die Behörden zwei grössere Salmonellen-Epidemien in Horw und auf der Rigi auf, identifizierten dort die verantwortlichen Betriebe und stoppten die Ausbrüche durch konsequente Massnahmen. In Horw führten sie die Infektionen bis zu einem Bauernhof zurück, während auf der Rigi vermutlich das Küchenpersonal die Lebensmittel verunreinigt hatte. Auch in den folgenden Jahren fanden sie immer wieder Salmonellen in Lebensmitteln. 1979 suchten die Kontrolleure in St. Urban vergeblich nach der Ursache von rund 20 Salmonellosefällen, bis die Epidemie ohne identifizierte Quelle allmählich abklang.

Die Kontrolleure stuften vorgekochte Lebensmittel als besonders heikel ein, weil sie bei falscher Lagerung rasch hohe Keimzahlen entwickeln. Versuche zeigten 1972, dass einwandfrei hergestellte vorgekochte Teigwaren bis zu einer Woche keimarm blieben, doch Josef Wicki empfahl, sie höchstens zwei Tage aufzubewahren.

Nach einem schweren Legionellenfall in den Niederlanden bot die Lebensmittelkontrolle 1999 Risikobetrieben Untersuchungen ihrer Warmwassersysteme an, doch nur ein Fünftel reagierte darauf. Fünf Betriebe erhielten wegen hoher Belastungen Empfehlungen für Nachkontrollen, die später gute Resultate zeigten.

Josef Wicki kritisierte 1984, dass viele Betriebe trotz intensiver Aufklärungsarbeit hygienisch ungenügend arbeiteten, insbesondere im Gastgewerbe, wo häufig wechselnde Betriebsinhaber das Problem verstärkten. Die verschärften Hygienetoleranzwerte von 1995 führten vorübergehend zu deutlich mehr Beanstandungen, besonders bei vorgekochten Teigwaren, bevor sich die Situation wieder stabilisierte. Kantonschemiker Anton Tuor beobachtete später, dass die Beanstandungen in Restaurants langfristig abnahmen, was er auf kleinere Vorräte, den Einsatz von Convenience-Produkten und weniger Schlagrahmproben zurückführte.

Abbildung 9: Die Untersuchung der Mikrobiologie gewann bei der Dienststelle an Bedeutung.

