

Nachschlagewerk: ja
BGHZ: nein

UWG § 3

" D E R M A T E X "

Zur Frage, unter welchen Voraussetzungen und in welchem Umfang ein Hersteller Angaben über die stoffliche Zusammensetzung eines bei der Verarbeitung von Wurstwaren verwendeten Produkts machen muß.

BGH, Urt. v. 26. November 1976 - I ZR 86/75 - OLG Köln
LG Köln

BUNDESGERICHTSHOF

IM NAMEN DES VOLKES

I ZR 86/75

URTEIL

Verkündet am
26. November 1976
Z u g ,
Justizhauptsekretär
als Urkundsbeamter
der Geschäftsstelle

in dem Rechtsstreit

Firma M. & H. S [REDACTED] GmbH, [REDACTED] K [REDACTED], K [REDACTED]-A [REDACTED]-
Ufer [REDACTED], vertreten durch ihre Geschäftsführer Heinz und
Matthias S [REDACTED],

Beklagte und Revisionsklägerin,

- Prozeßbevollmächtigter: Rechtsanwalt Dr. [REDACTED] -

gegen

Firma Th. G [REDACTED] AG, [REDACTED] F [REDACTED], G [REDACTED]straße [REDACTED],
vertreten durch ihren Vorstand,

Klägerin und Revisionsbeklagte,

- Prozeßbevollmächtigte: Rechtsanwälte Dr. [REDACTED] und
Dr. [REDACTED] -

12

- 2 -

Der I. Zivilsenat des Bundesgerichtshofs hat auf die mündliche Verhandlung vom 26. November 1976 durch die Vorsitzende Richterin Dr. Krüger-Nieland und die Richter Alff, Dr. Schönberg, Schwerdtfeger und Rebitzki

für Recht erkannt:

Die Revision gegen das Urteil des
6. Zivilsenats des Oberlandesgerichts
Köln vom 26. März 1975 wird auf
Kosten der Beklagten zurückgewiesen.

Von Rechts wegen

Tatbestand

Beide Parteien vertreiben u.a. Schutzfilme und Tauchmassen, die dazu dienen, Fleisch und Fleischwaren länger haltbar zu machen und sie vor unerwünschter Verdunstung und damit auftretendem Gewichtsverlust zu schützen. Die Beklagte brachte als erste einen solchen Schutzfilm für Leber- und Blutwurst heraus und eroberte sich damit zunächst den Markt. Sie vertreibt den Schutzfilm bzw. die Tauchmasse unter der Marke "DERMATEX". Die Klägerin entwickelte ein ähnliches Produkt, das sich seit 1971 auf dem Markt befindet und unter der Marke "TEGOMULS EP" vertrieben wird.

In der "Rezept-Anweisung" der Beklagten Nr. 1/69 heißt es unter der Überschrift DERMATEX: "ein neuer, spezieller Schutzfilm für Fleisch und Wurstwaren" und



unter dem Punkt "Zusammenfassung": "DERMATEX Schutzfilm ist ein spezielles, von uns mit Eastman-Codak Corp. Rochester/USA entwickeltes, molekular destilliertes Monoglycerid.

Rohstoffbasis: Schweineschmalz

Die Verwendung als Schutzfilm ist lebensmittelrechtlich unbedenklich DERMATEX Schutzfilm ist in den USA unter den Food and Drug Regulations (Sec. 121.1018) als Überzug für Fleischprodukte zugelassen".

Die Beklagte nahm - auch noch in Anzeigen des Jahres 1974 - auf Veröffentlichungen in der Zeitschrift "Die Fleischwirtschaft", einer Zeitschrift für "Fleisch-erzeugung, Schlachthofwesen, Fleischverarbeitung-, -konservierung, -versorgung", Bezug mit der Aufforderung: "Wir senden Ihnen kostenlos Literatur. Schreiben Sie (es folgt die Anschrift der Beklagten)" sodann folgt eine Aufstellung von folgenden Veröffentlichungen:

Neuer Schutzfilm für Fleisch und Fleischerzeugnisse,
"Die Fleischwirtschaft" Dezember 1968, Heft 12,
Seite 1594 - 1596
Prof. Dr. Bartels und Dr. Schriener, Gießen

DERMATEX ist ein Schutzfilm besonderer Art "Die Fleischwirtschaft", April 1970, Heft 4, Seite 421 - 422
Prof. Dr. H. Bartels, Gießen

Ein neuer Schutzfilm besonderer Art für Rohwurst
"Die Fleischwirtschaft" Mai 1970, Heft 5,
Seite 570 - 572
Prof. Dr. H. Bartels, Gießen

