

23. 1. Darf nach § 3 Abs. 1 des Weingesezes vom 7. April 1909 bei einem Moste, der zwar zuckerarm ist, aber keine übermäßige Säure zeigt, zur Erzielung eines Erzeugnisses, das der Beschaffenheit eines aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen gewonnenen Erzeugnisses entspricht, nur Trockenzuckering angewendet werden, oder ist auch ein Zusatz von Zucker, in reinem Wasser gelöst, zulässig?

2. Was ist unter einem „guten Jahrgang“ in § 3 Abs. 1 daf. zu verstehen?

3. Welchen Nachweis erfordert in den Fällen der §§ 26. 28. 29 Weingef. der Vorfaß?

Weingesez vom 7. April 1909 (WeinG.) — R.G.Bl. S. 393 — § 3 Abs. 1, § 26 Abs. 1 Nr. 1, § 28 Nr. 1, § 29 Nr. 1. 2. 3. 4.

V. Straffenat. Ur. v. 25. April 1911 g. Kl. V 1065/10.

I. Landgericht Coblenz.

Aus den Gründen:

I.

(In den Gründen wird zunächst ausgeführt, daß schon die auf Verletzung von § 79 St.P.D. gestützte Beschwerde als begründet anzuerkennen sei und zur Aufhebung des Urteils nebst den ihm zugrunde liegenden Feststellungen und zur Zurückverweisung der Sache zur anderweiten Verhandlung und Entscheidung an die Vorinstanz geführt haben würde, wenn nicht auf die sachliche Beschwerde die Entscheidung wegen Gesetzesverletzung bei Anwendung des Strafgesetzes auf die dem Urteile zugrunde liegenden Feststellungen hätte aufgehoben und vom Revisionsgericht in der Sache selbst ohne weitere tatsächliche Erörterungen auf Freisprechung hätte erkannt werden müssen (§ 394 St.P.D.). Dann heißt es:)

II.

Nach den Beweisannahmen des Landgerichts hat der Angeklagte im Oktober 1909 auf Anraten des Apothekers M. in R. einem aus Trauben der Lage „Heddesheimer Kreuz“ stammenden, etwas über 1000 l enthaltenden Fasse Most 70 kg Zucker in 120 l Wasser gelöst zugefetzt, nachdem ihm M. mitgeteilt hatte, der von ihm, M., untersuchte Most wiege 70° nach D.H.sie und habe 8,33‰ Säure.

Das Faß ist am 26. Februar 1910 beschlagnahmt worden. Die von dem Sachverständigen Dr. St. vorgenommene Analyse hat ergeben, daß der Wein 8,28 g Alkohol und 0,6412 g Säure in 100 ccm enthält. Die Sachverständigen St. und B. haben den Wein lediglich deshalb beanstandet, weil nach § 3 Weingef. ein Zusatz von Wasser nicht erforderlich gewesen sei. Der Most sei bei nur 70° Dächle allerdings zuckerarm gewesen, habe daher einen Zuckerzusatz erhalten dürfen. Dieser sei auch der Menge nach nicht zu hoch bemessen worden. Dagegen habe der Most bei einem Säuregehalt von 8,33‰ kein Übermaß an Säure gehabt. Man müsse berücksichtigen, daß ein natürlicher Säurerückgang von 3—4‰ eintrete. Ein Zusatz von Wasser dürfe nur erfolgen, um einem Übermaß an Säure abzuhelpfen. Vorliegend habe dem Moste nur Zucker allein zugesetzt werden dürfen (Trockenzuckering). Die Strafkammer ist diesen Ausführungen der Sachverständigen beigetreten. Sie stellt fest,

