49. Welche „Erzeugnisse“ können auf dem Wege des Verschnitts zur Herstellung von Wein verwendet werden? Ist namentlich der Verschnitt von Wein mit Traubenmaische erlaubt?

Weingefetz vom 7. April 1909 (WeinG.) — R.G.BL. S. 393 —
§§ 2. 12.

I. Straffenat. Urtr. v. 6. November 1911 g. D. I 663/11.

I. Landgericht Stuttgart.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte hat im Herbst 1910 über die volle Maische frischer Tiroler Trauben etwa 700 Liter 1907er Schillerwein und eine Menge von 7—800 Liter eines sog. „Grünen“ aus dem Jahre 1908 gegossen und diese Mischung vergären lassen. Das so gewonnene Erzeugnis sollte als „Wein“ in seiner Wirtschaft zum Ausschank kommen, der Ausschank ist aber unterblieben.

Der zur Mischung verwendete Schillerwein war „krank“ und sollte durch die mittels des Maischezusatzes eingeleitete Umgärung aufgefrischt werden. Auch der „Grüne“ bedurfte der Umgärung. Unter diesem Namen wird in Obertürkheim ein Getränk in der Weise hergestellt, daß einheimische Trauben geraspelt, d. h. in der Traubenmühle gemahlen, aber nicht gefelktert, in ein Faß gelangen und daraus der ablaufende Saft, der einige Zeit süß und hell bleibt, als Getränk entnommen wird. Die nicht flüssigen unvergorenen Traubenreste sammeln sich auf der Oberfläche der Flüssigkeit im Fasse; diese selbst zeigt zunächst vom Fasse gezapft eine grüne Farbe, die dem Getränke den Namen gibt. Nach einiger Zeit hat sie jedoch diese Farbe wieder eingebüßt; sie wird braun, bekommt nunmehr einen eigenartigen, an Stich erinnernden Geschmack und kann von da an nicht mehr genossen werden, sodaß ein großer Teil des Inhalts des Fasses nicht mehr als Getränk verbraucht werden kann. Dieser ungenießbare Rest kommt aber dann in der Weise zur wirtschaftlichen Verwertung, daß er im folgenden Herbst über frische Traubenmaische gegossen und so zur Umgärung gebracht wird.

Um solche Reste von „Grünem“ handelt es sich bei der vom Angeklagten im Herbst 1910 vorgenommenen Mischung. Diese ist

in dem angefochtenen Urteil auf Grund von § 4 WeinG. beanstandet. Ob und inwieweit das durch die Mischung des „Grünen“, des Schillerweins und der frischen Maische Tiroler Trauben gewonnene Erzeugnis, so wie es sich nach vollendeter Gärung darstellte, den Anforderungen des Nahrungsmittelgesetzes entsprach, ob insbesondere die Krankheit des Schillerweins, der stichige Geschmack und die Fehlfarbe des „Grünen“ in der neu vergorenen, nach Angabe des Sachverständigen „widerwärtig“ schmeckenden Mischung hervortraten und diese als „verdorben“ erscheinen ließen, ist im Urteile nicht erörtert; es heißt darin nur allgemein, genügende Anhaltspunkte für ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz seien nicht vorhanden. Der Tatbestand eines solchen Vergehens erscheint auch um deswillen ohne weiteres ausgeschlossen, weil ersichtlich einerseits die Herstellung nicht erfolgte, um zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr das neue Erzeugnis durch Verwendung verdorbener Bestandteile zu verfälschen, andererseits aber ein Verkauf oder Feilhalten des anscheinend tatsächlich verdorbenen, widerwärtig schmeckenden neuen Erzeugnisses nicht stattgefunden hat (§ 10 Abs. 1 und 2 des Nahrungsmittelgesetzes).

Daher ist ohne Rücksicht auf den Zustand der beanstandeten Mischung lediglich die Zulässigkeit des Verfahrens des Angeklagten, und zwar ausschließlich nach den Bestimmungen des Weingesetzes, zu beurteilen (§ 32 daf.).

