

Irreführende Werbung mit Aussage „Nach traditioneller Metzgerkunst“

Offenburg (mm) **Es ist eine irreführende Werbung, wenn ein Fleischwerk eines Lebensmittelhändlers ohne Einschränkung die Aussage „nach traditioneller Metzgerkunst“ verwendet, wenn nur ein Teil der beworbenen Produkte handwerklich hergestellt ist.** (Az.: 5 O 54/16 KfH)

Die E.S.F. GmbH ist in die Handwerksrolle eingetragen. Sie produziert an 6 ½ Tagen pro Woche ca. 250 t Fleischprodukte und weitere 125 t Wurst pro Tag. Sie beschäftigt 1.300 Mitarbeiter im Produktionsbetrieb, darunter ca. 30 ausgebildete Metzgermeister und ca. 125 Metzgergesellen. Die meisten Metzgermeister und -gesellen arbeiten im Bereich der Zerlegung und Verarbeitung sowie der Wurst- und Schinkenproduktion. Mit Metzgermeistern sind die Abteilungsleiter- und Schichtleiterfunktionen besetzt. Als Maschinenführer arbeiten Gesellen. Pro Tag werden etwa 5.000 Schweinehälften angeliefert und verarbeitet. Die Produktionsanlagen werden durch Computer gesteuert. An Fließbändern werden die Schweinehälften zerlegt. Die Zerlegung erfolgt in arbeitsteiliger Weise. Der gesamte Herstellungsprozess erfolgt unter Aufsicht und Anleitung von Metzger- bzw. Fleischermeistern und -gesellen. Auch der Geschäftsführer der GmbH ist Fleischermeister. Die GmbH beliefert 1.300 verschiedene Märkte. Das Fleisch und die Fleischerzeugnisse werden von der E.S.F. GmbH bezogen und mit der Aussage „nach traditioneller Metzgerkunst hergestellt“ von den belieferten Märkten beworben.

Das Großhandelsunternehmen wurde von einem Verband abgemahnt. Die Werbung vermittele den Eindruck einer handwerklichen Produktion des Fleisches. Denn für die angesprochenen Verkehrskreise sei der Hinweis auf eine „traditionelle Metzgerkunst“ als Hinweis auf eine handwerkliche Herstellung zu verstehen. Tatsächlich gehöre die E.S.F. GmbH allerdings zu den industriellen Fleischverarbeitungsbetrieben. Die Abläufe seien industrialisiert. Es werde in erster Linie technisches, logistisches oder Betriebspersonal beschäftigt. Eine handwerkliche Verarbeitung des Fleisches finde hingegen nicht durchgehend statt, sondern allenfalls teilweise. Teilweise finde die Zerlegung auch woanders statt, und entsprechend vorgefertigte Fleischprodukte würden zugekauft. Der Unterschied zwischen industrieller und handwerklicher Fleischverarbeitung werde verschleiert. Die maschinelle Erzeugung von Würsten habe mit „traditioneller Metzgerkunst“ nichts zu tun. 3.000 unterschiedliche Produkte seien ein Merkmal industrieller Produktion. Auch das Einschweißen in eine Kunststoffpackung sei damit nicht vereinbar.

Die Richter des Landgerichtes Offenburg hielten die Werbung für irreführend, da der Verbraucher erwarte, dass sämtliche Fleisch- und Wurstspezialitäten aus dem Produktionsbetrieb handwerklich hergestellt sind, was aber vorliegend nur zum Teil der Fall sei. Aufgrund der Beweisaufnahme sei davon auszugehen, dass beispielsweise die Hackfleisch- und Kochschinkenproduktion nicht als „handwerklich“ eingestuft werden könne. Der Verbraucher werde sich vorstellen, dass die Bearbeitung von Fleisch und die Herstellung von Fleischerzeugnissen durch Fleischergesellen und -meister ggf. auch unter Verwendung von Anlagen, Maschinen und Geräten, die auch EDV-gesteuert sein können, erfolgt. Er werde allerdings keine konkrete Vorstellung davon haben, was eine handwerkliche Herstellung im Einzelnen ausmacht. Er werde auch keine konkrete Vorstellung von der Größe des Handwerksbetriebs haben. Dazu gebe es auch keine allgemein herrschende Verkehrsauffassung, ab welcher Betriebsgröße man nicht mehr von einer handwerksmäßigen Gewerbeausübung sprechen könne, so die Richter.

Die Grenzen zwischen industrieller und handwerklicher Betriebsweise mögen in vielerlei Hinsicht fließend sein; wenn aber mehrere der herkömmlichen Abgrenzungskriterien zusammenträfen und einen Schluss in eine bestimmte Richtung zulassen würden, könne man sehr wohl entweder von industrieller oder von handwerklicher Betriebsweise sprechen. So spreche es für die Annahme industrieller Herstellung, wenn beispielsweise die Verwendung von Maschinen für die Entfaltung der Handfertigkeit keinen Raum mehr lasse. Anders hingegen für einen handwerksmäßigen Betrieb, wenn sich der Handwerker ihrer nur zur Erleichterung seiner Tätigkeit und zur Unterstützung seiner Handfertigkeit bediene. Auch das Ausmaß der Arbeitsteilung könne bedeutsam sein. Wenn diese so weit fortgeschritten sei, dass die im Betrieb zu leistenden Arbeiten unter den dort Beschäftigten derart weitgehend aufgeteilt sei, dass jede einzelne Arbeitskraft stets nur bestimmte in der Regel immer wiederkehrende und eng begrenzte Teilarbeiten auszuführen habe, spreche dies gegen eine handwerksmäßige Betriebsweise.

Das Urteil vom 15.09.2017 ist rechtskräftig.