

15. 1. Ist die in § 1 Abs. 4 des Gesetzes, betr. den Verkehr mit Butter usw., gemachte Ausnahme nur auf Kunstspeisefett oder auch auf Margarine zu beziehen?

2. Unter welchen Voraussetzungen liegt eine „der Milchbutter ähnliche“ Zubereitung vor? Kann insbesondere eine solche von weißlicher Farbe als butterähnlich erachtet werden?

Gesetz, betr. den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 15. Juni 1897 (R.G.B. S. 475 flg.) § 1 Abs. 2 u. 4.

IV. Straffenat. Ur. v. 3. November 1908 g. G. IV 709/08.

I. Landgericht Leipzig.

#### Gründe:

1. Die Auffassung des ersten Richters, daß die in § 1 Abs. 4 des Gesetzes, betr. den Verkehr mit Butter usw., vom 15. Juni 1897 für unverfälschte Fette bestimmter Tier- oder Pflanzenarten gemachte Ausnahme sich nur auf schweineschmalzähnliche, nicht aber auf die im Sinne des Gesetzes als Margarine anzusehenden butterähnlichen Zubereitungen beziehe, ist nicht zu beanstanden. Es geht dies unbedenklich schon daraus hervor, daß die fragliche Bestimmung, und zwar von vornherein schon im Entwürfe des Gesetzes, nicht als besonderer Absatz und damit als eine für alle vorherstehenden Absätze maßgebende Vorschrift, sondern lediglich als zweiter Satz des Abs. 4 § 1 in unmittelbarer Verbindung mit der Begriffsbestimmung von Kunstspeisefett und deshalb auch nur auf derartige Erzeugnisse beziehbar in das Gesetz aufgenommen worden ist. Dasselbe ergibt die Begründung zu § 1 des Gesetzesentwurfes, wo die Zulassung der gedachten Ausnahme wegen jener Begriffsbestimmung als erforderlich erklärt und dadurch unzweideutig zum Ausdruck gebracht wird, daß die Ausnahme lediglich eine Beschränkung der Kunstspeisefett betreffenden Vorschriften des Gesetzes bezweckt. Die gleiche Ansicht ist auch bereits in dem nicht veröffentlichten Teile des in Entsch. in Straßb. Bd. 41 S. 33 abgedruckten Urteils des I. Straffenats ausgesprochen worden. Mithin kann unerörtert bleiben, ob im vorliegenden Falle die für die Anwendbarkeit der Ausnahme aufgestellten Voraussetzungen überhaupt gegeben sein würden, insbesondere ob es sich um ein unverfälschtes Pflanzenfett handeln, und dies unter der feinem Ur-

sprung entsprechenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht sein würde.

2. Ebenso wenig lassen die Ausführungen der Strafkammer ersehen, daß das vom Angeklagten hergestellte, unter der Bezeichnung „Quisifana“ im Handel vertriebene Erzeugnis rechtsirrig für Margarine im gesetzlichen Sinne erachtet und namentlich der Begriff der Butterähnlichkeit verkannt wäre.

In dieser Beziehung stellen die dem Entwurfe des Gesetzes beigegebenen technischen Erläuterungen (§. 29) drei Bedingungen auf, die erfüllt sein müssen, um eine Fettzubereitung als der Milchbutter ähnlich erscheinen zu lassen. Die Zubereitung muß die stoffliche Beschaffenheit der letzteren besitzen, d. h. eine erstarrte Emulsion eines oder mehrerer Fette mit einer wässrigen Flüssigkeit sein, ferner einen butterähnlichen Geruch und Geschmack und eine butterähnliche Farbe haben. Die beiden ersten Erfordernisse werden als wesentliche Unterscheidungsmerkmale der Butter gegenüber allen übrigen Speisefetten bezeichnet, ersteres besonders deshalb, weil sie sich infolgedessen besser als andere Fette streichen und formen läßt. Die in § 1 Abs. 4 des Gesetzes erwähnten Fette weisen denn auch, zugleich im Gegensatz zur Margarine, eine Emulsion überhaupt nicht auf.<sup>1</sup>