Untersuchungen zur Verhinderung von Schimmelwachstum
auf Fleischprodukten "Die Fleischwirtschaft", April 1971,
Heft 4, Seite 517 - 522

Dr. R. Hardlok und Prof. Dr. H. Bartels, Gießen

Neu-Entwicklung löst kritische Problematik: Ver-
längerung des Frischzustandes beim Vertrieb portionier-
ten Frischfleisches,

"Die Fleischwirtschaft", Juli 1972, Heft 7, Seite 816 - 818
Prof. Dr. H. Bartels, Dr. H.-J. Klare, Wöhner, Gießen.

Diese Aufstellung befindet sich unter der Aussage:
"Ohne Risiko in den Sommer (diese Zeile nicht in allen
Anzeigen, aber im März-Heft 1972)

Nur DERMATEX

hat die 30-Tage-Garantie durch molekularen Gasaustausch".

In den angeführten Veröffentlichungen ist u.a. dar-
gelegt: "Es handelt sich dabei um eine Kombination
spezieller, molekular destillierter Monoglyceride auf
der Rohstoffbasis Schweineschmalz" und als abschließende
Zusammenfassung: "Die Kontrolluntersuchungen haben
bestätigt, daß die Verwendung des Dermatex-Schutzfilmes
insbesondere bei Kochwürsten erhebliche Vorteile hin-
sichtlich der Verhinderung von Gewichtsverlusten und
der Erhaltung einer wünschenswerten Beschaffenheit von
Frischwürsten auch bei längerer Lagerung ergibt" (Ver-
öffentlichung Dez. 1968).

Die Veröffentlichung von April 1970 geht auf die
Anfrage einer Fleischfabrik zurück, in der darauf hin-
gewiesen wird, daß Verbraucher Bedenken vorgebracht

hätten und die Meinung geäußert werde, die Schutzhülle sei als Zweitverpackung kennzeichnungspflichtig; man müsse sie vor dem Anschneiden der Würste "aus hygienischen Gründen" entfernen, ihr Gewicht erhöhe das Wurstgewicht ganz erheblich und ginge damit zu Lasten des Verbrauchers. In der Antwort wird unter Bezugnahme auf die Veröffentlichung Dez. 1968 ausgeführt, die Beklagte habe diesen Schutzfilm "als Kombination spezieller molekular destillierter Monoglyceride auf der Rohstoffbasis von Schweineschmalz entwickelt". Seiner Natur nach stelle der Schutzfilm damit "eine fettverwandte Verbindung mit einem Gehalt an verdaulichem Fett und damit keinen Fremdstoff im Sinne des Lebensmittelgesetzes dar". Im Aufsatz Mai 1970 ist auf die Ausführungen Dezember 1968 Bezug genommen. Es heißt dann: "Ebenfalls auf der Grundlage spezieller, molekular destillierter Monoglyceride auf der Rohstoffbasis Schweineschmalz hat ... (die Beklagte) einen neuen Schutzfilm SKINTEX für Rohwurst entwickelt."

Die Veröffentlichung von Juli 1972 enthält folgende Ausführungen: "Nachdem (die Beklagte) schon vor einiger Zeit auf der Basis frischen Schweineschmalzes Schutzfilme spezieller, molekular destillierter Monoglyceride für Kochwürste (Leberwurst, Blutwurst) und für Rohwürste (es folgt ein Hinweis auf die Aufsätze von Dezember 1968 und Mai 1970) entwickelt hatte, die sich infolge ihrer natürlichen Beschaffenheit und eines gesicherten molekularen Gasaustauschs zwischenzeitlich für die Frischerhaltung der genannten Produkte bei Verhinderung unnötiger Gewichts-, Aroma- usw. Verluste hervorragend

12
bewährt haben, lag der Gedanke nahe, auf dieser Basis auch die Lösung der genannten Problematik für den Verkehr mit portioniertem Frischfleisch zu suchen. Für diesen Zweck wurden (von der Beklagten) wiederum auf der Basis frischen Schweineschmalzes speziell acetylierte, molekular destillierte Monoglyceride entwickelt und uns unter der Firmenbezeichnung "Dermatex FG" (Food Grade) zu Versuchszwecken zur Verfügung gestellt."

Die Angaben über die Zusammensetzung von DERMATEX übernahm Prof. Dr. Bartels, der selbst kein Chemiker ist, von der Beklagten.