Insofern ist zunächst hervorzuheben, daß der Angeklagte die volle Traubenmaische zur Mischung verwendet hat, nicht Trester, wie es anscheinend sonst bei der Verwertung der Reste des „Grünen“ vielfach geschieht. Nach den Urteilsgründen ist es weiter ausgeschlossen, daß der Schillerwein oder der „Grüne“ gezuckert waren und namentlich, daß sie noch Reste unvergorenen Zuckers enthielten. Eine mittelbare Zuckeringangabe der aus ausländischen Trauben gewonnenen Maische oder eine verbotswidrige Verwendung von Zucker bei der Umgärung fällt daher dem Angeklagten gleichfalls nicht zur Last (§§ 3, 4 WeinG.).

Die Strafbarkeit des Angeklagten wird denn auch im angefochtenen Urteil einzig und allein daraus gefolgert, daß das neue Erzeugnis unter Verwendung nicht zugelassener, „fremder“ Stoffe hergestellt sei, weil die Gärung der aus den beiden „Weinen“ und

der Maische hergestellten Mischung über den Traubenschalen, Pernen und Stielen der frischen Trauben stattgehabt habe, das Erzeugnis also nicht nur aus dem Saft der Trauben gewonnen sei, sondern eine künstliche Steigerung des Extraktgehalts dadurch erfahren habe, daß ihm fremde Stoffe und Auslaugen der vorgenannten Bestandteile der Trauben zugeführt worden seien (§§ 1. 4 WeinG.).

Dieser Ansicht kann nicht beigetreten werden. Nach den Urteilsfeststellungen handelt es sich vielmehr, wie von dem Beschwerdeführer zutreffend geltend gemacht wird, um einen an sich zulässigen Verschnitt, der keinen anderen gesetzlichen Beschränkungen unterworfen ist, als denjenigen, die sich hinsichtlich seiner Benennung aus §§ 7. 8 WeinG. ergeben.

Nach § 2 WeinG., der auf die im Herbst 1910 erfolgte Herstellung der Mischung zur Anwendung kommt (§ 34), darf „Wein“ aus den „Erzeugnissen“ verschiedener Herkunft oder verschiedener Jahre hergestellt werden. Daher können nicht nur fertige Weine, sondern auch die Vorerzeugnisse und die Trauben selbst zum Zwecke der Weinbereitung gemischt werden.

Insofern, als die Reste des „Grünen“ in Betracht kommen, kann nun allerdings die Frage zweifelhaft sein, ob die von dem Angeklagten verwendeten Mischungsbestandteile sämtlich zu den genannten „Erzeugnissen“ gehören, ob sie sich nämlich zum Verschnitte nur eignen, wenn sie „Wein“ sind, also als Getränk angesehen werden können. In dem angefochtenen Urteil ist die Verschnittfähigkeit des „Grünen“ nicht eingehend erörtert. Er ist aber allgemein und namentlich, soweit es sich um den verwendeten Restbestand handelt, als „Wein“ bezeichnet. Nur aus dem Umstande, daß der zur Mischung verwendete „Grüne“ „noch mit den Hülsen durchsetzt war“, ist geschlossen, daß diese Bestandteile „fremde Stoffe“ seien und dem neuen Erzeugnis nicht hätten zugeführt werden dürfen. Der Bejahung der zunächst allein zu entscheidenden Frage, ob der „Grüne“ und namentlich der von dem Angeklagten verwendete Rest (das „Geläge“) noch als „Wein“ zu gelten hat, steht die Begriffsbestimmung in § 1 WeinG. nicht entgegen, wonach „Wein“ nur das mittels alkoholischer Gärung aus dem Saft frischer Trauben gewonnene Getränk ist. Auch die über der vollen Maische vergorenen Weine sind aus dem Saft frischer Trauben gewonnen, wenn gleich mittels einer Gärung, die

