

Meine Damen und Herren,  
lieber Herr Bertling,

vor ziemlich genau 20 Jahren hat an der Universität Wuppertal aus Anlass Ihres 60. Geburtstages ein Festkolloquium stattgefunden. Sie haben sich im Anschluss daran mit folgenden Worten für die guten Wünsche und Geschenke bedankt:

Sollte es mir die nächsten 30 Jahre nicht gut gehen, waren die Wünsche nicht ernst genug gemeint – und müssten bei Gelegenheit wiederholt werden – ,  
war die Arbeit zuviel oder der Anteil der geschenkten Alkoholika zu groß.  
(gezeichnet Lutz Bertling, Wuppertal im November 1988).

Zwei Drittel der von Ihnen angesprochenen 30 Jahre sind nun schon vergangen und wir erleben Sie hier ganz munter. Man darf deshalb davon ausgehen, dass Sie mit den Ihnen geschenkten Weinen und Spirituosen verantwortungsbewusst umgegangen sind, dass die Arbeit, die Sie sich in den mehr als 15 Jahren Ihres Ruhestandes noch zugemutet haben, von Ihnen gut verkraftet worden sind und an der Ernsthaftigkeit der guten Wünsche, die Sie seither aus dem Kollegen-, Freundes- und Familienkreis begleitet haben, nicht gezweifelt werden darf.

Kurz nachdem Sie 1992 in den Ruhestand getreten sind, erschien die 3. Auflage eines Buches, das mittlerweile zu einem Fachbuchklassiker geworden ist und dieses Jahr bereits in der 11. Auflage gedruckt werden musste. Ich spreche dabei nicht von einem Nachdruck, sondern von einer mit jeder Auflage überarbeiteten und erweiterten Fassung. Es geht um Ihr Werk „Erlaubt - Verboten in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Lebensmittelrechtliche Bestimmungen praktisch angewandt“. Ich habe diese beiden Bücher der 3. und der 11. Auflage mitgebracht und man kann auf Anhieb erkennen, wie viel sich auf dem Gebiet der rechtlichen Bestimmungen und deren Folgen getan hat: aus dem 9 mm schmächtigen Buch des Jahres 1993 ist jetzt ein 34 mm dicker Wälzer geworden. Die Fachbranche schätzt daran, dass es Ihnen gelingt, die Flut der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen aus dem nationalen und europäischen Recht so aufzuarbeiten, dass die Kernaussagen und notwendigen Handlungsrichtlinien auch für Nichtjuristen verständlich, überschaubar und einprägsam dargestellt werden.

Wie man allein schon am veränderten Umfang sehen kann, ist die Herausforderung bei dieser Aufgabe im Laufe der Jahre angewachsen und dies eher exponentiell als linear. Es war nicht mit einfachem Fortschreiben getan, denn die Flut der Neuerungen im Lebensmittelrecht ist stets gewachsen und gipfelte 2002 im Umbruch des gesamten Lebensmittelrechts durch die sog. „Basis-Verordnung für das Europäische Lebensmittelrecht“, die sich eine lückenlose Qualitätssicherung „vom Acker bis auf den Teller“ auf die Fahne geschrieben hat, oder wie es auf Englisch heißt „from farm to fork“. Damit sollte das Vertrauen der europäischen Bürger in die Sicherheit der Lebensmittel zurück gewonnen und gestärkt werden. In Folge der europäischen Basis-Verordnung wurde dann auch nationales Recht angepasst, vor allem mit dem seit 2005 gültigen Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch.

Ihr Anspruch war und ist es, den Verantwortlichen und Mitarbeitern im Bereich der Lebensmittelbranche und speziell der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu helfen, das erforderliche Wissen für die Umsetzung von Eigenkontrollen und zur Qualitätssicherung zu erlangen, damit dort gewährleistet werden kann, dass der Kunde

oder Gast mit einwandfreien und sicheren Lebensmitteln, Speisen und Getränken versorgt wird.

