

A 1 Geschichte und Bedeutung des Lebensmittelrechts

T. METTKE

Vorwort

Mit dem Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch auf der Grundlage der EU-Basisverordnung zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit ist ein neues Kapitel in der Geschichte des Lebensmittelrechts aufgeschlagen worden.¹

In dem allgemeinen gesellschaftlichen Bewusstseinswandel im Hinblick auf die Abhängigkeit der Menschen von einer intakten Natur, die Pflanzen und Tiere gleichermaßen umschließt und dem wachsenden Bedürfnis nach individueller Sicherheit in einer durch ständige Katastrophenmeldungen verunsicherten Welt waren es zwei zentrale Ereignisse, die im ausgehenden 20. Jahrhundert zu einer Neuordnung des Lebensmittelrechts geführt haben, nämlich der Reaktorunfall von Tschernobyl, der auch als das Pompeji des 20. Jahrhunderts bezeichnet worden ist und die BSE-Krise, die dadurch entstanden ist, weil mit aus Kadavern gewonnenem Tiermehl Milchtiere gefüttert wurden, die daraufhin dem sog. Rinderwahnsinn anheim fielen.²

Der im Umweltrecht anerkannte Gedanke der Vorsorge und Vorbeugung ist als zentrale Zielsetzung auf das Lebensmittelrecht übertragen worden. Auch der Gesundheitsschutz von Tieren und Pflanzen und der Tierschutz ist integraler Bestandteil der Lebensmittelsicherheit für die Menschen. Diese Ansätze sind neu.

Es kann keine Rede davon sein, dass die neue Lebensmittelgesetzgebung nur eine Erweiterung des klassischen Instrumentariums des Schutzes vor Gesundheitsgefahren und Täuschung der Verbraucher darstellt. Das neue Recht beinhaltet vielmehr einen Paradigmenwechsel. Das Vorsorgeprinzip erhält den gleichen Rang wie die klassi-

¹ MEYER, Das neue Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch, NJW 46 (2005), 23 ff. GIRNAU, Der Entwurf eines Gesetzes zur Neuordnung des Lebensmittel- und des Futtermittelrechts, ZLR 6 (2003), 677 ff. ECKERT, Grundsätzliches zum Regelansatz des Gesetzentwurfs zur Neuordnung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts, ZLR 6 (2003), 667 ff. GORNY, lebensmittelrechtliche Grundbegriffe, ZLR 4 (2001), 501 ff. DÖPNER, Der neue europäische Lebensmittelbegriff, ZLR 4 (2001), 515 ff. KÖHLER, Die Codifizierung eines allgemein europäischen Lebensmittelrechts, ZLR 2 (2001), 191, ff

² LORENZEN, BSE ist keine Naturkatastrophe, sondern ein menschengemachtes Problem, ZLR 1 (2001), 1 ff. METTKE, Verlassen von Gott und allen guten Geistern, ZLR 6 (2000), 799

sche Abwehr von Gesundheitsgefahren. Beide stehen auf gleicher Stufe. Zu dem Schutz der Verbraucher vor Täuschungen tritt die Verbraucherinformation, den Lebensmitteln werden die Futtermittel gleichgestellt und zwar weniger zum Schutz der Tiere, sondern als vorbeugende Maßnahme für die Lebensmittelsicherheit der Menschen und schließlich wird auch dem Umweltgedanken durch Kontrolle der Futtermittel Rechnung getragen. Das Spektrum der Lebensmittelgesetzgebung wird damit nahezu auf alle Lebensverhältnisse erweitert.

I Historischer Überblick

Wer sich der lebensmittelrechtlichen Literatur der letzten Jahre widmet und sich die zahlreichen Verordnungen und EG-Richtlinien vor Augen hält, kann zu der Auffassung gelangen, dass das Lebensmittelrecht eine moderne Schöpfung des Verbraucherschutzgedankens ist.¹

Dies trifft jedoch nicht zu. Das Lebensmittelrecht ist so alt wie die von den Menschen geschaffene Siedlungsform der Stadt. Seit alters her sahen sich die Städte vor der Aufgabe, die Ernährung der Bevölkerung sicherzustellen, die Nahrungsmittelimporte zu regeln und die Lebensmittelqualitäten zu gewährleisten. Nicht nur galt es, immer wieder für frische Zufuhren gesundheitlich unbedenklicher Lebensmittel zu sorgen, sondern auch die Bürger vor Wucher und Betrug zu schützen.²

Das Lebensmittelrecht ist daher trotz aller Veränderungen in den Jahrhunderten vielleicht dasjenige Rechtsgebiet, das den Menschen am kontinuierlichsten durch seine Geschichte begleitet hat. Seine Aufgabenstellung ist im Prinzip nur wenig variabel. Natürlich sind in Zeiten des Hungers und der Massenarmut die Schwerpunkte lebensmittelrechtlicher Überlegungen anders gesetzt als in Zeiten des Überflusses. Einen Überfluss an Lebensmitteln konnte die alte Welt nicht.³

Besonders Getreide war nie zuviel vorhanden. Mit dieser knappen Bemerkung ist die in der gesamten Antike vorherrschende Versorgungslage gekennzeichnet. In Europa und Nordamerika besteht das vorherrschende Problem zur Zeit nicht im Kampf gegen den Mangel, sondern im Ringen mit dem Überfluss. In der dritten Welt wiederum ist die Sicherstellung der Ernährung der Bevölkerung mit den Grundnahrungsmitteln das wesentliche Ziel aller Anstrengungen.

¹ SCHRICKER, Verbraucherschutzrecht – Ein neues Rechtsgebiet? GRUR Int. 1976 317, METTKE, Die Entwicklung des Lebensmittelrechts GRUR 1979 817 ff.

² PIRENNE, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Europas im Mittelalter, S. 165 ff; SOMBART, Der moderne Kapitalismus, Band I, 1: Die Wirtschaftspolitik der Stadt S. 185.

³ ROSTOVZEFF, Gesellschaft und Wirtschaft im römischen Kaiserreich, S. 72 ff.

Diese unterschiedlichen Zielrichtungen muss man im Auge behalten, wenn man die lebensmittelrechtlichen Probleme unserer Zeit sachgemäß lösen will. Man muss sich die Ernährungssituation jederzeit vor Augen führen, wenn man das Recht beurteilen will.

Der zur Zeit auftretende nostalgische Hang „zurück zur Natur“ und die Forderung nach natürlichen, unbehandelten, frischen Lebensmitteln etc. vermittelt den Eindruck, als seien ernsthafte Probleme der Lebensmittelversorgung erstmals im Zeitalter der Industrialisierung aufgetreten. Die Wirklichkeit sieht anders aus.¹

Um dies verständlich zu machen, soll ein Blick auf die Lebensmittelgesetzgebung früherer Zeiten geworfen werden.

1 Das Lebensmittelrecht in den Altreichen und der Antike

Die ältesten lebensmittelrechtlichen Quellen sind uns u. a. aus dem Codex Hammurabi, der umfangreichsten babylonischen Rechtssammlung aus dem 17. Jahrhundert vor Chr. überliefert.²

Der Codex setzte eine Reihe drakonischer Strafen für Lebensmittelfälschung fest und normierte genaue Maße und Gewichte; die sumerische Wirtschaft verfügte bereits über Großbetriebe, die den Namen „Nahrungsmittelindustrie“ verdienen. Die Bäckereien, Brauereien und Molkereien versorgten in erster Linie die Tempel, die mit den Lebensmittelbetrieben schriftlich abrechneten. Man führte Buch über Qualität und Menge der Rohstoffe, Abfallanteile und Ausbeute an Endprodukten. Da die Wirtschaftsabrechnungen die Rohstoffe und die Endprodukte nach Sorte und Gewicht gliederten, legten sie, obgleich sie nur Lieferscheine waren, zugleich die Rezepturen und Rohstoffqualitäten offen.

Ein differenziertes Lebensmittelrecht war auch dem alten Ägypten bekannt.³

Die Verwaltungshierarchie des alten Reiches praktizierte im Lebensmittelwesen Schriftlichkeit und Vorratswirtschaft. Es haben sich zahlreiche Abgabe- und Anlieferungslisten für Nahrungsmittel erhalten, in denen deren Qualität näher bestimmt ist. Bei der Lagerhaltung von Öl, Traubenwein, Dattelwein, Granatapfelwein, u. a.

¹ ABEL, Massenarmut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa, S. 395.

² SCHMAUDERER, Studien zur Geschichte der Lebensmittelwissenschaft, S. 17, KLENGEL, König Hammurapi und der Alltag in Babylon, S. 76 ff.

³ SCHMAUDERER, a.a.O. S. 18., ROSTOVZEFF, Die hellenistische Welt, S. 234 ff.

wurden die Gebinde mit der Angabe der Herkunft, des Jahrgangs und des Namens des für die Qualität verantwortlich leitenden Handwerkers versehen.

Die Beamtenschaft der Pharaonenreiche entwickelte Normen und Rechenverfahren zur Steuerung und Kontrolle der Nahrungsmittelverarbeitung für Staat und Priesterschaft. Dies galt in besonderem Maß für Brot und Bier, den Grundnahrungsmitteln im alten Ägypten. Zur Verrechnung des Getreides gegen die daraus erzeugten Veredelungsprodukte wurde das so genannte „Backverhältnis“ eingeführt, eine Zahl, die angab, wie viel Brote einer bestimmten Art oder wie viel Bier einer bestimmten Stärke bei definiertem Krugvolumen aus einer festgelegten Maßeinheit eines bestimmten Getreides zu erzeugen sind.

Dem Interesse eines einheitlichen und übersichtlichen Rechnungswesens diene auch die Normung der Endprodukte, von denen jeweils eine besonders gängige Sorte als Bezugsnorm fungierte. Außer Maß und Gewicht fand auch der Sinnbefund Anwendung. Beispielsweise wurde die Stärke des Bieres durch Verkosten gegen den Standard geprüft. Definierte Maßeinheiten, sogenannte „Backverhältnisse“ und normierte Standardqualitäten bildeten den Kern des altägyptischen Lebensmittelrechts.

In Rom war die Lebensmittelversorgung bis in alle Einzelheiten geregelt. Die Marktaufsicht lag in den Händen der Ädile; sie mussten die Reinheit der Straßen und die Abgabe des Trinkwassers aus den öffentlichen Leitungen überwachen, die Garküchen und die Läden des Viktualienmarktes (mit seinen Läden für Fleisch, Fisch, Backwaren, Öl, Wein, Gemüse, Geflügel, Delikatessen, etc.) kontrollieren, sowie alle untauglichen Nahrungsmittel beschlagnahmen und vernichten. Außerdem hatten sie gegen Wucher und Betrug am Markt einzuschreiten.¹

Mit der wachsenden Bedeutung subventionierter Lebensmittelverteilungen wurden die Aufgaben der Lebensmittelüberwachung einem besonderen „*præfectus annonae*“ übertragen. Dieser hatte für die Versorgung der Bevölkerung mit unverdorbenen Waren, bei strenger Maß- und Gewichtskontrolle, Sorge zu tragen. Vom 3. Jahrhundert vor Christi Geburt an wurde ein Teil der Bevölkerung Roms regelmäßig gratis mit Brot, Schweinefleisch und Öl versorgt.²

Der Staat trat somit in Konkurrenz zum privaten Lebensmittelhandel auf mit der Folge immer restriktiver werdender Regelungen, die schließlich zu planwirtschaftlichen Zuständen führten; die Lebensmittelhändler wurden in Zwangskooperationen

¹ SCHMAUDERER, a.a.O. S. 20.

² CASSAGNAC berichtet, dass bei den fürchterlichen Hungersnöten die Stadtbevölkerung die Fremden aus der Stadt trieb. Die Christen erhoben sich laut gegen diese Hartherzigkeit der Bürger Roms, welche ihr Brot nicht mit denen, die von draußen kamen, teilen wollten. Es ist unmenschlich, jemanden in dem Augenblicke zu verstoßen, wo er der Hilfe bedarf. CASSAGNAC, Geschichte der arbeitenden und bürgerlichen Klassen, S. 222.

zusammengeführt. Dieser Vorgang wird sich im Mittelalter im Zunftzwang wiederholen. In Verbindung mit den regelmäßig auftretenden Missernten, der Korruption, den Transportschwierigkeiten etc. führte die staatliche Reglementierung zu ständigen Versorgungskrisen, die um so schlimmer waren, als die damaligen Grundnahrungsmittel, in erster Line Getreide, Schweinefleisch, Öl und Wein anders als heutzutage nicht durch andere Nahrungsmittel substituiert werden konnten.

Der ständige Mangel an Lebensmitteln hatte eine nach heutigen Maßstäben großzügige Zulassung untauglicher bzw. verdorbener Lebensmittel zur Folge. Gegen die Überarbeitung verdorbener Nahrungsmittel mit dem Ziel, ihnen eine in Geruch und Geschmack ansprechende Beschaffenheit zu geben, bestanden kaum Bedenken. In Verderbnis geratene Fischsoße sollte durch Schlagen und frische Luft wieder verzehrfertig gemacht werden; der Zusatz von Kleie sowie Sand oder rohen Ziegelstücken beim Zerstampfen von Hülsenfrüchten galt als unentbehrlich. Andererseits wurden Maximalpreise für Nahrungsmittel aller Art erlassen und der Verkauf von Delikatessen verboten, wobei derartige Waren konfisziert werden konnten. Näheren Einblick in Art und Umfang der legislativen Steuerung des Lebensmittelwesens in der römischen Kaiserzeit geben der Codex theodosianus von 438 und der Codex justinianus aus dem Jahre 529.

2 Das Lebensmittelrecht im Mittelalter und bis zum ausgehenden 18. Jahrhundert

Die Anfänge eines deutschen Lebensmittelrechts lassen sich bis in das 11. Jahrhundert zurückverfolgen, als die mittelalterlichen Städte entstanden.¹

Die Stadtverwaltungen wurden bald selbstständig und entwandten den Burggrafen und Bischöfen die Markt-, Gewerbe- und Handelsaufsicht. Die Städte standen untereinander in engem Kontakt und pflegten in lebensmittelrechtlichen Fragen einen regen Erfahrungsaustausch. So beschlossen z. B. 1343 die Städte Köln und Straßburg wegen wachsender Gefährdung ihrer Bürger durch gesundheitsschädlichen Wein die gemeinsame Bekämpfung der Weinpantscherei. Die Nürnberger Verordnung zur Fleischhygiene war der Regelung in der Stadt Laufen entlehnt. Den Luzerner Krämerern wurde befohlen, sich nach den einschlägigen Verordnungen der Züricher von 1592 und 1596 zu richten.²

In Venedig wurde 1485 eine ständige Gesundheitsbehörde geschaffen, die dem übrigen Europa lange Zeit als Vorbild diente. Die deutschen Stadtrechte regelten im Ein-

¹ HOLTHÖFER-JUCKENACK-NÜSE, Deutsches Lebensmittelrecht, Einleitung S. 1 ff.

² SCHMAUDERER, a.a.O. S. 113.

zelenen Wein, Brot, Öl usw. und stellten deren Verfälschung sowie die Anwendung falscher Maße und Gewichte unter drakonische Strafen.

Alle Lebensmittel wurden sorgfältig kontrolliert, und man zerstörte alles, was nicht von untadeliger Qualität war, oder, um den schönen Ausdruck zu gebrauchen, was nicht „loyal“ war. Dem Metzger wurde verboten, den Überfluss an Fleisch im Keller zu konservieren. Den Bäckern wurde verboten, mehr Mehl zu erwerben, als sie für die eigene Backstube benötigten. Dem Bürger wurde untersagt, mehr als für den Bedarf der eigenen Familie zu kaufen.¹

Die harten Strafen und die autoritären Reglementierungen legen den Schluss nahe, dass am Lebensmittelmarkt Betrug und Fälschung an der Tagesordnung waren. Dieser Eindruck wird verstärkt durch die Ständesatiren, Gedichte und Predigten der damaligen Zeit. Luther bezeichnete 1524, unmittelbar vor Ausbruch des Bauernkrieges, in seiner Schrift von „Kaufhandlung und Wucher“ alle Kaufleute als öffentliche Diebe, Räuber und Wucherer und prangerte neben dem Maß- und Gewichtsbruch das Fälschen der Lebensmittel an. Aus den zahlreichen Flugschriften bekommt man den Eindruck, dass die gesamte Versorgung nur aus schlechtem Fleisch, faulen Eiern und ungesundem Brot bestand.²

Will man die Gesetz- und Verordnungsgebung und die satirische und moralische Literatur recht verstehen, so darf man allerdings die wirtschaftliche Situation, die Nahrungsmittelknappheit und die durch Kriege, Seuchen, Missernten, Raub, etc. schwierige Nahrungsmittelversorgung nicht unerwähnt lassen. Genauso wenig wie die modernen Städte waren auch die städtischen Niederlassungen des Mittelalters fähig, für die eigene Ernährung zu sorgen. Ihr Beitrag war zu gering, als dass er in Rechnung gebracht werden dürfte. Einzig kleine, mit Stadtrecht bedachte Flecken aus dem späten Mittelalter (Ackerbürgerstädte), die größtenteils ihren ländlichen Charakter beibehalten hatten, vermochten ohne Hilfe von außen durchzukommen.³

Mit den innerhalb der städtischen Mauern bestehenden Ställen und Schweinepferchen ließen sich die Städte nicht versorgen. Solche Tierhaltungen sind zwar bis zum Ende des 18. Jahrhunderts zu finden, ihre Aufgabe bestand aber nur in einer Zusatzernährung für die Besitzer, diente aber keineswegs der allgemeinen Verpflegung der Bevölkerung.⁴

Die Städte ließen sich zu allen Zeiten nur aus größerer Entfernung mit genügend Nahrungsmitteln versorgen. Bei Städten über 2000 Einwohnern mussten die Be-

¹ PIRENNE, a.a.O S. 167

² BRANT, Narrenschiff, S. 97

³ PIRENNE, a.a.O. S. 193.