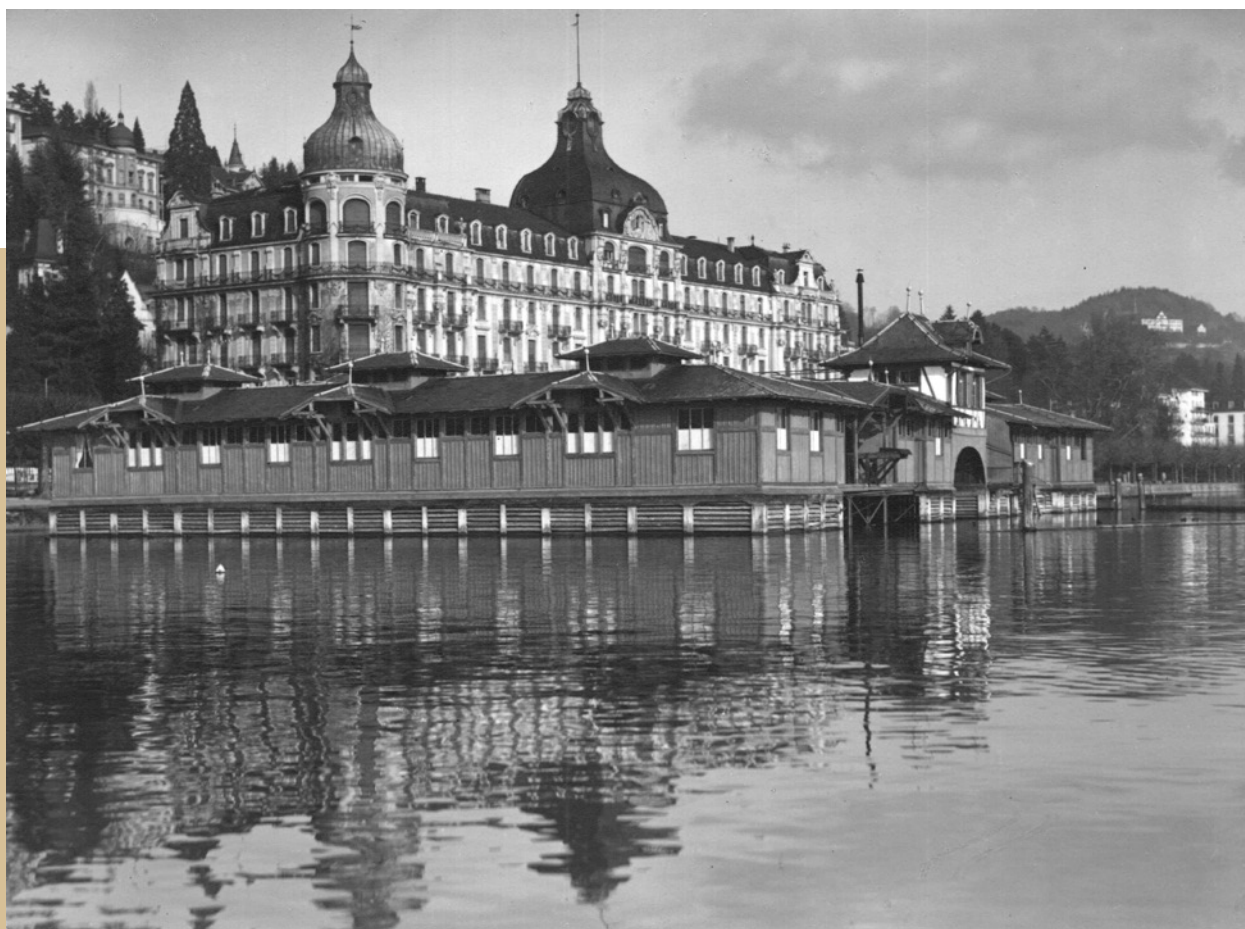


Die Dienststelle kontrollierte im Auftrag einzelner Gemeinden regelmässig See- und Flussbäder und empfahl bei Bedarf Badeverbote. Während die Seebäder über Jahre meist unauffällige Resultate lieferten, zeigten die Flussbäder an der Kleinen Emme starke Qualitätsschwankungen, sodass z.B. Malters sein Flussbad 1995 schloss. Zusätzlich beschäftigte die Behörden das Auftreten der Schistosomen-Dermatitis, gegen die sie erfolglos versuchten, die übertragenden Schnecken mit Kupfersulfat zu bekämpfen.

Nach Inkrafttreten der kantonalen Schwimmbadverordnung von 1972 beanstandeten die Kontrolleure zunächst rund 40 Prozent der Proben, vor allem wegen zu hoher Keimzahlen oder ungenügender Desinfektion; Kinderplanschbecken blieben das grösste Problem. Auch in den Folgejahren meldeten die Berichte hohe Beanstandungsquoten, und Josef Wicki kritisierte, dass Bademeister in ländlichen Gebieten die Planschbecken vernachlässigten.

Ab 1986 untersuchte die Dienststelle zusätzlich den Harnstoffgehalt und stellte fest, dass Freiluftbecken deutlich häufiger belastet waren als Hallenbäder. Da die Kapazitäten begrenzt waren, konzentrierten sich die Kontrollen hauptsächlich auf stark besuchte Freibäder. Mit der neuen Badeverordnung von 1995 orientierte sich der Kanton an den Richtlinien des Bundesamtes für Gesundheit und stellte gleichzeitig die Untersuchungen der See- und Flussbäder ein. Die Kontrollen der künstlichen Becken zeigten in den folgenden Jahren stabile Muster: Hallenbäder erzielten etwas bessere Werte, während Freibäder – insbesondere Kinderplanschbecken – regelmässig wegen zu hohem Harnstoffgehalt auffielen.

