

29. Ist in § 12 des Weingesezes unter „Traubenmost“ nur frischer, zur Weinbereitung bestimmter Traubensaft zu verstehen?
Weingesez vom 7. April 1909 (WeinG.) — R.G.B. S. 393 —
§§ 12. 6. § 26 Abs. 1 Nr. 1.

I. Straffenat. Urt. v. 18. Mai 1911 g. S. II 1190/10.

I. Landgericht Mainz.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte hat als Leiter einer Zweigstelle der Gesellschaft zur Herstellung alkoholfreier Weine „Nektar“ unter dem Namen „alkoholfreie Weine“ oder „alkoholfreie Wormser Nektarweine“ Getränke flaschenweise in den Verkehr gebracht, die nach den Urteilsfeststellungen „sterilisierte und geschönte Traubenmoste“ waren, also geklärter Traubensaft, dem durch Sterilisierung die Gärfähigkeit genommen und dadurch Haltbarkeit verliehen war. Angeblich nach der Verschiedenheit der zur Herstellung der Moste verwendeten Trauben sind die einzelnen Sorten des „alkoholfreien Nektarweins“ verschieden benannt, und zwar nach geographischen Bezeichnungen (Länder-, Orts- und Lagenamen) oder auch nach der Art der verwendeten Trauben. Eine Sorte führt auf der Preisliste und den Flaschenaufschriften den Namen „Tosayer alkoholfrei“; sie ist aus Trauben gewonnen, die in Rheinhessen gewachsen sind und deren Art dort „Tosayer Trauben“ genannt wird.

Unter Anwendung der §§ 6. 12, § 26 Abs. 1 Nr. 1 WeinG. ist der Angeklagte auf Grund dieser Feststellungen bestraft, weil er Most, den er gewerbsmäßig in den Verkehr brachte, unrichtig mit einer nur zur Kennzeichnung seiner Herkunft zulässigen geographischen Bezeichnung versehen habe. . . .

Sowohl von der Staatsanwaltschaft wie von dem Angeklagten wird Verletzung der angeführten Bestimmungen des Weingesezes gerügt und von dem Angeklagten zur Begründung dieser Beschwerde namentlich hervorgehoben, daß die Feststellungen des Urteils, soweit sie sich auf die Beschaffenheit der von ihm in Verkehr gebrachten Getränke beziehen, nicht ausreichten, um eine Nachprüfung zu ermöglichen, ob auf diese Getränke das Weingesez Anwendung findet oder nicht. Gerade dieser letzteren Beanstandung kann die Berechtigung nicht abgesprochen werden; sie muß zur Aufhebung des Urteils führen, auch wenn grundsätzlich die im Urteile vertretene Rechtsansicht zu billigen und anzunehmen wäre, daß sich § 12 Weingesez. nicht ausschließlich auf frisch gewonnenen oder zur Weinbereitung bestimmten und dazu verwendbaren Most bezieht, sondern auch auf solchen Most, dessen Gärung vorübergehend oder dauernd unmöglich gemacht ist.

Die Anwendung der Strafbestimmungen in § 6, § 26 Abs. 1 WeinG. auf die von dem Angeklagten hergestellten und unter der

Herkunftsbezeichnung „Tosayer“ (Entsch. des R.G.'s in Straff. Bd. 40 S. 288) in den Verkehr gebrachten Getränke ist dann gerechtfertigt, wenn diese als „Traubenmost“ im Sinne von § 12 des Gef. zu gelten haben.

Dafür gewährt aber das angefochtene Urteil insoweit keine ausreichende Grundlage, als daraus nicht zu ersehen ist, welcher Behandlung im einzelnen der von dem Angeklagten zur Herstellung der verkaufsfertigen Getränke verwendete Traubensaft unterzogen wurde und welche Folgen diese Behandlung gehabt hat, wie sie namentlich die Beschaffenheit und Zusammensetzung des Rohstoffs beeinflusste. Durch die Bezeichnung des Getränkes als „sterilisierter und geklärter Traubenmost“ werden Nachweise in dieser Richtung nicht ersetzt, auch nicht durch die Ausführung, die Getränke seien „nichts weiter als sterilisierte Traubenmoste“ gewesen. Beides um so weniger, als das Urteil „gewisse chemische Veränderungen“ als Folge der Behandlung erwähnt, ohne sie jedoch irgendwie näher zu bezeichnen und ihre Bedeutung zu erörtern, und als weiter der Angabe des Sachverständigen, wonach die Getränke infolge des Herstellungsverfahrens aller im Moste vorhandenen Eiweißkörper verlustig gegangen seien und die Eigenschaften des Mostes völlig eingebüßt hätten, nicht anders entgegengetreten wird, als dahin, daß der Sachverständige von einem nach § 1 WeinG. nicht zutreffenden Begriffe von Wein ausgehe und zu Unrecht als Most nur den frischen Kelterablauf gelten lassen wolle. Auf die ausschlaggebende Frage nach der Bedeutung der hervorgehobenen Veränderungen in Zusammensetzung und Beschaffenheit, die der als Rohstoff verwendete Most erlitten hat, wird überhaupt nicht eingegangen.

