Achtung, Kontrolle!

Ich veröffentliche ja in unregelmäßigen Abständen neben den Rezepten auch einfache Blogbeiträge zu Themen wie Foodfotografie, Digitale Medien oder anderem. Diesmal ein kurzer Beitrag zum Thema Kontrolle in der Lebensmittelindustrie oder beim Kochen.

Ich habe in der letzten Zeit vermehrt Kochsendungen im Fernsehen geschaut. Und dabei fiel mir ein, dass ich – ebenso wie die Kontrolleure und Testesser in den Kochsendungen – ich früher auch einmal Kontrolleur war. Kein Kontrolleur in der Lebensmittelindustrie, dazu fehlt mir die Ausbildung und vermutlich entsprechende Zulassung. Aber doch Kontrolleur in anderer Form.

Mein Vater war Kontrolleur bei einer Firma, die weltweit Kontrollen bei der Ver- und Entladung von Lebensmitteln und anderen Produkten auf bzw. von Schiffen und Lastwagen durchführte. Die Firma hat in Deutschland ihren Sitz in Hamburg, international in Genf. Mein Vater hat mir nach dem Abitur, als ich noch nicht mit dem Studium anfing, einen Aushilfsjob in seiner Firma verschafft, so dass ich etwas Geld verdienen konnte. Ich führte somit Kontrollen durch.

Ich habe eine Tätigkeit bei einer Hähnchen-Schlachterei in Limburg durchgeführt – vermutlich war es ein Betrieb von Wiesenhof. Dabei habe ich nicht den Betrieb oder den Ablauf der Schlachtung kontrolliert oder die Hähnchen z.B. auf Salmonellen untersucht. Nein, ich habe nur die Menge der in LKWs verladenen geschlachteten Hähnchen und stichprobenartig das Gewicht einzelner Hähnchen kontrolliert. Ich war somit Kontrolleur.

Der Nachteil dieses Aushilfsjobs war leider derjenige, dass ich danach 10 Jahre kein Hähnchen mehr gegessen habe. Es war nicht der automatisierte Tötungsvorgang der Hähnchen. Sondern

der Zustand der aus den Mästereien in LKWs angelieferten Hähnchen. Denn die Tiere waren alle völlig degeneriert. Nach etwa 10 Jahren war ich dann jedoch soweit, dass ich mir sagte, eigentlich könne ich mal wieder ein Hähnchen essen.