*Abbildung 10: Die Dienststelle kontrollierte das Badewasser bereits Mitte des 20. Jahrhunderts. Im Bild das Seebad Nationalquai in der Stadt Luzern um 1930. Stadtarchiv Luzern F2a/Anlagen 34.01:05.*



Der erste Giftinspektor Victor Erni investierte nach Einführung der kantonalen Vollzugsverordnung zum eidgenössischen Giftgesetz (1973) viel Zeit für Vorträge, Beratungen und die Ausbildung von Giftverantwortlichen. Er stellte zahlreiche Giftbücher aus, erteilte Bewilligungen und überwachte die Giftscheinabgabestellen in allen Gemeinden. Bei Inspektionen deckte er häufig administrative Mängel, fehlerhafte Lagerung und Verstösse beim Verkauf von Produkten auf. Ab 1981 durften Betriebe ihre Produkte selbst klassieren, was den Beratungsaufwand des Laboratoriums stark erhöhte.

Josef Wicki kritisierte 1985 die hohe Belastung des Sekretariats durch unvollständige Angaben und die seltene Meldung von Änderungen durch die Betriebe. Das Inspektorat zog verbotene Produkte zurück, entsorgte kleine Mengen von Schädlingsbekämpfungsmitteln und verwarnte fehlbare Personen. Kantonschemiker Josef Wicki betonte, dass Information und Ausbildung wirksamer seien als strenge Strafmassnahmen, da Unkenntnis oft die Hauptursache der Beanstandungen war. Betriebe mit ausgebildeten und geprüften Verantwortlichen wiesen 1980 deutlich weniger Beanstandungen auf. Die Inspektionen übermittelte das Laboratorium fortan schriftlich und führte gezielte Kontrollen durch, wodurch die Beanstandungsquote zunächst stieg. Mit verstärkter Beratung der Betriebe sank die Beanstandungsquote schliesslich auf rund 34 Prozent, vor allem bei administrativen Mängeln, Kennzeichnung und Lagerung von Giften.

## Die Kontrollen der Gewässer

Die Dienststelle untersuchte weiterhin die Luzerner Seen und stellte im Baldegger- und Sempachersee eine Verschlechterung der Wasserqualität fest, wobei der Sempachersee als Trinkwasserreserve besonders kritisch war. Die Untersuchungen zeigten eine zunehmende Eutrophierung und einen abnehmenden Sauerstoffgehalt in zehn Metern Tiefe. 1976 prüfte die EAWAG mögliche Sanierungsmassnahmen für den Baldeggersee, und ab 1978 untersuchte die Dienststelle den Rotsee monatlich. Regelmässige Kontrollen von Abwässern klärten die Ursachen von Fischsterben auf, während die Zahl der Kläranlagen zwischen 1972 und 1976 von 38 auf 44 stieg und weiterhin überwacht wurde. Nach der Gründung des Amtes für Umweltschutz 1985 übernahm dieses die Beurteilung der Abwasseruntersuchungen.

# 6 Kontrollen im internationalen Umfeld

Seit 2007 setzte Kantonschemiker Daniel Imhof die Reformen des «Reformpakets 2006» um, wodurch die Dienststelle neu Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz (DLV) hiess und auf zwei Standorte aufgeteilt wurde: Leitung, Inspektion und Administration in der Meyerstrasse, Labor («Prüfstelle») in der Vonmattstrasse. Das Reformpaket änderte zudem die Stellung der Lebensmittelkontrolleurinnen und -kontrolleure wesentlich: Das Reformpaket übertrug nämlich die Verantwortung der Lebensmittelkontrolle dem Kanton Luzern. Per 1. Januar 2008 endete die kommunale Kontrolle nach über 110 Jahren. Der Kanton stellte sechs Lebensmittelkontrolleure im Vollamt ein - die Gemeinden lösten die Arbeitsverhältnisse von 25 Ortsexpertinnen und -experten auf. Mit diesem Schritt erfüllte der Kanton auch die Forderung der EU nach einer Professionalisierung der Lebensmittelkontrolle in der Schweiz. Die neuen kantonalen Kontrol-

leure durchliefen eine elfwöchige Ausbildung in Theorie und Praxis. Sie schlossen die Ausbildung am 19. März 2008 erfolgreich mit einer Prüfung ab. Die Umstellung vereinheitlichte die Abläufe und stärkte die fachliche Kompetenz im Kanton. Sie legte den Grundstein für eine moderne, professionell geführte Lebensmittelkontrolle.