Nicht jedem Erzeugnisse, das aus Traubenmost gewonnen wird, gebührt fortbauernnd der Name „Most“. Unter Most wird der aus der Traubenmaische abfließende oder durch Auspressen oder auf andere mechanische Weise daraus oder auch aus nicht zerquetschten Trauben gewonnene Saft verstanden und zwar, solange dieser stofflich unverändert bleibt, ohne jede andere zeitliche Begrenzung als derjenigen, die sich aus dem vollendeten Übergange von Most in Wein auf dem Wege der Gärung ergibt. Solange dem Moste sein Wesen, seine Art und Beschaffenheit erhalten bleibt, ist er Most. Wird aber zwecks Herstellung eines anderen Erzeugnisses Most mit anderen

Stoffen vermischte oder zum Zwecke der Gewinnung anderer Erzeugnisse derart bearbeitet, daß Veränderungen in der Beschaffenheit und der stofflichen Zusammensetzung eintreten, so kann möglicherweise dadurch das Wesen des Rohstoffs völlig aufgehoben werden, Aussehen, Geruch und Geschmack können derart beeinflußt sein, daß der Rohstoff sich nicht mehr als Most erweist, diesen Namen verliert. Deshalb hätte der Tatrichter, zumal gegenüber der Verteidigung des Angeklagten und um die rechtliche Nachprüfung seines Urteils zu ermöglichen, feststellen müssen, welche Bedeutung die chemischen und sonstigen Veränderungen hatten, die der von dem Angeklagten zur Herstellung des „Tokayer alkoholfrei“ verwendete Most erfuhr, welcher Art die Einwirkungen waren, denen er zum Zwecke der Haltbarmachung und Klärung ausgesetzt wurde, ob er einfach in mäßigen Grenzen erhöht und durch erlaubte Schönungsmittel geklärt wurde, oder ob weitere Maßnahmen der Herstellung stattfanden, über die bis jetzt keinerlei Auskunft gegeben ist, die aber zu durchgreifenden Wesensänderungen geführt haben können. Wenn die festgestellten chemischen Veränderungen äußerlich in Geschmack, Geruch und Aussehen der hergestellten Getränke derart hervortreten, daß diese im Verkehre mit Most überhaupt nicht verwechselt werden können, dann findet § 6 WeinG. auf das unter falscher Herkunftsbezeichnung in den Verkehr gebrachte Getränk keine Anwendung, während im umgekehrten Falle, nämlich dann, wenn die Sterilisierung lediglich die Abtötung der Gärerreger bewirkt, im übrigen aber eine durch die Sinne wahrnehmbare Änderung im Wesen des Mostes nicht zur Folge gehabt hat, die Anwendung des Weingesezes ausschließlich davon abhängt, ob die Gärfähigkeit, deren der Most verlustig ging, eine im Sinne des Weingesezes wesentliche und begrifflich unerläßliche Eigenschaft des „Mostes“ bildet.

Diese im angefochtenen Urteile bejahte Frage, ob als „Most“ im Sinne von § 12 WeinG. auch ein solcher Traubensaft gelten kann, der die Eigenschaft eingebüßt hat, mittels alkoholischer Gärung in der üblichen Kellerbehandlung sich zu Wein zu entwickeln, ist sonach erst dann zu entscheiden, wenn im übrigen feststeht, daß zwischen den von dem Angeklagten hergestellten Getränken und gewöhnlichem, gärfähigem Traubensaft keine sonstigen sinnfälligen Unterschiede bestehen, die eine Wesensverschiedenheit begründen.

Für die hiernach gebotene wiederholte Verhandlung der Sache mag indes zu dieser Frage folgendes bemerkt werden:

Das Weingesetz regelt den Verkehr mit „Wein“. Nach der gesetzlichen Begriffsbestimmung wird darunter nur das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintraube hergestellte Getränk verstanden. Wenn einzelne Bestimmungen des Gesetzes auch auf Most und Traubenmaische ausgedehnt sind (§ 3), so ist das zunächst nur um deswillen geschehen, weil der Most als Grundstoff zur Weinbereitung dient, in der Kellerbehandlung zu Wein wird. Wesentlich aus diesem Gesichtspunkt ist auch die Bestimmung in § 12 des Ges. getroffen. Das Weingesetz von 1901 enthielt eine derartige Bestimmung nicht. Die Folge war die, daß je mehr die Rechtsprechung darauf bestand, nur solche Erzeugnisse als Wein, weinhaltig oder weinähnlich anzuerkennen, die eine alkoholische Gärung durchgemacht hatten oder Alkoholgehalt aufwiesen, also den Anschein einer solchen Gärung hervorriefen, um so mehr sich als Lücke bemerkbar machte, daß Verfälschungen des Mostes vor Eintritt der Gärung, die sich erst im fertigen Weine äußern sollten, nicht verfolgt werden konnten. Selbst die Einziehung stieß auf Schwierigkeiten, sogar in Fällen, in denen Most oder Maische als Mittel zur Weinbereitung mit Zusätzen in den Verkehr gebracht wurden, die bei fertigem Weine verboten waren (Entsch. des R.G.'s in Straff. Bd. 38 S. 311, Bd. 40 S. 69, Bd. 41 S. 35). Dem sollte, und zwar offenbar zu dem Zwecke abgeholfen werden, daß Most, der zur Weinbereitung bestimmt ist, schon als Rohstoff Schutz gegen Verfälschung und sonstige Unlauterkeiten erhielt, die bisher nur in dem fertigem Weine getroffen werden konnten.

