

Heft 1

Sammlung von Entscheidungen
der Gerichte auf Grund
des Weingesetzes
vom 7. April 1909

 Springer

Sammlung
von
Entscheidungen der Gerichte
auf Grund des Weingesetzes
vom 7. April 1909.

Herausgegeben vom Kaiserlichen Gesundheitsamte.

Heft I.

Bearbeiter: Regierungsrat Dr. Günther.

Berlin 1912.
Kommissionsverlag von Julius Springer,
Linkstraße 23/24.

ISBN-13: 978-3-642-98615-4 e-ISBN-13: 978-3-642-99430-2
DOI: 10.1007/978-3-642-99430-2

Softcover reprint of the hardcover 1st edition 1912

Vorwort.

Die Herausgabe der vorliegenden Sammlung von Gerichtsentscheidungen verdankt ihre Entstehung mehrfachen, an das Kaiserliche Gesundheitsamt herangetretenen Anregungen.

Das Interesse an dem Ergebnis der Rechtsprechung auf Grund der Vorschriften des vor 2 $\frac{1}{2}$ Jahren in Kraft getretenen Weingesetzes vom 7. April 1909 (Reichs-Gesetzbl. S. 393) ist zur Zeit in den an der Rechtsprechung, am Vollzuge des Gesetzes sowie am Weinbau und Weinhandel beteiligten Kreisen ein außerordentlich reges, zumal zahlreiche Streitfragen und Zweifel in bezug auf die Auslegung wichtiger weingesetzlicher Bestimmungen aufgetaucht sind und zu lebhaften Erörterungen Veranlassung gegeben haben. Hierbei ist das Bedürfnis hervorgetreten, möglichst bald die Ergebnisse der bisherigen Rechtsprechung kennen zu lernen. Diesem Bedürfnis glaubt das Kaiserliche Gesundheitsamt durch eine schnellere Bekanntgabe einer Auswahl der wichtigeren Urteile aus dem Gebiete des Verkehrs mit Wein Rechnung tragen zu sollen. Die bisherige Art des Abdrucks der Urteile als »Auszüge aus gerichtlichen Entscheidungen, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen« (Beilagen zu den »Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitsamtes«) würde es — da das Kapitel »Wein« (Band VIII, S. 196 bis 536) vor nicht zu langer Zeit abgeschlossen wurde — voraussichtlich erst nach längerer Zeit ermöglichen, die unter der Herrschaft des neuen Weingesetzes ergangenen Entscheidungen den interessierten Fachkreisen zugänglich zu machen.

In der nachstehend abgedruckten Sammlung von Urteilen ist daher von etwa 500 dem Gesundheitsamt zur Zeit vorliegenden, von ihm noch nicht veröffentlichten, die Weingesetzgebung betreffenden Entscheidungen — die schöffengerichtlichen Urteile sind hierbei nicht mitgerechnet — eine Auswahl solcher Erkenntnisse der deutschen Gerichte im Auszuge zusammengestellt worden, die für die Auslegung der weingesetzlichen Bestimmungen von grundsätzlicher Bedeutung sind oder aus sonstigen Gründen ein allgemeineres Interesse beanspruchen dürfen. In erster Linie sind hierbei die Entscheidungen des Reichsgerichts, des Preußischen Kammergerichts, des Bayerischen Obersten Landesgerichts, des Sächsischen Oberlandesgerichts usw. berücksichtigt worden.

Einige wenige, unter der Herrschaft des früheren Weingesetzes vom 24. Mai 1901 (Reichs-Gesetzbl. S. 175) ergangene höchstinstanzliche Urteile sind gleichfalls in die Sammlung aufgenommen worden, soweit in diesen Fällen die Rechtslage nach dem neuen Weingesetze die gleiche geblieben ist.

Es wird vom Kaiserlichen Gesundheitsamte beabsichtigt, bis auf weiteres in kurzen Zeitabständen — etwa von je einem Viertel- oder Halbjahre — nach Maßgabe der Anzahl und Wichtigkeit der dem Gesundheitsamte zugehenden Urteile dem vorliegenden Hefte weitere Zusammenstellungen folgen zu lassen.

Das Gesundheitsamt hofft mit dieser beschleunigten Bekanntgabe der Ergebnisse der Rechtsprechung den eingangs genannten Fachkreisen ein weiteres Hilfsmittel zur Auslegung der gesetzlichen Vorschriften an die Hand zu geben und damit gleichzeitig zum einheitlichen Vollzuge des Reichs-Weingesetzes beizutragen.

Berlin, im April 1912.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
I. Begriffsbestimmung für Wein (§ 1).	
1. Fällt »Hefepreßwein« unter die Begriffsbestimmung von »Wein« im Sinne des § 1 des Weinggesetzes? Ist der Verschnitt mit Wein zulässig?	1
II. Verschnitt (§ 2).	
2. Welche Bedeutung haben die Worte in § 2 des Weinggesetzes: »Es ist gestattet, Wein aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft oder Jahre herzustellen (Verschnitt)«? — Ist der Verschnitt von Traubenmaische und Wein zulässig?	1
3. Setzt die Vorschrift in § 2 des Weinggesetzes voraus, daß die zur Herstellung von Wein zu vermischenden Erzeugnisse ihrerseits den Anforderungen des Gesetzes entsprechend hergestellt sind, daß sie insbesondere die darin für die Zuckering vorge-schriebenen Grenzen nicht überschreiten? — Was ist unter Nachholung der Zuckering zu verstehen? — Welche Bedeutung haben die Worte in § 34 Abs. 3 des Gesetzes: »Getränke, die bei der Verkündung dieses Gesetzes nachweislich bereits hergestellt waren«?	5
4. Müssen sämtliche Anteile eines Verschnitts den Bestimmungen des Gesetzes ent-sprechend hergestellt sein? Ist die Rückverbesserung überstreckten Weines zulässig?	9
5. Darf Sherry zum Verschneiden von weißem Wein anderer Art verwendet werden (§ 2 Satz 2)? — Ist in der Überlassung von Wein an Angehörige, Dienstboten und Konfirmationsgäste zum Verbrauch auf der Stelle ein »Inverkehrbringen« (§ 13) zu erblicken?	10
III. Zuckering des Weines (§ 3).	
6. Genügt zur Verurteilung wegen »vorsätzlicher« Zuwiderhandlung gegen die Zuckeringvorschriften im § 3 Abs. 1 des Weinggesetzes die Feststellung, daß der Angeklagte den Zuckeringwasserzusatz selbst vorgenommen habe? — Was ist im Sinne von § 3 Abs. 1 des Weinggesetzes unter den »guten Jahrgängen« zu verstehen?	11
7. Darf nach § 3 Abs. 1 des Weinggesetzes bei einem Moste, der zwar zuckeringarm ist, aber keine übermäßige Säure zeigt, zur Erzielung eines Erzeugnisses, das der Beschaffenheit eines aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen gewonnenen Erzeugnisses entspricht, nur Trockenzuckering angewendet werden, oder ist auch ein Zusatz von Zucker, in reinem Wasser gelöst, zulässig? — Was ist unter einem »guten Jahrgang« in § 3 Abs. 1 des Gesetzes zu verstehen? — Welchen Nachweis er-fordert in den Fällen der §§ 26, 28, 29 des Weinggesetzes der Vorsatz?	19
8. Ist die Zuckering von Wein nach dem Muster der vorzüglichsten Jahrgänge statthaft?	29
9. Darf bei einem Mangel an Zucker im Most in einem sonst allgemein guten Jahrgange (1911) die Zuckering vorgenommen werden?	30
10. Darf einem Wein mehr Zuckeringwasser als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit zu-gesetzt werden, wenn die Absicht besteht, ihm später weiteren Wein zuzusetzen? — Ist die Zuckering eines Verschnitts von in- und ausländischem Wein zulässig?	31
11. Ist Bachwasser als »reines Wasser« im Sinne des § 3 Abs. 1 des Weinggesetzes anzu-sehen?	32
12. Ist in der Zuckering desselben, noch nicht völlig vergorenen Weines im Dezember, nachdem er bereits im Herbst desselben Jahres gezuckert wurde, eine unzulässige Wiederholung der Zuckering zu erblicken (§ 3 Abs. 2)? — Muß diese Zuckering an-gezeigt werden (§ 3 Abs. 4)?	33

	Seite
13. Ist die Unterlassung der Anzeige der Absicht, ausländische Erzeugnisse zu zuckern, strafbar?	33
14. Ist die Unterlassung der Anzeige der Absicht, außerhalb der am Weinbaue beteiligten Gebiete des Deutschen Reichs zu zuckern, strafbar? (Zuckerung ausländischer Erzeugnisse in Augsburg, Nachmachung von Wein, Verkauf als »Deidesheimer« usw.)	34
IV. Kellerbehandlung des Weines (§ 4).	
15. Ist in dem Verschnitt ausländischen Mostes mit gezuckertem inländischen Most ein nach § 4 des Weingesetzes unzulässiger Zusatz von Zucker zu ausländischem Most zu erblicken?	36
16. Nach welchen Vorschriften ist der Zusatz von Wasser zu ausländischem Wein zu beurteilen? (Täuschung der Zollstellen, Vorlage falscher Fakturen usw.)	37
17. Ist ein Zusatz von »Drusenbranntwein« zu Wein zulässig (§ 4)?	39
V. Bezeichnung gezuckerten Weines (§ 5).	
18. Was wird im Weingesetz unter dem Begriff »Feilhalten« verstanden?	40
19. Ist in dem Feilhalten von Wein in »Straußwirtschaften« ein Feilhalten unter Bezeichnungen zu erblicken, die auf Reinheit des Weins oder darauf deuten, daß der Wein Wachstum eines bestimmten Weinbergsbesitzers sei? — Dürfen »Straußwirte« (Heckenwirte) gezuckerten Wein feilhalten und verkaufen?	40
VI. Verwendung geographischer Bezeichnungen im allgemeinen (§ 6).	
20. Nach welchen Vorschriften bemißt sich die Zulässigkeit der Verwendung örtlicher Bezeichnungen zur Benennung von Weinen, die vor Verkündung des Weingesetzes vom 7. April 1909 hergestellt sind?	46
21. Verstößt die Bezeichnung eines in Griechenland von dorthin verpflanzten Malagareben geernteten Weines als »Griechischer Malaga« gegen § 6 des Weingesetzes?... ..	49
VII. Nachmachung von Wein (§ 9).	
22. Ist die Herstellung eines Wein-Obstwein-Verschnitts und dessen Inverkehrbringen (eventuell unter Deklaration) zulässig (§§ 4, 9, 13)?	51
23. Ist in der Herstellung von Apfelwein unter Verwendung von Weintrestern eine Nachmachung von »Wein« zu erblicken? (»Apfelwein mit Weintrestergärung.«) — Verstößt der Verkauf gezuckerten Apfelweins als »Apfelwein« gegen die Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes?	52
24. Fällt die Herstellung eines Getränks aus »Mostextrakt« (Tamarindenmus, Äpfelsäure und Weinsäure) und dessen Verkauf als »Zider« und »Ziderlimonade« unter die Verbote der §§ 9 und 13 des Weingesetzes?	55
25. Fällt die Herstellung von »Kunstmuskatgewürzwein«, »Gewürzwein«, »Gewürzlikör«, »Gelbwein«, »Muskat«, »künstlichem Muskatwein«, »Muskatlikör«, »Feuerwehrwein« und dergl. unter das Verbot der Nachmachung von Wein?	55
26. Dürfen Erzeugnisse, die, auf kaltem Wege bereitet, die Eigenschaften von Süßweinen vortäuschen, als Kunsterzeugnisse (Muskatfaçon), Liköre (Muskatlikör) oder unter Phantasiebezeichnungen (»Coriando«) in den Verkehr gebracht werden?	62
VIII. Weinähnliche Getränke (§ 10).	
27. Ist in dem Zusatz von 50 % Zuckerwasser zu Apfelwein eine Verfälschung zu erblicken (§ 10 des Nahrungsmittelgesetzes)?	67
IX. Hastrunk (§ 11).	
28. Ist die Verwendung von Salmiak, Tannin, Zuckercouleur bei der Hastrunkbereitung zulässig (§ 11 Abs. 2, § 4)? — Welche Bedeutung hat die Bestimmung in § 11 Abs. 2: »Die Vorschriften des § 4 finden auf die Herstellung von Hastrunk entsprechende Anwendung«? — Ist in dem Ankündigen usw. von Hastrunkstoffen, bestehend aus Rosinen, Salmiak, Zitronensäure, Zuckercouleur und Tannin eine Zuwiderhandlung gegen § 26 Abs. 1 Nr. 3 zu erblicken?	69
29. Liegt eine anmeldepflichtige Herstellung von Hastrunk auch dann vor, wenn einem bereits vorhandenen Hastrunk neue Bestandteile zugesetzt werden? — Ruht	

	Seite
in einem Jahre, in dem ausnahmsweise Wein nicht gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht wird, die Verpflichtung zur Haustrunkanzeige (§ 11 Abs. 3) und zur Buchführung (§ 19)?	71
30. Darf Haustrunk ohne besonderen Entgelt an die im Betriebe des Herstellers beschäftigt gewesenen Personen zum eigenen Verbrauch abgegeben werden?	72
X. Traubenmost (§ 12).	
31. Ist in § 12 des Weingesetzes unter »Traubenmost« nur frischer, zur Weinbereitung bestimmter Traubensaft zu verstehen? — Ist die Bezeichnung »Tokaiier alkoholfrei« für sterilisierte und geklärte Traubensäfte von in Deutschland angebauten sogenannten Tokaiierreben zulässig (§ 6)?	73
XI. Weinhaltige Getränke (§ 16).	
32. Fällt »Rotweinpunschessenz« unter den Begriff »weinhaltiges Getränk«? (Verwendung von Stärkesirup und Farbstoffen)	77
33. Fällt »Rotweinpunschessenz«, die als Branntwein verzollt wird, unter den Begriff »weinhaltiges Getränk«? (Zusatz von Farbstoffen)	78
34. Wird unter »Maitränk« ein Getränk aus »Wein« verstanden, und ist die Verwendung von Apfelwein ohne Deklaration zulässig?	79
XII. Buchführung (§ 19).	
35. Unterliegen die Filialen (Verkaufsstellen) von Weinhandlungen der Buchführungspflicht? — Welche Bücher müssen geführt werden? — Welche Bedeutung hat das Wort »Kleinverkäufer« im Sinne der Ausführungsbestimmungen zu § 19 des Weingesetzes?	82
36. Unterliegen die Verkaufsstellen (Nebenstellen) von Konsumvereinen u. dergl. der Buchführungspflicht? — Welche Bücher sind zu führen?	86
XIII. Ankündigung usw. verbotener Stoffe (§ 26).	
37. Fällt die Ankündigung usw. eines Gemisches von Rosinen, Tamarindenmus, Natriumkarbonat, Weinstein, Zuckercouleur, Äpfeläther usw. zur Bereitung eines weinähnlichen Getränks (»Z.'s Haustrunk«) unter das Verbot des § 26 Abs. 1 Nr. 3 des Weingesetzes?	90
38. Ist in dem Feilhalten von »Weinextrakt Rotweinart« eine Zuwiderhandlung gegen § 26 Abs. 1 Nr. 3 des Weingesetzes zu erblicken?	91
39. Ist in dem Verkauf der »Hamburger Schnellklärung Fackelhell« eine Zuwiderhandlung gegen § 26 Abs. 1 Nr. 3 des Weingesetzes zu erblicken?	92
XIV. Einziehung und Vernichtung (§ 31).	
40. Ist auf Einziehung auch dann zu erkennen, wenn nur der »Versuch« betätigt worden ist, Haustrunk in den Verkehr zu bringen?	93

I. Begriffsbestimmung für Wein (§ 1).

1. Fällt »Hefepreßwein« unter die Begriffsbestimmung von »Wein« im Sinne des § 1 des Weingesetzes? Ist der Verschnitt mit Wein zulässig?

Urteil des Reichsgerichts (1. Strafsenat) vom 17. Oktober 1910 gegen B. und B. (Zu § 2 Nr. 2 des Weingesetzes vom 24. Mai 1901.)

Die Revisionen gegen das Urteil der Strafkammer des Kais. Landgerichts zu Zabern vom 4. März 1910 werden verworfen; jedem der Beschwerdeführer werden die Kosten seines Rechtsmittels auferlegt.

Aus den Gründen:

Ebensowenig rechtsirrtümlich ist die Auffassung des Gerichts, daß die Beimischung von Hefepreßwein, d. h. von Wein, der durch starke Pressung von Hefen aus gezuckerten und Naturweinen gewonnen wurde, zu Naturwein gerade so wie die Überstreckung des Weins als unerlaubt und als Fälschung im Sinne des § 10 Nr. 1 des Nahrungsmittelgesetzes zu gelten habe. Das Urteil erkennt an, daß solche Weine an sich in ihrer Zusammensetzung alle Bestandteile des Weines enthalten, geht aber von der rein tatsächlichen und daher bindenden Annahme aus, daß der Hefepreßwein ein minderwertiges Erzeugnis der Weingewinnung ist, und daß er, falls er nicht aus ganz frischer Hefe hergestellt sei, sich zum unmittelbaren Genuß nicht eigne. Nun haben die Angeklagten nach dem Urteil nicht ganz frische, sondern überall aufgekaufte, ältere und jüngere Hefe von allen möglichen Weinen zur Gewinnung von Preßwein verwendet. War aber solcher Wein ohne Vermischung mit Naturwein ungenießbar, so war er auch kein »Getränk«, also eine Flüssigkeit, die bestimmt und geeignet ist, getrunken zu werden, und die Begriffsbestimmung des § 1 des Weingesetzes, die den Wein als durch alkoholische Gärung aus dem Saft der Weintraube hergestelltes »Getränk« bezeichnet, paßt auf ihn nicht, so daß der Verschnitt von Wein mit derartigem Preßhefewein nicht als eine nach § 2 Nr. 2 des Weingesetzes zulässige Kellerbehandlung angesehen werden kann — Urteil des erkennenden Senats vom 5. März 1906 gegen E. 1 D 517/05 —.

II. Verschnitt (§ 2).

(Vgl. auch unter Nr. 1, 10 und 15.)

2. Welche Bedeutung haben die Worte in § 2 des Weingesetzes: »Es ist gestattet, Wein aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft oder Jahre herzustellen (Verschnitt)«? Ist der Verschnitt von Traubenmaische und Wein zulässig?

Urteil des Reichsgerichts (1. Strafsenat) vom 6. November 1911 gegen D.

Das Urteil der I. Strafkammer des Kgl. Württembergischen Landgerichts zu Stuttgart vom 2. Juni 1911 wird aufgehoben; der Angeklagte wird freigesprochen. Die Kosten des Verfahrens werden der Kgl. Württembergischen Staatskasse auferlegt.

Gründe:

Der Angeklagte hat im Herbst 1910 über die volle Maische frischer Tiroler Trauben etwa 700 l 1907er Schillerwein und eine Menge von 7—800 l eines sogenannten »Grünen« aus dem Jahre 1908 gegossen und diese Mischung vergären lassen. Das so gewonnene Erzeugnis sollte als »Wein« in seiner Wirtschaft zum Ausschank kommen; der Ausschank ist aber unterblieben.

Der zur Mischung verwendete Schillerwein war »krank« und sollte durch die mittels des Maischezusatzes eingeleitete Umgärung aufgefrischt werden. Auch der »Grüne« bedurfte der Umgärung. Unter diesem Namen wird in Obertürkheim ein Getränk in der Weise her-

gestellt, daß einheimische Trauben geraspelt (d. h. in der Traubenmühle gemahlen, aber nicht gekeltert) in ein Faß gelangen und daraus der ablaufende Saft, der einige Zeit süß und hell bleibt, weil die Gärung infolge der unterbliebenen Auspressung der Keime nur langsam eintritt, als Getränk entnommen wird. Die nicht flüssigen unvergorenen Traubenreste sammeln sich auf der Oberfläche der Flüssigkeit im Fasse; diese selbst zeigt zunächst vom Fasse gezapft eine grüne Farbe, die dem Getränk den Namen gibt. Nach einiger Zeit hat sie jedoch diese Farbe wieder eingebüßt; sie wird braun, bekommt nunmehr einen eigenartigen, an Stich erinnernden Geschmack und kann von da an nicht mehr genossen werden, so daß ein großer Teil des Inhalts des Fasses nicht mehr als Getränk verbraucht werden kann. Dieser ungenießbare Rest kommt aber dann in der Weise zur wirtschaftlichen Verwertung, daß er im folgenden Herbst über frische Traubenmaische gegossen und so zur Umgärung gebracht wird.

Um solche Reste von »Grünem« handelt es sich bei der vom Angeklagten im Herbst 1910 vorgenommenen Mischung. Diese ist in dem angefochtenen Urteil auf Grund des § 4 des Weingesetzes beanstandet. Ob und inwieweit das durch die Mischung des »Grünen«, des Schillerweins und der frischen Maische Tiroler Trauben gewonnene Erzeugnis, so wie es sich nach vollendeter Gärung darstellte, den Anforderungen des Nahrungsmittelgesetzes entsprach, ob insbesondere die Krankheit des Schillerweins, der stichige Geschmack und die Fehlfarbe des Grünen in der neu vergorenen, nach Angabe des Sachverständigen »widerwärtig« schmeckenden Mischung hervortraten und diese als »verdorben« erscheinen ließen, ist im Urteil nicht erörtert; es heißt darin nur allgemein, genügende Anhaltspunkte für ein Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz seien nicht vorhanden. Der Tatbestand eines solchen Vergehens erscheint auch um deswillen ohne weiteres ausgeschlossen, weil ersichtlich einerseits die Herstellung des neuen Erzeugnisses nicht erfolgte, um zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr das neue Erzeugnis durch Verwendung verdorbener Bestandteile zu verfälschen, andererseits aber ein Verkauf oder Feilhalten des anscheinend tatsächlich verdorbenen, widerwärtig schmeckenden neuen Erzeugnisses nicht stattgefunden hat (§ 10 Abs. 1 und 2 des Nahrungsmittelgesetzes).

Daher ist ohne Rücksicht auf den Zustand der beanstandeten Mischung lediglich die Zulässigkeit des Verfahrens des Angeklagten, und zwar ausschließlich nach den Bestimmungen des Weingesetzes zu beurteilen (§ 32).

Insoweit ist zunächst hervorzuheben, daß der Angeklagte die volle Traubenmaische zur Mischung verwendet hat, nicht Trester, wie es anscheinend sonst bei der Verwertung der Reste des Grünen vielfach zu geschehen scheint. Daher scheidet die Frage aus, ob in dem letzteren Falle eine Nachmachung von Wein in Frage kommen könnte. Nach den Urteilsgründen ist es weiter ausgeschlossen, daß der Schillerwein oder der Grüne gezuckert gewesen seien und namentlich, daß sie noch Reste unvergorenen Zuckers enthalten hätten; eine mittelbare Zuckering der aus ausländischen Trauben gewonnenen Maische oder eine verbotswidrige Verwendung von Zucker bei der Umgärung fällt daher dem Angeklagten gleichfalls nicht zur Last (§§ 3, 4 des Weingesetzes).

Die Strafbarkeit des Angeklagten wird dann auch im angefochtenen Urteil einzig und allein daraus gefolgert, daß das neue Erzeugnis unter Verwendung nicht zugelassener »fremder« Stoffe hergestellt sei, weil die Gärung der aus den beiden »Weinen« und der Maische hergestellten Mischung über den Traubenschalen, Kernen und Stielen der frischen Trauben stattgehabt habe, das Erzeugnis also nicht nur aus dem Saft der Trauben gewonnen sei, sondern eine künstliche Steigerung des Extraktgehalts dadurch erfahren habe, daß ihm fremde Stoffe durch Auslaugen der vorgenannten Bestandteile der Trauben zugeführt worden seien (§§ 1, 4 des Weingesetzes).

Dieser Ansicht kann nicht beigetreten werden. Nach den Urteilsfeststellungen handelt es sich vielmehr, wie von dem Beschwerdeführer zutreffend geltend gemacht wird, um einen an sich zulässigen Verschnitt, der keinen anderen gesetzlichen Beschränkungen unterworfen ist, als denjenigen, die sich hinsichtlich seiner Benennung aus §§ 7 und 8 des Weingesetzes ergeben.

Nach § 2 des neuen Weingesetzes, der auf die im Herbst 1910 erfolgte Herstellung der Mischung zur Anwendung kommt (§ 34), darf »Wein« aus den »Erzeugnissen« verschiedener Herkunft oder Jahre hergestellt werden. Daher können nicht nur fertige Weine, sondern auch die Vorerzeugnisse und die Trauben selbst zum Zwecke der Weinbereitung gemischt werden.

Zweifelhaft kann nun allerdings die Frage, ob die von dem Angeklagten verwendeten Mischungsbestandteile sämtlich zu den genannten »Erzeugnissen« gehören, insofern sein, als die Reste des »Grünen« in Frage kommen; ob sie sich zum Verschnitt nur eignen, wenn sie »Wein« sind, also als Getränk angesehen werden können. In dem angefochtenen Urteil ist die Verschnittfähigkeit des »Grünen« nicht eingehend erörtert; er ist aber allgemein und namentlich der verwendete Restbestand als »Wein« bezeichnet, und nur aus dem Umstand, daß der zur Mischung verwendete »Grüne« »noch mit den Hülse n durchsetzt war«, gefolgert, daß diese Bestandteile »fremde Stoffe« seien und dem neuen Erzeugnis nicht hätten zugeführt

werden dürfen. Der Bejahung der zunächst allein zu entscheidenden Frage, ob der »Grüne« und namentlich der von dem Angeklagten verwendete Rest (das »Geläge«) noch als »Wein« zu gelten hat, steht die Begriffsbestimmung in § 1 des Weingesetzes, wonach »Wein« nur das mittels alkoholischer Gärung aus dem Saft frischer Trauben gewonnene Getränk ist, nicht entgegen; auch die über der vollen Maische vergorenen Weine sind aus dem Saft frischer Trauben gewonnen, wenn auch mittels einer Gärung, die sich über anderen, vom Saft nicht getrennten und ausgeschiedenen Bestandteilen der frischen Trauben vollzogen hat. Diese Art der Weinbereitung ist weder ausdrücklich verboten, noch folgt ihre Unzulässigkeit aus §§ 1 und 4 des neuen oder § 1 und § 3 Nr. 6 des früheren Weingesetzes. Die in der Maische enthaltenen Bestandteile der zerquetschten frischen Trauben werden dem »Saft« nicht zugesetzt; sie sind keine für die Weinbereitung »fremden« Stoffe. Wäre es anders, so fielen Rotwein, der über den Schalen gären muß, um ihm die Farb- und Gerbstoffe zuzuführen, überhaupt nicht unter die Begriffsbestimmung. Ist diese aber, wie zweifellos, auf Rotwein anwendbar, der ganz allgemein in der angeführten Weise hergestellt wird, so muß sie auch auf andere, in gleichartiger Weise hergestellte Getränke zutreffen. War der Rest des Grünen noch »Wein«, also namentlich noch Getränk, so wurde er dadurch, daß er noch mit »Hülsen« durchsetzt war und sich dazu eignete, den Extraktgehalt eines Verschnittzeugnisses erheblich zu beeinflussen, nicht zum Verschnitt unwendbar. Schon unter dem früheren Weingesetz, das überhaupt nur Verschnitt von »Wein« mit »Wein« zuließ, hat der erkennende Senat in dem Urteil 1 D 517/05 vom 5. März 1906 gegen E. den Hefepreßwein trotz seines erheblichen Extraktgehalts, nur weil er Wein ist, als verschnittfähig bezeichnet. Für den Rest des Grünen muß das gleiche gelten, sofern ihn das angefochtene Urteil zutreffend noch als »Wein« erachtet hat.

Wäre aber der Rest des Grünen in der Tat nur als nicht mehr trinkbares »Geläge« zu erachten, so würde dadurch — immer vom Standpunkt ausschließlich des Weingesetzes aus betrachtet — seine Verschnittfähigkeit nicht aufgehoben sein. Der Rest ist ein auf natürlichem Wege und innerhalb erlaubter Weinbereitung aus der frischen Traube gewonnenes »Erzeugnis«. Dann ist er aber, wie nachstehend zu der Verschnittfähigkeit der Traubenmaische auszuführen sein wird, ein Erzeugnis, das als Bestandteil einer als Wein geltenden Mischung verwendbar ist — und zwar ohne Rücksicht darauf, wie der Extraktgehalt des neuen Erzeugnisses durch seinen Zusatz beeinflußt wird. Denn die Bedenken, die in der Entscheidung des erkennenden Senats Bd. 37, S. 221/223 aus der Wirkung der Erhöhung des Extraktgehalts der Mischung gegen die Verwendung auch von teilweise entmosteten frischen Trauben zu Verschnittzwecken hergeleitet sind, bestehen nicht mehr, nachdem das Gesetz sowohl den Verschnitt in weitestem Umfang freigegeben hat (§ 2 Nr. 2 des Weingesetzes von 1901 und § 2 Satz 1 des Weingesetzes von 1909) und im Gegensatz zu § 3 Nr. 6 des Weingesetzes von 1901 in § 4 des neuen Weingesetzes nur der Zusatz fremder Stoffe verboten ist, während auf die Erhöhung des Extraktgehalts als solche keine Rücksicht genommen, namentlich die Zulässigkeit der Verschnitte verschiedenartiger Erzeugnisse nicht danach eingengt ist.

Die Frage, ob die Verschnittfähigkeit den »Erzeugnissen des Weinstocks« allgemein zukommt oder ob sie sich auf gleichartige Erzeugnisse beschränkt, wirft sich übrigens selbst dann, wenn der Rest des »Grünen« mit dem Urteil als »Wein« und daher ohne weiteres als verschnittfähig zu gelten hat, noch ein zweites Mal auf.

Es bleibt nämlich auch noch zu entscheiden, ob es nach § 2 des Weingesetzes zulässig war, die beiden »Weine« — den Schillerwein und den grünen »Wein« — mit frischer Traubenmaische zu verschneiden.

Die Zulässigkeit des Verschnitts ist im Gesetz nicht etwa ausdrücklich dahin beschränkt, daß Wein nur mit Wein, Most mit Most, Maische mit Maische gemischt werden dürfe. Daß Wein mit Most gemischt werden kann, steht außer Frage; aber auch im übrigen steht der Wortlaut des Gesetzes, das die Herstellung von Wein aus »Erzeugnissen« verschiedener Herkunft und Jahrgänge zuläßt, dem Verschnitt von der Gattung nach verschiedenen Erzeugnissen nicht entgegen; ebensowenig lassen die zu dem Gesetz gegebenen amtlichen Erläuterungen erkennen, daß nur Erzeugnisse gleicher Art miteinander vermischt werden dürften. Verschnitt von altem Wein mit voller Traubenmaische ist ein in der Kellerbehandlung bekanntes Mittel, um kranke, bittere und schwach stichige Weine zu heilen, altgewordene Weine zu verjüngen. Die Umgärung, die durch die Beimischung der Maische zu diesem Zwecke eingeleitet wird, ist nicht verboten; namentlich ist auch die Beimischung kleiner Mengen besserer Traubenmaische zu geringen Weinen ein bekanntes Mittel zur Hebung und Veredelung des Geschmacks; wirtschaftlich ist in diesen Fällen der Verschnitt von Wein mit Maische durchaus zweckmäßig und berechtigt, sofern er nicht zu Täuschungszwecken erfolgt.

Die vermeintliche Unzulässigkeit dieses Verschnitts wird in dem angefochtenen Urteil daraus hergeleitet, daß es allgemein dem Gesetz zuwiderlaufe, die Extraktstoffe eines Weines »künstlich« zu erhöhen, und daß eine solche Erhöhung notwendig stattfinde, wenn Wein über Maische gegossen werde und mit dieser vergäre, weil auf diese Weise dem Wein Extraktstoffe aus anderen Bestandteilen als dem Saft der Traube zugeführt würden, wie denn überhaupt

ein solcher Verschnitt nur den Zweck u n e r l a u b t e r Erhöhung des Extraktgehalts verfolgen könne. Indes ist die Erhöhung des Extraktgehalts, wie bereits bemerkt, nicht als s o l c h e verboten, sondern nur der Zusatz f r e m d e r Stoffe, wozu allerdings namentlich auch solche von extrakterhöhender Wirkung gehören können; jedenfalls ist in § 2 des Weingesetzes eine Einschränkung der Verschnittmöglichkeit in dem Sinne nicht angeordnet, daß durch den Verschnitt keine Erhöhung des Extraktgehalts der Mischung herbeigeführt werden dürfe. Als f r e m d e Stoffe können aber die in der Verschnittmaische enthaltenen Bestandteile im Verhältnis zum Traubensaft, der teilweise auch aus den Kernen, Stielen und Schalen stammt, nicht angesehen werden. Grundsätzlich bildet die Traube mit allen ihren Bestandteilen den Grundstoff zur Weinbereitung. Mit ihrer Gewinnung beginnt nach der ausdrücklichen Bestimmung des Gesetzes (§ 4) die Kellerbehandlung, und gerade für diese ist der Verschnitt ein wichtiges Mittel; ist dieser ausdrücklich und ohne jede Einschränkung freigegeben, so geht es nicht an, aus bestimmten Folgen des einzelnen Verschnitts Beschränkungen herzuleiten, die das Gesetz nicht aufstellt.

Steht hiernach der Umstand, daß die Verwendung von Maische zum Verschnitt mit Wein die Wirkung äußert, daß dessen Extraktstoffe vermehrt werden, der Zulässigkeit des Verschnitts nicht entgegen, und gibt § 2 die Vermischung aller »Erzeugnisse« frei, ohne sie auf die Vermischung solcher von gleicher Gattung einzuschränken, so muß die Vermischung von Wein oder Most mit frischer Traubenmaische als erlaubt gelten.

Gegenteilige Schlüsse können auch aus § 12 des Weingesetzes nicht gezogen werden. Dort ist zwar § 2 des Weingesetzes nur als auf »Most«, nicht auch als auf Maische anwendbar bezeichnet, allein der Wortlaut des Gesetzes nötigt nicht zu dem Schluß, dadurch habe eine Einschränkung des § 2 dahin stattgefunden, daß nur Wein mit Wein oder Most, Most nur mit Most oder Wein vermischt werden dürfe. Denn wenn durch Anführung des § 2 des Weingesetzes tatsächlich auch § 2 A b s. 1 betroffen würde, so wäre dadurch die letztgenannte Bestimmung nach der hier fraglichen Richtung kaum beeinflußt. Die Bestimmung in § 2 Satz 1 würde dann unter Heranziehung des § 12 zu lauten haben: es ist gestattet, »Wein« — und deshalb gemäß § 12 auch »Most« — aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft herzustellen. Für die Frage, aus welchen »Erzeugnissen« so wie der Wein auch der Most bereitet werden darf, der letztere namentlich auch soweit, als er nicht Wein werden, sondern als Most genossen werden soll, wäre somit nach dem Wortlaut der Bestimmung nichts gewonnen. Nur daraus könnten Bedenken hergeleitet werden, daß die gleichfalls in § 12 angezogenen §§ 7 und 8 unter »Verschnitt« nur fertigen Wein, daher gemäß § 12 auch Most, nicht aber eine Mischung in dem Zustand verstehen dürften, wie sie sich aus der Vermengung von Wein oder Most mit Maische ergibt.

Die Entstehungsgeschichte des § 12 und die dazu gegebenen amtlichen Erläuterungen sprechen andererseits entschieden gegen die Auslegung, wonach zufolge dieser Bestimmung die Zulässigkeit der in § 2 ganz allgemein bezeichneten, in der hergebrachten Kellerbehandlung üblichen Vermischungen von fertigem Wein mit Zwischenerzeugnissen sich auf die von Wein und Most beschränken soll. In einem früheren Entwurfe des Weingesetzes war in § 10, dem der jetzige § 12 entspricht, der § 2 des Weingesetzes überhaupt nicht angeführt. Die Bestimmung lautete nur dahin, daß die §§ 4—7 (das sind die §§ 4—9 des Weingesetzes) auf Trauben m o s t, die §§ 4—6 auf Trauben m a i s c h e Anwendung finden sollten. Wenn § 7 (jetzt § 9) später dann auch auf die M a i s c h e für anwendbar erklärt wurde, so beruhte das offenbar auf der Erkenntnis, daß bei der Behandlung von Maische ebenso wie bei der von Most schon die »Nachmachung« des Weines (§ 9) einsetzen könne. Für den nachträglichen Zusatz des § 2 des Weingesetzes wird der Anlaß im Zusammenhang hiermit insoweit ersichtlich, als sich im Falle des Absatzes 2 des § 2, also beim Verschnitt von Dessertwein mit weißem Wein anderer Art, den das Gesetz v e r b i e t e t, Zweifel ergeben konnten, ob nur Wein mit Wein nicht verschnitten werden dürfe, wie es nach dem Wortlaut des Gesetzes der Fall war, oder ob allgemein der Verschnitt mit den Vorerzeugnissen, und zwar mit solchen in jeder Entwicklungsstufe, verboten werden sollte; durch die Bestimmung in § 12 ist dann der Ansicht Ausdruck verliehen, daß neben dem Wein auch schon der Most zu dem Verschnitt mit Dessertwein sich eigne und gegen solche Verschnitte geschützt werden müsse, während die Maische noch nicht die Besonderheiten aufweise, die für das Verbot des Dessertweinerschnitts bestimmend waren und daher Zusätze von Dessertwein zur Maische also nur zum Zwecke der Beeinflussung des Geschmacks des d a r a u s g e w o n n e n e n Mostes oder Weines vorkämen.

Im übrigen aber geben die Erläuterungen zu § 12, worin Most und Maische als des gleichen Schutzes wie der Wein bedürftig bezeichnet werden, keinen Anhalt, daß § 2 des Weingesetzes hinsichtlich der Verwendung von Maische zu Verschnittzwecken eingeschränkt oder erläutert werden sollte.

Nach alledem ist es nicht zulässig, aus der Fassung des § 12 des Weingesetzes zu schließen, daß für die Kellerbehandlung, die mit der Lese der Traube beginnt und bis über die Fertigstellung des Weines fortgesetzt wird, die Möglichkeit der b e l i e b i g e n Verwendung der E r z e u g n i s s e des Weinstocks in den verschiedenen Stufen erlaubter Bearbeitung

hätte ausgeschlossen werden sollen. Hätte der Gesetzgeber eine Frage von der nicht unbedeutenden praktischen Tragweite wie der des Verschnitts von Maische mit Most oder Wein dahin regeln wollen, daß dieses in der Kellerbehandlung zu erlaubtem Zweck eingeführte Verfahren untersagt sei, so hätte das in der Fassung des § 2 des Gesetzes zum Ausdruck gebracht oder in § 12 klar gesagt oder doch in § 4 bestimmt werden müssen, daß es als Zusatz f r e m d e r Stoffe zu gelten habe, wenn Wein nicht ausschließlich mit abgepreßtem und völlig von allen anderen Bestandteilen der Traube abgeschiedenem S a f t , sondern mit der Maische verschnitten werde, die neben dem reinen Saft auch noch die übrigen saft haltigen Bestandteile enthält.

Da hiernach in den tatsächlichen Feststellungen des Urteils es nicht mehr dargelegt ist, als daß der Angeklagte in erlaubter Weise Wein aus »Erzeugnissen verschiedener Herkunft und verschiedener Jahrgänge« hergestellt hat, ist unter Aufhebung des angefochtenen Urteils auf Freisprechung zu erkennen.

3. Setzt die Vorschrift in § 2 des Weingesetzes voraus, daß die zur Herstellung von Wein zu vermischenden Erzeugnisse ihrerseits den Anforderungen des Gesetzes entsprechend hergestellt sind, daß sie insbesondere die darin für die Zuckeringeschichte vorgeschriebenen Grenzen nicht überschreiten?

Was ist unter Nachholung der Zuckeringeschichte zu verstehen?

Welche Bedeutung haben die Worte in § 34, Abs. 3 des Gesetzes: »Getränke, die bei der Verkündung dieses Gesetzes nachweislich bereits hergestellt waren«?

Urteil des Landgerichts Coblenz vom 19. Mai 1910 gegen Gr.

Der Angeklagte wird wegen Vergehens gegen das Weingesetz vom 7. April 1909 in zwei Fällen zu 150 *M* Geldstrafe, sonst für je 10 *M* zu einem Tage Gefängnis mit Kostenfolge verurteilt.

Die beschlagnahmten Getränke werden eingezogen.

Gründe:

Die Hauptverhandlung hatte folgendes Ergebnis:

Am 13. Dezember 1909 fand der Weinkontrollleur M. bei der Kontrolle im Keller des Angeklagten vor:

1. ein großes Faß, gezeichnet Nr. 6, in dem 2 579 l, und zwar nach Angabe des Angeklagten, 1909 er Wein enthalten waren,
2. ein kleines Faß, ein Halbstück, gezeichnet Nr. 7, von etwa 600 l Fassungsvermögen, angefüllt mit etwa 500 l — angeblich 1909 er — Wein.

Der Weinkontrollleur beanstandete auf Grund der von ihm vorgenommenen Zungenprobe den Wein in beiden Fässern und entnahm dem großen Fasse Proben, die vom Nahrungsmittelamt in K. untersucht wurden, zur Beanstandung auf Grund der analytischen Zahlen aber keine Veranlassung gaben.

Auf die Frage des Weinkontrollleurs M., wie der Wein hergestellt sei, erklärte der Angeklagte, daß der gesamte lagernde 1909 er Wein aus 3 200 l 1909 er Maische eigenen Wachstums und 413 l von R. in K. dazugekaufter Maische sowie aus 210 Pfund Zucker auf 200 l Wasser zubereitet sei.

Als M. darauf die Bücher einsehen wollte, stellte es sich heraus, daß der Angeklagte das Buch A nicht hatte. Dagegen hatte er das Buch B, das er nicht zu führen brauchte. Ebenso war das Buch G vorhanden, in das er als Winzer, der zuckert, Eintragungen zu machen hat. In Buch G waren jedoch keine Einträge gemacht. M. wies ihn auf das fehlende Buch A hin, belehrte ihn über die von ihm zu machenden Eintragungen in die Bücher A und G und erklärte, daß er nach kurzer Zeit wiederkommen würde, um sich davon zu überzeugen, ob die fehlenden Eintragungen nachgeholt seien.

Als M. nun am 23. Dezember 1909 wieder bei dem Angeklagten erschien, hatte er zwar das Buch A angeschafft, aber weder in dieses noch in das Buch G Eintragungen gemacht. Er entschuldigte sich damit, daß er als Bäcker vor Weihnachten keine Zeit dazu gehabt habe. Gleichzeitig erklärte er, daß seine ersten Angaben über die Herstellung des Weines in den Fässern Nr. 6 und 7 unrichtig gewesen seien. In Wahrheit habe er in das große Faß Nr. 6, das 2 579 l fasse, 1 Stück (das sind 1 200 l) stark gezuckerten 1908 er Wein, der noch unvergorenen Zucker enthalten habe, sowie den Most von 1 500 l Maische und außerdem 80 Pfund Zucker und 200 l Wasser getan.

Die etwa 500 l Wein in dem kleinen Faß Nr. 7 seien unter Zusatz von 120 Pfund Zucker und 100 l Wasser aus 1909 er Most hergestellt.

Im Beisein des Weinkontrollleurs M. machte der Angeklagte alsdann nach seinen Notizen — nicht etwa aus dem Kopfe — die Eintragungen in die später beschlagnahmten Bücher A

und G. M. überzeugte sich, daß der Angeklagte den schwer verzuckerten 1908 er Wein in Buch A am 20. Oktober 1909 in Abgang und am 23. Oktober 1909 in Eingang gestellt hatte als Verschnitt mit dem 1909 er Most und Zuckerwasser.

Auch bei der am 31. Dezember 1909 erfolgten Beschlagnahme der in den Fässern Nr. 6 und 7 enthaltenen Getränke erklärte der Angeklagte dem Polizeiwachtmeister J., wie dieser bekundet hat, daß der schwer gezuckerte 1908 er Wein bis zum Herbst 1909 weiter gegoren habe; deshalb habe er ihn dem 1909 er Moste zugesetzt und dann nochmals, aber nur wenig verzuckert, weil er ihn nochmals habe aufgären lassen wollen.

J. bekundete dann weiter, daß der Angeklagte, als er ihn am 4. Januar 1910 als Beschuldigten vernommen habe, ihm genau dieselben Angaben gemacht habe: insbesondere erinnere er sich mit Bestimmtheit, daß der Angeklagte erklärt habe, er habe es für ratsam gehalten, den schwer verzuckerten 1908 er Wein, der noch viel unvergorenen Zucker enthalten und bis in den Herbst 1909 langsam weiter gegoren habe, mit dem 1909 er Moste, dem er dementsprechend weniger Zucker zugesetzt habe, noch einmal aufgären zu lassen. Der Angeklagte sei bei Abgabe dieser Erklärungen keineswegs aufgeregt oder verwirrt gewesen. Er habe dem Angeklagten jeden Satz des Protokolls einzeln nach der Niederschrift vorgelesen, alsdann habe er ihm die ganze Verhandlung vorgelesen, darauf habe der Angeklagte das Protokoll noch einmal selbst durchgelesen und erst jetzt seine Unterschrift darunter gesetzt.

In der Hauptverhandlung erklärte nun der Angeklagte, er habe den schwer verzuckerten 1908 er Wein dem 1909 er Most erst nach der Gärung im Dezember 1909 zugesetzt, mithin Wein mit Wein verschnitten, was erlaubt sei. Abgesehen davon, daß die Verschnitturteilnis gemäß § 2 des Weingesetzes vom 7. April 1909 selbstverständlich nur für die Vermischung von Getränken gegeben ist, die den Vorschriften des Gesetzes entsprechend hergestellt sind, die »Rückverbesserung« also verboten und strafbar ist, hat das Gericht dieser Einlassung des Angeklagten keinen Glauben geschenkt. Der Angeklagte will bei seinen Aussagen den Zeugen M. und J. gegenüber sehr verwirrt und aufgeregt gewesen sein; er glaubt, daß diese Zeugen ihn oder daß er sie mißverstanden haben müsse. Das Gericht ist der Meinung, daß hier bei den bestimmten Angaben, die der Angeklagte zu drei verschiedenen Malen, nämlich am 23. Dezember 1909 dem Weinkontrolleur M. gegenüber, am 31. Dezember 1909 dem Polizeiwachtmeister J. gegenüber und endlich am 4. Januar 1910 bei seiner Vernehmung als Beschuldigter durch J. von einem Mißverständnis keine Rede sein kann. Dazu kommen die Bucheintragungen, die der Angeklagte mit eigener Hand nach seinen Notizen gemacht hat und die er darum gegen sich gelten lassen muß. Danach ist aber der schwer verzuckerte 1908 er Wein nicht erst im Dezember 1909, sondern bereits am 20. Oktober 1909 in Abgang und am 23. Oktober 1909 als Verschnitt mit dem 1909 er Most und Zuckerwasser in Eingang gestellt. Dazu kommt endlich, daß der Weinkontrolleur M. als Sachverständiger bekundet hat, daß die Probe aus dem großen Faß Nr. 6 als neuer Wein geschmeckt habe; wäre alter Wein mit Wein verschnitten worden, so würde er das herausgeschmeckt haben. Infolgedessen hat das Gericht für erwiesen erachtet, daß der Angeklagte 1908 er schwer verzuckerten Wein mit 1909 er Most und Zuckerwasser versetzt und den Verschnitt hat aufgären lassen. Nach § 3 Abs. 2 des Weingesetzes vom 7. April 1909 darf in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember die Zuckerung für ungezuckerten Wein früherer Jahrgänge nachgeholt werden. Der 1908 er Wein des Angeklagten war aber nicht ungezuckert, sondern nach seinen eigenen Angaben schwer verzuckert und durfte unter keinen Umständen nochmals gezuckert werden, da nach § 3 a. a. O. die Zuckerung nur erfolgen darf, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure abzuweichen. Der Wortlaut des Gesetzentwurfes hatte zwar auch die Nachzuckerung ungenügend gezuckerter Weine in einem späteren Jahre zugelassen. Die Kommission setzte aber bei dem Nachsatz des Abs. 2 das Wort: »ungezuckerten« hinzu und schloß damit eine nochmalige Verbesserung, selbst wenn sie einschließlich der ersten Zuckerung sich im Rahmen der Maximalzulässigkeit bewegt, gänzlich aus: Die Zuckerung darf also nur einmal bei allen Erzeugnissen betätigt werden. Hiergegen hat der Angeklagte gefehlt und mußte daher gemäß § 3 Abs. 1 und Abs. 2, § 26 Ziffer 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 bestraft werden.

Mit Rücksicht darauf, daß der Angeklagte seinen 1908 er Wein sich durch zu starke Zuckerung verdorben hatte und wohl keinen anderen Weg sah, diesen 1908 er Wein wieder konsumfähig und zu einem genießbaren Getränk zu machen, erschien eine Geldstrafe von 50 M als eine ausreichende Sühne.

