

„Puten/Hähnchen-Filetstreifen, gebraten“ bei industrieller Herstellung irreführend

Eigener Leitsatz:

„Puten-Filetstreifen, gebraten“ und „Hähnchen-Filetstreifen, gebraten“ stellen irreführende Bezeichnungen dar, wenn die Produkte nicht aus natürlich gewachsenem Geflügelfleisch geschnitten sind, sondern industriell hergestellt werden. Denn der verständige Durchschnittsverbraucher erwartet unmittelbar aus naturbelassener Geflügelbrust geschnittene Filetstreifen und gerade nicht, dass ein fein zerkleinerter Fleischanteil, der in einen Kunstdarm gefüllt und gekocht wird, in Streifen geschnitten wird. Demnach sind die Bezeichnungen geeignet, über die tatsächliche Beschaffenheit und die Art der Herstellung des Fleisches zu täuschen.

Verwaltungsgerichtshof Baden-Württemberg

Pressemitteilung vom 7.11.2012 zum Urteil vom 29.10.2012

Az.: 9 S 1353/11

Die Klägerin stellt Geflügelfleischprodukte her. Der Beklagte leitete gegen Sie ein lebensmittelrechtliches Bußgeldverfahren ein, weil er die Verkehrsbezeichnungen „Puten-Filetstreifen, gebraten“ und „Hähnchen-Filetstreifen, gebraten“ wegen der industriellen Herstellung dieser Produkte für irreführend hält. Dabei werden Puten- bzw. Hähnchenbrüste in einer Trommel mechanisch behandelt ("getumbelt"). Sie erhalten dadurch eine weiche Struktur und werden teilweise zerrissen. Danach werden

sie mit einem brätartig fein zerkleinerten Fleischanteil in einen Kunstdarm gefüllt und gekocht. Die erkaltete Masse wird in Streifen gleicher Größe geschnitten, die frittiert werden. Das Verwaltungsgericht Stuttgart hat die Feststellungsklage der Klägerin, dass ihre Produktbezeichnungen nicht irreführend sind, abgewiesen. Mit ihrem Antrag auf Zulassung der Berufung machte die Klägerin ernstliche Zweifel an der Richtigkeit dieses Urteils geltend. Der VGH teilte die Zweifel nicht und lehnte den Zulassungsantrag ab.

Die von der Klägerin gewählten Produktbezeichnungen seien rechtlich nicht festgelegt. Sie entsprächen auch keiner nach allgemeiner Verkehrsauffassung üblichen Bezeichnung. Bezeichnung und Aufmachung der streitigen Geflügelfleischerzeugnisse seien ferner geeignet, über deren tatsächliche Beschaffenheit und die Art ihrer Herstellung zu täuschen. Insoweit habe das Verwaltungsgericht rechtlich zutreffend darauf abgestellt, wie ein durchschnittlich informierter, aufmerksamer und verständiger Durchschnittsverbraucher die Bezeichnung wahrscheinlich auffassen werde. Bei Anlegung dieses Maßstabs sei auch der Senat der Auffassung, dass ein Großteil der Verbraucher bei der Bezeichnung "Puten- bzw. Hähnchen-Filetstreifen, gebraten" erwarte, dass diese Produkte wie im traditionellen Fleischerhandwerk aus dem natürlich gewachsenen Stück Geflügelfleisch geschnitten seien. Zudem werde in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuchs, die ein wichtiges Hilfsmittel zur Ermittlung der Verbrauchervorstellungen seien, der Begriff "Filet" bei Geflügel als die "von Haut und Knochen befreite („filetierte“) Brustmuskulatur" beschrieben. Daher sei anzunehmen, dass der Verbraucher dem Begriff "Filet" gerade die Bedeutung eines Qualitätsmerkmals in dem Sinne beimesse, dass die Streifen unmittelbar aus naturbelassener Geflügelbrust geschnitten seien. Er rechne dagegen nicht

ernsthaft damit, dass Produkte mit der Bezeichnung "Filet-Streifen" aus der erkalteten Masse gewonnen würden, die entstehe, nachdem Geflügelbrüste durch mechanische Behandlung (Tumbeln) eine weiche Struktur erhalten hätten und teilweise zerrissen worden seien und dann mit einem erheblichen Anteil an brätartig fein zerkleinerter Fleischmasse in einen Kunstdarm gefüllt und gekocht worden seien. Schließlich habe das Verwaltungsgericht die maßgebliche Verbrauchererwartung entgegen dem Vortrag der Klägerin auch nicht falsch ermittelt.

Der Beschluss ist unanfechtbar (9 S 1353/11).