⁴ PIRENNE, a.a.O. S. 165 ff. MUMFORD, Die Stadt, Band I, S. 336 ff.

schaffungsmöglichkeiten bereits über eine Entfernung von 30 km hinaus ausgedehnt werden; dies war bei den damaligen Verkehrsmöglichkeiten nicht einfach. Großstädte mit mehr als 5000 Einwohnern konnten nur aus weiten Entfernungen versorgt werden, d. h. in der Regel nur über Flüsse oder über die See.¹

Die deutschen Städte wurden vom Mittelalter bis zur Neuzeit mit Getreide aus Osteuropa beliefert. Die Fleischversorgung erfolgte in der Zeit zwischen 1470 und 1680 im Wesentlichen durch drei große Ochsenbetriebe; aus Dänemark und Schonen in Richtung Hamburg, Lübeck und Köln, aus dem Gebiet zwischen Krakau und Kiew nach Frankfurt und Hessen und aus Ungarn und der Wallachei nach Süddeutschland und Oberitalien. Im 19. Jahrhundert hing die Fleischversorgung aus süddeutschen Städten von den Viehzufuhren aus Norddeutschland ab.²

War die Ernte schlecht oder fiel ein Ochsentrieb aufgrund von Kriegswirren oder katastrophalen Witterungsverhältnissen aus, so war der aufgestapelte Notvorrat in den Städten bald erschöpft, und der Magistrat musste zusehen, wie er die städtische Bevölkerung am Leben erhalten konnte. Dies ging nicht ohne obrigkeitliche Eingriffe und nur mit Hilfe einer strengen kommunalen Lebensmittelüberwachung. Auf der anderen Seite waren es gerade auch die zunehmenden gesetzlichen Reglementierungen, die den Markt übermäßig einschränkten. Die Lebensmittelhandwerker konnten, behindert durch Gesetz und Zunftzwang, eigene Initiativen zur Nahrungsmittelversorgung kaum entwickeln. Gleichmäßige Rohstoffverteilungen, Verbote gemeinsamer Geschäfte mehrerer Genossen, Beschränkung der Gesellen- und Lehrlingszahl, amtlich diktierte Verkaufspreise, festgelegte Betriebs- und Verkaufszeiten, vorgeschriebene Verkaufsplätze, Zwang zu gleichmäßiger Marktbelieferung in vorgeschriebener Qualität und Verbote der Benutzung neuartiger, vor allem arbeitssparender Maschinen und Verfahren waren nicht geeignet, den Markt zu beleben. Der Handwerker war nicht nur der ständigen Kontrolle durch städtische Beamte ausgesetzt, die das Recht besaßen, Tag und Nacht seine Werkstatt zu betreten, er war darüber hinaus angehalten, „am Fenster, unter aller Augen zu arbeiten“.³

Das Lebensmittelrecht war bis zum Ende des 18. Jahrhunderts kommunales Polizeirecht, das zur Sicherung der Ernährung und dem Schutz des Bürgers vor verdorbenen Lebensmitteln, vor Irreführung und Betrug diente.

¹ HENNING, Das vorindustrielle Deutschland, 800–1800, S. 77.

² ABEL, a.a.O. S. 370.

³ PIRENNE, a.a.O. S. 179.

Im 18. Jahrhundert werden die Reglements immer strenger, immer minutiöser: Sie zählen 100 bis 200 Artikel auf und enthalten immer mehr Produktionsanweisungen: Die Gesetzgebung wird immer komplizierter. SOMBART, Der moderne Kapitalismus, Band I, 1, S. 389.

3 Die deutsche Lebensmittelgesetzgebung

In dem unmittelbar nach Errichtung des neuen Deutschen Reiches erlassenen Reichsstrafgesetz sind die Lebensmittel noch stiefmütterlich behandelt. Sie fanden nämlich nur in § 367 Nr. 7 StGB Erwähnung, dessen Vorläufer wiederum der § 345 Nr. B des preußischen StGB war. JUCKENACK schreibt dazu, „dies sei wohl ein Beweis dafür, dass damals grobe Missstände keine Rolle spielten“.¹

Dies ist nicht richtig, denn gerade das ausgehende 18. Jahrhundert und das beginnende 19. Jahrhundert waren Zeiten drückender Massenarmut. Die Kaufkraft der Löhne sank gegenüber den Preisen der wichtigsten Lebensmittel. Der Verbrauch konzentrierte sich auf vegetabilische Nahrungsmittel. Der Fleischverzehr nahm ab. Getreide, Hülsenfrüchte und Kartoffeln waren die gängigen Lebensmittel. Auf staatliche Anordnung wurden Ersatznahrungsmittel geschaffen, die nach heutigen Begriffen als verfälschte Lebensmittel nicht mehr verkehrsfähig wären. So wurden Versuche unternommen, aus gekochtem Getreide eine größere Quantität Brot zu gewinnen. Bezeichnender noch für die Not der Zeit war die eifrige Suche nach Korn- und Brotersatz.

Aber nicht nur in den Städten darben die Menschen, sondern auch die Bauern befanden sich in drückender Not.²

Die Lebensmittelindustrie aber war noch längst nicht so weit, um Nahrungsmittel in ausreichender Menge zu produzieren und insbesondere mit Hilfe moderner Technologien neuartige Produkte zu entwickeln. So stieß man immer wieder auf die Runkelrübe, die getrocknet und gemahlen mit Mehl vermischt zum Brotbacken verwendet werden sollte. Schließlich waren es private Zusammenschlüsse, sog. Nationalanstalten (Wohltätigkeitsvereine, Kartoffelvereine), die eine beachtliche Lebensmittelversorgung auf privater Initiative ermöglichten.³

Es verwundert nicht, dass die Klagen über die Zunahme der Missstände im Verkehr mit Lebensmitteln von Jahr zu Jahr zunahmen. Als im Jahre 1876 der Etat für ein zu errichtendes kaiserliches Gesundheitsamt zur Beratung stand, wurde von einem Mitglied des Reichstages ausgeführt, dass das Verfälschen der Nahrungsmittel bereits einen erschreckenden Umfang gewinne. Gerade kriminelle Verfälschungen von Mehl durch Gips, Schwerspat, Kreide, Magnesia und Mineralien, durch Pikrinsäure anstelle von Eigelb in Teigwaren, durch Arsen in Stärkezucker, durch Kleister,

¹ HOLTHÖFER-JUCKENACK-NÜSE, a.a.O. S. 6.

² ABEL, a.a.O. S. 360, Engels, Die Lage der arbeitenden Klassen in England, S. 90.

³ ABEL, a.a.O. S. 333.

Kreide, Gips und sogar Seifenlösung in Milch, durch gekochte Kartoffeln in Quark, durch Käse in Butter, durch Bitterkleeauszug in Bier, etc. wurden durch die Lebensmittelüberwachung festgestellt.¹

Der Reichstag forderte daher ein möglichst rasches und energisches Vorgehen gegen die Missstände. Das kaiserliche Gesundheitsamt rief 1877 eine Anzahl medizinischer, chemischer und landwirtschaftlicher Sachverständiger zur Beratung über ein Nahrungsmittelgesetz zusammen. Die Kommission befand, dass die Zustände vom Standpunkt der Gesundheitspflege unerträglich seien. In der Folge wurde der Entwurf eines Reichsgesetzes über den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genussmitteln und Gebrauchsgegenständen ausgearbeitet. Der Entwurf ging davon aus, dass die Vorschriften des Reichsstrafgesetzbuches nicht mehr ausreichend seien und daher einer Ergänzung bedürften. Man erkannte aber auch, dass eine Beseitigung der Übelstände durch Strafgesetze allein nicht zu erreichen sei. Vielmehr komme es darauf an, vorbeugend tätig zu werden und dafür eine polizeiliche Kontrolle des Verkehrs mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen vorzusehen. Infolgedessen regelte das Nahrungsmittelgesetz von 1879 zunächst präventiv die polizeilichen Befugnisse für die Durchführung der Kontrolle und gab dem Bundesrat ein weitgehendes Ordnungsrecht zum Schutz der Volksgesundheit an die Hand. Das Gesetz behandelte den Verkehr mit verdorbenen, nachgemachten und verseuchten und solchen Gegenständen, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu schädigen. Die Begriffe „verfälscht“, „nachgemacht“, „verdorben“ und „gesundheitsschädlich“ waren im Gesetz selbst aber nicht definiert. Die Rechtsprechung musste daher im Lauf der Zeit durch grundlegende Entscheidungen die lebensmittelrechtlichen Begriffe abklären.²

Es zeigte sich bald, dass das Gesetz eine Lücke enthielt, weil das Verbot irreführender Bezeichnung von Lebensmitteln nur für das Feilhalten verdorbener, nachgemachter oder verfälschter Lebensmittel, nicht aber allgemein ausgesprochen worden war. Das Reichsgesundheitsamt erarbeitete den Entwurf eines neuen Gesetzes über den Verkehr mit Lebensmitteln und Bedarfsgegenständen. Dieses Gesetz trat am 1. Oktober 1927 in Kraft, es wurde 1936 novelliert und schließlich durch das Gesetz zur Neuordnung und Bereinigung des Rechts im Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen vom 15. August 1974 abgelöst.

Das Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz erweiterte die Eingriffsmöglichkeiten des Staates zum Schutz des Verbrauchers vor Gesundheitsschäden und

¹ FINCKE, Handbuch der Lebensmittelchemie – Die Entwicklung der Lebensmittelüberwachung, S. 34 ff. HANSEN und WENDT, Geschichte der Lebensmittelwissenschaft, S. 66 ff.

² ZIPFEL/RATHKE, S. 5 ff.

Täuschungen und führte darüber hinaus spezielle Werberegungen ein, wie zum Beispiel das Verbot der krankheitsbezogenen Werbung und das Tabakwerbeverbot in Hörfunk und Fernsehen. Darüber hinaus enthielt es zahlreiche Verordnungsermächtigungen im Hinblick auf den Gesundheits- und Täuschungsschutz für die Verbraucher. Es bleibt in seinen wesentlichen Bestimmungen weiter als Bestandteil des LFGB erhalten.¹

4 Der Verbraucherschutz

Der Begriff des Verbrauchers ist keine Personenbeschreibung, sondern politisches Programm. Dass Menschen sich von Lebensmitteln ernähren müssen ist selbstverständlich. Aber mit dem Beginn des Industriezeitalters tritt etwas Neues hinzu. Hunger und mangelhafte Ernährung, die es immer gegeben hat, werden nicht mehr als schicksalhaft, sondern als existentielles Unrecht empfunden. Der Begriff Konsument im Rechtssinne erscheint erstmals in Hegels Rechtsphilosophie. Verschiedene Interessen der Produzenten und Konsumenten können in Kollision miteinander geraten, so dass es des Ausgleichs und der Regulierung bedürfe“. Produzenten und Konsumenten stehen sich nach Hegel als Mitglieder ein und derselben Gesellschaft in verschiedenen Rollen gegenüber.²

Marx hat dies zur klassentheoretischen Theorie entwickelt, wonach die individuelle Konzeption eine spezifische Verlängerung der Kapitalverhältnisse ist und damit der Lohnarbeiter und der Verbraucher in einem dialektischen Zusammenhang stehen. Dies bedeutet, dass zwischen der Verbraucherstellung und der Stellung des abhängigen Lohnarbeiters keine Unterschiede bestehen. Der Konsument unterliegt so den Verwertungsinteressen der Unternehmen.³

Hier liegt der rechtstheoretische Ansatzpunkt für den Verbraucherschutz, der nur im Zusammenhang mit den sozialen Verhältnissen des 19. Jahrhunderts zu verstehen ist. Staatliche Verbraucherpolitik existiert als bewusster Bestandteil staatlichen politischen Handelns erst seit der bekannten Verbraucherbotschaft von Präsident Kennedy aus dem Jahr 1962.⁴

In dieser Verbraucherbotschaft wurden vier fundamentale Rechte des Verbrauchers definiert. Das Recht auf Sicherheit, das Recht auf Information, das Recht auf Aus-

¹ ECKERT, Zur Gesamtreform des Lebensmittelrechts ZLR 3 (1974), 265 ff.

² HEGEL, Grundlinien der Philosophie des Rechts, § 236.

³ REICH, Markt und Recht, S. 52.

⁴ REICH, S. 186.

wahl und das Recht auf Anhörung. Diese Verbraucherbotschaft findet sich auch in den Verbraucherschutzprogrammen der Europäischen Union wieder und hat seinen endgültigen Niederschlag in Artikel 153 EG-Vertrag gefunden:

„Zur Förderung der Interessen der Verbraucher und zur Gewährleistung eines hohen Verbraucherschutzniveaus leistet die Gemeinschaft einen Beitrag zum Schutz der Gesundheit, der Sicherheit und der wirtschaftlichen Interessen der Verbraucher sowie zur Förderung ihres Rechtes auf Information, Erziehung und Bildung von Vereinigungen zur Wahrung ihrer Interessen.“

Mit der Verbraucherpolitik sind alle Maßnahmen gemeint, die den Verbraucher als den schwächeren Marktpartner in die Lage versetzen sollen, seine Entscheidung in freier Selbstbestimmung zu treffen. Verbraucherschutz ist damit der Inbegriff aller Maßnahmen, die die Verbraucher vor Schäden bewahren sollen, wie sie vor allem aus der Unübersichtlichkeit des Marktes und aus der Sorge vor Täuschung durch die Anbieter und den Nebenwirkungen des Konsums resultieren können. Die Lebensmittelgesetzgebung geht also davon aus, dass die Werbung durch die Wirtschaft dem Verbraucher nicht die Entscheidungskriterien vermitteln kann, die er zu einer sachgerechten Auswahl benötigt. Ein allgemeines Irreführungsverbot, wie es ebenfalls gesetzlich festgelegt wird, wird nicht als ausreichend erachtet, so dass detailliertere Informationsverpflichtungen unverzichtbar sind. Voraussetzung dafür ist aber, dass ein Verbraucherbild zugrunde gelegt wird, wonach dieser die detaillierte Lebensmittelgesetzgebung mit ihren Informationsgebotsen und die zu seinem Schutz erlassenen Vorschriften und Angaben wahrnimmt und versteht. Der Europäische Gerichtshof hat daher in mehreren Entscheidungen auf den durchschnittlich informierten, aufmerksamen und verständigen Durchschnittsverbraucher abgestellt und nicht auf den flüchtigen Durchschnittsverbraucher der deutschen Rechtsprechung, der als wenig intelligent und damit als besonders schutzbedürftig galt.¹

Der Europäische Gerichtshof stellt dabei aber nicht auf einen einheitlich genormten Menschen ab, sondern berücksichtigt, dass die nationalen Gerichte aufgrund der besonderen kulturellen Situationen in ihrem Land feststellen können, wie ein verständiger durchschnittlich informierter Verbraucher entscheiden würde. Im Ergebnis geht die Europäische Union von der Souveränität des Verbrauchers bei seiner Kaufentscheidung aus, überlässt aber die Feststellung darüber, im jeweiligen Einzelfall den Mitgliedstaaten.²

¹ V. ALVENSLEBEN, Verbraucherbild, Verbraucherverantwortung, Verbrauchernerziehung, ZLR 2 (2002), 139 ff.

² EUGH, ZLR 4 (1998) 459 ff.

Gleichwohl ist der Begriff des Verbrauchers, der seinen Ursprung im Arbeitnehmerschutz hat nur ein juristischer Kunstgriff, der den Blick für die Bedürfnisse der Menschen in den unterschiedlichsten Lebensverhältnissen eher verdunkelt als erhellt.¹

II Die europäische Lebensmittelgesetzgebung

Wie die vorhergehenden Beispiele zeigen, ist der Lebensmittelmarkt keine lokale Veranstaltung. Er ist immer grenzüberschreitend. So gehört das Lebensmittelrecht zu den Materien, die besonders durch das europäische Gemeinschaftsrecht geprägt sind.²

Nach Art. 2 EG-Vertrag ist es die Aufgabe der Gemeinschaft durch Errichtung eines gemeinsamen Marktes mit einer Wirtschafts- und Währungsunion eine harmonische, ausgewogene und nachhaltige Entwicklung des Wirtschaftslebens ein hohes Beschäftigungsniveau und ein hohes Maß an sozialem Schutz, Gleichstellung von Männern und Frauen, ein beständiges nicht inflationäres Wachstum, einen hohen Grad von Wettbewerbsfähigkeit und Konvergenz der Wirtschaftsleistungen, ein hohes Maß an Umweltschutz und Verbesserung der Umweltqualität, die Hebung der Lebenshaltung und Lebensqualität, den wirtschaftlichen und sozialen Zusammenhalt und die Solidarität zwischen den Mitgliedstaaten zu fördern.

Die Lebensmittelgesetzgebung der Europäischen Gemeinschaft beruht auf zwei Ermächtigungsgrundlagen. Nach Art. 32 EG-Vertrag erlässt der Rat einstimmig auf Vorschlag der Kommission und nach Anhörung des Europäischen Parlaments und des Wirtschafts- und Sozialausschusses Richtlinien für die Angleichung derjenigen Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedsstaaten, die sich unmittelbar auf die Errichtung oder das Funktionieren des gemeinsamen Marktes auswirken, nach Art. 32 EG-Vertrag Rechtsvorschriften, wonach der gemeinsame Markt auch die Landwirtschaft und den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen umfasst. Tatsächlich findet aber auf dem Gebiet der Lebensmittelgesetzgebung ein kontinuierlicher Prozess statt, der weit über diese Bereiche hinausreicht. Die Harmonisierung von Rechtsvorschriften mit dem Ziel, den freien Warenverkehr zu gewährleisten, ist ein rechtstechnischer Prozess, der den Anforderungen der Zeit nicht mehr genügt. Die Europäische Union will selbst politisch gestalten, nicht nur

¹ METTKE, Historische Strukturen des Lebensmittelrechtes und Verbraucherschutzes, ZLR 5 (1990), 475.