Angeklagter habe im Jahre 1909 vorsätzlich dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost Zucker, in Wasser gelöst, zugesetzt, obwohl ein Zusatz von Wasser nicht erforderlich gewesen sei, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol, oder einem Übermaß an Säure insoweit abzuhelpfen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht, und verurteilte den Angeklagten auf Grund der § 3 Abs. 1, § 26 Nr. 1, § 31 WeinG. zu einer Geldstrafe und zur Einziehung des in dem beschlagnahmten Fasse befindlichen Weines. Hierbei ist die Strafkammer davon ausgegangen, daß zwar durch den Zusatz von Wasser im vorliegenden Falle der Säuregehalt nicht unter den des reifen Jahrganges herabgesetzt sei, daß aber dessen ungeachtet der Zusatz von Wasser hätte unterbleiben müssen und nur die Trockenzuckering zulässig gewesen sei. Zum Nachweise der Vorsätzlichkeit ist in dem Urteile mehr nicht gesagt, als daß der Angeklagte mit Wissen und Willen dem Moste, von dem er wußte, daß er nur 8,33‰ Säure enthielt, Wasser zugesetzt sowie, daß er als erfahrener Winzer gewußt habe, der natürliche Säurerückgang betrage 3—4‰ und ein Wein mit 4—5‰ Säure habe keinen übermäßigen Säuregehalt, sondern entspreche hinsichtlich des Säuregehalts einem Weine gleicher Herkunft in guten Jahrgängen.

Diese Darlegungen des Vorderrichters beruhen auf Rechtsirrtum und werden der wahren Bedeutung des § 3 Abs. 1 Weingef. nicht gerecht. Insbesondere erscheint der im Anschluß an eine Reihe von Auslegern dieses Gesetzes vom Landgerichte vertretene Satz, daß, wenn ein Most kein Übermaß an Säure, sondern nur einen Mangel an Zucker oder Alkohol aufweise, nur Trockenzuckering erfolgen dürfe, für einen Fall der vorliegenden Art nach dem Gesetze unhaltbar.

III.

1. Gegen diesen Satz spricht in erster Linie der Wortlaut des angezogenen § 3 Abs. 1 Weingef. Denn danach ist der Zusatz von Zucker, „auch in reinem Wasser gelöst“, wie sich aus dem Worte „oder“ ergibt, selbst dann zulässig, wenn nur einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol insoweit abgeholfen werden soll, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Schon an dieser in sich klaren und namentlich bezüglich des Wortes „oder“ absichtlich gewählten Fassung¹ muß die Meinung derjenigen scheitern, die für einen Fall, wie er hier in Rede steht, in dem ein Übermaß an Säure im Moste nicht festgestellt ist, nur Zucker allein, nicht aber auch Zucker, in reinem Wasser gelöst, als nach dem Gesetze zur Verbesserung verwendbar ansehen wollen. Dieses Ergebnis läßt sich auch nicht durch den Hinweis auf den Zweck des Gesetzes beseitigen, der durch den Halbsatz „als es der Beschaffenheit . . . entspricht“ bezeichnet ist. Denn aus dem Zwecke des Gesetzes folgt für sich allein keineswegs, daß es bei Mosten und Weinen, die kein Übermaß an Säure, aber einen Mangel an Zucker oder Alkohol zeigen, den Zusatz von auch in reinem Wasser gelöstem Zucker unter allen Umständen und namentlich bei einer der vorliegenden gleichartigen Sachlage hätte verbieten und nur Trockenzuckering erlauben wollen. Das hätte, wenn es beabsichtigt gewesen wäre, im Gesetze selbst unzweideutig ausgesprochen werden müssen, was nicht geschehen ist, obwohl dies — eine solche Absicht vorausgesetzt — nahe gelegen hätte. Allein die Bedeutung dieses Halbsatzes ist von dem Vorderrichter noch nach einer anderen Richtung verkannt worden.

2. Während in dem ersten Halbsatz von § 3 Abs. 1 die Vor-

¹ Vgl. Goldschmidt, Weingef. vom 7. April 1909 2. Aufl. S. 56 oben.

aussetzungen festgestellt werden, bei deren Vorhandensein dem Moste oder Weine Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, zugesetzt werden darf, nämlich ein natürlicher Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder ein Übermaß von Säure, bestimmt der zweite Halbsatz die Grenzen, die für den Zusatz von Zucker oder Zuckertwasser in Hinsicht auf die Beschaffenheit (Qualität) gegeben sind: durch die Zuckering darf dem Mangel an Zucker oder dem Übermaß an Säure nur insoweit abgeholfen werden, „als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht.“ Der zweite Satz des Abs. 1 gibt dann noch, soweit der Zusatz an Zuckertwasser in Frage kommt, eine Beschränkung mit Bezug auf die Menge (Quantität).