Die Abteilung Inspektion wurde erweitert, der Trinkwasserinspektor eingegliedert, und das Thema Gebrauchsgegenstände erhielt 2017 durch das neue Lebensmittelrecht mehr Bedeutung. Sparmassnahmen 2015 führten zu einem Personalabbau von 20 Prozent, später erschwerte der Fachkräftemangel die Nachbesetzung. Daniel Imhof wechselte 2011 als Leiter zum Laboratorium der Urkantone, sein Stellvertreter Silvio Arpagaus wurde 2012 Kantonschemiker.

## Kurzfristige Fusion mit dem Veterinärdienst

Die Departementsleitung beschloss am 1. Februar 2011 die Fusion des Veterinärdienstes mit der Dienststelle Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz (DLV) und ernannte Kantonstierarzt Josef Stirnimann als Leiter der neuen «Dienststelle Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen» (DILV). Gleichzeitig unterstellte sie die Abteilung Chemikalien wieder der Lebensmittelkontrolle. Die Regierung erhoffte sich durch die Fusion Synergien in Inspektion und Administration sowie eine Verringerung

der Führungsspanne. Bereits am 1. Januar 2014 kehrte der Regierungsrat zur alten Organisation zurück, weil die Erwartungen nicht erfüllt wurden. Externe Gutachten bestätigten, dass die Fusion keinen Mehrwert gegenüber der gezielten Korporation brachte. Der Kantonsrat prüfte danach erneut verschiedene Varianten der Laborfusion oder eines Outsourcings, doch der Regierungsrat wies diese Möglichkeiten ab, da keine Kosteneinsparungen zu erwarten waren.

## Weitere neue Aufgaben

Das neue eidgenössische Lebensmittelrecht 2017 zählte Bade- und Duschwasser neu zu den Gebrauchsgegenständen. «Diese grundsätzlich begrüßenswerte Anpassung führt zu weitreichenderen und neuen Kontrollen», hielt Kantonschemiker Silvio Arpagaus dazu fest. Die Lebensmittelkontrolle erfüllte trotz schlanker Ressourcen und pandemiebedingter Herausforderungen die vorgeschriebenen Kontrollfrequenzen zu rund 80 Prozent. Im Luzerner Kantonsrat scheiterte 2017 der Vorschlag, ein kantonales «Hygienezeugnis» - die Veröffentlichung der Inspektionszeugnisse - einzuführen, da dies nur Momentaufnahmen liefern und Mehrkosten verursachen

würden. Ab 2023 übernahm die DILV neue Aufgaben, darunter Marktkontrollen zum Schutz vor missbräuchlicher Verwendung von chemischen Stoffen sowie ab 2025 die Überwachung von Solarien.

Die Covid-Pandemie 2020 beeinflusste in der Dienststelle vor allem die Inspektion, da sich die Kontrollen von Gastronomiebetrieben erschwerten. Diese verschoben ihre Tätigkeiten hin zu Take-Aways, Foodtrucks und Hauslieferungen. Mitarbeitende der Inspektion legten den Schwerpunkt der Kontrollen auf die Covid-Schutzkonzepte. Dabei wurden die Betriebe unterstützt.

**Trinkwasser**

Die DILV stellte fest, dass 96 Prozent der Trinkwasserversorgungen geringe oder keine Gefahren aufwiesen, jedoch informierten fast die Hälfte der Versorger 2007 die Bezüger unzureichend über Wasserqualität. 2021 überprüfte die DILV Notfallkonzepte und stellte fest, dass zwei Drittel Mängel aufwiesen, oft waren Verantwortlichkeiten unklar und Informationswege an die Bezüger nicht festgelegt. Im Juli 2022 wies die DILV Enterokokken im Trinkwasser der Stadt Luzern nach, isolierte das betroffene Langensand Matthof Quartier und warnte die Bevölkerung; ein kontaminiertes Rohr wurde als Ursache identifiziert. Ab 2019 rückte Chlorothalonil in den Fokus; trotz Verbot 2020 wies die DILV Rückstände bei 13 Gemeinden nach und wies auf die Notwendigkeit hin, die Ursachen der Verunreinigung zu bekämpfen. Andere Mikroverunreinigungen wie Arzneimittel- und Pflanzenschutzmittelrückstände sowie PFAS stellen langfristige Risiken für das Trinkwasser dar.