Die Beklagte stellt nach ihrer Behauptung fünf verschiedene Arten DERMATEX her; die Sorten DERMATEX FG und DERMATEX antioxydant sollen reine Lebensmittel sein.

Die Klägerin ist der Auffassung, die Aussagen der Beklagten zu DERMATEX seien unzutreffend und irreführend, und hat dazu vorgetragen, DERMATEX sei ein Acetoglycerid mit einem Gehalt von etwa 7,5 % einer hochpolymeren Kunststoffverbindung; die Werbung mit der Behauptung, es handle sich um ein molekular destilliertes Monoglycerid, sei daher unrichtig. DERMATEX falle auch nicht unter die in den USA geltenden Food and Drug Regulations (sec. 121. 1018); die Beklagte erwecke damit den Eindruck, DERMATEX sei in der Bundesrepublik als lebensmittelrechtlich unbedenklich anzusehen; DERMATEX sei jedoch nach der 30. Mitteilung des Bundesgesundheitsamtes (Bundesgesundheitsbl. Nr. 14 vom 8. Juli 1966, Seite 209 ff) wegen seines Kunststoffgehaltes nur bei bestimmten Wurstwaren unbedenklich,

so daß auch die Werbung der Beklagten unter Hinweis auf die allgemeine Verwendbarkeit von DERMATEX für Fleisch und Fleischprodukte sowie die Angabe, es sei lebensmittelrechtlich unbedenklich, unzutreffend seien. Die Beklagte dürfe sich deshalb auch nicht auf die Veröffentlichung von Dezember 1968 berufen. Das gelte auch dann, wenn die Beklagte fünf verschiedene Sorten DERMATEX vertreibe, die Werbung beziehe sich auf alle DERMATEX-Produkte.

Die Werbebehauptung über die 30-Tage-Garantie sei eine unzulässige Alleinstellungsbehauptung.

Die Beklagte hat darauf verwiesen, daß es sich bei den Veröffentlichungen um unabhängige wissenschaftliche Beiträge handle. Die angesprochenen Verkehrskreise könnten nicht irregeführt werden, da sie genau wüßten, um was es gehe, insbesondere wenn man die Aufsätze im Zusammenhang lese.

Für die angesprochenen Verkehrskreise, etwa 100 Firmen der fleischverarbeitenden Industrie, sei allein maßgeblich die Wirkungsweise der Tauchmasse, über die in den Veröffentlichungen und in der Werbung gesprochen werde, während die Zusammensetzung nur nebenbei erwähnt werde und nicht von Bedeutung sei. Zur interessierenden Wirkungsweise gehöre allerdings die Erklärung, daß DERMATEX lebensmittelrechtlich unbedenklich sei; an der chemischen Analyse seien die Unternehmer dagegen nicht interessiert. Der Hersteller sei im Streitfall auch aus keinem Rechtsgrund verpflichtet, vollständige Angaben über die Zusammensetzung zu machen.

Was die Food and Drug Regulations in den USA angehe, sei es die mitentwickelnde Firma gewesen, die das Zulassungsverfahren veranlaßt habe. In dem Bulletin A 7 vom 19. Dezember 1966 werde auch ausdrücklich darauf hingewiesen, daß einem acethylierten molekular destillierten Monoglycerid bis 20 % Wachs zugesetzt werden könne.

Der Werbung sei nicht zu entnehmen, daß DERMATEX auch für andere Fleischprodukte als Wurst oder Wurstwaren verwendet werden könne. Es sei immer klar gewesen, daß DERMATEX für Kochwürste, SKINTEX für Rohwürste und DERMATEX FG (Food Grade) für Frischfleisch genommen werden müßte.

Die Garantiezusage solle lediglich Aussagen, daß nur sie, die Beklagte, den Kunden eine kaufmännische Garantie über diese Zeitspanne gebe. Es sollte dagegen nicht zum Ausdruck gebracht werden, daß nur ihr Produkt imstande sei, die damit bearbeiteten Waren 30 Tage haltbar zu machen.

Das Landgericht hat der Beklagten (unter Abweisung von zwei nicht mehr in die Rechtsmittelinstanzen gelangten Anträgen) verboten, im Geschäftsverkehr zu behaupten und zu verbreiten:

1. DERMATEX sei ein molekular destilliertes Monoglycerid;
2. DERMATEX sei in den USA unter den Food and Drug Regulations (sec. 121.1018) als Überzug für Fleischprodukte zugelassen;

3. DERMATEX sei nicht nur für Wurst und Wurstwaren, sondern auch für andere Fleischprodukte lebensmittelrechtlich unbedenklich;
4. die Veröffentlichung von Prof. Dr. Bartels und Dr. Schriener unter dem Titel "Neuer Schutzfilm für Fleisch und Fleischerzeugnisse" in der Zeitschrift "Die Fleischwirtschaft" Heft 12 Jahrgang 1968 sei für die Beurteilung von DERMATEX maßgebend;
5. "ohne Risiko in den Sommer!
Nur DERMATEX hat die 30-Tage-Garantie durch molekularen Gasaustausch".

