

# Verbraucherdienst

HERAUSGEBER:

BUNDESAUSSCHUSS FÜR VOLKSWIRTSCHAFTLICHE AUFKLÄRUNG E.V.

KÖLN 1, LUXEMBURGER STR. 72, TELEFON: 41 34 67

Ausgabe B

November 1957

## Forschen - Prüfen - Untersuchen im Bereich der Hauswirtschaft

von Dr. E. Stübler

Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft

Stuttgart-Hohenheim

In den verschiedenen Gremien der Verbrauchervertretungen hat sich manchmal bei Diskussionen die Frage ergeben, inwieweit die **Verbraucherwünsche bei der Produktion der Güter** Berücksichtigung finden können. Dies gründet sich auf die Tatsache, daß vielfach der Verbraucher mangels Sachkenntnis nicht bewußt genug seine Forderungen vertritt. Deshalb werden **Prüfeinrichtungen gefordert**, die den Wert oder Unwert der verschiedenen für den Verbrauch bestimmten Erzeugnisse an den Tag bringen und dies in Form von Merkblättern u. a. der Öffentlichkeit bekanntgeben.

Häufig wird dabei auch Unzufriedenheit darüber geäußert, daß die bestehenden einschlägigen Institute, die mit öffentlichen Mitteln unterhalten werden, nicht in der Lage sind, derartigen Prüfaufgaben gerecht zu werden. Die Begriffe Prüfen, Forschen und Untersuchen werden dabei in so verschiedenartigem Zusammenhang benutzt, daß es notwendig erscheint, hier klare Begriffsbestimmungen für die allgemeine Aufklärung zu bringen.

Sehr viele Verbrauchsgüter fallen in das Arbeitsgebiet der Hauswirtschaft. Die Einrichtungen im In- und Ausland, die sich mit dem **Einsatz, Gebrauchswert und der Qualität von Industrieerzeugnissen** befassen, führen z. T. in ihrem Titel das Wort „Forschen“. Nicht zu Unrecht lächeln die Vertreter der traditionsreichen Forschungsstätten, wie z. B. der Universitätsinstitute, dar-

über, denn sie verstehen unter „Forschung“ die Erarbeitung von Grund-Gesetzmäßigkeiten, die den Anspruch auf allgemeine Gültigkeit haben sollen, was bei Prüfungen von Einzelgeräten oder auch -typen niemals der Fall sein kann. Die Hauswirtschaft ist ein großes Gebiet für die Anwendung der Erfahrungen und Erkenntnisse verschiedenster Wissenszweige, weshalb es allen verantwortlich in der Hauswirtschaft tätigen Fachkräften ein Anliegen sein sollte, möglichst viel aus bereits vorliegenden Grundlagen bestehender Forschungsinstitute verwandter Richtung anzunehmen und auszubauen. Eine **Grundlagenforschung** im weiteren Sinne, die Grundlagen für die Hauswirtschaft als solche bringt, ist aber durchaus notwendig und anzustreben. Fehlen doch z. B. vollkommen die **Angaben über den Kraftaufwand** bei den verschiedenen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten und Arbeitsmethoden (woraus sich die günstigste Methode für den speziellen Fall ableiten ließe), **Angaben über die tatsächliche Zerstörung des Nährwertes der verschiedenen Lebensmittel und Speisen bei der Vor- und Zubereitung** durch die Hausfrau, über die Möglichkeiten und **Rentabilität des Einsatzes der Technik an Stelle von Handmethoden** und vieles andere mehr. Außerdem sollten gewisse Haushaltstypen herausgearbeitet werden, die im Bundesgebiet am häufigsten vertreten und deshalb repräsentativ sind für Erhebungen in wirtschaftlicher und sozialer Hinsicht.

Die meisten der fehlenden Erkenntnisse, für die hier nur einige Beispiele genannt wurden, können mit Hilfe von Methoden erarbeitet werden, die bereits vorhanden und von den genannten Grundlagen-Forschungsstätten erarbeitet wurden. Die Kenntnis und vor allem die richtige Anwendung dieser Methoden und die Auswertung der Ergebnisse ist eine sehr wichtige schöpferische Leistung, die von den in der Hauswirtschaft wissenschaftlich arbeitenden Persönlichkeiten verlangt werden muß.