In Ihren Vorlesungen an der Universität Wuppertal haben Sie dies den Studentinnen und Studenten mit folgendem Satz klar gemacht:

„Qualität ist, wenn der Gast wiederkommt, nicht das Essen“

Sie besitzen die Fähigkeit, komplexe Sachverhalte auf den Punkt zu bringen und ohne Umschweife zum Kern der Sache zu kommen. Dies hat Ihnen die hohe Wertschätzung von Praktikern, Journalisten, von Otto Normalverbraucher und Ihren Studenten eingetragen. Sich verständlich machen, heißt mitunter aber auch, vereinfachen und verallgemeinern zu müssen und nicht alle Randaspekte berücksichtigen zu können. Dies hat Ihnen gelegentlich die von Ihnen schmunzelnd und billigend in Kauf genommene Kritik manchen Vertreters aus dem akademischen Elfenbeinturm eingebracht, die zwar nicht Ihren Mut hatten, bei jeder die Öffentlichkeit interessierenden Skandalmeldung vor die Presse, das Mikrofon oder die Kamera zu treten, die dann aber die Nase rümpfen konnten wegen einer möglicherweise nicht genügend differenzierten Darstellung. Sie haben sich nicht hinter vielen Vorbehalten versteckt und sind nicht zwischen verschiedenen Fürs und Widers herumgeeiert, sondern haben immer eine klare Position bezogen und der Öffentlichkeit eine zuverlässige Orientierung gegeben.

Wenn man sich auf die Spurensuche begibt, um herauszufinden, wie es zu Ihrer besonderen Fähigkeit gekommen sein könnte, die Dinge auf den Punkt zu bringen, dann wird man spätestens im Jahr 1956 fündig. Sie waren damals 28 Jahre alt und hatten bereits folgende Stationen Ihres Lebensweges hinter sich:

Das Licht der Welt haben Sie am 8. November 1928 in Brochterbeck erblickt, einem kleinen Örtchen am Fuß des Teutoburger Waldes, das heute zur Stadt Tecklenburg gehört, etwa auf halbem Weg zwischen Münster und Osnabrück liegt, und auf seiner Internetseite damit auf sich aufmerksam macht, ein staatlich anerkannter Erholungsort zu sein, der einem faszinierende Möglichkeiten für Fahrradtouren und Wanderungen in der münsterländischen Parklandschaft bietet.

Sie sind dort aufgewachsen, zur Schule gegangen, haben dann nach dem Abitur Westfalen verlassen, um in Marburg an der Lahn Lebensmittelchemie zu studieren. Dabei sind Sie positiv aufgefallen, denn der damalige Lehrstuhlinhaber Prof. Böhme hat Sie zum Vorlesungsassistenten gemacht und auch Ihre Promotion betreut, die Sie 1957 mit dem Thema „Über den Nachweis der Konservierungsmittel Diphenyl und Sorbinsäure in Lebensmitteln“ erlangten. Trotz Ihres Studienfleißes blieb Ihnen allerdings die Zeit, einen Seitenblick auf die Pharmaziestudentinnen zu werfen. Ihnen gelang auch da ein Volltreffer und Sie konnten an der Lahn Ihre Frau für sich gewinnen.

Kommen wir aber zurück zur „Spurensuche“ und zum Jahr 1956, in dem Sie parallel zu Ihrer Doktorarbeit einen Nebenjob angenommen haben, nämlich als nebenamtliche Lehrkraft an der Berufsschule Marburg für die Fächer Chemie und Physik. Hier waren Sie gefordert, naturwissenschaftliche Erkenntnisse in einer für Berufsschüler verständlichen und praxistauglichen Weise zu vermitteln – etwas was Sie damals vielleicht gelernt haben und bis heute perfekt beherrschen.

Ab 1957 wurde dann das Chemische Untersuchungsamt Wuppertal für 35 Jahre Ihre berufliche Heimat, zunächst als Mitarbeiter, ab 1964 als Leiter, der 1969 das Untersuchungsamt Solingen eingliedern konnte und 1973 zum Amtschemiker für diese beiden Städte ernannt wurde. In diese Zeit fällt auch die Gründung der Universität Wuppertal. Manchen Widerstand mussten Sie überwinden, bis es Ihnen als treibende Kraft für dieses Unterfangen 1982 gelungen ist, dass das Fach Lebensmittelchemie als Studiengang an der Bergischen Universität Wuppertal eingerichtet wurde.