sich über anderen, vom Saft nicht getrennten und ausgeschiedenen Bestandteilen der frischen Trauben vollzogen hat. Diese Art der Weinbereitung ist weder ausdrücklich verboten, noch folgt ihre Unzulässigkeit aus §§ 1. 4 WeinG. oder aus § 1 und § 3 Nr. 6 des früheren Weingefetzes. Die in der Maische enthaltenen Bestandteile der zerquetschten frischen Trauben werden dem „Saft“ nicht zugefugt, sie sind keine für die Weinbereitung „fremden“ Stoffe. Wäre es anders, so fielen Rotwein, der über den Schalen gären muß, um ihm die Farb- und Gerbstoffe zuzuführen, überhaupt nicht unter die Begriffsbestimmung. Ist diese aber, wie zweifellos, auf Rotwein anwendbar, der ganz allgemein in der angeführten Weise hergestellt wird, so muß sie auch auf andere, in gleichartiger Weise hergestellte Getränke zutreffen. War der Rest des „Grünen“ noch „Wein“, also namentlich noch Getränk, so wurde er dadurch, daß er noch mit „Süßen“ durchsetzt war und sich dazu eignete, den Extraktgehalt eines Verschnittzeugnisses erheblich zu beeinflussen, nicht zum Verschnitt unverwendbar. Schon unter dem früheren Weingefetze, das überhaupt nur Verschnitt von „Wein“ mit „Wein“ zuließ, hat der erkennende Senat in dem Urteil 1 D. 517/05 vom 5. März 1906 gegen E. den Hefepreßwein trotz seines erheblichen Extraktgehalts, nur weil er Wein ist, als verschnittfähig bezeichnet. Für den Rest des „Grünen“ muß das gleiche gelten, sofern ihn das angefochtene Urteil zutreffend noch als „Wein“ erachtet hat.

Wäre aber der Rest des „Grünen“ in der Tat nur als nicht mehr trinkbares „Geläge“ zu erachten, so würde dadurch — immer vom Standpunkt ausschließlich des Weingefetzes aus betrachtet — seine Verschnittfähigkeit nicht aufgehoben sein. Der Rest ist ein auf natürlichem Wege und innerhalb erlaubter Weinbereitung aus der frischen Traube gewonnenes „Erzeugnis“. Dann ist er aber, wie nachstehend zu der Verschnittfähigkeit der Traubenmaische auszuführen sein wird, ein Erzeugnis, das als Bestandteil einer als Wein geltenden Mischung verwendbar ist — und zwar ohne Rücksicht darauf, wie der Extraktgehalt des neuen Erzeugnisses durch seinen Zusatz beeinflusst wird. Denn die Bedenken, die in der Entscheidung des erkennenden Senats Bd. 37 S. 221 (223) aus der Wirkung der Erhöhung des Extraktgehalts der Mischung gegen die Verwendung auch von teilweise entmosteten frischen Trauben zu Verschnittzwecken her-

geleitet sind, bestehen nicht mehr, nachdem das Gesetz den Verschnitt in weitestem Umfange freigegeben hat (§ 2 Nr. 2 des Weingesetzes von 1901 und § 2 Satz 1 des Weingesetzes von 1909) und im Gegensatz zu § 3 Nr. 6 des Weingesetzes von 1901 in § 4 des neuen Weingesetzes nur der Zusatz fremder Stoffe verboten ist, während auf die Erhöhung des Extraktgehalts als solche keine Rücksicht genommen, namentlich die Zulässigkeit der Verschnitte verschiedenartiger Erzeugnisse nicht danach eingeengt ist.

Die Frage, ob die Verschnittfähigkeit den „Erzeugnissen des Weinstocks“ allgemein zukommt, oder ob sie sich auf gleichartige Erzeugnisse beschränkt, wirft sich übrigens selbst dann, wenn der Rest des „Grünen“ mit dem Urteil als „Wein“ und daher ohne weiteres als verschnittfähig zu gelten hat, noch ein zweites Mal auf.

Zu entscheiden bleibt nämlich noch, ob es nach § 2 WeinG. zulässig war, die beiden „Weine“, den Schillerwein und den grünen „Wein“, mit frischer Traubenmaische zu verschneiden.

Die Zulässigkeit des Verschnitts ist im Gesetze nicht etwa ausdrücklich dahin beschränkt, daß Wein nur mit Wein, Most mit Most, Maische mit Maische gemischt werden dürfe. Nicht zweifelhaft ist, daß Wein mit Most gemischt werden kann. Aber auch im übrigen steht der Wortlaut des Gesetzes, das die Herstellung von Wein aus „Erzeugnissen“ verschiedener Herkunft und Jahrgänge zuläßt, dem Verschnitte von Erzeugnissen verschiedener Gattung nicht entgegen. Ebensovienig lassen die zu dem Gesetze gegebenen amtlichen Erläuterungen erkennen, daß nur Erzeugnisse gleicher Art miteinander vermischt werden dürften. Verschnitt von altem Weine mit voller Traubenmaische ist ein in der Kellerbehandlung bekanntes Mittel, um kranke Weine zu heilen, alt gewordene Weine zu verjüngen. Die Umgärung, die durch die Beimischung der Maische zu diesem Zwecke eingeleitet wird, ist nicht verboten. Namentlich ist auch die Beimischung kleiner Mengen besserer Traubenmaische zu geringen Weinen ein bekanntes Mittel zur Hebung und Veredelung des Geschmacks; wirtschaftlich ist in diesen Fällen der Verschnitt von Wein mit Maische durchaus zweckmäßig und berechtigt, sofern er nicht zu Täuschungszwecken erfolgt.