Es wird vielfach nicht verstanden, daß ein **Unterschied besteht zwischen Forschen und Untersuchen**. Bei der Forschung geht es um die Erarbeitung von neuen, allgemein gültigen Gesetzmäßigkeiten, bei der Untersuchung werden lediglich Eigenschaften qualitativ und quantitativ erfaßt und verglichen, ohne daß daraus nun ein allgemein gültiger Schluß gezogen werden könnte. So ist z. B. eine Arbeit, die sich mit der Bestimmung des Vitamin C-Gehalts eines Lebensmittels befaßt, das verschiedenen Behandlungsverfahren unterworfen wird, keine Forschungsarbeit, sondern zunächst eine Untersuchung. Werden jedoch aus den Einzelergebnissen und aus vergleichenden Beobachtungen bei anderen Lebensmitteln neue Verfahren für die bestmögliche Verarbeitung abgeleitet, kann man schon eher von einer Forschungstätigkeit sprechen. So werden oft aus Untersuchungen, wenn sie nicht auf den festgestellten Tatsachenbeständen bestehen bleiben, durchaus echte Forschungsarbeiten.

Zum Thema **„Prüfung“ von Gebrauchsgegenständen**, hauswirtschaftlichen Geräten usw. ist sehr vieles geschrieben und gesprochen worden. Das Prüfen setzt — im Gegensatz zur Untersuchung — einen Maßstab voraus, mit Hilfe dessen man die verschiedenen, im Bedarfsfalle notwendigen Eigenschaften beurteilen und vergleichen kann. Prüfarbeit ist deshalb — sobald der Maßstab vorhanden ist — eine mehr oder weniger mechanische Tätigkeit, die nach einem gewissen Schema mit entsprechenden Wiederholungen durchgeführt wird. Lediglich die Festsetzung des Maßstabes ist, wenn er neu aufgestellt werden muß — was in der hauswirtschaftlichen Prüfarbeit meist der Fall ist — eine schöpferische Leistung.

Prüfungen verschiedenster Art werden heute an Versuchsstationen, Materialprüfungsanstalten, Le-

bensmitteluntersuchungsämtern und auch, in Spezialfällen, in besonderen Abteilungen der Forschungsanstalten durchgeführt. Hierbei handelt es sich immer um **Prüfungen auf die physikalischen und chemischen Eigenschaften des Materials und auf Betriebssicherheit**. Dies genügt für die Hauswirtschaft in den wenigsten Fällen, da die Verhältnisse beim Gebrauch bzw. bei der Verarbeitung im Haushalt — also die Funktion und die Eignung — hierbei noch nicht berücksichtigt sind. Echte hauswirtschaftliche Prüfungen, z. B. an Geräten, setzen also große Erfahrungen über ihre Funktion voraus, damit der Beurteilungsmaßstab festgelegt werden kann. Alle noch so gut gemeinten Prüfversuche in den letzten Jahren scheitern jedoch an dieser Frage. Im besten Fall werden Materialprüfungen durchgeführt, häufiger jedoch dilettantische Funktionsprüfungen, die lediglich den prüfenden Personen ein gewisses Urteil vermitteln, niemals aber repräsentativ und allgemein gültig sein können.

Dies ist es wohl, was die Industrie mit Recht etwas verstimmt, zumal die Marken-Fabrikate häufig einer strengen Betriebskontrolle unterworfen werden, ehe sie die Produktionsstätten verlassen. So verfügen z. B. in der Bundesrepublik 80 bis 90 % der Hersteller von größeren Haushaltsgeräten, wie Herde, Ofen, Küchenmaschinen usw., über hochentwickelte Prüfstände, die dem Verbraucher die Ordnungsmäßigkeit des Materials und seiner Verarbeitung sowie den einwandfreien Betrieb des Produktes garantieren. Es ist deshalb im Hinblick auf diesen Sektor — in den ja die größeren Investitionen der Haushalte fallen — nicht gerecht, wenn ganz allgemein Bedenken über die Nichtachtung der Verbraucherwünsche geäußert werden. **Wäre man sich über ein echtes Prüfwesen im klaren, so könnte durchaus eine günstige Zusammenarbeit mit der Industrie erreicht werden.** Gebrauchsbedingungen und Anwendungsgrenzen in den verschiedenen Haushaltstypen müßten von den hauswirtschaftlichen Forschungs- und Untersuchungsstellen so bearbeitet werden, daß sie jeden verantwortungsbewußten Hersteller interessieren. So wäre eine Zusammenarbeit zwischen Instituten und Herstellerbetrieben durchaus denkbar und die Prüfung könnte im Interesse beider Seiten Fehlinvestitionen und Fehlbehandlungen durch die Hausfrauen auf einen immer kleineren Prozentsatz herabdrücken.