² STREINZ, Entwicklung und Stand des Binnenmarktes im Bereich des Lebensmittelrechts, ZLR 3 (1992), 233 ff. WELSCH, ZLR 3 (1992), 273 ff. HORST, Bericht über den Stand der aktuellen Entwicklung des gemeinschaftlichen Lebensmittelrechts, ZLR 2 (1986), 144 ff. ZIPFEL, Die „Cassis“ Rechtsprechung des europäischen Gerichtshofes, ZLR 3 (1984), 233 ff. ECKERT, Zur Harmonisierung des Lebensmittelrechts, ZLR 1 und 2 (1984), 1 und 113 ff.

den freien Warenverkehr garantieren, sondern einheitliche Lebensverhältnisse in der Europäischen Union verwirklichen. Ein erster Schritt dazu war die „einheitliche europäische Akte“ vom 1. Juli 1987, die das Ziel verfolgte, einen Raum ohne Binnengrenzen einzuführen.¹

1 Die Mitteilung zum gemeinschaftlichen Lebensmittelrecht

Von der Idee in den römischen Gründungsverträgen am 25. März 1957 bis zur weitgehenden Verwirklichung des gemeinsamen Binnenmarkts zum 1. Januar 1993 war es allerdings ein weiter Weg. Wiederholt hat die europäische Kommission ihre Instrumente und Maßnahmen zur Herstellung eines einheitlichen Wirtschaftsraumes für Lebensmittel ändern und variieren müssen. Zu dieser Realität gehörte Mitte der 80er Jahre des vorhergehenden Jahrhunderts die Erkenntnis, dass ein Binnenmarkt für die Ernährungswirtschaft nicht erreichbar sein würde, wenn man es unternehmen wollte, die gesamte Lebensmittelgesetzgebung der Mitgliedsstaaten zu harmonisieren. In ihrer Mitteilung zum gemeinschaftlichen Lebensmittelrecht vom 27. Januar 1986, die auf dem „Weißbuch zur Vollendung des Binnenmarktes“ basierte, stellte die EG-Kommission fest, dass ein echter Binnenmarkt mit den herkömmlichen Harmonisierungsmethoden nicht zu verwirklichen sei. Sie befürwortete daher eine neue Strategie, wonach die Harmonisierung der Rechtsvorschriften mit dem Grundsatz der gegenseitigen Anerkennung einzelstaatlicher Regelungen und Normen verbunden werden sollten. In der Vergangenheit so führte die Kommission aus, habe die Auffassung vorgeherrscht, dass ein auf zwingenden einzelstaatlichen Vorschriften beruhendes technisches Handelshemmnis im Verkehr mit Lebensmitteln grundsätzlich nur durch die Annahme gemeinschaftlicher Vorschriften derselben Art überwunden werden können. Auf dieser Grundlage war bereits im Jahre 1969 ein Harmonisierungsprogramm beschlossen und im Jahre 1973 fortgeschrieben worden. Das Ergebnis war aber enttäuschend. Bis 1985 konnte nur in 14 Teilbereichen Richtlinien erlassen werden. Diese ursprüngliche Ausrichtung, nämlich ein einheitliches europäisches Recht durch Produktrichtlinien und Rezepturgesetze zu erreichen, musste überdacht werden. Dabei konnte sich die Europäische Kommission auf die vom Europäischen Gerichtshof entwickelten Grundsätze zur Freiheit des Warenverkehrs in der europäischen Gemeinschaft berufen, wonach keinerlei Beschränkungen erfolgen dürfen, die nicht auf zwingenden Erfordernissen des Allgemeininteresses beruhen. Die Kommission formulierte daraufhin folgenden

¹ STREINZ, Europarecht Rn 35.

Grundsatz, der seither als Inbegriff der Cassis-Rechtsprechung zum zentralen Leitfaden der europäischen Lebensmittelgesetzgebung geworden ist

„Jedes aus einem Mitgliedstaat eingeführte Erzeugnis ist grundsätzlich im Hoheitsgebiet der anderen Mitgliedstaaten zuzulassen, sofern es rechtmäßig hergestellt worden ist. Das heißt soweit es im Ausfuhrland geltenden Regelung oder dem dortigen verkehrüblichen traditionsgemäße Herstellungsverfahren entspricht und in diesem Land in Verkehr gebracht worden ist.“

„Nach dem vom Gerichtshof aufgestellten Grundsätzen kann ein Mitgliedstaat den Verkauf eines in einem anderen Mitgliedstaat rechtmäßig hergestellten und in den Verkehr gebrachten Erzeugnisses grundsätzlich nicht verbieten, auch wenn dieses Erzeugnis nach anderen technischen oder qualitativen Vorschriften als den für die inländischen Erzeugnisse geltenden Vorschriften hergestellt worden ist.“

Die Kommission hat also eine Symbiose der unterschiedlichen Wege zum Abbau von Handelshemmnissen zwischen den Mitgliedstaaten angestrebt, nämlich eine Verbindung der Prozesse der Rechtsprechung des EuGH über die gegenseitige Anerkennung und der im EWG-Vertrag vorgesehenen Angleichung der innerstaatlichen Rechtsvorschriften durch Harmonisierung. Dabei wurden zwischen der horizontalen Harmonisierung und der vertikalen Harmonisierung unterschieden.

Unter horizontaler Harmonisierung versteht man solche Regelungen, die aus folgenden Beweggründen gerechtfertigt sind: Schutz der öffentlichen Gesundheit, Verbraucherinformation, lauterer Wettbewerb, Lebensmittelüberwachung sowie das Recht der Lebensmittelzusatzstoffe, der Bedarfsgegenstände, der diätetischen Lebensmittel sowie bestimmter Herstellungs- und Behandlungsverfahren und die Lebensmittelkennzeichnung. Die vertikale Harmonisierung dagegen betrifft Reglementierungen über die Produktbeschaffenheit, also Produktrichtlinien, die bestimmte gesetzlich vorgeschriebene Mindestanforderungen an die Beschaffenheit der Produkte verlangen. In diesem Bereich wird grundsätzlich kein Handlungsbedarf gesehen. Hier gilt das Prinzip der gegenseitigen Anerkennung.

Die Ansicht der Kommission, dass die gesetzgeberischen Ziele der Mitgliedstaaten auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit sowie zum Schutz der Verbraucher und der Umwelt annähernd gleichwertig seien, ist zunächst in den Mitgliedstaaten aber auch bei vielen Unternehmen und Verbänden kritisiert worden. Der von der Kommission erhobene Verzicht auf die Harmonisierung von Sicherheits- und Qualitätsnormen dürfe nicht zu einer Orientierung an den geringsten Standard führen, wurde argumentiert. Die Erfahrungen der letzten Jahre haben gezeigt, dass diese

Befürchtungen weitgehend unbegründet waren. Die Lebensmittelqualitäten lassen sich nicht durch Gesetze festlegen, diese werden vom Markt und von den Kunden bestimmt und sollten nicht durch bürokratische Regelungen vorgegeben werden. Der Staat kann dafür nur Rahmenbedingungen setzen, vor allen Dingen auch, um Konflikte mit den außereuropäischen Handelspartnern zu vermeiden. Der Blick darf nicht dafür verstellt werden, dass es in vielen Bereichen die Entwicklung zu einem globalen Lebensmittelrecht gibt.

In den 90er Jahren erhob sich erneut Kritik daran, dass die Lebensmittelgesetzgebung zum Teil widersprüchlich und zu kompliziert geworden sei. Das Europäische Parlament kritisierte insbesondere die Kompliziertheit der Gesetzgebung und äußerte den Wunsch nach Vereinfachung und Rationalisierung der Gesetzgebung. Die BSE-Krise und einige weitere „Lebensmittel-Skandale“, wie zum Beispiel „Dioxin“, führten zu einem Verlust an Verbrauchervertrauen in die Sicherheit der Lebensmittel. Diese Aspekte brachten die Kommission zu der Überzeugung, dass es notwendig sei, eine Bilanz über die bisherige Lebensmittelgesetzgebung zu ziehen. Die Kommission entschloss sich, ein Grünbuch vorzulegen, um eine öffentliche Diskussion darüber anzuregen, in welchem Maße die Gesetzgebung die Bedürfnisse und Erwartungen der Verbraucher, Hersteller und Händler erfüllt und um angemessene Maßnahmen für die Zukunft vorzuschlagen.

2 Grünbuch und Weißbuch

Das Grünbuch ist ein Meilenstein.¹

Es bedeutet den Übergang von der Harmonisierung der nationalen Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten zu einer eigenständigen europäischen Lebensmittelgesetzgebung. Die Kommission stellt zunächst fest, dass das Lebensmittelrecht eine Angelegenheit starken öffentlichen Interesses ist. Ein hohes Maß an Sicherheit und wirksamer öffentlicher Kontrolle sei erforderlich, um zu gewährleisten, dass die Versorgung mit Lebensmitteln sicher und gesundheitsverträglich ist und dass auch die anderen Interessen der Verbraucher wirksam geschützt werden. Sie betont daher, dass Vereinfachung und Rationalisierung erstrebenswerte Ziele seien, sie dürften aber nicht dazu führen, die Wirksamkeit des Gesundheitsschutzes und der Interessen der Verbraucher einzuschränken. Sie betont aber gleichzeitig, dass ihre auf die Vollendung des Binnenmarktes gerichteten Vorschläge im Lebensmittelbereich sich bisher im Wesentlichen auf Maßnahmen beschränkt hätten, die zum Schutz der allgemeinen Gesundheit und der Verbraucherinteressen notwendig waren. Die Kommission er-

¹ GRÜNBUCH DER KOMMISSION: Allgemeine Grundsätze des Lebensmittelrechts in der Europäischen Union

kennt zwar das Prinzip der Subsidiarität und der Vereinfachung der Gesetzgebung an, sieht aber ein besonderes Problem in der Schwierigkeit, sicherzustellen, dass die praktische Umsetzung des Subsidiaritätsprinzips nicht auf dem Weg über neue einzelstaatliche Gesetzgebungsinitiativen zu einer Aushöhlung des einheitlichen Binnenmarktes führt. Sie spricht sich daher auch für eine häufigere Verwendung von Verordnungen anstelle von Richtlinien aus, um die Transparenz der Vorschriften zu steigern und die Schwierigkeiten zu vermeiden, die sich aus einer verspäteten oder nicht korrekten Umsetzung ergeben. Zur Sicherung eines wirksamen Schutzes der allgemeinen Gesundheit der Umwelt und der Verbraucherinteressen sollen die Schutzmaßnahmen auf eine Risikobewertung beruhen, die alle relevanten Risikofaktoren einbezieht, insbesondere technologische Aspekte, die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse und die verfügbaren Inspektions-, Probenahme- und Testmethoden. Wenn eine umfassende Risikobewertung nicht möglich sei, sollten die Maßnahmen dem Prinzip der Vorbeugung folgen.¹

Gleichzeitig verabschiedete die Kommission die Mitteilung über Verbrauchergesundheit und Lebensmittelsicherheit. Aufbauend auf dem Grünbuch und den dazu eingegangenen Stellungnahmen hat die Kommission am 12. Januar 2000 das Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit veröffentlicht, in dem sie ihr Arbeitsprogramm für die darauffolgenden Jahre präsentierte. Beeinflusst von den vorausgegangenen Lebensmittelkandalen konkretisiert das Weißbuch das Engagement zur Entwicklung eines umfassenden einheitlichen Konzepts zur Regelung der Lebensmittelherstellungskette. Es soll der höchste Stand der Lebensmittelsicherheit gelten. Dies zu gewährleisten ist eine der vorrangigen Aufgaben der Kommission; so verspricht das Weißbuch ein „radikal neues Konzept“. Die Radikalität soll sich in dem neuen Konzept im Prinzip „vom Feld zum Tisch“, „vom Erzeuger zum Verbraucher“ zeigen. Alle Einzelschritte der Lebensmittelherstellungskette, Futtermittelerzeugung, Rohproduktion, Lebensmittelverarbeitung, Lagerung, Transport und Einzelhandel sollen systematisch einem korrelierten Überwachungs- und Kontrollsystem unterworfen werden. Damit aber nicht genug – die Entwicklung neuer Lebensmittel und Lebensmittelinhaltsstoffe soll einer kontinuierlichen Risikoanalyse und Risikobewertung auf wissenschaftlicher Grundlage unterzogen werden.²

Das Weißbuch listet zur Erreichung dieses Zieles insgesamt 84 Einzelmaßnahmen zur Verbesserung der Lebensmittelüberwachung, der Kontrolle der Futtermittel und Tiergesundheit, der Reinheitskriterien für Zusatzstoffe, der ionisierenden strahlen-

¹ REICHENBACH, Die Weiterentwicklung des Verbraucherschutzes in der Europäischen Union, ZLR 5 (1999) 555 ff.

² HORST/MROHS, Das Europäische Lebensmittelrecht am Scheideweg, Das Weißbuch der Kommission zur Lebensmittelsicherheit, ZLR 2 (2000), 125 ff.

behandelten Lebensmittel, der Nahrungsergänzungsmittel, etc. auf. Lebensmittelsicherheit soll in erster Linie durch ein Kontrollnetz geschaffen werden, das lückenlos ist. Aber dieser Ansatz birgt auch Probleme. Schon heute sind viele bäuerliche, handwerkliche und industrielle Betriebe nicht mehr in der Lage, der ständigen Rationalisierung und Kostensteigerung durch ein immer komplexeres Kontrollsystem zu folgen. So geraten die Kontrollen häufig zum Selbstzweck, ohne der Verbesserung der Lebensmittelsicherheit zu dienen.

Diese Gewährleistung des höchsten Standards der Lebensmittelsicherheit wurde als ein besonderes politisches Anliegen in den Vordergrund gestellt. Daraus folgte schließlich am 28. Januar 2002 die Verordnung Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Erfordernisse des Lebensmittelrechts zur Einrichtung der Europäischen Lebensmittelbehörde und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit. Diese bildet nun die Grundlage für die Lebensmittelgesetzgebung und die Lebensmittelpolitik in der Europäischen Union.

Die Kommission weist auch auf die externe Dimension hin.¹

Die Gemeinschaft ist ein wichtiger Importeur und Exporteur von Lebensmitteln. Als Importeur ist die Gemeinschaft verpflichtet, sicherzustellen, dass eingeführte Lebensmittel den gleichen hohen Ansprüchen genügen, die auch für die gemeinschaftsinterne Produktion gelten. Als Exporteur muss die Gemeinschaft in der Lage sein, den Verbrauchern der Drittländer die Gewähr dafür zu bieten, dass in der Gemeinschaft erzeugte Lebensmittel in ihren Ländern unbedenklich vermarktet werden können.

Die Rechtsvorschriften der Gemeinschaft sollen mit ihren internationalen Verpflichtungen vereinbar sein, insbesondere denjenigen, die sich aus den WTO-Übereinkommen ergeben. Im gleichen Sinne soll sich die Gemeinschaft in enger Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten den Erzeugern und der Industrie darum bemühen, dass auch die Handelspartner außerhalb der Europäischen Union ihren Verpflichtungen nachkommen. Sie soll des Weiteren in der Lage sein, sich an der internationalen Normungstätigkeit im Lebensmittelsektor zu beteiligen.

Die Haupteinflüsse auf die Entwicklung des Lebensmittelrechts der Gemeinschaft ergeben sich aus der gemeinsamen Agrarpolitik und dem Programm zur Vollendung des Binnenmarktes. Die Maßnahmen der Gemeinschaft stehen nunmehr auch unter dem Einfluss der Bestimmungen des EG-Vertrages über den Gesundheitsschutz (Art. 152 EG-Vertrag), den Verbraucherschutz (Art. 153 EG-Vertrag) und den Umweltschutz (Art. 174 EG-Vertrag).

² GRÜNBUCH, Teil VI, Die außenwirtschaftliche Dimension, S. 61 ff.; ECKERT, Neue Welthandelsordnung und Lebensmittelverkehr ZLR 4 (1995), 363 ff.

3 Marktordnung und Marktregulierung

Die gemeinsame Agrarpolitik hat in den letzten Jahren eine neue Ausrichtung erfahren. Das Ziel ist weniger die Produktivität der Landwirtschaft weiterhin zu steigern und so die Einkommensverhältnisse in der Landwirtschaft zu gewährleisten. Vielmehr gelten die Anstrengungen besonders der Erhaltung des ländlichen Raums sowie der traditionellen und regionalen Landwirtschaft auch zum Schutz der Umwelt und der kulturellen Identität der Menschen in der Europäischen Union.

Marktordnungen und Marktregulierungen ziehen sich durch die Geschichte wie ein roter Faden und haben für alle europäischen Länder eine überragende Bedeutung gehabt.¹

Das Besondere Europa besteht im Vergleich zu anderen Kontinenten in enger Verwobenheit zwischen Stadt und Land.² Die europäischen Städte sind agrarischer Herkunft, in langen Umbildungsprozessen sind sie organisch aus Dörfern zu Städten gewachsen. Bis in die Neuzeit standen die Städte wirtschaftlich in Abhängigkeit zu dem umgebenden Land. Die kontinentalen europäischen Nationen sind sich gerade in Krisenzeiten dieser ländlichen Abhängigkeit stets bewusst geblieben und haben aus wirtschaftlichen und politischen Gründen ihre Landwirtschaft gegenüber den liberalen Marktgesetzen und der überseeischen Konkurrenz zu schützen versucht. Marktregulierungen sind durch alle Zeiten, zunächst von den Städten, später von den Nationalstaaten vorgenommen worden, denn die Sicherung einer funktionsfähigen Landwirtschaft und die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln sind und bleiben durch alle Zeiten wesentliche Aufgabe der Regierungsverantwortung. Das blühende Leben der europäischen Städte beruhte auch auf den agrarischen Fortschritten. Es ist eine Illusion zu glauben, dass der Wohlstand der Städte unabhängig von einer funktionierenden Landwirtschaft zu erreichen sei.³

Umso größer war die Umwälzung, als England, das als Kornkammer Europas galt, im Jahre 1846 sich mit dem Anti-Corn-League nämlich der Aufhebung der Getreideschutzgesetze dafür entschied, seiner landgebundenen Vergangenheit den Rücken zu kehren, um sich in eine städtische Gesellschaft neuer Prägung zu verwandeln, die die Masse seiner arbeitslosen Bauern zu einem Industrieproletariat machte, während die Landwirtschaft in die außereuropäischen Kolonien verlegt wurde und dort die Felder angebaut wurden, um die wachsende Bevölkerung in den Fabrikstädten zu ernähren.⁴

¹ SCHILLER, Marktregulierung und Marktordnung in der Weltagrarkultur, S. 21 ff.

² CORRAL, Der Raub der Europa, S. 135 ff.

³ MUMFORD, a.a.O. S. 305; SOMBART, a.a.O., Die Entstehung der mittelalterlichen Stadt, S. 134 ff.