Das Oberlandesgericht hat die Berufung der Beklagten zurückgewiesen.

Mit der Revision verfolgt die Beklagte ihren Antrag aus der Berufungsinstanz, die Klage auch im übrigen abzuweisen, weiter. Die Klägerin bittet, die Revision zurückzuweisen.

Entscheidungsgründe

I. 1. Die Behauptung, DERMATEX sei ein molekular destilliertes Monoglycerid, verstößt nach der Auffassung des Berufungsgerichts gegen § 3 UWG. Das Berufungsgericht führt dazu aus, Prof. Dr. Bartels habe bei seiner Vernehmung vor dem Landgericht bekundet, die Beklagte habe ihm mitgeteilt, bei DERMATEX handele es sich um molekular

destillierte Monoglyceride auf der Rohstoffbasis Schweineschmalz ohne unzulässige Fremdzusätze. Der Antrag erfasse damit gerade den Kern der Verletzungshandlung. Durch diese Angabe werde ein nicht unbeachtlicher Teil der angesprochenen Verkehrskreise darüber getäuscht, daß DERMATEX einen maßgeblichen Anteil, und zwar, wie aufgrund des Sachverständigengutachtens festgestellt werden könne, 8 - 9 % eines vorwiegend aus Äthylen-Vinylacetat bestehenden Copolymerisates enthalte. Dieser erhebliche Kunststoffanteil in DERMATEX stelle eindeutig einen Fremdstoff dar, der dem Produkt seinen Charakter als Lebensmittel nehme. Die bloße, nicht näher erläuterte Angabe über das molekular destillierte Monoglycerid sei für die angesprochenen Verkehrskreise, die sich aus fleischverarbeitender Industrie, Fleischerhandwerksbetrieben und mittelbar auch Verbrauchern zusammensetze, mit der Behauptung gleichzusetzen, DERMATEX sei ein Lebensmittel ohne Fremdstoff. Diese Auffassung dränge sich jedenfalls einem Teil der Verkehrskreise aus der Formulierung auf und sei auch für die Kaufentschlüsse erheblich. Bezeichnend sei, daß die Beklagte die stoffliche Zusammensetzung immer wieder in ihrer Werbung anführe; sie würde das sicherlich nicht getan haben, wenn dieser Umstand ohne Bedeutung wäre. Die Regelungen im Lebensmittelgesetz und auch der Umstand, daß die Verwendung von Fremdstoffen von Lebensmittelhändlern und Verbrauchern regelmäßig skeptisch beurteilt werde, gäben insoweit einen eindeutigen Hinweis. Bei dem Kunststoffanteil von 8 - 9 % habe die Beklagte auch eine Pflicht zur Aufklärung, wenn sie schon Angaben über die

stoffliche Zusammensetzung mache. Die Beklagte könne auch nicht darauf verweisen, sie vertreibe verschiedene Sorten von DERMATEX, darunter auch solche, die bloße Monoglyceride, also Lebensmittel, seien; denn in der Werbung habe sie nicht nach Sorten unterschieden.

2) Die hiergegen gerichteten Angriffe der Revision haben keinen Erfolg.

Entgegen der Auffassung der Revision geht der Urteilstenor nicht zu weit. Er betrifft die ursprüngliche Tauchmasse "DERMATEX", die die Beklagte zunächst für bestimmte Wurstsorten hergestellt und für die die Beklagte mit der angegriffenen Aussage geworben hat. Er betrifft nicht anders bezeichnete DERMATEX-Sorten, von denen zwei nach der Behauptung der Beklagten reine Lebensmittel ohne Fremdstoffzusatz sein sollen: SKINTEX und DERMATEX FG (Food Grade). Soweit die Beklagte meint, aus dem Tenor könnte sich eine Diskriminierung auch dieser Sorten entwickeln, es müsse daher schon der Tenor entsprechend beschränkt werden, kann dem nicht gefolgt werden; die Verurteilung beschränkt sich auf die konkrete Verletzungsform; damit ist der Beklagten nicht verwehrt, für andere DERMATEX-Sorten in einer deren Besonderheiten berücksichtigenden und diese hervorhebenden Weise zu werben.