Maßgebend und grundlegend für die Frage, ob und in welchem Umfang im einzelnen Falle gezuckert werden darf, ist also der Begriff des „guten Jahrganges“. Darüber was unter einem solchen zu verstehen sei, waren in der Kommission des Reichstags Zweifel entstanden. Man wies darauf hin, daß einerseits das Erzeugnis auch in sog. guten Jahren nach Gegenden und Lagen verschieden sei, und daß andererseits reiche Ernten meist ein geringeres Erzeugnis gäben, während sich umgekehrt oft geringe Menge mit guter Beschaffenheit (Qualität) vereinige. Es wurde jedoch in der Kommission Einverständnis darüber erzielt, „daß als gute Jahrgänge nur solche mit guter Qualität zu betrachten seien, daß aber auch in solchen die nach Gegend und Lage vorhandenen Unterschiede bei der Beurteilung des einzelnen Falles berücksichtigt werden müßten, in zweifelhaften Fällen werde man hierbei nicht zu streng sein dürfen“.

Kommissionsbericht, Druckf. Nr. 1238 des R.L.'s 12. Leg.-Per.
I. Sess. 1907/09 S. 10.

Für die Frage, ob ein Jahrgang von guter „Qualität“ sei, ist vom Standpunkte des Gesetzes aus nur der Gehalt an Zucker bzw. Alkohol und der Grad des Säuregehalts in Betracht zu ziehen, die übrigen, chemisch nicht oder nicht genügend sicher nachweisbaren Eigenschaften, die ein guter Jahrgang zeigen soll, wie z. B. die Blume, oder der Gehalt an Extraktstoffen und Mineralbestandteilen, spielt für die Zulässigkeit der Zuckering keine Rolle. Der Winzer, der seine Weinberge kennt und, wie der Vertreter der Regierung im Reichstag ausführte, „eine ganz gute Vorstellung davon hat, wie das Produkt

dieser Weinberge in einem guten Jahrgange hätte werden können“, hat daran eine genügende Anlehnung, um zu prüfen, ob er zuckern darf. Daraus ergibt sich, daß ein Wein der betreffenden Lage, wie ihn gute Jahrgänge ergeben (gedachter Durchschnittswein, theoretischer Normalwein), in bezug auf den Zucker- und Säuregehalt entscheidend sein soll. Ein einzelner (konkreter) „guter Jahrgang“ kann nicht für alle Fälle als vorbildlich angesehen werden, da als ein solcher unter Umständen auch ein Wein bezeichnet werden kann, der einen vollen natürlichen Zuckergehalt, daneben aber eine beträchtliche Säure aufweist, oder umgekehrt ein Wein, der eine auffällig geringe Säure hat, den regelrechten (normalen) Zuckergehalt aber noch eben erreicht. Als ein „in guten Jahrgängen gewonnenes Erzeugnis“ kann also nur ein solches bezeichnet werden, welches sowohl wegen des hohen Zucker-, als wegen des niedrigen Säuregehalts nach der Art der verwendeten Trauben und der Lage des Weinberges als gut anzuerkennen ist. Abzulehnen ist demnach, daß für das Maß von Zucker und Säure ein außergewöhnlich vorzüglicher Jahrgang zugrunde gelegt werden dürfe. Hohe Zuckergehalte und niedrige Säuregrade, wie sie etwa in den Jahren 1811, 1846, 1862, 1893 vorgekommen sind, dürfen mit der nach dem Weingeseze zulässigen Zuckering nicht erstrebt werden. Es kann sich immer nur darum handeln, in beiden Beziehungen den Durchschnittsmaßstab eines für die Art der Trauben und die Lage der Gemarkung guten Jahrganges zu erreichen. Dieser Durchschnittsmaßstab, der dem erfahrenen Winzer nach dem vorher Gesagten meist bekannt oder von ihm leicht festzustellen sein wird, ergibt sich aus der Vergleichung einer Reihe von verhältnismäßig „guten Jahrgängen“, ist für die größere Zahl der Gemarkungen, in denen in Deutschland Weinbau betrieben wird, durch die Statistik von sachverständiger Seite, wie auch in der Kommission anerkannt wurde, bereits festgestellt und bildet für das Maß der zulässigen Zuckering, soweit der Zuckergehalt in Frage kommt, eine brauchbare Grundlage: bei der Verbesserung eines einen Mangel an Zucker und ein Übermaß an Säure zeigenden Weines dürfen durch die Zuckering die Grenzen für den Zuckergehalt nach oben, und für den Säuregehalt nach unten, die sich aus dem Durchschnittsmaßstab eines guten Jahrganges für die betreffende Lage und die Art der verwendeten Trauben ergeben, nicht überschritten werden.