⁴ CORRAL, a.a.O. S. 149

In Deutschland hatte dagegen Reichskanzler Bismarck die Ansicht vertreten, dass es eine Pflicht gegenüber den Nachkommen sei, den inländischen Getreideanbau nicht in Verfall geraten zu lassen.¹

Ganz anders auch die Situation in Frankreich. Die Physiokratie, Herrschaft der Natur gilt als die erste Schule der modernen Wirtschaftswissenschaft. Die Erde ist danach die Quelle oder der Stoff, dem der Reichtum entnommen wird. Feldarbeit und Viehzucht sind „les deux mamelles de la France“ beschrieb der Minister Heinrichs IV. Sully das Bild der Erde als eine Nährmutter. „Alles wiegt uns in den Feldern“ schreibt Diderot. Diese unterschiedlichen Auffassungen zwischen einer landgebundenen Nation wie Frankreich und einer Seefahrernation wie Großbritannien, sind auch heute noch bei den Auseinandersetzungen um die richtige europäische Agrarpolitik ungebrochen. Diese Zerreißprobe hat an Aktualität nichts verloren und wiederholt sich zur Zeit verschärft im globalen Maßstab – auch mit weitreichenden Folgen für das Lebensmittelrecht. Die heftige Kritik an den Urteilen des Europäischen Gerichtshofs zum freien Warenverkehr beruhte auf der Konfliktsituation, die durch die früheren Marktregulierungen in der Europäischen Gemeinschaft entstanden waren. Nahezu für jeden Nahrungsbereich bestanden Schutzvorschriften, die mit den Grundsätzen des freien Warenverkehrs kollidierten. Dies galt für Italiens Weinanbau und Teigwarenwirtschaft, ebenso für die deutsche und französische Milchwirtschaft, die deutsche und griechische Brauereiwirtschaft sowie die deutsche Fleischwirtschaft. In allen diesen Fällen ging es um die Aufrechterhaltung nationaler Schutzgesetze im Interesse der Landwirtschaft.²

Nach dem Ersten Weltkrieg und in der Weltwirtschaftskrise haben nahezu alle europäischen Länder Marktregulierungen eingeführt, die zum Teil abgeschafft wurden, zum Teil aber noch heute bestehen. Es handelt sich dabei um Standardisierungen und Qualitätsvorschriften, Reinheitsgebote und Beimischungszwang, Handelsklassen und Vermarktungsformen sowie Preisregulierungen. Sie dienten dazu, die infolge des Weltkrieges verursachten Hungerkrisen für die Bevölkerung wenigstens zu mildern.³

Die pflanzlichen und tierischen Nahrungsmittel wurden einer strengen Bewirtschaftung unterworfen und diverse Ersatzlebensmittel auf dem Verordnungsweg zuge-

¹ BISMARCK, Reichsgestalt und europäische Friedenswahrung, 6. Bd., S. 717. HENNING, Landwirtschaft und ländliche Gesellschaft, Band II, S. 164

² METTKE, Agrarordnung und Lebensmittelrecht in den Nationalstaaten und in der Europäischen Gemeinschaft, GRUR 1989, S. 101. DAUSES, Die neuere Rechtsprechung des EuGH im Lebensmittelrecht unter besonderer Berücksichtigung des so genannte Bier-Urteils, ZLR 1987, 243 ff. KROHN, Folgerungen aus der EuGH-Rechtsprechung für das nationale Lebensmittelrecht. ZLR 1987, 265. EVERLING, Die Cassis de Dijon-Rechtsprechung des EuGH und ihre Auswirkungen auf die Ernährungswirtschaft, Schriftenreihe des Bundes für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V., Heft 110, 1987. ZIPFEL Die Cassis-Rechtsprechung des EuGH, ZLR 1984, 233 ff.

³ MACKENROTH, Der Marktordnungsgedanke in der Weltlandwirtschaft, S. 611 ff.

lassen, wie Backpulver, Kunsthonig, Puddingpulver, Fruchtpulver, Ersatzwürste, Trockensuppen, künstliche Fruchtsäfte und Limonaden, Tee- und Kaffeeersatz.

Der Zweite Weltkrieg hatte die Nahrungsmittelproduktion Europas stark beeinträchtigt, in den meisten vom Krieg betroffenen Ländern war die Agrarproduktion um mehr als 1/3 gesunken, in Deutschland stand die Nahrungsmittelversorgung vor dem Zusammenbruch. Die Beibehaltung der Bewirtschaftung der Grundnahrungsmittel war in Deutschland eine wichtige Voraussetzung für den von Ludwig Erhardt und den Befürwortern der Marktwirtschaft erhofften, aber durchaus unsicheren Erfolg der Wirtschaftsliberalisierung. Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft wurden daher bei der Gründung der Bundesrepublik Deutschland von der sozialen Marktwirtschaft zunächst ausgenommen, um zumindest die Notversorgung der Bevölkerung in Krisenzeiten aufrechterhalten zu können.¹

Das deutsche Agrarschutzsystem ist 1957 von der Europäischen Gemeinschaft weitgehend übernommen worden.

So ist die Sicherstellung und Subventionierung der landwirtschaftlichen Rohstoffe trotz aller Liberalisierungstendenzen eine wichtige Aufgabe auch der europäischen Gemeinschaftspolitik geblieben. Der Schwerpunkt aber verlagert sich – nicht mehr die Steigerung der Produktion ist das erste Ziel, sondern die Erhaltung des ländlichen Raums.

Die Verordnung des Rates 2881/92 vom 14. Juli 1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel will Agrarprodukte stärker diversifizieren. Angebote mit bestimmten Merkmalen sollen vor allem in benachteiligten oder abgelegenen Gebieten von großem Vorteil für die ländliche Entwicklung sein und zwar sowohl zur Steigerung des Einkommens der Landwirte als auch durch die Verhinderung der Abwanderung der ländlichen Bevölkerung aus diesen Gebieten.²

Gleichzeitig ist dies auch im Verbraucherinteresse, weil es ein Weg von der Quantität zur Qualität des Lebensmittelangebots aufzeigt. Das gleiche Ziel verfolgt auch die Verordnung zur Bescheinigung besonderer Merkmale von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln.³ Dies gilt ebenso für den ökologischen Landbau. Vorrangiges Ziel der Verordnung über den ökologischen Landbau vom 14. Januar 1991 war es für

¹ WEISZ, Versuch zur Standortbestimmung der Landwirtschaft, S. 117, 120, 121; Westdeutschland 1945 bis 1955, Sondernummer der Schriftenreihe der Vierteljahreshefte des Instituts für Zeitgeschichte.

² LOSCHELDER, Zum Schutz geographischer Herkunftsangaben nach der Verordnung EWG Nr. 2081/92 ZLR 1 (2001) 115

³ Verordnung Nr. 2082/92 zur Bescheinigung besonderer Merkmale

die Landwirte bei der Umstellung von der intensiven auf die weniger ertragreichere extensive Landwirtschaft und die damit verbundenen Produktionsverluste einen Ausgleich zu schaffen.¹

Solche Erzeugnisse finden bei Verbrauchern immer mehr Anklang und erzielen auf dem Markt höhere Preise. Diese Neuausrichtung der gemeinsamen Agrarpolitik kann damit zur Schaffung eines Gleichgewichts zwischen Angebot und Nachfrage und Agrarerzeugnissen zum Schutz der Umwelt und zur Erhaltung des ländlichen Raums beitragen. Die EG-Öko-Verordnung verfolgt somit eine ganze Reihe verschiedener Ziele. Im Vordergrund aller Überlegungen steht das Ziel, die Einkommensverluste der Landwirte auszugleichen, der Schutz der Umwelt und die Erhaltung des ländlichen Raums sind dabei ein erwünschter Nebeneffekt. Der gesundheitliche Verbraucherschutz findet in den Erwägungsgründen keine Erwähnung. Das Gegenteil ist der Fall; nach Art. 10 Abs. 2 Öko-ErzeugnisseVO dürfen Etikett oder Werbung keinen Hinweis enthalten, der beim Käufer den Eindruck erweckt, dass der Hinweis auf den ökologischen Landbau eine Garantie für besseren Geschmack, Nährwert oder bessere Gesundheitsverträglichkeit darstellt. In der öffentlichen Wahrnehmung liegen gerade darin die besonderen Vorteile der Bioerzeugnisse.²

Diese versprechen nicht nur einen verantwortungsvolleren Umgang mit der Erde schlechthin, sondern vermitteln zugleich das Versprechen für gesunde Ernährung und Lebensmittelsicherheit. Wie man die Dinge auch beurteilen mag, man muss feststellen, dass der ökologische Landbau generell einen Bewusstseinswandel in der Landwirtschaft bewirkt hat. Die Landwirtschaft wird immer mehr in die allgemeinen Ziele, die die EU bei der Basisverordnung verfolgt nämlich ein hohes Maß an Schutz für das Leben und die Gesundheit der Menschen, der Verbraucherinteressen unter Berücksichtigung des Schutzes der Tiergesundheit, des Tierschutzes, der Pflanzen- und Umwelt integriert.

4 Vorsorgeprinzip und Lebensmittelsicherheit

Vorsorgeprinzip und Lebensmittelsicherheit sind die zwei Tragpfeiler der neuen Strategie.³

Über den Aspekt der Sicherheit hat der Soziologe Hans Freyer bereits vor 50 Jahren folgendes geschrieben:

¹ Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates über den ökologischen Landbau

² LANGGUTH, Die Werbung mit Natur, ZLR 1 (1998) 14 ff.

³ KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN – Mitteilung der Kommission über die Anwendbarkeit des Vorsorgeprinzips, Com. 2000 (1)

„Bei dem Hang nach dem Wohleben, von dem der Normalverbraucher besessen ist, sollte man eine andere Eigenschaft nie vergessen, die ihm ebenso wesentlich ist, er ist auf Sicherheit erpicht. Beide Motive bestimmen seinen Lebensplan. Sicherheit ist eine Kategorie des Industriesystems. Das Prinzip ist immer das gegen bestimmte Störungen, die sich als möglich voraussehen lassen, vorsorglich bestimmte Warnzeichen und Korrekturen eingesetzt werden, die einspielen, bevor die Störung akut wird. Am schärfsten spitzt sich das Problem zu, wenn die Fortschritte der Industriekultur an den natürlichen Grundlagen rühren, an die alles Leben, auch dasjenige im sekundären System gebunden ist, und die sich, wenn sie einmal zerstört sind, durch keine technische Kunst reparieren lassen an den Grund und Boden der natürlichen Erde, an das Wasser der Flüsse und Quellen, den Wärmehaushalt und das Strahlungsfeld der Atomsphäre. Wenn eine großflächige Ackerwirtschaft und die Tendenz auf Monokultur hemmungslos durchgreifen, schwimmt und weht den Menschen der Boden, von dem sie leben, unter den Füßen weg. Sicherheit in dem hier gemeinten Sinne ist wesentlich auf die Zukunft bezogen. Sie ist vorsichtig, sogar vorgreifend, ihr Blick geht nicht rundum, er ist gespalten zwischen der Gegenwart und dem was möglicherweise kommt, bevorsteht oder droht. Die Zukunft wird in die Gegenwart eingeblendet und zwar als eine unbestimmte, unbestimmbare Zukunft, von der bestenfalls ein Teil in das Netzwerk der Sicherung eingefangen werden kann. Die Angst aber bleibt.“¹

Lebensmittelsicherheit war in früheren Zeiten in erster Linie Versorgungssicherheit. Erst mit der Sicherstellung der Nährstoffversorgung in neuerer Zeit wird Lebensmittelsicherheit zum individuellen Menschenrecht und unterscheidet sich damit diametral von den früheren Schutzbestimmungen, deren vorrangiges Ziel die Funktionsfähigkeit der Gemeinschaft war. So verbietet die Tora den Verkauf von verdorbenem Fleisch, dem Fremden aber darf man es geben. Auch im Mittelalter hatte man nichts dagegen, krankes Vieh oder faules Fleisch an die Nachbarstädte abzugeben, wie es Straßburg und Nürnberg im 15. Jahrhundert in ihren Stadtrechten bestimmten. Der Schutz der europäischen Lebensmittelgesetzgebung gilt dagegen nicht nur für die Unionsbürger, sondern global. Er leitet sich aus der verfassungsmäßigen Garantie für das Recht auf Leben und körperliche Unversehrtheit jedes Einzelnen wie dies in Art. 2 Abs. 1 des deutschen Grundgesetzes und dem Entwurf der europäischen Ver-

¹ FREYER: Schwelle der Zeiten, S. 287

fassung in den Art. II 62 und 63 niedergelegt ist, ab. Es muss sichergestellt werden, dass kein gesundheitsschädliches Lebensmittel oder nicht sichere Futtermittel aus der Europäischen Union ausgeführt werden.

Lebensmittelsicherheit geht weit über den klassischen Gesundheitsschutz hinaus, denn sie berücksichtigt nicht nur akute Gefährdungen, sondern auch langfristige Auswirkungen der Lebensmittel nicht nur auf die Gesundheit der Verbraucher, sondern darüber hinaus auch auf die nachfolgende Generation. Nach Art. 14 EG Basisverordnung sind bei der Entscheidung der Frage, ob ein Lebensmittel gesundheitsschädlich ist nicht nur die Auswirkungen des Lebensmittels auf die Gesundheit des Verbrauchers, sondern auch auf nachfolgende Generationen zu berücksichtigen. Damit übernimmt die EU-Basisverordnung eine Formulierung, wie sie sich bereits in dem Klimaschutzabkommen der Vereinten Nationen wiederfindet, in der es heißt: „Die Vertragsparteien sollen auf der Grundlage der Gerechtigkeit und entsprechend ihren gemeinsamen, aber unterschiedlichen Verantwortlichkeiten und ihren jeweiligen Fähigkeiten das Klimasystem zum Wohl heutiger und künftiger Generationen schützen.“¹

Das Vorsorgeprinzip ist im Lebensmittelrecht nicht neu. Fincke schrieb bereits, dass die vorbeugende Abwehr von wirtschaftlichen und gesundheitlichen Schäden durch mangelhafte Lebensmittel Aufgabe des Gesetzgebers sein müssen. Aber der Unterschied zu heute darf nicht übersehen werden. Ging es früher um die vorbeugende Gefahrenabwehr, so geht es nunmehr um Risikovermeidung. So ist zum Schutz der öffentlichen Gesundheit dafür Sorge zu tragen, dass neuartige Lebensmittel und Lebensmittelzutaten einer einheitlichen Sicherheitsprüfung unterliegen, bevor sie in den Verkehr gebracht werden.²

Es ist also weniger die Sorge um das „tägliche Brot“, dass das Lebensmittelrecht umtreibt, sondern die Angst vor künftigen Gefahren, die möglicherweise am Horizont sichtbar sind, aber noch nicht Realität. Sicherheitserwartungen sind also wesentlich auf die Zukunft bezogen und zwar so, dass sie schon in die Gegenwart hineinwirken. Die Möglichkeit gesundheitsschädlicher Auswirkungen, über die wissenschaftlich noch Unsicherheit besteht, können durch vorläufige Risikomaßnahmen präventiv aufgefangen werden, wenn aufgrund einer objektiven wissenschaftlichen Bewertung berechtigter Grund für die Besorgnis besteht, dass die möglichen Gefahren für die Umwelt und die Gesundheit von Menschen, Tieren oder Pflanzen nicht hinnehmbar oder mit dem hohen Schutzniveau der Gemeinschaft unvereinbar sein könnten. Die

¹ Rahmenübereinkommen der Vereinten Nationen über Klimaänderungen, Art. 3 Grundsätze

² Verordnung EG Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 1997 über neuartige Lebensmittel und neuartige Lebensmittelzutaten, MEYER, Gen Food Novel Food, Recht neuartiger Lebensmittel

Abgrenzung aber bleibt schwierig, da zwischen Vorsicht und Vorsorge unterschieden werden muss. Auf der einen Seite gibt es kein Null-Risiko, auf der anderen Seite ist aber in den Bereichen Gesundheit, Sicherheit sowie Umwelt- und Verbraucherschutz ein hohes Schutzniveau anzustreben. Eine Risikobewertung darf wiederum nicht auf rein hypothetischen Erwägungen beruhen und nicht als Vorwand für rein protektionistische Maßnahmen dienen.¹

Aus der engen Verbindung zwischen Umweltgefahr und Lebensmittelsicherheit erwachsen Probleme, die im Konfliktfall nur schwer zu lösen sind, weil das Feld des wissenschaftlich Erfassbaren verlassen wird. So beziehen sich die Befürchtungen, Lebensmittel könnten gesundheitsschädlich sein, vor allen Dingen auf moderne Lebensmittel, die erst auf besondere Zulassung durch staatliche Behörden verkehrsfähig werden wie auf die Gentechnik und Bestrahlung, auf Konservierungsmittel, Farbstoffe, überhaupt auf Zusatzstoffe, auf Rückstände von Pestiziden und Düngemitteln in Obst und Gemüse etc. Die Ängste vor Gefährdung setzen immer dann ein, wenn der Eindruck entsteht, es sei ein Sakrileg gegen die natürliche Ordnung begangen worden, die Begriffe Sicherheit und Qualität werden zu korrespondierenden Begriffen von Natürlichkeit. So liegt das wesentliche Kaufmotiv der Verbraucher, Produkte des ökologischen Landbaus zu erwerben, in der Erwartung, dass Bioprodukte natürlicher und damit gesünder sind.

Bei der Bewertung des Risikomanagements im Umweltschutz geht man davon aus, dass trotz aller vorbeugenden Maßnahmen ein Restrisiko nicht ganz auszuschalten ist. Es ist anerkannt, dass der Gesetzgeber selbst in Bezug auf die Grundrechtsgüter Leben und Gesundheit ein Restrisiko tolerieren darf. Ungewissheit jenseits aller praktischen Vernunft sei unentrinnbar und insofern als sozialadäquate Lasten von allen Bürgern zu tragen. Im Lebensmittelbereich liegen die Dinge weitgehend anders. Die Ängste, Gesundheitsschäden durch Lebensmittel zu erleiden, sind anderer Art. Hier handelt es sich nicht um Zukunftsängste, sondern um einen Vertrauensverlust in die Lebensmittelwirtschaft. Das ist etwas völlig anderes. Die Wahrnehmung von Ernährungsrisiken weicht zwischen Experten und Laien erheblich voneinander ab. Die Psychologen sehen das Beunruhigungspotential des Risikos nicht erst in den objektiven Unfallgefahren, sondern in dem durch nichts zu überbrückenden Unterschied in der Risikoeinschätzung. Kaum etwas bereitet daher der Gesellschaft gegenwärtig

¹ MURSWIEK, Die staatliche Verantwortung für die Risiken der Technik, S. 87, 241 ff. BÖHM, Das Vorsorgeprinzip im Lebensmittelrecht, ZLR 3 (2000), 241 ff. ARNOLD, Lebensmittelsicherheit und Vorsorge, ZLR 3 (2000) 227 ff. GELBERT, Die Risikobewältigung im Lebensmittelrecht Forschungsstelle für Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth, Dissertation Verlag PCO 2001. RINGEL, Das deutsche und gemeinschaftliche Lebensmittelrecht als Sicherheitsrecht, Dissertation DUNCKER und HUMBLOT, Berlin 1994, S. 53 ff. KLAUS, Der gemeinschaftsrechtliche Lebensmittelbegriff, Dissertation Forschungsstelle für Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth, Verlag PCO 2005

größere Schwierigkeiten, als der Umgang mit Risiken, die sie selbst produziert. Ein Restrisiko bei Lebensmitteln wird grundsätzlich nicht akzeptiert. Dies kommt letztlich auch in der Mitteilung der Europäischen Kommission über die Anwendbarkeit des Vorsorgeprinzips zum Ausdruck. Dort heißt es:

„Die Wahl der Antwort auf eine gegebene Situation stützt sich auf eine zutiefst politische Entscheidung, die abhängig ist von dem Risikoniveau, das die Gesellschaft als akzeptabel ansieht.“

Nicht das Risiko ist an sich entscheidend, sondern die Risikoeinschätzung durch die politischen Instanzen und damit letzten Endes nicht die wissenschaftliche Erkenntnis, sondern das gesellschaftliche Empfinden.¹

Die Risikobewertung folgt also nicht nur naturwissenschaftlichen Kategorien, sondern es geht entscheidend auch um die soziale Legitimation dieser Produkte. Es kann auch nicht anders sein, denn jede Tatsache enthält, um als solche erkannt zu werden, bereits eine Theorie oder wie es die TIMES in der BSE-Krise formuliert hat, „Wissenschaft ist kein Ersatz für Verantwortung“. Dieser Vorwurf aber ist unberechtigt. Wissenschaft ist in erster Linie eine Methode des wertfreien Forschens, Sammelns und Analysierens. Sie hat gerade bei Lebensmitteln viele Irrtümer und Ängste behoben, die durch Aberglauben und kuriose Bräuche bestanden.²

Das Problem liegt darin, dass häufig Hypothesen als wissenschaftlich ausgegeben werden, die nichts anderes sind als subjektive Meinungen und politische Überzeugungen, wie dies zur Zeit in der Diskussion um die richtigen „Nährwertprofile“ zu Tage tritt über „gute“ und „schlechte“ Lebensmittel.³

III Die kulturelle Dimension

Das Lebensmittelrecht wird weitgehend von der naturwissenschaftlich ausgerichteten Ernährungsforschung geprägt, die für die materielle Optimierung der Nahrungszufuhr und die Gesundheitsvorsorge maßgeblich ist. Der Blick des Ernährungswissenschaftlers ist gleichsam immer nach vorne auf den Fortschritt gerichtet. Die Überzeugungen und Gefühle der Menschen werden jedoch ebenso durch den Blick zurück auf die Vergangenheit geprägt⁴, deshalb auch die besondere Wertschätzung

¹ BERGMANN, Der verunsicherte Verbraucher, S. 24 ff.