Was nun das kleine, mit Nr. 7 bezeichnete Faß von etwa 600 l Fassungsvermögen anlangt, so betrug dessen Inhalt nach den Wahrnehmungen des Weinkontrolleurs M. und den eigenen Angaben des Angeklagten diesem gegenüber 450, höchstens 500 l 1909 er Wein, in dem 120 Pfund Zucker und 100 l Wasser enthalten waren. Auch nach der vom Angeklagten selbst herrührenden Eintragung in Buch A sind 120 Pfund Zucker in 100 l Wasser aufgelöst worden. Ebenso hat der Angeklagte auch dem Polizeiwachtmeister J. gegenüber angegeben, daß er dem Most 120 Pfund Zucker und etwa 100 l Wasser zugesetzt habe.

In der Hauptverhandlung trat nun der Angeklagte mit der Behauptung auf, er müsse sich bei der Eintragung geirrt haben und von M. und J. mißverstanden sein; denn er habe nicht 120 Pfund Zucker und 100 l Wasser, sondern eine Zuckerlösung von 100 l zugesetzt, in der 120 Pfund Zucker enthalten gewesen seien.

Legt man die Bucheintragungen des Angeklagten und seine eigenen Angaben M. und J. gegenüber der Berechnung zugrunde, so ergibt sich nach dem Gutachten des Sachverständigen Dr. St. eine Vermehrung von 27,2 % auf das fertige Produkt, die Gesamtflüssigkeit berechnet. Folge man aber den Angaben des Angeklagten in der Hauptverhandlung, so ergebe sich immerhin noch eine Vermehrung von 20,4 %; sie betrage also immer noch mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit (§ 3 Abs. 1, letzter Satz des Weingesetzes vom 7. April 1909).

Das Gericht hat auch hier aus den gleichen Gründen der in der Hauptverhandlung aufgestellten Behauptung des Angeklagten keinen Glauben geschenkt, sondern für erwiesen erachtet, daß die Bucheintragungen des Angeklagten und seine Angaben M. und J. gegenüber der Wahrheit entsprechen. Die Einlassung in der Hauptverhandlung erschien lediglich als leere Ausrede, um sich vor Strafe zu schützen. Danach ist für festgestellt erachtet, daß der Angeklagte vorsätzlich dem aus inländischen Trauben gewonnenen Moste einen mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit betragenden Zusatz an Zuckerwasser gemacht hat. Er war daher gemäß § 3 Abs. 1, § 26 Ziffer 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 zu bestrafen ...

Urteil des Reichsgerichts (5. Strafsenat) vom 14. Februar 1911
gegen G r.

(Entscheid. des Reichsgerichts in Strafs. Bd. 44, S. 411.)

Die Revision gegen das Urteil des Kgl. Preußischen Landgerichts zu Coblenz vom 19. Mai 1910 wird verworfen; dem Beschwerdeführer werden die Kosten seines Rechtsmittels auferlegt.

Gründe:

Der Revision war der Erfolg zu versagen.

Das Landgericht hat seinem Urteile, soweit dasselbe angefochten ist, die Feststellung zugrunde gelegt, der Angeklagte habe 1908 er schwer verzuckerten Wein »mit 1909 er Most und Zuckerwasser« versetzt und den Verschnitt aufgären lassen. Aus anderen Stellen der Entscheidung geht hervor, daß es sich um 1 200 l 1908 er Wein, der »schwer« oder »stark« verzuckert war, noch viel unvergorenen Zucker enthielt und bis in den Herbst 1909 langsam weiter gegoren hatte, sowie um den Most von 1 500 l 1909 er Maische und außerdem um 80 Pfund Zucker und 200 l Wasser gehandelt hat. Darüber, ob der Zucker und das Wasser dem 1909 er Most v o r seiner Vermischung mit dem 1908 er Wein oder ob beides erst der Mischung aus dem 1908 er stark verzuckerten Wein und dem bis dahin ungezuckerten 1909 er Most zugesetzt worden ist, läßt sich aus dem Urteil ein jeden Zweifel ausschließender Ausspruch nicht herauslesen, da die einzelnen Angaben darüber miteinander nicht durchweg übereinstimmen. Aber selbst wenn dieser Unklarheit gegenüber zugunsten des Beschwerdeführers davon auszugehen wäre, daß er zuerst dem 1909 er Most das Zuckerwasser zugesetzt und sodann diesen gezuckerten Most mit dem 1908 er Wein vermischt habe, so wäre damit für ihn noch nichts gewonnen; denn auch dann würde keineswegs, wie die Revisionschrift auszuführen sucht, eine »im Weingesetz von 1909 nicht verbotene Vermischung von gezuckertem Wein mit gezuckertem Most« vorliegen.

Allerdings ist es auch nach § 2 des neuen Weingesetzes gestattet, Wein aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft oder Jahrgänge herzustellen. In den früheren Weingesetzen vom 20. April 1892 (§ 3 Ziffer 2) und vom 24. Mai 1901 (§ 2 Ziffer 2) war in dieser Richtung übereinstimmend vorgeschrieben, daß u. a. die »Vermischung (Verschnitt) von Wein mit Wein« als Verfälschung oder Nachahmung des Weines im Sinne des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 n i c h t anzusehen sei. Eine sachliche Abweichung von diesen älteren Gesetzen war mit der neuen Fassung nicht beabsichtigt; es sollte namentlich durch das Wort »Erzeugnisse« noch deutlicher zum Ausdrucke gebracht werden, daß — wie bisher — für die Vermischung nicht nur fertiger Wein, sondern ebenso Trauben, Traubenmaische oder Traubenmost in Betracht kommen. Es sollte insbesondere also auch Wein mit Most verschiedener H e r k u n f t sowie (was bei Most freilich nur geschehen könnte, soweit er pasteurisiert wäre) verschiedener J a h r g ä n g e miteinander verschnitten werden dürfen. Selbstverständliche Voraussetzung dabei ist es indessen, daß die zu vermischenden Erzeugnisse i h r e r s e i t s den Anforderungen des Weingesetzes entsprechend hergestellt, daß sie mithin in einem Falle der vorliegenden Art auch ohne Überschreitung der für die Zuckerung vorgeschriebenen Grenzen hergestellt sind.

Mit dem hiergegen gerichteten Einwande, daß der 1908 er Wein, den er zu dem Verschnitt verwendet habe, nicht nach dem Gesetz vom 7. April 1909, sondern zufolge § 34 Abs. 3

dieses Gesetzes nach den bisherigen Bestimmungen, d. h. dem Gesetze vom 24. Mai 1901 zu beurteilen sei, und wider dessen, in § 2 Ziff. 4 gegebenen Vorschriften nicht verstoße, ist der Beschwerdeführer nicht zu hören. Es mag in dieser Beziehung nicht darauf das entscheidende Gewicht gelegt werden, daß der 1908 er nach den Feststellungen des Vorderrichters, die insoweit auf den eigenen Angaben des Angeklagten beruhen, »stark« oder »schwer« und nach der Behauptung der Revisionschrift im Herbst 1908 »zu stark« verzuckert war, daß dieser Wein demnach allem Anscheine nach sogar den Anforderungen des Gesetzes vom 24. Mai 1901 nicht entsprach, mithin auch als zum Verschnitt geeigneter Wein im Sinne dieses Gesetzes nicht betrachtet werden konnte: denn es fehlt insoweit in dem angefochtenen Urteile wenigstens an einer ausdrücklichen, unzweideutigen Feststellung. Allein die Bezugnahme auf § 34 Abs. 3 des Gesetzes vom 7. April 1909 scheidet daran, daß es an jedem Nachweise dafür gebriecht, daß der 1908 er Wein bei der Verkündung des Gesetzes vom 7. April 1909 (d. h. am 16. April 1909) als Getränk bereits hergestellt war. Denn dieser von dem Angeklagten selbst als schwer verzuckert bezeichnete Wein, »der noch viel unvergorenen Zucker enthalten und bis in den Herbst 1909 langsam weiter gegoren habe«, ist, wie die in dieser Beziehung ausreichenden Gründe des Landgerichts klar erkennen lassen, zur Zeit des Inkrafttretens des neuen Gesetzes kein fertig hergestelltes, zum Genuß geeignetes Getränk gewesen, sondern er sollte, wie der Instanzrichter sagt, durch die Vermischung mit dem 1909 er Most und dem Zuckerwasser erst wieder konsumfähig und zu einem genießbaren Getränk gemacht werden. Das Gesetz vom 24. Mai 1901 kommt demzufolge für den vorliegenden Fall überhaupt nicht in Betracht; es ist vielmehr auch in bezug auf den 1908 er Wein lediglich das neue Gesetz anzuwenden.

Der 1908 er war aber schon gezuckert. Das Gesetz vom 7. April 1909 schreibt nun in § 3 Abs. 2 vor, daß die Zuckeringung nur in der Zeit vom Beginn der Weinlese bis zum 31. Dezember des Jahres vorgenommen, und daß sie in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. Dezember bei ungezuckerten Weinen früherer Jahrgänge nachgeholt werden darf. Diese Bestimmungen sind, soweit sie eine abermalige Verzuckering bereits einmal verzuckerten Weines unter allen Umständen ausschließen, dem Entwurfe des Gesetzes von der Reichstagskommission eingefügt worden. In dem Entwurfe (vom 19. Oktober 1908) lautete der zweite Halbsatz des Abs. 2 von § 3: »sie« (die Zuckering) »darf innerhalb dieser Frist bei Wein früherer Jahrgänge nachgeholt werden«. Bei der Kommissionsberatung wurde hierzu von einem Vertreter der Regierung bemerkt:

»Die Regierungsvorlage spreche von Nachholung, nicht von Wiederholung der Zuckering; innerhalb der durch § 3 Abs. 1 gegebenen Grenze würde sie aber zulassen, daß die Zuckering unzureichend gezuckerten Weines im folgenden Jahre ergänzt wird. Es sprächen manche Gründe dafür, eine solche Nachzuckering zuzulassen, insbesondere der Gesichtspunkt, daß bei der Offenhaltung dieser Möglichkeit in zweifelhaften Fällen der Anreiz fortbleibe, mit der Zuckering ohne weiteres bis an die Grenzen des Zulässigen zu gehen. Andererseits sei nicht zu verkennen, daß mit der Gestattung der Nachzuckering in späteren Jahren die Gefahr der Umgehung der Vorschriften des Abs. 1 beträchtlich wachse. Sollte die Kommission zu der Ansicht kommen, daß dieser Gefahr wegen die Nachholung der Zuckering nur bei ungezuckerten Weinen zuzulassen sei, so müßte dies in der Fassung des Abs. 2 zum Ausdrucke gebracht werden.«

Die Rücksicht auf diese Gefahr der Umgehung hat dann die Kommission bestimmt, schon bei der ersten Lesung des Entwurfes in Abs. 2 Halbsatz 2 des § 3 vor »Weinen« das Wort »ungezuckerten« einzuschleiben, und dabei ist es in den folgenden Lesungen in der Kommission, bei der Beratung im Reichstage selbst und im Gesetze geblieben.

Eine zweite nachträgliche Zuckering des bereits einmal gezuckerten 1908 er Weines war mithin zufolge § 3 Abs. 2 des neuen Gesetzes völlig unzulässig. Das scheint der Beschwerdeführer für den Fall, daß diese Vorschrift auf den 1908 er Wein überhaupt anwendbar sei, an sich nicht bestreiten zu wollen. Ebenso wenig hat er die Behauptung aufgestellt, daß der 1908 er Wein, den er selbst für »zu stark« verzuckert hält, hinsichtlich seiner Verzuckering den Anforderungen des Gesetzes vom 7. April 1909 genüge. Es ist also davon auszugehen, und ebenso hat erkennbar auch der Vorderrichter die Sache beurteilt, daß der 1908 er Wein nicht als ein den Bestimmungen des neuen Gesetzes entsprechend hergestelltes Erzeugnis anzusehen, m. a. W., daß er jedenfalls nach diesem Gesetze nicht verschnittfähig, und nicht als Wein in diesem Sinne zu betrachten ist. War aber die Verwendung dieses Weines zum Verschnitten mit einem anderen, den Vorschriften des neuen Gesetzes entsprechenden Erzeugnisse grundsätzlich ausgeschlossen, so kann sich der Angeklagte mit Erfolg nicht darauf berufen, daß der Verschnitt von gezuckertem Wein mit gezuckertem Most nicht verboten und somit eine darin etwa zu befindende Nachzuckering trotz des § 3 Abs. 2 des Gesetzes vom 7. April 1909 erlaubt sei. Es kann hier dahingestellt bleiben, ob und inwieweit dieser Satz im allgemeinen als zutreffend anzuerkennen sei. Zum mindesten aber wäre zu seiner An-

wendung erforderlich, daß beide zum Verschneiden benutzte Erzeugnisse dem neuen Gesetze entsprechend hergestellt sind, was bei der gegenwärtig gegebenen Sachgestaltung hinsichtlich des einen Erzeugnisses, des 1908 er Weines, wie schon gezeigt, nicht der Fall ist.

Es erweist sich sonach auch dieser, gegen die Verurteilung aus § 3 Abs. 2, § 26 Abs. 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 gerichtete Angriff als ungerechtfertigt.

Daß er dem 1908 er Wein den mit dem Zuckerwasser vermischten 1909 er Most erst nach dessen Gärung im Dezember 1909 zugesetzt habe, ist von dem Vorderrichter für widerlegt erachtet worden und wird vom Beschwerdeführer zur Zeit erkennbar nicht mehr aufrechterhalten. Nach den im Urteile festgestellten Einträgen des Angeklagten in dem von ihm geführten Buche A hat der Verschnitt des verzuckerten 1908 er Weines mit dem 1909 er Most und Zuckerwasser zwischen dem 20. und dem 23. Oktober 1909 stattgefunden; es ist danach eine Vermischung, eine Handlung anzunehmen, und es kann auch aus diesem Grunde unerörtert bleiben, ob das Zuckerwasser dem 1908 er Wein sofort oder zunächst dem 1909 er Most und dann mit ihm zusammen, oder ob es erst der Mischung von 1908 er gezuckertem Wein und 1909 er ungezuckertem Moste zugesetzt worden ist; in jedem Falle erfuhr dadurch der 1908 er gezuckerte Wein eine nochmalige, durch das Gesetz verbotene Zuckerung; auf den Zweck, der damit verfolgt wurde, kommt es nicht an; es ist daher gleichgültig, ob der Angeklagte den Zuckergehalt des 1908 er vermehren, oder vielmehr für die beabsichtigte Gesamtmischung vermindern, insoweit also auch den 1908 er in seinem Alkoholgehalt herabsetzen wollte.

Nach alledem war, wie geschehen, zu erkennen.

4. Müssen sämtliche Anteile eines Verschnitts den Bestimmungen des Gesetzes entsprechend hergestellt sein? Ist die Rückverbesserung überstreckten Weins zulässig?

Urteil des Landgerichts Aschaffenburg vom 18. Mai 1910 gegen S.

S. ist schuldig eines Vergehens wider § 3, Abs. 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909, rechtlich zusammentreffend mit einem Vergehen wider § 10, Ziff. 1 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 und wird hierwegen in eine Geldstrafe von 200 *M.*, für den Fall der Uneinbringlichkeit umgewandelt in eine Gefängnisstrafe von 20 Tagen, sowie in die Kosten des Verfahrens und jene der Strafvollstreckung verurteilt.

Der beschlagnahmte Wein wird eingezogen.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte S. betreibt in M. den Weinhandel; er besitzt zwar jetzt keine Weinberge mehr, kauft jedoch von M. er und B. er Weinbergsbesitzern Trauben, insbesondere sog. Burgundertrauben, läßt dieselben in seinem Geschäfte keltern, behandelt den daraus gewonnenen Wein, baut ihn in seinen Kellern aus und bringt ihn in den Verkehr. S. kennt genau die Beschaffenheit der in dortiger Gegend gedeihenden Weine und ist durch Erfahrung und infolge seiner kaufmännischen Gewandtheit wohl in der Lage, die einschlägigen Bestimmungen zu erfassen und in Anwendung zu bringen.

Als nun am 3. Februar 1910 durch den staatlichen Weinkontrollleur K. aus W. beim Angeklagten Kellerkontrolle vorgenommen wurde, fand sich . . . in einem Faß, bezeichnet mit Nr. 27, enthaltend 2 020 l angeblich roten Miltenberger und Bürgstädter Wein vom Jahre 1909, ein Wein vor, der stark überstreckt erschien. Nach der Behauptung des Angeklagten ist dieser Wein in der Art hergestellt worden, daß am 23. September 1909 Bürgstädter und Miltenberger rote Trauben, und zwar 211½ Viertel — ein Viertel = 5 l — eingemaischt wurden, daß am gleichen Tage 360 l Rotwein aus einem anderen Faß, Nr. 33, hinzusetzt wurden und daß am 2. Oktober 1909 der Masse von damals, 1 250 l, beigemischt wurden 210 l Wasser und 180 l Zuckerlösung — 300 kg Zucker im gelösten Zustande —, zusammen also 390 l, so daß die Flüssigkeit betrug 1 640 l.

Ende Oktober 1909 hat S., um den Wein, der infolge der übermäßigen Zuckerung in der Gärung stecken geblieben war, für den Verkehr wiederum tauglich zu machen, aus anderen Fässern Rotwein beigemischt. . . .

Nach § 3 des Weingesetzes vom 7. April 1909 darf nun dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost oder Wein, bei Herstellung von Rotwein auch der vollen Traubenmaische, Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, zugesetzt werden, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure insoweit abzuhelpen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht; der Zusatz an Zuckerwasser darf jedoch in keinem Falle mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit betragen. Hier hätte also höchstens ein Quantum von 312,50 l Lösung beigegeben werden dürfen; durch Beigabe von 390 l, wie oben dargetan, ist also das gesetzlich zulässige Maß weit überschritten worden. Es liegt mithin ein Vergehen nach § 3 Abs. 1 des Weingesetzes vor.

Wie erwähnt, hat dem so gezuckerten Gemische S., und zwar unterm 27. Oktober 1909, aus einem andern Fasse Rotwein beigemischt, angeblich reinen Naturrotwein aus Burgunder Trauben, so beschaffen wie seinerzeit die beigefügten 360 l. Er will dies getan haben, weil er seinen Keller füllen wollte und hierzu 2 000 l Wein nötig gehabt habe, die gleichmäßig auf die Lagerfässer verteilt werden sollten. Da der Wein bis dahin zu süß geschmeckt habe und in der Gärung steckengeblieben sei, er auch bezüglich des Oechslegewichtes irrtümlicherweise 62° angenommen habe, während der Rotwein aus dem früheren Jahrgang 84 oder 85° hatte, habe er, um den Wein in seinen natürlichen Grenzen bezüglich Zuckergehalt und Alkohol zurückzubringen, nachträglich Zusätze gemacht, jedoch keineswegs in betrügerischer Absicht, sondern nur deshalb, weil er bis dahin vergeblich gehofft hatte, weitere Trauben zu bekommen, andernfalls hätte er schon, um die gewünschte Menge zu erhalten, früher die richtige Mischung vorgenommen. S. bestreitet ausdrücklich, daß ihm bekannt gewesen sei, die Strafbarkeit der sog. Rückverbesserung des Weines, was schon deshalb ungläubwürdig erscheint, weil auch die früheren gesetzlichen Bestimmungen schon dieses Verbot enthalten haben. Wenn er glauben machen will, daß der Wein erst mit der Beigabe des letzten Zusatzes »fertig« gewesen sei, so geht er damit fehl. Denn bei derartigem Vorgehen würde es unmöglich sein, gesetzwidrige Beimengungen von Zuckerlösung oder anderen Substanzen wirksam entgegneten zu können; der überzuckerte oder überstreckte oder sonstwie nicht mehr verkehrsfähige Wein würde einfach so lange »behandelt« werden können, bis er den Vorschriften des Gesetzes entspreche. Es liegt auf der Hand, daß dies nicht angeht, sondern direkt gegen den Sinn, Zweck und Wortlaut des Weingesetzes verstößt. Der Umweg der Rückverbesserung ist gesetzlich ausgeschlossen; erlaubt ist nur der Verschnitt von gesetzlich hergestelltem Wein mit gesetzlich hergestelltem Wein, nicht aber der Verschnitt von gesetzentsprechendem Wein mit gesetzwidrigem; vgl. Zoeller, Weingesetz S. 63 zu § 13.

Es könnte andernfalls jedesmal, wenn Beanstandungen durch die Kontrolle sich ergeben haben, diese Beanstandungen illusorisch gemacht werden durch nachträgliches Paralisieren des ungesetzlichen Weins mittels Zutat von entsprechenden Weinen. Der Angeklagte gibt selbst zu, daß der von ihm hergestellte Wein zunächst überstreckt und überzuckert gewesen sei. Das Gericht ist aber auch der Überzeugung, daß die von ihm Ende Oktober 1909 vorgenommene Rückverbesserung im Bewußtsein der Ungesetzlichkeit und Strafbarkeit erfolgte. Wenn er sich darauf beruft, daß das neue Weingesetz erst kurze Zeit eingeführt gewesen sei und ihm dessen Bestimmungen nicht so geläufig waren, so ist demgegenüber — abgesehen von dem früher bestehenden Verbote — zu bemerken, daß er als gewiegter Weinhändler, als gebildeter und intelligenter Kaufmann so gut wie die übrigen Interessenten des Weinhandels die Vorverhandlungen und Beratungen, welche dem Zustandekommen des erwähnten Gesetzes vorangingen, genau verfolgen konnte und auch sicher verfolgt hat, daß er auch die Bestrebungen der Weinproduzenten, die ja ihre Interessen naturgemäß in Wort und Schrift zu wahren suchten, kannte, und daß er, eben weil er ein vorsichtiger Kaufmann ist, die Grenzen, welche das Gesetz vom Jahre 1909 gezogen hat, schon bei dessen Einführung genau wußte.

Nach seinem eigenen Geständnis ist S. gemäß § 3 Ziff. 1 des Weingesetzes schuldig und gemäß § 26 Ziffer 1 a. a. O. zu bestrafen, da die Vorsätzlichkeit zu bejahen war . . .

Was die Überzuckerung anlangt, so war sie so bedeutend, daß das Oechslegewicht des durch den Angeklagten hergestellten Weines schließlich 114° betrug, während bei einem guten dortigen Jahrgang das Gewicht höchstens 90° zu erreichen pflegt . . .

5. Darf Sherry zum Verschnitten von weißem Wein anderer Art verwendet werden (§ 2 Satz 2)? Ist in der Überlassung von Wein an Angehörige, Dienstboten und Konfirmationsgäste zum Verbrauch auf der Stelle ein »Inverkehrbringen« (§ 13) zu erblicken?

Urteil des Landgerichts Hall vom 28. Juni 1910 gegen O.

Der Angeklagte wird wegen eines Vergehens gegen das Weingesetz zu der Geldstrafe von 10 M. und zu den Kosten des Verfahrens verurteilt.

Der beschlagnahmte Verschnittwein wird eingezogen.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte betreibt in der ihm gehörigen Wirtschaft . . . in G. den Ausschank von Wein und Bier. Im Herbst 1908 hat er für Zwecke des Ausschanks zwei Wagen Weißwein im Weinsberger Tal gekauft; im November 1909 besaß er hiervon noch etwa 500—600 l. Am 18. November 1909 vermischte er diesen restlichen Weißwein mit etwa 70—80 l Sherry, den er von einer . . . Weinhandlung bezogen hatte, und verwahrte den Verschnittwein in zwei Fässern mit 294 l und 342 l Gehalt; ersteres ist jetzt noch spundvoll. Dagegen hat er aus dem Fasse mit 342 l in der Zeit vom 18. November 1909 bis zu dem Tag der Kellerrevision, die zur Siegelung geführt hat, dem 21. April 1910, entsprechend dem schon bei dem Verschnitt ge-

faßten Vorsatz, den verschnittenen Wein auszuschenken, ab und zu an Wirtschaftsgäste gegen Entgelt abgegeben; wie groß das verkaufte Quantum ist, ließ sich nicht feststellen. Einen kleinen Teil des Weines hat er auch selbst getrunken und seinen Angehörigen, anlässlich der Konfirmation vom Frühjahr 1910 auch seinen Konfirmationsgästen unentgeltlich vorgesetzt. Diese Feststellungen gründen sich in allen Teilen auf das unumwundene Geständnis des Angeklagten, der zu seinem Schutze vorbringt, er habe nicht gewußt, daß solcher Verschnitt zu Zwecken des Absatzes und der Ausschank solchen Verschnittweins verboten sei. Diese Verteidigung steht der Bejahung der Schuldfrage nicht im Wege, da der Irrtum zum gesetzlichen Tatbestand gehörige Tatbestände nicht betrifft.

Hiernach hat der Angeklagte Dessertwein zum Verschneiden von Weißwein anderer Art verwendet (§ 2 Satz 2 des Weingesetzes vom 7. April 1909) und ein Getränk, das der Vorschrift des § 2 Satz 2 des Weingesetzes zuwider hergestellt war, in den Verkehr gebracht. Letzteres, ohne daß diese Verwendung nach § 15 des Weingesetzes genehmigt war; § 13 des Weingesetzes. Dabei ging das Gericht davon aus, daß derjenige Teil des Verschnittweins vom Angeklagten nicht in den Verkehr gebracht worden sei, den er in seinem Haushalt unentgeltlich seinen Angehörigen, Dienstboten und Konfirmationsgästen vorgesetzt hatte; wie die Bestimmungen über den Haustrunk zeigen, will das Gesetz den Schädigungen der Produzenten entgegenreten, die auf die Täuschung der Abnahme im Handel und Geschäftsverkehr zurückzuführen sind; von diesem Standpunkt aus sollte auch die schenkweise Abgabe von verbotswidrig beschafftem Wein durch die Untersagung in § 13 des Weingesetzes getroffen werden, da der Beschenkte den Wein weiter in andere Hände veräußern kann; dies ist aber ausgeschlossen, wenn der verschenkte Wein vom Beschenkten auf der Stelle getrunken werden soll und getrunken wird

III. Zuckering des Weins (§ 3).

(Vgl. auch unter Nr. 3, 4 und 15.)

6. Genügt zur Verurteilung wegen »vorsätzlicher« Zuwiderhandlung gegen die Zuckervorschriften im § 3 Abs. 1 des Weingesetzes die Feststellung, daß der Angeklagte den Zuckerwasserzusatz selbst vorgenommen habe?

Was ist im Sinne von § 3 Abs. 1 des Weingesetzes unter den »guten Jahrgängen« zu verstehen?

Urteil des Reichsgerichts (5. Strafsenat) vom 17. Januar 1911 gegen E.
(Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen Bd. 44, S. 324.)

Das Urteil des Kgl. Preußischen Landgerichts zu Coblenz vom 5. September 1910 wird, soweit der Angeklagte verurteilt ist, nebst den zugrunde liegenden Feststellungen aufgehoben; die Sache wird zur anderweiten Verhandlung und Entscheidung an die Vorinstanz zurückverwiesen.

Gründe:

1. Daß die Verteidigung in einem für die Entscheidung wesentlichen Punkte durch einen Beschluß des Gerichts unzulässig beschränkt worden sei, kann der Revision nicht zugegeben werden.

Die unter Zeugenbeweis gestellte Behauptung, daß in einem einzelnen guten Jahre ein Mostgewicht von 104° vorhanden gewesen sei, ist als richtig unterstellt worden, mit dem Bemerkens, daß es nach § 3 des Weingesetzes auf das Gewicht eines ausnahmsweise guten Jahres nicht ankomme. Im Urteil ist gleichfalls mit der Richtigkeit dieser Tatsache gerechnet, so daß die Vernehmung des dafür benannten Zeugen unterbleiben konnte.

Die beantragte Vernehmung weiterer Sachverständiger hat das Gericht als »nicht nötig« abgelehnt, weil die abgegebenen Gutachten für ausreichend erachtet wurden. Hierzu ist aus der Urteilsbegründung zu entnehmen, daß die Gutachten der in der Hauptverhandlung vernommenen beiden Sachverständigen Dr. St. und Dr. P. für einwandfrei und ausreichend erachtet sind und das Gericht mit Rücksicht auf seine eigene Sachkunde und die zweifelstfreie Sachkunde der vernommenen »Zungensachverständigen« kein Bedenken getragen hat, die vorgedachten beiden Gutachten seiner Entscheidung zugrunde zu legen. Damit hat es lediglich von dem Ermessen Gebrauch gemacht, das dem Gericht in den §§ 73, 83 der Strafprozeßordnung eingeräumt ist. Der Umstand, daß ein abweichendes Gutachten des Prof. F. vorlag, nötigte nicht zur Zuziehung eines vierten Sachverständigen. Die Rüge eines prozessualen Verstoßes im Sinne des § 377 Nr. 8 der Strafprozeßordnung war hiernach unbegründet.

2. Für durchgreifend mußte aber die materielle Rüge erachtet werden, daß der Vorsatz unzureichend festgestellt und der Vorsatzbegriff verkannt sei.

Die Verurteilung ist auf Grund der §§ 3 Abs. 1 und 26 des Weingesetzes vom 7. April 1909 wegen Überzuckering des bei dem Angeklagten beschlagnahmten Weines ausgesprochen; die im Urteil enthaltene Schlußfeststellung lautet dahin, daß der Angeklagte zu Bacharach im Herbst 1909 vorsätzlich seinem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmoste oder Weine eine größere Menge Zucker zugesetzt hat, als erforderlich war, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol insoweit abzuhelpen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entsprach.

Der beschlagnahmte Wein hat nach dem für richtig erachteter Untersuchungsergebnis den außerordentlich hohen Alkoholgehalt von mindestens 9,72 g in 100 ccm und nur eine ganz geringe Säure zwischen 0,51—0,54 g in 100 ccm gehabt; sein Alkoholgehalt von 9,72 g entspricht nach der vom Gericht zugrunde gelegten Berechnungsart, die als allgemein anerkannt bezeichnet ist, bei Naturweinen einem Mostgewicht von 97,2° nach Oechsle. Ein solches Mostgewicht ist aus Trauben gleicher Art und Herkunft auch in guten Jahrgängen, wie das Gericht annimmt, nicht zu erzielen; es beläuft sich durchschnittlich auf 90° Oechsle, kann in guten Jahren auch etwas über 90° betragen, erreicht aber niemals 97—98°.

Auf Grund dieses Sachverhalts hat das Gericht für erwiesen erachtet, daß der Angeklagte, der nach seinen Angaben zu 1 094 l Most 270 Pfund Zucker, in 90 l Wasser aufgelöst, zugesetzt und dadurch ein Produkt von 1 265 l gewonnen hat, den Wein stark überzuckert habe, so daß er den übermäßigen Alkoholgehalt von 9,7—9,8 g aufweist. Ein Wein von solcher Beschaffenheit wächst — wird im Urteil gesagt — auch in guten Jahren nicht in Bacharach; er hat einen brandigen süßen Geschmack mit wenig Säure.

Der Angeklagte hat darüber, welches Mostgewicht und welchen Säuregrad der reine Most gehabt habe, keine Angaben machen können; er will zwar durch einen Sachverständigen das Mostgewicht haben feststellen lassen, kann aber weder die Person des Sachverständigen noch den Grad des Mostgewichts angeben.

Im Anschluß an diese Feststellung heißt es im Urteil wörtlich weiter:

»Der Angeklagte hat vorsätzlich der Vorschrift des § 3 des Weingesetzes zuwidergehandelt, da er selbst den Zuckerwasserzusatz vorgenommen hat. Er hat es offenbar unterlassen, vor Beifügung des Zuckerwassers das Mostgewicht und den Säuregrad des Mostes festzustellen und sich über die Zulässigkeit eines Zusatzes von Zucker und in welcher Menge zu erkundigen. Es ist nicht ersichtlich, daß er sich in einem nach § 59 des Strafgesetzbuchs beachtlichen tatsächlichen Irrtum befunden haben sollte. Auf Unkenntnis des Weingesetzes kann sich nicht berufen, wer vorsätzlich mit Wissen und Willen die Zuckering vornimmt.«

Die hiermit gegebene Begründung erschöpft, wie die Revision richtig hervorhebt, den Vorsatzbegriff nicht.

Es ist ersichtlich verkannt, daß im § 3 Abs. 1 des neuen Weingesetzes die Zulässigkeit der Zuckering von bestimmten Voraussetzungen abhängig gemacht ist, ohne welche jedwede Zuckering verboten ist. Nach § 2 Nr. 4 des früheren Weingesetzes war der Zuckerzusatz zulässig, wenn er nur erfolgte, um den Wein zu verbessern, ohne seine Menge erheblich zu vermehren. An die Stelle des allgemeinen und unbestimmten Ausdrucks »um den Wein zu verbessern, ohne seine Menge erheblich zu vermehren«, ist jetzt der viel engere und strengere Begriff gesetzt, daß jede Zuckering bedingt ist durch einen natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder ein Übermaß an Säure, denen durch den Zuckerzusatz abgeholfen werden soll, und daß die Zuckering nur in der Beschränkung ausgeübt werden darf, die der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht, daß auch der Zusatz an Zuckerwasser in keinem Falle mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit betragen darf.

Faßt man diese Verschiedenheit des neuen Gesetzes gegenüber dem früheren ins Auge, so ist nicht zu bezweifeln, daß bei vorsätzlicher Zuwiderhandlung gegen die Zuckeringsvorschriften der Nachweis des inneren Tatbestandes jetzt anders geführt werden muß als bei dem früheren Gesetze.

Der allgemeine Grundsatz, daß der strafrechtliche Vorsatz nichts anderes ist als das Wissen und Wollen sämtlicher Deliktsmerkmale, also ein die Merkmale des objektiven Tatbestandes umfassendes Bewußtsein, führt schon zur Erkenntnis der notwendigen Abweichungen. Dabei ist allerdings zu betonen, daß der Nachweis des sogenannten Eventualdolus für ausreichend zu erachten ist; daß also dem »Wissen« und dem »Bewußtsein« ein »Sichvorstellen« und »Fürmöglichhalten« gleichsteht, und zwar in der Gestalt, daß »Vorsatz« gegeben ist, wenn der Täter sich vorstellt und mit der Möglichkeit rechnet, daß der Erfolg, von dessen Verursachung das Gesetz die Strafbarkeit abhängig macht, durch seine Handlung herbeigeführt werden könne, und er diesen Erfolg eventuell in seinen Willen aufnimmt, mit ihm, falls er eintritt, einverstanden ist.

Eine wissentliche Zuwiderhandlung gegen § 2 Nr 4 des früheren Gesetzes konnte unter Umständen schon dann angenommen werden, wenn bei beabsichtigter Entsäuerung des Weines durch Zusatz von Zucker und Wasser bewußtmaßen eine erhebliche Quantitätsvermehrung tatsächlich erfolgte. Da die Strafbarkeit von der Absicht, eine erhebliche Vermehrung herbeizuführen, nicht abhängig war und über die Frage, ob tatsächlich eine erhebliche Vermehrung eingetreten war, das richterliche Ermessen zu entscheiden hatte, so konnte die Feststellung genügen, daß der Zusatz von Zuckerwasser mit Wissen und Willen des Angeklagten gemacht worden sei.

(Vgl. Reichsgerichts-Entscheidungen in Strafsachen Bd. 36, S. 120; Bd. 39, S. 279.)

Anscheinend hat das Landgericht eine solche Begründung grundsätzlich auch für den Nachweis der wissentlichen Zuwiderhandlung gegen § 3 Abs. 1 des neuen Gesetzes für anwendbar und ausreichend erachtet. Das ist aber rechtsirrtümlich. Aus der Tatsache allein, daß der Zuckerzusatz mit Wissen und Willen des Angeklagten gemacht ist, kann nicht hergeleitet werden, daß ihm die jetzt vorgeschriebenen objektiven Normen für die Zulässigkeit der Zuckering zum Bewußtsein gekommen sind und daß er von den sachlichen Beschränkungen der Zuckering — Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses sowie Höchstmaß von $\frac{1}{5}$ bei Zuckerwasserzusatz — Kenntnis gehabt oder sich eine Vorstellung gemacht hat.

Das Urteil läßt nicht erkennen, daß der Angeklagte die Zuckering nicht in der Absicht vorgenommen hat, den Wein zu verbessern. Hätte das Landgericht feststellen können, daß er überhaupt nicht verbessere, also durch die Zuckering nicht einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure abhelfen wollte, dann wäre es nicht gehindert gewesen, den Angeklagten auf Grund der alleinigen Feststellung, daß er selbst den Zuckerwasserzusatz vorgenommen habe, wegen vorsätzlichen Vergehens gegen § 3 Abs. 1 des Gesetzes zu verurteilen. Denn ohne Verbesserungsabsicht ist jeder Zuckerzusatz verboten. Mußte das Landgericht aber, wie aus der Urteilsbegründung als möglich zu entnehmen ist, damit rechnen, daß der Angeklagte den Wein verbessern wollte und dabei die Grenzen nicht innehielt, die das Gesetz gezogen hat, so konnte es wegen wissentlicher Zuwiderhandlung nur auf Grund der Feststellung verurteilen, daß der Angeklagte von vornherein wußte oder doch als möglich annahm und billigte, daß sein Zuckerzusatz nicht unter den vom Gesetz vorgeschriebenen Voraussetzungen erfolgte. Dazu war der Nachweis erforderlich, daß Angeklagter von der Beschaffenheit des zu verbessernden Weines in bezug auf Zucker, Alkohol und Säure Kenntnis gehabt, daß er die gleiche Kenntnis bezüglich des in guten Jahrgängen aus Trauben gleicher Art und Herkunft gewonnenen Naturweines besessen und schließlich auch gewußt hat, welche Wirkung die Zuckering auf Alkohol und Säure sowie auf die Mengervermehrung ausüben würde. War dem Angeklagten das positive Wissen hinsichtlich dieser Tatumstände nicht nachzuweisen, so war zu prüfen, ob er mit einer für den Eventualdolus ausreichenden Vorstellung und Willensrichtung gehandelt hat.

Solche Feststellungen sind im Urteil nicht getroffen. Daß der Angeklagte sich auf Unkenntnis des Gesetzes oder auf einen tatsächlichen Irrtum im Sinne des § 59 des Strafgesetzbuchs berufen hätte, läßt die Sachdarstellung nicht erkennen, wird auch von der Revision nicht behauptet.

Die Urteilsbegründung erweckt den Verdacht, daß das Landgericht zwischen Vorsatz und Fahrlässigkeit (§ 26 Nr. 1 und § 29 Nr. 6 des Gesetzes) nicht streng unterschieden hat; denn die Erwägung, daß Angeklagter es offenbar unterlassen habe, vor Beifügung des Zuckerwassers das Mostgewicht und den Säuregrad des Mostes festzustellen und sich über die Zulässigkeit eines Zusatzes von Zucker und in welcher Menge zu erkundigen, weist mehr auf die Annahme fahrlässigen Verschuldens als auf die einer wissentlichen Zuwiderhandlung hin.

Bei der Entstehung des Gesetzes sind wiederholt Bedenken über die Schwierigkeiten geäußert worden, die dem einzelnen Winzer durch die ihm auferlegte Verpflichtung, bei der Zuckering die vom Gesetz gewollten Grenzen innezuhalten, notwendig erwachsen müssen. In dieser Hinsicht ist schon in den Erläuterungen zu § 3 des Entwurfes (S. 19) folgendes gesagt:

»Für den Zuckerzusatz gibt das Mostgewicht, das mit einfachen, allerwärts gebräuchlichen Hilfsmitteln leicht mit ausreichender Genauigkeit ermittelt werden kann, das sichere Maß. Schwieriger ist die Bestimmung der Grenze des Zusatzes von Zuckerwasser, zumal bei Most neben dem augenblicklich vorhandenen Säuregrade der erst nach der Hauptgäring eintretende natürliche Säureverlust in Betracht gezogen werden muß. Diese Schwierigkeit besteht jedoch, einerlei wie die Vorschriften des Gesetzes lauten, für jeden, der in sachgemäßer Weise zuckern will. Auch kann es nicht als unbillig gelten, von dem, der einen so tiefgehenden Eingriff in die natürliche Zusammensetzung des Weines unternimmt, zu verlangen, daß er Rechenschaft von den Folgen zu geben vermag, daß er sich also, wenn seine eigenen Kenntnisse hierzu nicht ausreichen, bei Sachverständigen Rats erholt. Die Möglichkeit des Irrtums bleibt allerdings angesichts des nach Ursache und Verlauf noch nicht genügend bekannten

Vorganges des natürlichen Säureverlustes auch für den durchaus Sachkundigen. Ist aber die aus diesem Grunde gebotene Vorsicht angewendet worden, so bleibt ein solcher Irrtum von Strafe frei, da auch in den Fällen des § 27 Nr. 6 (jetzt § 29 Nr. 6 des Gesetzes) die Strafbarkeit durch ein, wenn auch nur eine Fahrlässigkeit darstellendes Verschulden bedingt ist.«

Bemerkenswert ist auch, daß der Bundesratskommissar bei der zweiten Beratung des Entwurfs zum § 3, Abs. 1 folgendes ausgeführt hat:

»Der Winzer, der seine Weinberge kennt, hat eine ganz gute Vorstellung davon, wie das Produkt dieser Weinberge in einem guten Jahrgang hätte werden können, und hat darin eine genügende Anlehnung, um zu prüfen, ob er zuckern kann. Und wenn er diese Prüfung gewissenhaft vornimmt und nicht aufs Geratewohl zuckert, dann ist die Gefahr, daß er wegen einer geringfügigen Überschreitung des, etwa wissenschaftlich genommen, unbedingt notwendigen Maßes in Strafe kommt, außerordentlich gering; davor schützt ihn die Bestimmung, daß er zuckern darf, um dieses Ziel zu erreichen. Soweit er also gewissenhaft geprüft hat, ob sich seine Handlungsweise innerhalb dieser Grenze hält, wird die Gefahr, daß er bestraft wird wegen einer geringfügigen Überschreitung des Notwendigen, soweit es sich innerhalb der Maximalgrenze hält, recht gering sein.« (Stenographischer Bericht S. 7465.)

Von der in diesen Kundgebungen betonten Prüfungspflicht kann bei der Anwendung des Gesetzes nicht abgesehen werden. Wer zuckern will, muß die Voraussetzungen kennen, unter denen das Gesetz die Zuckering jetzt nur noch zuläßt, und prüfen, ob und in welchem Maße die Zuckering für ihn im gegebenen Falle zulässig ist.

Aus ihrer wissentlichen Vornahme allein kann eine Bestrafung wegen vorsätzlicher Zuwiderhandlung gegen das Gesetz gerechtfertigt erscheinen, wenn der Täter sich jeder Prüfung entschlägt und Zucker zusetzt, ohne den Verbesserungszweck im Auge zu haben.

Wird der Zusatz zum Zwecke der Verbesserung gemacht, so ist die Verurteilung wegen vorsätzlichen Vergehens gegen § 3 Abs. 1 davon abhängig, daß der Täter die Prüfungspflicht erfüllt, sich genügend über die Voraussetzungen unterrichtet und trotzdem wissentlich die Grenzen nicht innegehalten hat, die das Gesetz vorschreibt.

Hat der Täter diese Grenzen aus Fahrlässigkeit überschritten, so kann er nicht wegen wissentlicher Zuwiderhandlung bestraft werden. Nach den vorstehend entwickelten Grundsätzen ist die Urteilsbegründung unzureichend.

Es war deshalb die Aufhebung des angefochtenen Urteils auszusprechen.

3. Daß der Begriff der »guten Jahrgänge« verkannt oder unzureichend festgestellt sei, ist der Urteilsbegründung nicht zu entnehmen.

Die Ablehnung des Beweisantrages darüber, daß das Mostgewicht einmal 104° betragen habe, hat das Landgericht darauf gestützt, daß ein einzelner, in Jahrzehnten nicht wiederkehrender bester Jahrgang nicht als Norm gelten könne. Dies entspricht dem Willen des Gesetzes, das unter den »guten Jahrgängen« die Jahre der Reife verstanden wissen will (Erläuterungen zu § 3 des Entwurfs, S. 18). So hat das Landgericht den Begriff ersichtlich ausgelegt und sich damit eines Rechtsirrtums nicht schuldig gemacht.

Urteil des Landgerichts Coblenz vom 11. Mai 1911 gegen E.

Der Angeklagte ist des Vergehens gegen §§ 3 und 26 Abs. 1 des Weingesetzes schuldig und wird mit Kostenfolge zu einer Geldstrafe von 50 *M.*, im Nichtbeitreibungsfalle für je 5 *M.* ein Tag Gefängnis, verurteilt.

Die Einziehung des beschlagnahmten Fasses Wein wird angeordnet.

Gründe:

Das Hauptverfahren ist gegen den Angeklagten eröffnet worden, weil er hinreichend verdächtig erschien, zu B. im Jahre 1909 durch zwei Handlungen: 1. vorsätzlich dem Traubenmost oder Wein Zucker, in Wasser gelöst, zugesetzt zu haben, ohne dadurch einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure insoweit abzuhelpen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entsprach — Vergehen gegen § 3, 26 Ziffer 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 — und 2. den Vorschriften über die von ihm zu führenden Kellerbücher zuwidergehandelt zu haben. Durch Urteil vom 5. September 1910 ist der Angeklagte wegen Vergehens gegen §§ 3, 26 Ziffer 1 des Weingesetzes kostenfällig zu einer Geldstrafe von 50 *M.* verurteilt und das beschlagnahmte Faß eingezogen worden, von der Anklage der mangelhaften Buchführung aber freigesprochen worden. Dieses Urteil ist am 17. Januar 1911 vom Reichsgericht, soweit der Angeklagte verurteilt ist, nebst den zugrunde liegenden Feststellungen aufgehoben worden. Auf Grund der heutigen Hauptverhandlung ist folgendes für erwiesen zu erachten: Der Angeklagte, ein erfahrener Winzer im Alter von 56 Jahren, der in B. in den Lagen »Hahn, Dill, Bill und Leimbach«, wie er angibt, etwa 7 000 Weinstöcke besitzt, hat im Herbst 1909 aus eigenen Trauben, angeblich $\frac{2}{3}$ »Veltliner« und $\frac{1}{3}$ »Österreicher«, ein Stück

Wein hergestellt, das der Weinkontrolleur M. bei der Kellerrevision am 2. Februar beanstandete. Eine Probe wurde dem Nahrungsmitteluntersuchungsamt K. übergeben; die Analyse ergab an Gesamtsäure 0,51 g, Extrakt ohne Zucker 2,14 und Alkohol 9,89 g in 100 ccm Wein. Am 3. März 1910 wurde der Wein des Angeklagten beschlagnahmt. Am 20. Mai wurde nochmals für das Nahrungsmitteluntersuchungsamt C. eine Probe entnommen, deren Analyse ergab, daß der Wein 9,72 g Alkohol, 0,54 g Gesamtsäure und 2,13 g Extrakt enthielt. Die beiden selbständig vorgenommenen Analysen hatten also annähernd (innerhalb der zulässigen Fehlergrenzen) gleiche Ergebnisse. Der Angeklagte gibt nun an, er habe in das Stückfaß 1 094 l Most gefüllt und eine Zuckerlösung von 270 Pfund Zucker in 90 l Wasser, demnach 171 l, zugesetzt; der fertige Wein habe 1 265 l enthalten, der Zuckerlösungszusatz habe daher kaum 13 % der gesamten Flüssigkeit betragen und das gesetzlich zulässige Fünftel nicht erreicht. Auf die Frage, ob er die aus verschiedenen Weinbergen gewonnenen Moste oder wenigstens den gesamten Most, den er in das Stückfaß füllte, vor der Zuckering im Mostgewicht (nach Oechslegraden) bestimmt habe, antwortet der Angeklagte, er wisse das nicht mehr; er besitze zwar eine Mostwage, habe aber seine Moste nicht selbst gewogen; er habe vielmehr seinen Most bei einem Chemiker in D., dessen Namen er nicht mehr angeben könne, untersuchen lassen; dieser Chemiker habe ihm lediglich auf einen Zettel aufgeschrieben, wieviel Zuckerwasser er auf das Stück zusetzen dürfe, ohne gegen das Weingesetz zu verstoßen; dieser Zettel sei allerdings nicht mehr zu finden, es habe darauf gestanden, er dürfe 270 Pfund Zucker in 90 l Wasser verwenden. Auf die Fragen, wann er nach D. gereist sei und weshalb er nicht einen Sachverständigen in der Nachbarschaft befragt habe, antwortete der Angeklagte: Die Weinlese in seinen Weinbergen habe etwa eine Woche gedauert, in der Zwischenzeit (nach den ersten Lesetagen) sei er nach D. gereist, und darauf habe er die Zuckering vorgenommen; in D. habe er lediglich nach dem Schild eines Chemikers gesucht und die mitgebrachte Mostprobe von dem betreffenden Chemiker untersuchen lassen; er habe geglaubt, damit auch eine Geschäftsverbindung anknüpfen zu können, er pflege seine Weine am Niederrhein, Westfalen usw. an Privatkunden zu verkaufen und unternehme deshalb öfter große Reisen.

