

Ritter Sport vs. Stiftung Warentest

Landgericht München

Pressemitteilung Nr. 01/14 zum Urteil vom 13.01.2014

Az.: 9 0 25477/13

Die 9. Zivilkammer des Landgerichts München I (Az. 9 0 25477/13) hat in einer heute verkündeten Entscheidung einem deutschen Warentestinstitut (Beklagte) im einstweiligen Verfügungsverfahren durch Urteil verboten, in Bezug auf die Voll-Nuss-Schokolade eines großen Schokoladenherstellers (Klägerin) folgende Behauptungen zu verbreiten:

1. „Wir haben den chemisch hergestellten Aromastoff Piperonal nachgewiesen.“,
2. „Das Zutatenverzeichnis ist irreführend: Das Aroma ist nicht wie deklariert „natürlich“, da der nachgewiesene Aromastoff Piperonal chemisch hergestellt wird.“,
3. „Im Zutatenverzeichnis wird nur „natürliches Aroma“ genannt. Aber die Schokolade erfüllt dieses Versprechen nicht.“,
4. „[],... – wegen Irreführung hätten die Nussschokoladen nicht verkauft werden dürfen. Juristisch ausgedrückt: Sie sind so nicht verkehrsfähig.“,
5. Die Bewertung „mangelhaft“ in der Rubrik „DEKLARATION“ allein mit der Fußnote „Das Zutatenverzeichnis ist irreführend: Das Aroma ist nicht wie deklariert natürlich, da der nachgewiesene Aromastoff Piperonal künstlich hergestellt wird“ als Begründung.

Zum Sachverhalt

Die Beklagte hatte im November 2013 auf ihrer Homepage und in ihrem Heft 12/2013 das Ergebnis einer Untersuchung verschiedener Nusschokoladen veröffentlicht. Dabei erteilte sie der Sorte „Voll-Nuss“ der Klägerin die Note „mangelhaft“ und bewertete die Schokolade wie oben wiedergegeben.

Die Klägerin und die dem Rechtsstreit beigetretene Aromenlieferantin setzen sich hiergegen zur Wehr und machen geltend, die angebliche Feststellung der Beklagten, wonach die getestete Schokolade der Klägerin den chemisch hergestellten Aromastoff Piperonal enthalte, sei falsch. Der Stoff Piperonal könne in einer Vielzahl natürlicher botanischer Quellen (wie z.B. Pfeffer, Vanille, Sassafras-Öl) nachgewiesen werden. Für die Schokolade aus dem Hause der Klägerin werde der Aromastoff Piperonal aus pflanzlichen Ausgangsstoffen durch zugelassene Verfahren nach der Europäischen Aromenverordnung (VO (EG) Nr. 1334/2008) gewonnen. Die Beklagte könne sich in Bezug auf die streitgegenständliche Berichterstattung auch nicht auf die Wahrnehmung berechtigter Interessen berufen, nachdem sie nicht nachweisen könne, dass sie die erforderliche journalistische Sorgfalt angewendet habe.

Die Beklagte hält dem entgegen, unstreitig enthalte die Schokolade 0,3 mg Piperonal/Heliotropin pro kg. Das von der Beklagten beauftragte unabhängige Prüfinstitut und die Beklagte hätten übereinstimmend festgestellt, dass Piperonal industriell durch eine chemische Oxidation hergestellt werde. Ein industrielles Herstellungsverfahren, das der Europäischen Aromen-Verordnung (VO (EG) Nr. 1334/2008) entspreche, sei jedoch weder der Beklagten noch dem beauftragten Prüfinstitut bekannt, so dass man auf einen Verstoß gegen die Aromen-Verordnung geschlossen habe.

Zu den Entscheidungsgründen

Das Gericht stellt in seiner Entscheidung fest, dass die Klägerin durch die Testergebnis-Veröffentlichungen in ihren

Rechten verletzt werde. Die Beklagte könne sich zwar grundsätzlich bei den im Interesse der Allgemeinheit durchgeführten Warentests auf eine weitgehende Meinungsäußerungsfreiheit berufen. Diese Freiheit finde ihre Grenze allerdings in den ebenfalls geschützten Interessen der Klägerin, nicht in unbilliger Weise in ihrer Stellung am Markt beeinträchtigt zu werden.

Diese Grenze ist nach Auffassung der 9. Zivilkammer vorliegend überschritten. Die dem Testergebnis zugrunde liegende Beurteilung beruhe auf einer Auslegung der Europäischen Aroma-Verordnung (VO (EG) Nr. 1334/2008) durch die Beklagte, die unzutreffend und nicht mehr vertretbar sei. Auch im Übrigen stehe die Testberichterstattung in der streitgegenständlichen Form außer Verhältnis zu den Aufgaben und Zielen einer sachlichen Verbraucheraufklärung.

Die Kammer betont, sie verkenne zwar nicht das Bemühen der Beklagten um die Wahrung strenger Anforderungen an die Feststellung der „Natürlichkeit“ eines Aromas. Die Beklagte komme damit im Grundsatz ihrem von der Meinungsfreiheit gedeckten Auftrag nach. Auch müsse es der Beklagten selbstverständlich frei stehen, höhere Standards als die geltenden anzumahnen, jedenfalls aber die geltenden Regelungen kritisch zu hinterfragen.

Das Gericht beanstandet jedoch, dass die Beklagte in ihrer Testberichterstattung die Gründe für ihre Erwägungen nicht offengelegt habe. Somit könne der Verbraucher auch nicht nachvollziehen, warum die Beklagte zu ihrer Bewertung gelangt sei. Jedenfalls nehme die Berichterstattung eine Unschärfe in Kauf, die nicht erforderlich sei, um das Ziel der Verbraucheraufklärung zu erreichen.

Zu berücksichtigen sei bei der Abwägung weiterhin, dass unstreitig nie eine Gefährdung der Verbraucher bestanden habe. Vielmehr gehe es hier allein um die Vereinbarkeit der Angabe „natürliches Aroma“ mit der von der Beklagten – im Ergebnis

unzutreffend – vorgenommenen Auslegung der Europäischen Aromen-Verordnung. Die schlicht verbraucherpolitische Forderung könne eine so wenig transparente Berichterstattung nicht rechtfertigen, zumal der Anschein einer tatsächlichen Feststellung („chemisch hergestellt“) geweckt werde.

Fazit

Von einem fairen Warentest könne nicht gesprochen werden, wenn diesem in der zentralen Frage der Auslegung der Bestimmungen der Aromen-Verordnung ein nicht vertretbares, zu enges Verständnis zugrunde liege. Dies gelte jedenfalls dann, wenn die Beklagte – ohne Offenlegung der zugrundeliegenden Wertung – aus einer scheinbaren Tatsache nicht nur abgeleitet habe, dass es sich um kein natürliches Aroma handele, sondern sogar eine angebliche, zur mangelnden Verkehrsfähigkeit der Schokolade führende Irreführung der Verbraucher behauptet habe.

Damit bleibt die zunächst in der mündlichen Verhandlung erörterte Frage, wie das Aroma hergestellt wird, offen: Auch die Beklagte konnte nämlich nicht ausschließen, dass eine „natürliche“ Herstellung möglich ist, wenn man die von der Klägerin und vom Gericht gewählte Auslegung der Aromenverordnung zugrunde legte.

(Urteil des Landgerichts München I, Aktenzeichen: 9 O 25477/13; die Entscheidung ist nicht rechtskräftig)