Die vermeintliche Unzulässigkeit dieses Verschnitts wird in dem angefochtenen Urteile daraus hergeleitet, daß es allgemein dem Ge-

sehe zumwiderlaufe, die Extraktstoffe eines Weines „künstlich“ zu erhöhen, und daß eine solche Erhöhung notwendig statfinde, wenn Wein über Maische gegossen werde und mit dieser vergäre, weil auf diese Weise dem Weine Extraktstoffe aus anderen Bestandteilen als dem Saft der Traube zugeführt würden, wie denn überhaupt ein solcher Verschnitt nur den Zweck unerlaubter Erhöhung des Extraktgehalts verfolgen könne. Indes ist die Erhöhung des Extraktgehalts, wie bereits bemerkt, nicht als solche verboten, sondern nur der Zusatz fremder Stoffe, wozu allerdings namentlich auch solche von extrakt-erhöhender Wirkung gehören können. Jedenfalls ist in § 2 WeinG. eine Einschränkung der Verschnittmöglichkeit in dem Sinne nicht angeordnet, daß durch den Verschnitt keine Erhöhung des Extraktgehalts der Mischung herbeigeführt werden dürfe. Als fremde Stoffe können aber die in der Verschnittmaische enthaltenen Bestandteile im Verhältnisse zum Traubensaft, der teilweise auch aus den Kernen, Stielen und Schalen stammt, nicht angesehen werden. Grundsätzlich bildet die Traube mit allen ihren Bestandteilen den Grundstoff zur Weinbereitung. Mit ihrer Gewinnung beginnt nach der ausdrücklichen Bestimmung des Gesetzes (§ 4) die Kellerbehandlung und gerade für diese ist der Verschnitt ein wichtiges Mittel. Ist dieser ausdrücklich und ohne jede Einschränkung freigegeben, so geht es nicht an, aus bestimmten Folgen des einzelnen Verschnitts Beschränkungen herzuleiten, die das Gesetz nicht aufstellt.

Steht hiernach der Umstand, daß die Verwendung von Maische zum Verschnitte mit Wein die Wirkung äußert, daß dessen Extraktstoffe vermehrt werden, der Zulässigkeit des Verschnitts nicht entgegen und gibt § 2 die Vermischung aller „Erzeugnisse“ frei, ohne sie auf die Vermischung solcher von gleicher Gattung einzuschränken, so muß die Vermischung von Wein oder Most mit frischer Traubenmaische als erlaubt gelten.

Gegenteilige Schlüsse können auch aus § 12 WeinG. nicht gezogen werden. Dort ist zwar § 2 nur auf „Most“, nicht auch auf Maische als anwendbar bezeichnet, allein der Wortlaut des Gesetzes nötigt nicht zu dem Schlusse, dadurch habe eine Einschränkung des § 2 dahin stattgefunden, daß Wein nur mit Wein oder Most, Most nur mit Most oder Wein vermischt werden dürfe. Denn, wenn durch Anführung von § 2 tatsächlich auch § 2 Abs. 1 betroffen würde, so

wäre dadurch die letztgenannte Bestimmung nach der hier fraglichen Richtung kaum beeinflusst. Die Bestimmung in § 2 Satz 1 würde dann unter Heranziehung des § 12 zu lauten haben: es ist gestattet, „Wein“ — und deshalb gemäß § 12 auch „Most“ — aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft herzustellen. Für die Frage, aus welchen „Erzeugnissen“ so wie der Wein auch der Most bereitet werden darf, der letztere namentlich auch soweit, als er nicht Wein werden, sondern als Most genossen werden soll, wäre somit nach dem Wortlaute der Bestimmung nichts gewonnen. Nur daraus könnten Bedenken hergeleitet werden, daß die gleichfalls in § 12 angezogenen §§ 7 und 8 unter „Verschnitt“ nur fertigen Wein, daher gemäß § 12 auch Most, nicht aber eine Mischung in dem Zustand verstehen dürften, wie sie sich aus der Vermengung von Wein oder Most mit Maische ergibt.