Die angegriffene Werbeaussage ist auch in einem rechtlich erheblichen Punkt irreführend im Sinne des § 3 UWG, indem sie nämlich nicht den Hinweis auf einen Kunststoffzusatz von 8 - 9 % enthält, vielmehr den Anschein erweckt, es handele sich ausschließlich um eine Verbindung auf der Grundlage von Schweineschmalz.

Entgegen der Auffassung der Revision ist für die angesprochenen Verkehrskreise die stoffliche Zusammensetzung der Tauchmasse von erheblicher Bedeutung; davon geht ersichtlich auch die Beklagte aus, sonst würde sie nicht in ihrer Werbung, insbesondere auch durch Bezugnahme auf Veröffentlichungen darauf hinweisen, es handle sich bei der Tauchmasse um eine Kombination spezieller, molekular destillierter Monoglyceride auf der Rohstoffbasis Schweineschmalz. Daß die angesprochenen Verkehrskreise sogar von sich aus Fragen stellen, die nur von der stofflichen Zusammensetzung her zu beantworten sind, erweist die Veröffentlichung vom April 1970. Dort wird auf die Frage, ob die Tauchmasse etwa kennzeichnungspflichtig sei und "aus hygienischen Gründen" vor dem Anschnitt abgelöst werden müßte, geantwortet: DERMATEX sei als Kombination spezieller, molekular destillierter Monoglyceride auf der Rohstoffbasis entwickelt und seiner Natur nach damit eine fettverwandte Verbindung mit einem Gehalt an verdaulichem Fett und damit kein Fremdstoff im Sinne des Lebensmittelgesetzes. Dem Verfasser Dr. Bartels war damals der Zusatz von Kunststoff nicht bekannt. In seiner Vernehmung als Zeuge hat er sich nach Vorhalt des Sachverständigengutachtens dahin geäußert, aus Äthylen-Vinylacetat bestehende Copolymerisate seien Fremdstoffe im Sinne des Lebensmittelgesetzes; ob es sich um unzulässige Fremdstoffe handle, könne er jetzt nicht ohne weiteres sagen. Die angesprochenen Verkehrskreise sind demnach durch die aus den unvollständigen Angaben der Beklagten gefolgerten Aussagen des Verfassers, dem die Redaktion der "Fleischwirtschaft"

obliegt, unrichtig unterrichtet worden. Auch wenn DERMATEX im Ergebnis bei der Verwendung für Kochwürste lebensmittelrechtlich unbedenklich ist, werden die angesprochenen Verkehrskreise irregeführt und in ihrer Entscheidung von unrichtigen Vorstellungen - die Tauchmasse enthalte keine Fremdstoffe - maßgeblich beeinflusst. Es geht auch nicht darum, ob die Beklagte überhaupt verpflichtet war, die stoffliche Zusammensetzung ihrer Tauchmasse bekannt zu geben. Wenn sie einen Hauptbestandteil in ihrer Werbung hervorhob und darauf Qualitätsvorstellungen aufbaute und in Veröffentlichungen aufbauen ließ, dann ergab sich daraus die Verpflichtung einer Aufklärung auch im übrigen, zumal wenn der Bestandteil geeignet sein konnte, bei Veröffentlichungen und bei Verkehrskreisen, die über entsprechend ausgebildete Fachleute verfügen, Erwägungen über die Zulässigkeit bei der Herstellung von Lebensmitteln, den Umfang der Verwendungsmöglichkeit, aber auch Bedenken aus der bekannten Abneigung immer größer werdender Kreise gegen Kunststoffe auszulösen. Die Beklagte durfte den erheblichen Zusatz an Kunststoff nicht als ein innerbetriebliches Erfindungsgeheimnis ansehen, wenn dadurch eine Täuschung des Verkehrs über die Art der Tauchmasse insgesamt veranlaßt werden konnte und wurde.

