

117. Ist das „Konzentrieren“ von Wein im „Vakuumverfahren“ (Verdampfen eines Teiles des Wassergehaltes unter verdünnter Luft) eine nach dem § 4 WeinG. verbotene Kellerbehandlung, oder gilt dafür der § 5 Abs. 3 WeinG.? Ist es ein „Verfälschen“ i. S. des § 4 Nr. 1 LMG.?

I. Straffenat. Urf. v. 17. August 1937 g. R. u. a. 1 D 177/37.

I. Landgericht Frankenthal.

Aus den Gründen:

I. Die Angeklagten haben Weinmost im sogenannten „Vakuumverfahren“ „konzentriert“, d. h. in einem Verdampfapparat unter verdünnter Luft bei 40 bis 45°C zum Sieden gebracht und ihm durch Verdampfen so viel Wasser entzogen, daß sich die Gesamtmenge des Mostes um etwa $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{3}$ verminderte. Den hierdurch gewonnenen „Konzentrat“-Most haben sie alsdann in der allgemein üblichen Weise ausgären lassen und zu Wein („Konzentratwein“) ausgebaut, zum Teil mit anderem Wein verschnitten und unter Bezeichnungen in den Verkehr gebracht, die auf die Reinheit des Weines deuteten, die Bearbeitung im „Vakuumverfahren“ aber nicht erkennen ließen; bei der Bezeichnung der Verschnitte haben sie nach der Annahme des LG. die Anteilsvorschriften des § 7 Abs. 1 WeinG. nicht eingehalten, haben überdies demselben Faß entstammendem Verschnitte zum Teil bis zu sieben verschiedene Herkunftsbezeichnungen gegeben.

II. Das LG. sieht in dem „Konzentrieren“ des Mostes ein „Verfälschen“ i. S. des § 4 Nr. 1 LMG.; durch das Entziehen des Wassers gewinne, so führt es aus, der Most, ohne daß seine übrigen Bestandteile in ihrem Verhältnisse zueinander verändert würden, eine Süße, wie sie sonst nur bei „Qualitäts-Weinen“, die aus besonders lange ausgereiften Trauben gewonnen würden, unter dem Einfluß

guter Witterung infolge der Edelsäule auftrate, wenn auch die Eigenart des Duftes und der Süße solcher Qualitätsweine von den Konzentratweinen nicht vollständig erreicht werde. Dadurch hätten die Angeklagten diesen Konzentratweinen den Anschein eines Weines gegeben, der nur in einem besonders ausgedehnten und gepflegten Reifeverfahren gewonnen werde, und damit den Anschein einer besseren Beschaffenheit, während es sich hier in Wahrheit um eine Art „Kunstprodukt“ gehandelt habe; gegen ein solches hätten die Verbraucher eine gefühlsmäßige Abneigung und bewerteten es geringer als ein auf natürlichem Wege gewonnenes Erzeugnis, das zu erwarten sie nach dem Anscheine berechtigt seien. Diesen Irrtum der Verbraucher über die bessere Beschaffenheit der Konzentratweine hätten die Angeklagten um der besseren Absatzmöglichkeiten willen absichtlich herbeigeführt, somit die Weine vorsätzlich verfälscht. Dagegen sei das Konzentrieren des Mostes keine durch den § 4 WeinG. verbotene Art der Kellerbehandlung, weil dem Weine kein Stoff irgendwelcher Art zugesetzt, sondern nur Wasser entzogen werde. Der Konzentratwein sei auch „Wein“ im Sinne des WeinG., nicht etwa ein nicht verschnittfähiger „Fremdstoff“, wie das in einigen Erläuterungsbüchern vom „eingedickten Moste“ gesagt werde; denn durch das Eindicken werde der Most wesentlich stärker „konzentriert“ und seine Zusammensetzung stärker verändert als durch das Vakuumverfahren. Indessen sei der Konzentratwein, weil er durch einen rein künstlichen Eingriff gesüßt worden sei, kein „reiner Wein“ im Sinne des WeinG.; er dürfe daher nicht mit irgendwelchen Bezeichnungen versehen und in den Verkehr gebracht werden, die auf die Reinheit des Weines deuteten; hiergegen hätten die Angeklagten verstoßen.