Jenen Anforderungen werden die Urteilsfeststellungen durchweg gerecht, wobei sie zutreffend davon ausgehen, daß sich die Ähnlichkeit nach den durch die Sinne wahrnehmbaren Erscheinungen bestimmt, und hierbei die Gesamtheit der Erscheinungen, nicht bloß die eine oder die andere derselben in Betracht ziehen. Es handelt sich danach bei der Quisifana um eine die Kennzeichen einer Emulsion tragende erstarrte Mischung von Fett mit Wasser, der des weiteren Salz, Milchzucker und Lezithin zugesetzt sind und welche dieselbe Konsistenz und Streichfähigkeit wie Butter hat, gleich dieser beim Braten und Backen bräunt und schäumt, mithin die stoffliche Beschaffenheit der Milchbutter besitzt. Wenn ferner, abgesehen von der im Handel vorkommenden „einen Stich ins Gelbliche zeigenden“ Quisifana, auch die weißliche Farbe der frischen Quisifana als butterähnlich erachtet ist, weil sie der Farbe der im Verkehr verbreiteten und üblichen, nicht

<sup>1</sup> Vgl. Lebhin, Deutsches Nahrungsmittelrecht 1907 Bd. 1 S. 187/188 und S. 225.

minderwertigen sog. Winterbutter entspreche, so kann auch dies nicht als rechtsirrig bezeichnet werden. Allerdings ist in der Begründung und den technischen Erläuterungen zum Gesetzentwurf bei Erörterung des für Margarine in Vorschlag gebrachten Färbeverbots wesentlich auf die gelbliche Farbe der Butter Gewicht gelegt. Dies findet indes darin seine Erklärung, daß bei Prüfung der Frage, ob eine Färbung zulässig sei, nach der Natur der Sache nur die gelbliche Färbung in Betracht kommen konnte, die, wie gemeinkundig, zeitweilig auch der Naturbutter durch künstliche Zusätze verliehen wird.

Des weiteren kann auch darauf kein ausschlaggebendes Gewicht gelegt werden, daß bei Erörterung der Butterähnlichkeit in den technischen Erläuterungen von der für die Butter charakteristischen gelblichen Farbe die Rede ist (§. 29 a. a. O.). Denn indem zugleich anerkannt wird, daß diese gelbliche Farbe innerhalb gewisser Grenzen schwanke, ja daß in Deutschland die Naturbutter auch in schwach gelblicher Färbung auf den Markt komme (§. 35 a. a. O.), liegt nach dem Wortlaut und dem ganzen Zusammenhang an jener Stelle das Hauptgewicht augenscheinlich und der Natur der Sache entsprechend auf dem einleitenden Satz: „Die Fettzubereitung muß eine butterähnliche Farbe haben,“ d. h. eine Farbe, der ähnlich, welche die auf den Markt gebrachte Naturbutter zeigt. Kommt nachweisbar, und nicht nur ganz örtlich und vereinzelt, letztere selbst in „weißlicher“ Farbe in den Verkehr — und diesen Nachweis hat die Strafkammer, worauf noch zurückzukommen sein wird, in rechtlich bedenkenfreier Weise geführt —, dann steht kein Rechtsgrund entgegen, einer Fettzubereitung von dieser Farbe Butterähnlichkeit zuzuschreiben, sofern auch die anderen Voraussetzungen solcher Ähnlichkeit vorliegen. Entgegen der Annahme des Beschwerdeführers läßt sich daher aus den Materialien des Gesetzes nichts gegen die Ansicht des ersten Richters entnehmen. Ebensowenig kann daraus, daß im Gesetze „der Milchbutter ähnlich“ und „dem Schweineschmalz ähnlich“ gewisse Gegenätze bilden, gefolgert werden, die gelbliche bezüglich weiße Farbe in der äußeren Erscheinungsform sei der einzige der Wahrnehmung sich aufdrängende Unterschied zwischen Butter und Schweineschmalz und deshalb allein von entscheidendem Gewicht. Denn, wie auch die Strafkammer tatsächlich feststellt, sind bei beiden Erzeugnissen Geruch, Geschmack und stoffliche Beschaffenheit erkennbar

verschieden, so daß sich zugleich der Einwand, bei Herleitung der Butterähnlichkeit aus weißer Färbung müßten alle weißen Fettprodukte und selbst das Schweineschmalz als butterähnlich bezeichnet werden, ohne weiteres widerlegt.