² Aberglaube ist der Glaube an die Wirkung und Wahrnehmung naturgesetzlich unerklärter Kräfte soweit diese nicht in der Religionslehre selbst begründet sind. BÄCHTHOLD/STÄUBLI Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, S. 66. Der Aberglaube in diesem Sinne ist als Irrationalität weiterhin von höchster Aktualität.

³ HUFEN, Gute und schlechte Lebensmittel, ZLR 2 (2006) 119

⁴ BARLÖSIUS, NEUMANN, TEUTEBERG, Essen und kulturelle Identität – Leitgedanken

ür traditionelle Lebensmittel, die ihren Ursprung in Kenntnissen und Erfahrungen haben, die noch aus dem Handwerk stammen oder in landwirtschaftlichen Strukturen abseits der Modernisierung. So dient die Erhaltung lokaler und regionaler Traditionen im Nahrungsmittelbereich der Aufrechterhaltung der eigenen Identität; sie werden geradezu mit weltanschaulicher Leidenschaft verteidigt, wie die Diskussionen um das Reinheitsgebot bei Bier, den französischen Rohmilchkäse, italienischen Hartweizenspaghetti und den irischen Whiskey gezeigt haben. Hinter dem Wunsch zur Rückkehr zu den vermeintlich „guten alten Zeiten“ verbirgt sich zugleich ein Protest gegen eine überzivilisierte Welt mit ihren eingeschränkten Lebensformen und die Sehnsucht nach einer natürlichen Welt. „Natur“ wird zum Zauberwort. Natur als Allheilmittel für Körper und Seele, Natur als Kompensation gegenüber dem städtischen Leben und seiner Zivilisation.¹

1 Die Natur als Ideal

Die Diskussion über Mensch und Natur ist in den letzten Jahren zu einem Hauptthema der gesellschaftlichen und politischen Diskussion geworden.² Begriffe wie Umwelt und Umweltbewegung, Ökologie und Ökologiekrise, schonender Umgang mit der Natur, Achtung und Respekt vor den natürlichen Leben von Pflanzen und Tieren sind – vor wenigen Jahren noch undenkbar – wesentlicher Teil von Lebensmittelpolitik und Lebensmittelrecht geworden.³ Es geht dabei zunächst und vor allem um ethische Probleme unseres Umgangs mit der Natur, um die Frage, ob wir berechtigt sind, sie zu manipulieren oder ob wir uns selbstgezogene Grenzen auferlegen und auf Eingriffe in die Natur verzichten sollen. Dies alles aber auch mit Bezug auf die Einordnung des Menschen innerhalb der Natur und im Hinblick auf seine Gesundheit. Gelten doch die sogenannten Zivilisationskrankheiten immer mehr als Folge eines von der Natur entfremdeten Lebens in der technischen Welt.⁴

Hinter der Abwendung von der bisher dominierenden naturwissenschaftlichen technischen bzw. technologischen Lebenseinstellung wird das Bild einer Natur sichtbar, das diese als organische Ganzheit als lebendigen Organismus versteht. Niemand kann sich der kosmischen Ordnung entziehen. Diese organizistische Vorstellung bildet auch die Leitidee der neuen Wissenschaft, der Ökologie, wonach die Natur als

¹ METTKE, Zurück zur Natur – ein deutscher Traum, ZLR 6 (2001) 769. REINHARD – Lebensformen Europas, Ernährung und Hunger, S. 164.

² GLOY, Das Verständnis der Natur, München 1995, Bd. 1, 9.

³ GADEMER – Mensch und Natur – auf der Suche nach der verlorenen Einheit, Frankfurt 1986

⁴ GLOY, Das Verständnis der Natur, S. 9

integrale Einheit aller Teile, Strukturen und Funktionen gilt, mit der Folge, dass auch der Mensch als Teil dieser Natur verstanden und eingeordnet werden muss – nicht außerhalb von ihr steht, sondern in ihre Prozesse integriert ist.¹ Daraus resultiert die ethische Verpflichtung, sich in das Gesamtgefüge einzuordnen, es nicht zu stören oder gar zu zerstören.²

Das Empfinden gegenüber Natur ist trotz aller technischer Fortschritte und des dadurch erreichten komfortablen Lebens in Deutschland nicht naturwissenschaftlich geprägt.³

Es ist ein eher andachtsvolles Verhältnis.^{4,5}

Das dominierende Naturverhältnis der Deutschen ist ästhetisch bestimmt. So hat es sich unter dem Einfluss vor allem Rousseaus und der klassisch-romantischen Naturpoesie entwickelt. Natur ist ein Spiegel der Seele. Das Ideal dieser Natur, schön und seelenvoll, ist die Landschaft draußen, hier oder anderswo, aber fern der Stadt und der Industrie, der Wohn-, Arbeits- und Umwelt des Betrachters, der entwickelten und modernen Zivilisation – Natur ist dazu das Gegenbild. Bereits nach 1900 entwickelten sich auf dem Gebiet von Essen und Ernährung Tendenzen zur naturgemäßen Lebensweise, die das ganze Leben und die Gesellschaft reformieren sollten. Es entstand der Vegetarismus, denn die Tötung von Tieren gilt als Versündigung am Leben, oder es wird Rohkost propagiert, Gesundheits- und Reformkost, auch schon mit der Wendung gegen die Lebensmittelindustrie. Das strahlt auch über die Anhänger der Reformbewegungen hinaus aus⁶. Auch durch die Werbung wird dieses Naturbild bis heute weitgehend gefördert und vermittelt den Verbrauchern oftmals eine heile Welt

¹ GLOY, a.a.O.

² GLOY, a.a.O. S. 19

³ „Der Baum wird zum Symbol der Natur überhaupt. Für ihn soll wieder der Sinn geweckt werden, wer ihn verteidigt, der verteidigt Natur und damit den Lebensraum des Menschen. Rock, Theologie der Natur in Ökologie und Ethik, S. 72

„Der heutige Umweltschutz ist Sache des aufgeklärten Eigeninteresses und darüber hinaus, wenn wir an die heranwachsende Generation unserer Kinder denken, eine Forderung der Nächstenliebe. Doch aus der Perspektive unserer Nachkommen in fernerer Zukunft ist Umweltschutz wesentlich eine Sache der Gerechtigkeit.“
FEINBERG, Die Rechte der Tiere und zukünftige Generationen in Ökologie und Ethik, S. 140

⁴ NIPPERDEY, Deutsche Geschichte Arbeitswelt und Bürgergeist, München 1993, S. 183. Ihren repräsentativen Ausdruck hat diese idealistische Natursehnsucht in Deutschland in den Bildern der Malerei der Romantik gefunden, mit der Idealisierung des Menschen und seiner Naturnähe als Kompensation gegen Industrialisierung und Vermassung. Waldquelle, Waldkapelle, Waldnympe Haine, Grotten und Einsiedeleien sind beliebte Motive. Es sind Traumbilder, die auch heute in der Werbung erneut aufgegriffen werden. Die gegenwärtige Verbraucherverunsicherung ist in diesem uralten Misstrauen gegenüber der Industrialisierung begründet; s. dazu KARIN BERGMANN, Der verunsicherte Verbraucher, Verunsicherung und Ernährung in der Industriegesellschaft, Kap. 1, 2; Kap. 2, 10, Berlin 2000.

⁵ NIPPERDEY, Deutsche Geschichte, Band I, S. 183.

⁶ NIPPERDEY, a.a.O.

jenseits neuer Lebensmitteltechnologien und Herstellungsprozesse, die damit fremd und geheimnisvoll bleiben¹. Die Verbesserung der Lebensverhältnisse, die gerade auch den Leistungen der Ernährungswissenschaft zu verdanken ist, bleiben somit häufig außerhalb des öffentlichen und privaten Bewusstseins.

2 Die Reinheit der Lebensmittel

Der Naturbegriff hat Kultcharakter. Damit eng verbunden ist der Wunsch nach Reinheit der Lebensmittel. Reinheit ist nicht nur das Gegenteil von Schmutz, sondern auch von Vermischung. Reinheitsgebote und Vermischungsverbote entsprechen sich häufig. Gegen die Vermischung von Tieren, Pflanzen und Sachen bestehen emotionale Vorbehalte der Menschen. Reinheit erfordert, dass die einzelnen Dinge einer Klasse zugeordnet werden können, zu der sie gehören. Sie erfordert außerdem, dass verschiedene Klassen nicht miteinander vermischt werden. Das deutsche Wort „Frevel“ und das englische Wort „Perversion“ geht auf das hebräische Wort „Tebhel“ zurück, das mischen oder verwirren bedeutet. „Meine Satzungen sollt ihr halten, lasst nicht zweierlei Art unter dem Vieh sich paaren und besähe das Feld nicht mit zweierlei Samen und lege keine Kleider an, das aus zweierlei Faden gewebt ist“².

Dieses alttestamentarische Vermischungsverbot ist zwar in zahlreichen Fällen durchkreuzt und aufgehoben, aber es schwingt auch in den gegenwärtigen Vorstellungen in der Bevölkerung doch nach. Reinheit der Lebensmittel gilt nach wie vor als Garant für gesunde Ernährung, die als Teil einer natürlichen Lebensweise angesehen wird. In diesen traditionellen Vorstellungen liegen die emotionalen Vorbehalte der Bevölkerung gegenüber neuen Technologien, weil diese als „Anomalie“

¹ Irreführende Werbung für Lebensmittel, Welt v. 31.10.2001.

² 3. Moses, 19, 19.

Die Unterscheidung zwischen „rein“ und „unrein“ tritt bei den verschiedensten Völkern auf, diese hat bis heute – zumindest unbewusst – im Empfinden der Völker eine dominierende Rolle erhalten. Nach DÖLLER bedeutet das gewöhnliche Wort für „rein“ im Hebräischen „unschmutzig“, das gebräuchlichste Wort für „unrein“ bedeutet „schmutzig sein“. Dies bezieht sich zunächst auf die äußerliche, dann aber auch auf die kultische Unreinheit. Die kultische Reinheit ist weder mit der sittlichen noch mit der natürlichen identisch, kann aber mit dieser zufällig zusammentreffen. Auch das sauberste Schweinefleisch ist unrein – dagegen kann ein hygienisch verunreinigtes Brot durchaus rein³ sein. DÖLLER, Die Reinheits- und Speisegesetze des Alten Testaments in Alttestamentliche Abhandlungen, Münster 1917, 15. Allen Reinheitsgeboten liegt der Gedanke zugrunde, dass ein Lebensmittel nicht mit fremden Stoffen vermischt werden soll. Das traditionelle bayerische Reinheitsgebot für Bier erlaubt nur die heimischen Rohstoffe Malz, Hopfen, Hefe und Wasser, obwohl seit Jahrtausenden weltweit Biere gleicher Qualität auch mit anderen Zutaten gebraut werden. Das frühere Reinheitsgebot für Milch diente zum Schutz heimischer Milcherzeugnisse, der Abwehr von Pflanzenfetten und Pflanzenölen aus anderen Ländern. Reinheitsgebote dienen eben auch der Sicherung bodenständiger Agrarordnungen und regionaler Wirtschaftsordnungen.

empfunden werden. Hier liegen wohl auch die tieferen Vorbehalte gegenüber der Gentechnologie. Dabei geht es nicht um die Qualität der Lebensmittel, auch nicht um die Gesundheit der Menschen, sondern um Abwehr gegenüber einem Verhalten, das als Tabubruch empfunden wird, weil Vertrautes mit Fremdem vermischt wird. Ernährung ist eben mehr als Nahrungsaufnahme, sondern ist Mittelpunkt der Lebensordnung in einer von Geburt an vertrauten Welt; sie dient auch der Kommunikation zwischen den Menschen und zieht klare Trennungslinien zu allem, was als fremd empfunden wird. Reinheit ist nur durch Aussondern zu erlangen.

Reinheit schafft also klare Trennlinien und Ordnungskategorien.¹ Dies bedeutet nicht, dass Reinheit etwas Reduziertes und Steriles sein muss, aber das Denken in Reinheitsgeboten ist ein Feind aller neuen Entwicklungen und stellt sich damit gegen die natürlichen Prozesse, deren Wesen ständige Veränderung ist. Reinheit ist keine Frage der Quantität, sondern es ist etwas Grundsätzliches. Auch bei den geringsten Verunreinigungen, seien sie auch kaum fassbar und spürbar, nicht einmal messbar, verliert ein Lebensmittel nach menschlichem Empfinden seinen reinen Charakter und zwar selbst dann, wenn gesetzliche Grenzwerte für Schadstoffe und Kontaminanten an der analytischen Nachweisgrenze im Millionstelbereich festgelegt werden, so dass diese nicht mehr gesundheitlich relevant sein können.²

Bei allen Völkern hat sich mit unterschiedlicher Intensität stets der Glaube erhalten, dass der Mensch nur durch die reine Speise sich gesund erhalten könne. Bei der ungeheuren Wichtigkeit für die Existenz der Menschen war die Heiligkeit der Speise selbstverständlich. Sie war Gottes Gabe wie das Brot, Milch und der Wein. Auch in unserer Gesellschaft scheuen sich viele Menschen Speisen, insbesondere Brot wegzuworfen. Nicht nur aus einem schlechten Gewissen heraus, sondern auch aus dem Gefühl ein heiliges Gebot zu übertreten. So gibt es auch in der Gegenwart zahlreiche Speisegebote und Tabus, die nicht von der Lebensmittelgesetzgebung erfasst sind, gleichwohl aber Rechtsvorschriften sind und daher große Bedeutung für den Lebensmittelmarkt haben, denn das Rechtsempfinden der Menschen folgt nicht nur den staatlichen Gesetzen, sondern wird oft in noch stärkerem Maße durch Religionsgebote geprägt. An erster Stelle sollen hier die jüdischen und islamischen Speisegebote genannt werden.³

¹ MARY DOUGLAS, Reinheit und Gefährdung – eine Studie zu Vorstellungen von Verunreinigung und Tabu, Berlin 1985, 45 ff.

² KLAUS, „Nulltoleranzen“ im Lebensmittel- und Futtermittelrecht, Stoffrecht 3 (2004), S. 98 ff.

³ METTKE, Die religiösen Speisegebote, ZLR 2 (1999)155 ff.

IV Die religiösen Speisegesetze

1 Die mosaischen Reinheitsgebote

Im Paradies gab es nur pflanzliche Nahrung für Mensch und Tiere, jagen und töten und Fleischverzehr war in der paradiesischen Friedensordnung nicht vorgesehen. Das änderte sich mit der Neuordnung der Welt nach der Sintflut.¹

Der Mensch wird von nun an die Natur nach seinen Vorstellungen dominieren. Am Ende der Flut gibt Gott dem Menschen ausdrücklich die Erlaubnis zur rituellen Schächtung, aber gleichzeitig wird das Blut auf Gottes Befehl unter universellen Schutz gestellt.²

Die Thora stuft die Tiere, deren Genuss erlaubt oder verboten ist, in Arten ein. Die Arten, die sie für den Genuss verbietet, nennt sie unrein und sagt dazu, „diese sollt ihr verabscheuen, ein Greuel sind sie“.³

„Unrein“ in diesem Sinne bedeutet nicht, im Sinne der modernen Lebensmittelgesetzgebung, dass der Verzehr dieser Tiere gesundheitsschädlich oder genussuntauglich wäre, sondern die Verwendung des Fleisches ist für die menschliche Ernährung rituell verboten, also im religiösen Sinne unzulässig.⁴

Die Thora stuft die Tiere, deren Genuss erlaubt oder verboten ist, in Arten ein. Die Arten, die sie für den Genuss verbietet, nennt sie unrein und sagt dazu, „diese sollt ihr verabscheuen, ein Greuel sind sie“. „Unrein“ in diesem Sinne bedeutet nicht, im Sinne der modernen Lebensmittelgesetzgebung, dass der Verzehr dieser Tiere gesundheitsschädlich oder genussuntauglich wäre, sondern die Verwendung des Fleisches ist für die menschliche Ernährung rituell verboten, also im religiösen Sinne unzulässig. Die reinen Säugetiere müssen Wiederkäuer sein, deren Hufe voll gespalten sind. Es ist unwesentlich, ob sie zahm sind oder wild leben, alle Tiere, die die

¹ 1. Mose 1, 28–30

² 1. Mose 9, 2–4

³ 3. Mose 11, 13, 5. Mose 14, 3

⁴ Da sich die Juden in Beziehung auf ihre Nahrung eine Menge religiöser Vorschriften unterworfen und aus Frucht die von dem Gesetz für unrein erklärten Tiere zu essen, sie die mannigfache Beschaffenheit und die verschiedenen Konstitutionen derselben beobachten mussten, wurden sie auch frühzeitig durch die mächtigste Kraft zum Studium der Anatomie und der Naturgeschichte angeregt. So wird im Talmud das Gelöchertsein der Hirnhäute unter den Fehlern aufgezählt, welche an den Tieren haften und das Essen ihres Fleisches gesetzlich verboten. In demselben Traktat wird auch von dem Rückenmark und den ihm eigentümlichen Krankheiten gesprochen. A. FRANCK, Die Kabala, S. 100. Mit diesen Kenntnissen und gleicher Sorgfalt wäre die BSE-Krise vermeidbar gewesen. Stattdessen hat man mit vermeintlich modernen Schlachtmethoden und zwar „mit Hilfe der Betäubungs-Bolzenschussgeräte die kranken Gehirnzellen in alle Blutbahnen verteilt“.

beiden Bedingungen „wiederkäuend und mit durchgespaltenen Hufen“ nicht erfüllen, dürfen nicht gegessen werden, weil sie unrein sind. Diese beiden Eigenschaften gehören untrennbar zusammen. Um das deutlich zu machen, führt die Thora sogar zwei Beispiele an: Das Schwein, das zwar durchgespaltene Hufe hat, aber kein Wiederkäuer ist, und das Kamel, das zwar Wiederkäuer ist, aber keine ganz durchgespaltenen Hufe besitzt. Beide sind als Nahrung verboten. Ähnliches gilt für die Wassertiere: Alle, die zugleich Flossen und Schuppen haben, sind für den Genuss erlaubt, alle anderen sind verboten; „und diese sollt ihr verabscheuen“. Auch alle Fische, bei denen es in Bezug auf ihre Merkmale Zweifel gibt, werden mit einem Verbot belegt. Insekten und Würmer sind ausnahmslos verboten. Nur vier Heuschreckenarten hat die Thora von dem Verbot ausgenommen. Praktisch hat das aber keine Bedeutung, denn diese vier Heuschreckenarten kennt man heute nicht mehr.¹ Produkte, die vom lebenden Tier stammen, dürfen nur dann gegessen werden, wenn auch das Fleisch dieser Tiere als Speise erlaubt ist. Also nur die Milch von reinen Tieren, nur die Eier von reinen Tieren. Das Ei, das an sich erlaubt ist, darf jedoch nicht gegessen werden, sobald es einen Tropfen Blut enthält.² Der Genuss von Blut ist widerlich. Es gibt keinen größeren. Nicht weniger als zehnmals warnt die Thora vor dem Genuss von Blut, denn Blut ist das Leben.³ Dieser Grundsatz gilt seit Noah und er hat sich bis heute behauptet und liegt den Speisevorschriften zugrunde, die den Genuss tierischer Nahrung im jüdischen Leben regeln und bestimmen.