Insofern sprechen daher erhebliche Gründe dafür, daß der Most nur im Hinblick auf die Weinbereitung, als Grundstoff des Weines, nach dem Weingesetze beurteilt werden sollte, und daß somit Most, dem die Gärfähigkeit genommen ist und der zur Weinbereitung endgültig nicht mehr taugt, auch nicht mehr unter das Weingesetz fällt im Gegensatz zu dem nur vorübergehend stillgemachten Moste, worin die Gärung nur auf Zeit unterdrückt ist und demnächst ohne äußeres Zutun wieder eintritt. In der Begründung zu § 10 des Entwurfs des Weingesetzes ist allerdings nichts davon erwähnt, daß begrifflich zum Wesen des Mostes die Eigenschaft gehöre, daß er

sich durch alkoholische Gärung zu Wein entwickeln könne; vielmehr wird allgemein Most, ohne Rücksicht darauf, ob er zur Weinbereitung dienen soll, namentlich auch der zum sofortigen Genuße bestimmte Most, unter das Weingesez gestellt in bewußtem Gegensaze zu dem in Entsch. des R.G.'s in Straßf. Bd. 40 S. 69 für das frühere Weingesez vertretenen Standpunkte. Daraus folgt aber keineswegs, daß es nun für den Begriff des Mostes nicht mehr darauf ankomme, ob ihm die Gärfähigkeit erhalten geblieben ist oder nicht. Denn auch für den zum Genuße bestimmten Most ist die Fähigkeit zu gären von größter Bedeutung, da sich im Verlaufe der Gärung, durch die der frische Traubensaft zu Wein wird, in den ersten Stufen der Entwicklung, während deren die Flüssigkeit überhaupt nur geeignet ist, unvergoren genossen zu werden, in rascher Aufeinanderfolge auch für den Geschmack bedeutsame und durch besondere Benennungen gekennzeichnete Veränderungen vollziehen.

Trotzdem rechtfertigt es sich nicht, das Vorhandensein der natürlichen im Moste schlummernden Gärfähigkeit begrifflich zum Wesen des Mostes zu erfordern. Ein der Gärerreger beraubter Most, der aber künstlich zur alkoholischen Gärung gebracht werden kann durch den Zusatz von Stoffen, wie sie auch zur Umgärung ausgegorener, insbesondere kranker Weine benützt werden, ein solcher Most, aus dem also nach wie vor Wein gewonnen werden kann, bleibt Most. Denn das Bestehen dieser Möglichkeit beweist, daß er seine Wesensart nicht geändert, daß er ein zur erlaubten Weinbereitung tauglicher Grundstoff geblieben und auch geeignet ist, als Most genossen zu werden.

Deshalb ist anzunehmen, daß § 12 WeinG. auch auf den Traubenmost anwendbar ist, in dem durch Erhitzen die Gärung unterdrückt wurde, vorausgesetzt, daß der Most infolge der Art der Bearbeitung nicht die Eigenschaft eingebüßt hat, sich demnächst, sei es selbständig durch natürliche Gärung, sei es durch Einleitung künstlicher Gärung zu Wein zu entwickeln, und daß er auch in den anderen oben hervorgehobenen Beziehungen das Wesen von Most bewahrt hat, die bei der Sterilisierung notwendig eintretenden Verschiebungen in der Zusammensetzung also, obwohl chemisch nachweisbar, doch nicht derart sinnfällig bemerkbar sind, daß es für den Verkehr von Bedeutung wäre.

Wie ein derartiger — durch einfache mäßige Erhitzung sterilisierter — Most regelmäßig dann im Verkehre den Beschränkungen

des Weingesezes unterliegen wird, so wird er anderseits auch Anspruch darauf haben, daß er mit Wein oder frischem Moste, selbst solchem eines anderen Jahrganges, verschnitten werden kann und überhaupt in der Kellerbehandlung anderem Most an und für sich gleichsteht.

Die in dem angefochtenen Urteil erörterte und unter Bezugnahme auf die gesetzgeberischen Verhandlungen bejahte Frage, ob auch „alkoholfreie Weine“ unter das Weingesez fallen, steht nicht zur Entscheidung. Denn, wie das Urteil selbst zutreffend hervorhebt, handelt es sich hier nicht um solche wieder entgeistete Weine, sondern um unvergorenen Traubensaft. Die Heranziehung jener Weine war nicht erforderlich; die Schlußfolgerung, daß, wenn das Weingesez auf alkoholfreie Weine anwendbar sei, das gleiche bezüglich der sterilisierten Moste der Fall sein müsse, ist keinesfalls zwingend. . . .