Der Angeklagte behauptet, er habe lediglich den Zweck verfolgt, seinen Most, der im Herbst 1909 sehr sauer gewesen sei, da die Trauben größtenteils faul waren, zu verbessern; er habe nur nach dem Rezept des Chemikers gehandelt; er habe sich auch für berechtigt gehalten, bei der Zuckering bis zu 95° Oechsle zu gehen, denn er glaube, daß die Moste aus seinen besonders gut gepflegten Weinbergen in guten Jahrgängen 100° und mehr erreicht hätten; dies habe ihm ein Sachverständiger (Weingutsbesitzer St.) in B. für das Jahr 1865 bestätigt.

Der Weinkontrolleur M. bezeugt dagegen, daß der Angeklagte bei der Kellerrevision ihm nichts von einer Untersuchung seines Mostes in D. gesagt, vielmehr erklärt habe, seine Kunden verlangten die Weine immer süß; er selbst könne eigentlich nichts dafür, er habe — was doch zulässig sei — nur 270 Pfund Zucker, in 90 l Wasser gelöst, dem Most zugesetzt, so daß das Stückfaß 1 265 l enthielt. Weinkontrolleur M. gibt sein Gutachten dahin ab, daß er den Wein wegen seines brandigen, viel zu alkoholreichen Geschmacks sofort beanstandet habe; dieser Wein habe vollständig den Charakter eines Bacharacher Weines verloren und verstoße deshalb gegen § 3 des neuen Weingesetzes; der Angeklagte habe offenbar den Wein durch das Zuckern nicht verbessern wollen, sondern einen größeren Gewinn erstrebt. Nach den Ermittlungen des Weinkontrolleurs erreichen Bacharacher Weine auch in besten Weinbergslagen in Jahren der Reife etwa 90°, bei der Berücksichtigung der speziellen Weinbergslagen des Angeklagten könne eine höhere Norm als 90° nicht angenommen werden; allerdings hätten Moste aus dem »Hahn« im Jahre 1904 bis zu 96° erreicht, dieses Jahr sei aber ein ausnahmsweise gutes gewesen.

Der Sachverständige Dr. St. aus K. bezeichnet die Grenze, bis zu der unter den besonderen Verhältnissen der Most des Angeklagten hätte gezuckert werden dürfen, mit 90°; der vorliegende Wein entspreche im Alkoholgehalt aber annähernd 98° Mostgewicht, sei also erheblich überzuckert, die Angaben des Angeklagten über einen Zuckerzusatz von 270 Pfund in 90 l Wasser könnten nicht zutreffen.

Der Sachverständige Dr. P. in C. erachtet auf Grund seiner Analyse den Wein des Angeklagten, der auf 97° eingestellt sei, für unbedingt gesetzwidrig, da er nicht mehr dem Zucker- bzw. Alkoholgehalt eines guten Jahrganges in denselben Weinbergslagen entspreche; der Sachverständige erachtet auch, falls die Angaben des Angeklagten zuträfen, daß die Trauben besonders faul und sauer gewesen wären, eine Verzuckering von mehr als einem Fünftel für erwiesen.

Der Sachverständige Prof. Dr. F. aus W., dem auf Verlangen des Angeklagten eine von dem Polizeiergeanten R. aus dem beschlagnahmten Faß entnommene weitere Probe zur Analyse am 13. Juli 1910 zugeht, gibt sein Gutachten dahin ab, daß der Wein einen verhältnismäßig hohen Zuckerzusatz erhalten müsse; objektiv könne die nach dem Grade zulässige Grenze überschritten sein, doch sei dies nicht mit Sicherheit zu beweisen; an Alkohol enthalte der Wein — nach der von einem Assistenten seines Laboratoriums gefertigten Ana-

lyse — nur 9,27 g Alkohol und dagegen 0,58 g Säure und 2,24 g Extraktstoffe ohne Zucker, sei also günstiger zu beurteilen als nach den von Dr. St. und Dr. P. ausgeführten Analysen; Sachverständiger Prof. F. erklärte ausdrücklich, er könne nicht behaupten, daß die von den Nahrungsmitteluntersuchungsämtern K. und C. gefundenen Zahlen deshalb unrichtig seien.

Den Sachverständigen Dr. M. und Dr. W. sind endlich am 20. April 1911 Proben, die von dem Weinkontrolleur H. entnommen wurden, zugegangen. Dr. W. hat 9,20 g Alkohol gefunden und erachtet diesen Alkoholgehalt, da die Naturweine der betreffenden Weinbergslagen nach der amtlichen Weinstatistik mit etwa 87° anzunehmen und einige Grade Abweichung zu gestatten seien, noch für zulässig. Dr. M. fand 9,2 g Alkohol, erachtet 90° für die Weinbergslagen in Bacharach nicht zu hoch und (da es nur annähernd richtig sei, daß 9 g Alkohol in 100 cem 90° Mostgewicht entsprechen) eine Überzuckerung des Mostes durch den Angeklagten nicht für unbedingt erwiesen.

Das Gericht legt der Untersuchung der namentlich von Prof. F. weiter erörterten Frage, welcher Oechslegrad im Mostgewicht dem im Wein vorgefundenen Alkoholgehalt entspreche, nur wissenschaftlichen Wert bei, da die Sachverständigen darin übereinstimmen, daß 9,7 g Alkohol im Wein annähernd einem Mostgewicht von 97° entsprechen. Für die Praxis der Rechtsprechung reicht diese von den Sachverständigen Dr. P. und Dr. St. als richtig anerkannte Methode aus.

Das Gericht erachtet das Ergebnis der von diesen Sachverständigen ausgeführten Analyse, die unabhängig voneinander zu annähernd denselben Zahlen gelangten, für vollkommen zuverlässig und ausschließlich maßgebend. Danach enthielt der beschlagnahmte Wein im Februar 1910 über 9,8 und im Mai 1910 etwa 9,7 g Alkohol. Die späteren Analysen, deren erste im Juli 1910 durch einen Assistenten des Prof. F., die anderen erst im April 1911 ausgeführt worden sind, können dieses Ergebnis nicht erschüttern. Der Wein ist inzwischen einige Male »umgestochen« worden, nämlich, wie der Polizeisergeant R. bezeugt, 1. schon vor der am 3. März 1910 erfolgten Beschlagnahme, 2. unter Aufsicht von R. am 21. April 1910, wobei zwei versiegelte Flaschen dem Angeklagten überlassen wurden, 3. am 16. Dezember 1910 durch Umfüllung in zwei Halbstücke, wobei dem Angeklagten wieder unter Korksiegelung Probeflaschen überlassen wurden. Wodurch nun die Differenzen in den seit Juli 1910 ausgeführten Analysen gegenüber den früher ausgeführten verursacht worden sind, konnte nicht aufgeklärt werden.

Enthielt nun der im Herbst 1909 von dem Angeklagten gezuckerte Wein aber mindestens 9,7 g Alkohol, so muß dieser Wein, als dem § 3 des neuen Weingesetzes zuwider hergestellt, als überzuckert bezeichnet werden. Dem Traubenmost durfte der Angeklagte Zucker, in Wasser gelöst, nur zusetzen, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol insoweit abzuhelfen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entsprach. Die Feststellung nun, ob ein gezuckerter Wein der Beschaffenheit eines Erzeugnisses »in guten Jahrgängen« entspricht oder nicht mehr entspricht, ist allgemeiner — schon auf Grund der Zungenprobe — oder speziell — durch analytische Bestimmung des Alkohol- und des Säuregehalts sowie eventuell anderer Bestandteile — zu treffen. Die normale Qualität eines guten Jahrganges hat dabei immer den Maßstab zu bilden. Was unter guten Jahrgängen zu verstehen ist, kann nach den Erläuterungen zum Gesetzentwurf und den Reichstagsverhandlungen hierüber grundsätzlich nicht zweifelhaft sein. Ein einzelner, in Jahrzehnten nicht wiederkehrender bester Jahrgang, wie etwa der 1865er oder der 1895er, ist nicht als Norm gemeint. Der Gesetzentwurf sah Jahre der Reife vor; nach der Fassung, die das Gesetz durch die Reichstagsbeschlüsse erhielt, ist hierüber nicht wesentlich hinausgegangen; in den Jahren, in denen vollkommene Reife der Trauben eintritt, wird von einem qualitativ guten Jahrgange zu reden sein. Das Gesetz geht von dem reinen Weine aus, wie er in einer Gegend, Gemarkung oder Lage aus einer bestimmten Traubensorte oder aus der Mischung anderer Traubensorten »in guten Jahrgängen« erzielt wird, und gestattet, Erzeugnisse gleicher Art und Herkunft in schlechten Jahrgängen solchem Weine durch Zusatz von Zuckerwasser anzugleichen (vgl. Erläuterungen zum Weingesetz, Zoeller und Windisch zu § 3). Aus der Fassung des Gesetzes folgt, daß der Naturwein aus der betreffenden Weinbergslage und derselben Traubensorte zum Vorbild dienen soll, und daß es nicht gestattet ist, den Charakter des Weines in einem schlechten Jahrgange durch die Zuckering abweichend von dem entsprechenden Naturwein zu gestalten. Wird z. B. aus einem mittleren Moselwein durch Zuckering ein brandiges, alkoholreiches Getränk hergestellt, so kann keine Rede davon sein, daß dieses Getränk der Beschaffenheit eines in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspreche. Daß dies nicht mehr der Fall ist, daß also ein gesetzwidrig hergestelltes Getränk vorliegt, läßt sich bei offensichtlichen »Überzuckerungen« schon durch die Zungenprobe und das Gutachten eines gewissenhaften Weinkontrolleurs oder sonstigen Weinsachverständigen genügend feststellen.

Einer speziellen Feststellung durch chemische Analyse und Vergleichung des gefundenen Alkoholgehalts mit dem normalen (den Zuckergehalt des Mostes und den Alkoholgehalt des

fertigen Weines annähernd bezeichnenden) Mostgewichte in guten Jahrgängen wird es bedürfen, wenn die Zungenprobe zweifelhaft ist und der Angeklagte die Überschreitung des zulässigen Maßes des Zuckerzusatzes bestreitet. Zum Nachweise einer übermäßigen Zuckering wird es der Feststellung bedürfen, welcher Alkoholgehalt bzw. welches Mostgewicht individuell (für die Erzeugnisse aus Trauben gleicher Art und Herkunft) maßgebend als normale Qualität anzusehen und daß gerade diese Qualität bei der Zuckering nicht eingehalten worden ist. Bei offensichtlicher Überzuckering könnte zur Verringerung der Kosten der Weinfälschungsprozesse und der Dauer der Untersuchung die grundsätzliche Beschränkung der Beweisaufnahme auf ein Gutachten des Weinkontrollieurs (wobei die spezielle Feststellung durch Analyse der entnommenen Proben vorzubehalten wäre) wesentlich beitragen.

Bei dem vorliegenden Weine ist sowohl die allgemeine Feststellung, daß eine offensichtliche »Überzuckering« vorliegt, als auch die spezielle Feststellung zu treffen, daß der Wein des Angeklagten »übermäßig« gezuckert worden ist. Das Gutachten des Weinkontrollieurs S. und der Sachverständigen Dr. P. und Dr. St., daß für den vorliegenden Bacharacher Wein als normale Qualität (gemäß § 3 des Weingesetzes) ein Mostgewicht von etwa 90° anzunehmen ist, wird durch die Beweisaufnahme bestätigt. Es kommt zunächst auch in Betracht, daß auf Versammlungen von Weininteressenten, z. B. in Kreuznach (wie dem Gerichte aus anderen Prozessen bekannt ist), schon im Herbst 1909 80—85° als die im allgemeinen gültige Norm bezeichnet worden sind. Von den aus Bacharach selbst stammenden, die Weinberge des Angeklagten kennenden Sachverständigen haben erklärt: Ba. (der Weinberge zwischen denjenigen des Angeklagten besitzt), er halte 85—90° bei der Zuckering seiner eigenen Gewächse für maßgebend, allerdings habe er in den Jahren 1900 und 1904 Mostgewichte von 91 und 92° erzielt, der Durchschnitt der Lagen Hahn, Dill, Bill und Leimbach sei etwas über 90° anzunehmen; B., in mittleren guten Jahren sei die Norm wohl 85°, in besonders guten Jahren über 90°; der Winzer und Wirt Sch., in den mittleren und guten Lagen von Bacharach würden in Jahren, wo der Wein reif wird, 82—84° Mostgewicht erzielt, er selbst habe allerdings im Jahre 1908 schon 92° mit seiner eigenen Wage gefunden, in ganz hervorragenden Jahren noch mehr; der Weingutsbesitzer H. von St., der nur Rieslingtrauben baut, hat erklärt, in guten Jahrgängen betrügen die Mostgewichte in der »Wolfskehl« 81—86°, über die speziellen Rheinlagen habe er keine genügenden Erfahrungen; der Weingutsbesitzer Bas. in B., in mittleren guten Jahren schätze er die Mostgewichte auf 78—85°, die Grenze, bis zu der gezuckert werden dürfe, nehme er mit 90° an. Das Gutachten des Weinhändlers und Weingutsbesitzers J., der 20 000 Stöcke in der Bacharacher Gemarkung besitzt, nimmt in den mittleren und den geringsten Lagen von Bacharach immer noch 85°, in den besten Lagen, zu denen er auch »Hahn« rechnet, im Jahre 1904 bis 96° Mostgewicht an, seine eigenen Gewächse seien vielfach Österreicher, die süßer als Veltliner seien. Es kommt nun bei den Mostgewichtsbestimmungen der Sachverständigen J., Sch. und H. noch in Betracht, daß die Moste dabei nicht filtriert und nicht auf normale Temperatur gebracht worden sind. Die Sachverständigen Dr. St. und H. erklären dadurch die Differenzen gegenüber den ordnungsmäßigen amtlichen Mostbestimmungen; es ist z. B. festgestellt, daß der Sachverständige J. bei einem Most aus der »Wolfskehl« im Jahre 1910 72—74° gemessen, eine durch Dr. St. veranlaßte Mostbestimmung dagegen nur 64° ergeben hat. Dr. St. bekundet, daß im Jahre 1908, einem qualitativ »guten Jahrgang«, in den benachbarten Gemarkungen von D. und M. höchstens 85—86° erzielt worden seien. Der in B. stationierte Weinbauwanderlehrer C. hat im Jahre 1906 als höchstes Mostgewicht bei besonders guter Lage und künstlicher Düngung 94°, im Jahre 1908 aber nur bis zu 90° gefunden; als allgemeine Norm für die Zuckering pflegt er den um Rat fragenden Winzern nur 85° vorsichtshalber anzugeben. Daß die »Veltliner« Trauben des Angeklagten in den Jahren der Reife etwa höhere Mostgewichte erreichen könnten als die am Rhein sonst meist gebaute Rieslingtraube, ist durch die Sachverständigen M. und Dr. St. widerlegt. Veltliner Trauben haben gerade geringere Mostgewichte (Säuren und Extraktgehalte) als Riesling, dessen Mostgewicht von 85° als allgemeine Norm angesehen wird. Das Weingesetz verlangt bei Bestimmung des entsprechenden »guten Jahrganges« Berücksichtigung der individuellen Verhältnisse, der Weinbergslage, der Traubensorte und der Pflege der Weinberge. Unter Berücksichtigung aller dieser Verhältnisse ist für die aus der »besten Lage« Hahn und den etwas geringeren Lagen Dill, Bill und Leimbach hervorgegangene Mostmischung von Veltliner und Österreicher Trauben bei anerkannt guter Weinbergspflege seitens des Angeklagten ein Mostgewicht von 90° in guten Jahrgängen als die im Gesetz bezeichnete vorbildliche Beschaffenheit, als die zulässige Grenze der Zuckering anzunehmen. Eine unerhebliche Überschreitung dieser Grenze (etwa mit 91°) würde den Angeklagten noch nicht strafbar machen. Der im fertigen Wein nachgewiesene Alkoholgehalt von mindestens 9,7 g in 100 cm überschreitet aber die Grenze; dieser Wein ist daher objektiv gesetzwidrig hergestellt. Außerdem war aber schon durch die Zungenprobe und die Gutachten der eigentlichen Weinsachverständigen allgemein festzustellen, daß dieser Wein nicht mehr der Beschaffenheit eines guten Jahrganges aus den Weinbergen des Angeklagten in Bacharach entspricht. Nicht nur

die Weinkontrolleure M. und H. erachten diesen Wein wegen seines übermäßig alkoholreichen »brandigen« Geschmacks, bei dem der eigentliche Weingeschmack verloren gehe, für gesetzwidrig. A. und F. B. erklären, der Wein sei sehr brandig und habe nicht mehr den Charakter eines Bacharacher Naturweines; im gleichen Sinne äußert sich H.; der Weingutsbesitzer F. von H. erklärt, der schwer verzuckerte Wein des Angeklagten habe solchen brandigen Geschmack, daß ein Naturwein so nie wachsen könne.

Das Gericht stellt demnach fest, daß der Angeklagte der Vorschrift des § 3 des Weingesetzes, welche im wesentlichen die Bedeutung hat, daß die Qualität (der Charakter) des reifen Naturweines aus derselben Weinbergslage einzuhalten ist, bei der übermäßigen Zuckering des vorliegenden Weines zuwidergehandelt hat. Dies war schon durch die Geschmacksprobe offenbar, ist aber auch speziell durch die Analyse erwiesen. Dieser Wein entspricht nicht mehr der normalen Beschaffenheit eines guten Jahrganges.

Daß ein übermäßiger Wasserzusatz stattgefunden habe, und dadurch der Säuregehalt des Weines unter das zulässige Maß (die normale Beschaffenheit) herabgesetzt sei oder daß mehr als ein Fünftel in Zuckerrwasser zugesetzt sei, war dagegen — unter Berücksichtigung des ziemlich hohen Extraktgehaltes des Weines — nicht für erwiesen zu erachten.

Für die vorgenommene übermäßige Zuckering des 1909er Mostes ist auch der Angeklagte in vollem Umfange verantwortlich.

Der Angeklagte hat vorsätzlich, mindestens mit eventuellem Vorsatz, den Vorschriften des § 3 des Weingesetzes zuwidergehandelt. Als älterer erfahrener Winzer, der seine Weinberge kennt, hatte er eine ganz gute Vorstellung davon, wie das Produkt dieser Weinberge in einem guten Jahrgange hätte werden können, und darin hatte er einen genügenden Anhalt, um zu prüfen, ob und wie weit er zuckern konnte. Der Angeklagte hat diese Prüfung aber nicht gewissenhaft vorgenommen, sondern aufs Geratewohl gezuckert.

Der Angeklagte hat zwar die Beschaffenheit (die Qualität und die Quantität) der gewonnenen Moste bzw. der Mostmischung, die er in das Stückfaß füllte, gekannt, er nahm mit Recht an, daß er den 1909er Most, der anerkannt ein minder guter Jahrgang war, einen natürlichen Mangel an Zucker hatte, an sich zuckern dürfe; es kam ihm nicht darauf an, lediglich das Quantum zu vermehren; er mag die Absicht gehabt haben, den Wein zu »verbessern«. Daß der Angeklagte, wie er behauptet, sich um die Beschaffenheit seines Mostes gar nicht gekümmert, seine Mostwage gar nicht benutzt, auch das Mostgewicht durch andere nicht habe bestimmen lassen, ist unglauwürdig; seine Erzählung, er habe sich von einem Chemiker in D. lediglich ein Rezept für die Zuckering geben lassen, trägt den Stempel der Unwahrheit; ein Chemiker würde mindestens das Mostgewicht (den Zuckergehalt) und den Säuregrad bestimmen und das Ergebnis dieser Bestimmung für den Angeklagten niedergeschrieben haben. Der Angeklagte hat zweifellos das Mostgewicht auch in diesem Jahrgange ungefähr gekannt.

Der Angeklagte war sich auch dessen bewußt, daß die Zuckering nur bis zu einem gewissen Maße — nämlich so, daß die Beschaffenheit eines guten Jahrganges eingehalten wurde — gestattet sei. Es kann als bewiesen angenommen werden, daß der Angeklagte, wie andere Winzer am Rhein, die durch Wandervorträge schon im Herbst 1909 belehrt waren, wußte, daß bei der Zuckering im allgemeinen nicht über 85° hinausgegangen werden dürfe; er mochte glauben, daß er wegen besonders günstiger Lage und guter Pflege seiner Weinberge in »guten Jahren« höhere Mostgewichte erzielt habe und deshalb bei der Zuckering des 1909er Mostes höher gehen dürfe, auf die Kenntnis eines bestimmten Mostgewichts (Oechslegrades), die er nicht hatte, kommt es aber nicht an, da nach dem Gesetze nur die Kenntnis der Beschaffenheit eines entsprechenden guten Jahrganges im allgemeinen (eine genügende Vorstellung davon, wie das Produkt seiner Weinberge in guten Jahrgängen hätte werden können) erforderlich ist. Diese Kenntnis der normalen Qualität hatte der Angeklagte. Er wußte ferner, welche Zuckerlösung (quantitativ und qualitativ) er dem Stückfaß zusetzte; er hat die Einfüllung selbst ausgeführt. Es ist endlich ausgeschlossen, daß der Angeklagte sich nicht bewußt gewesen wäre, daß der so von ihm hergestellte Wein an Zucker- bzw. Alkoholgehalt über die normale Qualität weit hinausgehen müsse. Der Angeklagte wußte, daß er die zulässige Grenze überschreite. Er mußte sich, ebenso wie die Sachverständigen aus Bacharach, sagen, daß das so hergestellte brandige, überzuckerte Getränk dem Charakter eines reifen Bacharacher Naturweines, der Qualität eines guten Jahrganges, durchaus nicht mehr entspreche. Der Angeklagte hat aber einfach nach der bisher weitverbreiteten Unsitte, die Weine stark mit Alkohol zu versetzen, gehandelt.

Er verkauft seine Weine an Privatkunden in Norddeutschland (Westfalen usw.).

Was er dem Weinkontrolleur gesagt hat: die Kunden verlangten die Weine immer süß, trifft offenbar zu, er hat gerade einen Wein herstellen wollen, der an Zucker- und Alkoholgehalt weit über den reifen Naturwein hinausging; er hat deshalb darauf los gezuckert und hat den Erfolg, der eintrat, gebilligt, in seinen Willen aufgenommen. Zum mindesten hat er sich vorgestellt und mit der Möglichkeit gerechnet, daß dieser Erfolg durch seine Handlung

herbeigeführt werden könne; er nahm als möglich an und billigte es, daß sein Zuckerzusatz nicht mit der vom Gesetz vorgeschriebenen sachlichen Beschränkung erfolgte. Es liegt deshalb die für den eventuellen Vorsatz ausreichende Vorstellung und Willensrichtung vor.

Für einen Irrtum des Angeklagten über die zum gesetzlichen Tatbestande gehörenden Tatumstände liegt kein Anhalt vor. Wenn er behauptet, daß »gute Jahrgänge« in Bacharach bis zu 100° Mostgewicht erreichen, was ihm ein Sachverständiger für den 1865er Most bestätigt habe, so würde insofern ein Irrtum über die Auslegung des Strafgesetzes, kein tatsächlicher Irrtum, vorliegen, da das Gesetz unter guten Jahrgängen nicht die ausnahmsweise guten versteht (vgl. Zoeller zu § 3). Übrigens ist unerheblich, ob der Angeklagte einen bestimmten Mostgewichtsgrad (etwa 97°) irrtümlich als maßgebende normale Qualität angesehen hat — was er auch nicht behauptet —, da er sich nicht vorgesetzt hat, den Most bis zu diesem bestimmten Grade durch die Zuckering zu heben (um einem natürlichen Zuckermangel insoweit abzuwehren), er hat nicht etwa den Zuckerzusatz danach zu berechnen gesucht und hat dabei nicht aus Versehen das zulässige Maß überschritten. Für die Annahme eines nur fahrlässigen Handelns fehlt ein Anhalt.

Der Angeklagte hat vielmehr die Beschaffenheit eines guten Jahrganges hinreichend gekannt, wie schon oben ausgeführt ist, und er hat den Erfolg, daß der gezuckerte Wein über den guten Jahrgang hinausgehen werde, in seinen Willen aufgenommen (vgl. die Ausführung in der Deutschen Juristenzeitung vom April 1911 über den subjektiven Tatbestand der Weinfälschung).

Es ist demnach tatsächlich festzustellen, daß der Angeklagte vorsätzlich der Vorschrift des § 3 Satz 1 des neuen Weingesetzes vom 7. April 1909 zuwidergehandelt hat. Er war deshalb gemäß § 26 Ziffer 1 dieses Gesetzes zu bestrafen. Eine milde Geldstrafe wurde für ausreichend erachtet. Das neue Weingesetz will insbesondere auch dem übermäßigen Alkoholzusatz entgegenzutreten. Im Herbst 1909 fand das Gesetz indessen nur wenig Verständnis. Der Angeklagte hat nach der alten Unsitte des starken Zuckerns, um einer Geschmacksrichtung entgegenzukommen, wie er es wohl seit Jahren gewohnt war, gehandelt. Von Gefängnisstrafe war daher abzusehen; dieselbe würde nur im Falle des § 28 St. G. B. eintreten müssen.

Gemäß § 31 des Weingesetzes war auch die Einziehung des beschlagnahmten Weines (der jetzt in Halbstücken lagert) auszusprechen

7. Darf nach § 3 Abs. I des Weingesetzes bei einem Moste, der zwar zuckerarm ist, aber keine übermäßige Säure zeigt, zur Erzielung eines Erzeugnisses, das der Beschaffenheit eines aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen gewonnenen Erzeugnisses entspricht, nur Trockenzuckering angewendet werden, oder ist auch ein Zusatz von Zucker, in reinem Wasser gelöst, zulässig?

Was ist unter einem »guten Jahrgang« in § 3 Abs. I des Gesetzes zu verstehen?

Welchen Nachweis erfordert in den Fällen der §§ 26, 28, 29 des Weingesetzes der Vorsatz?

Urteil des Reichsgerichts (5. Strafsenat) vom 25. April 1911
gegen Kl.

(Entscheid. des Reichsgerichts in Strafs. Bd. 45, S. 106.)

Das Urteil des Königlich Preußischen Landgerichts zu Coblenz vom 14. September 1910 wird aufgehoben. In der Sache selbst wird dahin erkannt: Der Angeklagte wird freigesprochen. Die Kosten des Verfahrens fallen der Königlich Preußischen Staatskasse zur Last.

Gründe:

I.

Schon die auf Verletzung des § 79 St. P. O. gestützte Beschwerde muß als begründet anerkannt werden. Nach dem Sitzungsprotokolle sind in der Hauptverhandlung drei Sachverständige, M., St. und P., vernommen, und es ist dabei bemerkt worden, daß sie ihre Gutachten erstattet haben sowie daß sie »ein für allemal beeidet« sind, nicht aber, daß sie ihre Gutachten unter Berufung auf den von ihnen im allgemeinen geleisteten Sachverständigeneid abgegeben haben. Damit ist der Vorschrift des Absatzes 2 des angezogenen § 79 St. P. O. zuwidergehandelt. Dieser Verstoß würde, da jene Bestimmung als eine wesentliche zu betrachten ist und das Beruhen des angefochtenen Erkenntnisses auf den Gutachten dieser drei Sachverständigen nach Lage des Falles nicht verneint werden kann, zur Aufhebung des Urteils nebst den ihm zugrunde liegenden Feststellungen und zur Zurückverweisung der Sache zur anderweiten Verhandlung und Entscheidung an die Vorinstanz geführt haben (vgl. Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen Bd. 6, S. 242, Rechtsprechung des Reichs-

gerichts in Strafsachen Bd. 5, S. 250), wenn nicht auf die materielle Beschwerde die Entscheidung wegen Gesetzesverletzung bei Anwendung des Gesetzes auf die dem Urteile zugrunde liegenden Feststellungen hätte aufgehoben und vom Revisionsgericht in der Sache selbst ohne weitere tatsächliche Erörterungen auf Freisprechung hätte erkannt werden müssen (§ 394 St. P. O.).

II.

Nach den Beweisannahmen des Landgerichts hat der Angeklagte im Oktober 1909 auf Anraten des Apothekers M. in K. einem aus Trauben der Lage »Heddesheimer Kreuz« stammenden, etwas über 1 000 l enthaltenden Fasse Most 70 kg Zucker, in 120 l Wasser gelöst, zugesetzt, nachdem ihm M. mitgeteilt hatte, der (von M. untersuchte) Most wiege 70° nach Oechsle und habe 8,33 ‰ Säure. Das Faß ist am 26. Februar 1910 beschlagnahmt worden. Die von dem Sachverständigen Dr. St. vorgenommene Analyse hat ergeben, daß der Wein 8,28 g Alkohol und 0,4612 g Säure in 100 ccm enthält. Die Sachverständigen St. und P. haben den Wein lediglich deshalb beanstandet, weil nach § 3 des Weingesetzes ein Zusatz von Wasser nicht erforderlich gewesen sei. Der Most sei bei nur 70° Oechsle allerdings zuckerarm gewesen, habe daher einen Z u c k e r z u s a t z erhalten dürfen. Dieser sei auch der Menge nach noch nicht zu hoch bemessen worden. Dagegen habe der Most bei einem Säuregehalt von 8,33 ‰ k e i n Ü b e r m a ß an Säure gehabt. Man müsse berücksichtigen, daß ein natürlicher Säurerückgang von 3—4 ‰ eintrete. Ein Zusatz von Wasser dürfe nur erfolgen, um einem Übermaß an Säure abzuhelpen. Vorliegend habe dem Most nur Zucker allein (Trockenzuckering) zugesetzt werden dürfen. Das Instanzgericht ist diesen Ausführungen der Sachverständigen beigetreten, hat gegen den Angeklagten tatsächlich festgestellt.

er habe im Jahre 1909 vorsätzlich dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost Zucker, in Wasser gelöst, zugesetzt, obwohl ein Zusatz von Wasser nicht erforderlich gewesen sei, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure insoweit abzuhelpen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht,

und hat ihn auf Grund der §§ 3 Abs. 1, 26 Ziffer 1, 31 des Weingesetzes vom 7. April 1909 zu einer Geldstrafe und zur Einziehung des in dem beschlagnahmten Fasse befindlichen Weines verurteilt. Dabei ist die Vorinstanz davon ausgegangen, daß zwar durch den Zusatz von Wasser im vorliegenden Falle der Säuregehalt nicht unter den des reifen Jahrganges herabgesetzt sei, daß aber dessenungeachtet der Zusatz von Wasser hätte unterbleiben müssen, und nur die Trockenzuckering zulässig gewesen sei. Zum Nachweise der Vorsätzlichkeit ist in dem Urteile nicht mehr gesagt, als daß der Angeklagte mit Wissen und Willen dem Moste, von dem er wußte, daß er nur 8,33 ‰ Säure enthielt, Wasser zugesetzt sowie daß er als erfahrener Winzer gewußt habe, der natürliche Säurerückgang betrage 3—4 ‰ und ein Wein mit 4—5 ‰ Säure habe keinen übermäßigen Säuregehalt, sondern entspreche hinsichtlich des Säuregehalts einem Weine gleicher Herkunft in guten Jahrgängen.

Diese Darlegungen des Vorderrichters beruhen auf Rechtsirrtum und werden der wahren Bedeutung des § 3 Abs. 1 des Gesetzes vom 7. April 1909 nicht gerecht. Insbesondere erscheint der im Anschluß an eine Reihe von Kommentatoren dieses Gesetzes vom Landgericht vertretene Satz, daß, wenn ein Most kein Übermaß an Säure, sondern nur einen Mangel an Zucker bzw. Alkohol aufweise, nur Trockenzuckering erfolgen dürfe, für einen Fall der vorliegenden Art nach dem Gesetze unhaltbar.

III.

1. Gegen diesen Satz spricht in erster Linie der Wortlaut des angez. § 3 Abs. 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909. Denn danach ist der Zusatz von Zucker »auch in reinem Wasser gelöst«, wie sich aus dem Worte »oder« ergibt, selbst dann zulässig, wenn nur einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol insoweit abgeholfen werden soll, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Schon an dieser in sich klaren und namentlich bezüglich des Wortes »oder« absichtlich gewählten Fassung (vgl. Goldschmidt, Das Weingesetz vom 7. April 1909, II. Aufl., S. 56 oben) muß die Meinung derjenigen scheitern, die für einen Fall, wie hier in Rede steht, in dem ein Übermaß an Säure im Most nicht festgestellt ist, nur Zucker allein, nicht aber auch Zucker, in reinem Wasser gelöst, als nach dem Gesetz zur Verbesserung verwendbar ansehen wollen. Dieses Ergebnis läßt sich auch nicht durch den Hinweis auf den Zweck des Gesetzes beseitigen, der durch den Halbsatz »als es der Beschaffenheit... entspricht« bezeichnet ist. Denn aus dem Zweck des Gesetzes folgt für sich allein keineswegs, daß es bei Mosten und Weinen, die kein Übermaß an Säure, aber einen Mangel an Zucker bzw. Alkohol zeigen, den Zusatz von auch in reinem Wasser gelösten Zucker unter allen Umständen und namentlich bei einer der vorliegenden gleichartigen Sachlage hätte verbieten und nur

Trockenzuckering erlauben wollen. Das hätte, wenn es beabsichtigt gewesen wäre, im Gesetze selbst unzweideutig ausgesprochen werden müssen, was nicht geschehen ist, obwohl dies — jene Absicht vorausgesetzt — nahe genug gelegen hätte. Allein die Bedeutung jenes Halbsatzes ist von dem Vorderrichter noch nach einer anderen Richtung verkannt worden.

2. Während in dem ersten Halbsatze des ersten Absatzes von § 3 die Voraussetzungen festgestellt werden, bei deren Vorhandensein dem Most oder Wein Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, zugesetzt werden darf, nämlich ein natürlicher Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder ein Übermaß von Säure, bestimmt der zweite Halbsatz die Grenzen, die für den Zusatz von Zucker oder Zuckerwasser in qualitativer Hinsicht gegeben sind: durch die Zuckering darf dem Mangel an Zucker oder dem Übermaß an Säure nur insoweit abgeholfen werden, »als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht«. Der zweite Satz des Absatzes 1 gibt dann noch, soweit der Zusatz an Zuckerwasser in Frage kommt, eine quantitative Beschränkung.

Maßgebend und grundlegend für die Frage, ob und in welchem Umfange im einzelnen Falle gezuckert werden darf, ist also der Begriff des »guten Jahrganges«. Darüber, was unter einem solchen zu verstehen sei, waren in der Kommission des Reichstags Zweifel entstanden; man wies darauf hin, daß einerseits das Produkt auch in sogenannten guten Jahren nach Gegenden und Lagen verschieden sei, und daß andererseits reiche Ernten meist ein geringeres Produkt gäben, während sich umgekehrt oft geringe Menge mit guter Qualität vereinige. Es wurde jedoch in der Kommission Einverständnis darüber erzielt, »daß als gute Jahrgänge nur solche mit guter Qualität zu betrachten seien, daß aber auch in solchen die nach Gegend und Lage vorhandenen Unterschiede bei der Beurteilung des einzelnen Falles berücksichtigt werden müßten; in zweifelhaften Fällen werde man hierbei nicht zu streng sein dürfen« (vgl. den Bericht der 31. Kommission vom 4. März 1909 bei Goldschmidt, S. 174). Für die Frage, ob ein Jahrgang von guter Qualität sei, ist vom Standpunkte des Gesetzes aus nur der Gehalt an Zucker bzw. Alkohol und der Grad des Säuregehaltes in Betracht zu ziehen; die übrigen, chemisch nicht oder nicht genügend sicher nachweisbaren Eigenschaften, die ein guter Jahrgang zeigen soll, wie z. B. die Blume oder der Gehalt an Extraktstoffen und Mineralbestandteilen, spielt für die Zulässigkeit der Zuckering keine Rolle. Der Winzer, der seine Weinberge kennt und, wie der Vertreter der Regierungen im Reichstage ausführte, eine ganz gute Vorstellung davon hat, wie das Produkt dieser Weinberge in einem guten Jahrgange hätte werden können, hat daran eine genügende Anlehnung, um zu prüfen, ob er zuckern darf. Daraus ergibt sich, daß ein — theoretischer — Normalwein der betreffenden Lage, wie ihn gute Jahrgänge ergeben, in bezug auf den Zucker- und Säuregehalt entscheidend sein soll. Ein einzelner konkreter »guter Jahrgang« kann nicht für alle Fälle als vorbildlich angesehen werden, da als ein solcher unter Umständen auch ein Wein bezeichnet werden kann, der einen vollen natürlichen Zuckergehalt, daneben aber eine beträchtliche Säure aufweist, oder umgekehrt ein Wein, der eine auffällig geringe Säure hat, den normalen Zuckergehalt aber noch eben erreicht. Als ein »in guten Jahrgängen gewonnenes Erzeugnis« kann also nur ein solches bezeichnet werden, welches sowohl wegen des hohen Zucker-, als wegen des niedrigen Säuregehaltes nach der Art der verwendeten Trauben und der Lage des Weinberges als gut anzuerkennen ist. Abzulehnen ist demnach, daß für das Maß von Zucker und Säure ein außergewöhnlich vorzüglicher Jahrgang zugrunde gelegt werden dürfe; hohe Zuckergehalte und niedrige Säuregrade, wie sie etwa in den Jahren 1811, 1846, 1862, 1893 vorgekommen sind, dürfen mit der nach dem Gesetz vom 7. April 1909 zulässigen Zuckering nicht erstrebt werden; es kann sich immer nur darum handeln, in beiden Beziehungen den Durchschnittsmaßstab eines für die Art der Trauben und die Lage der Gemarkung guten Jahrganges zu erreichen. Dieser Durchschnittsmaßstab, der dem erfahrenen Winzer nach dem vorher Gesagten meist bekannt oder von ihm leicht festzustellen sein wird, ergibt sich aus der Vergleichung einer Reihe von relativ »guten Jahrgängen«, ist für die größere Zahl der Gemarkungen, in denen in Deutschland Weinbau betrieben wird, durch die Statistik von sachverständiger Seite, wie auch in der Kommission anerkannt wurde, bereits festgestellt und bildet für das Maß der zulässigen Zuckering, soweit der Zuckergehalt in Frage kommt, eine brauchbare Grundlage: bei der Verbesserung eines einen Mangel an Zucker und ein Übermaß an Säure zeigenden Weines dürfen durch die Zuckering die Grenzen für den Zuckergehalt nach oben und für den Säuregehalt nach unten, die sich aus dem Durchschnittsmaßstab eines guten Jahrganges für die betreffende Lage und die Art der verwendeten Trauben ergeben, nicht überschritten werden. In den so bestimmten Grenzen hat aber der Winzer, da das Gesetz weitere Unterscheidungen nicht aufstellt, die freie Wahl, wie und in welchem Maße er seinen schlechten Wein durch Zuckering umgestalten will. Auch wenn er die seither beobachtete Höchstgrenze des Zuckergehaltes von einem nur guten Weine seiner Lage und andererseits die bisher vorgekommene Mindestgrenze des Säuregehaltes von einem ebenfalls nur als gut, nicht als vorzüglich zu bezeichnenden Weine seiner Lage erreichen will und erreicht, bleibt er

immer noch in der Zucker- und Säuregrenze eines guten Jahrganges. Es kann nicht, wie schon betont, irgendein bestimmter früherer guter Jahrgang zum Maßstabe genommen werden, sondern das Vorbild ist allein die Durchschnittsbeschaffenheit eines guten Normalweines in dem vorbezeichneten Sinne, wie er sich nach den bisherigen Erfahrungen in der betreffenden Lage und bei diesen Reben als möglich erwiesen hat. Dieses Vorbild bleibt unter allen Umständen maßgebend, gleichviel, ob den Anlaß zur Zuckering der Mangel an Zucker (bzw. Alkohol) gegeben hat oder das Übermaß an Säure. In jedem dieser beiden Fälle (selbstverständlich auch dann, wenn beide Mängel vorhanden sind) darf sich daher der Winzer nach jenem Vorbilde richten. Er darf dies nach dem Gesetze auch dann, wenn die Säure an sich nicht übermäßig ist, allein betrachtet also keinen Anlaß zur Zuckering bieten würde, wenn letztere aber infolge des Mangels an Zucker nötig wird. Schreitet er einmal zur Zuckering, gleichviel, aus welchem der drei dazu berechtigenden Anlässe, so muß und darf er sich das natürliche Weinerzeugnis eines guten Jahrganges in bezug auf Zucker- und Säuregehalt vergegenwärtigen, und er ist dann befugt, seinen schlechten Wein nach Maßgabe dieses vorgestellten — theoretischen — Normalweines durch Zusatz von Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, umzugestalten und in dessen Grenzen zu verbessern. Daraus ergibt sich die Befugnis, bei vorliegendem Mangel an Zucker auch den Säuregehalt zu verbessern bzw. herabzusetzen, selbst wenn er an sich nicht übermäßig sein sollte, sofern er nur nicht bis unter das Maß dessen herabgedrückt wird, was an Säuregehalt bei den Trauben und der Gemarkung in guten Jahrgängen noch vorkommt.

Das Landgericht irrt ferner rechtlich insoweit, als es davon ausgeht, nach den Absichten des Gesetzgebers hätten alle Zusätze, die vielleicht aus irgendwelchen wirtschaftlichen Gründen ganz zweckmäßig oder sogar wünschenswert erscheinen, also auch die Verwendung von Zucker oder Zuckerwasser, unterbleiben sollen, wenn sie nicht unter den Begriff des »Unentbehrlichen« fielen. Eine derartige Bestimmung ist in dem Gesetze, dessen Inhalt allein maßgebend ist, nirgends enthalten, und damit fallen auch die vom Vorderrichter aus dem selbst geschaffenen, im Gesetze nicht existierenden Begriffe des »Unentbehrlichen« gezogenen Schlußfolgerungen. Durch den oben dargelegten tatsächlichen Inhalt des Gesetzes, und an ihm sind auch die gelegentlichen Äußerungen richtigzustellen, die bei der Beratung des Gesetzes in der Richtung gefallen sein mögen, man wolle die Weinverbesserung gegen früher tunlichst auf das Unentbehrliche beschränken. Die erste Instanz ist aber — hierin ebenfalls den Werken von Kulisch, Windisch, Goldschmidt und Lebbin sich anschließend — ferner einer dem Gesetze fremden Anschauung gefolgt, als sie die Weinverbesserung, soweit diese die Zucker-(Alkohol-)Aufbesserung und die Säureherabsetzung betrifft, auch nach der Seite der anzuwendenden Mittel zu trennen unternimmt und meint, der Zucker sei nur zur Aufbesserung des Zuckergehaltes, das Zuckerwasser — der Zusatz von bloßem Wasser ist ja überhaupt verboten — nur zur Säureherabsetzung bestimmt. Das entspricht nicht dem Standpunkte des Gesetzes. Dieses sieht — gleichviel, ob das wissenschaftlich und technisch zu rechtfertigen sein mag — den Zucker jedenfalls als Heilmittel für jeden der beiden Mängel an. Denn mit Bezug auf jeden von ihnen bezeichnet es als Verbesserungsmittel den »Zucker, auch in reinem Wasser gelöst«, d. h. Zucker allein oder in wässriger Lösung. Es darf daher nicht, wie der Vorderrichter es tut, getrennt geprüft werden die Frage: »Ist zu wenig Zucker (Alkohol) vorhanden, und darf deshalb Zucker zugesetzt werden?« und sodann die weitere Frage: »Ist zuviel Säure vorhanden, und darf deshalb Zuckerwasser hinzugefügt werden?« Nach dem Gesetze muß vielmehr gefragt werden: »Ist ein Verbesserungsbedürfnis vorhanden, sei es, weil die erste, sei es, weil die zweite Alternative des § 3 Abs. 1 des Gesetzes gegeben ist?« Wird die Frage auch nur bezüglich einer Alternative bejaht, so darf gezuckert werden, und zwar in jedem der beiden Fälle mit trockenem oder auch mit in reinem Wasser gelösten Zucker nach dem für beide gleichmäßig geltenden Grundsätze, daß den Maßstab dabei der mehrerwähnte Normalwein abgibt. Daß das gleiche in dem die Regel bildenden Falle gilt, in dem der Most sowohl Mangel an Zucker als Übermaß an Säure aufweist, ist bereits gesagt und bedarf hier keiner nochmaligen Hervorhebung.

Es kommt sonach in der Regel auf das Ergebnis an: überschreitet der durch Zuckering verbesserte Wein weder hinsichtlich des Zucker- (Alkohol-) noch hinsichtlich des Säuregehalts die für einen guten Jahrgang nach oben und nach unten gezogenen Grenzen, so ist es gleichgültig, durch welche Art der Zuckering — Trockenzuckering oder Zusatz von Zuckerwasser — dieses Resultat erzielt worden ist und für eine Bestrafung lediglich deshalb, weil allein Trockenzuckering oder allein Zusatz von Zuckerwasser hätte angewendet werden dürfen, bietet das Gesetz für solche Fälle nicht den mindesten Anhalt.

4. Dafür, daß das Gesetz bei einem Moste der in Rede stehenden Beschaffenheit den Zusatz von Zuckerwasser keineswegs unter Strafe stellen und nicht allein die Trockenzuckering als erlaubt bezeichnen wollte, spricht auch seine Entstehungsgeschichte. In § 3 Ziffer 4 des Gesetzes vom 20. April 1892, betr. den Verkehr mit Wein, einhaltigen

und weinähnlichen Getränken war bestimmt, daß ein Zusatz von technisch reinem Rohr- usw. Zucker, auch in wässriger Lösung, nicht als Verfälschung oder Nachahmung des Weines im Sinne des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 anzusehen sei. Von Trockenzuckering ist in dem Gesetze nicht die Rede. Das gleichnamige Gesetz vom 24. Mai 1901 hatte in § 2 Ziffer 4 die eben wiedergegebene Bestimmung des Gesetzes von 1892 in ihrem hier interessierenden Teile wörtlich übernommen. Bei der ersten Beratung dieses Gesetzes im Reichstage (am 8. Februar 1901, S. 1235 der stenographischen Berichte) sprach ein Abgeordneter von dem Zusatze von Zucker, »der gewöhnlich in wässriger Lösung erfolgt«. In dem Kommissionsberichte vom 3. Mai 1901 (S. 17) heißt es:

»Von einem Kommissionsmitgliede wurde die Zuckering ohne Wasser, die Trockenzuckering, angeregt, denn der Zweck der Anträge sei, eine Vermehrung auszuschließen. Der Hauptfeind des Naturweines sei das Wasser. Von Seite der Regierung wurde darauf entgegnet, daß durch Trockenzuckering die Säure des Weines nicht gemindert werde, sondern durch das Wasser; der Zucker vermehre nur den Alkoholgehalt. Von mehreren Kommissionsmitgliedern wurde gegen eine Trockenzuckering gesprochen; wenn eine Zuckering zugelassen werde, solle sie auch ihren Zweck erfüllen, dieser werde durch eine Trockenzuckering nicht erreicht. Die Säure verliere sich allmählich während der Lagerung durch Säure fressende Bakterien, durch Zusatz wässriger Lösung werde das beschleunigt, doch werde oft mehr Wasser zugesetzt, als nötig sei.«

Ein Antrag hierzu ist in der Kommission von keiner Seite gestellt, auch sonst auf die Anregung nicht wieder zurückgekommen worden.

Aus den »technischen Erläuterungen« zu dem Gesetze von 1892 (abgedruckt in der Ausgabe des Gesetzes vom 24. Mai 1901, veranlaßt von der Weinzeitung, S. 169) ist über die Zulässigkeit der Trockenzuckering ebensowenig etwas zu entnehmen wie aus der Zusammenstellung der Ergebnisse der Sachverständigenberatung im Reichsgesundheitsamt vom 6.—9. Februar 1899 (Materialien zu dem Gesetze von 1901, S. 223). In den Materialien zum Gesetze vom 7. April 1909 finden sich in den Motiven zum Entwurf auf S. 19 die Worte: »Zucker darf allein oder in Verbindung mit Wasser, Wasser dagegen stets nur in Form von Zuckerwasser zugesetzt werden«, und der § 3 des Entwurfes vom 19. Oktober 1908 lautete: »Bei ungenügender Reife der Trauben darf dem Traubenmost oder dem Weine, . . . so viel Zucker oder Zuckerwasser zugesetzt werden, als erforderlich ist, um Wein zu erzielen, der nach seinem Gehalt an Alkohol und Säure dem aus Trauben gleicher Art und Herkunft in Jahren der Reife ohne Zusatz erzielten Weine entspricht. Von der Trockenzuckering wird, obwohl sie in der dem Entwurfe beigefügten Anlage über den Inhalt der ausländischen Gesetzgebung mehrfach genannt wird, in dem Entwurfe selbst und den Motiven sonst nicht gesprochen; in der Beratung im Reichstage ist sie nur gelegentlich von einzelnen Abgeordneten erwähnt worden (S. 5322, 5338, 5356 der stenographischen Berichte). In keinem der im Kommissionsbericht zu § 3 mitgeteilten Anträge (6 in erster, 4 in zweiter Lesung, S. 5, 10 des Kommissionsberichtes) ist von Trockenzuckering ein Wort gesagt, geschweige denn, daß sie von irgendeiner Seite für gewisse Fälle als die allein zulässige Art der Zuckering vorgeschlagen worden wäre. Nur für die Umgärung kranker Weine war im Regierungsentwurfe (§ 4 Abs. 1 Satz 2) die Verwendung bloß von Zucker (nicht also auch von Zuckerwasser) als statthaft erklärt worden; dieser Gegensatz zu der allgemeinen Auffassung auch dieses Entwurfes, daß bei der Zuckering Zucker oder Zuckerwasser zugesetzt werden dürfe, tritt in dem Gesetze nicht hervor, da in der Kommission beschlossen worden ist, bei der Umgärung jede Form der Zuckering, mithin auch die Trockenzuckering, schlechthin zu verbieten. Hieraus läßt sich schließen: hätte man bei der in § 3 Abs. 1 des Gesetzes behandelten allgemeinen Verbesserung zucker- und säurearmer Moste nur Zucker ohne Wasser zulassen wollen, so würde das, ebenso wie es im Entwurf bei der Umgärung zum Ausdruck gelangt war, auch in § 3 Abs. 1 klar und unzweideutig gesagt worden sein. Das spricht ebenfalls dafür, daß der Gesetzgeber auch nicht im entferntesten daran gedacht hat, für solche Moste allein Trockenzuckering zu gestatten. Zum mindesten ist ein absolutes Verbot des Zusatzes von Zuckerwasser für solche Fälle nicht mit derjenigen Deutlichkeit und Bestimmtheit im Gesetze statuiert worden, wie es für eine Strafvorschrift nötig gewesen wäre.