In den so bestimmten Grenzen hat aber der Winzer, da das Gesetz weitere Unterscheidungen nicht aufstellt, die freie Wahl, wie und in welchem Maße er seinen schlechten Wein durch Zuckering umgestalten will. Auch wenn er die seither beobachtete Höchstgrenze des Zuckergehalts von einem nur guten Weine seiner Lage und andererseits die bisher vorgekommene Mindestgrenze des Säuregehalts von einem ebenfalls nur als gut, nicht als vorzüglich zu bezeichnenden Weine seiner Lage erreichen will und erreicht, bleibt er immer noch in der Zucker- und Säuregrenze eines guten Jahrganges. Es kann nicht, wie schon betont, irgend ein bestimmter früherer, guter Jahrgang zum Maßstabe genommen werden, sondern das Vorbild ist allein die Durchschnittsbeschaffenheit eines guten Normalweins in dem vorbezeichneten Sinne, wie er sich nach den bisherigen Erfahrungen in der betreffenden Lage und bei diesen Neben als möglich erwiesen hat. Dieses Vorbild bleibt unter allen Umständen maßgebend, gleichviel ob den Anlaß zur Zuckering der Mangel an Zucker (bzw. Alkohol) gegeben hat, oder das Übermaß an Säure. In jedem dieser beiden Fälle, selbstverständlich auch dann, wenn beide Mängel vorhanden sind, darf sich daher der Winzer nach jenem Vorbilde richten. Er darf dies nach dem Gesetz auch dann, wenn die Säure an sich nicht übermäßig ist, allein betrachtet also keinen Anlaß zur Zuckering bieten würde, wenn letztere aber infolge des Mangels an Zucker nötig wird. Schreitet er einmal zur Zuckering, gleichviel aus welchem der dazu berechtigenden Anlässe, so muß und darf er sich das natürliche Weinerzeugnis eines guten Jahrganges in bezug auf Zucker- und Säuregehalt vergegenwärtigen und er ist dann befugt, seinen schlechten Wein nach Maßgabe dieses vorgestellten (theoretischen) Normalweins durch Zusatz von Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, umzugestalten und in dessen Grenzen zu verbessern. Daraus ergibt sich die Befugnis, bei vorliegendem Mangel an Zucker auch den Säuregehalt zu verbessern bzw. herabzusetzen, selbst wenn er an sich nicht übermäßig sein sollte, sofern er nur nicht bis unter das Maß dessen herabgedrückt wird, was an Säuregehalt bei den Trauben und der Gemartung in guten Jahrgängen noch vorkommt.

Das Landgericht irrt ferner rechtlich insoweit, als es davon ausgeht, nach den Absichten des Gesetzgebers hätten alle Zusätze, die vielleicht aus irgendwelchen wirtschaftlichen Gründen ganz zweck-

mäßig oder sogar wünschenswert erscheinen, also auch die Verwendung von Zucker oder Zuckerverwasser, unterbleiben sollen, wenn sie nicht unter den Begriff des „Unentbehrlichen“ fielen. Eine derartige Bestimmung ist in dem Gesetze, dessen Inhalt allein maßgebend ist, nirgends enthalten, und damit fallen auch die Schlußfolgerungen, die der Vorderrichter aus dem selbst geschaffenen, im Gesetze nicht verwerteten Begriffe des „Unentbehrlichen“ gezogen hat. Durch den dargelegten Inhalt des Gesetzes und an ihm sind auch die gelegentlichen Äußerungen richtig zu stellen, die bei der Beratung des Gesetzes in der Richtung gefallen sein mögen, man wolle die Weinverbesserung gegen früher tunlichst auf das Unentbehrliche beschränken.