**Alkoholische Getränke**

Die DILV beanstandete weiterhin fast alle Bierproben aus kleineren und mittleren Betrieben wegen Kennzeichnungsfehlern. Bei Spirituosen zeigte die Kontrolle 2014 vereinzelt zu hohe Urethanwerte und Kennzeichnungsmängel; 2019 waren 70 Prozent der Proben mit Urethan belastet, alle unter den Höchstwerten. Rund ein Drittel der Spirituosenproben wies auch 2019 noch Kennzeichnungsmängel auf.

**Verschiedene Lebensmittel**

Der Verband der Kantonschemiker der Schweiz reagierte 2013 auf den europäischen Pferdefleischbetrug, koordinierte die Untersuchung von 247 Rindfleischprodukten und fand in fünf Proben Pferdefleisch; Nachkontrollen

2014 zeigten keine Rückstände mehr. 2017 entdeckten Importeure Eier aus den Niederlanden mit Fipronil; die DILV überprüfte Sammelstellen und bestätigte, dass Schweizer Eier unbelastet blieben. Gemüse, Gewürze und Tee aus Asien wiesen weiterhin hohe Pestizidrückstände auf, weshalb die DILV 2015 ein Importverbot aussprach und 2022 weiterhin hohe Belastungen feststellte. Streptomycin in Honig stellte nur vereinzelt ein Problem dar, da korrekter Einsatz die Übertragung minimierte. Kantonschemiker Silvio Arpagaus wies 2018 auf internationale Lebensmittelverfälschungen bei Honig, Wein, Olivenöl und Zitronensaft hin und betonte, dass die DILV allein solche Fälle nicht systematisch untersuchen könne.

**Tattoostudios**

Seit 2020 kontrollierte die DILV Tattoostudios auf Raumzustand, Reinigung, Sterilisation, Arbeitsutensilien und sterile Einwegprodukte. Die Kontrolle umfasste zudem Tattoo- und Permanent-Make-up-Farben, wobei unzulässige Farbstoffe und Konservierungsstoffe verboten wurden.

**Badewasser**

2007 wies die DILV bei 78 Prozent der Freibäder Mängel auf, meist durch ungenügende Desinfektion. Bis 2023 verbesserte sich die Situation deutlich, doch Freibäder wiesen bei hohen Besucherzahlen oder heissen Sommertagen weiterhin überdurchschnittliche Harnstoffwerte auf. Hallenbäder zeigten generell bessere Wasserqualität.

**Tabakprodukte**

Die DILV übernahm 2026 die Kontrolle der neuen Tabakproduktegesetzgebung. Sie überprüft die Einhaltung der Vorschriften für traditionelle und neuartige Tabakprodukte wie Nikotinbeutel.



Abbildung 11: Die Mitarbeitenden der Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz 2019.

Im Verlauf der letzten 150 Jahre suchte die Dienststelle immer wieder neue Standorte, um den wachsenden technischen Anforderungen und dem steigenden Personalbedarf gerecht zu werden. Ursprünglich war die Lebensmittelkontrolle in den Räumlichkeiten einer Apotheke untergebracht, der sogenannten «Englischen Apotheke» an der Zürcherstrasse 54F, heute Alpenstrasse 7, in der Stadt Luzern. Robert Stierlin, der erste Kantonschemiker, führte dort seine Untersuchungen durch. Das Gebäude war 1871 als Doppelhaus von Müller-Buholzer erstellt worden und 1874 durch einen einfachen dreiräumigen Anbau erweitert worden, dessen genaue Funktion nicht dokumentiert ist. Nach Stierlins Amtszeit wurde die Liegenschaft weiter verändert und 1910 an seine Frau verkauft.



Abbildung 12: Die Liegenschaft Alpenstrasse 7 in den 1920er-Jahren.