5. Wie aus dem vorher Ausgeführten sich ergibt, gilt der oben ausgesprochene Satz für einen Most, der Mangel an Zucker oder Übermaß an Säure oder beide Fehler aufweist. Wie die Zuckering aber in den Ausnahmefällen zu gestalten ist, in denen ein Most die Grenzen eines guten Jahrganges entweder hinsichtlich des Zuckergehaltes oder hinsichtlich des Mindestmaßes an Säure bereits erreicht hat, ist aus dem Gesetze unmittelbar nicht zu entnehmen. Doch wird man soviel sagen können: Wenn der Fall als möglich gedacht und als gegeben unterstellt wird, daß ein Most oder ein Wein bei Unzulänglichkeit des Zucker- bzw. Alkoholgehaltes das Mindestmaß an Säure eines guten Jahrganges

bereits aufweist, und daß bei jeder Hinzufügung eines wässrigen Zuckerzusatzes der Säuregehalt der Gesamtmenge durch das hinzutretende Zuckerwasser noch unter dieses Mindestmaß herabgedrückt werden würde, so würde bei einer solchen Sachlage für die Wahl zwischen Trockenzuckering und Zusatz von Zuckerwasser kein Raum mehr sein; es würde dann allerdings, wie aus dem oben dargelegten Zweck und Inhalt des § 3 Abs. 1 folgt, nur noch Trockenzuckering zulässig sein, weil dann nur diese sich innerhalb der für die Weinverbesserung vorgeschriebenen Grenzen halten würde, d. h. nur diese den Zuckergehalt auf die Höchstgrenze eines guten Jahrganges bringen könnte, ohne den Säuregehalt noch weiter zu verringern. Umgekehrt wäre denkbar, daß der Most in seinem Zuckergehalt dem eines guten Jahrganges voll entspräche, aber einen übermäßigen Säuregehalt hätte, dann dürfte, wenn durch Trockenzuckering der Alkoholgehalt über die Grenze eines guten Jahrganges hinaus vermehrt werden würde, nur ein Zusatz von soviel Zuckerwasser erlaubt sein, daß dadurch der Säuregehalt auf das Mindestmaß eines guten Jahrganges hinuntergebracht, der Alkoholgehalt aber nicht gesteigert würde.

6. Indessen ein Ausnahmefall solcher Art ist hier nicht gegeben: denn das Landgericht hat nicht nur für erwiesen angesehen, daß nach dem Gutachten der Sachverständigen der vom Angeklagten durch Zuckerwasserzusatz verbesserte Wein mit seinem Alkoholgehalte von 8,28 g und mit 0,4612 g Säure in 100 ccm nicht zu beanstanden, sondern auch, daß durch den Zusatz von Wasser hier der Säuregehalt nicht unter den des reifen Jahrganges herabgesetzt sei. Geht hiernach das durch die Zuckering gewonnene Produkt bezüglich des Alkoholgehaltes nicht über das Höchstmaß und bezüglich des Säuregehaltes nicht unter das Mindestmaß eines guten Jahrganges hinunter, und war, wie ebenfallsargetan, die Veranlassung zum Zuckern zwar nicht durch ein Übermaß des Mostes an Säure, wohl aber durch den Mangel an Zucker gegeben, so liegt schon objektiv ein Vergehen gegen § 3 Abs. 1, § 26 Ziffer 1, § 31 des Gesetzes vom 7. April 1909 nicht vor.

IV.

Die Verurteilung des Angeklagten aus § 3 Abs. 1, § 26 Ziffer 1 und demgemäß auch § 31 des neuen Weingesetzes konnte mithin schon wegen des Mangels des äußeren Tatbestandes nicht aufrechterhalten werden, und es war, da an diesem Ergebnisse auch durch weitere tatsächliche Erörterungen nach Lage des Falles nichts würde geändert werden, auf sofortige Freisprechung zu erkennen (§ 394 St.P.O.).

Es mag jedoch noch darauf hingewiesen werden, daß gegen die Entscheidung des Landgerichts auch hinsichtlich des inneren Tatbestandes Bedenken, und zwar zunächst insoweit vorliegen, als im Anschlusse an Entsch. des Reichsgerichts Bd. 39, S. 382 (gemeint ist Entsch. Bd. 39, S. 279) davon ausgegangen ist, das Bewußtsein der Rechtswidrigkeit sei nicht erforderlich, und indem der Angeklagte den vom Gesetze nicht gestatteten Wasserzusatz vornahm, habe er vorsätzlich dem § 3 des Weingesetzes zuwider gehandelt, auch wenn ihm nicht bewußt gewesen sei, daß er über die vom Gesetze gezogenen Schranken hinausgehe. Dabei ist übersehen, daß die Erwägungen, von denen der erste Strafsenat des Reichsgerichts bei der in Entsch. Bd. 39, S. 279 abgedruckten Entscheidung vom 27. Oktober 1906 sich hat leiten lassen, auf dem § 13 des Weingesetzes vom 24. Mai 1901 beruhen, daß diese aber für das neue Weingesetz, nach welchem der Begriff der Vorsätzlichkeit bei den von ihm mit Strafe bedrohten Delikten anders auszulegen ist, nicht mehr zutreffen (vgl. das Urteil des erkennenden Senats vom 17. Januar 1911, Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen Bd. 44, S. 324)¹⁾. Im Anschlusse an das in diesem Erkenntnis Gesagte und die darin angezogenen Stellen aus den Erläuterungen zu § 3 und der Erklärung des Bundesratskommissars bei der zweiten Beratung des Entwurfs scheint es angezeigt, gerade wegen der Feststellung des Vorsatzes noch auf folgende allgemeinere Gesichtspunkte aufmerksam zu machen. Die zu entscheidenden Fragen bezüglich der Anwendbarkeit der Trockenzuckering und der Herabsetzung des Säuregehaltes im Most befinden sich, wie sich aus den Werken der Sachverständigen Goldschmidt, Lebbin, Windisch, Günther und Marschner und vor allem Kulisch (Sachgemäße Weinverbesserung, III. Aufl.) ergibt, seit Jahren in der Wissenschaft in beständigem Fluß. Daß die ausschließliche Trockenzuckering bei uns nicht üblich war und von der Gesetzgebung bis zu dem letzten Gesetze von 1909 einschließlich abgelehnt wurde, ist oben dargelegt. Erst neuerdings scheint man in der Wissenschaft dazu gelangt zu sein, sie wenigstens in gewissen Fällen bei gewissen Jahrgängen als vorteilhaft anzusehen (siehe Kulisch, a. a. O. S. 10, 42, 44). Damit hängt zusammen, daß man den noch in den technischen Erläuterungen zu dem Gesetze von 1892 allgemein anerkannten Satz, daß ein Mangel an Alkohol immer einem Übermaß an Säure entspreche, erst in der jüngsten Zeit gerade infolge der eingehenden Forschungen Kulisch's als wenigstens nicht für alle Fälle zutreffend erkannt hat (Kulisch, S. 25). Ebeuso ist man erst in den letzten

¹⁾ Vgl. diese Sammlung S. 11.

Jahren dazu gekommen, es als einen Grundirrtum Galls zu betrachten, daß er den bei der natürlichen Entwicklung von selbst eintretenden Rückgang der Säure im Most bei der von ihm empfohlenen Zuckermethode gar nicht beachtet und deshalb einen viel zu hohen Zuckerzusatz vorgeschlagen hat (Kulisch, S. 10). Wie bedeutend dieser natürliche Rückgang ist, das ist bis in die neueste Zeit von dem Gesetzgeber nicht völlig berücksichtigt, fast gar nicht aber von dem Winzerstand erfaßt worden (Kulisch, Vorwort S. VI, S. 16, 17, 33, 36, 37) und kann auch gegenwärtig noch nicht für alle Fälle von der Wissenschaft festgestellt werden (Kulisch, S. 49). Alle diese Momente dürfen bei der Feststellung, daß ein Angeklagter vorsätzlich gegen § 3 Abs. 1 des Gesetzes vom 7. April 1909 verstoßen habe, nicht unerwogen gelassen werden, um so mehr, als das neue Gesetz, wie auch im Reichstage hervorgehoben wurde, für den Laien nicht leicht verständlich ist und daher strenge Anforderungen an den Nachweis zu stellen sind, daß der Angeklagte von der Beschaffenheit des zu verbessernden Mostes in bezug auf Zucker und Säure Kenntnis gehabt, daß er die gleiche Kenntnis bezüglich des in guten Jahrgängen aus Trauben gleicher Art und Herkunft gewonnenen Naturweines besessen und schließlich auch gewußt hat, welcher Säurerückgang bei Mosten der in Frage stehenden Art von selbst eintritt sowie, welche Wirkung daneben die Zuckering auf Alkohol- und Säuregehalt ausüben würde.

V.

Nach alledem war, wie geschehen, zu erkennen.

Urteil des Reichsgerichts (5. Strafsenat) vom 5. Mai 1911
gegen W.

Das Urteil des Kgl. Preußischen Landgerichts zu Coblenz vom 14. Juli 1910 wird nebst den zugrunde liegenden Feststellungen aufgehoben; die Sache wird zur anderweiten Verhandlung und Entscheidung an die Vorinstanz zurückverwiesen.

Gründe:

Durch Beschluß des Landgerichts Coblenz vom 19. April 1910 ist gegen den Angeklagten das Hauptverfahren eröffnet worden, weil er hinreichend verdächtig erschien, im Jahre 1909 in W. dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost oder Wein Zucker, in reinem Wasser gelöst, zugesetzt zu haben, ohne daß dieser Zusatz erfolgte, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure insoweit abzuweichen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht (Vergehen gegen § 3 Abs. 1 §§ 26, 31 des Weingesetzes vom 7. April 1909).

Auf Grund der Hauptverhandlung vom 14. Juli 1910 ist der Angeklagte wegen Vergehens gegen das Weingesetz vom 7. April 1909 zu 30 \mathcal{M} Geldstrafe verurteilt, auch ist die Einziehung der beschlagnahmten Getränke angeordnet worden. Die Strafkammer hat für erwiesen angesehen, daß der Angeklagte einem Quantum von 1 625 l Most, den er im Jahre 1909 von seinen Weinbergen geerntet hatte, 2 1/2 Zentner (also 125 kg) Zucker mit 200 l Wasser zugesetzt und damit 1 900 l Wein hergestellt habe. Dies habe dem Rate des von ihm befragten, wegen Beihilfe zur Tat des Angeklagten unter Anklage stehenden Apothekers M. in K. entsprochen, der ihm mitgeteilt habe, der Most wiege 68° nach Öchsle und habe 8,7 ‰ Säure, und um 1 200 l Wein herzustellen, müsse man 1 032 l Most, 81,05 kg Zucker und 126 l Wasser nehmen. Der Vorderrichter stellt fest, daß danach der Zuckerwasserzusatz 14,5 ‰ der gesamten Flüssigkeit (der 1 900 l) betragen habe, daß also die Bestimmung des Gesetzes, der Zusatz an Zuckerwasser dürfe in keinem Falle mehr als ein Fünftel betragen (§ 3 Abs. 1 Satz 2 des Gesetzes vom 7. April 1909) nicht verletzt sei.

Vom dem Instanzrichter wird sodann darauf hingewiesen, daß mit der zuletzt erwähnten Vorschrift nur die für alle Fälle (für die minderwertigsten sauersten Moste) gültige quantitative Höchstgrenze des Zusatzes gezogen, daß aber nach § 3 Abs. 1 Satz 1 des neuen Weingesetzes die Zulässigkeit des Zuckerwasserzusatzes von den weiteren Voraussetzungen abhängig sei, daß

1. der Zusatz nötig sei, um
 - a) einem natürlichen Mangel des Mostes an Zucker bzw. Alkohol oder
 - b) um einem Übermaß an Säure abzuweichen, und zwar insoweit, als
2. durch den Zuckerwasserzusatz das erzielte Produkt der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspreche.

In dieser Anordnung unter 2 — so fährt dieses Urteil fort — sei das qualitative Maß für die zulässige Zuckering angegeben, die Qualität eines entsprechenden »guten Jahrganges« solle in erster Linie die Norm für die Zuckering bilden; jede Zuckering des Weines, die nicht

auch den oben unter 1 und 2 erwähnten gesetzlichen Vorschriften genüge, sei unzulässig und gemäß § 26 des Weingesetzes strafbar, auch wenn sich der Zusatz innerhalb des Fünftels halte.

Diese Ausführungen entsprechen im wesentlichen dem Gesetz und sind rechtlich nicht zu beanstanden.

Der Vorderrichter untersucht nun an der Hand der von ihm wiedergegebenen Gutachten der vernommenen Sachverständigen zunächst die Frage, ob der Zusatz von Zuckerwasser zum Most erfolgt sei, um einem Mangel an Zucker (bzw. Alkohol) insoweit abzuweichen, als einem Naturwein gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen entsprach, und verneint dies um deswillen, weil, wenn schon die Zuckering des nur 68° Oechsle aufweisenden Mostes als eines minder guten Jahrganges mit Rücksicht auf den natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol gesetzlich zulässig gewesen sei, doch nicht, wie geschehen, so viel Zucker hätte zugesetzt werden dürfen, daß das hergestellte Getränk einem Mostgewicht von 92—93° Oechsle entsprach; damit sei das im Gesetze bestimmte Maß der Beschaffenheit eines Naturweines gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen überschritten, da nach den übereinstimmenden Gutachten der Sachverständigen der Durchschnittszuckergehalt bei guten Jahrgängen gleicher Art und Herkunft nur mit 85° Oechsle anzunehmen sei. Die gesetzliche Norm sei demnach bei der Zuckering nicht eingehalten, und der Wein habe daher den übermäßig hohen Alkoholgehalt von 11,68 %, der allerdings bei vielen gezuckerten Weinen des Nahegebietes bisher gebräuchlich gewesen sei, dem neuen Weingesetz aber widerspreche. Das Landgericht nimmt aber zugunsten des Angeklagten als möglich an, daß er sich in einem Irrtum über die wirkliche Höhe des Mostgewichtes guter Jahrgänge, die für die Berechnung der zulässigen Zuckering maßgebend seien, befunden, daß er einen Tatbestand nicht gekannt habe, der zum gesetzlichen Tatbestande des § 3 des Weingesetzes gehöre, die Tatsache nämlich, daß der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen gewonnenen Erzeugnisses ein viel geringeres als das von ihm angenommene Mostgewicht (nicht 90—95°, sondern nur 85° Oechsle) zugrunde zu legen sei. Da der Angeklagte sich soweit in dieser Richtung über die Qualität eines entsprechenden Naturweines in guten Jahrgängen, über eine Tatsache geirrt habe, so sei ein strafbarer Vorsatz des Angeklagten insoweit, d. h. bezüglich des Zusatzes einer zu großen Menge Zucker gemäß § 59 des Strafgesetzbuchs, nicht festzustellen gewesen.

Diese Darlegungen des Landgerichts sind im Ergebnisse dem Angeklagten günstig und brauchen daher, da sie das Vorhandensein des inneren Tatbestandes insoweit verneinen, auch daraufhin nicht nachgeprüft zu werden, ob sie hierbei den äußeren Tatbestand in vollem Umfange mit Recht als gegeben erachtet haben.

Dagegen hat der Vorderrichter, soweit er zu einer Verurteilung des Angeklagten gelangt ist, sich von rechtsirrtümlichen Auffassungen leiten lassen. Er erklärt, er habe, soweit der Angeklagte seinem Most auch einen erheblichen Zusatz von Wasser gemacht habe, »keinen Grund gefunden, zu verneinen«, daß der Angeklagte vorsätzlich dem Weingesetz zuwider gehandelt habe. Denn — so wird weiter gesagt — ein »Übermaß an Säure«, dem durch den Wasserzusatz hätte abgeholfen werden dürfen, sei in diesem 1909er Most auch im Verhältnis zum Säuregehalt guter Jahrgänge tatsächlich nicht vorhanden gewesen; der Angeklagte habe vielmehr als erfahrener Winzer wissen müssen, daß auch »gute Jahrgänge« keinen geringeren Säuregrad aufweisen, daß also sein 1909er Most mit 8,7 ‰ Säure nicht übermäßig sauer war; es fehle daher an der ersten Voraussetzung, von der das Weingesetz den Zusatz von Wasser mit Zucker zum Most überhaupt zulasse, um einem Übermaß an Säure abzuweichen. Trockenzuckering sei mit Rücksicht auf den Zuckermangel allein zulässig gewesen, und indem der Angeklagte den vom Gesetz nicht gestatteten Wasserzusatz vornahm, habe er vorsätzlich gegen die §§ 23 (soll heißen 3) und 26 des Weingesetzes verstoßen.

In diesen Ausführungen muß zunächst der vom Landgericht im Anschluß an eine Reihe von Kommentaren zum neuen Weingesetz (Windisch, Goldschmidt, Lebbin, Zoeller, Kulisch) ausgesprochene Satz beanstandet werden, daß, wenn ein Most kein Übermaß an Säure, sondern lediglich einen Mangel an Zucker aufweise, kein Zuckerwasserzusatz, sondern nur Trockenzuckering stattfinden dürfe. Daß dieser Satz rechtsirrig ist, hat der erkennende Senat in seinem zum Abdruck bestimmten Urteil contra Kl. vom 25. April 1911 5 D 1065/10¹⁾ des näheren dargelegt; auf die Begründung jenes Erkenntnisses wird hier verwiesen. Das Landgericht ist aber auch insofern einer unrichtigen Auffassung gefolgt, als es den geringsten Säuregehalt, bei dem eine Verwendung von Zuckerwasser gesetzlich zulässig sei, auf 10 ‰ (Prof. K.) oder 11 ‰ (Dr. P.) veranschlagt. Diese Annahme ist rein willkürlich und findet in dem Gesetze nicht die mindeste Stütze.

Schon aus diesen beiden Gründen mußte das Urteil aufgehoben, und die Sache zur anderweiten Verhandlung und Entscheidung an die Vorinstanz zurückverwiesen werden.

¹⁾ Vgl. diese Sammlung S. 19.

Dazu kommt, daß auch der **Vorsatz** des Angeklagten nicht in rechtlich bedenkenfreier Weise festgestellt ist; der Vorderrichter beruft sich in dieser Richtung auf das in den Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen Bd. 39, S. 279 (nicht 282) abgedruckte Erkenntnis des ersten Strafsenats vom 27. Oktober 1906. Er übersieht aber, daß dieses Urteil sich auf § 13 des Gesetzes vom 24. Mai 1901 bezieht, und daß nach § 3 des Gesetzes vom 7. April 1909 bei vorsätzlicher Zuwiderhandlung gegen die Zuckervorschriften der Nachweis des inneren Tatbestandes jetzt anders geführt werden muß, als es bei dem früheren Gesetze (vgl. das Urteil des gegenwärtig erkennenden Senats vom 17. Januar 1911 contra E., Entscheidungen a. a. O. Bd. 44, S. 324 ff.)¹⁾. Es muß, wie in dem soeben erwähnten und in dem angezogenen Urteile vom 25. April 1911 näher ausgeführt ist, dem Angeklagten zum mindesten nachgewiesen werden, daß er die tatsächlichen Voraussetzungen für die Anwendung des neuen Weingesetzes gekannt hat. Das ist bisher in hinreichender Weise nicht geschehen.

Es war demnach so, wie aus der Urteilsformel zu ersehen, zu erkennen.

Urteil des Landgerichts Coblenz vom 4. Oktober 1911 gegen W. u. M.

Die Angeklagten werden freigesprochen; die Kosten trägt die Staatskasse.

Gründe:

Der Landwirt W. von W. ist beschuldigt, im Herbst 1909 bei der Herstellung von Wein durch übermäßigen Zuckerwasserzusatz den Vorschriften des § 3 des Weingesetzes vom 7. April 1909 vorsätzlich zuwidergehandelt zu haben. Der Apotheker M. von K. ist beschuldigt, ihm dabei wissenschaftlich durch Rat oder Tat Hilfe geleistet zu haben.

Durch die heutige Hauptverhandlung ist zwar erwiesen, daß der vom Angeklagten W. nach einem Rezept des Angeklagten M. hergestellte 1909er Wein objektiv gesetzwidrig ist, da er insbesondere im Alkoholgehalt, aber auch im Säuregehalt der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses nicht entspricht. Dagegen war nicht festzustellen, daß der Angeklagte W. vorsätzlich oder aus Fahrlässigkeit den Vorschriften des Gesetzes zuwidergehandelt hat.

Am 9. Dezember 1909 beanstandete der Weinkontrollleur M. bei der Revision des Kellers in W. den Ende Oktober 1909 gekelterten Wein des Angeklagten, der in einem 1 800 l enthaltenden Fasse und in einem kleineren Fasse von 100 l lagerte, da dieser Wein zu süß, alkoholreich und verwässert schmeckte. Die alsbald nach Einlieferung der Probe (am 11. Dezember 1909) vom Nahrungsmitteluntersuchungsamt K. vorgenommenen Analyse ergab einen Alkoholgehalt von 9,27 g in 100 cm (11,68 % des Volumens) und eine Gesamtsäure (freie Säure) von 0,60 g. Der Angeklagte W., ein 78 jähriger Landwirt, gibt in der Hauptverhandlung, übereinstimmend mit den Erklärungen, die er bei der Kellerrevision am 9. Dezember 1909 abgab, die Menge des von seinen Weinbergen im »Römerberg« und »Altenberg« gekelterten Mostes mit etwa 1 650 l an: diesem Moste habe er 6—8 Tage nach der Kelterung, nachdem er sich zuvor beim Apotheker M. ein Rezept dafür geholt, 250 Pfd. Zucker und 200 l Wasser zugesetzt; er habe damit vollkommen gesetzmäßig zu handeln geglaubt, und gerade, weil er das neue Weingesetz nicht gekannt habe, sich an einen anerkannten Sachverständigen, den Apotheker M. in K. gewandt, dem er schon seit vielen Jahren die Untersuchung seiner Moste anvertraut hätte; er habe lediglich dessen Rezept genau ausgeführt. Der Angeklagte W. hat ein Schreiben des Angeklagten M. vom 25. Oktober 1909 vorgelegt, welches lautet: »Mostbestimmung für Herrn W. Der Most wiegt 68° nach Oechsle und hat 8,7 % Säure. Um 1 200 l herzustellen, muß man nehmen 1 032 l Most, 81,05 kg Zucker, 126 l Wasser«. Auf der Rückseite befindet sich eine Bleistiftnotiz des Angeklagten M.: $81 + 40,5 = 121,5 = 243$ Pfd. Zucker, 189 l Wasser auf $1\frac{1}{2}$ Stück, $2\frac{1}{2}$ Zentner Zucker, 200 l Wasser.

Der Angeklagte M. gibt an, er habe W., der ihm erklärte, »in guten Jahrgängen« erreichten die Trauben aus seinen Weinbergen im Römerberg und Altenberg 90° Oechsle, die Anweisung, wie sie niedergeschrieben sei, gegeben, um 1 800 l Wein herzustellen und unter Abrechnung der Zahlen noch berechnet, daß W. $2\frac{1}{2}$ Zentner Zucker und 200 l Wasser nehmen könne, um 1 900 l zu erzielen; hierbei habe er selbst sich streng nach den Bestimmungen des § 3 des neuen Weingesetzes gerichtet; in den letzten Jahren wären an der Nahe »gute Jahrgänge« im Sinne des Gesetzes überhaupt nicht vorgekommen; die Angabe, daß in früheren guten Jahrgängen 90° Mostgewicht erzielt worden wären, sei ihm ganz zuverlässig erschienen: auch den Wasserzusatz habe er mit Rücksicht auf den Säuregrad des Mostes, da er 6 % als normal angesehen habe, für zulässig gehalten. Der Angeklagte M. bestreitet demnach entschieden, W. einen nicht sachgemäßen Rat erteilt zu haben.

Der Sachverständige, Weinkontrollleur M., bestätigt, der Angeklagte W. habe ihm gesagt, daß er Angst vor dem neuen Weingesetz gehabt und sich deshalb bei der Zuckering genau

¹⁾ Vgl. diese Sammlung S. 11.

nach dem Rezept des Apothekers M. gerichtet hätte; diese Erklärung sei durchaus glaubwürdig. Der Sachverständige B., Weinhändler aus B., betont, daß der Angeklagte W. wohl alles getan habe, um dem Gesetze entsprechend zu zuckern; bekanntlich gäben die Untersuchungsämter den Winzern keine Auskunft über das zulässige Maß der Zuckering; W. habe den Apotheker M. für vollkommen sachverständig halten müssen; er habe offenbar genau nach dessen Rezept gehandelt. Letzteres bestätigen die Sachverständigen Dr. St., Dr. P. und Prof. Dr. K. Die genannten Sachverständigen sind aber übereinstimmend der Ansicht, daß der Most mit 8,7 ‰ Säuregrad kein Übermaß an Säure im Sinne des § 3 des Weingesetzes gezeigt habe, und daß deshalb nur Trockenzuckering, um dem natürlichen Mangel an Zucker (im Most) bzw. Alkohol (im Wein) abzuhelfen, gestattet gewesen sei, eine Ansicht, die der Begründung des Urteils des Reichsgerichts contra Kl. vom 25. April 1911 widerspricht.

Das Gericht stellte fest, daß der Alkoholgehalt des hergestellten Weines, der einem Mostgewicht von 92—93° Oechsle entspricht, über das gesetzlich zulässige Maß hinausgeht, da der Durchschnittsgehalt eines entsprechenden Erzeugnisses in »guten Jahrgängen« im vorliegenden Falle unter Berücksichtigung der Lagen und der Traubenart (meist Franken, auch Traminer und Gutedel) mit höchstens 85° Mostgewicht (8,5 g Alkohol in 100 ccm des Weines) anzunehmen ist. Auch der durch die Analyse des Weines (etwa 5 Wochen nach Kelterung) ermittelte Säuregehalt von 0,60 g entspricht nicht dem Durchschnittsgehalt »guter Jahrgänge« an Säure. Es ist dabei zu berücksichtigen, daß derartige Weine einen erheblichen Säurerückgang erfahren. Damit stimmt bei dem vorliegenden Weine überein, daß nach der neuerdings entnommenen Analyse einer Probe desselben Weines durch den Apotheker M. angeblich nur noch 4,5 ‰ Säuregrad vorhanden waren. Ein fertiger Wein mit nur 4,5 ‰ Säure entspricht aber nicht mehr der Beschaffenheit eines entsprechenden »guten Jahrganges« aus gleichen Lagen des Nahe-Weinbaugebietes. Die Sachverständigen nehmen mit Recht an, daß der Most des Angeklagten, wenn er nur 8,7 ‰ Säure zeigte, bereits einem »guten Jahrgange«, dem Durchschnittsgehalt guter Jahrgänge, der mit etwa 9—10 ‰ Säure anzunehmen ist, in dieser Hinsicht entsprach.

Durch die Behandlung mit Zuckerwasser ist der Säuregehalt alsbald (wie die 5 Wochen später vorgenommene Analyse bewies) auf nur 6 ‰ herabgedrückt worden und dürfte — infolge des natürlichen Säurerückganges — gegenwärtig nur noch 4,5 ‰ betragen. Auf dieses Ergebnis kommt es aber bei der Beurteilung der Frage, ob dem Gesetze entsprochen oder das gesetzliche Maß überschritten ist, an. Hatte der Most nur 8,7 ‰ Säure, entsprach er also bereits in dieser Hinsicht einem »guten Jahrgange«, und wurde Wasser mit Zucker zugesetzt, so war die notwendige Folge das Ergebnis dieses Verfahrens, daß der gezuckerte Most weniger als 8,7 ‰ Säure, nämlich nur etwa 6 ‰ und daß der fertige Wein (infolge auch des Säurerückganges) weniger als 5 ‰ Säure enthielt, also unter die Norm herabgedrückt wurde.

Daß dieses Ergebnis auf ein vorsätzliches oder auf ein fahrlässiges Verhalten des Angeklagten W. zurückzuführen wäre, ist indessen nicht festzustellen. Entscheidend ist nicht, daß W., als er das Schreiben des Apothekers M. mit der Mostbestimmung und dem Zuckeringrezept in Händen hatte, nun gewußt haben muß, daß sein Most, weil er 8,7 ‰ Säure enthielt, durch die Zuckerwasserbehandlung unter die Norm eines guten Jahrganges herabgedrückt werden müßte. Diese Norm, einen bestimmten Säuregrad, hat W., ein wenig gebildeter Landwirt, nicht gekannt; alsdann hat er auch nicht die Herabdrückung des Weines unter die Norm des Säuregehaltes gewollt. Auch ist anzunehmen, daß W. in bezug auf das Mostgewicht »guter Jahrgänge« (den normalen Alkoholgehalt) sich in einem tatsächlichen Irrtum befunden hat; seine Einlassung, er habe geglaubt, daß seine Trauben »in früheren guten Jahren« etwa 90—95° Oechsle gewogen hätten, ist nicht widerlegt. Er befand sich in einem Irrtum über die wirkliche Höhe des Mostgewichts »guter Jahrgänge«; er kannte einen Tatbestand nicht, der zum gesetzlichen Tatbestande des § 3 des Weingesetzes gehört. Ein strafbarer Vorsatz des Angeklagten W. ist demnach insofern (gemäß § 59 St.G.B.) ausgeschlossen.

W. hat glaubwürdig angegeben, daß seine Trauben im Herbst 1909 noch unreif gewesen wären. Er hat demnach den Most für verbesserungsbedürftig gehalten und hat ihn durch den Zuckerwasserzusatz verbessern wollen. Bezüglich des Zuckergehaltes des Mostes, der mit 68° Oechsle von allen Sachverständigen als »natürlicher Mangel an Zucker bzw. Alkohol« anerkannt wird, liegt dies auf der Hand. Daß nun der Angeklagte W. aber den Säuregehalt seines Mostes — ohne Rücksicht auf die zahlenmäßige Bestimmung mit 8,7 ‰ durch den Apotheker, die er gewiß nicht verstanden hat — als einen normalen, einem guten Jahrgange bereits entsprechenden erkennen mußte, läßt sich nicht annehmen. Hierbei sind die Lebensverhältnisse zu berücksichtigen. Es wird auch in der Begründung des neuen Weingesetzes anerkannt, daß die Bestimmung des Säuregehaltes des Mostes und die Berechnung des zur Erreichung des »normalen Säuregehaltes« gestatteten Zuckerwasserzusatzes mit großen Schwierigkeiten verbunden ist. Die Winzer verstehen wohl, die Mostgewichte (den Zucker-

gehalt) zu bestimmen und beurteilen danach ihre Ernte. Von der Bestimmung des Säuregrades, von dem normalen Säuregrade, haben sie kaum eine Ahnung. Gelten die Trauben in einem Herbst als unreif und sind die Mostgewichte gering, so gelten die Moste auch als sauer. Durch Probieren der Moste läßt sich der Säuregrad kaum feststellen. Der Winzer wird auch kaum eine genügende Vorstellung davon haben, wie das Produkt seiner Weinberge »in guten Jahrgängen« in bezug auf den Säuregehalt sich verhält. Es ist daher in vorliegendem Falle anzunehmen, daß W. sich auch in einem tatsächlichen Irrtum (Nichtkenntnis des normalen Säuregehaltes) befunden hat, der den Vorsatz ausschloß.

Aus dem Verhalten des Angeklagten W., der alles getan hat, um sich beim Apotheker Aufklärung und ein bestimmtes Rezept zu verschaffen, ist aber auch Fahrlässigkeit nicht zu folgern. W. ist von dem Rezept offenbar nicht abgewichen, hat nicht etwa aus Versehen mehr Zuckerwasser zugesetzt, als er nach dem Rezept zusetzen sollte. W. war deshalb freizusprechen. Eine Verurteilung des Angeklagten M. wegen Beihilfe war ausgeschlossen, da es an einer strafbaren Haupttat fehlt.

8. Ist die Zuckering von Wein nach dem Muster der vorzüglichsten Jahrgänge statthaft?

Urteil des Landgerichts Mainz vom 26. November 1910 gegen S.

Der Angeklagte Weingutsbesitzer S. in Nierstein ... wird wegen Vergehens gegen § 3 Abs. 1, § 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weingesetzes in eine Geldstrafe von 1 000 *M.*, bei Uneinbringlichkeit mit 100 Tagen Gefängnis zu verüben, sowie wegen Vergehens gegen §§ 19 und 28 Ziffer 4 des Weingesetzes in eine Geldstrafe von 300 *M.*, bei Uneinbringlichkeit mit 30 Tagen Gefängnis zu verüben, sowie in die Kosten des Verfahrens verurteilt. Die Einziehung des in den Fässern Nr. 164 und 165 lagernden beschlagnahmten Weines wird verfügt. Es wird ferner angeordnet, daß die Verurteilung durch je einmalige Einrückung des entscheidenden Teiles in die zu Mainz erscheinende »Deutsche Wein-Zeitung« und die zu Oppenheim erscheinende »Landskrone« innerhalb eines Monats nach Rechtskraft des Urteils auf Kosten des Angeklagten öffentlich bekanntzumachen ist.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte besitzt in den Gemarkungen Nierstein, Schwabsburg und Dienheim ungefähr 150–160 Morgen Weinberg und ist nach diesem Besitzstand einer der größten, wenn nicht der größte Weingutsbesitzer in der Provinz Rheinhessen. Seit langem waren die von ihm in den Handel gebrachten Weine wegen ihres besonders hohen Alkoholgehaltes und ihrer außergewöhnlichen Süße bekannt, und diese Eigenschaft hat dem Angeklagten in den Kreisen der Weinproduzenten und Weinhändler den Beinamen »der süße Georg« eingetragen. Es wird auch vermutet, daß der Angeklagte seinen inländischen Erzeugnissen — wenigstens in früheren Jahren — Südweine zugesetzt hat, ein Beweis konnte jedoch hierfür nicht erbracht werden. Dagegen steht fest, daß die Weine des Angeklagten im Weinhandel gerade wegen ihrer bedeutenden Süße sehr gesucht und namentlich als Verschnittweine beliebt waren und mit hohen Preisen bezahlt wurden.

I. Bei Gelegenheit von Kellerrevisionen, welche die amtlichen Sachverständigen L. und B. am 23. und 30. Mai 1910 bei dem Angeklagten vornahmen, fiel auch diesen Beamten bei der Zungenprobe auf, daß die 1909er Weine durchweg sehr süß, einzelne übersüß schmeckten. Dies war namentlich bei den Fässern Nr. 164, 165, 166 und 167 der Fall, welche die Kontrollbeamten nach vorgängiger Probeentnahme beschlagnahmten und unter Siegel legten. Ein gleiches tat später der Gr. Untersuchungsrichter bezüglich der Fässer Nr. 94 und 100, deren Inhalt im Laufe der Voruntersuchung gleichfalls als unzulässig versüßt beanstandet wurde. Da die Fässer Nr. 166 A und 166 B umgepackt wurden, so handelt es sich im ganzen um 7 Fässer, deren Inhalt beschlagnahmt und zum Gegenstand der Anklage gemacht ist: Nr. 164, 165, 166 A, 166 B, 167, 94 und 100. Bezüglich der zuerst beanstandeten und beschlagnahmten Fässer 166 und 167 gab der Angeklagte den amtlichen Sachverständigen anfänglich an, sie enthielten Naturweine; erst in einem nachfolgenden Briefe erklärte der Angeklagte, die Weine seien ursprünglich als Naturweine eingelegt, dann aber, weil sie zu »hart« gewesen seien, mit verzuckertem Weine verstoehen worden. Der Inhalt der Fässer Nr. 164 und 165, um den es sich hauptsächlich handelt, besteht nach der Behauptung des Angeklagten, die nicht widerlegt werden kann, zum größten Teile aus Niersteiner, zum kleineren Teile aus Schwabsburger 1909er Wein guter, aber nicht bester Lagen. Der Angeklagte behauptet weiter, er habe diesem Weine 2 Zentner vom besten Rohrzucker trocken, das heißt ohne jede wässerige Lösung aufs Stück (1 200 l) zugesetzt; dies sei seine Gepflogenheit bei den besseren Lagen. Die geringeren Weine erhielten bis zu 3 Zentner Zucker, der in 80 l Wasser aufgelöst wurde. Der Angeklagte stellte dabei als Geschäftsgrundsatz für seine Weinbereitung auf, das Produkt minder guter Jahrgänge durch Zuckerzusatz so weit zu »heben«, daß es den Erzeugnissen, wie sie die Na-

tur in den besten Jahrgängen hervorbringe, gleichkommt. Er will sich hierzu auf Grund von Meinungsäußerungen für berechtigt halten, welche ein Weinhändler S. und ... W. in einer öffentlichen Versammlung getan haben sollen. Daß diese Ansicht des Angeklagten schon nach dem Wortlaut des § 3 Abs. 1 des Weingesetzes falsch ist, liegt auf der Hand. Dieser § 3 läßt eine Zuckering nur zu, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure abzuwehren. Ob diese Voraussetzungen bei dem Inhalt der Fässer 164 und 165 überhaupt vorgelegen haben, muß dahingestellt bleiben, da der Angeklagte das Mostgewicht nicht mehr angeben kann oder will. Jedenfalls ist der gesetzgeberische Gedanke des § 3 Abs. 1 des Weingesetzes der, daß gute, das heißt reife Erzeugnisse des Weinstocks, auch wenn sie die Überreife guter und bester Jahrgänge nicht erreichen, nicht gezuckert werden dürfen (vgl. Günther und Marschner, Kommentar zum Weingesetz Note 3 a zu § 3). Nimmt man aber auch zugunsten des Angeklagten die Zulässigkeit einer Zuckering des hier in Betracht kommenden Weines an, so darf doch der Zucker- bzw. Alkoholgehalt des Kunstproduktes nicht über denjenigen des Naturerzeugnisses gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen hinausgehen. Mit anderen Worten: das Höchstmaß der Zuckering bestimmt sich nach dem Alkoholgehalt des Naturproduktes in guten Jahrgängen, in denen die Trauben zur Vollreife gelangt sind (Günther und Marschner a. a. O. S. 69). Ob sich nun diese Maximalgrenze je nach der Weinbergslage zahlenmäßig mit 70, 80 oder 85° Oechsle = 7 bzw. 8 oder 8,5 g Alkohol in 100 ccm Wein berechnen und feststellen läßt, braucht hier nicht entschieden zu werden, denn unter keinen Umständen darf durch die Zuckering ein Zucker- bzw. Alkoholgehalt herbeigeführt werden, wie ihn die Natur nur in außergewöhnlich guten Weinjahren und in bevorzugtesten Lagen erzeugt (Günther und Marschner a. a. O. Note 6 b und c, Note 3 c zu § 3). Diesen Erfolg hat aber der Angeklagte beabsichtigt und erreicht. Die Weine 164 und 165 enthielten bei der chemischen Untersuchung Anfang Juni 1910 noch erhebliche Mengen unvergorenen Zuckers und wiesen nach vollständiger Vergärung dieses Zuckers einen Alkoholgehalt von 12,6 g auf. Das entspricht einem Mostgewicht von 126° Oechsle, wie es im Jahre 1909 selbst in den allerbesten Niersteiner Lagen nicht entfernt erreicht wurde. Berücksichtigt man nun, daß im letzten Jahrzehnt nur das hervorragende gute Weinjahr 1904 mit seinem außergewöhnlich heißen und trockenen Sommer in der Gewann Rehbach, einer der vorzüglichsten in der Gemarkung Nierstein, Mostgewichte von 116,4—125,8 hervorgebracht hat, so erhellt ohne weiteres das Unzulässige und Strafwürdige in der Handlungsweise des Angeklagten. Er hat Erzeugnissen mittlerer Lagen, die keineswegs als Edelgewächse anzusehen sind, wie schon die Tatsache des Verschnitts Niersteiner mit Schwabsburger Kreszenz zeigt, durch übermäßige Zuckering einen Alkoholgehalt gegeben, wie ihn nur allerbeste Lagen in den vorzüglichsten Jahrgängen besitzen, wobei noch zugunsten des Angeklagten unterstellt werden mag, daß die Pflege seiner Weinberge und die Behandlung der Weine die gleich vortrefflichste ist wie bei der Gr. Weinbaudomänenverwaltung, von der die hohen Mostgewichte im Jahre 1904 erzielt wurden. Das Vorgehen des Angeklagten ist geeignet, dem Nichtweinkenner, der nur auf die Süße des Weines achtet und auf den, dem Kunstprodukte des Angeklagten natürlich fehlenden feinen Fruchtgeschmack weniger Wert legt, das Vorliegen eines »Edelweines« vorzutäuschen, und es gibt andererseits den unreellen Elementen im Weinhandel die Möglichkeit an die Hand, die übersüßen Getränke des Angeklagten mit minderwertigen überstreckten Produkten zu verstecken und so ein Gemisch herzustellen, das die Kontrolle eben noch besteht. Der Angeklagte ist sich dieser doppelten Täuschungsmöglichkeit nach Überzeugung des Gerichts, die sich auf die Ergebnisse der Hauptverhandlung und die gerichtsbekannteten Vorbestrafungen des Angeklagten wegen Betrugsversuchs und unlauteren Wettbewerbs gründet, auch genau bewußt und findet seine Rechnung dabei. Die Zuwiderhandlung gegen § 3 Abs. 1 des Weingesetzes ist sonach vorsätzlich begangen und aus § 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weingesetzes zu bestrafen. Der angeblich durch Meinungsäußerungen in Versammlungen hervorgerufene gute Glaube des Angeklagten ist ohne Bedeutung für die Schuldfrage, da es sich günstigstenfalls um einen — unbeabsichtigten — Strafrechtsirrtum handelt. Die Weine 166 A und B und 167 wiesen nach Vergärung des Zuckers keine derartige Süße und keinen so hohen Alkoholgehalt auf, daß mit Notwendigkeit auf eine Überzuckering geschlossen werden könnte; bei den Weinen 94 und 100 ist zwar eine solche sehr wahrscheinlich, aber es ist nicht jede Möglichkeit auszuschließen, daß das Maß der Zuckering doch noch in den durch § 3 Abs. 1 gezogenen Grenzen bleibt. Insofern konnte daher eine Bestrafung oder Einziehung der beschlagnahmten Weine nicht eintreten ...

9. Darf bei einem Mangel an Zucker im Most in einem sonst allgemein guten Jahrgange (1911) die Zuckering vorgenommen werden?

Urteil des Landgerichts Mainz vom 13. Dezember 1911 gegen W.

Der Angeklagte wird freigesprochen. Die Kosten des Verfahrens werden der Staatskasse auferlegt.

Gründe :

Der Angeklagte hat am 2. September 1911 vor Beginn der am 6. September 1911 festgesetzten allgemeinen Weinlese für die Gemarkung Nieder-Ingelheim seinen in der Nähe seines Hauses zu Nieder-Ingelheim gelegenen Weinberg nach vorheriger Einholung der Erlaubnis bei der Gr. Bürgermeisterei Nieder-Ingelheim abgeerntet. Nach seiner nicht widerlegten Behauptung hat er die Frühlese gehalten, weil in diesem Weinberge infolge der Wirkung des Schwefels auf die Weinstöcke, nachdem die außergewöhnliche Hitze und Dürre des Jahres 1911 eingesetzt hatte, alle Blätter von den Stöcken abgefallen und die Stiele der Trauben eingedörft waren, so daß eine Weiterentwicklung der Trauben ausgeschlossen schien. Er hat die Trauben am 4. September abgkeltert und am 6. September 1911 verzuckert. Auf 96 l geernteten Most hat er 5 kg Zucker und 5 l Wasser zugesetzt. Der Most hat 69° Oechsle gewogen.

Nach diesen unwiderlegten Behauptungen des Angeklagten hat er dem zuckerarmen Moste einen Zuckerwasserzusatz von solcher Menge gegeben, daß der Most nach der Verzuckering einem Naturmost von 90° Oechsle gleichkam. Diese Zuckering hält sich nach dem Gutachten des Sachverständigen Prof. Dr. M. innerhalb der gesetzlich zulässigen Grenzen; sie ist auch bei dem geringen Zuckergehalte des geernteten Mostes angebracht gewesen. Die Zulässigkeit der Zuckering des 1911er Mostes, der allgemein in seiner Güte nicht nur der Beschaffenheit eines guten, sondern der eines sehr guten Jahrgangs entspricht, beruht in diesem Falle auf Ausnahmeverhältnissen, die die Wirkung herbeigeführt haben, daß die Trauben — wie in schlechten Jahrgängen — nicht reif geworden sind. Es liegt also ein Ausnahmefall vor, aus dem weitergehende Folgerungen für die Zulässigkeit der Zuckering 1911er Mostes nicht gezogen werden dürfen.

Der Angeklagte hat danach dem von ihm erzielten Moste einen geringen Zuckerwasserzusatz zu dem Zwecke gegeben, einem natürlichen Mangel an Zucker abzuwehren, und er hat die Zuckering am ersten Tage der Weinlese vorgenommen.

Es liegen daher weder die Voraussetzungen verbotener Zuckering noch diejenigen der Zuckering zu verbotener Zeit — § 3 Abs. 1 und 2 des Weingesetzes — vor.

Da der Angeklagte auch seine Absicht der Zuckering bei der Großherzogl. Bürgermeisterei Nieder-Ingelheim gesetzlicher Vorschrift entsprechend angemeldet hat, liegt auch in dieser Hinsicht keine Verfehlung vor.

Der Angeklagte ist sonach mangels Gegenbeweises für die Richtigkeit der hinsichtlich der Beschaffenheit seiner Trauben und der Güte des von ihm erzielten Mostes durch ihn aufgestellten Behauptungen als nicht überführt freizusprechen . . .

10. Darf einem Wein mehr Zuckerwasser als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit zugesetzt werden, wenn die Absicht besteht, ihm später weiteren Wein zuzusetzen?

Ist die Zuckering eines Verschnitts von in- und ausländischem Wein zulässig?

Urteil des Landgerichts Heilbronn vom 11. Februar 1911 gegen D.

Der Angeklagte wird wegen je eines Vergehens gegen § 3 Abs. 4, § 29 Ziffer 2 und gegen § 3 Abs. 1, § 13, § 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 zu der Geldstrafe von 15 Mk und Tragung der Kosten des Verfahrens verurteilt. Der verbotswidrig hergestellte Wein wird eingezogen.

Aus den Gründen :

Der Angeklagte hat Anfang Oktober 1910 von seinen eigenen Weinbergen in S. etwa 130—150 l Wein erzielt und dieses Quantum in ein Faß im Gehalt von 1350 l verbracht. Kurz darauf hat er, ohne seine Absicht, den Wein zu zuckern, der zuständigen Behörde (dem Schult- heißenamt S.) anzuzeigen, 120 Pfund Zucker gekauft, diese in 100 l Wasser aufgelöst und dem Wein zugesetzt. Etwa 20 Tage nachher erhielt der Angeklagte von dem Weinhändler R. in H. ein Faß Tiroler Trauben zugesandt, die er durch seinen Sohn keltern ließ und von denen er 450—470 l Wein bekam. Diesen aus Tiroler Trauben gewonnenen Wein schüttete der Angeklagte gleich nach der Kelterung in das oben erwähnte Faß zu dem eigenen Gewächs. Am 1. November warf der Angeklagte noch einige Reste alten Weines (etwa 157 l vom Jahrgang 1909) gleichfalls in das erwähnte Faß. Von dem Inhalt des Fasses hat der Angeklagte bis zu der am 3. November durch den Weinsachverständigen P. vorgenommenen Kontrolle einige Liter in seiner Wirtschaft verkauft, während der Rest mit etwa 870 l beschlagnahmt wurde . . .