Außerdem aber ist die Strafkammer¹ einer dem Gesetze fremden Anschauung gefolgt, wenn sie die Weinverbesserung, soweit diese die Zucker-(Alkohol-)Aufbesserung und die Säureherabsetzung betrifft, auch nach der Seite der anzuwendenden Mittel zu trennen unternimmt und die Ansicht vertritt, der Zucker sei nur zur Aufbesserung des Zuckergehalts, das Zuckerverwasser (der Zusatz von bloßem Wasser ist ja überhaupt verboten) nur zur Säureherabsetzung bestimmt. Das entspricht nicht dem Standpunkte des Gesetzes. Dieses sieht — gleichviel ob das wissenschaftlich und technisch zu rechtfertigen sein mag — den Zucker jedenfalls als Heilmittel für jeden der beiden Mängel an. Denn mit Bezug auf jeden von ihnen bezeichnet es als Verbesserungsmittel den „Zucker, auch in reinem Wasser gelöst“, d. h. Zucker allein oder in wässriger Lösung. Daher darf nicht, wie der Vorderrichter es tut, getrennt geprüft werden die Frage: „ist zu wenig Zucker (Alkohol) vorhanden und darf deshalb Zucker zugesetzt werden?“ und sodann die weitere Frage: „ist zuviel Säure vorhanden und darf deshalb Zuckerverwasser hinzugefügt werden?“ Nach dem Gesetze muß vielmehr gefragt werden: „ist ein Verbesserungsbedürfnis vorhanden, sei es weil die erste, sei es weil die zweite Voraussetzung des § 3 Abs. 1 Weinges. gegeben ist?“ Wird die Frage auch nur bezüglich einer dieser Voraussetzungen bejaht, so darf gezuckert werden, und zwar in jedem der beiden Fälle mit trockenem Zucker oder auch mit Zucker, in reinem Wasser gelöst, nach dem für beide gleichmäßig geltenden

¹ In Anlehnung an die Schriften von Windisch, Goldschmidt, Lebbin („Das Weingesetz vom 7. April 1909“) und Kulisch („Sachgemäße Weinverbesserung“, 3. Aufl.).

Grundsätze, daß den Maßstab dabei der mehrerwähnte Normalwein abgibt. Dabei bedarf es nicht nochmaliger Hervorhebung, daß das Gleiche in dem die Regel bildenden Falle gilt, in dem der Most sowohl Mangel an Zucker als Übermaß an Säure aufweist.

Hiernach kommt es regelmäßig auf das Ergebnis an: über-
schreitet der durch Zuckering verbesserte Wein weder hinsichtlich
des Zucker- (Alkohol-), noch hinsichtlich des Säuregehalts die für
einen guten Jahrgang nach oben und nach unten gezogenen
Grenzen, so ist es gleichgültig, durch welche Art der Zuckering
— Trockenzuckering oder Zusatz von Zuckermasser — dieses Ergebnis
erzielt worden ist. Für eine Bestrafung lediglich deshalb, weil allein
Trockenzuckering oder allein Zusatz von Zuckermasser hätte angewendet
werden dürfen, bietet das Gesetz nicht den mindesten Anhalt.

4. Dafür, daß das Gesetz bei einem Moste von der in Rede
stehenden Beschaffenheit den Zusatz von Zuckermasser keineswegs unter
Strafe stellen und nicht allein die Trockenzuckering als erlaubt be-
zeichnen wollte, spricht auch seine Entstehungsgeschichte. In § 3
Nr. 4 des Gesetzes, betr. den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und
weihnähnlichen Getränken, vom 20. April 1892 (R.G.Bl. S. 597) war
bestimmt, daß ein Zusatz von technisch reinem Rohr- usw. Zucker, auch
in wässriger Lösung, nicht als Verfälschung oder Nachahmung des
Weines im Sinne von § 10 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai
1879 anzusehen sei. Von Trockenzuckering ist in dem Gesetze nicht die
Rede. Das gleichnamige Gesetz vom 24. Mai 1901 (R.G.Bl. S. 175)
hatte in § 2 Nr. 4 den hier in Betracht kommenden Teil der eben wieder-
gegebenen Bestimmung des Gesetzes von 1892 wörtlich übernommen.
Bei der ersten Beratung dieses Gesetzes im Reichstage (am 8. Februar
1901, Verhandl. des R.T.'s S. 1235) sprach ein Abgeordneter von dem
Zusatz von Zucker, „der gewöhnlich in wässriger Lösung erfolgt“.
In dem Kommissionsberichte vom 3. Mai 1901 (S. 17) heißt es:

„Von einem Kommissionsmitgliede wurde die Zuckering ohne Wasser,
die Trockenzuckering, angeregt, denn der Zweck der Anträge sei,
eine Vermehrung auszuschließen. Der Hauptfeind des Naturweines
sei das Wasser. Von Seite der Regierung wurde darauf ent-
gegnet, daß durch Trockenzuckering die Säure des Weines nicht
gemindert werde, sondern durch das Wasser; der Zucker vermehre
nur den Alkoholgehalt. Von mehreren Kommissionsmitgliedern

wurde gegen eine Trockenzuckering gesprochen; wenn eine Zuckering zugelassen werde, solle sie auch ihren Zweck erfüllen, dieser werde durch eine Trockenzuckering nicht erreicht. Die Säure verliere sich allmählich während der Lagerung durch Säure fressende Bakterien, durch Zusatz wässriger Lösung werde das beschleunigt, doch werde oft mehr Wasser zugesetzt als nötig sei.“ Ein Antrag hierzu ist in der Kommission von keiner Seite gestellt, auch sonst ist auf die Anregung nicht wieder zurückgekommen worden.

Aus den „technischen Erläuterungen“ zu dem Gesetze von 1892 (abgedruckt in der Ausgabe des Gesetzes vom 24. Mai 1901 veranlaßt von der Weinzeitung, S. 169) ist über die Zulässigkeit der Trockenzuckering ebensowenig etwas zu entnehmen wie aus der Zusammenstellung der Ergebnisse der Sachverständigen-Beratung im Reichsgesundheitsamt vom 6. bis 9. Februar 1899 (Vorarbeiten zu dem Gesetze von 1901 S. 223). In den Vorarbeiten zum Gesetze vom 7. April 1909 finden sich in der Begründung zum Entwurf auf S. 19 die Worte: „Zucker darf allein oder in Verbindung mit Wasser, Wasser dagegen stets nur in Form von Zuckermasser zugesetzt werden“ und der § 3 des Entwurfs vom 19. Oktober 1908 lautete: „Bei ungenügender Reife der Trauben darf dem Traubenmost oder dem Weine, . . . soviel Zucker oder Zuckermasser zugesetzt werden, als erforderlich ist, um Wein zu erzielen, der nach seinem Gehalt an Alkohol und Säure dem aus Trauben gleicher Art und Herkunft in Jahren der Reife ohne Zusatz erzielten Weine entspricht.“ Von der Trockenzuckering wird, obwohl sie in der dem Entwurfe beigefügten Anlage über den Inhalt der ausländischen Gesetzgebung mehrfach genannt wird, in dem Entwurfe selbst und in der Begründung sonst nicht gesprochen, bei der Beratung im Reichstag ist sie nur gelegentlich von einzelnen Abgeordneten erwähnt worden (Verh. des R. T.'s 12. Leg. Per. I. Sess. 1907/09 S. 5322, 5338, 5356). In keinem der im Kommissionsberichte zu § 3 mitgeteilten Anträge (6 in erster, 4 in zweiter Lesung, S. 5, 10 des Kommissionsberichts) ist von Trockenzuckering ein Wort gesagt, geschweige denn, daß sie von irgend einer Seite für gewisse Fälle als die allein zulässige Art der Zuckering vorgeschlagen worden wäre. Nur für die Umgärung kranker Weine war im Regierungsentwurfe (§ 4 Abs. 1 Satz 2) die Verwendung bloß von Zucker (nicht also auch von Zuckermasser)

als statthaft erklärt worden. Dieser Gegensatz zu der allgemeinen Auffassung auch des Entwurfs, daß bei der Zuckering Zucker oder Zuckermasser zugesetzt werden dürfe, tritt in dem Gesetze nicht hervor, da in der Kommission beschlossen worden ist, bei der Umgärung jede Form der Zuckering, mithin auch die Trockenzuckering, schlechthin zu verbieten. Hieraus läßt sich schließen: hätte man bei der in § 3 Abs. 1 des Ges. behandelten allgemeinen Verbesserung zucker- und säurearmer Moste nur Zucker ohne Wasser zulassen wollen, so würde das, ebenso wie es im Entwurfe bei der Umgärung zum Ausdrucke gelangt war, auch in § 3 Abs. 1 klar und unzweideutig gesagt worden sein. Das spricht ebenfalls dafür, daß der Gesetzgeber nicht daran gedacht hat, für solche Moste allein Trockenzuckering zu gestatten. Zum mindesten würde danach ein etwa beabsichtigtes Verbot des Zusatzes von Zuckermasser für solche Fälle nicht mit derjenigen Deutlichkeit und Bestimmtheit im Gesetze ausgedrückt erscheinen, wie es für eine Strafvorschrift nötig gewesen wäre.