Wie schon in Marburg haben Sie sich auch in Wuppertal nicht mit Ihren beruflichen Hauptaufgaben begnügt. Sie haben für 11 Jahre medizinisch-technische Assistentinnen ausgebildet und waren dann weitere 20 Jahre Lehrbeauftragter der Universität Wuppertal, zunächst für Lehramtsstudenten und schließlich für Studenten der Lebensmittelchemie, die zwischen 1984 und 1996 in den Genuss gekommen sind, bei Ihnen schwerpunktmäßig Lehrveranstaltungen zum Lebensmittel-, Verwaltungs- und EG-Recht hören zu dürfen. Die Wertschätzung, die Sie bei den Studenten der Lebensmittelchemie genossen haben, wurde besonders deutlich durch die Bemerkung einer Studentin, die mir in Erinnerung geblieben ist. Als sie hörte, dass Ihre Vorlesungstätigkeit endet hat sie spontan geäußert: „Das ist ja tragisch“. Und diese Reaktion war gut nachzuvollziehen, denn Sie haben den Studenten auch einen noch so trockenen lebensmittel- und verwaltungsrechtlichen Stoff didaktisch so brillant aufgearbeitet und in Ihrer unvergleichlich lebendigen Art so fesselnd, anschaulich und verständlich dargestellt, dass man gar nicht anders konnte, als Ihnen gespannt zuzuhören.

Die Begeisterung der Studenten für Ihre unverblühten Kommentare zeigte sich darin, dass ein Studentenjahrgang Anfang der 90er Jahre auf 2 DIN A 4-Seiten Bertling-Zitate gesammelt hat. Bei einem davon wird Ihre Nähe zur fleischverarbeitenden Industrie deutlich. So haben Sie zum Materialeinsatz in Fleischereien gesagt:

„Früher wurde alles, was sich nicht wehrte, zu Kloppen verarbeitet“,

oder ein anderes Zitat zum Thema Lebensmittelkennzeichnung:

„Sie können auch *Bertlings Gemüsepampe* auf den Markt bringen – Sie müssen diese nur richtig kennzeichnen“

Für Ihren Einsatz, die Lebensmittelchemie als Studiengang in Wuppertal zu etablieren, für Ihre umfangreiche Lehrtätigkeit und Aktivität in den Prüfungsausschüssen hat Sie die Universität Wuppertal 1985 mit der Ernennung zum Honorarprofessor geehrt.

Dem im nationalen Konzert eher kleinen kommunalen Wuppertaler Untersuchungsamt haben Sie während Ihrer Tätigkeit als Amtsleiter einen außerordentlich guten Ruf in Fachkreisen verschafft. Sie haben in diesem Amt ein straffes Regiment geführt, mit dem Resultat, dass dort hocheffizient, stets auf aktuellem Kurs – sozusagen „vor dem Wind gesegelt“ – und mit zeitnah gelieferten Ergebnissen gearbeitet wurde. Dies konnten Sie nicht alleine leisten, Sie hatten aber das richtige Händchen bei der Personalauswahl und die erforderlichen Führungsqualitäten, Ihre Mitarbeiter geeignet zu motivieren, zu fördern, und – wie ich mir habe sagen lassen – teilweise bis an die Grenze der Leistungsfähigkeit zu fordern.

Dass auch ich ein von Ihnen Geförderter bin, konnte ich nachlesen, als ich während meiner Tätigkeit als Dekan des Fachbereichs Chemie Zugang zu den Akten aller Berufungsverfahren hatte. Natürlich konnte ich es mir nicht verkneifen, die Protokolle desjenigen Berufungsverfahrens einzusehen, das zu meiner Ernennung als Universitätsprofessor geführt hat. Ohne Ihre Einflussnahme und Fürsprache wäre mir möglicherweise der Karrieresprung von der Position eines frisch habilitierten Lehrstuhlvertreters auf die Lebenszeitstelle einer C4-Professur versagt geblieben. Das ist jetzt auch schon wieder rund 20 Jahre her, ich fühle mich auf dieser Stelle und an der Bergischen Universität Wuppertal immer noch sehr wohl, so dass ich mit meiner Laudatio auf Sie auch meinen ganz persönlichen Dank verbinden möchte.