In dem Bereich der Lebensmittel ist der Schutz der Allgemeinheit von besonderer Bedeutung, dazu gehört auch eine Aufklärung, die nicht zu unrichtigen Folgerungen Anlaß gibt und die nicht Bedenken durch Unterlassen einer sachgerechten Unterrichtung verschleiert (vgl. Senatsurteil vom 22. Oktober 1971 - I ZR 36/70 - Spezialzucker - GRUR 1972, 132). Die Rezept-Anweisung Nr. 1/69

der Beklagten enthält eine solche unzureichende und zu irrigen Folgerungen führende Aufklärung: danach ist DERMATEX ein spezielles, molekular destilliertes Monoglycerid, diese Angabe ist auch dem Verfasser der o.a. Veröffentlichungen gemacht worden, der dann diese stoffliche Zusammensetzung in die Veröffentlichungen gebracht und daraus Folgerungen über die Art der Tauchmasse gezogen hat. Für eine eigene Prüfung der von der Beklagten behaupteten lebensmittelrechtlichen Unbedenklichkeit fehlte mangels vollständiger Angabe der stofflichen Zusammensetzung die Grundlage, da der Verfasser nicht Chemiker ist und sich voll auf die Angaben der Beklagten verlassen mußte.

Wenn aber schon sachverständige Verfasser von Veröffentlichungen durch die unvollständige Angabe der stofflichen Zusammensetzung irregeführt werden, begegnet die Folgerung des Berufungsgerichts, daß auch weitere Verkehrskreise bis zum Letztverbraucher getäuscht werden, keinen Bedenken. So wurden auch letzte Einzelhändler über den Schutzfilm durch ihre Wurstfabrik unterrichtet (vgl. GA 325: "Wichtiges Merkblatt" der Firma Fleischwerke Zimmermann an ihre Kunden). Die besondere Art, wie die mit einem Schutzfilm (DERMATEX) versehene Wurst zu behandeln ist, legt Erkundigungen nahe und es kann davon ausgegangen werden, daß die auf den unvollständigen Angaben der Beklagten beruhenden, irreführenden Aussagen sogar bis zum letzten Verbraucher gelangen, insbesondere Aussagen in der Art der Veröffentlichung vom April 1970, die Tauchmasse sei auf der Rohstoffbasis von Schweineschmalz entwickelt, eine fettverwandte Verbindung mit einem Gehalt an verdaulichem Fett und kein Fremdstoff im Sinne des Lebensmittelrechts.

Entgegen der Auffassung der Revision besteht auch die Wiederholungsgefahr; die Beklagte hat bis in das Jahr 1974 hinein auf die o.a. Veröffentlichungen Bezug genommen; an den in den ersten beiden Veröffentlichungen enthaltenen Aussagen, insbesondere an der hier den Gegenstand des Klageantrags zu 1) bildenden Aussage ist auch in den späteren Veröffentlichungen nichts geändert worden; so heißt es in dem Aufsatz vom Juli 1972 unter Bezugnahme auf die Aufsätze von 1968 und 1970, die auf der Basis frischen Schweineschmalzes entwickelten Schutzfilme spezieller, molekular destillierter Monoglyceride hätten sich so bewährt, daß der Gedanke nahegelegen habe, auf dieser Basis auch die Lösung der genannten Problematik (Frischerhaltung von portioniertem Frischfleisch) zu versuchen.

Die Beklagte hat den in der Veröffentlichung von 1968 enthaltenen Eindruck, die Tauchmasse "DERMATEX" sei ein natürliches Präparat ohne Kunststoffzusatz, niemals beseitigt, sondern aufrechterhalten. Es ist auch in der Veröffentlichung vom Juli 1972 nicht etwa gesagt, die neue Tauchmasse DERMATEX FG (Food Grade) enthalte keinen Zusatz von Kunststoff - Vortrag der Beklagten -, sondern es heißt, es seien wiederum auf der Basis frischen Schweineschmalzes speziell acetylierte, molekular destillierte Monoglyceride entwickelt worden.

Die Beklagte kann sich schließlich nicht darauf berufen, die Klägerin werbe selbst in ähnlicher Weise. Dieser Einwand (Unclean hands) ist ihr angesichts der Interessen der Allgemeinheit an einer eindeutig zutreffenden und Mißverständnisse ausschließenden Werbung auf dem Gebiet der Nahrungs- und Genußmittel verschlossen.

II. Mit der Verurteilung gemäß dem Antrag zu Ziff. 1) steht die Verurteilung gemäß Ziff. 4) in unmittelbarem sachlichem Zusammenhang; danach wird der Beklagten die Aussage verboten,

die Veröffentlichung von Prof. Bartels "Neuer Schutzfilm für Fleisch und Fleischerzeugnisse" in der Zeitschrift "Die Fleischwirtschaft" Nr. 12 Jahrgang 1968 sei für die Beurteilung von DERMATEX maßgebend.