5. Wie sich hieraus ergibt, gilt der ausgesprochene Satz für einen Most, der Mangel an Zucker oder Übermaß an Säure oder beide Fehler aufweist. Wie die Zuckering in den Ausnahmefällen zu gestalten ist, in denen ein Most die Grenzen eines guten Jahrganges entweder hinsichtlich des Zuckergehalts oder hinsichtlich des Mindestmaßes an Säure bereits erreicht hat, ist aus dem Gesetze nicht unmittelbar zu entnehmen. Man kann soviel sagen: wenn der Fall als möglich gedacht und als gegeben unterstellt wird, daß ein Most oder ein Wein bei Unzulänglichkeit des Zucker- bzw. Alkoholgehalts das Mindestmaß an Säure eines guten Jahrganges bereits aufweist, und daß bei jeder Hinzufügung eines wässerigen Zuckerzusatzes der Säuregehalt der Gesamtmenge durch das hinzutretende Zuckermasser noch unter dieses Mindestmaß herabgedrückt werden würde, so würde bei einer solchen Sachlage für die Wahl zwischen Trockenzuckering und Zusatz von Zuckermasser allerdings kein Raum mehr sein. Es würde dann vielmehr, wie aus dem oben dargelegten Zwecke und Inhalte von § 3 Abs. 1 folgt, nur Trockenzuckering zulässig sein, weil nur diese sich noch innerhalb der für die Weinverbesserung vorgeschriebenen Grenzen halten würde, d. h. nur diese den Zuckergehalt auf die Höchstgrenze eines guten Jahrganges bringen könnte, ohne den Säuregehalt noch weiter zu

verringern. Umgekehrt wäre denkbar, daß der Most in seinem Zuckergehalte dem eines guten Jahrganges voll entspräche, aber einen übermäßigen Säuregehalt hätte, dann dürfte, wenn durch Trockenzuckering der Alkoholgehalt über die Grenze eines guten Jahrganges hinaus vermehrt werden würde, nur ein Zusatz von soviel Zuckerwasser erlaubt sein, daß dadurch der Säuregehalt auf das Mindestmaß eines guten Jahrganges hinuntergebracht, der Alkoholgehalt aber nicht gesteigert würde.

6. Indessen ein Ausnahmefall solcher Art ist hier nicht gegeben: denn das Landgericht hat nicht nur für erwiesen angesehen, daß sich nach dem Gutachten der Sachverständigen der vom Angeklagten durch Zuckerwasserzusaß verbesserte Wein mit seinem Alkoholgehalte von 8,28 g und mit 0,4612 g Säure in 100 cem nicht beanstanden lasse, sondern auch, daß durch den Zusaß von Wasser hier der Säuregehalt nicht unter den eines guten (reifen) Jahrganges herabgesetzt sei. Geht hiernach das durch die Zuckering gewonnene Erzeugnis bezüglich des Alkoholgehalts nicht über das Höchstmaß hinaus und bezüglich des Säuregehalts nicht unter das Mindestmaß eines guten Jahrganges hinunter, und war, wie ebenfalls dargetan, die Veranlassung zum Zuckern zwar nicht durch ein Übermaß des Mostes an Säure, wohl aber durch den Mangel an Zucker gegeben, so liegt der äußere Tatbestand eines Vergehens gegen § 3, Abf. 1, § 26 Nr. 1. u. § 31 WeinG. nicht vor.

IV.

Die Verurteilung des Angeklagten aus den vorbezeichneten Gesetzesvorschriften konnte deshalb schon wegen dieses Mangels nicht aufrecht erhalten werden. Da es weiterer tatsächlicher Erörterungen nach Lage des Falles nicht bedurfte, war daher auf sofortige Freisprechung zu erkennen (§ 394 St.P.D.).