Zuzugeben ist, daß die Farbe des normalen Butterprodukts ausschlaggebend sein muß und vereinzelte Ausnahmen nicht zu berücksichtigen sind. Allein hiermit hat sich die Strafkammer nicht in Widerspruch gesetzt, indem sie für erwiesen erachtet, daß Winterbutter keine anormale, vielmehr eine durchaus verkehrszübliche, zu bestimmten Zeiten häufig vorkommende und als Normalprodukt nicht einmal „minderwertige“, wenn vielleicht auch etwas weniger wohltschmeckende Butterart sei, was als auf tatsächlichem Gebiet liegend in der Revisionsinstanz nicht nachgeprüft werden kann. Daß das Publikum weißer Butter von vornherein mit Mißtrauen begegnet und durch ein weißes Buttererfahrmittel, als welches (und nicht als Fetterfah) der Angeklagte sein Fabrikat ausdrücklich bezeichnet, nicht in den irrigen Glauben versetzt werden kann, Butter vor sich zu haben, ist nicht festgestellt. Diese Behauptung ist gegenüber dem Erwähnten in ihrer tatsächlichen Richtigkeit anzuzweifeln, jedenfalls aber unerheblich, da eine Täuschungsabsicht zum Tatbestand nicht erforderlich ist.

Endlich stellt das Gericht fest, daß Quisifana auch im Geruch und Geschmack der Milchbutter „ähnelte“. Der Beschwerdeführer rügt, daß dies nur auf Grund des Gutachtens eines Sachverständigen geschehen sei, der möglicherweise sogar mit besonders empfindlichen Sinnesorganen begabt sei, während zu ermitteln war, was in dieser Hinsicht die Mehrzahl der Menschen erkennt. Dieser Rechtsstandpunkt ist als richtig anzuerkennen, denn maßgebend kann nur sein, was im Verkehr bezüglich jener Erfordernisse als gemeines Urteil gilt. Es ist aber nicht ersichtlich, daß der erste Richter dies verkannt hätte. An sich unterlag es gemäß § 260 St.P.O. seinem freien pflichtmäßigen Ermessen, welche Beweise er zur Bildung seiner Überzeugung in diesem Punkte für ausreichend und geeignet hielt. Sich durch eigenes Proben Gewißheit darüber zu verschaffen, war er demnach nicht verpflichtet, wie es ferner seiner Prüfung unterstand, welchem der abgegebenen Gutachten er bei dem übrigens nur hinsichtlich der rohen Butter und Quisifana, nicht auch für den bestimmungsgemäßen Gebrauch zum Braten und Backen bestehenden

Widersprüche den Vorzug geben wollte. Daß nun die Strafkammer bei dieser Prüfung das Vorhandensein der Butterähnlichkeit in Geruch und Geschmack entgegen der zutreffenden Rechtsauffassung als rein subjektive Wahrnehmung des Sachverständigen und nicht in Anlehnung an dessen Gutachten als eine der Quisiana nach dem allgemeinen Urteil des konsumierenden Publikums zukommende Eigenschaft festgestellt hätte, ist nicht erkennbar und um so weniger anzunehmen, als der erste Richter auch seinen sonstigen Erörterungen die Anschauungen des allgemeinen Verkehrs zugrunde legt und insbesondere darauf hinweist, daß die Käufer bei Butter und ähnlichen Waren Geruch und Geschmack zu prüfen pflegen. Der vom Beschwerdeführer behauptete Widerspruch tritt dabei ebenfalls nicht zutage; denn Quisiana ist nicht als reines, sondern als ein mit künstlichen Zusätzen, wie Milchzucker und Lecithin, versehenes Rotsfett bezeichnet. Und daß auf künstlichem Wege das Butteraroma hervorgerufen werden kann und dazu gerade der Zusatz von Milchzucker geeignet ist, ergibt sich aus S. 29/30 und S. 34 der technischen Erläuterungen.

Da auch im übrigen die getroffenen Feststellungen hinsichtlich der Anwendung des Strafgesetzes zu rechtlichen Bedenken keinen Anlaß bieten, war die Revision, wie geschehen, zu verwerfen.