Gegen die Anklage, sich durch die Nichtanzeige der Absicht zu zuckern und die Art und Weise der von ihm vorgenommenen Zuckering gegen die Bestimmungen des Weingesetzes vom 7. April 1909 verfehlt zu haben, wendet der Angeklagte ein, diese Bestimmungen seien

ihm nicht bekannt gewesen; er habe zunächst die Absicht gehabt, zu seinem eigenen Gewächs noch weiteren S.er Wein zu kaufen und diesen zu dem seinigen zu schütten und habe aus diesem Grund den 135—150 Litern den für dieses Quantum unverhältnismäßig hohen Zuckerkzusatz gegeben. Da er dann infolge des schlechten Ausfalls der Weinernte in S. keinen Wein habe kaufen können, sei er gezwungen gewesen, Tiroler Wein zu kaufen und habe dann diesen zu seinem eigenen Gewächs geworfen.

Nach § 3 Abs. 2 des Weingesetzes vom 7. April 1909 ist die Absicht, Traubenmaische, Most oder Wein zu zuckern, der zuständigen Behörde anzuzeigen. Da der Angeklagte dieser Verpflichtung vorsätzlich nicht nachgekommen ist und die Unkenntnis des Gesetzes ihn vor Strafe nicht schützt, fällt ihm ein Vergehen im Sinne des § 3 Abs. 2 (vgl. §§ 29 Ziffer 2, 28) des genannten Gesetzes zur Last.

Nach § 3 Abs. 1 des Gesetzes darf dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost oder Wein Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, zugesetzt werden, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure insoweit abzu- helfen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht; der Zusatz von Zuckerwasser darf jedoch in keinem Fall mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit betragen.

Verboten ist hiernach einmal eine Überzuckering inländischen sowie jede Zuckering ausländischen Weines. In beiden Richtungen hat sich Angeklagter verfehlt. Er hat dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost Zuckerwasser in einer Menge, die ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit bei weitem übersteigt, zugesetzt. Auch wenn die Behauptung des Angeklagten, er habe die Absicht gehabt, noch weiteren S.er Wein zu kaufen und zu dem seinigen zu schütten und im Hinblick hierauf ein größeres Quantum Zuckerwasser zugesetzt, als nicht widerlegt zu erachten ist, so gab ihm dieser Umstand nicht die Befugnis, die ganze Menge eigenen Weins in dieser Weise zu überzuckern, zumal da, wie der Verlauf zeigte, es gar nicht feststand, ob er noch weiteren S.er Wein erhielt. Weiterhin hat aber auch durch das Zusammenschütten dieses gezuckerten inländischen und des Tiroler Weins indirekt eine Zuckering des letzteren ausländischen Weins stattgefunden. Auch hierin ist eine nach § 3 Abs. 1 unzulässige Zuckering eines ausländischen Weins zu erblicken, da es ohne Bedeutung ist, ob der Zucker dem ausländischen Wein direkt oder durch Beimischung gezuckerten inländischen Weins zugesetzt wird.

Hiernach war der Angeklagte unter der Feststellung, er habe seinem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit an Zuckerwasser zugesetzt und in einer Handlung hiermit ausländischen Traubenmost gezuckert und dieses verbotswidrig hergestellte Getränk zum Teil in den Verkehr gebracht, wegen eines Vergehens im Sinne der §§ 3 Abs. 1, 13, 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weingesetzes (vgl. § 73 St.G.B.) zu bestrafen . . .

II. Ist Bachwasser als »reines Wasser« im Sinne des § 3 Abs. 1 des Weingesetzes anzusehen?

Urteil des Landgerichts Landau vom 23. September 1910 gegen B.

Die Angeklagte wird wegen eines Vergehens gegen § 26 Abs. 1 Nr. 1 in Verbindung mit § 3 Abs. 1, §§ 4, 13 des Weingesetzes vom 7. April 1909 zur Geldstrafe von 20 M, umgewandelt für den Fall der Uneinbringlichkeit in 2 Tage Gefängnis, und zu den Kosten des Verfahrens verurteilt.

Die Einziehung des in den Fässern Nr. 4 und 1 im Keller der Angeklagten lagernden Weines wird verfügt.

Aus den Gründen:

... Wie sich aus der Vernehmung der Zeugen D., H. und S. sowie den eigenen Angaben der Angeklagten ergibt, haben die Eheleute B. den Most aufgezuckert und hierzu 3 Zentner Zucker verwendet. Bei der Aufzuckering, die unter Mithilfe der Angeklagten stattfand, wurde der Zucker teilweise mit Bachwasser aufgelöst, das mit einem früher als Pfuhlschöpfer benutzten Gefäße aus dem vorbeifließenden Kaiserbache geschöpft war . . .

... Die Angeklagte erscheint daher überführt, sich gegen die eingangs erwähnten Bestimmungen des Weingesetzes verfehlt zu haben, indem sie ihrem Wachstum des Jahres 1909 mehr wie ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit an Zuckerwasser zusetzte, und zwar Zucker verwendete, der nicht in reinem Wasser, sondern in Bachwasser aufgelöst war, indem sie weiter dem Weine Tresterwein zusetzte und diesen den §§ 3 und 4 des Weingesetzes zuwider hergestellten Wein durch Verkaufen in Verkehr brachte — ein Vergehen gegen § 26 Abs. 1 Nr. 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 — . . .

12. Ist in der Zuckering desselben, noch nicht völlig vergorenen Weins im Dezember, nachdem er bereits im Herbst desselben Jahres gezuckert wurde, eine unzulässige Wiederholung der Zuckering zu erblicken (§ 3 Abs. 2)?

Muß diese Zuckering angezeigt werden (§ 3 Abs. 4)?

Urteil des Landgerichts Colmar vom 6. Juli 1911 gegen W.

Der Angeklagte wird wegen Nichtbezeichnung der Haustrunkgefäße zu einer Geldstrafe von 10 *M.*, im Nichtzahlungsfalle zu einer Haftstrafe von 2 Tagen verurteilt, im übrigen freigesprochen. Die Kosten hat der Angeklagte zu tragen, mit Ausnahme der durch seine Verfolgung wegen Weinfälschung entstandenen besonderen Kosten, die der Staatskasse zur Last fallen.

Aus den Gründen:

I. Der Angeklagte, der Eigentümer von 3,5 ha Reben ist, hat nach seinen Angaben im Herbst 1910 etwa 42 hl Wein gewonnen. Diese 42 hl hat er gleich im Herbst gezuckert, indem er hierzu 150 kg Zucker mit 3 hl Wasser auflöste. Hiervon verkaufte er am 26. Dezember 1910 an den Weinkommissionär L. in B. 30,50 hl. Dem Rest mit 12—14 hl hat er am 22. Dezember 1910 nochmals eine Lösung von 50 kg Zucker in 1 hl Wasser zugesetzt, da die erstmalige Zuckering nicht ausreichte und der Wein noch äußerst rauh war. Dieser Rest des Weines ist bis jetzt noch nicht verkauft. Die erste Zuckering des 1910 er Weines hat der Angeklagte der vorgeschriebenen Behörde angezeigt, die Zuckering vom 22. Dezember 1910 dagegen nicht.

Das Gericht hat in der Handlungsweise des Angeklagten keine zweimalige Zuckering im Sinne des Verbots des § 3 Abs. 2 des Weingesetzes zu erblicken vermocht. Wie der Angeklagte in nicht widerlegbarer Weise aufstellt, und sein als Zeuge vernommener Sohn bekundet, hatte der Wein, als er ihm am 22. Dezember nochmals Zucker zusetzte, noch nicht ausgegoren, so daß noch kein fertiges Produkt vorlag; es liegt demnach nicht eine zweifache Zuckering vor, sondern nur eine fortgesetzte Zuckering. Der Angeklagte hat demnach keine zweite gesetzwidrige Zuckering vorgenommen, so daß er auch keinen Anlaß hatte, die Zuckering vom 22. Dezember 1910 anzumelden, nachdem er bereits den Beginn der Zuckering im Herbst bei der zuständigen Behörde angemeldet hatte. Der Angeklagte war daher insofern freizusprechen ...

13. Ist die Unterlassung der Anzeige der Absicht, ausländische Erzeugnisse zu zuckern, strafbar?

Urteil des Landgerichts Straßburg vom 21. September 1910 gegen M. und P.

Der Angeklagte M. wird wegen verbotener Zuckering von Wein und wegen Inverkehrbringens vorschriftswidrig hergestellten Weines zu einer Geldstrafe von je 20 *M.*, im Nichtbeitreibungsfalle zu einer Gefängnisstrafe von 8 Tagen, sowie ferner wegen Nichtführung der vorgeschriebenen Bücher zu einer Geldstrafe von 10 *M.*, im Nichtbeitreibungsfalle zu einer Haftstrafe von 2 Tagen, verurteilt. Von der ihm zur Last gelegten Übertretung wird der Angeklagte M. freigesprochen.

Der Angeklagte P. wird wegen verbotener Zuckering von Wein zu einer Geldstrafe von 20 *M.*, im Nichtbeitreibungsfalle zu einer Gefängnisstrafe von 4 Tagen, verurteilt.

Die Angeklagten haben die Kosten zu tragen.

Der Wein in den beschlagnahmten Fässern ... wird eingezogen.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte M. hatte im Herbst 1909 ein Faß spanischer Trauben bezogen, aus denen er etwa 475 l Wein kelterte. Diesen Wein füllte er in zwei Fässer von je 220 l ab und den kleinen Rest in ein kleineres Faß. Einige Tage darauf versuchte der Angeklagte P. den Wein; er fand ihn etwas rauh und riet daher dem M., ihm etwas Zucker zuzusetzen. M. und P. haben dann gemeinsam dem einen Faß von 220 l und dem Weine in dem kleineren Fasse 25 Pfd. Zucker, in 20 l heißem Wasser gelöst, beigesetzt. Nach eingetretener Vergärung innerhalb 14 Tagen ließ M. den Wein aus den beiden Fässern von je 220 l, also sowohl den gezuckerten als den nicht gezuckerten, in zwei gleich große Fässer ab. Das Faß mit dem nicht gezuckerten Weine wurde nicht ganz voll, weil M. nicht die zurückgebliebenen Drusen dazutun konnte; er füllte es deshalb mit etwa 10 l von dem gezuckerten Weine auf ...

M. hat ein sogenanntes Kellerbuch geführt in seiner Eigenschaft als Wirt, in welches nur Weine in fertigem Zustande, an welchen keine Veränderungen vorgenommen werden dürfen, eingetragen werden. Die nach § 19 der Ausführungsbestimmungen zum Weingesetze zu führenden Bücher, aus welchen hervorgehen soll, welche Mengen von Zucker oder von

anderen für die Kellerbehandlung des Weines oder zur Herstellung von Haustrunk bestimmten Stoffen bezogen worden sind, und welcher Gebrauch von diesen Stoffen gemacht worden ist, hat M. nicht geführt.

Auf Grund dieses Sachverhaltes, der nach den glaubwürdigen Angaben der beiden Angeklagten und des Zeugen Dr. G. festgestellt worden ist, werden dem Angeklagten M. drei Vergehen und eine Übertretung nach dem Weingesetze zur Last gelegt. Die Übertretung ist nach der Anklage darin zu finden, daß M., obwohl er beabsichtigte, Wein herzustellen, um ihn in Verkehr zu bringen, es fahrlässigerweise unterlassen habe, seine Absicht, Most zu zuckern, der zuständigen Behörde anzuzeigen. Nach dem Wortlaute des § 3 des Weingesetzes bezieht sich die Anzeigepflicht nur auf die beabsichtigte Zuckering inländischen Traubenmostes oder inländischer Weine. Da der Gesetzgeber die Zuckering des aus ausländischen Trauben gewonnenen Traubenmostes oder Weines überhaupt verboten hat, so wäre es widersinnig, die Anzeigepflicht auch für die verbotene Zuckering derartiger Getränke aufzustellen. Aus dieser Erwägung hat die Strafkammer den Angeklagten M. von der Beschuldigung, seine Anzeigepflicht gemäß § 3 Abs. 4 des Weingesetzes verletzt zu haben, freigesprochen ...

Urteil des Landgerichts Heilbronn vom 18. Mai 1911 gegen Sp.

Der Angeklagte wird wegen eines Vergehens gegen § 3 Abs. 1, §§ 13 und 26 Ziffer 1 des Weingesetzes zu der Geldstrafe von 10 *M.* verurteilt, von der Anklage eines Vergehens gegen § 3 Abs. 4 und § 29 Ziffer 2 des Weingesetzes dagegen freigesprochen.

Das verbotswidrig hergestellte und in Verkehr gebrachte Getränk wird eingezogen ...

Aus den Gründen:

... Der Angeklagte hat, ehe er die Zuckering seines ausländischen Traubenmostes vornahm, hiervon bei der Ortspolizeibehörde (dem Schultheißenamt O.), die in Württemberg die zur Entgegennahme der durch § 3 Abs. 4 des Weingesetzes vorgeschriebenen Zuckeringanzeigen zuständige Behörde ist, keine Anzeige erstattet, weshalb ihm der Eröffnungsbeschluß auch ein Vergehen nach § 29 Ziffer 2 (vgl. mit § 3 Abs. 4) des Weingesetzes zur Last legt. Die Strafkammer vertritt mit dem Verteidiger jedoch den Standpunkt, daß sich die Vorschrift des § 3 Abs. 4 nur auf die gesetzlich erlaubte Zuckering bezieht, wie sie gerade die Bestimmungen des § 3 Abs. 1 und 2 für inländischen Traubenmost und Wein zulassen, und daß demnach von dieser Vorschrift die gesetzlich verbotene Zuckering nicht umfaßt wird. Hierfür spricht schon die Erwägung, daß der Gesetzgeber nicht wohl denjenigen, welcher z. B. ausländischen Traubenmost verbotswidrig zuckert, auch noch einer besonderen Strafe deshalb unterwerfen will, weil er es unterlassen hat, diese der Vorschrift des Gesetzes zuwiderlaufende Zuckering zuvor zur Anzeige zu bringen. Der Einwand, die Bestimmung des § 3 Abs. 4 bilde eine Präventivmaßregel gegen unerlaubte Zuckeringen, findet weder in dem § 3 selbst eine Stütze, noch in den Ausführungsbestimmungen des Bundesrats vom 9. Juli 1909 und in der württembergischen Vollzugsverfügung vom 3. August 1909, in welchen beiden hiervon und insbesondere von einer aus jenem angeblichen Zweck sich notwendig ergebenden Verpflichtung der für die Entgegennahme der Anzeigen zuständigen Behörden, die Anzeigenden auf eine etwaige unerlaubte Zuckering aufmerksam zu machen, nichts enthalten ist. Ebenso wenig lassen die für die Anzeigen vorgeschriebenen Formulare hierauf einen Schluß zu, und auch mit der Zulässigkeit der Eintragung der Anzeigen in aufliegende Listen, wie sie die erwähnte Bundesratsbekanntmachung in Abs. 1 zu § 3 Abs. 4 gestattet, erscheint jener Zweck nicht vereinbar.

Demnach war der Angeklagte in Beziehung auf diese Anschuldigung mangelnden Tatbestandes halber freizusprechen ...

14. Ist die Unterlassung der Anzeige der Absicht, außerhalb der am Weinbaue beteiligten Gebiete des Deutschen Reichs zu zuckern, strafbar?

(Zuckering ausländischer Erzeugnisse in Augsburg, Nachmachung von Wein, Verkauf als »Deidesheimer« usw.)

Urteil des Landgerichts Augsburg vom 17. Januar 1911 gegen
St. und M.

I. St. ... wird von der Anklage wegen je eines Vergehens nach § 29 Ziffer 2 und 3 des Weingesetzes vom 7. April 1909 unter Überbürdung der hierher treffenden ausscheidbaren Kosten auf die Staatskasse freigesprochen.

II. St. und M. sind schuldig, St. je eines Vergehens nach § 26 Abs. 1 Ziffer 1, § 28 Ziffer 2 und § 28 Ziffer 4 des Weingesetzes vom 7. April 1909, M. eines Vergehens der Beihilfe zum Vergehen nach § 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909, und werden hierwegen St. wegen des Vergehens nach § 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weingesetzes zu einer Geld-

strafe von 50 *M.*, die im Falle der Uneinbringlichkeit in eine Gefängnisstrafe von 5 Tagen umgewandelt wird, wegen der übrigen zwei Vergehen zu Geldstrafen im Gesamtbetrage von 10 *M.*, die im Falle der Uneinbringlichkeit in Haftstrafen von zusammen 2 Tagen umgewandelt werden, *M.* zu einer Geldstrafe von 10 *M.*, die im Falle der Uneinbringlichkeit in eine Gefängnisstrafe von 2 Tagen umgewandelt wird, sowie beide in die Kosten einschließlich der durch die polizeiliche Untersuchung erwachsenen, verurteilt, soweit hierüber nicht unter Ziffer I des Urteilsatzes erkannt ist.

Die bei dem Angeklagten *St.* beschlagnahmten Weine sowie die von ihm in Verkehr gebrachten Weinsorten II und III werden eingezogen.

Aus den Gründen:

I. Der aus Italien stammende Angeklagte *M.* hatte im Herbste 1909 einen Laden in dem von dem Angeklagten *St.* bewohnten Hause inne. Im September 1909 kam *M.* in den geräumigen Keller des *St.*; er äußerte im Laufe des Gespräches zu diesem, der Keller eigne sich wegen seiner Größe ausgezeichnet zur Weinkelterei. *St.* fragte *M.*, ob er von Weinkelterei etwas verstehe; als dieser erklärte, er habe das Weinkelteren in Bozen erlernt, äußerte *St.*, er wolle das Weinmachen probieren, wenn ihm *M.* behilflich sei; dieser erklärte sich bereit, dem *St.* mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

Im Oktober 1909 kaufte *St.* eine größere Quantität weiße italienische und rote Tiroler Trauben; er entlehnte vom Obstbauverein *Pf.* eine Traubenmühle, worauf die beiden Angeklagten die weißen und gesondert dann die blauen Trauben mahlten. Die gewonnene Maische wurde je in ein großes Faß gebracht und später auf kleinere Fässer abgezogen. Daß diesem Wein, den *St.* Weißwein I und Rotwein I nannte, Zuckerwasser oder andere Stoffe beigemischt wurden, konnte nicht festgestellt werden.

Den ausgepreßten weißen und blauen Trauben wurde sodann je eine kleine Quantität frischer gemahlener Trauben der gleichen Sorte beigemischt; dann wurde auf dieses Gemenge Zuckerwasser aufgegossen. Die Zuckerbeimischung geschah in der Weise, daß auf 4 l Wasser 1 Pfd. Zucker genommen wurde. Die beiden großen Fässer waren von den mit neuen Trauben gemischten Traubenresten zu je $\frac{1}{3}$ angefüllt; nach Zuguß des Zuckerwassers waren die Fässer zu etwa $\frac{3}{4}$ voll. Man ließ den Inhalt der beiden Fässer etwa 14 Tage lang gären und zog dann den auf diese Weise gewonnenen Tresterwein auf kleinere Fässer ab. *St.* benannte dieses Gemisch Weißwein II oder Deidesheimer und Rotwein II oder Tiroler Spezial.

Den übriggebliebenen Trestern wurde wiederum je eine kleinere Partie Trauben der gleichen Sorte in gemahlenem Zustande beigemischt; dann wurde abermals, ganz in der gleichen Weise wie das erste Mal, Zuckerwasser beigemischt; da die so gewonnene Maische sehr dünn und gehaltlos war, wurde von den Weinsorten II eine kleine Quantität in die neue Mischung hineingeschüttet. Die auf diese Weise aus den blauen und weißen Traubenresten gewonnene Flüssigkeit wurde sodann in ein Faß von 9 hl Inhalt zusammengeschüttet; das Faß wurde fast ganz voll. Dieses Gemenge nannte *St.* Wein III oder, da es auch annähernd einem Weine nicht mehr glich, »Trauben-Wein-Most« . . .

St. beabsichtigte, sämtliche von ihm fabrizierten Weine II und III in den Verkehr zu bringen, er füllte sie teils in kleinere Fässer, teils in Flaschen, versah die mit Weißwein II gefüllten Flaschen mit den Etiketten »Deidesheimer«, die mit Rotwein II gefüllten Flaschen mit den Etiketten »Tiroler Spezial« und bot die Weine in den Zeitungen zum Kauf an. Den Rotwein II per Liter im Faß zu 65 Pf., per Flasche zu 70 Pf., den Weißwein II je um 5 Pf. billiger, den Wein III als prima Trauben-Wein-Most per Liter im Faß zu 20 Pf., per Flasche zu 30 Pf. . .

Die von dem Angeklagten *St.* vorgenommene Zuckering war nach § 3 des Weingesetzes unzulässig, da *A u g s b u r g* nicht innerhalb der am Weinbaue beteiligten Gebiete des Deutschen Reiches liegt und Wein und Traubenmost, die von ausländischen — italienischen und Tiroler — Trauben gewonnen werden, überhaupt nicht gezuckert werden dürfen.

Die Fabrikation der Weine II und III ist als Nachmachen von Wein im Sinne des § 9 des Weingesetzes zu erachten. Unter Nachmachen versteht man die Herstellung eines Erzeugnisses, welches einem bereits bekannten Nahrungs- oder Genußmittel in der äußeren Erscheinungsform ähnlich, aber nach Wesen oder Gehalt nicht gleichartig ist (Entsch. des R.G. Bd. 41, S. 207; Bd. 4, S. 435; Bd. 14, S. 432; Bd. 19, S. 151) . . .

Die Unterlassung der vorgeschriebenen Bücherführung begründet eine Zuwiderhandlung gegen § 19 des Weingesetzes. Gemäß § 6 des Weingesetzes dürfen im gewerbsmäßigen Verkehre mit Wein geographische Bezeichnungen nur zur Kennzeichnung der Herkunft verwendet werden; auch gegen diese Vorschrift hat *St.* verstoßen; er hat von dem Weißwein II, den er zum Verkaufe bereitstellte und sowohl in Flaschen als in Fässern anpries, zum mindesten eine mit der Etikette »Deidesheimer« versehene Flasche verkauft, obwohl, wie er wußte, die zur Herstellung dieses Weines verwendeten Trauben aus Italien, nicht aus Deidesheim stammten . . .

II. Der Angeklagte St. ist weiterhin beschuldigt, seine Absicht, Traubenmaische zu zuckern, der zuständigen Behörde nicht angezeigt und sich hierdurch eines Vergehens nach § 3 Abs. 4, § 29 Ziffer 2 des Weinggesetzes schuldig gemacht zu haben.

Die Anzeige nach § 3 Abs. 4 des Weinggesetzes ist nach dem Sinne dieses Gesetzes nur dann vorgeschrieben, wenn Traubenmaische oder Wein gezuckert werden darf, sie entfällt aber selbstverständlich für alle die Fälle, wo, wie hier, Wein oder Traubenmaische unter keinen Umständen gezuckert werden dürfen. Bei dieser Rechtslage war der Angeklagte St. von der Anklage wegen eines Vergehens nach § 3 Abs. 4, § 29 Ziffer 2 des Weinggesetzes freizusprechen . . .

IV. Kellerbehandlung des Weins (§ 4).

(Vgl. auch unter Nr. 22, 28 und 39.)

15. Ist in dem Verschnitt ausländischen Mostes mit gezuckertem inländischen Most ein nach § 4 des Weinggesetzes unzulässiger Zusatz von Zucker zu ausländischem Most zu erblicken?

Urteil des Landgerichts Heilbronn vom 19. Juni 1911 gegen Sch.

Der Angeklagte wird wegen unerlaubter Zuckering ausländischen Weins und Inverkehrbringens dieses Getränks und wegen unterlassener Anzeige der Zuckering inländischen Weins zu den Geldstrafen von 10 und 5 \mathcal{M} und in die Kosten des Verfahrens verurteilt. Das vorschriftswidrig hergestellte Getränk wird eingezogen.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte kaufte am 14. Oktober 1910 170 l inländischen Eberstädter Weinmost, verbrachte ihn in ein 172 l haltendes Faß und setzte ihm am nächsten oder übernächsten Tage 30 l Zuckerwasser zu. Am 18. Oktober 1910 bezog er ein Faß roter italienischer Trauben und kelterte daraus an demselben Tage 445 l Most, den er in ein Faß mit 1 260 l Eichgehalt füllte. Am 20. Oktober 1910 endlich kelterte der Angeklagte sein eigenes Gewächs, gewann daraus 130 l Weinmost, füllte ihn in ein besonderes Faß und gab ihm — wie dem gekauften inländischen Most — gleichfalls 30 l Zuckerwasser bei. An demselben 20. Oktober 1910 schüttete der Angeklagte den gekauften inländischen und am 21. Oktober 1910 auch noch den eigenen inländischen Weinmost zu dem italienischen. Von diesem Gemisch verkaufte der Angeklagte, wie er von Anfang an beabsichtigt hatte, bis zur Beschlagnahme des Weins 2 bis 3 l an die Gäste seiner Wirtschaft. Das hat man festgestellt nach den eigenen Einräumungen des Angeklagten.

Daß der Angeklagte den inländischen Weinmost überzuckert oder überstreckt habe, nimmt weder die Anklage an, noch ist dies bei Alkohol- und Säuregehalt des Jahrgangs 1910 wahrscheinlich. Dagegen findet die Anklage in dem Verschnitt des gezuckerten inländischen mit dem ausländischen Traubenmoste eine mittelbare Zuckering des letzteren.

Zweifelloso ist nun nach Lage der Umstände, daß sich in dem inländischen Moste, zum mindesten in dem erst am 20. Oktober gezuckerten eigenen Gewächs des Angeklagten, noch nicht der sämtliche zugesetzte Zucker in Alkohol verwandelt hatte, als er mit dem italienischen Traubenmoste vermischt wurde, daß also der ausländische Wein durch diesen Verschnitt mittelbar von dem dem inländischen Moste zugesetzten Zucker bekommen hat. Es kann auch keinem Zweifel unterliegen, daß sich der Angeklagte dessen bewußt gewesen ist, wie er denn auch gar nicht den sonst üblichen Einwand erheben kann, daß er angenommen habe, der dem inländischen Moste beigegebene Zucker habe sich durch stürmische Gärung schon vollständig in Alkohol umgesetzt gehabt. Er verteidigt sich nur dahin, daß er diese Mischung für erlaubt gehalten habe. Der Angeklagte hat demnach bewußt durch den Verschnitt den ausländischen Wein mittelbar gezuckert. Es fragt sich somit nur, ob diese vorsätzliche mittelbare Zuckering ausländischen Weins strafbar ist. Dafür sprechen sich aus Zoeller, Weinggesetz, S. 18 und Günther und Marschner, Weinggesetz S. 60. Auch die Strafkammer hat sich dieser Ansicht angeschlossen.

Der § 2 des Weinggesetzes gestattet zwar den Verschnitt von Erzeugnissen verschiedener Herkunft. Unter Erzeugnis ist zweifelloso auch nicht bloß Naturerzeugnis zu verstehen, sondern es sind darunter sicherlich auch in zulässiger Weise gezuckerte inländische Weine begriffen. Allein mit Rücksicht auf § 3 des Weinggesetzes, der die Zuckering ausländischen Weins unbedingt verbietet, darf zulässig gezuckertes inländischer Wein mit ausländischem eben erst dann verschnitten werden, wenn sich der dem inländischen Wein zugesetzte Zucker vollständig in Alkohol umgesetzt hat. Insoweit erscheint der § 2 des Weinggesetzes durch § 3 daselbst beschränkt.

Der Angeklagte hat demnach in einer auf einem Vorsatz beruhenden und daher einheitlichen Handlung einem aus ausländischen Trauben gewonnenen Moste vorsätzlich Zucker zugesetzt und dieses Getränk teilweise in Verkehr gebracht, sich somit gegen § 3 Abs. 1, § 13 und § 26 Ziffer 1 des Weingesetzes (vgl. mit § 73 St.G.B.) verfehlt . . .

Urteil des Reichsgerichts (1. Strafsenat) vom 12. Oktober 1911
gegen Sch.

Die Revision gegen das Urteil der I. Strafkammer des Kgl. Württembergischen Landgerichts zu Heilbronn vom 19. Juni 1911 wird verworfen; dem Beschwerdeführer werden die Kosten des Rechtsmittels auferlegt.

Gründe:

Das Urteil ist nur insoweit angefochten, als der Angeklagte wegen des Zusatzes von Zucker zu Most, den er aus italienischen Trauben gewonnen hatte, auf Grund der §§ 3, 26 Nr. 1, 31 des Weingesetzes verurteilt ist.

Die Revision ist indes unbegründet.

Nach der Rechtsansicht, die in dem angefochtenen Urteil vertreten ist, enthielt der Verschnitt, den der Angeklagte durch die Mischung des aus den italienischen Trauben gewonnenen Mostes und der von ihm in erlaubter Weise gezuckerten Mengen von inländischem Traubenmost vornahm, eine verbotene Zuckerung des erstgenannten Mosts um deswillen, weil der dem inländischen Most zugesetzte Zucker noch nicht vergoren war und deshalb als solcher dem aus ausländischen Trauben gewonnenen Most zugeführt wurde.

Diese Rechtsansicht, wonach auch auf dem Wege des Verschnitts oder bei dem Verschnitt Zucker als solcher dem Most ausländischer Trauben nicht zugesetzt werden darf, und deshalb auch die in erlaubtem Maße gezuckerten inländischen Moste und Weine zum Verschnitt mit ausländischen Mosten und Weinen erst dann verwendet werden dürfen, wenn der Zucker vergoren und in dem Wein aufgegangen ist, hat bereits in dem Urteil des ererkennenden Senats 1 D 555/11 g. K. vom 6. Juli 1911 Billigung gefunden; von dieser Entscheidung abzugehen besteht kein Anlaß.

Zutreffend wird zwar in der Revisionschrift ausgeführt, daß das Verbot des Zusatzes von Zucker zu ausländischem Traubenmost nicht sowohl aus § 3 des Weingesetzes abzuleiten sei, wie es im Urteil geschieht, sondern sich vielmehr aus § 4 des Gesetzes ergibt. Danach dürfen dem Wein unbeschadet der Vorschriften des § 3 des Gesetzes Stoffe irgendwelcher Art bei der Kellerbehandlung nur insoweit zugesetzt werden, als diese es erfordert. Zu diesen für die Kellerbehandlung erforderlichen und zugelassenen Stoffen gehört der Zucker nicht; für ihn schafft § 3 des Gesetzes zwar eine Ausnahme, jedoch nur hinsichtlich des aus inländischen Trauben gewonnenen Mostes und Weins. Indes ist den weiteren Ausführungen der Revision nicht beizutreten, wonach der innere Tatbestand gerade im Hinblick auf die im Urteil übersehene Anwendbarkeit des § 4 des Weingesetzes unzureichend festgestellt sein soll. Die Urteilsfeststellungen ergeben vielmehr, daß der Angeklagte mit dem nach §§ 4, 26 des Weingesetzes erforderlichen Vorsatz gehandelt hat; denn er hatte Kenntnis davon, daß er zu dem Most, den er selbst aus ausländischen Trauben bereitet hatte, unvergorenen Zucker, also einen Stoff zusetzte, dessen Verwendung nach dem Gesetz nicht zulässig war; ein etwaiger Irrtum des Angeklagten über die Zulässigkeit des von ihm eingeschlagenen Verfahrens würde als ein solcher über das Strafgesetz unbeachtlich sein. Das Rechtsmittel ist hiernach zu verwerfen.

16. Nach welchen Vorschriften ist der Zusatz von Wasser zu ausländischem Wein zu beurteilen?

(Täuschung der Zollstellen, Vorlage falscher Fakturen usw.)

Urteil des Landgerichts Colmar vom 5. Oktober 1910 gegen P.

Der Angeklagte wird wegen Weinfälschung und Verkaufs gefälschten Weines zu einer Gefängnisstrafe von 1 Monat und zu einer Geldstrafe von 3 000 M, im Nichtzahlungsfall zu weiteren 6 Monaten Gefängnis, und wegen unterlassener Buchführung zu einer Geldstrafe von 30 M, im Nichtzahlungsfall zu einer Haftstrafe von 3 Tagen, verurteilt.

Der Angeklagte hat die Kosten des Verfahrens zu tragen.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte hat im Dezember 1907 die bis dahin von dem Zeugen C. in C. geführte »Spanische Weinhalle zur Stadt Madrid« übernommen. Die zum Ausschank gelangenden Weine bezog er wie sein Vorgänger von dem Weinhändler S. in Barcelona. Gelegentlich einer am 18. April 1910 durch den amtlichen Weinprüfer R. bei dem Angeklagten vorgenom-

menen Kellerrevision ergab sich der Verdacht der Fälschung der von dem Angeklagten in Verkehr gebrachten Weine, ein Verdacht, der durch die chemische Untersuchung erhobener Proben insofern seine Bestätigung fand, als nach den Ermittlungen des Sachverständigen Dr. H. die Weine sehr niedrige Extrakt- und Säuregehalte aufweisen, auch trotz des niedrigen Alkoholgehalts Zuckerreste enthalten, was sich nur durch einen Zusatz von 30 bis 40 % Wasser erklären läßt. Da sich aber die analytischen Zahlen innerhalb der Grenzen des Weingesetzes halten, so konnten auf Grund der chemischen Untersuchung allein die Weine nicht beanstandet werden, wengleich sie der Verfälschung mit Wasser im höchsten Grad verdächtig waren. Eine daraufhin durch den Zeugen R. vorgenommene Durchsuchung der Geschäftsräume des Angeklagten führte zur Beschlagnahme einer umfangreichen Korrespondenz zwischen ihm und seinem Lieferanten S., aus der sich unzweideutig ergibt, daß und in welcher Weise der Angeklagte seit Übernahme des Geschäfts die Weinverfälschungen betrieben hat. Unter dem Druck dieser ihn belastenden Briefe hat er in der Hauptverhandlung im Gegensatz zu seinem beharrlichen Leugnen in der Voruntersuchung ein volles, mit dem Korrespondenzinhalt sich deckendes Geständnis abgelegt, aus dem sich folgendes ergibt: Der Angeklagte bezog während der Dauer seiner Geschäftsbeziehung zu S. von diesem einen starken, kräftigen Wein — Priorato —, der, ohne daß es dem Konsumenten auffallen konnte, einen Wasserzusatz bis zu 40 % vertrug. Der Angeklagte hat stets ein Mischungsverhältnis von einem Teil Wasser zu zwei Teilen Wein beibehalten und diese Mischung erst in seinem Keller im Inland vorgenommen, um die höheren Frachtkosten, welche bei Einführung der bereits in Spanien vorgenommenen Vermischung entstehen mußten, zu sparen. Die Verdünnung des Weins durch Wasserzusatz fand ferner in dem Keller des P. nur entsprechend dem jeweiligen Umsatz statt, damit bei etwaigen Kellerrevisionen kein Mißverhältnis zwischen den vorhandenen und den über die Grenze eingeführten Weinmengen festgestellt werden konnte.

Nach dem Inkrafttreten des Weingesetzes vom 7. April 1909 und der Weinzollordnung vom 17. Juli 1909 waren weitere Machenschaften nötig, um Entdeckungen der im Inland verübten Fälschungen zu verhüten.

Da nunmehr von jeder aus dem Ausland eingeführten Weinsendung bei der zollamtlichen Untersuchung eine Probe zwecks chemischer Analysierung erhoben wurde, mußte der Angeklagte gewärtigen, daß er durch Vergleich einer von seinem verdünnten Kellerwein erhobenen Probe mit derjenigen des Zollamtes ohne weiteres der Weinverfälschung überführt werde. Infolgedessen ließ er verabredungsgemäß durch S. jeder Weinsendung ein Stückfaß, angeblich leichteren Landweins, beifügen, in dem sich tatsächlich nur ein Wein- und Wassergemisch befand, das im gleichen Verhältnis hergestellt war, wie die Mischungen im Keller des Angeklagten. Die von dem Grenzzollamt auch von diesem »leichteren« Wein erhobene Probe verschaffte dem Angeklagten bei etwaiger Entdeckung des verdünnten Weins in seinem Keller den Beweis der Einführung solch leichterer Sorte.

Um endlich die Aufsichtsbehörden und Beamten noch weiter zu täuschen, ließ der Angeklagte sich doppelte Rechnungen ausstellen. Eine für ihn bestimmte enthielt die richtigen Preise und Weinmengen — ohne den mit übersandten Wasserzusatz —, eine zweite enthielt das tatsächlich übersandte Flüssigkeitsquantum und entsprechend niedrigere Preise; sie war für die Beamten und Behörden als weiterer Beweis der Einfuhr eines billigeren leichten Weins bestimmt.

Welchen Umfang diese Machenschaften in der Zeit vom Dezember 1907 bis heute genommen haben, und welchen Vorteil der Angeklagte aus den Weinverfälschungen gezogen hat, ergibt der Zusammenhalt folgender, durch den Weinprüfer festgestellter Zahlen: Bezogen hat P. festgestelltermaßen bis zum Mai 1910 1 190,72 hl Wein zum Einkaufspreis von 0,45 \mathcal{M} pro Liter. Da er diesem Wein $\frac{1}{3}$ Wasser zugesetzt und das Liter der Mischung zu 0,45 \mathcal{M} in seinem Geschäft abgesetzt hat, so ist allein an dem zugesetzten Wasser innerhalb $2\frac{1}{2}$ Jahren ein Bruttogewinn von 26 775 \mathcal{M} gemacht. So erklärt es sich, daß der Angeklagte, der im Jahre 1894 als Kellner ohne jedes Vermögen mit 12 \mathcal{M} Monatseinkommen hier seine Karriere begonnen hat, heute ein vermögender Mann ist.

Aus den vorstehenden tatsächlichen Feststellungen ergibt sich, daß die auf Wasserzusatz hindeutenden analytischen Befunde richtig sind, und daß daher nach dem Gutachten des Sachverständigen eine Verfälschung des Weins nachgewiesen ist. Der Angeklagte hat, wie oben ausgeführt, seit dem Jahre 1907 ständig und bewußtermaßen diese Fälschungen verübt, es bedarf daher keiner Ausscheidung der einzelnen, dem Angeklagten zur Last fallenden Straftaten, da sie sämtlich demselben einheitlichen Vorsatz entsprungen sind und sich insofern als eine fortgesetzte Handlung darstellen. Die strafbare Tätigkeit des Angeklagten fällt zeitlich unter die Herrschaft zweier aufeinanderfolgender Gesetze, da bis zum 1. September 1909 das Weingesetz vom 24. Mai 1901 in Geltung war und seither das Gesetz vom 7. April 1909 in Kraft getreten ist. Unter der Geltung des alten Weingesetzes hat der Angeklagte dadurch, daß er dem von ihm verkauften Wein zum Zweck der Vermehrung Wasser zugesetzt hat, gegen die Verbotsbestimmung des § 3 Abs. 2 des Gesetzes vom 24. Mai 1901 gehandelt,

dahin lautend: »Getränke, welche den vorstehenden Vorschriften zuwider oder unter Verwendung eines nach § 2 Nr. 4 nicht gestatteten Zusatzes hergestellt sind, dürfen weder feilgehalten noch verkauft werden«. Diese Zuwiderhandlung ist durch § 13 genannten Gesetzes mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und mit Geldstrafe bis zu 3 000 (dreitausend) Mark oder mit einer dieser Strafen bedacht.

Das seit dem 1. September 1909 geltende neue Weingesetz führt in seinen §§ 2—4 die erlaubten Arten der Herstellung des Weins und der Kellerbehandlung auf und verbietet damit implicite jede abweichende Herstellungsart. Damit ist auch die hier nachgewiesene Verfälschung des Weins durch Wasserzusatz als Zuwiderhandlung gegen die §§ 2—4 getroffen. Die hierauf anwendbare Strafbestimmung des § 26 sieht die gleichen Strafen vor wie § 13 des Gesetzes vom 24. Mai 1901.

Da beide Strafgesetze insoweit sowohl bezüglich der Strafarten wie der Höhe der Strafen gleiche Bestimmungen enthalten, entfällt die Anwendung des § 2 St.G.B.

Der festgestellte Sachverhalt erfüllt gleichzeitig die Tatbestandsmerkmale des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes, wonach mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1 500 \mathcal{M} oder mit einer dieser Strafen bestraft wird: »wer zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Genußmittel verfälscht, wer wissentlich Genußmittel, die verfälscht sind, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft«.

Da dieses Strafgesetz aber gegenüber den Weingesetzen das mildere ist, so kommen die letztgenannten gemäß § 73 St.G.B. allein zur Anwendung. Es steht ferner fest, daß der Angeklagte die durch § 19 des Gesetzes vom 7. April 1909 eingeführten und vorgeschriebenen Bücher nicht geführt hat, obwohl er, wie von ihm nicht in Abrede gestellt wird, wußte, daß er dazu verpflichtet war. Der Grund der Nichtführung ist ohne weiteres einleuchtend; der Angeklagte fürchtete, durch die Nichtübereinstimmung der Büchereinträge mit den tatsächlichen Verhältnissen um so rascher eine Entdeckung seiner Manipulationen zu veranlassen. Er ist damit straffällig nach § 28 Nr. 4 des Gesetzes vom 7. April 1909.

Der Angeklagte ist somit überführt des Vergehens gegen § 13 des Gesetzes vom 24. Mai 1901 bzw. § 26 des Gesetzes vom 7. April 1909 und der Übertretung des § 28 Ziffer 4 des Gesetzes vom 7. April 1909. Bei der Strafzumessung kam erschwerend die Gemeingefährlichkeit der Tat in Betracht, die sich auf einen Zeitraum von $2\frac{1}{2}$ Jahren erstreckt, die auch eine schwere Schädigung des Weinhandels herbeizuführen geeignet war. Es wurde deshalb auf eine Gefängnisstrafe von 1 Monat und auf eine Geldstrafe von 3 000 \mathcal{M} und wegen der Übertretung auf eine Geldstrafe von 30 \mathcal{M} , im Unvermögensfall auf eine Haftstrafe von 3 Tagen, erkannt. Die Kostenfolge ergibt sich aus § 497 St.P.O.

17. Ist ein Zusatz von »Drusenbranntwein« zu Wein zulässig (§ 4)?

Urteil des Landgerichts Straßburg vom 30. August 1910 gegen J.

Der Angeklagte wird wegen eines Vergehens gegen das Weingesetz zu einer Geldstrafe von 20 \mathcal{M} , im Falle deren Unbeibringlichkeit zu einer Gefängnisstrafe von 2 Tagen verurteilt. Er hat die Kosten zu tragen. Der beschlagnahmte Wein wird eingezogen.

Gründe:

Durch das Geständnis des Angeklagten steht fest, daß er im Januar dieses Jahres zwei Fässern, die Wein enthielten, welchen er an Wirt H. in G. verkauft und diesem zu liefern hatte, bei der Kellerbehandlung je ein Glas Drusenbranntwein vorsätzlich zugesetzt hat, sowie daß der Wein mit diesem Zusatz nachher auch an H. geliefert wurde. Bei H. ist der Wein nach der Lieferung beschlagnahmt worden.

Der Angeklagte hat sich dadurch, daß er vorsätzlich bei der Kellerbehandlung den Wein mit dem Zusatz von Drusenbranntwein versah, eines Vergehens gegen § 4, § 26 Ziffer 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 schuldig gemacht.

Bei der Strafzumessung wurde zugunsten des Angeklagten berücksichtigt, daß seine Behauptung, er habe in Unkenntnis des gesetzlichen Verbotes, einem früher allgemeinen Brauche folgend, den Zusatz von Drusenbranntwein gemacht, nicht widerlegt werden konnte und nicht ohne weiteres unglaubwürdig erschien, während andererseits zu erwägen war, daß diese Unkenntnis des Angeklagten auf offenbarer Nachlässigkeit seinerseits beruht.

Die Einziehung des Weines, welcher dessen gegenwärtiger Eigentümer H. in der Hauptverhandlung auf Befragen ausdrücklich zugestimmt hat, ist auf Grund des § 31 des Gesetzes vom 7. April 1909 ausgesprochen worden.

V. Bezeichnung gezuckerten Weines (§ 5).

18. Was wird im Weingesetz unter dem Begriff »Feilhalten« verstanden?

Urteil des Reichsgerichts (1. Strafsenat) vom 9. Januar 1911
gegen W.

(Zu § 3 Abs. 2 des Weingesetzes vom 24. Mai 1901.)

Das Urteil der Ferienkammer des Kgl. Preussischen Landgerichts zu Trier vom 10. August 1910 wird, soweit der Angeklagte wegen der im Jahre 1908 begangenen Weinfälschung verurteilt ist, nebst den dieser Verurteilung zugrunde liegenden Feststellungen und der hierauf bezüglichen Einziehungsanordnungen und Entscheidung des Kostenpunktes aufgehoben; die Sache wird insoweit zur anderweitigen Verhandlung und Entscheidung an die Vorinstanz zurückverwiesen.

Im übrigen wird die Revision verworfen. Soweit sie erfolglos geblieben ist, werden dem Beschwerdeführer die Kosten des Rechtsmittels auferlegt.

Aus den Gründen:

Das angefochtene Urteil erachtet bezüglich der Weine des Jahrganges 1908 den Tatbestand des Feilhaltens im Sinne des § 3 Abs. 2 des Weingesetzes vom 24. Mai 1901 schon dadurch für erfüllt, daß der Angeklagte diese Weine dem Weinkommissionär B. zum Kaufe angeboten und letzterer sie probiert hat. Die bei dieser Gelegenheit vom Angeklagten dem B. gegenüber abgegebene Erklärung, er, Angeklagter, werde die Weine erst nach dem dritten Abstich aus den Händen geben, wird für unerheblich erklärt, weil Feilhalten das Bereitstellen einer Ware zum Abschluß von Kaufgeschäften mit dem Publikum bedeutet. Diese Auffassung des Begriffes des Feilhaltens ist, wie die Revision mit Recht rügt, eine zu weite,

Nach der ständigen Rechtsprechung des Reichsgerichts (siehe Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen Bd. 42, S. 179 und die dortigen Verweisungen) fällt nicht einmal ein fester Kaufabschluß, sofern er ohne gleichzeitige Übergabe der Ware erfolgt, unter § 3 Abs. 2 des Weingesetzes, sondern muß noch diese Übergabe hinzukommen, um die Anwendbarkeit der Strafvorschrift des § 13 Ziffer 1 ebenda zu begründen. Im Anschluß hieran ist in dem zitierten Reichsgerichtsurteil weiterhin das wesentliche Begriffsmerkmal des Feilhaltens dahin bestimmt, daß die Ware dem Publikum allgemein erkennbar zum Ankauf angeboten sein müsse, es also nicht genüge, wenn der Angeklagte auf eine besondere Nachfrage sich zum Verkauf bereit zeige. Im vorliegenden Falle ist nach der Feststellung des angefochtenen Urteils das Angebot zwar von dem Angeklagten ausgegangen; dieser selbst hat es aber durch den hinzugefügten Vorbehalt für die Gegenwart außer Wirksamkeit gesetzt.

Insofern besteht ein wesentlicher Unterschied zwischen dem Angebot des Jahrganges von 1908 und demjenigen des Jahrganges von 1906, das, wie aus dem Zusammenhange der Urteilsgründe entnommen werden muß, zu einem durch Auslieferung der Ware vollzogenen Verkauf mehrerer Fuder geführt hat.

19. Ist in dem Feilhalten von Wein in »Straußwirtschaften« ein Feilhalten unter Bezeichnungen zu erblicken, die auf Reinheit des Weines oder darauf deuten, daß der Wein Wachstum eines bestimmten Weinbergbesitzers sei?

Dürfen »Straußwirte« (Heckenwirte) gezuckerten Wein feilhalten und verkaufen?

Urteil des Landgerichts Coblenz vom 22. Dezember 1910 gegen H.

Der Angeklagte wird wegen eines Vergehens gegen das Weingesetz vom 7. April 1909 unter Freisprechung im übrigen zu 20 *M* Geldstrafe, sonst für je 10 *M* zu einem Tage Gefängnis mit Kostenfolge verurteilt.

Die Einziehung der gesetzwidrig hergestellten Getränke wird angeordnet.

Aus den Gründen:

II. Dem Angeklagten wird außerdem ein Vergehen gegen § 5 des Weingesetzes zur Last gelegt, weil er gezuckerten Wein in seiner Straußwirtschaft unter einer Bezeichnung feilgehalten habe, welche auf Reinheit des Weines und darauf deutete, daß der Wein Wachstum eines bestimmten Weinbergbesitzers sei.