Die Entstehungsgeschichte des § 12 und die dazu gegebenen amtlichen Erläuterungen sprechen andererseits entschieden gegen die Auslegung, wonach zufolge dieser Bestimmung die Zulässigkeit der in § 2 ganz allgemein bezeichneten, in der hergebrachten Kellerbehandlung üblichen Vermischungen von fertigem Weine mit Zwischenerzeugnissen sich auf die von Wein und Most beschränken soll. In dem Entwurfe des Weingesezes war in § 10, dem der jetzige § 12 entspricht, der § 2 WeinG. überhaupt nicht angeführt. Die Bestimmung lautete nur dahin, daß die §§ 4—7 (das sind die §§ 4—9 WeinG.) auf Traubenmost, die §§ 4—6 auf Traubenmaische Anwendung finden sollten. Wenn § 7 (jetzt § 9) später dann auch auf die Maische für anwendbar erklärt wurde, so beruhte das offenbar auf der Erkenntnis, daß bei der Behandlung von Maische ebenso wie bei der von Most schon die „Nachmachung“ des Weines (§ 9) einsetzen könne. Für den nachträglichen Zusatz des § 2 wird der Anlaß im Zusammenhange hiermit insoweit ersichtlich, als sich im Falle des § 2 Abs. 2, also beim Verschnitte von Dessertwein mit weißem Weine anderer Art, den das Gesetz verbietet, Zweifel ergeben konnten, ob nur Wein mit Wein nicht verschnitten werden dürfe, wie es nach dem Wortlaute des Gesetzes der Fall war, oder ob allgemein der Verschnitt mit den Vorerzeugnissen, und zwar mit solchen in jeder Entwicklungsstufe, verboten werden sollte. Durch die Bestimmung in § 12 ist dann der Ansicht Ausdruck verliehen, daß neben dem Weine auch schon der Most zu dem Verschnitte mit

Deffertwein sich eigne und gegen solche Verschnitte geschützt werden müsse, während die Maische noch nicht die Besonderheiten aufweise, die für das Verbot des Deffertweinverschnitts bestimmend waren, und Zusätze von Deffertwein zur Maische nur zum Zwecke der Beeinflussung des Geschmacks des daraus gewonnenen Mostes oder Weines vorkämen.

Im übrigen geben die Erläuterungen zu § 12, worin Most und Maische als des gleichen Schutzes wie der Wein bedürftig bezeichnet werden, keinen Anhalt, daß § 2 WeinG. hinsichtlich der Verwendung von Maische zu Verschnittzwecken eingeschränkt oder erläutert werden sollte.

Nach alledem ist es nicht zulässig, aus der Fassung von § 12 WeinG. zu schließen, daß für die Kellerbehandlung, die mit der Lese der Traube beginnt und bis über die Fertigstellung des Weines fortgesetzt wird, die Möglichkeit der beliebigen Verwendung der Erzeugnisse des Weinstocks in den verschiedenen Stufen erlaubter Bearbeitung hätte ausgeschlossen werden sollen. Hätte der Gesetzgeber eine Frage von der nicht unbedeutenden praktischen Tragweite wie die des Verschnitts von Maische mit Most oder Wein dahin regeln wollen, daß dieses in der Kellerbehandlung zu erlaubtem Zweck eingeführte Verfahren untersagt sei, so hätte das in der Fassung des § 2 zum Ausdruck gebracht, in § 12 oder doch in § 4 klar gesagt werden müssen; es wäre zu bestimmen gewesen, daß es als Zusatz fremder Stoffe zu gelten habe, wenn Wein nicht ausschließlich mit abgepresstem und völlig von allen anderen Bestandteilen der Traube abgetriebenem Saft, sondern mit der Maische verschnitten werde, die neben dem reinen Saft auch noch die übrigen safthaltigen Bestandteile enthält.