Aus dem unbedingten Verbot, Blut mit der menschlichen Nahrung aufzunehmen, ergibt sich das Gebot der Schechita, des Schächtens. Wer Fleisch essen will, muss sich zunächst das Tier, das ihm als Nahrung dienen soll, schlachten. Schlachten heißt nicht einfach töten. Deshalb muss das Tier so geschlachtet werden, dass das Lebensblut ungehindert aus dem Tier fließt. Das für den Verbrauch bestimmte Fleisch darf keinerlei Blut mehr enthalten.⁴

Verboten ist auch der Verzehr von verendeten oder gerissenen Tieren: „Heilige Menschen sollt ihr mir sein, darum dürft ihr das Fleisch eines von einem Raubtier gerissenen Tieres nicht genießen, sondern müsst es den Hunden vorwerfen“. Zu den heiligen Menschen zählen aber nicht die Fremden. Es ist auch verboten, Milch und

¹ 3. Mose 11; 5. Mose 14.

² S. PH. DE VRIES: Jüdische Riten und Symbole, Hamburg 1990, S. 164.

³ DE VRIES, a.a.O., S. 164.

⁴ DE VRIES, a.a.O., S. 167 ff.; Schlachten „Schechita“ und Untersuchung „Bedika“ sind an streng festgelegte Vorschriften gebunden. Der jüdische Religionskodex, der die Durchführungsvorschriften für die rituellen Speisegesetze festlegt, trägt den Namen „Kizzur Schulchan Aruch“, d. h. der gedeckte Tisch. Er ist ein Gesetzbuch für die Praxis des jüdischen Lebens.

Fleisch zu mischen. „Du sollst das Böcklein nicht kochen in seiner Mutter Milch“. Die Überlieferung hat das Gebot als ein Verbot des gleichzeitigen Genusses von Fleisch und Milch interpretiert, insbesondere dürfen Fleisch und Milch nicht bei der gleichen Mahlzeit zusammen gegessen werden. Im weitesten Sinn des Wortes darf Fleisch nicht in Milch gekocht werden.¹

Fisch ist kein Fleisch. Daher gelten die Vorschriften für Fleisch und seine Zubereitung sowie jene, die seinen Genuss einschränken, und das Vermischen von Fleisch und Milch oder von Fleischgerichten mit Milchspeisen untersagen, nicht für Fisch und seine Zubereitung. Für den Fisch gibt es keine Schechita, kein Schächten. Beim Fisch sind allerdings nur die Flossen und Schuppen ein Zeichen der Reinheit. Besitzen sie jedoch keine Schuppen, auch im Wasser, sondern nur Flossen, dann sind es unreine Fische, d. h. rituell nicht erlaubt. Gibt es in Bezug auf diese Merkmale Zweifel, wird dieser Fisch nicht auf den jüdischen Tisch gebracht. Da Fisch nicht geschächtet wird, kann er auch nicht zur Nevela, d. h. zum Aas werden. Denn Nevela ist ein Tier, das ohne rituelle Schechita verendet und folglich für den Verbrauch verboten ist. Deshalb sind für den Fisch auch alle Maßnahmen überflüssig, mit denen beim Säugetier das Blut so gründlich wie möglich entfernt wird. Und da ein Fisch kein Fleisch ist, kann bei ihm auch nicht die Rede sein vom Trennen von Fleisch und Milch; alle Speisevorschriften in dieser Hinsicht sind also für den Fisch ohne Bedeutung². Beim Geflügel ist das jedoch anders. Ob nun das Fleisch dieser Arten mit dem von Säugetieren gleich gesetzt werden kann und ob folglich die Vorschriften für Fleisch und Milch gelten, mag zwar eine theoretische Frage sein, in der Praxis aber gibt es keinen Unterschied.

2 Die islamischen Speiseverbote

Bei pflanzlichen Nahrungen gibt es unter allen Völkern einen einhelligen Konsens, sie unterliegen keinen rituellen Speiseverboten. Der Islam verbietet daher auch keine pflanzlichen Nahrungen mit Ausnahme dessen, was vergoren ist, gleich, ob es sich um Trauben, Datteln, Getreide oder andere Pflanzen handelt. Verboten ist alles, was berauscht. So bezeichnet das arabische Wort „khamr“ alle berausenden Getränke. Diese Getränke sind im Koran schrittweise untersagt worden.³

¹ Mit diesem Gebot wehrte Israel einen alten Milchzauber ab, wie er sich in der kanaanäischen Kultur, von der Israel umgeben und gefährdet war. DER TALMUD, S. 238 Anm. 5; 5. Mose 14, 21

² DE VRIES, a.a.O., S. 182 ff.

³ Sure 2, 219; Sure 4, 43; Sure 5, 90

Von den tierischen Nahrungsmitteln verbietet der Koran nur Krepieretes, Blut, Schweinefleisch und Fleisch von Tieren, die nicht im Namen Allahs geschlachtet wurden.¹

„Verwehrt hat er euch nur Krepieretes und Blut und Schweinefleisch und das über dem ein anderer als Allah angerufen wurde. Anders als die jüdischen Speisegesetze verbietet der Koran aber nicht das Fleisch von Tieren, die weder Wiederkäuer sind noch durchgespaltene Klauen haben. Er verbietet auch nicht, das Fett der Tiere zu essen. Von den Landtieren hat Allah also nur den Verzehr von Schweinefleisch verboten sowie Fleisch von Tieren, die verendet sind oder die anderen Göttern als Allah geweiht wurden, und das Trinken von Blut“.²

Nach dem Koran besteht zwischen Juden und Christen und Moslems eine Tischgemeinschaft: „Heute sind euch die guten Dinge erlaubt und die Speisen derer, denen die Schrift gegeben ward, ist ihnen erlaubt, wie eure Speise ihnen erlaubt ist“.³ Die islamischen Gebote entsprechen insoweit den mosaischen, deswegen ist gegen eine gegenseitige Anerkennung nichts einzuwenden, wie es bei einem heidnischen Götzenopfer der Fall wäre. Auch für Christen gilt, dass sie sich von Götzenopfern und von Blut enthalten.⁴ Auch für sie gilt daher die Tischgemeinschaft.

3 Die christlichen Fastenregelungen

Das Christentum kennt keine rituellen Speisegebote. Für die Christen sind die Worte des Apostel Paulus im Brief an die Korinther maßgeblich. „Alles ist erlaubt, aber nicht alles dient dem Guten. Alles ist erlaubt, aber nicht alles baut auf. Niemand suche seinen Vorteil, sondern was dem anderen dient“.⁵ Alles was auf dem Fleischmarkt verkauft wird, das esset, ohne um des Gewissens willen Nachforschungen anzustellen. Denn die Erde ist des Herrn und was darinnen ist. Im Codex Iuris Canonici ist lediglich vorgeschrieben, dass beim Abendmahl das Brot aus reinem Weizenmehl bestehen

¹ Auch für die Ägypter galt das Schwein als unrein. Es durfte auch den Göttern nicht geopfert werden, nur den Selene und dem Dionysos, Herodot, S. 167.

² Sure 2, 173; Sure 5, 4; Sure 6, 145, 146

³ Sure 5, 5; dies bedeutet auch, dass für beide Seiten kein Hindernis besteht, gemeinsame Mahlzeiten einzunehmen. Aber die Wiederholung des Satzes „Alle guten und reinen Dinge sind euch erlaubt“ gibt zu bedenken, dass die Muslime in diesem Fall alle Nahrungsmittel und Getränke vermeiden müssen, die nicht den wesentlichen Regeln des islamischen Gesetzes entsprechen, beispielsweise dann, wenn Schweinefleisch oder alkoholische Getränke angeboten werden. Die Bedeutung des Korans, Band 1, Anmerkung zu 32 zu Sure 5,5

⁴ Apostelgeschichte 15, 29.

⁵ 1. Korinther 10, 23.

muss, es frisch sein muss und keine Gefahr der Verderbnis bestehen darf.¹ Der Wein muss naturrein sein und darf nicht verdorben sein. Weiterhin darf an Freitagen und am Aschermittwoch kein Fleisch gegessen werden“.²

In späteren Jahren haben die Päpste allerdings einige Speisen verboten; so Papst Gregor III an Bonifatius (731–741): „Allen, welche vom Pferde essen, ist strenge Kirchenbuße aufzuerlegen. Der Genuss von Pferdefleisch ist unrein und verboten“.

Die mittelalterliche Kirche ging mit ihren Fastenregelungen über die biblischen weit hinaus und schuf ein bürokratisches System zulässiger und verbotener Speisen an bestimmten Tagen und in bestimmten Zeiten mit vielen Bußandrohungen und wiederum Ausnahmeregelungen. Im Mittelpunkt all dieser Vorschriften stand das Verbot des Fleischverzehr. Dies trug dazu bei, dass das Wort „Abstinentia“ gleichbedeutend mit fleischloser Nahrung war.³

4 Ziel und Ursprung der Speisegesetze

Es wird häufig behauptet, dass den rituellen Speisegesetzen rein praktische Überlegungen zugrunde liegen, die ihren Ursprung in den materiellen Lebensumständen haben. Zahlreiche Autoren haben die Auffassung vertreten, dass den Speisegesetzen ausschließlich hygienische Vorstellungen zugrunde liegen.⁴

Von einem anderen Ansatzpunkt geht der amerikanische Ethnologe Marvin Harris aus. In seinem Buch „Wohlgeschmack und Widerwillen – die Rätsel der Nahrungstabus“ versucht er den Nachweis, dass es sich dabei um ernährungspraktische, ökologische und finanziell motivierte Entscheidungen handelt. Die Hauptunterschiede in den Ernährungsgewohnheiten führt er auf ökologisch bedingte Zwänge zurück, die von Region zu Region variieren.⁵

Den Theologen reicht eine rein rationale Betrachtungsweise natürlich nicht. Für sie ist es schwer vorstellbar, das Wirken Moses auf die Rolle eines Präsidenten einer Landesuntersuchungsanstalt für das Gesundheitswesen zu verkürzen. Auch können sie sich nicht mit dem Gedanken anfreunden, die Schöpfung als eine betriebswirtschaftliche Veranstaltung in einer sich stets selbst vollziehenden Kosten-Nutzen-Analyse zu begreifen. Die Speise- und Reinheitsvorschriften werden vielmehr dahingehend ge-

¹ Codex Juris canonici can 924

² Codex, a.a.O., can 1249 bis 1251

³ MONTANARI, Der Hunger und der Überfluss, S. 136

⁴ DOLLER, a.a.O., Der Zweck der Reinheits- und Speisegesetze und Reinigungsmittel, S. 231 ff.

⁵ HARRIS, Wohlgeschmack und Widerwillen – Die Rätsel der Nahrungstabus, S. 8 f.

deutet, dass ihre Befolgung ein Zeichen dafür ist, alle Handlungen nach ihrer Rechtheit vorzunehmen.^{1,2}

Von einem primär sittlichen Charakter der Speisegesetze geht auch der Koran aus. Die Speisegebote wurden nicht allein vom Standpunkt der physischen Gesundheit her ausgesprochen, sondern vom moralischen und geistigen Standpunkt. Was hier verboten ist, ist verboten, weil es der Reinheit, der Moral und dem Glauben abträglich ist. Alles was diesem nicht schadet, ist erlaubt. Indem der Koran für erlaubte Nahrungsmittel den Begriff „rein“ verwendet, weckt er das hygienische und moralische Gespür der Gläubigen. Unrein ist alles, was dem ästhetischen Sinne eines Menschen zuwider ist.³ Reinheit ist also in erster Linie eine Ordnungskategorie.

Unreinheit ist nie etwas nur Isoliertes, sie kann nur dort auftreten, wo Vorstellungen systematisch geordnet sind. Die Vorstellung einer Verunreinigung ergibt nur einen Sinn im Zusammenhang mit einer umfassenden Denkstruktur, deren Hauptstütze Grenzen, Randbereiche und innere Unterteilungen sind und die durch Trennungsrituale aufeinander bezogen sind.⁴ Nach Douglas bedeutet das Wort „Heiligkeit“ trennen. Heiligkeit erfordert daher, dass die einzelnen Dinge der Klasse entsprechen, zu der sie gehören. Sie erfordert außerdem, dass verschiedene Klassen von Dingen nicht vermischt werden. Heiligkeit verlangt somit die einzelnen Kategorien der Schöpfung voneinander getrennt zu halten. Auch die Speisegesetze sind Ausformungen dieser Metapher der Heiligkeit. Sie sollen in erster Linie dazu dienen, dem Gleichschaltungsdruck in einer als feindlich empfundenen Umwelt zu widerstehen.

Tatsächlich aber haben Reinheitsgebote und Speisegesetze ihren wesentlichen Grund in kulturellen und religiösen Traditionen und in der bewussten Abgrenzung zu den Kultgewohnheiten anderer Völker. Hier aber liegt das Problem.⁵

¹ KAISER, a.a.O., S. 39.

² „Derjenige der verbotene Speisen isst, wird vom Geist der Unreinheit durchdrungen und wird vom göttlichen Bereich entfernt. Mit anderen Worten die Weigerung sich der Disziplin der Speisegesetze zu unterwerfen, ist das erste Anzeichen der Herrschaft eines Geistes der Unreinheit, der nicht verfehlt wird, sich auf der ganzen Ebene zu zeigen. Der Versuchung nachzugeben, wenn es sich um Speisen handelt, scheint oft etwas Unbedeutendes zu sein, doch muss man verstehen, dass diese Geste nie ohne Folge bleibt, dass dies gewissermaßen die Bresche ist, die da geöffnet wird“. Kommentar zur Tora, SCHEMINI, S. 172, MARK BREUER Wissen und Wahrheit, Verlag Morascha Zürich 1988

³ Die Bedeutung des Korans, Anm. 17 zu Sure 5, 3, München 1998.

⁴ DOUGLAS, a.a.O., S. 60. Wissen und Wahrheit, Kommentar SCHEMINI zur Tora, Verlag Morascha Zürich 1988, S. 167

⁵ Die Tabuvorschriften galten ursprünglich dem Priester. Sie galten nicht allgemein. Später veränderte sich der Begriff. Jetzt ist es weniger der Unreine, vor dem das Heilige in Schutz zu nehmen ist, sondern der Ausländer. In späten Kulttexten stößt man auch auf die Vorschrift, keine Ausländer ins Heiligtum eintreten zu lassen. In den Krypten des Hathor-Tempels in Dendera ist expressis verbis davon die Rede, dass Ausländer hier keinen Zutritt haben. ASSMANN, Ägypten, S. 436.

Die Vielfalt der Kulturen und damit eben auch die Vielfalt von Ernährungsgewohnheiten ist nie das Resultat isolierter Kulturen, sondern immer die Sache von Kulturen, die miteinander in Konkurrenz treten. MARY DOUGLAS hat diese Haltung als die typische Einstellung einer „Enklavenkultur“ gedeutet die sich mit einem Wall ritueller Reinheitsgrenzen umgibt, um dem Gleichschaltungsdruck einer feindlichen Umwelt zu entgehen. CLAUDE LÉVI-STRAUSS schreibt dazu: „Genau an diesem Punkt wird die Absurdität greifbar, die darin besteht, eine Kultur als der anderen überlegen zu erklären. Wenn insofern eine Kultur allein ist, kann sie niemals überlegen sein. Keine Kultur ist allein, jede Kultur tritt immer in Koalition mit anderen auf und nur das ermöglicht ihre Entwicklung und Zukunft.“¹

Und das gilt in ganz besonderem Maße für die Europäische Union. Die kulturellen Verschiedenheiten zu achten, aber keine rechtlichen Mauern zwischen den Kulturen aufzurichten, muss Aufgabe der Europäischen Lebensmittelgesetzgebung sein.