## In zwei Provisorien untergebracht

Emil Schumacher arbeitete nach Stierlin zunächst in zwei Provisorien, deren genaue Standorte nicht bekannt sind. Das erste Provisorium befand sich vermutlich im Freienhof 381, einem Gebäude im Besitz seines Schwiegervaters. Die Basisinfrastruktur war durch die vorherige Bierbrauerei vorhanden und im Adressbuch der Stadt Luzern von 1883 ist Schumacher bereits dort verzeichnet. Das zweite Provisorium lag im Regierungsgebäude an der Bahnhofstrasse, in den nicht mehr benötigten Posträumen, um die Abhängigkeit von privaten Gebäuden zu verringern.

1890 plante Emil Schumacher den Bau seiner Villa an der Adligenswilerstrasse 24, die 1892 fertiggestellt wurde. Das Laboratorium befand sich dort im Tiefparterre, auch wenn es in den Bauplänen nicht explizit ausgewiesen war. Die Räumlichkeiten reichten zunächst aus, auch wenn der Sanitätsrat die langfristige Unterbringung im Privathaus kritisch sah. Mit dem eidgenössischen Lebensmittelgesetz von 1905 wurden Mindestanforderungen an Personal, Raumprogramm und Ausstattung der kantonalen Laboratorien definiert. Luzern prüfte, ob ein neues Laboratorium oder ein gemeinsames Zentrum der Innerschweizer Kantone sinnvoll sei, doch die Verhandlungen führten nicht zu einer Zusammenarbeit. Stattdessen errichteten die Urkantone ein eigenes Laboratorium in Brunnen.

Der Kanton Luzern nutzte vorerst das Labor in der Villa Schumacher weiterhin provisorisch. Der Staat mietete zusätzliche Räume, finanzierte bauliche Anpassungen und zahlte einen jährlichen Mietzins von 3'000 Franken. Dennoch verursachten Gasflüchte und Laborgerüche Inkonvenienzen, sodass Pläne für einen Neubau diskutiert wurden. Das Laboratorium war über Jahre im Tiefparterre und in einem Dependenzgebäude untergebracht, doch ein Neubau auf Staatsareal wurde aufgrund finanzieller und anderer Gründe zunächst nicht realisiert.

Als Zwischenlösung mietete die Dienststelle 1923 die Villa Maria an der Hitzlisbergstrasse 3 an und baute sie für Laborzwecke um. Der Bund übernahm die Hälfte der Umbaukosten. Das Laboratorium war funktional, erfüllte jedoch nicht alle Mindestanforderungen für ein leistungsfähiges Labor. In den Folgejahren wurden Heizungs-, Labor- und Büroanpassungen durchgeführt, unter anderem 1926 und 1927. Mit diesen Massnahmen wurde die räumliche Trennung von Lebensmittelinspektorat und Laboratorium beendet, und das Lebensmittelinspektorat erhielt eigene Räumlichkeiten.

## Ab 1932 an der Vonmattstrasse 16

Bereits 1930 bestand aufgrund der steigenden Zahl an Aufträgen die Notwendigkeit eines Neubaus. Nach Abwägungen plante der Kanton ein separates Labor an der Vonmattstrasse 16. Der Bau begann 1931, der Umzug erfolgte 1932, und das neue Labor erwies sich als modern, ausreichend ausgestattet und für die Anforderungen der damaligen Zeit geeignet. Im Erdgeschoss wurden Büros, Bibliothek und das grosse Labor eingerichtet, im ersten Stock weitere Laborräume und ein Instruktionsraum. Das zweite Stockwerk war zunächst als Wohnung für den Abwart vorgesehen, wurde aber vom Assistenten bezogen.

In den folgenden Jahrzehnten hat die Dienststelle das Laboratorium mehrfach angepasst. 1977 erfolgte eine Umnutzung der Räumlichkeiten, 1981 wurde die Holzdecke in einem Büro wegen gesundheitsschädlicher Holzschutzmittel ersetzt, und in den 1980er-Jahren reichte der Platz für die steigenden Aufgaben nicht mehr

aus. 1986 reichte der Kantonschemiker Josef Wicki ein Raumprogramm für einen Laborneubau ein, um die analytischen Aufgaben zu bündeln. 1992 plante der Kanton ein neues Labor im Grosshof in Kriens, das jedoch wegen politischer Diskussionen und Verzögerungen nicht umgesetzt wurde.