Kommen wir zurück zu Ihrer Tätigkeit als Amtsleiter. Der gute Ruf, den Sie sich für Ihre Person und zusammen mit Ihren Mitarbeitern für das Amt erworben haben, blieb nicht ohne Resonanz. Sie waren vor Gericht ein häufig gefragter Sachverständiger, wenn es um Verstöße gegen lebensmittelrechtliche Bestimmungen ging oder um Verfahren wegen erhöhten Blutalkoholgehaltes, denn für einen bestimmten Einzugsbereich war Ihr Amt auch für die Untersuchung der polizeilich entnommenen Blutproben zuständig. Bis in die europäische Politik reichte Ihr Einfluss, nachdem man Sie als Sachverständigen in den Wirtschafts- und Sozialausschuss der Europäischen Union in Brüssel berufen hatte. Sie haben Ihr Wissen nicht für sich behalten und es für andere – wie schon bei dem erwähnten Standardwerk „Erlaubt Verboten“ – in über 500 Publikationen und zahlreichen Vorträgen für andere mundgerecht aufgearbeitet.

Dass man einen solchen Mann wie Sie mit dem Erreichen des Ruhestands nicht in Ruhe lässt – oder soll man sagen, dass Sie vielleicht ja auch gar nicht zur Ruhe kommen wollten – äußert sich in Ihrer umfangreichen, bis heute noch sehr nachgefragten Beratertätigkeit für die Lebensmittelindustrie und für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, als Referent bei Fachseminaren, in Ihrer Tätigkeit als Mitglied des Redaktionsbeirates mehrerer Fachzeitschriften und als Mitarbeiter des Lebensmittelrechts-Handbuchs.

Bei allen diesen Tätigkeiten sind Sie sich und Ihrer unverwechselbaren Art treu geblieben. Von sich selber haben Sie einmal gesagt: Entweder mag man mich oder nicht; dazwischen ist nicht viel. Es war nie Ihr Ziel, Beifall von allen Seiten zu erhalten, Ihnen war und ist eine klare Positionsbestimmung wichtiger. Sie halten es in diesem Punkt mit Franz Josef Strauss, der einmal diejenigen aufs Korn genommen hat, die jedem nach dem Mund reden und der auf Bayrisch-Englisch gesagt hat: „Everybody’s darling is everybody’s Depp“. Unverwechselbar sind Sie dafür, kein Blatt vor den Mund und sich die Freiheit zu nehmen, das zu sagen, was Sie denken, für Ihre Liebe zur humorvollen Provokation, für Ihre geistige Fitness und Wendigkeit, die bei manch Jüngeren Neid aufkommen lässt, und für Ihre kritische und distanzierte Haltung gegenüber jeglicher Obrigkeit – vielleicht mit Ausnahme Ihrer Frau, die es Ihnen verbieten durfte, von Ihren Enkeln als „Teppichratten“ zu sprechen.

Mit dem Ausscheiden aus dem Amt als Vorsitzender des Kuratoriums der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung, der Ehrung mit der Hans-Jürgen Sinell-Medaille und Ihrem am 8. November 2008 anstehenden 80. Geburtstag, nehmen Sie einen zweiten Anlauf in den Ruhestand zu kommen. Vermutlich wird Sie dies nicht davon abhalten, noch die eine oder andere Auflage von „Erlaubt verboten“ zu veröffentlichen. Ihre Familie und Freunde, Ihr Garten, das Botanisieren und Ihre sonstigen Hobbies werden aber

vermutlich einen höheren Stellenwert bekommen. Für die guten Wünsche, die Ihre Zukunft begleiten sollen, möchte ich Sie abschließend noch einmal selbst zitieren:

„Wenn’s mit der Gesundheit noch weiterhin so halbwegs klappt, das Glas Wein oder Bier noch schmeckt, ich leckere Dinge noch mit Vergnügen verputzen und mir bei der Jagd noch kleinere Adrenalinstitute holen kann, Freude an meiner Familie habe, und vor allen Dingen die Augen noch ihren Dienst tun, damit ich lesen kann, will ich zufrieden sein.“

Diesen Ihren eigenen Wünschen möchte ich mich von Herzen anschließen, wie es sicher auch das ganze Auditorium mit einem für Sie gedachten Beifall tun wird.

*Michael Petz*  
(Univ.-Prof. an der Bergischen Universität Wuppertal)