

## **Fleischtheken in Lebensmittelmärkten dürfen nur unter Leitung eines Fleischermeisters betrieben werden**

**Mannheim (ib) Der Verwaltungsgerichtshof Mannheim (VGH Mannheim) hat entschieden, dass der Verkauf von Frischfleisch in Lebensmittelmärkten an Fleischtheken es erfordert, dass die Leitung des Betriebs grundsätzlich in den Händen eines Fleischermeisters liegt. (Az. 6 S 2789/17)**

Geklagt hatte eine Handelsgesellschaft, die unter anderem zwei Lebensmittelmärkte in Baden-Württemberg betreibt. In diesen befinden sich Servicetheken, an denen unter anderem lose Fleisch- und Wurstwaren an Kunden abgegeben werden.

In den Märkten findet keine eigene Schlachtung statt. Stattdessen bezieht der Markt ausschließlich ausgebeinte, vorzerlegte und vorportionierte Fleischstücke. Das Gros der Fleisch- und Wursterzeugnisse wird nur noch im Markt ausgelegt, aufgeschnitten und verpackt. Nur einzelne Produkte werden im Markt selbst weiterverarbeitet, indem Fleischstücke zerteilt oder zerhackt, mit fertigen Marinaden oder Gewürzmischungen vermischt und gegebenenfalls geformt werden.

Nach Anzeige durch die Handwerkskammer hörte das zuständige Landratsamt die Klägerin zu dem Vorwurf an, zumindest in der Zeit vom 29.11.2012 bis zum 14.07.2015, ohne in der Handwerksrolle eingetragen zu sein und ohne einen Fleischermeister zu beschäftigen, Arbeiten des Fleischerhandwerks in den beiden genannten Lebensmittelmärkten ausgeführt zu haben. Im Folgenden kündigte es den Erlass eines Bußgeldbescheides an.

Dagegen erhob die Klägerin am 20.05.2016 Klage beim Verwaltungsgericht Sigmaringen und beantragte die Feststellung, dass es sich bei den genannten Tätigkeiten in den von ihr betriebenen Lebensmittelmärkten nicht um die Ausübung von Tätigkeiten im Rahmen des im Übrigen zulassungspflichtigen Fleischerhandwerks handele. Das Verwaltungsgericht Sigmaringen wies die zulässige Klage als unbegründet ab. Hiergegen legte die Klägerin Berufung beim VGH Mannheim ein. Die Berufung blieb ohne Erfolg.

Der VGH Mannheim führte in seiner Begründung aus, dass es der Verkauf von Frischfleisch erfordere, dass die Leitung des Betriebs grundsätzlich in den Händen eines Fleischermeisters liegt.

Weiter führt er aus, dass der Fleischverkauf zahlreiche Kenntnisse einschlägiger gewerbe-, hygiene- und lebensmittelrechtlicher Vorschriften und Fertigkeiten voraussetze, nämlich Kenntnisse in Chemie, Biochemie und Bakteriologie des Fleisches, über Beschaffenheit, Anforderungen an die Lagerung und Verfahren zur Haltbarmachung von Fleisch und Fleischerzeugnissen, den Umgang mit Kunden einschließlich Beratung und Verkaufstechnik, das laden- und verkaufsfertige Herrichten von Fleischteilstücken, das Beraten der Kunden beim Einkauf von Fleisch, Fleischerzeugnissen und Handelswaren sowie das Auslegen von Fleisch und Fleischerzeugnissen und das Dekorieren.

Entgegen der Ansicht der Klägerin, die Berufsbilder des Fleischerei-Fachverkäufers, des Fleischers und des Fleischermeisters seien isoliert zu betrachten und die in den Märkten durchgeführten Tätigkeiten könnten auch durch die Berufsbilder des Fleischereifachverkäufers und des Fleischers ohne die Aufsicht eines Meisters ausgeführt werden, betont der VGH Mannheim, dass die genannten Berufsbilder nicht in einem Ausschlussverhältnis, sondern in einem Stufenverhältnis zueinander stünden. Das Berufsbild

des Fleischermeisters bringe hinsichtlich solcher Tätigkeiten, die auch den beiden genannten Berufsbildern nach den einschlägigen Ausbildungs- und Prüfungsordnungen auf niedrigerem Qualifikationsniveau zugewiesen seien, höhere Anforderungen mit sich.

Abschließend hält der VGH Mannheim fest, dass es sich bei den in den Frischfleischabteilungen durchgeführten Tätigkeiten zur Verarbeitung und Zubereitung von Fleischerzeugnissen sowie der Herstellung von Hackfleisch, des Verkaufs, der fortlaufenden Qualitätskontrolle und hygienischen Überwachung der genannten Fleischerzeugnisse in den von der Klägerin betriebenen Lebensmittelmärkten auch in einer Gesamtschau um für das Fleischergewerbe wesentliche Tätigkeiten im Sinne des § 1 Abs. 2 S. 2 HwO handeln würde. Im Ergebnis seien deshalb die Kenntnisse und die Aufsicht eines Fleischermeisters unabweisbar.

Eine Revision gegen das Urteil des VGH Mannheim ist nicht zugelassen.

#