Insoweit gelten die Erwägungen zu I, 2. Die Beklagte hat die unvollständigen und, wie dargelegt, unrichtigen irreführenden Angaben über die stoffliche Zusammensetzung von DERMATEX geliefert und die Folgerungen des Verfassers dadurch veranlaßt. Der Kernsatz der Veröffentlichung ist mit der durch die Verurteilung zu 1) verbotenen Aussage identisch. Die Veröffentlichung enthält darüber hinaus Folgerungen, die der Verfasser aus der unrichtigen Angabe über die stoffliche Zusammensetzung gezogen hat.

III. 1) Nach der Verurteilung zu Ziff. 2) ist der Beklagten die Aussage verboten, DERMATEX sei in den USA unter den Food and Drug Regulations (Sec. 121. 1018) als Überzug für Fleischprodukte zugelassen. Dazu führt das Berufungsgericht aus, dieser Hinweis sei bereits deshalb irreführend, weil diese Vorschriften über das DERMATEX als solches nichts sagten. Wolle aber die Beklagte damit zum Ausdruck bringen, DERMATEX gehöre zu den dort zulässigen acetylierten Monoglyceriden,

hätte sie dies nicht in dieser zweideutigen Form ausdrücken dürfen. Im übrigen beziehe sich Sec. 121. 1018 auf Acetoglyceride, von Kunststoffzusätzen sei nicht die Rede. Wenn die Beklagte aus dem technischen Bulletin vom 7./19.12.1966 ableite, daß bis zu 20 % Wachs zugesetzt werden könne, lasse sich daraus nichts zugunsten der Beklagten folgern; Wachs und Kunststoff seien ihrer Natur nach bereits sehr verschieden.

2) Auch die hiergegen gerichteten Angriffe der Revision können keinen Erfolg haben. Mit Recht stellt das Berufungsgericht auf die Formulierung ab, die jedenfalls auch den Eindruck erwecken kann, DERMATEX sei in den USA z u g e l a s s e n , das heißt geprüft und als den Vorschriften entsprechend befunden. Die von der Beklagten gewählte Formulierung ist nicht auf die Aussage beschränkt, DERMATEX erfülle die in den Food and Drug Regulations geforderten Voraussetzungen, und ist daher geeignet, den Verkehr zu täuschen. Der Eindruck, hier sei ein Produkt geprüft und zugelassen, geht über die Aussage, eine Ware erfülle bestimmte gesetzliche Voraussetzungen, hinaus und ist in der Regel geeignet, bei den angesprochenen Verkehrskreisen einen größeren wirtschaftlichen Erfolg herbeizuführen.

IV. 1) Nach Ziff. 3 des Urteilstenors ist der Beklagten die Behauptung verboten, DERMATEX sei nicht nur für Wurst und Wurstwaren, sondern auch für andere Fleischprodukte lebensmittelrechtlich unbedenklich.

Dazu führt das Berufungsgericht aus, nach Angabe der Beklagten könne DERMATEX nicht für alle aus Fleisch hergestellten Produkte verwendet werden; die Tauchmasse dürfe nicht mit verarbeitetem Fleisch, auch gekochtem Fleisch unmittelbar in Berührung kommen; sie sei daher nach den eigenen Angaben der Beklagten grundsätzlich nur für Kochwürste, d. h. Blut- und Leberwurst zu verwenden und diene als Schutzhülle über den darunter befindlichen Natur- oder Kunststoffdärmen. Nicht verwendbar sei DERMATEX z. B. für gekochten Schinken, Bratenfleisch, Fleischpasteten usw.. Aus der Anweisung über die Eintauchtemperatur von 130-140° ergebe sich nicht, daß DERMATEX nur bei Wurstwaren, nicht aber bei anderen gekochten oder verarbeiteten Fleischprodukten verwendet werden könne. Außerdem werde der durch die Anzeigenwerbung angesprochene Fleischer, an den sich "Die Fleischwirtschaft" ebenfalls wende, bereits dann irregeführt, wenn er sich entscheide, für seine Fleisch-erzeugnisse DERMATEX zu verwenden oder auszuprobieren, da die Aufklärung erst später durch die Rezeptanweisung oder durch intensives Studium der Aufsätze von Prof. Dr. Bartels erfolgen könne.

2) Die hiergegen gerichteten Angriffe der Revision haben keinen Erfolg.