V Der Fortschritt der Wissenschaft

1 Lebensmittelchemie und Technologie

Der nostalgische Hang zurück zur Natur widerspricht nun einem anderen Credo Europas, nämlich der Überzeugung, dass die Verbesserung der Lebensverhältnisse nur mit Hilfe wissenschaftlicher Forschungsergebnisse und neuer Technologien möglich ist. Die Natur ist nicht das Paradies; im Gegensatz zu der weit verbreiteten Überzeugung bleibt die Natur sich nicht immer gleich. Sie ändert sich wenn immer der Mensch unter dem Einfluss historischer Ursachen seine technischen Mittel, seine gesellschaftliche Organisation und sein Weltbild ändert. Die früheren Hungerkrisen in Europa konnten erst durch revolutionäre – wie man heute sagen würde – Innovationen überwunden werden. Am Anfang stehen noch vor der Industrialisierung die Umwälzungen in der Landwirtschaft. Erst die Verbesserung der landwirtschaftlichen Erzeugung durch die Eliminierung des Brachlandes zugunsten des kontinuierlichen Fruchtwechsels durch umfangreiche Rodungen, durch die Düngung, durch die Verbesserung des Flures und die damit verbundene größere Verfügbarkeit von Lebensmitteln für die Industriearbeiter gab der industriellen Entwicklung den entscheidenden Anstoß und umgekehrt übte die Industrialisierung einen befruchtenden Einfluss auf die Landwirtschaft aus, so dass auf diese Weise, mittels eines kumulativen

¹ LÉVI-STRAUSS, Rasse und Geschichte, S. 66

Kulturen müssen sich als Teil einer Weltzivilisation in einem Mindestbestand wechselseitig respektieren und achten, gerade weil und soweit sich jeder für sich behaupten will. Denn ein regelloser Kampf der Kulturen ist ein kulturzerstörender Kampf, der immer auch die Identität des jeweils eigenen Wertesystems beschädigt. UDO DI FABIO, Die Kultur der Freiheit, S. 257. Montanari, a.a.O., S. 120

Prozesses das wirtschaftliche Wachstum stimuliert wurde. Die industrielle Revolution war in Wahrheit zuerst und vor allem eine Agrarrevolution, die die Entwicklung von Industrie und Bergbau erst möglich gemacht und gefördert hat. Nicht der Schiffs- und Eisenbahnbau waren die treibende Kraft für den Aufstieg der Eisenindustrie, sondern der Pflug- und der Hufbeschlag.¹

Durch die neu entstehenden Verkehrsmittel wie Eisenbahn und Dampfschiff konnten nunmehr überall aus der Welt, aus den Agrar- und Überschussgebieten Lebensmittel herangeschafft und Versorgungslücken geschlossen werden, aber auch ganz neue Nahrungsmittel aus allen Teilen der Welt eingeführt werden. Bei der kritischen Betrachtung die neuartigen Lebensmitteln häufig entgegengebracht wird und dem immensen bürokratischen Aufwand, der mit der Einführung solcher Produkte verbunden ist, wird gerne übersehen, dass der europäische Lebensmittelmarkt zum wesentlichen Teil aus Erzeugnissen besteht, die ihren Ursprung in Afrika, Asien und Südamerika haben. Dies gilt nicht nur für Genussmittel wie Kakao, Kaffee, Gewürze, Tabak, Tee, sondern auch für Grundnahrungsmittel wie Kartoffeln und Mais, die in Europa bald heimisch wurden. Dieser Zuwachs an Nahrungsmitteln ermöglichte wiederum die Zunahme der Bevölkerung, die in den neuen Industrieagglomerationen gebraucht wurde.²

Aber auch viele Erzeugnisse, die heutzutage als traditionelle nationale Lebensmittel angesehen werden, sind häufig fremden Ursprungs, wie der Joghurt und der Kefir, die vom Balkan bzw. aus Vorderasien stammen. Ein für die gesamte Bevölkerung ausreichendes Nahrungsmittelangebot ist nur möglich, wenn die Erzeugnisse über längere Zeit transportiert und gelagert werden können, also haltbar gemacht werden können. Die früheren Konservierungsmethoden mittels Salzens und Zuckerns und Trocknens wurden durch moderne Verfahren abgelöst, durch Pasteurisieren, Sterilisieren, Ultra-hocherhitzen, Tiefkühlen und Gefrieren, Hochdruckverfahren, etc. So gehen allen neuen Lebensmitteln entweder technologische Neuerungen, die Umwälzung sozialer Verhältnisse, neue Erkenntnisse der Medizin oder auch rein physiologische, psychologische Faktoren voraus.³

Die Entwicklung des Lebensmittelrechts wurde entscheidend von zwei Faktoren bestimmt, dem Aufschwung der Lebensmittelchemie sowie der Einführung der Gewerbefreiheit und der dadurch begünstigten industriellen Entwicklung.⁴

Die technische Verarbeitung und Erzeugung von Lebensmitteln, die in früheren Jahrhunderten fast ausschließlich rein handwerklich erfolgte, wurde nunmehr un-

¹ BAIOICH in CIPOLLA/BORCHARDT, Europäische Wirtschaftsgeschichte, Band 3, S. 321

² MUMFORD, a.a.O. S. 523

³ MONTANARI, a.a.O., S. 121

⁴ HENNING, Die Industrialisierung in Deutschland 1800–1914, S. 62

ter Zuhilfenahme der Dampfkraft, später auch von Gas- und elektrischen Motoren durch allmählich immer größer werdende und an Leistungsfähigkeit gewinnende Betriebe ausgeführt. Um 1800 begann die Zuckerrübenfabrikation, 1809 lehrte APPERT die Konservierung von Lebensmitteln durch Sterilisation und schuf so die Grundlagen für die Konservenindustrie. In den folgenden Jahrzehnten beschäftigte man sich erfolgreich mit der Erzeugung von Milchdauerwaren. Die Fortschritte der mechanischen Technologie entwickelten die Müllerei und die Schokoladenindustrie allmählich zu Großbetrieben.¹

Zur selben Zeit wurden in der Lebensmittelchemie die Zusammenhänge zwischen organischer Chemie und Biologie entdeckt und die wichtigsten Lebens-, Ernährungs- und Stoffwechselvorgänge, auf denen die Lebensmittelwissenschaft aufbaut, erklärt. Die Fortschritte der Lebensmittelchemie waren gewaltig. (FOURCROY/1755–1809) lehrte die Unentbehrlichkeit der Mineralstoffe für die Pflanze und prägte den Begriff „Eiweiß“ für Stoffe, die auch in Pflanzen nachgewiesen werden können. BERZELIUS versuchte eine qualitative Analyse der Pflanzen- und Tierstoffe.

Von der Ernährung der Pflanzen wandte sich V. LIEBIG der tierischen Ernährung zu, untersuchte Nahrungsmittel und tierische Körperflüssigkeiten und verfolgte die Stoffwechsel qualitativ und quantitativ. Den Baustoffen der Nahrung stellte er die Brennstoffe gegenüber. LIEBIG stellte das Gesetz von Minimum auf. Dieses Gesetz besagt, dass jedes lebende Wesen eine Reihe von lebenswichtigen Baustoffen mit der Ernährung zu sich nehmen muss, dass aber Wachstum, Entwicklung und Vermehrung durch denjenigen Bestandteil bestimmt wird, der sich beim Angeboten im Minimum befindet. Dieses Gesetz wird später auf die moderne Ernährungslehre weitgehenden Einfluss haben.

PASTEUR (1822–1895) lehrte die Organismen tötende bzw. keimschädigende Wirkung bei einer Erwärmung auf etwa 60 Grad, das „Pasteurisieren“. ROBERT MAYER (1814–1878) stellte die Lehre von der Erhaltung der Energie auf und schuf damit die Grundlagen für die Stoff- und Energiezusammenhänge in der menschlichen Nahrung. Die ernährungsphysiologische Bedeutung der Lebensmittel wurde insbesondere von JUSTUS VON LIEBIG in seinen „Chemischen Briefen“ (1840/65) dargestellt.

Alle diese für viele andere nur anschauungsweise erwähnten Entdeckungen wendete man bald bei der Untersuchung der Lebensmittel an, teils um deren Zusammensetzung zu ermitteln, teils um die Verbraucher vor Lebensmittelfälschung zu schützen, teils mit dem Ziel, besondere Ernährungslehren aufzustellen.

¹ FINCKE, a.a.O., S. 91

Die Nährstoffe, nämlich Eiweiß, Fette und Kohlenhydrate, liefern dem Körper die Wärmeenergie. Sie müssen in ausreichender Menge dem Körper zugeführt werden können, daher ist es wichtig, über deren Struktur und biochemische Zusammensetzung möglichst genau Bescheid zu wissen. Der holländische Chemiker GERARD J. MULDA (1802–1880) prägte das Wort „Protein“ für Eiweiß und wies die Unverzichtbarkeit von Proteinen für die menschliche Ernährung nach. Die Natur der Fette wurde um 1815 von dem französischen Chemiker MICHAEL EUGENE CHEVREUL (1786–1889) aufgeklärt, der Fettstoffwechsel aber erst im 20. Jahrhundert systematisch untersucht. Die Stoffgruppe der Kohlenhydrate erhielt ihren Namen 1844 von C. SCHMIDT (1822–1894); den Nachweis ihrer Unverzichtbarkeit für die menschliche Ernährung erbrachte 1856 der französische Physiologe CLAUDE BERNARD (1813–1878).

Fett, Eiweiß und Kohlenhydrate genügen für eine gesunde menschliche Ernährung aber nicht. Der holländische Militärarzt CHRISTIAN EIJMANN (1858–1930) lernte als Soldat im damaligen niederländischen Indien die so genannte Beriberi-Krankheit kennen, eine schwere Polyneuritis mit Lähmungen, Wassersucht und Kräfteverfall, die vor allem in Ländern wie Japan und Indien heimisch war, in denen Reis die Hauptnahrung war. Es wurde nun herausgefunden, dass die Krankheit nicht auftrat, wenn statt poliertem Reis Naturreis verwendet wurde. Damit hatte man das Problem der Mangelkrankheiten erkannt und gleichzeitig die Notwendigkeit, der Nahrung Vitamine und Mineralstoffe zuzufügen. Hier eröffnete sich also ein neues Feld für neue Lebensmittel, insbesondere für vitaminisierte Lebensmittel.¹

1879 erschien V. KÖNIGS „Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel“, die erste umfassende deutsche Darstellung im Lebensmittelbereich. Auch die allgemeine Nahrungsmittelkunde fand ebenso wie der Nachweis und die Bekämpfung von Verfälschung und Nachahmung der Nahrungsmittel steigende Beachtung. Die Entwicklung der Lebensmittelchemie als selbstständige Wissenschaft führte zur Entstehung des Berufsbildes des Nahrungsmittelchemikers. Zuvor waren die Aufgaben der „medizinischen Polizei“ von Ärzten und Apothekern wahrgenommen worden. Ab 1870 wurde die praktische Lebensmittelüberwachung erstmalig von wissenschaftlich gebildeten Fachleuten vorgenommen. Im ganzen deutschen Staatsgebiet wurden zahlreiche Untersuchungsämter zur Durchführung lebensmittelrechtlicher Kontrollen geschaffen.

Nicht allein die Erkenntnisse in der Chemie und Lebensmitteltechnologie veränderten das Lebensmittelangebot. In erster Linie waren dies vor allen Dingen die Ernährungsprobleme, die durch die Konzentration größerer Menschenmengen an

¹ FINCKE, Begriff und Aufgaben der Lebensmittelchemie, S. 79 ff.

einem Ort entstanden. Dies galt vor allen Dingen für das Militär und die Industriearbeiter.¹

Die Entwicklung des Butterersatzes „Margarine“ wurde durch die französische Armee veranlasst, die Entwicklung der berühmten „Erbswurst“ im Auftrag des Kriegsministeriums in Berlin. Für die Verbreitung des Schmelzkäses sorgte die amerikanische Armee ab 1917, für die Entwicklung der Kartoffeltrockenprodukte waren die Aufträge der deutschen Wehrmacht maßgeblich. Die Milkschokolade wurde erst mit der britischen Armee im Burenkrieg zum Volksnahrungsmittel und auch der Nescafé trat seinen Siegeszug durch Europa mit den amerikanischen Truppen nach dem Zweiten Weltkrieg an.²

Eine weitere Ursache lag in der sozialen Situation der Arbeiter, insbesondere auch der Frauenarbeit. Viele Frauen hatten nicht mehr die Zeit, zu Hause selbst die Mahlzeiten herzustellen. Die Industrie bot so erstmals zeitsparende, praktisch unbegrenzt haltbare und auch preiswerte Ersatznahrungen an. So erfolgte die Entwicklung von Hülsenfruchtsuppen durch Maggi aufgrund einer Empfehlung der schweizerischen gemeinnützigen Gesellschaft, um die Ernährung der Arbeiterbevölkerung und ihre Unzulänglichkeiten zu verbessern. Die Entwicklung abgepackter Haferflocken durch Knorr, der Bahlsenkekse, der Kondensmilch und von Liebig's Fleischextrakt liegen auf der gleichen Linie. Die Beispiele zeigen, dass Lebensmittel, die uns heute selbstverständlich sind, ihre Legitimation in den besonderen Umständen ihrer Zeit finden und dies gilt auch heute noch für alle Innovationen im Lebensmittelbereich.

2 Novel Food und neue Sorgen

Die Lebensmittelgesetzgebung steht zu Beginn des 21. Jahrhunderts vor einer neuen Herausforderung wie sie frühere Zeiten nicht kannten. Über Jahrtausende hinweg galt als wichtigste menschliche Überlebensregel: „Iss soviel wie möglich und bewege dich so wenig wie nötig“, weil die Nahrung knapp war und schwer zu beschaffen. Doch dann im Bruchteil der Zeit änderte sich die Situation. Nahrung ist für einen großen Teil der Weltbevölkerung im Übermaß verfügbar, billig und fertig zubereitet. Das Schlaraffenland ist Realität geworden.³

Gleichzeitig aber werden Fettsucht und Übergewicht zur globalen Epidemie und zur Volkskrankheit in den westlichen Zivilisationen. Die genetische Angst aber vor dem

¹ SOMBART, a.a.O., S. 354

² GOÖCK, Die großen Erfindungen – Nahrung und Ernährung, S. 116 ff.

³ MONTANARI, Der Hunger und der Überfluss, S. 198 ff.

Hunger besteht weiter. Jedes Hungergefühl soll sofort unterdrückt werden mit der Mahlzeit „zwischendurch“ und dem Snack für den „kleinen Hunger“. Schlankkeitsdiäten werden wie am Fließband angeboten, aber gerade diese häufig mit haltlosen Versprechen verbunden sind eine weitere Ursache für das zunehmende Übergewicht. Wissenschaftliche Anschauungen darüber wechseln ständig. Wenig Fett heißt eine Devise für alle Gesundheitsbewussten, nach einer anderen Theorie sind es gerade aber die Kohlenhydrate, die zur Fettleibigkeit führen. Fest aber steht, dass eine Diätkur allein nicht ausreicht, um schlank zu werden. Die Kinder sind besonders betroffen. Für die Generation „Schokoriegel“ gelten „zuviel“, „zu fett“, „zu süß“ und „zu wenig Bewegung“ als die krankmachenden Faktoren. Falsche Ernährung belastet nach einer Studie der International Labourorganisation (ILO) die gesamte Weltwirtschaft.¹

Neben der Überernährung ist aber ein weiteres diametrales Problem entstanden, nämlich die Unterernährung. Ein erheblicher Teil aller Patienten, die in Krankenhäusern eingeliefert werden, leiden unter der so genannten Malnutrition. Besonders betroffen sind Kinder und alte Menschen, gleichzeitig nehmen die Nahrungsmittelallergien zu. Allergien sagt der Rat von Sachverständigen für Umweltfragen gehört zu den großen umweltmedizinischen Herausforderungen unserer Gesellschaft.²

Auf diese Zeiterscheinung reagiert die Lebensmittelindustrie mit ständig anderen und neuen Lebensmittelangeboten. Mit fettarmen und fettreduzierten Erzeugnissen (Du darfst), überhaupt kalorienreduzierten Produkten, insbesondere bei Milchzeugnissen, zuckerfreien Getränken, alkoholfreiem Bier, etc. Ständig wächst der Markt für Nahrungsergänzungsmittel, um bei geringerer Energiezufuhr den Körper ausreichend mit Vitaminen und Mineralstoffen zu versorgen.³

Daneben gibt es probiotische und prebiotische Erzeugnisse mit besonderen Keimen versehen, denen eine gesundheitsfördernde Wirkung zuerkannt wird. Es wächst der

¹ Die Presseberichte der letzten Zeit geben darüber ein anschauliches Bild, sie lauten: „Abgemagert bis zum Umfallen, viele alte Menschen werden zum Pflegefall weil sie unterernährt sind“, „Falsche Ernährung belastet die Weltwirtschaft, Krankheit und mangelnde Arbeitssicherheit kosten 20 % an Produktivität“, „Zeitbombe Mensch, auch heute haben 1 Milliarde Menschen nicht genug zu essen. 160 Millionen sind übergewichtig“, „Richtige Ernährung ist oft die beste Medizin, viele Zivilisationskrankheiten werden durch falsches Essverhalten verursacht“, „Im Teufelskreis des Schlankheitswahns, Formen von Essstörungen bei Jugendlichen, Magersucht und Bulimie, Essen lernen, fast die Hälfte der Deutschen ist zu dick“, „Alles wird dicker, das Milliardengeschäft mit den Übergewichtigen. In den USA leidet fast jeder 3. Erwachsene an Fettleibigkeit“, „Die Rache der Fettleibigkeit“, „Kampf der Mehlspeise, die Industrienationen haben sich mit low-fat-Kuren fett gehungert. Trotzdem geht der Diätwahn weiter. Die Forscher müssen umdenken“, „Gegen die Botschaft vom gesunden Schokoriegel, Hersteller müssen ihre Versprechen belegen können“, „Das große Fressen und gegessen werden, Fettsucht wird zur globalen Epidemie, auch die Fast-Food-Industrie rüstet panisch um“.

² Sondergutachten Umwelt und Gesundheit, S. 107.

³ BISALSKI, Vitamine, Spurenelement und Mineralstoffe – Prävention und Therapie mit Mikronährstoffen.