Von dieser Beschuldigung war indessen der Angeklagte freizusprechen. Wie die Motive des Weingesetzes deutlich ergeben, war für die Bestimmungen in § 5 »Es ist verboten, gezuckerten Wein unter einer Bezeichnung feilzuhalten, die auf Reinheit des Weines deutet;

auch ist verboten, in der Benennung anzugeben oder anzudeuten, daß der Wein Wachstum eines bestimmten Weinbergsbesitzers sei«, insbesondere im zweiten Satze die Rücksicht auf den Schutz hervorragender Kreszenzen maßgebend; an Heckenwirte hat bei diesen Bestimmungen niemand gedacht. Die Erläuterungen zum Weingesetz von Günther-Marschner (S. 119) halten die Bestimmungen des § 5 auf Heckenwirte im Sinne der Anklage nicht für anwendbar; es sei vielmehr Tatfrage, ob die in einer Kundgebung enthaltenen Angaben über den Produzenten des Weines als »Wachstumsangabe« verwandt sei, also in der Art, daß die Angabe ihrem Inhalte und ihrer Form nach in den Augen des Abnehmers als zur Kennzeichnung der Eigenart des Weines dienend erscheinen müsse; es werde hierbei auch in Frage kommen, welches Publikum für die fragliche Mitteilung in Betracht kommt und wie dieses die Kundgebung verstehe; kündige z. B. ein Winzer in einem Fachorgan an, daß er seine selbstgezogenen gezuckerten Weine zu versteigern beabsichtige, so werde man hierin nicht eine Kreszenzangabe, sondern eine einfache wahrheitsgetreue Mitteilung zu sehen haben, die das Gesetz weder verbieten kann noch will; dasselbe gelte, wenn ein Straußwirt durch Aushang oder Ausstecken der hierfür üblichen Zeichen oder sonstwie anzeigt, daß er seinen in diesem Falle selbstverständlich selbstgebauten Wein auszuschenken gedenke; das oben erwähnte absolute Verbot der Wachstumsangabe bei gezuckertem Weine treffe also derartige Fälle nicht. Diesen Ausführungen ist lediglich beizutreten.

Damit, daß der Angeklagte einen Strauß aussteckte, gab er seinem gezuckerten Wein, den er feilhielt, in keiner Weise eine Bezeichnung, die auf Reinheit des Weines deutete. Wie der Weinkontrolleur M. anerkennt und genügend gerichtsbekannt ist, verzapfen die Straußenwirte am Rhein in den meisten Jahren und der weit überwiegenden Mehrzahl nach nicht bloß Naturwein, sondern auch gezuckerten Wein. Aus dem ausgesteckten Strauß konnte also nicht gefolgert werden, daß hier reiner Wein verzapft werde. Irgendeine Bezeichnung oder Benennung im Sinne des § 5 des Weingesetzes hat der Angeklagte seinem Weine überhaupt nicht gegeben; der Weinkontrolleur M. hat nicht festgestellt, daß der Angeklagte etwa seinen Wein auf dem Wirtsschild oder auf Plakaten als »eigenes Gewächs« benannt hat, damit entfällt auch die Beschuldigung, daß der Angeklagte in einer Benennung angegeben oder angedeutet habe, daß der Wein Wachstum eines bestimmten Weinbergsbesitzers sei. Durch Ausstecken des Straußes ist auch nicht in einer »Benennung« etwas »angedeutet«. Die Erläuterungen von Zoeller zu § 5 des Weingesetzes (S. 34) stehen auf demselben Standpunkte, sie schließen: »die auf den ersten Blick seltsame Vorschrift, daß man einen selbstgebauten gezuckerten Wein nicht wahrheitsgemäß als solchen bezeichnen darf, führt auch zu merkwürdigen Folgerungen. Der Straußenwirt, der gesetzlich nur selbstgebauten Wein verkaufen darf, darf ihn, wenn er gezuckert ist, trotzdem nicht als selbstgebaut bezeichnen oder durch die Aufschrift »eigenes Gewächs« auf Wirtsschild oder Plakaten als eigenes Wachstum feilhalten. Einer Aufschrift hat nun der Angeklagte sich nicht bedient, die als »Wachstumsangabe« in der Art verwandt war, daß sie als zur Kennzeichnung der Eigenart des Weines dienend erscheinen mußte. Bei der Anwendung des neuen Weingesetzes, eines wirtschafts-politischen Gesetzes, kann nicht der buchstäbliche Sinn, sondern der wirkliche Wille des Gesetzes maßgebend sein, der schwerlich dahin geht, den Verkauf gezuckerten Weines überhaupt in den Heckenwirtschaften zu verbieten, was mit deren Schließung gleichbedeutend wäre.

Urteil des Bayerischen Obersten Landesgerichts vom 20. Mai 1911
gegen V.

I. Die Revision der Staatsanwaltschaft gegen das Urteil der II. Strafkammer des Landgerichts Frankenthal vom 21. Februar 1911 wird als unbegründet verworfen.

II. Die Kosten des Rechtsmittels werden der Staatskasse auferlegt.

Gründe:

I. V. besitzt zwei Morgen Weinberge in der Gemeindeflur D. Die Kreszenz aus diesen Weinbergen ergab in guten Jahrgängen zwischen 4 000 und 5 000 l, die er als Most oder Wein zum größten Teil verkaufte. Seit 10 Jahren betreibt V. in seinem Anwesen zu D. eine Straußwirtschaft, in der er seinen selbstgekelterten Wein zum Ausschank bringt. Er hat die Ausübung der Straußwirtschaft beim Bezirksamte Neustadt a. H. angemeldet und sie durch Anbringung eines Kiefernbusches als solche gekennzeichnet. Nachdem von unbefugter Hand der Kiefernbusch entfernt worden war, brachte V. an seinem Hause ein Schild mit der Aufschrift »Weinstube Ph. V.« an.

Im Jahre 1909 war der von V. aus den Trauben seiner Wingerte gekelterte Wein so sauer, daß er rein nicht genießbar war; er setzte deshalb seinem Naturwein eine dem Weingesetz entsprechende Zuckerwasserlösung bei und brachte dann diesen gezuckerten Wein im Laufe des Jahres 1910 in seiner Straußwirtschaft zum Ausschank. Die Gesamtmenge des von V. hergestellten gezuckerten 1909er Weines betrug 800 l. V. hat nach seiner Angabe in seiner Strauß-

wirtschaft früher nur Naturwein ausgeschenkt; lediglich die außerordentliche Säure des 1909er Weines habe ihn, wie auch viele andere Winzer zur Zuckering veranlaßt, um den Wein entsprechend den aufgewendeten Kosten verwerten zu können. Daß V. ein Straußwirt ist und als solcher lediglich von ihm selbst gebauten Wein zum Ausschank bringt, solange sein Vorrat reicht, ist in D. und in der Umgegend allseits bekannt; obwohl sein Ausschanklokal nicht mehr mit einem »Buschen«, sondern mit einem Schilde kenntlich gemacht ist, wußte jedermann, daß er keine konzessionierte Wirtschaft, sondern nur einen konzessionsfreien Ausschank ausübte. Da die Anschauung vertreten wird, daß nach der allgemeinen Auffassung in der Pfalz in den Straußwirtschaften nur Naturwein ausgeschenkt werden dürfe und ausgeschenkt werde, wurde gegen V. ein Strafverfahren eingeleitet, weil er durch seinen geschilderten Geschäftsbetrieb gezuckerten Wein unter einer Bezeichnung verkauft habe, die auf Reinheit des Weines deutet, und ferner in der Benennung des Weines angedeutet habe, daß dieser Wachstum eines bestimmten Weinbergsbesitzers sei; hierdurch habe er sich eines Vergehens nach § 5 Abs. 1 und § 28 Nr. 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 schuldig gemacht.

Das Schöffengericht beim Amtsgerichte Neustadt a. H. sprach am 21. Januar 1911 den V. von dieser Anklage frei, weil sein Verhalten gegen kein Strafgesetz, insonderheit nicht gegen die angeführten Paragraphen des Weingesetzes verstoße. Von einer allgemeinen Verkehrsauffassung, daß von dem Begriff der Straußwirtschaft die Naturreinheit des darin verschenkten Weines untrennbar sei, könne nicht gesprochen werden. Darum habe V. auch nicht unmittelbar oder auch nur mittelbar Weine unter einer Bezeichnung verkauft, die auf dessen Reinheit deute, oder in einer Benennung seines Weines angedeutet, daß dieser Wachstum eines bestimmten Weinbergsbesitzers sei. Es sei nicht erwiesen, daß V. mehr sagen wollte oder mehr sagte, als daß er Wein aus eigenen Wingerten feilbiete.

Die Berufung des Amtsanwalts gegen das schöffengerichtliche Urteil wurde am 21. Februar 1911 von der II. Strafkammer des Landgerichts Frankenthal als unbegründet verworfen. Im Anschlusse an die vom Obersten Landesgericht in seinem Erkenntnis vom 10. April 1909 (Sammlung Bd. 9, S. 217) ausgesprochene Ansicht — die inzwischen in einem Erkenntnis vom 18. März 1911 (Rev.-Reg. Nr. 22/1911) noch eingehender dargelegt wurde —, daß in der Pfalz jedermann ohne besondere polizeiliche Erlaubnis befugt ist, die eigenen Erzeugnisse an Getränken, die er aus den Früchten seiner Obstanlagen oder seiner Weinberge gewonnen hat, innerhalb der Gemarkung der Erzeugung oder an seinem Wohnort auszuschenken, nahm die Strafkammer an, daß die einzige dafür bestehende Schranke die sei, daß jeder nur sein eigenes Erzeugnis zum Ausschank bringen dürfe. Hierunter verstehe man nach dem Sprachgebrauch das Getränk, das der Winzer aus den frischen Weintrauben seiner Weinberge durch Kelterung und kellermäßige Behandlung gewinnt. Wenn auch infolgedessen Verschnitte aus selbstgebauten und zugekauften Weinen nicht mehr als »eigenes Gewächs« angesehen und behandelt werden können, so halte die Strafkammer es doch als zu weitgehend, wenn man auch einem Wein, der eine Zuckering erfahren hat, die Eigenschaft des eigenen Erzeugnisses absprechen wolle. Die Weinbaugebiete in der Pfalz seien hinsichtlich der Qualität der dort gewonnenen Weine sehr verschieden. In den guten Weinbaulagen wurde und wird auch heute noch, wie die Strafkammer feststellt, der Wein selten gezuckert. Dagegen wurde die Zuckering in den Weinlagen der Oberhaardt — wozu auch die Weinberge von D. gehören — allgemein üblich und sogar notwendig. In der Oberhaardt erstrecken sich die Wingerte weit hinaus in die Ebene; in diesen Weinäckern werden bei ungünstiger Witterung die Trauben nicht völlig reif; das gleiche gilt von den geringen Lagen in der Unterhaardt. Der Most ist dann zuckerarm und säurereich und gibt einen alkoholarmen, saueren, wenig haltbaren, hart und rauh schmeckenden Wein, der weder verkäuflich noch überhaupt trinkbar sein würde. Solche Weine zu verbessern und in ein genießbares Getränk zu verwandeln, sei namentlich für die Winzer der Oberhaardt ein Gebot der Notwendigkeit, um sich vor wirtschaftlichem Ruin zu bewahren.

Infolge der ungünstigen Witterungsverhältnisse der letzten Jahre und der vielen Krankheiten, von denen die Weinstöcke und die Weintrauben befallen wurden, mußte der Most und der Wein fast in allen Weinbergsgebieten der Rheinpfalz gezuckert werden, um überhaupt ein genießbares Getränk zu erhalten. So müsse ein aus selbsterzeugten Trauben gekelterter und selbstgebauter Traubenwein als ein »eigenes Erzeugnis« angesehen werden, mag ihm auch wegen zu geringen Alkoholgehaltes oder zu hoher Säure Zucker oder eine Zuckerwasserlösung zugesetzt worden sein. In den geringeren Lagen der Oberhaardt — in den Weinbaugebieten der Unterhaardt mag dies vielleicht anders sein — wurde und wird darum von dem Publikum nicht verlangt, daß der Straußwirt nur naturreinen Wein ausschenke. Es gibt dort zahlreiche Straußwirtschaften, die von jeher gezuckerten Wein verzapft haben und noch verzapfen, weil sie in manchen Jahrgängen überhaupt keinen anderen Wein verzapfen können.

Nach der Auffassung der Strafkammer bedurfte infolgedessen, zumal das Aushängen des Straußes keineswegs die Zusicherung der Naturreinheit des Weines bedeute, V. zum Ausschank seines selbstgebauten gezuckerten Traubenweines keiner polizeilichen Erlaubnis, und deshalb ist in seinem Verhalten eine Verfehlung gegen die §§ 33 und 147 Ziffer 1 der Gewerbe-

ordnung nicht zu finden. Auch ein Verstoß gegen § 5 Abs. 1 des Weingesetzes sei nicht gegeben, weil er seinem gezuckerten Wein überhaupt keine Bezeichnung gegeben habe und ebensowenig eine Benennung, in der er angegeben oder angedeutet hätte, daß der Wein sein Wachstum sei; die Bezeichnung seines Ausschanks als Straußwirtschaft genüge nicht, um eine Zuwiderhandlung gegen den § 5 zu begründen.

Der Staatsanwalt hat das Urteil der Strafkammer mit der Revision angefochten; er bezeichnet als verletzt die §§ 33, 147 Ziffer 1 der Gewerbeordnung, die §§ 5, 28 Ziffer 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 und den § 263 der St. P. O. Unzutreffend und zu weitgehend sei namentlich die Auslegung des Begriffes »eigenes Erzeugnis« dahin, daß darunter auch ein selbstgebauter und selbsterzeugter Traubenwein falle, der eine nach dem Gesetze zulässige Zuckeringung erfahren hat. Wenn es sich um die Beurteilung der bei der Einführung der Gewerbeordnung in Bayern durch das Reichsgesetz vom 12. Juni 1872 aufrechterhaltenen Einrichtung der Straußwirtschaft handle, müsse man auch die damaligen Zustände im Auge behalten, nach denen ein eigenes Erzeugnis nur in einem unveränderten Traubenwein, einem Naturwein gesehen wurde. Die Zuckeringung des Weines sei den Pfälzer Weinbauern erst in den 1860er Jahren bekanntgeworden und von ihnen keineswegs als ein Gewinn für den Winzerstand, sondern vielmehr als ein unwillkommenes Mittel zu unlauterem Vorgehen betrachtet worden. Der Winzer wollte vom Zuckern nichts wissen, und der Pfälzer Weintrinker wollte seinen Wein ungezuckert trinken. Der Straußwirt verzapfte seinen unveränderten Traubenwein, und der Konsument hatte bei dem Straußwirt die Gewißheit, einen reinen Naturwein zu erhalten. Die Straußwirte hätten erst in den letzten Jahren ihren Wein gezuckert. Wenn das angefochtene Urteil aufstellt, in der Pfalz bestehe gegenwärtig nicht eine allgemeine Verkehrsanschauung dahin, daß in Straußwirtschaften nur Naturwein zu finden sei, so sei nicht ersichtlich, auf welche in der Hauptverhandlung erhobenen Beweise die Feststellung gegründet werden will. Auf Notorietät könne man sich nicht berufen, zumal, da in den Urteilen gerade der Strafkammer des Landgerichts Frankenthal vom 29. Juli und 28. September 1910 die gegenteilige Ansicht ausgesprochen worden sei. Gezuckerten Wein hätte deshalb der Angeklagte nicht als Straußwirt, sondern nur als konzessionierter Wirt verzapfen dürfen, und er habe deshalb, da er eine Konzession nicht gehabt hat, ein Vergehen nach §§ 33, 147 Ziffer 1 der Gewerbeordnung verübt. Auf alle Fälle liege in seiner Handlungsweise eine verbotene Bezeichnung und Benennung gezuckerten Weines, weil in dem Ausstecken des Straußes, in der offiziellen Bezeichnung als Straußwirtschaft die Erklärung gegenüber dem Interessentenkreise liege: »Hier wird ein eigengebauter Naturwein verzapft, wie er bei dem konzessionierten Wirt nicht mit Sicherheit zu erwarten steht.«

II. Der Revision war der Erfolg zu versagen:

1. Die Rüge einer Verletzung des § 263 St.P.O. ist nach § 380 St.P.O. unzulässig. Es ist deshalb kein weiteres Gewicht darauf zu legen, daß sie im einzelnen nicht näher begründet und namentlich nicht — entgegen der Vorschrift des § 384 Abs. 2 St.P.O. — die den angeblichen Mangel enthaltende Tatsache angegeben ist.
2. Zu der Frage der Zulässigkeit der Zuckeringung des Weines hat im Laufe der Zeit das deutsche Reichsrecht in verschiedener Weise Stellung genommen. Solange der Verkehr mit Wein lediglich dem Gesetze vom 14. Mai 1879, betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln usw., unterstand, ist man zu einer einheitlichen Anschauung nicht gelangt. Der II. Strafsenat des Reichsgerichts hat am 2. November 1886 (Sammlung Bd. 14, S. 428) im Hinblick auf die Materialien zur technischen Begründung des Entwurfes zum Nahrungsmittelgesetz es für unzulässig erklärt, den Begriff »Wein« auf die Produkte der alkoholischen Gärung zu beschränken, bei denen ausschließlich Traubensaft benutzt wird, und danach den Zusatz jedes anderen Stoffes als Verfälschung des Weines (der Gattung nach) anzusehen. Dagegen hat der I. Strafsenat am 20. Januar 1887 (Sammlung Bd. 15, S. 192) unter Bezugnahme auf dieselben Gesetzesmaterialien die Beimischung einer aus Rohrzucker und Brunnenwasser bestehenden Lösung auch zu einem Weine aus einem schlechten Jahrgang für unerlaubt angesehen. Nach dem Gesetze vom 20. April 1892, betr. den Verkehr mit Wein usw., § 3 Nr. 4, war dagegen als Verfälschung oder Nachahmung des Weines nicht anzusehen der Zusatz von technisch reinem Rohr-, Rüben- oder Invertzucker, auch in wässriger Lösung, sofern durch den Zusatz wässriger Zuckeringung der Gehalt des Weines an Extraktstoffen und Mineralbestandteilen nicht unter die bei ungezuckertem Wein des Weinbaugebiets, dem der Wein nach seiner Benennung entsprechen sollte, in der Regel beobachteten Grenzen herabgesetzt wurde. Das Gesetz gleichen Betreffs vom 24. Mai 1901, § 2 Nr. 4, machte die Zulässigkeit des vorbezeichneten Zusatzes davon abhängig, daß er nur erfolgte, um den Wein zu verbessern, ohne seine Menge erheblich zu vermehren, und daß dadurch der gezuckerte Wein seiner Beschaffenheit und seiner Zusammensetzung nach, namentlich auch in seinem

Gehalt an Extraktstoffen und Mineralbestandteilen nicht unter den Durchschnitt der ungezuckerten Weine des Weinbaugebiets, dem der Wein nach seiner Benennung entsprechen sollte, herabgesetzt wurde. Die Zuckering durfte mithin von nun an nur mehr zur Verbesserung des Weines und nicht zur Vermehrung dienen. Nach dem § 3 des jetzt geltenden Weingesetzes vom 7. April 1909 darf dem aus inländischen Trauben gewonnenen Traubenmost oder Wein (bei Herstellung von Rotwein auch der vollen Traubenmaische) Zucker, auch in reinem Wasser gelöst, zugesetzt werden, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Übermaß an Säure insoweit abzuweichen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Der Zusatz an Zuckerwasser darf jedoch in keinem Falle mehr als ein Fünftel der gesamten Flüssigkeit betragen. Die Zusetzung von Zucker darf nur zu bestimmten Zeiten und innerhalb der am Weinbau beteiligten Gebiete des Deutschen Reiches und auch hier nur nach vorheriger Anzeige bei der zuständigen Behörde vorgenommen werden. Der § 5 Abs. 1 desselben Gesetzes verbietet sodann zwar nicht, gezuckerten Wein als Wein zu bezeichnen, wohl aber, ihn unter einer Bezeichnung feilzuhalten oder zu verkaufen, die auf Naturreinheit des Weines oder auf besondere Sorgfalt bei der Gewinnung der Trauben deutet; auch ist es verboten, in der Benennung anzudeuten, daß der Wein Wachstum eines bestimmten Weinbergsbesitzers sei. Wer Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt, ist nach Abs. 2 desselben § 5 verpflichtet, dem Abnehmer auf Verlangen vor der Übergabe mitzuteilen, ob der Wein gezuckert ist.

Nach dem gegenwärtigen Rechtszustand ist demzufolge die Zuckering des Weines nur zulässig, soweit sie zu seiner Verbesserung nötig ist und es der Beschaffenheit des in guten Jahrgängen aus demselben Gewächse gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Unter dieser Bedingung darf aber auch der gezuckerte Wein noch weiterhin als »Wein« bezeichnet und muß nur auf ausdrückliches Verlangen des Abnehmers des Weines Auskunft über die erfolgte Zuckering erteilt werden.

Wer den Vorschriften des § 5 Abs. 1 über die Zuckering des Weines vorsätzlich oder fahrlässig zuwiderhandelt, wird nach § 28 Nr. 1, wer vorsätzlich die nach Maßgabe des § 5 Abs. 2 zu erteilende Auskunft nicht oder unrichtig erteilt, wird nach § 29 Nr. 1 mit Geldstrafe bis zu 600 M oder mit Haft bis zu 6 Wochen bestraft, macht sich mithin eines Vergehens schuldig.

3. In den Urteilen des erkennenden Senats vom 10. April 1909 (Sammlung Bd. 9, S. 217) und vom 18. März 1911 (Rev.-Reg. Nr. 22/1911) ist ausführlich dargelegt, daß und aus welchen Gründen sowie in welcher Ausdehnung den Weinbauern in der Pfalz der Ausschank der aus eigenen Weinbergen dort gewonnenen Weine ohne besondere polizeiliche Erlaubnis gestattet ist, und daß die Zulassung solcher »Straußwirtschaften« auf der Anerkennung des Bedürfnisses der Weinbauer zu einer Gelegenheit für den Absatz der von ihnen erzeugten Weine, wenn deren Verkauf nach der Marktlage des Großhandels stockt, beruht. »Die uralte Einrichtung der Straußwirtschaften« ist nach *Bassermann-Jordan*, Geschichte des Weinbaues, Bd. 2, S. 394 »die Ultima ratio des Winzers, der sein Produkt nicht verkaufen kann«.

Dies muß im Auge behalten werden, wenn es gilt, die Frage zu beantworten, ob der Straußwirt gezuckerten Wein ausschenken darf.

Es kann der Revisionsbegründung des Staatsanwalts nicht zugestimmt werden, wenn sie behauptet, es sei die Frage, was unter eigenem Erzeugnis an Getränken zu verstehen sei, nach dem Sprachgebrauch und der Verkehrsanschauung zur Zeit der durch das Reichsgesetz vom 12. Juni 1872 erfolgten Einführung der Gewerbeordnung des Norddeutschen Bundes in Bayern zu beantworten, bei der die in der Pfalz bestandene Befugnis zum Ausschank der eigenen Erzeugnisse an Getränken ohne polizeiliche Erlaubnis aufrechterhalten wurde. Ganz abgesehen davon, daß nicht erst in dem Reichsgesetze vom 12. Juni 1872 der Ausschank der eigenen Erzeugnisse vom Konzessionszwang freigelassen wurde, sondern bereits das bayerische Gesetz vom 30. Januar 1868, das Gewerbeswesen betreffend, ebenfalls davon Umgang genommen hatte, für die Pfalz irgendwelche Bestimmungen bezüglich des Ausschankes geistiger Getränke aufzustellen, so wäre logischerweise im Sinne der staatsanwaltlichen Revision auf die Zeit zurückzugreifen, zu welcher die Einrichtung der Straußwirtschaften überhaupt entstanden ist. Dies würde allerdings schon deshalb unmöglich sein, weil, wie bei *Bassermann-Jordan* a. a. O. und in den beiden angeführten Urteilen des erkennenden Senates näher dargelegt, die Einrichtung der Straußwirtschaften uralte und die Zeit ihrer Entstehung überhaupt nicht genau festzustellen ist. Andererseits ist es richtig, daß das Zuckern der Weine erst zu Beginn der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts, wie die Revision des Staatsanwalts behauptet, in den sechziger Jahren in Deutschland in Übung gekommen ist, nachdem die verschiedenen, von

Chaptal, Gall und Pétiot erfundenen Weinverbesserungsmethoden allmählich bekanntgeworden waren (vgl. hierzu die amtliche Denkschrift zu dem Entwurf eines Weingesetzes im Bd. 248 der Verhandlungen des Deutschen Reichstags, Drucksache Nr. 987, S. 13; Bassermann-Jordan, a. a. O. Bd. 2, S. 476 ff.). Steht man hiernach einem verhältnismäßig jungen Verfahren gegenüber, so muß über seine Zulässigkeit für die in Straußwirtschaften verzapften Weine ebenso nach allgemeinen Erwägungen entschieden werden, wie dies seitens der Gesetzgebung für seine Zulässigkeit im allgemeinen geschehen ist.

In der Literatur, die sich ohnehin erst in der neuesten Zeit mit der Frage befaßt hat, sind die Meinungen geteilt. In der Zeitschrift für Rechtspflege in Bayern. 7. Jahrgang (1911) haben sich zwei pfälzische Juristen, der eine (Zoeller), S. 14 ff., für die Zulässigkeit des Ausschanks gezuckerten Weines durch die Straußwirte, der andere (Michel), S. 106 ff., dagegen ausgesprochen; in Nr. 13 des Jahrganges 1911 der in Neustadt a. H. erscheinenden Weinfachzeitung »Das Weinblatt« hat sich eine Stimme gegen die Zulassung von gezuckertem Wein in Straußwirtschaften, in Nr. 14 eine solche dafür geäußert; in dem letzteren Sinne hat auch ein Artikel der Nr. 21 vom 16. März 1911 der in Mainz erscheinenden »Deutschen Weinzeitung« Stellung genommen. Richtig ist aber ebenfalls, daß die beiden vom Staatsanwalt erwähnten Urteile der Strafkammer des Landgerichts Frankenthal, die rechtskräftig geworden sind, in gegenteiligem Sinne entschieden haben. Sie gründen sich in der Hauptsache auf die auch in der Revisionschrift des Staatsanwalts geltend gemachten Erwägungen und die Behauptung, daß in den Straußwirtschaften von jeher nur Naturwein verzapft worden sei.

Im Gegensatz hierzu enthält aber das angefochtene Urteil die unzweideutige Feststellung, daß in den Weinlagen der Oberhaardt, wozu auch die Weinberge von D., dem Wohnsitz des Angeklagten, gehören, die Zuckering der Weine allgemein üblich und sogar notwendig ist, und daß in den geringeren Lagen der Oberhaardt, so auch in D., von dem Publikum nicht erwartet oder verlangt wird, daß der Straußwirt nur naturreinen Wein ausschenke. Diese Feststellung ist im vorliegenden Falle für das Revisionsgericht bindend; ihre Bestreitung in der Revisionsrechtfertigung des Staatsanwalts ist mit dem § 376 St.P.O. nicht vereinbar und, soweit bezüglich ihrer Begründung Anstände erhoben werden, als lediglich auf § 266 St.P.O. basierbar, nach § 380 St.P.O. sogar ausgeschlossen.

Übrigens bestehen auch keine sachlichen Bedenken dagegen. Im Gegenteil ist, wie Bassermann-Jordan a. a. O. Bd. 2, S. 480 sagt, »keineswegs zu verkennen, daß bei dem derzeitig vielfach vorherrschenden Geschmack die geringeren Lagen mancher Weinbaugebiete, zumal in schlechten Jahrgängen, eine Verzuckerung und Entsäuerung ihrer Produkte nicht entbehren können«, so würde durch ein bezügliches Verbot die Einrichtung der Straußwirtschaft geradezu in ihrem Lebensnerv getroffen werden. Den Schwierigkeiten der Winzer in geringeren Lagen, ihren Wein in schlechten Jahrgängen verkaufsweise im ganzen an den Mann zu bringen, würde dann auch auf dem Wege der »ultima ratio« nicht mehr abgeholfen werden können. Trotzdem wäre aber dem Publikum keine Gewähr dafür geboten, daß der Wein ungezuckert bliebe. Es müßten dann lediglich die Winzer ihre Erzeugnisse zu einem sehr billigen Preise an die Händler und die konzessionierten Wirte ablassen; diese aber könnten innerhalb des Rahmens des Gesetzes ungehindert die Zuckering vornehmen und auf diese Weise den Gewinn einheimen, den selbst zu beziehen den Winzern versagt bliebe.

Hätte aber gar ein Weinbauer in der Hoffnung, seine Ernte im großen verkaufen zu können, seinen zu sauren Wein gezuckert und schließlich doch keinen geeigneten Abnehmer gefunden, so wäre er in die denkbar unangenehmste Lage versetzt und unter Umständen seine ganze wirtschaftliche Existenz in Frage gestellt. Man wird ohne Bedenken auf die Straußwirtschaften im besonderen anwenden dürfen, was die bereits erwähnte amtliche Denkschrift zu dem Entwurf des Weingesetzes von 1909 (a. a. O.) von der Zuckering im allgemeinen sagt: »Wenn nicht gestattet würde, in Fällen, wo die Traube nicht die genügende Reife erreicht, durch einen mäßigen Zuckerszusatz einigermaßen zu ersetzen, was die Natur versagt hat, so würde, wie sich der Geschmack des weintrinkenden Publikums entwickelt hat, alljährlich ein großer Teil der Weinernte unverwertbar bleiben und in der Folge der Weinbau auch aus Lagen und Landstrichen verschwinden müssen, deren Erzeugnisse in Jahren der Reife sie als für den Weinbau vollkommen geeignet erweisen. In dem angedeuteten Umfange wird das Zuckern von Wein daher als eine nützliche Maßregel anerkannt und zugelassen werden müssen.«

Auch die Erwägung steht nicht im Wege, daß ein Straußwirt, der, um die Säure zu mindern, einen Naturwein mit hoher Süße gekauft und ihn dem Säuerling beigemischt hat, den so gewonnenen Wein nicht als Straußwirt verschenken dürfte, weil er nicht mehr aus seinen eigenen Erzeugnissen zusammengesetzt wäre. Denn auf der anderen Seite ist dafür nach § 2 des Weingesetzes die Verschnittlerlaubnis nicht durch eine bestimmte Verhältnisgrenze eingeeengt, wie der § 3 des Weingesetzes eine solche für die Zuckering aufstellt, und ferner weiß, wer die Verbesserung seines Weines mittels Verschnitts unter Verwendung fremder Erzeugnisse der mittels Zuckering vorzieht, von vornherein, daß er dadurch schließlich seinem Weine die Eigenschaft des eigenen Erzeugnisses entzieht.

Andererseits können diejenigen, welche unter allen Umständen einen Naturwein zu trinken wünschen, vermöge des ihnen durch den § 5 Abs. 2 des Weinggesetzes eröffneten und durch die Strafdrohung verstärkten Fragerechts jede nur wünschenswerte Gewähr finden. Überdies bleibt es jedem Winzer unbenommen, in seiner Straußwirtschaft nur naturreine Weine zu verschenken und dies ausdrücklich zu jedermanns Kenntnis zu bringen. Dadurch könnte, selbst wenn es richtig sein sollte, daß »der mit Behagen und Verständnis schlürfende Verehrer eines guten Naturtropfens« (vgl. M i c h e l, a. a. O. S. 108), wenn man ihm gezuckerten Wein vorsetzt, wegleibt, jedenfalls vermieden werden, daß man sagen könnte: »Der Straußwirtschaft fehlt der Gast.«

Hiernach liegen gegenüber den Straußwirten nicht mehr stichhaltige Gründe für ein prinzipielles Zuckerverbot vor als in Beziehung auf den Weinbau überhaupt. Ist deshalb der aus selbstgebaute und -gekeltete Trauben vom Winzer gewonnene Wein auch dann noch als dessen »eigenes Erzeugnis« anzusehen, wenn er unter Beobachtung der gesetzlichen Bestimmungen gezuckert worden ist, so hält sich der Straußwirt bei dessen Verzapfung noch innerhalb des Rahmens der altherkömmlichen Vergünstigung, und er bedarf dazu keiner besonderen polizeilichen Genehmigung nach § 33 der Gewerbeordnung. Die Strafkammer hat darum durch ihre Entscheidung nicht gegen die §§ 33 und 147 Abs. 1 Ziffer 1 der Gewerbeordnung verstoßen. Aber auch eine Verletzung der §§ 5 und 28 Nr. 1 des Weinggesetzes steht nach Lage der Sache nicht in Frage. Es ist in keiner Weise dargetan, daß der Angeklagte seinen gezuckerten Wein unter irgendeiner B e z e i c h n u n g feilgehalten hat, die auf Reinheit des Weines hingedeutet hätte, oder daß er in dessen Benennung irgendwie angegeben oder angedeutet hat, daß er Wachstum eines bestimmten Weinbergsbesitzers sei, da bis jetzt im ganzen Verfahren von einer solchen Bezeichnung oder Benennung seines Weines noch nie die Rede war. Die Bezeichnung seiner Wirtschaft als Straußwirtschaft ist keine Bezeichnung oder Benennung des darin versenkten W e i n e s, und nur eine solche ist für den Fall der Zuckering im § 5 des Weinggesetzes verboten. Mit der Bezeichnung seiner Wirtschaft als Straußwirtschaft sagt der Winzer in der Tat nicht mehr, als daß er Wein aus eigenen Wingerten ausschenke; er gibt aber damit seinem Wein keine Bezeichnung und keine Benennung und sagt damit insbesondere nicht, daß sein Wein noch naturrein und ihm namentlich kein Zucker zugesetzt sei. Dies trifft besonders dann zu, wenn allgemein bekannt ist, daß der Straußwirt gezuckerten Wein verzapfen dürfe.

Aus diesen Erwägungen erscheint die Revision des Staatsanwalts als unbegründet. Sie ist deshalb mit der in § 505 Abs. 1 St.P.O. geregelten Folge im Kostenpunkte zu verwerfen.

VI. Verwendung geographischer Bezeichnungen im allgemeinen (§ 6).

(Vgl. auch unter Nr. 14 und 31.)

20. Nach welchen Vorschriften bemißt sich die Zulässigkeit der Verwendung örtlicher Bezeichnungen zur Benennung von Weinen, die vor Verkündung des Weinggesetzes vom 7. April 1909 hergestellt sind?

Urteil des Reichsgerichts (1. Strafsenat) vom 29. Juni 1911
gegen S. und S.

(Entscheid. des Reichsgerichts in Strafsachen Bd. 45, S. 82.)

Die Revision gegen das Urteil der Strafkammer des Kgl. Bayerischen Landgerichts Würzburg vom 13. Februar 1911 wird verworfen; der Kgl. Bayerischen Staatskasse werden die Kosten des Rechtsmittels auferlegt.

Aus den Gründen:

Das angefochtene Urteil enthält sich eines Ausspruchs darüber, ob die Bezeichnung »Erdener Treppchen«, unter der von den Angeklagten der 1907er Trittenheimer in die Preisliste aufgenommen, feilgehalten und verkauft wurde, nach § 16 des Warenzeichengesetzes oder nach § 6 des Weinggesetzes an und für sich zulässig war oder nicht. Die Freisprechung der Angeklagten stützt sich darauf, daß für den inneren Tatbestand keines der beiden Gesetze ein Nachweis geführt, vielmehr die Schuld der Angeklagten, wie sie verschiedenartig gestaltet nach dem einen oder anderen Gesetz zur Bestrafung erfordert werde, als ausgeschlossen zu gelten habe.

Allerdings scheint die Strafkammer anzunehmen, daß als Strafbestimmung ausschließlich § 6 des Weinggesetzes in Frage kommen könne, weil diese Bestimmung nach der Gestaltung des vorliegenden Falls als die »mildere« von beiden Strafbestimmungen zu gelten habe.

Bei der Benennung des Weins gestatte nämlich § 6 des Weingesetzes allgemein die Benutzung des Namens einzelner Gemarkungen für die Bezeichnung gleichartiger und gleichwertiger Erzeugnisse nahegelegener Gemarkungen, wie sie hier in Frage stünden; § 6 stelle also an die Wahrheit der Herkunftsangabe weniger strenge Anforderungen als das Warenzeichengesetz. Das trifft an sich zu, denn das Warenzeichengesetz gestattet die Verwendung von Ortsnamen zur Warenbezeichnung entweder nur dann, wenn dadurch die Herkunft der Ware richtig angegeben wird oder wenn nach Handelsgebrauch einem solchen Ortsnamen die Bedeutung der Herkunftsbezeichnung für bestimmte Waren abhanden gekommen ist, so daß der Verkehr darin nur eine Gattungs- oder Beschaffenheitsangabe erblickt. Die Strafkammer stützt ihre Ansicht von der Anwendbarkeit der »milderen« Bestimmung des § 6 des Weingesetzes auf § 2 Abs. 2 des Strafgesetzbuchs. Diese Vorschrift kommt jedoch hier nicht in Betracht; sie bezieht sich nur auf Fälle, in denen zwischen dem Zeitpunkt der Begehung einer Handlung und ihrer Aburteilung das Strafgesetz sich ändert. Hier sind jedoch die Handlungen, wegen deren die Angeklagten sich zu verantworten haben, ausnahmslos unter der Herrschaft des am 1. September 1909 in Kraft getretenen Weingesetzes begangen, denn die Angeklagten haben den 1907er Trittenheimer erst im Dezember 1909 bezogen und ihn erst nach diesem Zeitpunkt als »Erdener Treppchen« in Verkehr gebracht.

Daher kommt nicht § 2 des Strafgesetzbuchs, sondern ausschließlich die Bestimmung in § 34 Abs. 3 des Weingesetzes von 1909 zur Anwendung, wonach der Verkehr mit Getränken, die bei Verkündung des Weingesetzes »nachweislich« bereits hergestellt waren, nach den bisherigen Bestimmungen zu beurteilen ist. Hinsichtlich der Tragweite dieser Bestimmung könnte nur ein Zweifel in der Richtung bestehen, ob eine unter der Herrschaft des neuen Gesetzes stattgehabte Bezeichnung eines nachweisbar vor der Verkündung des Gesetzes hergestellten Weins, wie es die 1907er Weine sind, auch dann verboten ist, wenn sie zwar gegen das frühere, nunmehr aufgegebene Recht verstößt, dagegen den Anforderungen entspricht, die das neue Gesetz aufstellt. Diese Frage ist angesichts des klaren Wortlauts des Gesetzes zu bejahen; denn danach hat das neue Gesetz seine Anwendbarkeit sachlich auf den »Verkehr« und sonach insbesondere auch auf die Bezeichnung der Weine beschränkt, die zeitlich erst nach seiner Verkündung, wenn auch vor seinem Inkrafttreten hergestellt sind; dagegen hat das Gesetz die früheren Strafbestimmungen aufrechterhalten und ihre fortdauernde, und zwar ausschließliche Anwendbarkeit angeordnet hinsichtlich solcher Handlungen, deren Gegenstand früher hergestellter Wein ist, obwohl diese Handlungen an sich nach Maßgabe des Zeitpunkts ihrer Begehung ausschließlich nach dem neuen Gesetz zu beurteilen wären. Es mag sein, daß die Bestimmung des Artikels 34 Abs. 3 des Weingesetzes nur um deswillen getroffen wurde, um den zur Zeit der Verkündung des Gesetzes bereits vorhandenen Weinen eine nachsichtige Beurteilung gegenüber den durchweg strengeren Vorschriften des neuen Gesetzes, namentlich auch hinsichtlich der »Bezeichnung« zu verschaffen, deren die Erläuterungen zum Gesetzentwurf ausdrücklich gedenken. Der gesetzgeberische Wille ist aber in einer unzweideutigen Erklärung dahin zum Ausdruck gekommen, daß die fertiggestellten Weine — und zwar ohne daß dies der Hersteller oder Inhaber durch Anmeldung zu beantragen hat, wie es ursprünglich vorgesehen war — nach den früheren Bestimmungen beurteilt werden, gleichviel, ob diese sich im Einzelfall, wie regelmäßig, als die milderen oder ausnahmsweise als die strengeren erweisen. Das neue Gesetz hat eben seine Anwendbarkeit hinsichtlich des unter seiner Herrschaft stattfindenden Verkehrs mit Wein selbst, abweichend von den allgemeinen Grundsätzen, dahin eingeschränkt, daß sobald überhaupt — gleichviel von wem und wie — der Nachweis geführt ist, daß es sich um solche Weine handelt, die vor der Verkündung hergestellt wurden, ganz allgemein die früheren gesetzlichen Bestimmungen so Anwendung erleiden, als ob das neue Gesetz überhaupt nicht bestünde. Ob der Gesetzgeber auch die Folge seiner Anordnung erkannte und wollte, daß nämlich auch solche strengeren Bestimmungen des früheren Rechts, deren Beseitigung er für angemessen erachtete, trotzdem fortdauernd für den Verkehr mit den früher hergestellten Weinen zur Anwendung kommen, ist gegenüber dem klaren Wortlaut des Gesetzes unerheblich. Übrigens geben die Erläuterungen des Gesetzentwurfs, die auch von einer »unbeschränkten Anerkennung der seitherigen Vorschriften« sprechen, keinen Anhalt dafür, daß die Tragweite der Bestimmung des § 34 Abs. 3 des Weingesetzes nach dieser Richtung verkannt worden sei. Auch aus den gesetzgeberischen Verhandlungen über § 6 Abs. 2 Satz 2 des Weingesetzes und aus der Fassung dieser Bestimmung läßt sich dafür nichts entnehmen.

Hiernach kommt ausschließlich § 16 des Warenzeichengesetzes als Strafbestimmung hinsichtlich der Bezeichnung des von den Angeklagten in den Verkehr gebrachten 1907er Trittenheimers zur Anwendung, und die Nachprüfung des angefochtenen Urteils kann sich somit darauf beschränken, ob der innere Tatbestand dieses Strafgesetzes ohne Rechtsirrtum verneint ist. § 6 des Weingesetzes scheidet dagegen sowohl für die Beurteilung des äußeren wie des inneren Tatbestandes aus. Für die Beurteilung der Schuldfrage ist dies besonders erheblich, weil in § 28 des Weingesetzes auch fahrlässige Verschuldung, in § 16 des Waren-

zeichengesetzes dagegen nur vorsätzliche Begehung bedroht ist, eine angebliche Unkenntnis oder ein Irrtum der Angeklagten daher nach § 59 Abs. 1 und 2 St.G.B. in beiden Fällen von ganz verschiedener Bedeutung sein kann. Bei Anwendung des Warenzeichengesetzes kommt auch die im Urteil erörterte, nur für die Anwendung des neuen Weingesetzes bedeutsame Frage überhaupt nicht in Betracht, ob nämlich »Erdener Treppchen« als der Name einer bestimmten in den amtlichen Katastern oder auch nur im Volksmund so benannten Lage zu gelten hat, so daß unter diesem Namen nur Weine aus dieser Lage oder nach Maßgabe des § 7 des Weingesetzes daraus gewonnene Verschnitte in den Verkehr gebracht werden dürfen. Endlich kommt es auch nicht darauf an, ob nach § 6 des Weingesetzes der Name einer »Gemarkung« zur Bezeichnung des Weins einer anderen Gemarkung, wenn diese nahegelegen und ihre Erzeugnisse gleichwertig und gleichartig sind, auch mit Zusätzen verwendet werden darf, die auf eine bestimmte Lage oder eine bestimmte Beschaffenheit hinweisen, ob also Trittenheimer nicht nur als »Erdener«, sondern auch als »Erdener Treppchen« bezeichnet werden kann. Insoweit bedarf es daher auch überall keiner Nachprüfung, ob das Urteil den inneren Tatbestand einer etwaigen Übertretung des Weingesetzes ohne Rechtsirrtum verneint hat.

Zum inneren Tatbestand des § 16 des Warenzeichengesetzes wird ein doppeltes erfordert. Zunächst das Wissen und Wollen aller Merkmale, der Vorsatz. Der Täter muß wissen, daß der Name, unter dem er die Ware in den Verkehr bringt, der eines Orts ist, daß durch dessen Gebrauch der Ursprung der Ware für die Abnehmer gekennzeichnet wird, und daß diese Kennzeichnung falsch ist. Insoweit wird regelmäßig auch »bedingter Vorsatz« genügen. Die Annahme des Täters, der verwendete Ortsname sei zufolge berechtigten Handelsgebrauchs Gemeingut geworden und nicht mehr Herkunftsbezeichnung, daher auch als solche nicht falsch, schließt den Vorsatz aus (Entscheidungen Bd. 39, S. 176; Bd. 36, S. 199/202). Dagegen wird ein anders gestalteter Irrtum über die Erlaubtheit der Verwendung eines dem Ursprungsort nicht entsprechenden Ortsnamens regelmäßig nicht dazu geeignet sein (Entscheidungen Bd. 42, S. 137). Neben dem Vorsatz erfordert aber das Gesetz weiter, daß der Täter den Zweck verfolgt, sowohl über die Beschaffenheit wie gleichzeitig auch über den Wert (Handelswert) der Ware zu täuschen (Entscheidungen Bd. 28, S. 371/374; Bd. 39, S. 410/413). Diese Zweckvorstellung muß nachgewiesen sein, das einfache Bewußtsein, daß eine Täuschung der Abnehmerkreise möglich sei, genügt nicht (Entscheidung Bd. 36, S. 60/64).

Aus der Tatsachenfeststellung des angefochtenen Urteils ergibt sich nun ohne weiteres, daß die Angeklagten nach Annahme des Tatrichters nicht vorsätzlich in dem vorstehend gekennzeichneten Sinne, namentlich aber nicht zu dem Zwecke, um über Wert und Beschaffenheit ihrer Ware zu täuschen, die in Frage stehende Bezeichnung gewählt haben. Auf Grund von Zeugenaussagen ist als erwiesen erachtet, daß die Angeklagten die Bezeichnung »Erdener Treppchen« für ein »Freizeichen« gehalten haben. Mag diese Feststellung an und für sich nicht unzweideutig zum Ausdruck bringen, welche Vorstellung die Angeklagten von der auch im Urteil unzureichend gewürdigten Bedeutung der aus einem Orts- und einem vermeintlichen Lagenamen zusammengesetzten Bezeichnung hatten, so viel läßt sich jedenfalls dem Zusammenhang der Gründe zweifelsfrei entnehmen, daß der Tatrichter davon ausging, die Angeklagten hätten geglaubt, daß die Bezeichnung »Erdener Treppchen« zur Kennzeichnung von Moselweinen besserer Art sowohl nach dem Weingesetz jetzt verwendet werden dürfe, als auch bisher in der Übung auch des redlichen Handels als einfache »Marke« verwendet worden sei und daß ihr also nach berechtigtem Handelsgebrauch auch vor Einführung des Weingesetzes die Bedeutung einer Herkunftsbezeichnung nicht beigemessen worden sei. War das aber ihre Ansicht, so ergibt sich daraus weiter von selbst, daß der Tatrichter angenommen hat, die Angeklagten hätten nicht erwartet, daß die Bezeichnung im Verkehr Täuschung hervorrufen könne und daß sie eine solche Täuschung über Beschaffenheit und Handelswert der Ware nicht bezweckten. Ob diese Annahme den inneren Tatbestand des § 6 des Weingesetzes, namentlich fahrlässige Verschuldung, auszuschließen vermöchte, und welche Bedeutung für die Berechtigung der im Weinhandel bisher bestehenden Gebräuche der neuen Bestimmung des § 6 des Weingesetzes zukommt, ob also eine nach dem Warenzeichengesetz zu beurteilende Bezeichnung eines vor Verkündung des Weingesetzes hergestellten Weins durch einen dem § 6 zuwiderlaufenden früheren Handelsgebrauch überhaupt noch gerechtfertigt werden kann, das mag dahinstehen, jedenfalls ist die im Warenzeichengesetz erforderliche Täuschungsabsicht und damit die Verschuldung der Angeklagten ohne Rechtsirrtum verneint.

Fehlt es an einer absichtlichen Täuschung der Abnehmer, so entfällt auch der Tatbestand des Betrugs. Hinsichtlich dieses Vergehens hat übrigens bereits das Urteil nachgewiesen, daß eine Beschädigung des Vermögens der Abnehmer, wie sie das Gesetz fordert, nicht eingetreten ist und auch ebensowenig gewollt war, wie die Verschaffung eines rechtswidrigen Vermögensvorteils erstrebt wurde. Wenn der in Erfüllung der Kaufverträge den Abnehmern gelieferte Wein ebensoviel wert war, als der nach Maßgabe des Gattungskaufs

zu liefernde Wein mittlerer Art und Güte aus einer bestimmten Erdener Lage, so entfällt die Vermögensbeschädigung im Sinne des § 263 St.G.B. selbst dann, wenn im allgemeinen der Handelswert von »Erdener Treppchen« höher als der des Trittenheimer Weins sein sollte und deshalb eine Täuschung im Sinne des § 16 des Warenzeichengesetzes durch den unbefugten Gebrauch dieser Bezeichnung an und für sich möglich wäre und stattgefunden hätte.

21. Verstößt die Bezeichnung eines in Griechenland von dorthin verpflanzten Malagareben geernteten Weins als »Griechischer Malaga« gegen § 6 des Weingesetzes?

Urteil des Bayerischen Obersten Landesgerichts vom 17. Oktober 1911 gegen D.

I. Die Revision des Angeklagten D. gegen das Urteil der Strafkammer des Landgerichts Amberg vom 16. Juni 1911 wird als unbegründet verworfen.