Die Diskussionen um Privatisierung und mögliche Fusionen mit den Urkantonen verzögerten den Neubau weiter. 1998 beschloss die Regierung, eine Machbarkeitsstudie zur Sicherheitssanierung des bestehenden Gebäudes an der Vonmattstrasse 16 durchzuführen. In den Jahren 2000 und 2008 erfolgten umfangreiche Umbauten und Anpassungen, darunter neue Laborräume, Lüftungsanlagen und technische Anschlüsse. Eine weitere Sanierung 2025 zielte auf Arbeitssicherheit, Brandschutz und Klimatisierung der Laborräume.

Abbildung 13: Die Liegenschaft an der Vonmattstrasse 16.



## Neues Sicherheitszentrum ab 2032

Trotz dieser Massnahmen konnte das Gebäude von 1932 die Anforderungen eines modernen Laboratoriums nicht vollständig erfüllen. Der Regierungsrat bestätigte 2010, dass Struktur, Organisation und Haustechnik für einen wirtschaftlichen Betrieb nicht mehr geeignet seien. Zunächst prüfte der Kanton, ob die Dienststelle in das neue Verwaltungsgebäude am Seetalplatz integriert werden könne, was er schliesslich jedoch verwarf. Derzeit ist ein Neubau im Sicherheitszentrum Rothenburg vorgesehen, der bis 2032 bezugsbereit sein soll.

Mit diesem neuen Standort wird die gesamte Dienststelle an einem Ort zusammengeführt. Das vereinfacht die betrieblichen Abläufe erheblich und gewährleistet, dass das Laboratorium den aktuellen Sicherheitsanforderungen entspricht. Gleichzeitig wird es für zukünftige technische Entwicklungen optimal gerüstet sein und ausreichend moderne Arbeitsräume bereitstellen. Damit schliesst sich der lange Weg des Luzerner Laboratoriums von provisorischen Standorten in Privathäusern bis hin zu einem modernen, zentralisierten Laborgebäude.

Abbildung 14: Das Sicherheitszentrum Rothenburg soll ab 2032 auch die Dienststelle Lebensmittelkontrolle und Verbraucherschutz beherbergen. © Renderisch GmbH



# 8 Liste der Luzerner Kantonschemiker



Abbildung 15: Dr. Robert Stierlin  
(04.04.1834 – 04.05.1913).  
Kantonschemiker: 1876 bis 1879.



Abbildung 16: Dr. Emil Schumacher-Kopp  
(1850 – 09.01.1927).  
Kantonschemiker: 1879 bis 1924.



Abbildung 17: Dr. Max Grüter  
(03.12.1887 – 13.01.1926).  
Kantonschemiker: 1924 bis 1926.



Abbildung 18: Leo Meyer  
(12.08.1881 – 14.08.1945).  
Kantonschemiker: 1926 bis 1945.



Abbildung 19: Dr. Fritz Adam  
(24.05.1896 – 04.12.1967).  
Kantonchemiker: 1945 bis 1964.



Abbildung 20: Dr. Josef Wicki  
(11.12.1923 – 03.08.2009).  
Kantonchemiker: 1964 bis 1987.



Abbildung 21: Anton Tuor  
(24.01.1943 – 06.06.2023).  
Kantonschemiker: 1988 bis 2007.



Abbildung 22: Dr. Daniel Imhof  
(26.05.1965).  
Kantonschemiker: 2007 bis 2011.



Abbildung 23: Dr. Silvio Arpagaus  
(30.10.1973).  
Kantonschemiker: seit 2012.

Gesundheits- und Sozialdepartement  
**Dienststelle Lebensmittelkontrolle  
und Verbraucherschutz**  
Meyerstrasse 20  
6002 Luzern  
Telefon 041 248 84 03  
dilv@lu.ch  
lebensmittelkontrolle.lu.ch