Markt für so genannte funktionelle Lebensmittel. Darunter werden Lebensmittel verstanden, die nicht nur der Sättigung und Nährstoffzufuhr dienen, sondern einen Zusatznutzen versprechen, der in der Erhaltung bzw. Steigerung des körperlichen und seelischen Wohlbefindens sowie in der Verringerung des Risikos an ernährungsabhängigen Krankheiten liegen soll. Sie enthalten bestimmte Inhaltsstoffe, die vor allem auf den Stoffwechsel, auf die Erhaltung der Knochengesundheit, die Abwehr reaktiver Oxidantien, das Herz-Kreislauf-System, den Magen-Darm-Trakt sowie schlechthin auf die geistige und körperliche Leistungsfähigkeit wirken sollen. Die wichtigsten funktionellen Wirkstoffe sind derzeit Pro-, Pre- und Synbiotika, Antioxidantien, sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe, mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Fettersatzstoffe, Nahrungsfasern, Vitamine und Mineralstoffe. Aktuell wird Functional Food vor allem zur Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Osteoporose sowie zur Beeinflussung der Magen-Darm-Gesundheit entwickelt. Mit dieser Optimierung der Qualitätseigenschaften von Lebensmitteln rückt die Ernährungsforschung enger an die medizinische und pharmazeutische Forschungsarbeit heran.¹

Diese Entwicklungen stellen Lebensmittelgesetzgebung und Lebensmittelüberwachung vor neue Aufgaben. Entgegen allen Deregulierungsbestrebungen wächst der Bedarf an Rechtsvorschriften.²

Die Nährwertkennzeichnung wird immer ausdifferenzierter, um die Verbraucher über die Produkte mit unbekanntem Inhaltsstoffen zu informieren. Höchst- und Mindestmengen für Vitamine, Mineralstoffe und sonstige Stoffe in Nahrungsergänzungsmitteln müssen festgelegt werden, da die Aufnahme hoher Dosen zusätzlich zu den Stoffen, die in der normalen Ernährung enthalten sind, gesundheitsschädliche Auswirkungen haben könnte. Die Unbedenklichkeit der Produkte soll auf einer tragfähigen wissenschaftlichen Basis nachgewiesen werden. Es werden an die Lebensmittelsicherheit und Futtermittelsicherheit immer komplexere Anforderungen gestellt. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren

¹ GROBKLAUS, Functional Food – Lebensmittel oder Arzneimittel, Sonderheft Ernährungsumschau 45/1998, S. 70 ff. HAGENMEYER, How to market functional food without contravening European law, ZLR (2000), S. 545 ff. HÜSING, K. MENRAD, M. MENRAD, SCHEEF, Functional Food – Funktionelle Lebensmittel, Gutachten im Auftrag des TAB, Fraunhofer Institut für Systemtechnik und Innovationsforschung, September 1999, S. 2, 7, 142 ff., Zusammenfassung D. MEYER, Praxishandbuch Functional Food, Stand März 2000, II, S. 1 ff. PREUSS, Funktionelle Lebensmittel – Modeerscheinung oder Ernährung der Zukunft?, ZLR (2000), S. 158 ff. SCHROETER, Die Werbung für funktionelle Lebensmittel und ihre Grenzen, ZLR 2 (2000), S. 142 ff. WEHLAU, Die Abgrenzung funktioneller Lebensmittel von Arzneimitteln, ZLR 2 (2000), S. 165 ff. WELSCH, Rechtliche Aspekte bei Functional Foods, in: Diätverband (Hrsg.) Diätetische Lebensmittel in Praxis und Wissenschaft – Sicherheit in der Diätetik, 51. Colloquium, Heft 86, Bonn, 1998, S. 12 ff. HAGENMEYER, Lebensmittel, Arzneimittel und die dritte Dimension, ZLR 3 (2003), S. 383.

² LUHMANN, Ausdifferenzierung des Rechts, S. 409.

zur Lebensmittelsicherheit kommt daher eine zentrale Bedeutung zu. Ob sie alle die ihr übertragenen Aufgaben in vertretbarer Zeit durchführen kann, ist zumindest fraglich. Denn auch die nährwert- und gesundheitsbezogenen Angaben müssen sich auf allgemein akzeptierte wissenschaftliche Daten stützen und durch diese abgesichert sein und ebenfalls überprüft werden. Angaben bezüglich der Verringerung eines Krankheitsrisikos sollen künftig nur auf Antrag von der EFSA zugelassen werden, dies gilt auch für andere gesundheitsbezogene Angaben soweit sie nicht in einem Gemeinschaftsregister erfasst sind. Angaben, die sich aber einer wissenschaftlichen Bewertung grundsätzlich entziehen, weil sie entweder zu allgemein oder zu emotional sind, werden schlichtweg verboten.¹

Der Wert eines Lebensmittels soll sich vielmehr nach näher definierten Nährstoffprofilen richten, für die aber noch geeignete Definitionen gefunden werden müssen. Dies alles ist nicht nur ein weites Feld, sondern ein Fass ohne Boden. Das europäische Lebensmittelrecht wird immer mehr zur Materie der Gesundheitspolitik in der Europäischen Union.²

VI Die moderne Utopie

Die richtige Ernährung, verbunden mit der Angst vor Krankheit, der man durch Vorsorge und rechtzeitige Risikoeerkennung zu begegnen sucht, hat religiöse Züge angenommen. Die Angst vor Krebs hat die Angst vor dem Fegefeuer verdrängt. Nach der Definition der Weltgesundheitsorganisation ist Gesundheit ein Zustand vollkommener körperlicher, geistiger und sozialer Wohlbefindens. Dieser Begriff liegt auch der Lebensmittelgesetzgebung zugrunde.³ Es ist ein utopischer Begriff. Er ist aber die Ursache für eine Vielzahl von Gesundheitsprodukten, die Vermeidung von Krankheitsrisiken selbst im Alter versprechen, die nicht einlösbar sind und damit wiederum eine Antwort des Gesetzgebers herausfordern. Vorbeugender Verbraucherschutz, Vorsorgeprinzip, Risikovorsorge auf der einen Seite, Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel, bilanzierte Diäten, etc. auf der anderen Seite, sind wie kommunizierende Röhren aufeinander angewiesen. Der Gesundheitsbegriff im Sozialversicherungsrecht ist bescheidener, dafür aber realistischer. Er bezieht sich auf die Arbeits- und

¹ Stellungnahme der Vereinigung für Gewerblichen Rechtsschutz und Urheberrecht (Fachausschuss für Arznei- und Lebensmittelrecht) vom 10.7.2003 in GRUR 2003, 770 ff., MEISTERERNST, Europäische Gesetzgebung auf Abwegen – Eine kritische Betrachtung der laufenden Vorhaben zu Health-Claims, Anreicherung Herbals ZLR 1 (2004), S. 43 f., SCHRÖTER, Zwischen Marktfreiheit und Verbotsprinzip, ZLR 2 (2005), S. 191.

² Jahresbericht BLL 2005/2006 – Fragen der Ernährung, S. 22 ff.

³ Vorschlag des Europäischen Parlaments und des Rates über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben – Definitionen Art. 2 Ziff. 9

Erwerbsfähigkeit des Menschen und berücksichtigt dabei die menschlichen Schwächen und gesundheitlichen Probleme. Die Lebensmittelgesetzgebung aber orientiert sich an der „Großen Gesundheit“, wie sie Nietzsche beschrieben hat: „Die große Gesundheit – Wir Neuen, Namenlosen, wir Frühgeburten einer noch unbewiesenen Zukunft – wir bedürfen zu einem neuen Zweck auch eines neuen Mittels, nämlich einer neuen Gesundheit, einer stärkeren als alle Gesundheit bisher waren – Eine solche, welche man nicht nur hat, sondern auch beständig noch erwirbt und erwerben muss, weil man sie immer wieder preisgibt, preisgeben muss.“¹

So wird das Ideal eines übermenschlichen Wohlseins gezeichnet, dass sich von den Realitäten des Lebens immer mehr entfernt.

Vorsorge vor künftigen Unsicherheiten und Gefährdungen ist zweifellos ein berechtigtes Anliegen. Dieses darf aber das Denken und Handeln nicht so vollständig beherrschen, dass die Gegenwart nicht mehr zählt. Räumlich und zeitlich sind Hunger und Nahrungsmittelknappheit nicht so weit entfernt, als dass wir diese großen Gefahren im Vorhof unserer Gesellschaft vernachlässigen dürften. Nach Artikel 11 des Internationalen Paktes der Vereinten Nationen vom 19. Dezember 1966 über wirtschaftliche, soziale und kulturelle Rechte der Vereinten Nationen hat jeder Mensch das Recht auf ausreichende Ernährung und vor Hunger geschützt zu sein. Den höchsten Stand der Lebensmittelsicherheit in der Europäischen Union zu erreichen, ist sicherlich eine Zielsetzung, der niemand widersprechen will. Sie muss aber basieren auf der Überlegung und Überzeugung, dass dem Hunger und dem Mangel an Nahrungsmitteln weltweit abgeholfen wird. So ist gerade das wichtigste Lebensmittel, das Wasser, weltweit am meisten gefährdet. Es ist wie die Luft Lebenselement und zugleich das wichtigste Grundnahrungsmittel. Es muss daher für alle frei zugänglich und verfügbar sein.²

Innovationen im Lebensmittelbereich, Forschung und Entwicklung bleiben unverzichtbar. Dabei ist es die Aufgabe der Lebensmittelwirtschaft die Dinge in Gang zu setzen. Kontrollen können nicht die erste Priorität haben. Oberstes Ziel muss es sein, sich für eine gesunde und ausreichende Ernährung aller Menschen einzusetzen.

¹ NIETZSCHE, Die fröhliche Wissenschaft, Anmerkung 382.

REINHARD schreibt dazu in: Lebensformen Europas, S. 163:

Vorstellungen von Gesundheit und Krankheit: Man kann Gesundheit und Krankheit definieren steht aber dabei einer solchen Begriffsvielfalt gegenüber, dass derartige Definitionen nie wahr oder falsch, sondern höchstens brauchbar oder unbrauchbar sein können. Gesundheit als Abwesenheit von Krankheit. Krankheit wäre dann eine Funktionsstörung. Doch was wäre normal? Und was berechtigt uns einen statistischen Durchschnittsbefund von „Normalität“ zur Norm zu erheben.

² DÜRRSCHMID, Das essentielle Lebensmittel Wasser in: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens, Januar 2006, Heft 13. Dr. Rainer Wild Stiftung.

Wer sich mit dem Lebensmittelrecht befasst, glaubt juristische Geologie zu treiben: „Man findet viele Schichten, die sich unorganisch übereinander lagern“¹. Es ist vor allen Dingen ein interdisziplinäres Rechtsgebiet.²

Der Jurist muss will er sich den lebensmittelrechtlichen Problemen der Zeit stellen, die Zusammenarbeit mit Ernährungswissenschaftlern, Ökologen und Ingenieuren, Betriebswirten und Soziologen finden. Auch ein Überblick über die Historie des Lebensmittelrechts kann daher nicht nur juristischer Natur sein. Dies alles ist auch bei der Auslegung der Gesetze zu berücksichtigen. Eine enge, ausschließlich am Wortlaut der Einzelbestimmungen orientierte Betrachtung des europäischen Lebensmittelrechts führt häufig zu ungewollten Ergebnissen, die sich von den Erwägungsgründen des Gesetzgebers entfernen und der fesselnden Materie des Lebensmittelrechts nicht gerecht werden. Anerkannte Rechtsgebiete trachten danach, sich durch eine nicht zu kurze Geschichte zu legitimieren. Dies gilt im besonderen Maße für das Lebensmittelrecht. Trotz aller kritischen Betrachtungen ist das LFGB ein anspruchsvolles Gesetz, weil es den Gesundheitsschutz für die Menschen in Verbindung mit der Bewahrung der natürlichen Ressourcen versteht und zukunftsorientiert ist, dabei darf es aber nicht einseitig im Sinne einer „vergangenen Zukunft“ verstanden und ausgelegt werden.³ Das LFGB darf nicht in bürokratischer Beckmesserei erstarren, sondern sollte dem Facettenreichtum des Lebens dienstbar sein.⁴

Literaturverzeichnis

Geschichte

ABEL, W., Armut und Hungerkrisen im vorindustriellen Europa, Parey Verlag Hamburg 1974

ASSMANN J. Ägypten 3. Auflage Fischer Verlag Frankfurt a.M. 1999

BISMARCK, Reichsgestaltung und europäische Friedenswahrung, Ausgewählte Quellen zur Deutschen Geschichte der Neuzeit, Wissenschaftliche Buchgesellschaft 6. Bd. Darmstadt 1976

¹ THIEME – Rechtsstaat und Lebensmittelrecht, Schriftenreihe des BLL 1966, S. 87

² HUFEN hat dies eindrucksvoll dargelegt in: Das Lebensmittelrecht im Spiegel von 15 Deutschen Lebensmittelrechtstagen, ZLR 2 (2003)129.

³ KOSELLEK, Vergangene Zukunft – Zur Semantik geschichtlicher Zeiten, S. 10, 148

⁴ Die Vielzahl der Gesetze ist nicht das bürokratische Problem, sondern die lebensfremde Anwendung und Durchführung.

- CORRAL L., Der Raub der Europa, Beck Verlag München 1959
- ENGELS F., Die Lage der arbeitenden Klassen in England, dtv Verlag München 1973
- HANSEN und WENDT, Geschichte der Lebensmittelwissenschaft
- HERODOT, 9 Bücher zur Geschichte, Marix Verlag Wiesbaden 2004 nach der Ausgabe von 1898
- LÉVI-STRAUSS C., Rasse und Geschichte, Suhrkamp Verlag Frankfurt a.M. 1972
- KOSELLECK, R., Vergangene Zukunft, Zur Semantik geschichtlicher Zeiten, 1. Auflage Suhrkamp Verlag Frankfurt a.M. 1998
- MONTANARI M., Der Hunger und der Überfluss, Beck Verlag München 1993
- NIPPERDEY T., Deutsche Geschichte Band 1, Arbeitswelt und Bürgergeist, Beck Verlag München 1990
- PIRENNE H., Sozial- und Wirtschaftsgeschichte Europas im Mittelalter, 4. Auflage, Francke Verlag München 1976
- REINHART W., Lebensformen Europas, Beck Verlag München 2004
- ROSTOVZEFF M., Geschichte der alten Welt Rom, Verlag Schibli-Doppler, Basel
- Die hellenistische Welt, Band 1 Wissenschaftliche Buchgesellschaft Darmstadt 1955
- SCHMAUDERER, Studien zur Geschichte der Lebensmittelwissenschaft, Steinach Verlag Wiesbaden 1975
- TOUSSAIN-SAMAT, M., Histoire de la Nourriture, Bordas Verlag Paris 1987

Kultur und Religion

- BÄCHTHOLD-STÄUBLI, Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, Verlagsgruppe Weltbild GmbH Augsburg 2000
- BIRNBACHER D., Ökologie und Ethik, Reclam Verlag Stuttgart 1986
- BREUER, Wissen und Wahrheit, Ein Kommentar zur Tora, Verlag Morascha, Zürich 1988
- Codex Juris Canonici, Kodex des kanonischen Rechtes, 4. Auflage, Butzon und Bercker, Kevelaer 1994
- Der Talmud, Orbis Verlag München 1999
- DE VRIES S.Ph., Jüdische Riten und Symbole, Rowohlt Verlag Hamburg 1990

Die Bedeutung des Korans, 2. deutsch-arabische Auflage, Bavaria Verlag München 1998

Die Bibel, Deutsche Bibelgesellschaft Stuttgart 1985, Pentateuch, Goldschmidt Verlag 1997

DOUGLAS M., Reinheit und Gefährdung, D. Reimer Verlag Berlin 1985

DÖLLER J., Die Reinheits- und Speisegesetze des Alten Testaments, Alttestamentliche Abhandlungen Aschendorfer Verlag Münster, 1917

FREYER H., Schwelle der Zeiten, Deutsche Verlagsanstalt Stuttgart, 1965

FRANCK A., Die Kabbala, Reprint Verlag Leipzig, nach der Originalausgabe von 1844

HARRIS M., Wohlgeschmack und Widerwillen, Die Rätsel der Nahrungstabus, 3. Auflage, Verlag Klett Cotta 1990

KAISER O., Der Gott des Alten Testaments, 1. Band, UTB Verlag München 1993

MARCUSE H., Aggressivität in der gegenwärtigen Industriegesellschaft, Suhrkamp Verlag 1970

MUMFORD L., Die Stadt Band 1, 2. Auflage, dtv Verlag München 1980

HAYOUN M.-R., Maimonides, Beck Verlag München 1999

NIETZSCHE F., Menschliches Allzumenschliches, Band 1, Könnemann Verlag Köln 1994

TEUTEBERG/NEUMANN/WIERLACHER, Essen und kulturelle Identität Band 2, Akademie Verlag Berlin 1997

Recht, Wirtschaft, Technologie

BIESALSKI/KÖHRLE/SCHÜMANN, Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe, Thieme Verlag Stuttgart 2002

BERGMANN K., Der verunsicherte Verbraucher, Springer Verlag Berlin 2000

CIPOLLA/BORCHARDT, Europäische Wirtschaftsgeschichte Band 3, Die industrielle Revolution UTB Verlage 1985

DI FABIO O., Die Kultur der Freiheit, Beck Verlag München 2005

FINCKE H., Handbuch der Lebensmittelchemie, Band 1 Berlin 1933

GELBERT J., Die Risikobewältigung im Lebensmittelrecht, Forschungsstelle für Lebensmittelrecht, Universität Bayreuth, Diss. Verlag PCO 2001

- GÖÖCK ROLAND, Die großen Erfindungen, Sieglloch Edition Künzelsau 1986
- GLOY K., Das Verständnis der Natur, Band II Beck Verlag München 1996
- HOLTHÖFER/JUCKENNACK/NÜSE, Deutsches Lebensmittelrecht, 4. Auflage, Heimanns Verlag Berlin 1961
- HENNING F. W., Das vorindustrielle Deutschland 800 – 1800, 3. Auflage UTB Verlag München 1977
- Die Industrialisierung in Deutschland, Band 1- 1800 – 1914, 4. Auflage UTB Verlag München 1978
- Landwirtschaft und ländliche Gesellschaft in Deutschland, Band 2 1750 – 1976, 1. Auflage UTB Verlag München 1978
- HEGEL G. W. F., Grundlinien der Philosophie des Rechts, Reclam Verlag Stuttgart 1970
- KLAUS B., Der gemeinschaftsrechtliche Lebensmittelbegriff, Forschungsstelle für Lebensmittelrecht, Diss. Universität Bayreuth, Verlag PCO 2005
- LUHMANN M., Ausdifferenzierung des Rechts, 1. Auflage Suhrkamp Verlag 1981, Frankfurt a.M.
- MEYER A. H., Lebensmittelrecht, Beck Verlag München 2005
- MEYER A. H. in Fezer UWG, Lebensmittel- und Heilmittelwerbung, Beck Verlag München 2005
- MURSWIEK, D., Die staatliche Verantwortung für die Risiken der Technik, Schriften zum Umweltrecht, Duncker und Humblot Berlin 1985
- RAMADAN S., Das islamische Recht, 2. Auflage, Verlag deutsche Bibliothek Marburg 1996
- REICH N., Markt und Recht, Luchterhand Verlag Darmstadt 1997
- SOMBART B., Der moderne Kapitalismus Band 1, Die Entstehung der mittelalterlichen Stadt dtv Verlag 1987
- STREINZ R., Europäisches Lebensmittelrecht, Wiso Sonderband 1994
- STREINZ R., Europarecht, 7. Auflage, C.F. Müller Verlag 2005
- ZIPFEL/RATHKE, Lebensmittelrecht, 2. Band, Beck Verlag München 2003