II. Dem Beschwerdeführer werden die Kosten seines Rechtsmittels auferlegt.

Gründe:

Der Angeklagte hat seit Ende Dezember 1910 längere Zeit einen nach Geschmack und Geruch den Charakter des Malagaweins tragenden, auch chemisch wie dieser zusammengesetzten Süßwein wiederholt im »Ch. er Tagblatt« als »griechischen Malaga« angepriesen und in Flaschen mit der Etikette »griechischer Malaga« und beigefügtem spanischen Wappen zum Preise von 1,20 M die Flasche verkauft, also gewerbsmäßig in Verkehr gebracht. Er wußte, daß »Malaga« der geographische Name des gleichnamigen, in Spanien gelegenen Weinbaugebiets ist, und daß der von ihm feilgehaltene Wein nicht in Malaga, sondern in Griechenland gebaut war, behauptet jedoch unwiderlegtermaßen, dieser Wein sei in Griechenland auf Reben gewachsen, die seinerzeit von Malaga nach Griechenland verpflanzt worden seien, und weiter, es sei ihm von seiner Lieferantin, einer R. er Weinfirma, stets versichert worden, daß in der Bezeichnung »griechischer Malaga« ein Verstoß gegen das neue Weingesetz nicht erblickt werden könne.

Durch das Urteil des Schöffengerichts bei den Amtsgerichte Cham vom 5. Mai 1911 wurde D. wegen eines Vergehens auf Grund der §§ 6, 28 Nr. 2 des Weingesetzes vom 7. April 1909 zu 3 M Geldstrafe oder einem Tage Haft verurteilt; seine Berufung ist durch das Urteil der Strafkammer des Landgerichts Amberg vom 16. Juni 1911 als unbegründet verworfen worden. Das Schöffengericht hatte ein nur fahrlässiges, die Strafkammer ein vorsätzliches Handeln des Angeklagten angenommen. Die Strafkammer stellte fest, daß D. bei der Benennung des von ihm verkauften oder angepriesenen Weines durch die Bezeichnung »griechischer Malaga« und durch die Etikette der Vorschrift des § 6 des Weingesetzes zuwider eine der Herkunft nicht entsprechende geographische Bezeichnung vorsätzlich verwendet hat; sie widerlegte den Einwand, daß der Zusatz »griechisch« zum Worte »Malaga« das letztere seines Charakters als geographische Bezeichnung entkleide und zum bloßen Gattungsnamen stemple, durch folgende Ausführungen: Die von D. gewählte Bezeichnung habe im Publikum den Glauben erwecken sollen, daß hier ein echter und noch dazu billigerer Malaga angeboten werde; das große Publikum kenne den Malaga als eine insbesondere zu Medizinalzwecken begehrte Marke, wisse aber großenteils nicht einmal, ob Malaga in Spanien oder in Griechenland liegt; es übersehe selbst bei solcher Kenntnis, den Beisatz »griechischer« leicht, sehe beim Einkaufe nur auf das Wort »Malaga« und sei sich bei jenem Beisatze keinesfalls bewußt, daß er andeuten solle, es handle sich hier nicht um den echten, im spanischen Weinbaugebiete Malaga gezogenen Süßwein; um dies zu erreichen, hätte die Bezeichnung »ein in Griechenland aus dorthin verpflanzten Malagareben gebauter Süßwein« oder eine ähnliche Benennung gewählt werden müssen. Der Täuschung seines Publikums, welches einen billigeren, echten Malagawein erwartete, und der Auffassung dieses Publikums, wonach die fragliche Benennung trotz des Zusatzes »griechisch« eine geographische Bezeichnung ist, sei sich auch der Angeklagte bewußt gewesen. Dieser sei durch die veränderte Feststellung des Schuldgrades — Vorsatz statt Fahrlässigkeit — nicht beschwert, weil er ohnehin zur gesetzlich niedrigsten Strafe verurteilt worden sei.

Der Verteidiger des Angeklagten führt zur Begründung der gegen das Urteil der Strafkammer rechtzeitig eingelegten Revision im wesentlichen aus:

Der Angeklagte, der seinen Wein nicht schlechthin als »Malaga« bezeichnen durfte, habe durch den Beisatz »griechisch« zweifelsfrei zum Ausdrucke gebracht, daß es nicht ein aus Spanien stammender Malaga, sondern ein in Griechenland aus dorthin verpflanzten Malagareben gewachsener Wein ist; er habe durch diese Bezeichnung dem § 6 des Weingesetzes genügt und hätte den Wein gar nicht anders als geschehen bezeichnen können. Beim großen Publikum sei eben »Malaga« ein Gattungsname und bezeichne nur einen kräftigen, zu Medizinalzwecken verwendbaren Süßwein. Wer nicht weiß, daß Malaga in Spanien liegt, werde durch die fragliche Bezeichnung nicht getäuscht, und wer es weiß, ersehe aus der Etikette, daß es sich hier nicht um einen spanischen Malaga, sondern um einen aus Griechenland stammenden Wein handelt. Das Beiwort »griechisch« könne nicht wohl übersehen werden, sei auch von den

Großhändlern nicht zur Umgehung des Gesetzes gewählt, weil Bezeichnungen wie »griechischer Malaga«, »Levante-Malaga«, »griechischer Sherry« und dergleichen schon lange vor Inkrafttreten des Weingesetzes handelsüblich gewesen seien. Spanien habe weder in einem Handelsvertrage mit Deutschland, noch auf Grund einer Bestimmung des Weingesetzes irgendeinen Schutz für »Malaga« verlangt, wie ersteres von Portugal für »Portwein«, letzteres von Ungarn für »Tokaier« geschehen sei. »Malaga« sei eben tatsächlich mehr Gattungsname als geographische Herkunftsbezeichnung. Das angefochtene Urteil enthalte zufolge der Annahme eines vorsätzlichen Vergehens auch eine Reformatio in peius gegenüber der Entscheidung des Schöffengerichts.

Die Revision konnte keinen sachlichen Erfolg haben.

Die in der Wiedergabe der Urteilsgründe vorangestellte Feststellung des Berufungsgerichts entspricht durchaus dem Tatbestande des § 28 Nr. 2 und des § 6 des neuen Weingesetzes. Dieser (§ 6) hat mit der Regel, daß geographische Bezeichnungen wahr sein müssen, gegenüber dem bisherigen Recht eine Neuerung eingeführt, es will die bis vor kurzem auch im reellen Weinhandel vielfach übliche, jedoch einen Mißbrauch darstellende Gepflogenheit, geographische Namen ohne Rücksicht auf die Herkunft des Weines als Gattungsnamen zu benutzen, gänzlich abgeschafft wissen; die einzige von der neuen Regel zugelassene Ausnahme ist die des § 6 Abs. 2, welche, wie keiner näheren Darlegung bedürftig, gegebenenfalls unanwendbar ist. Der Name »Malaga« bleibt eine geographische Herkunftsbezeichnung auch dann, wenn ihm das Beiwort »griechisch« vorgesetzt wird; die Bedeutung als Gattungsname darf ihm nach geltendem Rechte nur zu dem Zwecke beigelegt werden, um hiermit gleichartige und gleichwertige Erzeugnisse einer der südspanischen Stadt Malaga benachbarten oder nahegelegenen Gemarkung zu bezeichnen. Es ist auch nicht an dem, daß in der Bezeichnung »griechischer Malaga« das Hauptwort infolge des vorgesetzten Beiwortes sofort und von jedermann als bloßer Gattungsname zu erkennen wäre und seine geographische Bedeutung offensichtlich verlieren würde. Das angefochtene Urteil weist mit Recht darauf hin, daß dem großen Publikum die Erlangung eines echten »Malaga« die Hauptsache ist, daß es aber bei seinen vielfach mangelhaften geographischen Kenntnissen häufig Malaga für eine griechische Stadt oder Landschaft halten wird (in welchem Falle ihm das Beiwort »griechisch« geradezu noch als Gewähr der Echtheit erscheinen mag), daß ein anderer Teil des Publikums dieses Beiwort schlechthin übersehen, ein dritter Teil sich an das spanische Wappen als Echtheitszeichen halten kann; hiermit wird ohne Rechtsirrtum die Möglichkeit einer Täuschung weiter Volkskreise über die Echtheit der Ware nachgewiesen. Einwandfrei ist ferner die Aufstellung, daß die vom Angeklagten behauptete Abstammung der griechischen Weinreben aus Malaga, nur durch eine umständliche Bezeichnung, nicht durch die bloßen zwei Worte »griechischer Malaga« erkennbar gemacht werden könnte; überdies ist der Ort der Traubengewinnung, nicht der Ursprungsort der Rebstöcke, für das Recht der Herkunftsbezeichnung maßgebend (vgl. zu dem bisher Ausgeführten: Zoeller, Weingesetz S. 40; Windisch, Weingesetz S. 52 ff. mit der daselbst zitierten Denkschrift, die ebenda S. 107 ff. [in concr. S. 120 ff.] abgedruckt ist; Günther und Marschner, Weingesetz S. 129—132).

Dahingestellt kann bleiben, ob die tatsächlichen Feststellungen für die Annahme einer Täuschungsabsicht des D. ausreichen; denn das Weingesetz selbst, speziell § 28 des Gesetzes, erfordert eine derartige Absicht nicht. Diese ist vielmehr unerläßliches Merkmal nur nach § 16 des Warenzeichengesetzes, der eine erheblich strengere Strafnorm enthält. Mag daher auch die Unkenntnis dessen, daß das neue Weingesetz den Gebrauch von Gattungsnamen geographischer Art, selbst von bisher weitverbreiteten, außerhalb des § 6 Abs. 2 absolut verbietet, den Angeklagten, weil rechtsirrtümlich, nicht entlasten, so bleibt doch denkbar, daß ihm bei seiner, durch Ratschläge und Etikettenlieferung von seiten des Grossisten stark beeinflussten Handlungsweise wenigstens die Absicht einer Täuschung seiner Kunden ferngelegen hat. Dagegen erscheint die Annahme des Berufungsgerichts, daß der Angeklagte bei Verwendung einer dem § 6 Abs. 1 zuwiderlautenden Benennung vorsätzlich gehandelt hat, keineswegs als rechtsirrig, denn er hat bei seinen Handlungen — dem Anpreisen, Feilhalten, Verkaufen des »griechischen Malagas« unter dieser Benennung — die zum gesetzlichen Tatbestande gehörigen Tatumstände gekannt (so Zoeller, Weingesetz S. 92, nach Frank, St.G.B. § 59 Nr. 1), indem er festgestelltermaßen wußte, daß »Malaga« der geographische Name eines spanischen Weinbaugebiets ist und daß der von ihm vertriebene »Malaga« ein griechischer Wein war, dem ersterer Herkunftsname nicht zukommt, gleichwohl aber bei Benennung seiner Ware jene der Herkunft nicht entsprechende Bezeichnung verwendete und überdies noch das spanische Wappen auf der Etikette führte. Die Frage, ob Vorsatz oder Fahrlässigkeit anzunehmen ist, ist übrigens für den Beschwerdeführer insofern von keiner irgend erheblichen Bedeutung, als gegen ihn die geringste nach § 28 zulässige Strafe ausgesprochen worden ist; die Rüge, daß das zweitrichterliche Urteil eine unzulässige Verschärfung des erst-richterlichen enthalte, ist nach § 380 St.P.O. unzulässig. Folge der hiernach gebotenen Verwerfung der Revision ist der Kostenausspruch § 505, Satz 1 St.P.O.

VII. Nachmachung von Wein (§ 9).

(Vgl. auch unter Nr. 37.)

22. Ist die Herstellung eines Wein-Obstwein-Verschnitts und dessen Inverkehrbringen (eventuell unter Deklaration) zulässig (§§ 4, 9, 13 des Weinggesetzes)?

Urteil des Landgerichts Rottweil vom 24. Mai 1911 gegen M. und Pf.

Die Angeklagten werden je wegen eines Vergehens gegen das Weinggesetz zu der Geldstrafe von 3 \mathcal{M} und zur Tragung der Kosten des Verfahrens verurteilt.

Der bei den Angeklagten beschlagnahmte Verschnittwein 74 l und 108 l wird eingezogen.

Gründe:

Die zwei Angeklagten haben bei dem Weinhändler D. in F. im Frühjahr 1911 einen Verschnittwein um 50 Pf. pro Liter bestellt und erhielten ihn dann im Februar 1911 zugesendet, M. 120 l und Pf. 123 l.

Diesen Wein hatte D. in der Weise hergestellt, daß er einem Markgräfler Wein 35 % Apfelwein beimischte. Dies war den Angeklagten, die den Wein je zum Ausschenken in ihren Wirtschaften ankauften, bekannt. Sie wollten zu diesem Zweck einen billigeren Wein sich anschaffen. M. hat an verschiedene Personen von seinem Verschnittwein an Gäste in seiner Wirtschaft gegen Bezahlung von 25 Pf. pro $\frac{1}{4}$ l abgegeben, M. desgleichen an einem Gast etwa 15—20 $\frac{1}{4}$ l. Der Rest, der beschlagnahmt worden ist, beträgt bei M. 74 l, bei Pf. 108 l. Den Gästen, die diesen Wein tranken, sagten die Angeklagten, daß Apfelmast darunter sei.

Die Herstellung eines solchen Verschnittweins ist unzulässig. Nach § 9 des Weinggesetzes ist die Herstellung eines die Eigenschaften des reinen Traubenweins vortäuschenden Getränks aus anderen Stoffen als dem Saft der Weintraube unzulässig, soweit nicht §§ 3 und 4 des Gesetzes und die hierzu erlassenen Ausführungsbestimmungen eine Ausnahme gestatten. Diese Bestimmungen lassen aber die Beimischung von Obstwein zu Wein und die auf diese Weise erfolgte Herstellung eines Weines nicht zu.

Auch § 10 des Weinggesetzes läßt dies nicht zu; hier ist nur die Herstellung von solchen alkoholhaltigen Flüssigkeiten gestattet, die aus anderen Fruchtsäften als dem Saft der Weintrauben genommen werden.

§ 13 des Weinggesetzes verbietet aber weiterhin das Inverkehrbringen eines Getränkes, das den Vorschriften der §§ 3, 4, 9 des Weinggesetzes zuwider hergestellt oder behandelt worden ist. Insofern jeder der Angeklagten in Kenntnis der Beschaffenheit des Weins davon verkauft hat, hat er vorsätzlich der Vorschrift des § 13 (vgl. mit §§ 3, 4, 9 des Weinggesetzes) zuwidergehandelt, je ein Vergehen im Sinne des § 26 Ziffer 1 dieses Gesetzes.

Unerheblich ist hierbei, daß die Angeklagten ihren Käufern die wahre Natur des Verschnittweins erklärt haben und daß sie, wie ihnen zu glauben ist, angenommen haben, der Verkauf eines solchen Verschnittweins sei zulässig. Der Tatbestand des § 26 Ziffer 1, §§ 3, 9, 13 des Weinggesetzes erfordert keineswegs eine Täuschung des Käufers, und die Ansicht, das Inverkehrbringen eines Verschnittweins, wie genannt, sei zulässig, ist ein Irrtum über ein Strafgesetz, das die Angeklagten nicht schützen kann.

Hiernach waren die Angeklagten je gemäß § 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weinggesetzes zur Strafe zu ziehen ...

Urteil des Reichsgerichts (1 Strafsenat) vom 18. September 1911 gegen Pf.

Die Revision gegen das Urteil der Strafkammer des Kgl. Württembergischen Landgerichts zu Rottweil vom 24. Mai 1911 wird verworfen; dem Beschwerdeführer werden die Kosten des Rechtsmittels auferlegt.

Gründe:

Einen Rechtsirrtum, der dem Angeklagten zum Nachteil gereichen könnte, läßt das angefochtene Urteil nicht erkennen. Das Rechtsmittel ist daher zu verwerfen.

Urteil des Landgerichts Mülhausen vom 8. Dezember 1911 gegen K.

Der Angeklagte wird wegen Weinfälschung und Verkaufs des gefälschten Weines nach §§ 9, 13, 26 Ziffer 1 des Weinggesetzes vom 7. April 1909 zu 50 \mathcal{M} , eventuell zu 10 Tagen Gefängnis, und wegen unterlassener Buchführung nach §§ 19, 28 Ziffer 4 des Weinggesetzes zu einer Geldstrafe von 10 \mathcal{M} , eventuell zu 2 Tagen Haft, und zu den Kosten des Verfahrens verurteilt.

Aus den Gründen:

Die Hauptverhandlung hatte folgendes Ergebnis:

Im Frühjahr 1911 fand bei dem Angeklagten, der in seinem Spezereigewerbe auch Wein per Liter zu 60 und 80 Pf. feilhält, durch den Weinprüfer R. eine Kellerrevision statt, die zur Beanstandung verschiedener Weine führte. Deren chemische Untersuchung in der landwirtschaftlichen Versuchsstation zu C. ergab nach dem Gutachten des Sachverständigen Dr. H., daß lediglich der beanstandete Obstwein durch Zuckerwasserzusatz stark gestreckt war, während eine Fälschung der beanstandeten Rot- und Weißweine nicht festgestellt werden konnte.

Der Angeklagte will von der Zuckering des Obstweines keine Kenntnis gehabt haben, erklärte aber, diesen Obstwein im Frühjahr 1911 zum Verschnitt von Rot- und Weißwein benutzt und das Gemisch zu 60 Pf. per Liter über die Straße verkauft zu haben. Den Verschnitt habe er jeweils auf der Flasche unmittelbar vor der Aushändigung an die Kunden vorgenommen und im ganzen etwa 30 l abgesetzt.

Diese Mischung ist eine Nachahmung von Wein im Sinne des § 9 des Weingesetzes vom 7. April 1909. Bei der Gewerbsmäßigkeit der begangenen Fälschung ist ein fortgesetztes Delikt untergebens anzunehmen.

Ferner hat der Angeklagte die nach § 19 a. a. O. vorgeschriebenen Bücher nicht geführt.

Der Angeklagte war daher des Vergehens gegen §§ 9, 13, 26 Ziffer 1 sowie §§ 19, 28 Ziffer 4 des Weingesetzes schuldig ...

23. Ist in der Herstellung von Apfelwein unter Verwendung von Weintrestern eine Nachmachung von »Wein« zu erblicken (»Apfelwein mit Weintrestergärung«)?

Verstößt der Verkauf gezuckerten Apfelweins als »Apfelwein« gegen die Bestimmungen des Nahrungsmittelgesetzes?

Urteil des Landgerichts Zabern vom 25. Juli 1911 gegen Z.

Der Angeklagte wird freigesprochen ...

Aus den Gründen:

Der Angeklagte ist Winzer und Gärtner in W. Im Herbst 1910 stellte er aus etwa 150 Zentnern meist Süßäpfeln in der Weise etwa 58 hl »Apfelwein« her, daß die Äpfel gemahlen, den gemahlten Äpfeln etwa 12 hl ausgepreßte Traubentrester hinzugemischt wurden und über diese aus gemahlten Äpfeln und Traubentrestern gemischte Maische etwa 6 hl fertiges Zuckerwasser, welches 2 Doppelzentner Zucker enthielt, gegossen und alles drei Tage lang miteinander vergären gelassen wurde. Hierauf wurde abgetrottet und das so erhaltene Produkt als »Apfelwein mit Weintrestergärung« in den Verkehr gebracht. Angeklagter hat davon bis Anfang März 1911 18,24 hl laut Verkaufsbuch an Wiederverkäufer und Konsumenten verkauft, denen er mündlich oder schriftlich mitteilte, daß der Apfelwein über Weintrestern vergoren sei, u. a. an den Spezereihändler W. in St. Diesem schickte Angeklagter zunächst eine Probe frisch abgekelterten, reinen Apfelsaftes mit dem Auftrag, sie vom Chemiker Dr. Sch. in St. ... untersuchen zu lassen. Dr. Sch. erklärte, der Apfelwein zeige sehr wenig Säure und es sei notwendig, ihm künstlich Säure zuzusetzen, Zitronen- oder Weinsäure (Fruchtsäure). Daraufhin setzte Angeklagter, um dem Apfelwein die fehlende Säure beizubringen, an Stelle von Zitronen- oder Weinsäure vorrätige Traubentrester zu, wie oben dargestellt. Er verkaufte ihn an W. zu 22 Pf. das Liter. W. erließ in St. er Zeitungen folgende Anzeige:

»Apfelwein mit Weintrestergärung, feine Spezialität, per Liter 35 Pf., faßweise billiger. Kostprobe gratis bei W. ...«

Gleichzeitig erkundigte er sich beim Hauptzollamt, ob er dies annoncieren dürfe, und erhielt darauf vom Polizeipräsidium St. die Mitteilung, daß die Anzeige in dieser Weise nicht zulässig sei; er ließ danach den Zusatz: »mit Weintrestergärung« weg. Die Sachverständigen, Prof. Dr. A., Vorstand des chemischen Laboratoriums des Kais. Polizeipräsidioms in St., und der amtliche Weinprüfer des Unterelsaß, Dr. G., begutachteten, daß der Apfelwein infolge der Vergärung über Weintrestern einen gewissen Gehalt an Tresterverweins, Bestandteile des Traubenweins und »weinigere« Geschmack empfangen habe und trotz des bei der Kostprobe erkennbaren typischen Apfelweingeschmacks als nachgemachter Wein im Sinne des § 9 des Weingesetzes vom 7. April 1909 zu betrachten sei. Die Staatsanwaltschaft erhob entsprechende Anklage; die Strafkammer lehnte mittels Beschlusses vom 29. Mai 1911 die Eröffnung des Hauptverfahrens ab, weil der betreffende Apfelwein nicht als nachgemachter »Wein«, die Tat des Angeklagten nicht als vorsätzliche Herstellung eines die Eigenschaften des Traubenweines vortäuschenden Getränkes aus anderen Stoffen behandelt werden könne.

Das Oberlandesgericht Colmar billigte auf Beschwerde der Staatsanwaltschaft die Gründe, eröffnete aber durch Beschluß vom 17. Juni 1911 das Hauptverfahren gegen den Angeklagten wegen Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz unter der Beschuldigung: »In den Jahren 1910 und 1911 zu W. durch eine fortgesetzte Handlung in einheitlicher Ausführung:

1. zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr ein Genußmittel (Apfelwein) verfälscht,

2. wissentlich ein Genußmittel (Apfelwein), welches verfälscht war, unter Verschweigung dieses Umstandes verkauft zu haben.«

Vergehen nach § 10 Ziffer 1 und 2 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879, und zwar aus dem Grunde: daß der Zusatz der Zuckerlösung lediglich den Zweck verfolgt habe, die Menge des als »Apfelwein, auf Trestern vergoren« vertriebenen Getränkes zu vermehren; in diesem — beim Vertrieb noch verschwiegenen — Zusatz von Zuckerwasser zum Zweck der Vermehrung sei eine Verfälschung im Sinne des Gesetzes vom 14. Mai 1879 zu erblicken.

Die Hauptverhandlung erbrachte andere Anhaltspunkte, als die in den Beschlüssen des Landgerichts vom 29. Mai und des Oberlandesgerichts vom 14. Juni 1911 gewürdigten und widerlegten dafür: »daß der Apfelwein als ‚nachgemachter Wein‘ im Sinne des § 9 des Weingesetzes vom 7. April 1909 zu erachten oder ein sonstiger Verstoß gegen das Weingesetz anzunehmen sei«, nicht.

In der Frage, ob der Zusatz von Zuckerlösung vorliegend als Verfälschung zu erachten sei, widersprachen sich die Gutachten der Sachverständigen Prof. Dr. A. einerseits und des Direktors Sch. und Weinhändlers St. ... andererseits erheblich. Prof. Dr. A. bekundet unter Vorlage und Bezugnahme auf einen Erlaß des Reichskanzlers an die Bundesregierungen ... vom 6. April 1911 ... eine Eingabe des Verbandes Rheinhessischer Weinhändler in M. vom 23. November 1910, eine Resolution der Versammlung des Elsässischen Weinbauvereins ... vom 23. Oktober 1910 ... eine Reihe Gutachten des Sachverständigen Prof. Dr. M. in W. vom 9. Oktober 1909 — 31. Januar 1910 —, Prof. Dr. O. in W. vom 23. Mai 1910, des ... Landesinspektors für Weinbau D. vom 3. Juni 1910, des Dr. G. in B. vom 2. September 1910, eines Berichtes des Kais. Statthalters in Elsaß-Lothringen an den Reichskanzler vom 8. Dezember 1910 und eines ausführlichen Gutachtens des Reichs-Gesundheitsamtes zur Obstweinfrage vom 27. Februar 1911 ...:

Der Säuregehalt des fraglichen Apfelrohsaftes sei nach den Angaben des Angeklagten selbst auf Grund der Analyse durch den Chemiker Dr. Sch. zu gering gewesen, so daß er durch Zusatz der Traubentrester habe erhöht werden müssen. Durch den Zusatz von etwa 10 % Zuckerlösung sei sodann der künstlich erhöhte Säuregehalt wieder herabgesetzt worden, also sei der Zuckerwasserzusatz unnötig gewesen, da er nicht zur Herabminderung eines natürlichen Säureübermaßes erforderlich gewesen sei. Als allgemein üblich, als landesüblich erkenne er den Zusatz von Zuckerwasser zum Obstsaft nicht an, sondern nur da, wo je nach der Eigenart und Reife, nach dem Säuregehalt des verwendeten Obstes und des erzielten rohen Saftes während der Kelterperiode der Zusatz von Zuckerlösung notwendig sei, nötigenfalls auch der Zusatz von reinem Wasser zur Herabsetzung zu großen Zuckergehalts bei Verwendung von Süßäpfeln. Gerade das Buch von Böttner: »Die Obstweinbereitung«, 9. Aufl. 1910, auf welches der Angeklagte sich berufe, sage S. 95: »Den Apfel- und Birnenwein stellen wir ebenfalls ohne jeden Zusatz vorzüglich her, und das ist gerade das Wertvolle daran, daß er rein und unvermischt ist. Also nicht pantschen — reinen Wein einschenken —, den Saft, wie er aus den Früchten gepreßt wird, in das Faß füllen. Wasser kann den Obstwein weder veredeln noch verbessern.«

Das weitverbreitete Buch von Prof. Dr. Max Barth: »Die Obstweinbereitung mit besonderer Berücksichtigung der Beerenobstweine« (6., von Prof. Dr. von der Heide bearbeitete Aufl., Stuttgart 1906) sage:

»Es wird erlaubt sein, den Säuregehalt durch Wasserzusatz auf höchstens 6 ‰ herabzusetzen. Wer den Fruchtsaft noch weiter verdünnt und dadurch die dem Weine als Grundlage dienende Flüssigkeit über Gebühr vermehrt, der fälscht und betrügt, wenn er sein Erzeugnis als Obstwein verkauft, besonders wenn er den zu geringen Säuregehalt durch Zusatz käuflicher Fruchtsäure (Weinsteinsäure oder Zitronensäure) nachträglich wiederum erhöht. An dieser Stelle will ich erwähnen, daß ich die Herabsetzung des Säuregehalts auf 6 ‰ nirgends empfehle, weil Weine mit so wenig Säure zu den verschiedensten Krankheiten neigen. Es erscheint vielmehr geraten, den Säften mindestens 8 ‰ Säure zu belassen. Nach den Erfahrungen der Geisenheimer Lehranstalt ist es zweckmäßig, den Most auf einen Säuregehalt von 8—10 ‰ zu bringen, falls wir einen Tischwein herstellen wollen.«

Der vorliegende »Apfelwein« aber weist nur 3—3,5 ‰ Säuregehalt auf, sei also gestreckt und unzulässig vermehrt. Auch zur Verhütung des Essigstichs sei das Übergießen der Maische mit Zuckerwasser nicht erforderlich; die geraspelten Äpfel dürfen höchstens

6 Stunden stehen und müßten dann sofort gepreßt werden. Durch Vorsicht beim Kelterbetrieb könne der Stich verhütet werden. Wo Säure zugesetzt worden sei, dürfe nachher kein Wasser zugesetzt werden, das die Säure wieder herabsetze.

Der Sachverständige Sch. begutachtet unter Vorlage der Abdrücke seines Vortrags ... »Die Herstellung von Obstwein«:

Der Angeklagte habe das allgemein hierzulande übliche Verfahren angewandt. Hierzulande wolle niemand Obstwein trinken, der nicht über Weintrester gelaufen sei. Das Vergären über Weintrestern sei insbesondere in Württemberg als sogenanntes »Aufnahmeverfahren«, namentlich bei den süßen »Maiäpfeln«, allgemein üblich und notwendig. Daß der reine Saft der Äpfel und Birnen das Ideal sei, stehe fest. Dagegen hat man im Lande zum Teil noch nicht die zur Obstweibereitung geeigneten Obstsorten; die Regierung habe säurereiche Obstsorten, insbesondere an den Straßen, pflanzen lassen, die Bevölkerung habe sie aber nicht zu behandeln gewußt.

Das Übergießen der Maische mit Zuckerwasser sei unbeding t nötig zur Verhütung des Essigstichs, die Luft könne auf andere Weise, auch durch sogenannte »Senkböden«, nicht genügend abgesperrt werden, um die Bildung der Essigsäure zu verhindern. Die rasche Kelterung, die Prof. Dr. A. verlange, lasse sich nicht durchführen, insbesondere nicht in Kleinbetrieben, denen man die Anschaffung großer teurer Kellern doch nicht zumuten könne. Vorliegend sei die Apfelmische durch den notwendigen und üblichen Zusatz der Weintrester derart vermehrt worden, daß die Brühe, auch bei Verwendung eines Senkbodens, nicht mehr über der Maische gestanden habe. Deshalb habe sie übergossen werden müssen, und zwar besser mit Zuckerwasser als wie mit reinem Wasser. Hierzulande gebe jeder Landwirt mindestens 10, meist 20 % Wasserzusatz; das gelte als normal. Deklaration sei nicht üblich und nicht erforderlich, da niemand einen Wasserzusatz beanstande, der nicht über 20 % hinausgehe, sondern ihn als selbstverständlich annehme. Es könne auch nicht die ganze Maische auf einmal hart und vollständig ausgepreßt werden, sondern erst lasse man den »Vordruck« ablaufen, dann werde der verbleibende »Troß« mit Zuckerwasser übergossen und noch einmal ausgepreßt und das Produkt dem »Vordruck« beigemischt.

Der Sachverständige Sch. erachtet das Verfahren des Angeklagten als erlaubt, als notwendige Kellerbehandlung, als landesüblich und nicht als Verstoß gegen das Nahrungsmittelgesetz.

Der Sachverständige St. schloß sich dem an und fügt hinzu: eine »Streckung« erfordere mindestens 25—30 % Wasserzusatz, vorliegend seien 7—10 % Zuckerlösung zugesetzt — d. h. auf 93 Teile reinen Apfelsaft 7 Teile Zuckerwasser —, das sei keine Fälschung, sondern notwendige Kellerbehandlung zur Verhütung des Essigstiches; dazu werde in Frankreich lediglich Wasser verwendet, die Fr. er Apfelweinproduzenten verwendeten sämtlich Wasserzusatz, deklarierten nicht, sondern gäben erst auf besondere Anfrage zu, Zuckerwasser zugesetzt zu haben. Deshalb, weil alle übrigen Apfelweinproduktionsländer nicht deklarierten, habe auch der ... Verein der Obstweininteressenten die Deklarationspflicht für nicht erforderlich erklärt.

Die Verteidigung berief sich auf die Gutachten Sch. und St., das »Deutsche Nahrungsmittelbuch«, herausgegeben vom Bunde Deutscher Nahrungsmittel-Fabrikanten und -Händler, Heidelberg 1905, wo nach dem klassischen Buch von He in r. S e m l e r »Die gesamte Obstverwertung«, 1895, gesagt sei: »Fruchtweine im allgemeinen sind durch alkoholische Gärung aus Fruchtsäften in der Regel unter Zusatz von Wasser und Zucker hergestellte Getränke«, und wo Zusatz von Zucker und Wasser sowie das abermalige Trotten der übergossenen Preßrückstände und der Zuguß dieses Nachproduktes zum Apfelwein als üblich und erlaubt bezeichnet seien. Ferner auf das Buch von B ö t t n e r (oben zitiert), von Dr. Graeger: »Die Obst- und Beerenweine«, herausgegeben von T i m m (Leipzig 1910, bei Voigt). Der Angeklagte legt ferner Analysen von Frankfurter ... und Straßburger ... Apfelweinen vor und erklärt: er habe den Lehren des Direktors Sch. entsprechend gehandelt und seine Abnehmer über die Herstellung genau unterrichtet. Zeuge W. bestätigt unbeeidigt, daß ihm der Zusatz der Traubentrester wie des Zuckerwassers vom Angeklagten mitgeteilt worden sowie daß er selbst bei der Herstellung zufällig zugegen gewesen sei.

Das erkennende Gericht schließt sich grundsätzlich dem Gutachten des Prof. Dr. A. an. Das Publikum, namentlich dasjenige, welches Apfelwein kauft und trinkt, erwartet unter dieser Bezeichnung das durch alkoholische Gärung ohne Zuckerwasser und sonstige Zusätze aus dem natürlichen Saft von Äpfeln hergestellte Getränk: Zusätze müssen deklariert werden. Andererseits ist aber Obstwein kein Wein im Sinne des Weingesetzes vom 7. April 1909, und die strengen Bestimmungen desselben gelten nicht für Obstwein. In der Regel ist (nach B a r t h »Die Obstweibereitung«, vgl. oben) ein Wasser- und Zuckerzusatz zum Apfelsaft nicht erforderlich.

Es ist aber den Vorschlägen des Reichsgesundheitsamtes vom 27. Februar 1911 (in seinem oben genannten Bericht an den Staatssekretär des Innern) beizustimmen:

Erzeugnisse, die keinen Zusatz erhalten haben, werden als »naturreiner« oder »reiner Apfelwein« oder »Naturapfelwein« in den Verkehr gebracht werden dürfen, wie dies tatsächlich geschieht, oder als »Apfelwein« schlechthin. Erzeugnisse, die sachgemäß unter Innehaltung der geschilderten Bereitungsweise und unter Verwendung nur mäßiger Wasserzusätze von etwa 10—20 % hergestellt sind, werden noch als »Apfelwein« bezeichnet werden dürfen. »Stärker« gestreckte Erzeugnisse müssen indessen als gefälscht angesehen und entsprechend gekennzeichnet werden, andernfalls würde die Bezeichnung »Apfelwein« als eine zur Täuschung geeignete Bezeichnung im Sinne des § 10 des Gesetzes vom 14. Mai 1879 anzusehen sein.

Nach diesem Gutachten des Reichsgesundheitsamts sowie den Gutachten Sch. und St. ist als normale Beschaffenheit des Apfelweines nach den berechtigten Erwartungen des konsumierenden Publikums (R.G.Str. 15, 161; 16, 316; 41, 435) noch diejenige zu bezeichnen, die 10—20 % Zuckerwasserzusatz aufweist, insbesondere ist dies für Elsaß-Lothringen anzunehmen.

Dann aber hat dem Angeklagten der Zweck der Täuschung des Publikums im Handel und Verkehr nicht innegewohnt; die Absicht dieser Täuschung hat ihm gefehlt.

Er hat das landesübliche Verfahren bei der Herstellung von Apfelwein innegehalten und im Bewußtsein gehandelt, seine Abnehmer seien sich bewußt, daß dem Apfelwein Zuckerwasser in geringer Menge zugesetzt sei; der Kreis seiner Abnehmer war auf das Elsaß beschränkt. Überdies ist durch das Zeugnis W. erwiesen, daß Angeklagter diesem Abnehmer die Herstellungsweise und Zusammensetzung des Apfelweines mitgeteilt hat, und es ist seine Angabe nicht widerlegt, daß er das gleiche seinen übrigen Abnehmern mitgeteilt hat.

Es liegt hiernach ein Vergehen gegen § 10 Ziffer 1 oder 2 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 nicht vor. Angeklagter hat weder zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr Apfelwein verfälscht noch verfälschten Apfelwein wesentlich unter Verschweigung der Verfälschung verkauft oder unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilgehalten ...

24. Fällt die Herstellung eines Getränks aus »Mostextrakt« (Tamarindenmus, Äpfelsäure und Weinsäure) und dessen Verkauf als »Zider« und »Ziderlimonade« unter die Verbote der §§ 9 und 13 des Weingesetzes?

Urteil des Landgerichts Colmar vom 9. November 1911 gegen L.

Die Angeklagte wird wegen Nachmachung und Inverkehrbringens nachgemachten Weines zu einer Geldstrafe von 10 \mathcal{M} , im Nichtzahlungsfalle zu einer Gefängnisstrafe von 2 Tagen und den Kosten verurteilt.

Die Einziehung des nachgemachten Weines wird angeordnet.

Gründe:

Die Angeklagte hat ... seit Juni 1911 ... aus einem von der Firma H. in Pf. bezogenen Mostextrakt 1600 l eines weinähnlichen Getränks hergestellt, wovon sie im Laufe des Jahres 1400 l unter der Bezeichnung Zider oder Ziderlimonade zum Preise von 15 Pf. das Liter verkauft hat.

Nach den Angaben des Sachverständigen H. besteht der Extrakt hauptsächlich aus Tamarindenmus, welches sehr viel Äpfel- und Weinsäure enthält. Das aus dem Extrakt hergestellte Getränk ähnelt daher einem leichten, dünnen Tresterwein. Da der Extrakt nach dem Gutachten des Sachverständigen H. nicht unter die Begriffe Fruchtsäfte, Pflanzensäfte oder Malzauszüge des § 10 des Weingesetzes fällt, liegt somit eine Nachahmung von Wein im Sinne des § 9 des Weingesetzes vor.

Die Angeklagte ist daher schuldig, Wein nachgemacht und den nachgemachten Wein in Verkehr gebracht zu haben.

Vergehen nach §§ 9, 13, 26 des Weingesetzes ...

25. Fällt die Herstellung von »Kunstmuskatgewürzwein«, »Gewürzwein«, »Gewürzlikör«, »Gelbwein«, »Muskat«, »künstlichem Muskatwein«, »Muskatlikör«, »Feuerwehrwein« und dergl. unter das Verbot der Nachmachung von Wein?

Urteil des Landgerichts Posen vom 5. Oktober 1911 gegen R. und R.

Der Angeklagte H. R. ist des Vergehens gegen das Weingesetz schuldig und wird deshalb zu einer Geldstrafe von 10 \mathcal{M} , im Nichtbeitreibungsfalle zu einer Gefängnisstrafe von 2 Tagen verurteilt.

Die Angeklagte J. R. ist des Vergehens und der Übertretung gegen das Weingesetz schuldig und wird deshalb zu einer Geldstrafe von 10 \mathcal{M} , im Nichtbeitreibungsfalle einer Ge-

fängnisstrafe von 2 Tagen, sowie einer Geldstrafe von 3 *M.*, im Unvermögensfalle einem Tage Haft, verurteilt.

Der Übertretung in einem weiteren Falle ist sie nicht schuldig und wird deshalb freigesprochen. . . .

A u s d e n G r ü n d e n :

Gegen die Angeklagten ist das Hauptverfahren eröffnet worden, da sie hinreichend verdächtig erschienen, in W. im Jahre 1911

a) der Angeklagte zu 1: Wein nachgemacht zu haben.

b) die Angeklagte zu 2:

1. nachgemachten Wein in den Verkehr gebracht zu haben,
2. als Person, welche gewerbsmäßig Wein in den Verkehr bringt, Bücher nicht geführt zu haben, aus denen zu ersehen ist, welche Mengen von Wein sie von anderen bezogen hat, und welche Mengen von Wein sie an andere abgegeben hat,
3. Stoffe, deren Verwendung bei der Herstellung von Wein unzulässig ist, zu diesem Zwecke an sich gebracht und verkauft zu haben.

Die Hauptverhandlung hat folgenden Tatbestand ergeben:

Die Angeklagte zu 2 betreibt am Markt in W. ein Destillationsgeschäft nebst Schankwirtschaft; der Angeklagte zu 1 ist in diesem Geschäft tätig. Bei einer am 24. April durch den Weinkontrollleur L. und nachträglich durch die Polizeiverwaltung W. vorgenommenen Revision im Geschäfte der Angeklagten wurden vier verschiedene, in Fässern aufbewahrte Produkte als gegen das Weingesetz verstoßend von dem Kontrollleur beanstandet. Die Fässer trugen die Aufschrift: »Gewürzwein«, »Sauer Wein«, »Apfelwein«, »Gelbe E s s e n z «.

Der Angeklagte zu 1 gibt zu, diese Produkte auf kaltem Wege, und zwar in der Hauptsache durch Verwendung von Sprit, Zucker, Zuckercouleur und Zitronensäure bzw. Zider hergestellt zu haben.

Die Angeklagte zu 2 gibt zu, die Produkte in ihrem Geschäft feilgehalten und in den Verkehr gebracht zu haben.

Die Herstellung des »Gewürzweins«, des »sauen Weins« und des »Apfelweins« fällt unter den Begriff des Nachmachens von Wein. »Nachmachen« heißt, einen Gegenstand derart herstellen, daß er ein Bestimmtes zu sein scheint, was er in Wirklichkeit nicht ist (Entsch. des Reichsgerichts Bd. 41, S. 207).

Nachmachung von Wein ist demnach die vorsätzliche Herstellung eines die Eigenschaften des Weins vortäuschenden Getränks aus anderen Stoffen. Die drei genannten Getränke sind nun nach dem Gutachten des eidlich vernommenen Sachverständigen Prof. Dr. B., dem das Gericht gefolgt ist, als weinähnliche Getränke anzusehen, die geeignet sind, Wein vorzutäuschen, insbesondere nach der Menge des bei ihrer Herstellung verwendeten Alkoholgehalts von 11 bis 14 0/0, wodurch der Charakter von Süßwein vorgetäuscht sei.

Der Angeklagte hat bestritten, sich schuldig gemacht zu haben. Er hat eingewendet, er habe die fraglichen Getränke nicht als Wein, sondern als Mischlikör und unter Bezeichnungen wie »Apfelblümchen«, »Gewürzlikör« verkauft. Die Bezeichnungen auf den Fässern seien von früher her stehen geblieben. Diese Einwendungen sind unerheblich. Es kommt nach dem Weingesetz nicht darauf an, ob der Verfertiger nachgemachten Weines diesen in der Absicht der Täuschung des kaufenden Publikums herstellt; ebensowenig ist die Bezeichnung des hergestellten Getränks von Bedeutung. Vielmehr kommt es nur darauf an, daß das Produkt objektiv in seiner Zusammensetzung weinähnlich und daher geeignet ist, Wein vorzutäuschen. Dies ist aber hier nach dem Gutachten des Sachverständigen anzunehmen. Von Likören unterscheiden sich die fraglichen Produkte vor allem dadurch, daß Likör 30 0/0 Alkohol enthält, während die von dem Angeklagten hergestellten Getränke nur 11 bis 14 0/0 Alkohol aufweisen.

Daß der Angeklagte zu 1 diese Eigenschaften seiner Produkte gekannt hat und daß er sich bewußt gewesen ist, daß die fraglichen Getränke geeignet waren, Wein vorzutäuschen, steht außer Zweifel, wenn man berücksichtigt, daß der Angeklagte zu 1. schon jahrelang im Destillationsgeschäft tätig ist. Es ist daher bei ihm vorsätzliche Begehung des Vergehens gegen § 9 des Weingesetzes anzunehmen.

Die Angeklagte zu 2 hat, wie sie selbst zugegeben hat, in Kenntnis der Eigenschaften der hergestellten Produkte diese in ihrem Geschäft feilgehalten und in den Verkehr gebracht. Sie hat sich daher des Vergehens gegen § 13 des Weingesetzes schuldig gemacht. . . .

Urteil des Reichsgerichts (4. Strafsenat) vom 26. Januar 1912
gegen R. und R.

Die Revisionen der Angeklagten gegen das Urteil des Königlichen Landgerichts zu Posen vom 5. Oktober 1911 werden verworfen. Jedem Beschwerdeführer werden die Kosten seines Rechtsmittels auferlegt.

Aus den Gründen:

... Auch die Beschwerde über Verletzung des materiellen Rechts muß ohne Erfolg bleiben.

Der Begriff der Nachmachung von Wein ist im Urteil nicht verkannt. Nachmachung im allgemeinen bedeutet Herstellung einer Sache in der Weise und zu dem Zwecke, daß sie eine andere Sache zu sein scheint, als sie ist. Nachmachung von Wein insbesondere ist die vorsätzliche Herstellung eines Getränks, das nach seiner Beschaffenheit geeignet ist, die Eigenschaften von Wein »vorzutäuschen«, d. h. obgleich es kein Wein im Sinne des Weingesetzes ist, im Verkehr für Wein gehalten und mit ihm verwechselt zu werden. Zum Vorsatz gehört und genügt das Bewußtsein des Täters von diesen Eigenschaften des Getränks, verbunden mit dem Willen, es gleichwohl herzustellen (§ 9) bzw. in Verkehr zu bringen (§ 13). Daß der Täter in Täuschungsabsicht gehandelt habe, wird nicht erfordert. Die Art der Bezeichnung des Getränks ist für den objektiven Tatbestand der §§ 9, 13, 26 ohne jede Bedeutung, da insoweit die wirkliche Beschaffenheit des Getränks allein maßgebend ist. Auch für die subjektive Seite des Tatbestandes ist die Art der Bezeichnung nicht von rechtsgrundätzlicher Bedeutung. Sie kann unter Umständen und namentlich in Grenzfällen tatsächliche Bedeutung gewinnen für die Frage, ob der Täter das Bewußtsein hatte, daß das Getränk nach seiner objektiven Beschaffenheit geeignet sei, im Verkehr mit Wein verwechselt zu werden. Die Entscheidung dieser Frage liegt auf dem Gebiete der tatsächlichen Beurteilung.

Zutreffend betont der Verteidiger, daß Weinähnlichkeit allein nicht ausreicht, die hervorgehobenen Eigenschaften einem Getränk zu verleihen (vgl. Entscheid. d. R.-G. in Strafs. Bd. 37, S. 422, 424, 425; Bd. 40, S. 339 und die vom Verteidiger angeführte Entscheidung des III. Strafsenats vom 4. Oktober 1909 . . ., abgedruckt in der Juristischen Wochenschrift, Jahrgang 1910, S. 206, alle zum Weingesetz vom 24. Mai 1901). § 10 des neuen Weingesetzes zeigt, daß auch dieses von der gleichen Anschauung ausgeht. Wenn dort ausgesprochen ist: »Unter das Verbot des § 9 fällt nicht die Herstellung von dem Weine ähnlichen Getränken aus Fruchtsäften, Pflanzensäften oder Malzauszügen«, so ist damit nicht etwa zugunsten dieser Getränke eine Ausnahme von der Regel des § 9 dergestalt bestimmt, daß ihre Herstellung, obwohl eigentlich dem Verbot unterfallend, doch aus wirtschaftspolitischen oder sonstigen praktischen Gründen erlaubt werden soll, sondern es wird in § 10 nur zum Ausdrucke gebracht, daß diese Gruppe weinähnlicher Getränke, die Ersatzmittel für Wein darstellen, bei reeller Herstellung gar nicht die Eigenschaften besitzen, um im Verkehr für Wein zu gelten, mit ihm verwechselt zu werden (Erläuterungen zu dem Entwurf des Weingesetzes vom 7. April 1909 . . ., Abs. 2 zu § 7). Der Begriff des Nachmachens von Wein ist von der Strafkammer nicht verkannt. Die Begründung des Urteils geht dahin, daß die der Anklage zugrunde liegenden Getränke weinähnlich und geeignet seien, Wein in dem oben erläuterten Sinne, und zwar Süßwein, vorzutäuschen. Die Strafkammer schließt sich in dieser Hinsicht dem Gutachten des Sachverständigen Prof. Dr. B. an und stellt dabei insbesondere die Verwechslungsfähigkeit fest. Daß aber in dem Gutachten, wie es im Urteil mitgeteilt wird, auf Aussehen, Geschmack und Geruch nicht besonders eingegangen ist, vermag angesichts der Umstände des Falls Bedenken nicht einzuflößen. Einwendungen wurden seitens des Angeklagten in erster Instanz ersichtlich nur in der Richtung erhoben, daß die Getränke die Eigenschaften des Likörs an sich getragen und von ihm unter dieser Bezeichnung verkauft worden seien. Dieser Einwand ist durch den Hinweis auf den dem Charakter des Süßweins, aber nicht dem eines Likörs entsprechenden Alkoholgehalt bedenkenfrei widerlegt.

Auch daß unter den Stoffen, die der Angeklagte festgestelltermaßen zur Bereitung des Getränks auf kaltem Wege verwendet hat, auch Zider aufgeführt ist, erscheint nicht geeignet, Bedenken zu erregen. Um ein im Sinne des § 10 aus Apfelsaft hergestelltes Getränk kann es sich nicht handeln, weil nach seiner sonstigen Zusammensetzung und der gegebenen Schilderung des Getränks diese Zutat nicht in einer seinen Charakter irgendwie bestimmenden Menge beigelegt gewesen sein kann.