Auch die Revision geht davon aus, daß die Formulierung insbesondere in der Veröffentlichung von Dezember 1968 "Neuer Schutzfilm für Fleisch und Fleisch-erzeugnisse" zu weit gefaßt sei; sie meint aber, das könne nicht als wettbewerbswidrige Irreführung mit

Wiederholungsgefahr gewertet werden, vielmehr habe darin lediglich ein zutreffender Vorgriff auf die bereits damals erkennbare Eignung der Grundmasse zur Entwicklung von weiteren Sorten auch für andere Fleischprodukte gelegen. Die Revision meint also, was zunächst unrichtig gewesen sein möge, sei durch die spätere Entwicklung richtig gestellt worden. So ist es aber nicht, denn das DERMATEX, das Gegenstand der Werbeaussagen dieses Rechtsstreits ist, ist immer das gleiche Produkt mit derselben beschränkten Verwendungsmöglichkeit geblieben, die weiter entwickelten Produkte mit anderen Verwendungsmöglichkeiten tragen andere Bezeichnungen "SKINTEX" oder "DERMATEX FG (Food Grade)". Die Beklagte hat durch diese neuen Produkte unter Benennung ihres Verwendungszwecks praktisch die Verwendungsmöglichkeit von DERMATEX eingegrenzt, aber niemals, insbesondere auch nicht in dem hier maßgeblichen, von ihr immer in Bezug genommenen Aufsatz vom Dezember 1968 eindeutig die beschränkte Verwendungsmöglichkeit von DERMATEX klargestellt. Auch bei näherem Studium ergibt sich diese Beschränkung nicht: zwar sind die in dem Aufsatz beschriebenen Versuche mit Leber- und Blutwürsten angestellt, aber nirgendwo ist eine Begrenzung der Anwendbarkeit auf Leber- und Blutwürste oder auch nur auf Kochwürste ausgesprochen; in die Veröffentlichung abschließenden Satz heißt es: "Die Untersuchungen haben bestätigt, daß die Verwendung des DERMATEX-Schutzfilmes, insbesondere bei Kochwürsten erhebliche Vorteile ... bietet". Die Verwendungsmöglichkeit auch für andere Fleischprodukte ist damit nicht ausgeschlossen. Zur Verwendung von DERMATEX heißt es in dem Aufsatz:

Die Fleischerzeugnisse werden ... bei einer Temperatur von mindestens + 120°C und höchstens +135°C 3-4 Sekunden eingetaucht. Dem Berufungsgericht kann auch insoweit zugestimmt werden, daß auch Fleischer angesprochen sind und als Kunden in Betracht kommen. Daß die Beklagte im Verlauf mehrerer Jahre weitere Tauchfilme herausgebracht hat, beseitigt nicht den erweckten und mangels einer Klarstellung bestehenden Eindruck über die Verwendung von DERMATEX.

V. Nach Ziffer 5 des Urteilstenors ist der Beklagten die Aussage verboten, "Ohne Risiko in den Sommer!

Nur DERMATEX hat die 30-Tage-Garantie durch molekularen Gasaustausch."

Insoweit hat im letzten Termin zur mündlichen Verhandlung vom 26.2.1975 der Prozeßbevollmächtigte der Beklagten erklärt, mit dieser Behauptung solle nicht zum Ausdruck gebracht werden, nur das Produkt der Beklagten sei imstande, die damit bearbeiteten Produkte 30 Tage haltbar zu machen, die Beklagte wolle damit nur sagen, daß nur sie den Kunden eine kaufmännische Garantie über diese Zeitspanne gebe.

Das Berufungsgericht hat ausgeführt, ein nicht unbeachtlicher Teil der angesprochenen Verkehrskreise werde die Werbeaussage dahin verstehen, nur die Beklagte könne überhaupt für die Haltbarkeit der Fleischwaren auf die Dauer von 30 Tagen Gewähr leisten, alle anderen Produkte würden keine solche Haltbarkeitsdauer erreichen.

Die Beklagte habe aber selbst vorgetragen, das wolle sie nicht behaupten, der Eindruck einer **Allein-**stellung sei deshalb unrichtig; die Werbung verstoße gegen § 3 UWG.

Das ist aus Rechtsgründen nicht zu beanstanden.

Entgegen der Auffassung der Revision hat das Berufungsgericht den Eindruck, den die Werbung vermittelt, nicht willkürlich festgestellt. Vielmehr bleibe diese Feststellung im Rahmen des tatrichterlichen Beurteilungsspielraumes und ist daher für das Revisionsgericht bindend. Ob die Beklagte einen solchen Eindruck erwecken wollte, ist unerheblich.

VI. Da das Berufungsurteil auch im übrigen keine Rechtsfehler zum Nachteil der Beklagten erkennen läßt, war deren Revision mit der Kostenfolge aus § 97 Abs. 1 ZPO zurückzuweisen.

Krüger-Nieland	Alff	Schönberg
Schwerdtfeger	Rebitzki	