Abschließend erachtet das LG. die Angeklagten für schuldig, gemeinschaftlich und fortgesetzt die Konzentratweine und -verschnitte unter Bezeichnungen in den Verkehr gebracht zu haben, die über ihre Reinheit und die Herkunftslage irreführend geeignet seien, und sich dadurch gegen den § 26 Abs. 1 Nr. 3 in Verb. m. den §§ 5, 6, 7 WeinG. vergangen zu haben; neben dieser Bestimmung seien die §§ 4 Nr. 1, 13 LMG. gemäß dem § 31 WeinG. unanwendbar.

III. Das angefochtene Urteil ist im Ergebnis und in den wesentlichen Punkten seiner Begründung zu billigen.

1. Das gilt zunächst von dem Ausgangspunkte des LG., daß

die Herstellung des Konzentratweines als Verfälschen eines Lebensmittels nach dem § 4 Nr. 1 LMG. strafbar sein könne, obwohl sie keine nach dem § 4 WeinG. unzulässige Kellerbehandlung sei. Denn die Anwendbarkeit des LMG. wird nicht grundsätzlich dadurch ausgeschlossen, daß Gegenstand der zur Beurteilung stehenden Behandlungsweise Wein ist, der an sich den Vorschriften des WeinG. unterliegt (vgl. Joeller WeinG. 1921 S. 120 oben; Günther-Marschner 1910 S. 331); vielmehr stellt das WeinG. nur dort die gesetzliche Sonderregelung dar, wo sich eine Behandlungsweise aus ihm unmittelbar als erlaubt oder verboten ergibt; hinter ihm hat jedoch, wenn es sich um Wein handelt, das LMG. immer noch da Raum, wo sich das WeinG. einer Regelung bewußt enthalten oder unbeabsichtigt eine Lücke offengelassen hat.

Das LG. geht nun zutreffend davon aus, daß das WeinG. im § 4 nur das Zufügen nicht ausdrücklich zugelassener Stoffe zum Weine verbietet, aber keine Regelung darüber enthält, ob und in welchem Umfange dem Weine Stoffe entzogen werden dürfen; insofern fällt also das Vakuum- oder Konzentrierverfahren, durch das dem Weine nur ein Stoff (Wasser) entzogen wird, nicht unter die (ausdrücklich) verbotenen Kellerbehandlungen des § 4 WeinG.

2. Die Angeklagten haben sich vor dem LG. und auch in ihrer Revision auf den § 5 Abs. 3 WeinG. berufen, um zu rechtfertigen, daß sie die Konzentratweine als naturrein bezeichnet haben. Diese Bestimmung, die erst durch das G. v. 25. Juli 1930 geschaffen worden ist, läßt ausdrücklich das Entkeimen des Weines durch Filtrieren als eine erlaubte Art der Kellerbehandlung zu und bestimmt weiterhin, daß die so entkeimten Weine nicht als gezuckert gelten, vielmehr unter den im Satz 2 des Abs. 3 ebendort näher bezeichneten Voraussetzungen mit einer auf die Reinheit des Weines oder auf besondere Sorgfalt bei der Traubengewinnung deutenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden dürfen. Auch dieses Entkeimen durch Filter wird unter anderem zu dem Zwecke vorgenommen, dem Wein auf andere Weise als durch Zuckern einen höheren Gehalt an Süße zu erhalten oder zu verleihen (vgl. Sepp WeinG. S. 48); nur wird hier — ohne Erhitzen des Mostes — die Vergärung des Zuckers dadurch unterbrochen, daß dem Moste die Bakterien und Gärpilze entzogen werden, während sich beim Vakuumverfahren der im Most enthaltene Zucker nach Verdampfen eines Teiles des Wassers auf