Diese Ausführungen sollen zeigen, daß die Ausrichtung eines Institutes, das die Aufgabe hat, hauswirtschaftliche Grundlagen zu erarbeiten, anfänglich auf Schwierigkeiten stoßen muß. Ohne Untersuchungen gibt es keine Forschungsergebnisse. Ohne produktive Forschungstätigkeit keine allgemein gültigen Unterlagen. Ohne allgemein gültige Unterlagen ist es aber unmöglich, Maßstäbe zu erarbeiten, die wiederum ein gerechtes und gesundes hauswirtschaftliches Prüfwesen aufbauen helfen. Der Mangel an dieser Einsicht bei den verschiedenen Interessenten erschwert natürlich den Arbeitsaufbau einer Forschungsanstalt für Hauswirtschaft sehr. Die Vorwürfe einerseits, daß zu wenig geforscht wird, andererseits, daß keine Prüfungsergebnisse geboten werden können, zeigen dies immer wieder.

Auch bei den Gründungen der verschiedenen anderen Institute und Prüfstätten war man sich wohl nicht ganz bewußt, daß auf dem hauswirt-

schaftlichen Fachgebiet so viele Erwartungen gleichzeitig zu erfüllen sind. Ganz zwangsläufig wurde deshalb nach der Gründung der einen die nächste und die dritte aufgebaut. Sie unterscheiden sich nur durch die zur Verfügung stehenden Mittel, durch das Personal, nicht aber grundsätzlich durch ihre Arbeitsrichtung. Dennoch ist diese Entwicklung gar nicht so ungesund. In einigen Jahren wird sich eine bestimmte Ausrichtung bei jedem Institut von selbst ergeben: das eine wird mehr nach allgemein gültigen Ergebnissen forschen, das andere praktische Untersuchungsergebnisse dazu beisteuern, das dritte Geräteprüfungen durchführen. Es ist dann nur noch eine Frage der betreffenden Persönlichkeiten, ob der Wille zur Ergänzung, zum Austausch und zur Zusammenarbeit besteht. Die „Team-Arbeit“ ist in Deutschland noch wenig entwickelt, wird leider auch bei der Facherziehung auf den deutschen Fach- und Hochschulen wenig geübt. Sie müßte in Zukunft viel stärker in den Vordergrund gestellt werden!

## Die Gesundheitsüberwachung bei Fleisch und Fleischwaren

Dr. Helmut Bartels, Bonn

**Nach den Vorschriften des Fleischbeschaugesetzes dürfen bei der gewerbsmäßigen Behandlung und Zubereitung von Fleisch und Fleischwaren keine Stoffe und Verfahren verwendet werden, die dem Fleisch oder den daraus hergestellten Waren eine gesundheits-schädliche Beschaffenheit zu geben vermögen oder die geeignet sind, eine irgendwie geartete minderwertige Beschaffenheit zu verdecken.** Insbesondere fallen unter dieses seit Jahrzehnten bestehende Verbot sogenannte chemische Konservierungsmittel, Farbstoffe, Raffinationsverfahren usw. **Fleisch und Fleischwaren müssen also natürlich belassen werden, ihre Haltbarmachung darf nur durch Kühlung oder Einfrieren, durch Kochen, Räuchern oder Pökeln erfolgen.** Alles das, was bei manchen anderen Nahrungsmitteln möglicherweise zu z. T. berechtigter Kritik Anlaß gab, ist bei Fleisch und Fleischwaren seit Jahrzehnten verboten. Wem ist das im breiten Publikum aber noch bekannt?

Wer war geneigt und überhaupt noch in der Lage, im Rahmen der Debatte, die auch die Verbraucherkreise erfaßt hat, zwischen Nahrungsmitteln, bei denen es einiges zu bereinigen gibt, und solchen wie Fleisch und Fleischwaren zu unterscheiden? Wer hat noch daran gedacht, daß z. B. **Kochschinken** eben lediglich natürlicher, gekochter Schinken, daß **Wurst** mit Gewürzen und Kochsalz vermengtes zerkleinertes Fleisch natürlicher Beschaffenheit ist, ohne Farben, ohne chemische Konservierungszusätze? Daß **Schweineschmalz** reines tierisches Fett ist, bei dessen Herstellung keine Verfahren und artfremden chemischen Mittel angewandt wurden, die eine möglicherweise nicht einwandfreie Beschaffenheit des verwendeten Rohmaterials verdecken?

Es scheint notwendig, klar zu sagen: Wer Fleisch oder Fleischwaren kauft, der kauft Naturprodukte, die nicht durch „Fremdstoffe“ ver-