Es mag jedoch noch darauf hingewiesen werden, daß gegen die Entscheidung des Landgerichts auch hinsichtlich des inneren Tatbestandes Bedenken und zwar zunächst insoweit vorliegen, als im Anschluß an das Urteil des I. Straffen's vom 27. Oktober 1906, Entsch. des RG's in Straff. Bd. 39 S. 279, davon ausgegangen ist, das Bewußtsein der Rechtswidrigkeit sei nicht erforderlich, und, indem der Angeklagte den vom Gesetze nicht gestatteten Wasserzusaß vornahm, habe er vorsätzlich dem § 3 WeinG. zuwider gehandelt,

auch wenn ihm nicht bewußt gewesen sei, daß er über die vom Geſetze gezogenen Schranken hinausgehe. Dabei iſt überſehen, daß die Erwägungen, von denen in dieſem Urteil ausgegangen iſt, auf dem § 13 des Weingefeßes vom 24. Mai 1901 beruhen, daß ſie aber für das neue Weingefeß nicht mehr zutreffen, da nach dieſem der Begriff der Vorſäplichkeit bei den von ihm mit Strafe bedrohten Verfehlungen anders zu beſtimmen iſt, wie bereits in dem Urteile des erkennenden Senats vom 17. Januar 1911, Entſch. des RG.'s in Straff. Bb. 44 S. 324, ausgeführt wurde. Im Anſchluß an das dort Gefagte erſcheint es aber angezeigt, wegen der Feſtſtellung des Vorſaßes noch auf folgende allgemeinere Geſichtspunkte hinzuweiſen.

Die zu entſcheidenden Fragen bezüglich der Anwendbarkeit der Trockenzuckerung und der Herabſetzung des Säuregehalts im Moſte befinden ſich, wie aus den Werken der Sachverſtändigen Goldſchmidt¹, Lebbin¹, Windiſch¹, Günther¹, Marſchner¹, und vor allem Kulifch² hervorgeht, ſeit Jahren in beſtändigem Fluſſe. Daß die excluſive Trockenzuckerung bei uns nicht üblich war und von der Geſetzgebung bis zu dem letzten Geſetze von 1909 excluſiv abgelehnt wurde, iſt bereits dargelegt. Erſt neuerdings ſcheint man in der Wiſſenſchaft dazu gelangt zu ſein, ſie wenigſtens in gewiſſen Fällen bei gewiſſen Jahrgängen als vorteilhaft anzusehen.³ Damit hängt es zuſammen, daß man den noch in den techniſchen Erläuterungen zu dem Geſetze von 1892 allgemein anerkannten Saß, daß ein Mangel an Alkohol immer einem Übermaß an Säure entſpreche, erſt in der jüngſten Zeit gerade inſolge der eingehenden Forſchungen von Kulifch als wenigſtens nicht für alle Fälle zutreffend erkannt hat.⁴ Ebenſo iſt man erſt in den letzten Jahren dazu gekommen, es als einen Grundirrtum Gall's zu betrachten⁵, daß er den bei der natürlichen Entwicklung von ſelbſt eintretenden Rückgang der Säure im Moſte bei der von ihm empfohlenen Zuckerungsweiſe gar nicht beachtet, und deßhalb einen viel zu hohen Zuckerzuſaß vorgeschlagen hat. Wie bedeutend dieſer natürliche Rückgang

¹ Das Weingefeß vom 7. April 1909.

² Kulifch, Sachgemäße Weinverbesserung 3. Aufl.

³ Kulifch S. 10. 42. 44.

⁴ Kulifch S. 25.

⁵ Kulifch S. 10.

ist, das ist bis in die neueste Zeit von dem Gesetzgeber nicht völlig berücksichtigt, fast gar nicht aber von dem Winzerstand erfaßt worden¹ und kann auch gegenwärtig noch nicht für alle Fälle von der Wissenschaft festgestellt werden.² Diese Umstände dürfen bei der Feststellung, daß ein Angeklagter vorsätzlich gegen § 3 Abs. 1 WeinG. verstoßen habe, nicht unerwogen gelassen werden, um so weniger, als das neue Gesetz, wie auch im Reichstage hervorgehoben wurde, für den Laien nicht leicht verständlich ist und als daher strenge Anforderungen an den Nachweis zu stellen sind, daß der Angeklagte von der Beschaffenheit des zu verbessernden Mostes in bezug auf Zucker und Säure Kenntnis gehabt, daß er die gleiche Kenntnis bezüglich des in guten Jahrgängen aus Trauben gleicher Art und Herkunft gewonnenen Naturweins besessen und schließlich auch gewußt hat, welcher Säurerückgang bei Mosten der in Frage stehenden Art von selbst eintritt, sowie welche Wirkung daneben die Zuckerung auf Alkohol- und Säuregehalt ausüben würde.