eine geringere Gesamtmenge verteilt und deshalb zu einem größeren Teil unvergoren bleibt, als dies ohne „Konzentration“ der Fall wäre. Aus der amtlichen Begründung zum WeinG. 1930 (zum § 4) ergibt sich, daß man durch die Bestimmung des jetzigen § 5 Abs. 3, entsprechend dem Geschmacke der Verbraucher, den vielfachen Verfahren zur Herstellung süßen Weines einen Platz hat einräumen wollen. Würde das Vakuumverfahren in der Tat unter diese Bestimmung fallen, so gehörte es damit zu den Behandlungsarten, die das WeinG. ausdrücklich regelt; das würde nach dem oben Dargelegten die Anwendung des § 4 Nr. 1 RMG. auf dieses Verfahren ausschließen. Die — von den Angeklagten allerdings nicht gezogene — weitere Rechtsfolge wäre, daß die Konzentratweine mit einer auf Reinheit oder besondere Sorgfalt bei der Traubengewinnung deutenden Bezeichnung dann in den Verkehr gebracht werden dürften, wenn sie zugleich eine auf die „Konzentrierung“ deutlich hinweisende Bezeichnung trügen.

Für diese rechtliche Behandlung läßt sich manches ins Feld führen, insbesondere die Gleichartigkeit des erstrebten Zieles, nämlich dadurch, daß der Süßgehalt des Mostes auf künstlichem Wege, jedoch ohne Stoffzusatz, über das bei der gewöhnlichen Kelterung erreichbare Maß hinaus gesteigert wird, Weine zu erzielen, die den aus lange gereiften Trauben gewonnenen „Dualitätsweinen“ gleichen.

Daß dies hier durch teilweises Verdampfen des im Most enthaltenen Wassers statt durch Unterbrechen der Gärung erreicht wird, brauchte für die rechtliche Beurteilung nicht unbedingt ausschlaggebend zu sein, ebensowenig, ob das Ziel der Most- oder Weinbehandlung durch das eine Verfahren vollkommener erreicht wird als durch das andere, oder ob die Zusammensetzung des Mostes im übrigen bei dem einen Verfahren stärker verändert wird als bei dem anderen.

Gegen eine solche Rechtsanwendung besteht jedoch das grundsätzliche Bedenken, daß der Gesetzgeber mit dem § 5 Abs. 3 WeinG. offensichtlich und eindeutig eine Ausnahmerebestimmung hat schaffen wollen, die nur für dieses namentlich bezeichnete Verfahren gelten soll, daß es sich hier gewissermaßen um einen gesetzgeberischen Versuch handelt. Denn als diese Gesetzesbestimmung erlassen wurde, waren andere demselben Zwecke dienende Verfahren bereits bekannt, z. B. außer dem vorerwähnten „Eindicken“ des Mostes im offenen Kessel auch die Gewinnung von Strohwein oder von Eis- oder Gefrierwein.

Gleichwohl hat man sie nicht unter die — den Hersteller teils begünstigenden, teils einengenden — Vorschriften des § 5 Abs. 3 WeinG. gestellt. Das nötigt zu dem Schlusse, daß man die dort getroffene Regelung auf dieses Filterverfahren hat beschränken und es der Geseßgebung hat vorbehalten wollen, darüber zu entscheiden, ob es die fortschreitende Entwicklung in Weinbau und Technik rechtfertige, diese Regelung auf andere Behandlungsweisen zu übertragen. Die Rechtsprechung würde mit einer solchen Übertragung die Grenzen überschreiten, die ihr gezogen sind.

3. Wird hiernach das Vakuumverfahren nicht durch die Sondervorschriften des WeinG. erfaßt, so ist grundsätzlich Raum für eine Anwendung des LMG. Nach dem festgestellten Sachverhalt ist es auch — vorbehaltlich der Anwendbarkeit des § 4 Nr. 2 (vgl. unten Nr. 4) — nicht rechtsirrig, daß das LG. den § 4 Nr. 1 LMG. auf das Tun der Angeklagten angewendet hat. Verfälscht ist ein Lebensmittel, wenn an der körperlichen Beschaffenheit des Stoffes (hier: des Mostes oder des Weines) eine Änderung (hier: die Entziehung von Wasser durch Verdampfen) vorgenommen worden ist, der zufolge das gewonnene Ergebnis (hier: der Konzentratwein) von anderer, und zwar besserer körperlicher Beschaffenheit zu sein scheint, als es tatsächlich ist. Mit Recht geht das LG. bei der hiernach gebotenen Wertvergleichung von der Auffassung der Verbraucher aus, die Wert und Güte eines Weines entscheidend danach beurteilen, ob er auf natürlichem Wege gewonnen ist, die eine gefühlsmäßige Abneigung gegen jeden Wein haben, der in irgend einem Abschnitte seiner Herstellung mit künstlichen (physikalischen oder chemischen) Hilfsmitteln bearbeitet worden ist, und die deshalb einen solchen Wein als ein „Kunstprodukt“ geringer bewerten.

Es kann dahingestellt bleiben, ob für die Anwendbarkeit des § 4 Nr. 1 LMG. auch sonst ein so ausschlaggebendes Gewicht auf den Werdegang des Erzeugnisses gelegt werden kann, ohne Rücksicht auf die dabei erzielte geschmackliche und sonstige Beschaffenheit, die nach den Urteilsfeststellungen hier annähernd die gleiche war. Jedenfalls läßt die Annahme des LG. keinen Rechtsirrtum erkennen, daß dies beim Weine der Fall sei; es durfte diese Auffassung der Verbraucher bei seiner Entscheidung berücksichtigen.

Die Angeklagten haben nun allerdings die (ursprünglichen) Weine, aus denen sie die Konzentrate gewannen, auch tatsächlich

verbessert, indem sie ihnen durch das Vakuumverfahren eine höhere SüÙe und damit — nach dem Urteile der Verbraucher — einen höheren Wert verliehen; insoweit wäre eine Bestrafung nach dem § 4 Nr. 1 LMG. nicht gerechtfertigt. Sie findet jedoch ihre rechtlich bedenkenfreie Grundlage darin, daß die Angeklagten den Weinen durch die „Konzentration“ den Anschein von naturreinen, im Wege natürlicher Kelterung gewonnenen Weinen gegeben und das in der Absicht getan haben, sie ohne Hinweis auf das Vakuumverfahren als naturrein in den Verkehr zu bringen. Da solche Weine, wie dargelegt, auch bei sonst gleicher Beschaffenheit für besser und hochwertiger als mit künstlichen Mitteln hergestellte angesehen werden, so ist den Weinen der Anschein einer besseren Beschaffenheit gegeben worden, als ihnen tatsächlich innewohnte; sie sind also zur Täuschung in Handel und Verkehr i. S. des § 4 Nr. 1 LMG. verfälscht worden. Diese Täuschungsabsicht wird entgegen der Meinung der Revision nicht dadurch ausgeschlossen, daß die Angeklagten die Konzentratweine zu Preisen in den Verkehr bringen wollten oder gebracht haben, die erheblich unter denen der „Qualitätsweine“ lagen.

4. Soweit die Angeklagten jedoch die Weine — ohne sie als solche ausreichend zu kennzeichnen — in den Verkehr gebracht haben, sind sie nach dem § 4 Nr. 2 LMG. zu bestrafen; dadurch wird die nach dem § 4 Nr. 1 an sich begründete Strafbarkeit der Verfälschungshandlungen aufgezehrt, und zwar auch, soweit das Erzeugnis etwa teilweise noch nicht in den Verkehr gebracht worden sein sollte (RGSt. Bd. 71 S. 18, 19). Es bedarf jedoch insoweit keiner Berichtigung des angefochtenen Urteiles, da die Angeklagten wegen ihrer Verfehlungen gegen das WeinG. im Endergebnis nur nach diesem Geseze bestraft worden sind.

Aus dem Vorstehenden ergibt sich ohne weiteres, daß die Konzentratweine nicht mit Bezeichnungen versehen werden durften, die auf ihre Reinheit oder auf besondere Sorgfalt bei der Gewinnung der Trauben deuteten; denn ihr hoher Gehalt an SüÙe war ja nur durch dieses künstliche Verfahren herbeigeführt worden; sie enthielten im Gegensatz zu „naturreinen“ Weinen i. S. des WeinG. nicht bloß die SüÙe, die ein Wein nach natürlicher Vergärung ohne Zuderzuzatz enthält. Das LG. hat auf sie daher mit Recht die Vorschrift des § 5 Abs. 2 WeinG. angewandt. (Es folgen Ausführungen über Verstöße der Angeklagten gegen Vorschriften des WeinG.)