Ferner ist nicht zu bezweifeln, daß auch die Nachmachung von Süßwein unter das Verbot des § 9 fällt, obgleich er nach Herstellung und Beschaffenheit nicht überall den Anforderungen des § 1 entspricht. Das ergibt sich aus der ganzen Stellung, welche die Süß- (Dessert-) Weine im Gesetz vom 7. April 1909 gefunden haben. Ein Unterschied zwischen in- und ausländischen Weinen wird darin grundsätzlich nicht gemacht [siehe Kommissionsbericht zu § 11 Abs. 3 des Entwurfs (S. 43) die Äußerung des Regierungsvertreters . . .]. Nur in bezug auf die in den §§ 4, 13, 14 enthaltenen Bestimmungen sind für sie besondere Vorschriften erlassen. § 2 stellt sie dem »Wein« (im Sinne des § 1) gleich, verbietet nur den Verschnitt »von weißem Wein anderer Art« mit ihnen.

Was aber schließlich den Einwand des Verteidigers anlangt, es stehe hier die Herstellung eines landesüblichen Ersatzes für Wein in Frage, die nach Erklärung der gesetzgebenden Faktoren erlaubt erscheine, so ist auf das zu verweisen, was in bezug auf diese »landesüblichen«

Getränke in dem bereits angezogenen Urteil (Bd. 37, S. 424) zur Erläuterung des Gesetzes vom 24. Mai 1901 auseinandergesetzt ist. Auch bei der Beratung des jetzigen Weingesetzes ist von einem Regierungsvertreter in der Kommissionsberatung (Bericht S. 39) besonders betont worden, daß zwar die Herstellung eigentlicher Gewürzweine — d. h. wirklich weinhaltiger Getränke mit aromatischen Beigaben — keine Nachahmung von Wein darstelle, daß aber für die Nachahmung von Dessertweinen (Süd- und Süßweinen) kein Grund bestehe, sie von dem Nachahmungsverbot auszunehmen. Daher ist die Herstellung solcher landesüblicher Getränke, wie früher so auch jetzt, verboten, soweit sie eine Nachahmung von Wein (einschließlich Dessertwein) darstellen.

Da auch im übrigen ein Rechtsirrtum in der Anwendung des Strafgesetzes auf den festgestellten Sachstand nicht zutage tritt, sind die Revisionen der Angeklagten zu verwerfen.

Urteil des Reichsgerichts (4. Strafsenat) vom 20. Februar 1912
gegen K.

Die Revision des Angeklagten gegen das Urteil des Kgl. Landgerichts zu Posen vom 28. Oktober 1911 wird verworfen. Dem Beschwerdeführer werden die Kosten des Rechtsmittels auferlegt.

Aus den Gründen:

... Der Tatbestand der §§ 13, 26 des Weingesetzes ist in objektiver wie in subjektiver Hinsicht einwandfrei festgestellt.

Objektiv wird erfordert, daß der Täter ein Getränk in den Verkehr gebracht hat, das kein Wein im Sinne des § 1, aber nach seiner Beschaffenheit geeignet war, die Eigenschaften von Wein »vorzutauschen«, d. i. im Verkehr für Wein gehalten, mit ihm verwechselt zu werden. Diese Voraussetzungen sind im Urteil nachgewiesen, da festgestellt ist, daß das von dem Angeklagten unter dem Namen »Gelbwein« in den Verkehr gebrachte Getränk nicht durch alkoholische Gärung aus dem Saft frischer Weintrauben gewonnen, sondern unter Verwendung von Rohrzucker, Teerfarbstoff, Alkohol und künstlichen Essenzen hergestellt, also kein Wein im Sinne des § 1 war, daß es aber geeignet war, Südwein vorzutauschen, weil es in Geschmack, Geruch und Farbe diesem ähnlich war.

Da das Getränk nicht einmal einen Zusatz von Wein enthielt, kann es schon deshalb als weinhaltiges Getränk im Sinne der §§ 15, 16 des Weingesetzes überhaupt nicht in Frage kommen.

Die Ausführung des Verteidigers, die Begründung des Urteils erwecke den Verdacht, als sei der erste Richter von der Auffassung ausgegangen, daß es zwischen Likör und Wein keine zulässige Art alkoholischer Getränke gebe, ist verfehlt. Es ist nicht ersichtlich, daß die Strafkammer von dieser Rechtsanschauung ausgegangen sei.

Auch der subjektive Tatbestand ist frei von Rechtsirrtum nachgewiesen. Die Strafkammer achtet als erwiesen, »daß der Angeklagte sich bewußt war, ein Getränk in den Verkehr zu bringen, das scheinbar echtem, d. h. einem durch alkoholische Gärung aus dem Saft von Weintrauben hergestellten Wein entspreche, daß er sich insbesondere auch bewußt war, daß es sich nicht um ein likörartiges Getränk handle«. Das bringt zum Ausdruck, daß der Angeklagte wußte, daß das Getränk, ohne Wein zu sein, seiner Beschaffenheit nach geeignet war, im Verkehr mit Wein verwechselt zu werden. Diese Feststellung liegt durchaus auf dem Gebiete der tatsächlichen Beurteilung; es steht dem Revisionsgericht nicht zu, die tatsächlichen Erwägungen, welche das Gericht zu jener Feststellung geführt haben, nachzuprüfen. Es war dem Tatrichter nicht verwehrt, letztere darauf zu stützen, daß der Angeklagte als Destillateur die zur Beurteilung des Getränks erforderliche Sachkenntnis besessen habe. Die von dem Verteidiger gegen die Beweiswürdigung der Vorinstanz erhobenen tatsächlichen Einwendungen sind nach § 376 der Strafprozeßordnung unbeachtlich.

Ein Rechtsirrtum in der Anwendung des Strafgesetzes auf den festgestellten Sachstand tritt im Urteil nicht zutage.

Die Revision ist daher zu verwerfen.

Urteil des Reichsgerichts (4. Strafsenat) vom 20. Februar 1912
gegen C.

Die Revision des Angeklagten gegen das Urteil des Kgl. Landgerichts zu Schneidemühl vom 25. Oktober 1911 wird verworfen. Dem Beschwerdeführer werden die Kosten des Rechtsmittels auferlegt.

Aus den Gründen:

Der Begriff des Nachmachens von Wein ist im Urteil nicht verkannt. Nachmachung im allgemeinen bedeutet Herstellung einer Sache in der Weise und zu dem Zwecke,

daß sie eine andere Sache zu sein scheint, als sie ist, und bei Wein im besonderen die vorsätzliche Herstellung eines Getränks, das nach seiner Beschaffenheit geeignet ist, die Eigenschaft des Weines »vorzutäuschen«, d. h. obgleich es kein Wein im Sinne des § 1 des Weingesetzes ist, im Verkehr für Wein gehalten und mit ihm verwechselt zu werden. Diese Voraussetzungen liegen nach den im Urteil getroffenen Feststellungen vor; denn nach diesen war der sogenannte »Kunstmuskatgewürzwein« des Angeklagten nicht durch alkoholische Gärung aus dem Saft frischer Weintrauben, sondern aus Spiritus, Wasser, Zucker, Weinsäure, etwas Samoswein, Zuckercouleur und Muskatlünelessenz gewonnen. Er war von dem Angeklagten mit dem Vorsatze, »Wein nachzumachen«, hergestellt und »gleich nach Aussehen, Farbe, Geruch und Geschmack einem durch alkoholische Gärung aus frischem Traubensaft gewonnenen Südwein«. Durch diesen Ausspruch ist insbesondere auch die Verwechslungsfähigkeit des Erzeugnisses mit Wein, speziell mit Südwein, genügend festgestellt.

Die Ausführung des Verteidigers, daß es sich, da zur Herstellung des Getränks auch echter Samoswein verwendet worden, nicht um ein Nachmachen von Wein, sondern um Herstellung eines weinhaltigen Getränks im Sinne der §§ 15, 16 des Weingesetzes handele, ist verfehlt. Ein Samoswein, dem andere Stoffe zugesetzt gewesen seien, kann das in Rede stehende Getränk nicht gewesen sein, da nach der sonstigen Zusammensetzung und der Beschreibung des Getränks sowie bei der Feststellung, daß »etwas« echter Samoswein zur Herstellung verwendet worden sei, es ausgeschlossen erscheint, daß der Samoswein in einer den Charakter des Getränks irgendwie bestimmenden Menge beigefügt gewesen sei. Unter diesen Umständen erscheint die Annahme, daß es sich um nachgemachten Wein und nicht um ein weinhaltiges Getränk im Sinne der §§ 15, 16 des Weingesetzes handelt, rechtlich unbedenklich.

Der objektive Tatbestand der dem Angeklagten zur Last gelegten strafbaren Handlung ist sonach einwandfrei festgestellt.

Die Annahme der Strafkammer, der Angeklagte habe sich, wenn er die Herstellung des von ihm fabrizierten Muskatweins nach dem neuen Weingesetz für erlaubt gehalten habe, nicht in einem Irrtum über Tatsachen, sondern in einem strafrechtlichen Irrtum befunden, trifft zu. Die Ausführung des Verteidigers, daß bei dem Angeklagten das Bewußtsein der Rechtswidrigkeit entfehle, weil er auf Grund eines Gutachtens der Handelskammer zu Br. der Ansicht gewesen sei, »die Herstellung derartiger Muskatweine sei auch unter dem neuen Weingesetz bisher als erlaubt angesehen worden«, geht fehl. Der festgestellte Sachverhalt ergibt, daß der Angeklagte die Herstellungsweise und die Bestandteile des Getränks kannte, daß sein Vorsatz darauf gerichtet war, Wein, nicht etwa Likör oder Branntwein, nachzumachen. Das Gericht geht also davon aus, daß der Angeklagte wußte, daß das Getränk, ohne Wein zu sein, nach seiner objektiven Beschaffenheit geeignet war, im Verkehr mit Wein verwechselt zu werden. Wenn der Angeklagte trotz Kenntnis dieser Umstände annahm, daß sein Tun den Tatbestand der §§ 9, 13, 26 des Weingesetzes nicht erfülle, so befand er sich nicht in einem Irrtum über das Vorhandensein der zum gesetzlichen Tatbestande dieser Delikte gehörenden Tatumstände, sondern in einem ihm nicht vor Strafe schützenden Irrtum über den Inhalt des Strafgesetzes.

Auch im übrigen tritt ein Rechtsirrtum in der Anwendung des Strafgesetzes auf den festgestellten Sachstand nicht zutage. Die Begründung des Urteils entspricht überall den Vorschriften des § 266 der Strafprozeßordnung.

Die Revision ist daher zu verwerfen.

Urteil des Landgerichts Schneidemühl vom 7. April 1911 gegen K.

Der Angeklagte ist des Vergehens gegen das Weingesetz im Zusammentreffen mit Vergehen gegen das Nahrungsmittelgesetz schuldig und wird deshalb zu einer Geldstrafe von 100 M., an deren Stelle im Nichtbeitreibungsfalle 20 Tage Gefängnis treten, verurteilt. Die nachgemachten Weine sind einzuziehen und zu vernichten.

Die Verurteilung des Angeklagten ist auf seine Kosten einmal in der N. er Zeitung innerhalb eines Monats nach Rechtskraft des Urteils öffentlich bekanntzumachen.

Die Kosten des Verfahrens, einschließlich der durch die polizeiliche Untersuchung entstandenen, werden dem Angeklagten auferlegt.

Gründe:

Bei der am 7. November 1910 erfolgten Kontrolle der Weinverkaufsstätten in N. wurden im Lagerkeller des dort ein Kolonialwarengeschäft und einen Ausschank betreibenden Angeklagten 2 Flaschen »Wein«, etikettiert mit je einer Etikette »Feuerwehrwein« und »1893er Zeltlinger Schloß«, sowie ein Faß »Muskatwein« als verdächtig beschlagnahmt und dem Nahrungsmitteluntersuchungsamt in B. zur chemischen Untersuchung übergeben. Diese Untersuchung hatte folgendes Ergebnis:

	Feuerwehrwein	Faßwein (Muskatwein)
Aussehen und Geschmack	beide süßweinähnlich:	
spezifisches Gewicht	1,0158	1,0163
in 100 ccm waren enthalten:		
Alkohol	15,08 g	10,62 g
Extrakt	9,86 g	8,53 g
Asche	0,030 g	—
Phosphorsäure	0	—
Zucker vor Inversion	2,75 g	—
Zucker nach Inversion	8,16 g	—
Gesamtsäure	0,045 g	0,112 g
flüchtige Säure	0,0072 g	0,006 g
nichtflüchtige Säure	0,036 g	0,104 g
Saccharin	} fehlen	—
Salizylsäure		—
Teerfarbstoff	vorhanden	vorhanden

Es handelte sich demnach nach dem Gutachten des Sachverständigen in beiden Fällen um ein reines Kunstprodukt. Von einer Untersuchung des »1893er Zeltinger Schloßweins« wurde Abstand genommen, da Aussehen, Geruch und Geschmack dieser Flüssigkeit und die Feststellung des Gehalts an Teerfarbe die auch von dem Angeklagten und seinen Angestellten zugegebene Identität dieses Getränks mit dem »Feuerwehrwein« ergaben. Auch dieses Getränk war demnach ein reines Kunstprodukt.

Der Angeklagte gab bei seiner polizeilichen Vernehmung zu, daß der Flaschenwein nach eigenen Rezepten, der Faßwein dagegen unter Verwendung einer von einer anderen Firma bezogenen Essenz von ihm hergestellt worden sei, und daß die Etiketten auf die Flaschen geklebt worden seien, um diesen ein besseres Aussehen zu geben. Er behauptete, daß die beiden Flaschen den Rest eines Quantums bildeten, das er kurz vor Weihnachten 1910 hauptsächlich zur Verwendung als Weihnachtspäsent für seine Kunden hergestellt habe. Auch in seiner Schutzschrift gab er eigene Herstellung der fraglichen Getränke zu und gab auch ferner zu, daß der »Faßwein« als »Wein« ohne weitere Bezeichnung glasweise an die Kundschaft verkauft werde.

In der Hauptverhandlung hat er dagegen bestritten, von der Herstellung dieser Produkte Kenntnis gehabt zu haben und angegeben, seine Angestellten hätten sie hergestellt. Diese neuen Angaben des Angeklagten sind jedoch durch sein früheres Geständnis sowie durch die Angaben seiner Angestellten, die die Rezepte bereits bei ihrem Dienstantritt vorgefunden und alle Bestandteile jener Getränke auf Namen und Rechnung des Angeklagten bezogen haben, widerlegt worden. Es darf auch ohne weiteres angenommen werden, daß der Angeklagte den »Feuerwehrwein« und »1893er Zeltinger Schloß«, wenn er in seinem Geschäft verlangt worden wäre, verkauft hätte; hiermit stimmt seine frühere Angabe, der Wein sei hauptsächlich zur Verwendung als Präsent bestimmt gewesen, überein. Seine spätere Behauptung, diese Zweckbestimmung sei eine ausschließliche gewesen, ist sonach unglauwbüdig.

Sämtliche hier in Frage kommenden Weine sind nach dem 1. September 1909, also nach dem Inkrafttreten des Weingesetzes vom 7. April 1909, hergestellt worden. Dessen Bestimmungen finden daher hier ausschließlich Anwendung, soweit die Herstellung der Getränke in Frage kommt.

Die vom Angeklagten hergestellten Getränke sind nicht durch alkoholische Gärung aus frischem Traubensaft gewonnen worden, sondern sind reine Kunstprodukte. Die Art der Herstellung, die Etikettierung der Flaschen und die Bezeichnung des »Faßweins« beim Verkauf hat aber den Anschein erwecken sollen, als ob sie aus Traubensaft gewonnen waren und natürlichen Wein darstellten. Hierauf ist auch der Vorsatz des Angeklagten bei der Herstellung dieser Getränke gerichtet gewesen, er hat mithin Wein »nachgemacht«. Er hat diesen nachgemachten Wein — Verfälschung von Wein kommt, da natürlicher Wein überhaupt nicht verwendet worden ist, nicht in Frage — zum Verkauf an das Publikum bereitgehalten, ihn also feilgehalten, und zwar mit einer Bezeichnung, die zur Täuschung geeignet war. Er hat solchen Wein auch verkauft; dies hat hier aber außer Betracht zu bleiben, da ihm der Verkauf derartigen Weines in diesem Verfahren nicht zur Last gelegt worden ist.

Es ist demnach erwiesen,

daß der Angeklagte in nicht rechtsverjährter Zeit durch ein und dieselbe fortgesetzte Handlung

1. vorsätzlich Wein nachgemacht hat,
2. wissentlich Genußmittel, die nachgemacht sind, unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung feilgehalten hat.

Er hat sich demnach des Vergehens gegen §§ 9, 26 Ziffer 1 des Weingesetzes im Zusammentreffen mit dem Vergehen gegen § 10 Ziffer 2 des Nahrungsmittelgesetzes schuldig gemacht und war gemäß § 73 St.G.B. aus dem ersteren Gesetz zu bestrafen ...

Urteil des Landgerichts Schneidemühl vom 27. Oktober 1911
gegen B.

Der Angeklagte ist des Vergehens gegen das Weingesetz vom 7. April 1909 schuldig und wird deshalb zu einer Geldstrafe von 10 *M.*, im Nichtbeitreibungsfalle zu einer Gefängnisstrafe von 2 Tagen verurteilt.

Die Kosten des Verfahrens trägt der Angeklagte.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte, der Inhaber eines Schanklokals ist, stellt in seinem Geschäftsbetriebe ein Getränk her, dessen Bestandteile aus Wasser, Spiritus, Zucker, Weinsteinsäure und Essenz bestehen. Dieses Getränk verkauft er unter der Bezeichnung »Muskatwein« oder »Künstlicher Muskatwein« an seine Kundschaft. Am 10. Mai 1911 wurde von dem revidierenden Kellerkontrollleur eine Ausschankflasche und ein kleines Lagerfaß mit diesem Getränk in den Geschäftsräumen des Angeklagten vorgefunden.

Dieser Sachverhalt ist durch das einwandfreie Geständnis des Angeklagten erwiesen.

Der Angeklagte hat ausgeführt, daß er in dem guten Glauben gehandelt habe, **K u n s t - w e i n** herstellen und feilhalten zu dürfen, wenn er das Getränk ausdrücklich als ein »Kunstprodukt« bezeichnete. Dieser Rechtsirrtum ist jedoch unerheblich, denn das Weingesetz vom 7. April 1909 stellt allgemein die Herstellung von Produkten unter Strafe, die den Anschein eines durch alkoholische Gärung aus frischem Traubensaft gewonnenen Weines erwecken und demnach als »nachgemachter Wein« zu bezeichnen sind. Dies ist aber auf Grund der von dem Angeklagten gegebenen Beschreibung über die Art der Zutaten, die Beschaffenheit und das Aussehen des Getränkes als festgestellt zu erachten. Der Angeklagte hat auch den Vorsatz gehabt, ein »weinähnliches« Getränk herzustellen, denn er gibt ohne Einschränkungen in der Hauptverhandlung zu, daß er einen »Kunstwein« habe herstellen wollen, wie er dies seit seiner Lehrzeit stets getan habe.

Demnach ist tatsächlich festgestellt, daß der Angeklagte zu S. im Jahre 1910 oder 1911 Wein nachgemacht hat.

Er war deshalb nach §§ 9, 26 Nr. 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 zu bestrafen. ...

Urteil des Landgerichts Posen vom 28. Oktober 1911 gegen H.

Der Angeklagte wird wegen Vergehens gegen §§ 9 und 13 des Weingesetzes zu 10 *M.* Geldstrafe, an deren Stelle im Falle der Nichtbeitreibbarkeit für je 5 *M.* 1 Tag Gefängnis tritt, ferner wegen Vergehens gegen die §§ 19 und 20 des Weingesetzes zu 10 *M.* Geldstrafe, an deren Stelle für den Fall der Nichtbeitreibbarkeit für je 5 *M.* 1 Tag Haft tritt, verurteilt.

Das von dem Angeklagten den Vorschriften des Weingesetzes zuwider hergestellte Getränk ist einzuziehen und zu vernichten.

Die Kosten des Verfahrens werden dem Angeklagten auferlegt.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte betreibt in W. ein Kolonialwaren- und Destillationsgeschäft. Er verkauft unter anderem Alkoholika an seine Kunden, die er zum Teil in seinen Geschäftsräumen an die Gäste verschenkt. Bei einer am 24. April 1911 bei dem Angeklagten von dem Weinkontrollleur L. vorgenommenen Revision entnahm dieser aus einer im Laden ausgestellten, mit der Aufschrift »**M u s k a t**« versehenen Ausschankflasche eine Probe, die er an das Nahrungsmitteluntersuchungsamt der Landwirtschaftskammer für die Provinz B. zum Zwecke der chemischen Untersuchung weitersandte ...

Auf Grund erfolgter Untersuchung ist dem Angeklagten, welcher nach seinem Geständnisse die zur Untersuchung eingesandte Probe »Muskat« hergestellt hat und seit langem dieses Getränk herstellt, ein Verstoß gegen das Weingesetz zur Last gelegt.

Der Angeklagte bestreitet, sich strafbar gemacht zu haben. Zu seiner Verteidigung führt er an, das von ihm hergestellte Getränk sei ein Likör, das er aus Alkohol, Zucker, Nelken und Muskat zubereite. Als Likör habe er das Getränk auch stets verkauft, wengleich die Ausschankflasche es als »Muskat« bezeichne; das Publikum wisse auch ganz genau, daß dieses Getränk ein Likör, nicht etwa Wein sei.

Nach dem Gutachten des Direktors des Nahrungsmitteluntersuchungsamtes für die Provinz B., Prof. Dr. B., täuscht das vom Angeklagten hergestellte Getränk seinem orangebraunen Aussehen, seinem Geruch, seinem süßlichen Geschmacke nach und nach seinem Gehalt an etwa 11 % Alkohol einen konzentrierten Südwein vor. Es ist dahingegen nicht geeignet,

Likörgeschmack hervorzurufen, weil Liköre mindestens 36 %, meistens aber 40 % Alkohol zu enthalten pflegen.

Das Gericht hat, dem Gutachten des Sachverständigen folgend, als erwiesen angesehen, daß das vom Angeklagten hergestellte Getränk nach seinem Aussehen, Geschmack und seinem Inhalt an Alkohol Wein vortäuscht, ohne das Wesen des Weines zu besitzen, mithin eine nach § 9 des Weingesetzes verbotene Nachmachung von Wein ist.

Da nach dem Gutachten des Sachverständigen das Getränk stark gefärbt ist, so ist mit Rücksicht auf diesen Umstand sowie in der weiteren Erwägung, daß der Angeklagte das Getränk aus einer mit »Muskat« bezeichneten Schankflasche verabfolgt, das Gericht zu der Überzeugung gelangt, daß der Angeklagte sich bewußt war, zumal recht wenig Alkohol für einen Likör in dem Getränke enthalten ist, daß er ein das Wesen von Wein vortäuschendes Getränk herstellte und in den Verkehr brachte.

Der Angeklagte hat sich somit objektiv und subjektiv gegen die §§ 9, 13 des Weingesetzes vergangen ...

26. Dürfen Erzeugnisse, die, auf kaltem Wege bereitet, die Eigenschaften von Süßweinen vortäuschen, als Kunsterzeugnisse (Muskatfaçon), Liköre (Muskatlikör) oder unter Phantasiebezeichnungen (»Coriando«) in den Verkehr gebracht werden?

Urteil des Landgerichts Würzburg vom 28. Oktober 1911 gegen H.

H. ... ist schuldig eines Vergehens gegen das Weingesetz und wird hierwegen zu einer Geldstrafe von 25 *M.*, umgewandelt für den Fall der Uneinbringlichkeit in eine Gefängnisstrafe von 2 Tagen, sowie zu den Kosten verurteilt.

Die im Hauskeller des Angeklagten im Faß Nr. 3 befindliche beschlagnahmte Flüssigkeit mit dem Namen »Coriando« wird eingezogen.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte H. betreibt seit dem Jahre 1882 in K. eine Weinhandlung.

Am 23. November 1910 nahm der Weinkontrolleur K. bei dem Angeklagten eine Weinkontrolle vor und fand dabei im Hauskeller ein Faß Nr. 3 mit der Kreideaufschrift »Coriando« vor. Auf die Frage, was das Faß enthalte, erklärte der Angeklagte, es enthalte ein Getränk, das er genau wie den früheren Wein »Muskatfaçon« herstelle und als »Coriando« bezeichne. Am 22. Dezember 1910, als der Weinkontrolleur K. den Sachverhalt näher feststellte, erklärte ihm der Angeklagte weiter, da seit Inkrafttreten des neuen Weingesetzes — 1. September 1909 — die früheren sogenannten Façonweine nicht mehr hergestellt werden dürften, das Publikum aber immer noch diese Sachen verlange, habe er, der Angeklagte, beschlossen, ein Getränk herzustellen, das in seiner Art ganz dem früheren »Muskatfaçon« gleiche und auf kaltem Wege, also ohne Gärung, aus Wasser, Spirit, Zucker, Couleur, Holunderblüten und Koriander verfertigt werde. Um sichergehen, habe er, der Angeklagte, sich mit der landwirtschaftlichen Kreisversuchsstation in W. ins Benehmen gesetzt, und es sei ihm dort geraten worden, das Getränk unter dem Namen »Coriando« in den Verkehr zu bringen, weil »Koriander« dabei sei. Es sei ihm dort auch bedeutet worden, er dürfe das Fabrikat verkaufen, wenn er es mit diesem Namen benenne. Seiner Kundschaft sage er weder, es sei Wein, noch sage er, es sei Likör, er bezeichne das Fabrikat einfach als »Coriando« ...

Als am 2. März 1911 die ... Beschlagnahme des »Coriando« ... vollzogen wurde, enthielt das Faß Nr. 3 noch etwa 1 500—1 600 l.

Wie nun der Angeklagte heute zugab, hat er dieses Getränk »Coriando«, und zwar 2 400 l, zu Anfang des Monats Oktober 1910 hergestellt und seitdem bis zu der erwähnten Beschlagnahme an verschiedene Kunden davon verkauft ...

Über die Art der Herstellung des »Coriando« gab der Angeklagte in der heutigen Hauptverhandlung folgendes an: Er hat das Getränk »Coriando« in der gleichen Weise und aus denselben Bestandteilen hergestellt wie den früheren »Muskatfaçon«, den er in den letzten Jahren vor Inkrafttreten des Weingesetzes vom 7. April 1909 als »Muskatlikör« verkauft hatte.

Es wurde zunächst Zucker in warmem Wasser gelöst; auf das Hektoliter kamen 22 Pfund; der Zusatz an Spirit betrug 15—16 l auf 100 l.

Der Angeklagte fügte bei, daß er früher mehr Spirit beigegeben habe, infolge der Steigerung der Spiritpreise habe er dem Fabrikat aber nur mehr diese Menge beigegeben. Bei der ganzen Menge der Flüssigkeit zu 24 hl wurden ferner 2 kg Zuckercouleur und, wie der Angeklagte heute einräumte, 3½ kg Weinsäure, ferner ein Auszug aus 1 kg Holunderblüten und 3 kg Koriandersamen verwendet.

Dieser letztere Auszug wurde in der Weise hergestellt, daß die getrockneten Holunderblüten und der Koriandersamen in Wasser einige Tage aufgeweicht und dann ausgepreßt wurden.

Die Fabrikation der ganzen Flüssigkeit erfolgte auf dem sogenannten kalten Wege, d. h. ohne alkoholische Gärung. Wein wurde bei Herstellung des »Coriando« überhaupt nicht verwendet.

Die von dem Zeugen und Sachverständigen Dr. S. vorgenommene chemische Analyse des »Coriando« hat im allgemeinen diese Angaben des Angeklagten über die Zusammensetzung des Getränkes bestätigt.

Es enthielten nämlich 100 ccm in Gramm: Alkohol (Gewichtsprozent) 11,72, Extrakt 11,03, Mineralbestandteile 0,024, freie Säuren (als Weinsäure) 0,18, flüchtige Säuren (als Essigsäure) 0,006, Gesamtweinsäure 0,1725, Glycerin 0,0484, Zucker vor Inversion 2,24, nach Inversion 10,87, Rohrzucker 8,22.

Die ihm selbst für die Herstellung der Flüssigkeit erwachsenen Kosten hat der Angeklagte auf 35—36 Pf. für das Liter beziffert. Der Angeklagte bestritt, sich des ihm zur Last gelegten Vergehens nach §§ 9, 13, 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 schuldig gemacht zu haben. Er erklärte, er habe keinen Wein nachgemacht, er habe das Getränk »Coriando« als leichten Likör verkauft. Dr. O. . . habe ihm selbst den Rat gegeben, wenn er, der Angeklagte, neuen Muskatlikör mache, so solle er ihn mit dem Phantasienamen »Koriander« bezeichnen; er, der Angeklagte, habe damals irrthümlich »Coriando« verstanden und dem Getränk diesen Namen beigelegt.

Aus dem Ergebnisse der Beweisaufnahme ist zunächst folgendes hervorzuheben.

Zu dem Zeugen Ma., der schon früher von dem Angeklagten »Muskatlikör« bezogen hatte, äußerte der Angeklagte nach Inkrafttreten des Weingesetzes vom 7. April 1909, das Getränk dürfe nicht mehr »Muskatlikör« heißen, es heiße nun »Coriando«. In Wirklichkeit war aber, wie der Zeuge bekundet, das Getränk das gleiche wie der frühere Muskatlikör. Der Zeuge selbst gab an, er habe angenommen, das Getränk sei ein leichter »Muskatlikör«. Er ging bei der Weiterveräußerung des »Coriando« an den Zeugen H. insofern vorsichtig zu Werke, als er diesem gegenüber betonte, »Coriando« sei kein Wein und dürfe nicht als Wein bezeichnet werden. H., der für das Liter 85 Pf. zu bezahlen hatte, gab an, er habe das Getränk früher von Ma. als »Muskat« bezogen, das Getränk habe nur den Namen gewechselt, es werde von den Frauen hauptsächlich als »Süßwein« begehrt und getrunken; den Namen könnten sich die Frauen häufig nicht merken. Er habe die Flasche »Coriando« um 90 Pf. und 1 *℔* abgegeben. Er habe das Getränk nicht für Wein gehalten.

Der Zeuge S. in N., welcher der hauptsächlichste Abnehmer des »Coriando« war, hat die Lieferungen an seine eigenen Kunden zumeist direkt von K., dem Wohnsitze des Angeklagten, aus abgehen lassen. Er hat auch schon früher »Muskatlikör« von dem Angeklagten bezogen, vermochte aber heute keinerlei Angaben darüber zu machen, aus welchen Gründen der Wechsel im Namen des Getränkes vor sich gegangen ist, er erinnerte sich auch nicht, darüber mit dem Angeklagten verhandelt zu haben. Der Zeuge war in seinen Angaben sehr zurückhaltend und wurde auch auf die Bestimmungen des § 54 St.P.O. hingewiesen. Er erklärte, er habe das Getränk eben »nach Faktura« verkauft, früher als »Muskatlikör«, später als »Coriando«, so wie er es von dem Angeklagten in Gebinden bezog. Nach dem Alkoholgehalt habe er keine Nachforschungen angestellt; mit Wein habe die Ware nichts zu tun.

Der Zeuge E. hat das Getränk von S. früher als »Muskat« oder »Muskatlikör« und seit Geltung des neuen Weingesetzes als »Coriando« bezogen, und zwar zuletzt das Liter um 54 Pf. in Fässern. Er hat das Getränk für ein »Likörfabrikat« gehalten und das Liter zu 70 und 75 Pf. im Kleinhandel abgegeben; in seinem Wirtschaftsbetrieb verkaufte er $\frac{1}{8}$ l um 10 und 12 Pf. Den Kundenkreis an den er »Coriando« abgab, bildeten in der Hauptsache Frauen, Böttinnen vom Lande u. dgl.

Diese bezeichnen den »Coriando« einfach als »etwas Süßes«.

Der Zeuge G., Weinwirt in I., bezog den »Coriando« gleichfalls von S.; er hat das gleiche Getränk früher als Muskat bezogen und gab an, auf den Fakturen des S. sei früher »Muskatfaçon« gestanden, das Getränk sei aber das gleiche wie früher. Er habe den »Coriando«, den er in Fässern, das Liter zu 55 Pf., bezog, wie den früheren Muskat für ein Façongetränk, und zwar für einen »süßen Kunstwein« gehalten; jetzt dürfe man nur nicht mehr so sagen. Daß es kein »richtiger« Wein sei, das rieche man sofort. Die Leute verlangten einfach einen »Süßen«. Er habe den Schoppen, d. i. $\frac{1}{4}$ l »Coriando« um 25 und 30 Pf., das ganze Liter in Flaschen um 80 Pf. abgegeben.

Der Zeuge W. . . bezog gleichfalls von S. »Muskat«; im Sommer 1910 bedeutete ihm S., »Muskat« gebe es jetzt nicht mehr, der heiße jetzt Coriando. W. bezog dann auch »Coriando«, das Liter um 68 Pf.; er verkaufte das Getränk $\frac{1}{4}$ l zu 20 Pf., gab aber auch noch kleinere Quantitäten, nämlich $\frac{1}{10}$ l zu 10 Pf. und $\frac{1}{20}$ l zu 5 Pf. ab.

Dieser Zeuge bekundete weiter, daß die Leute den »Coriando« gleich wie den früheren »Muskat« als Wein betrachteten. Er selbst habe das Getränk für ein süßes Getränk mit Weingeschmack gehalten.

Persönliche Rücksprache bei der Bestellung von »Coriando« hat ferner der Angeklagte mit den Zeugen R und Sch gepflogen. R hatte früher von dem Angeklagten »Roussillon« bezogen. Einige Zeit vor der bereits erwähnten, am 8. Oktober 1910 erfolgten Lieferung von »Coriando« kam der Angeklagte zu R. und erklärte, »Roussillon« könne er nicht mehr liefern, »das falle jetzt unter das Weingesetz, das komme zu teuer«. Er bereite jetzt unter dem Namen »Coriando« ein süßes Getränk, ein »Hausgetränk«. Dieser »Coriando« war etwas heller als der frühere sogenannte Roussillon. Der Zeuge hat den »Coriando« für einen Süßwein gehalten und hat das Liter, das er um 65 Pf. erwarb, um 80 Pf. weiterverkauft; er gab das Getränk auch in noch kleineren Quantitäten ab.

Was der Angeklagte mit der Bezeichnung »Hausgetränk« sagen wollte, vermag der Zeuge nicht anzugeben.

Auch zu der Zeugin Sch., welche »Muskatwein« haben wollte, sagte der Angeklagte damals: »das dürfe er nicht mehr liefern, sonst komme er mit dem Nahrungsmittelgesetz in Konflikt«. Er liefere jetzt »Coriando«, das sei kein Wein und sei kein Schnaps, es sei ein »Hausgetränk«. Die Zeugin bekundete weiter, daß sie selbst den Muskat früher für Wein gehalten habe; den Coriando habe sie zumeist schenkungsweise an Kunden verabreicht, weil sie keine Rabattmarken abgebe.

Was nun ferner die Gutachten der Sachverständigen betrifft, so gehen diese Gutachten bei der Beurteilung des »Coriando« allerdings teilweise auseinander.

Die Sachverständigen K., W., Dr. S., Dr. St., Dr. K. und Dr. Sch haben jedoch übereinstimmend ihr Gutachten dahin abgegeben, daß es sich bei dem »Coriando« um die Herstellung eines die Eigenschaften eines ausländischen Dessert-, Süß- oder Südweines vortäuschenden Getränkes aus anderen Stoffen als aus dem Saft frischer Trauben, sohin um einen nachgemachten Wein im Sinne des § 9 des Weingesetzes vom 7. April 1909 handle.

Aus diesen Gutachten ist insbesondere folgendes hervorzuheben: Der von dem Angeklagten nach dem gleichen Rezept wie die früheren Muskatfaçonweine hergestellte »Coriando« weist nach seiner inneren Zusammensetzung wie nach seiner äußeren Beschaffenheit, namentlich nach Aussehen, Farbe, Geschmack, Geruch auf einen Dessert-, Süß- oder Südwein hin, so daß der Laie den Coriando für einen solchen Wein halten wird.

Es wurden auch früher Kunstweine, sogenannte Façonweine, hauptsächlich in Franken, nach dem gleichen Rezepte hergestellt. Das Rezept war für »Samosfaçon«: Weinsäure, Holunder, Sprit, Zucker und Couleur; für »Muskatfaçon«: Weinsäure, Koriander, Holunder, Sprit, Zucker und Couleur. Der vom Angeklagten fabrizierte »Coriando« bildet lediglich eine Fortsetzung der früheren Façonweinerstellung; der einzige Unterschied besteht in der Benennung, in der Umtaufe des Kunstweinproduktes. Holunderblüten und Koriander sind Bukettstoffe, die von jeher zur Weinfälschung gedient haben, beide dienen dazu, dem Erzeugnis einen angenehmen Muskatellergeschmack zu verleihen.

Die verwendete Menge von Couleur soll die Farbe des Südweines vortäuschen, und der Zusatz von Weinsäure hat den Zweck, das Produkt weinähnlich zu machen.

Auch die chemische Zusammensetzung des »Coriando«, insbesondere der Gehalt an Alkohol und Weinsäure, sowie der Extraktgehalt hat Ähnlichkeit mit dem Gehalt, den Südweine, wie Samos- und Muskatwein, aufweisen.

Nach dem Gutachten der genannten Sachverständigen kann mit Rücksicht auf die Zusammensetzung und namentlich auf den geringen Alkoholgehalt bei dem »Coriando« von einem Likör nicht die Rede sein. Nach dem Gutachten dieser Sachverständigen handelt es sich bei dem mehrerwähnten »Coriando« auch nicht um die Herstellung eines Getränkes aus Frucht- oder Pflanzensäften im Sinne des § 10 Abs. 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909. Es ergebe sich dieses schon aus der Quantität und der Art der Verwendung von getrockneten Holunderblüten und von Koriandersamen, also von trockenen Substanzen, bei welchen man unmöglich von einem Frucht- oder Pflanzensaft reden könne. Es handle sich vielmehr hierbei um aromatische Bestandteile, die in feinster Form beigegeben wurden.

Aus der gemäß § 250 Abs. 2, 3, § 222 St.P.O. verlesenen Aussagen des Zeugen und Sachverständigen Dr. O. geht hervor, daß dieser dem Angeklagten einen Rat nicht gegeben hat. Dr. O. gab an, daß der Angeklagte seine rein akademische Abhandlung möglicherweise mißverstanden und darin einen Rat erblickt habe; er erinnerte sich aber an die Einzelheiten und namentlich auch daran nicht, ob das Gespräch mit dem Angeklagten vor oder nach dem Inkrafttreten des neuen Weingesetzes stattgefunden habe.

Dr. O. war übrigens, wie er bekundete, darüber nicht im Zweifel, daß das fragliche Produkt gesetzlich unzulässig sei. Er war bereits bei den Vorberatungen des Weingesetzes tätig und vertrat ursprünglich bezüglich der Façonsüßweine einen gelinderen Standpunkt, wurde aber während der Vorberatungen des Weingesetzes überzeugt, daß ein Verbot der Façonsüßweine gerechtfertigt sei. Sein Gutachten gab Dr. O. dahin ab, er halte es unter der Herrschaft des neuen Weingesetzes für verboten, die in der vom Angeklagten angegebenen Weise hergestellten Façonsüßweine zu fabrizieren und in den Verkehr zu bringen. gleichviel

unter welchen Namen, weil sie eine Nachmachung von Wein seien. Als Likör könnten sie seines Erachtens nicht verkauft werden, denn sie hätten zu geringen Alkoholgehalt und würden unter das Nahrungsmittelgesetz fallen.

Auch der Zeuge und Sachverständige Dr. Sch. bekundete, daß die landwirtschaftliche Kreisversuchsstation W. stets diesen Standpunkt eingenommen habe; er selbst habe schon im September 1909 in einem Vortrage auf die Unzulässigkeit der Herstellung solcher Façonweine hingewiesen.

Von den weiteren in der heutigen Hauptverhandlung vernommenen Sachverständigen hält F. den »Coriando« für einen minderen Likör; Dr. M. bezeichnet ihn als ein punschartiges Getränk; die Sachverständigen Sch. und R. halten ihn für ein likörartiges Getränk; der Sachverständige St. ist der Anschauung, »Coriando« stelle keinen Likör und keinen Wein, sondern einen Weinersatz, ein Phantasiegetränk dar; V. ist der Meinung, »Coriando« schmecke wie ein aus Punschessenz hergestellter Punsch, der kalt geworden ist.

Der Sachverständige Me. ist nach Beratung mit anderen Fachmännern, insbesondere Weinhändlern, zu der Anschauung gelangt, »Coriando« sei nicht als Nachmachung von Wein oder als weinähnliches Getränk, sondern als likörähnliche Nachmachung von Punsch zu erachten.

Zu bemerken ist, daß sich in der heutigen Hauptverhandlung Proben des beschlagnahmten Getränkes »Coriando« auf dem Gerichtstische befanden und die Gerichtsmitglieder Gelegenheit zur Prüfung des Getränkes hatten.

Das Gericht ist nun auf Grund des gesamten Ergebnisses der heutigen Hauptverhandlung zu der Überzeugung gekommen, daß der vom Angeklagten hergestellte »Coriando« tatsächlich eine Nachmachung von Wein, und zwar von ausländischem Dessertwein (Süd- oder Süßwein) im Sinne des § 9 des Weingesetzes vom 7. April 1909 darstellt.

Es wurde hierbei von folgenden Erwägungen ausgegangen.

Durch die eben erwähnte Gesetzesstelle ist die Nachmachung von Wein allgemein, nicht nur die gewerbsmäßige Nachmachung verboten.

Das Gesetz macht auch keinen Unterschied zwischen in- und ausländischem Wein; es ist daher auch die Nachmachung von Dessertweinen (Süd- oder Süßweinen) unter das Verbot des § 9 a. a. O. einzureihen.

Dieses geht, abgesehen von der Fassung des Gesetzes selbst, auch aus den Gesetzesmaterialien, insbesondere aus dem Kommissionsberichte klar hervor.

Es lag damals der Antrag vor, nach Abs. 1 des nunmehrigen § 10 des Weingesetzes einzuschalten:

»Ebenso die Herstellung landesüblicher Gewürzweine, wie Muskat, Roussillon u. dgl., insofern solche aus Wein hergestellt werden.«

Seitens der Regierung wurde erwidert, die Herstellung von Gewürzweinen, wie Maiwein, Wermutwein und ähnlichen, sei ebensowenig wie die Herstellung von Arzneiweinen, wie Chinawein, Pepsinwein und ähnlichen, als Verfälschung oder Nachmachung von Wein zu betrachten, sondern als Herstellung weinhaltiger Getränke. Als solche unterliege sie den Vorschriften der §§ 13, 14 (nun §§ 15, 16 des Gesetzes), werde aber sonst durch das Gesetz nicht berührt. Was solche Getränke anlange, gehe der Antrag also von einer irrigen Voraussetzung aus, denn § 7 behinde die Herstellung in keiner Weise. Anders liege es bei der Nachmachung ausländischer Weine, insbesondere Dessertweine; diese falle allerdings unter das Verbot des § 7 (nun § 9 des Gesetzes), es liege aber auch kein Grund vor, sie davon auszunehmen (Komm.-Ber., S. 39; Günther-Marschner, Weingesetz S. 172; Goldschmidt, Weingesetz S. 206).

Von einem weinhaltigen Getränk kann im vorliegenden Fall überhaupt nicht die Rede sein, weil feststeht, daß bei Herstellung des »Coriando« kein Tropfen Wein verwendet worden ist.

Unter Nachmachung von Wein ist nun die vorsätzliche Herstellung eines die Eigenschaften des Weines vortäuschenden Getränkes aus anderen Stoffen zu verstehen. Von der Nachmachung oder Nachahmung zu unterscheiden ist die Herstellung eines Getränkes, das zwar einen Ersatz für Wein bieten kann, vielleicht auch bieten soll, nicht aber Weine vortäuschen will. Die wichtigste Gruppe solcher Getränke bilden die aus Frucht- oder Pflanzensäften hergestellten, in § 10 des Weingesetzes behandelten Getränke (vgl. amtliche Erläuterungen zu dem Regierungsentwurf, S. 25; Goldschmidt, a. a. O. S. 261; Günther-Marschner, a. a. O. S. 174).

Für die Frage, ob eine Nachmachung von Wein vorliegt, ist allein die objektive Beschaffenheit des Getränkes maßgebend. Es kommt nur darauf an, ob dieses Getränk die dem lauterem Wein eigenen Merkmale nach Aussehen, Geruch, Geschmack u. dgl. vortäuscht und so den Anschein erweckt, als sei es aus Traubensaft durch alkoholische Gärung ohne Beimischung fremder Stoffe gewonnen. Das Bewußtsein, ein solches Erzeugnis bereitet zu haben, genügt zum subjektiven Tatbestand der vorsätzlichen Nachmachung. Eine Absicht, zu täuschen, wird nicht gefordert; es ist daher an sich auch unerheblich, welcher Name

dem Getränke verliehen wird und ob letzteres eine Gärung durchgemacht hat (vgl. R.G.St. Bd. 37, S. 76; Bd. 40, S. 339; Jurist. Wochenschr. 1910, S. 206; Günther-Marschner, a. a. O. S. 168, 169; Zoeller, Weingesetz S. 54).

Das Gericht ist, wie schon dargelegt wurde, zu der Überzeugung gekommen, daß der vom Angeklagten hergestellte »Coriando« nach seinem Gesamtcharakter (vgl. R.G.St. Bd. 37, S. 423), seinem Aussehen, Geschmack, Geruch, seinem inneren Gehalt an Zutaten die einem ausländischen Dessertwein (Süß- oder Südwein) eigenen Merkmale vortäuscht.

Es kommt hierbei auch in Betracht, daß der Angeklagte das gleiche Fabrikat schon vor Inkrafttreten des Weingesetzes vom 7. April 1909 als Kunstwein hergestellt und lediglich die Namen gewechselt hat. Der Angeklagte kann nicht bestreiten, daß er den »Coriando« in ganz gleicher Weise hergestellt hat wie den früheren »Muskatfaçon«, den er später »Muskatlikör« betitelte. Er hat auch dem Zeugen und Sachverständigen K. gegenüber am 22. Dezember 1910 ganz unumwunden erklärt, weil die früheren Façonweine nicht mehr hergestellt werden dürften, das Publikum aber immer noch diese Sachen verlange, habe er beschlossen, ein Getränk herzustellen, das in seiner Art ganz dem früheren Muskatfaçon gleiche. Ob nun der Angeklagte die neue Namengebung »Coriando« auf Anraten des Dr. O. oder aus eigenem Antrieb betätigt hat, ist gleichgültig; denn das Getränk, das schon früher als Façonwein, also als Kunstwein betrachtet wurde, ist dasselbe geblieben; es erweckte nach wie vor den Anschein, als sei es lauterer Wein und konnte gerade in den Kreisen, für die es bestimmt war, wie auch die Beweisaufnahme klar ergeben hat, mit Wein verwechselt werden. Dessen war sich der Angeklagte auch ohne allen Zweifel bewußt. Er wollte durch die neue Namengebung offenbar das Gesetz umgehen. Darauf deuten namentlich die Äußerungen hin, welche der Angeklagte den Zeugen R. und Sch. gegenüber machte und worin er seinen »Coriando« im Vergleich zu den früheren Façonweinen, die er nicht mehr liefern dürfe, als etwas ganz Neues, als ein »Hausgetränk« hinstellte, während doch der Angeklagte selbst davon überzeugt war, daß sein »Coriando« nichts anderes war als seine früheren Façonweine.

Andere Weinhändler haben, wie Sachverständige heute bekundeten, nach Inkrafttreten des Weingesetzes vom 7. April 1909 die Herstellung solcher Kunstweine aufgegeben. Der Angeklagte dagegen betrieb diese Herstellung weiter. Das Vorbringen des Angeklagten, daß er dabei einen Rat des Zeugen und Sachverständigen Dr. O. befolgte, erscheint übrigens mit Rücksicht auf die Bekundungen des Dr. O. sowie des Dr. Sch. als durchaus ungläubwürdig.

Der Angeklagte und dessen Verteidiger haben sich ferner mit Bezug darauf, daß zur Herstellung des »Coriando« Holunderblüten und Koriander verwendet worden seien, auf die Bestimmung des § 10 Abs. 1 des Weingesetzes berufen, der lautet:

»Unter das Verbot des § 9 fällt nicht die Herstellung von dem Weine ähnlichen Getränken aus Fruchtsäften, Pflanzensäften oder Malzauszügen.«

Im Hinblick auf die oben erwähnten Gutachten der Sachverständigen bedarf es keiner weiteren Ausführungen, daß von der Herstellung eines Getränkes aus dem Saft von Früchten oder Pflanzen keinesfalls die Rede sein kann, wenn, wie im vorliegenden Falle, getrocknete Holunderblüten und Koriandersamen lediglich als Bukettstoffe in der vom Angeklagten selbst geschilderten Art verwendet werden. Es ist dabei auch zu berücksichtigen, daß auf 24 hl des Getränkes »Coriando« nur 1 kg Holunderblüten und 3 kg Koriandersamen zur Verwendung kamen.

§ 10 Abs. 1 des Weingesetzes hat offenbar diejenigen Fälle im Auge, in denen auch wirklich aus Früchten (Obst, Beeren u. dgl.) oder aus Pflanzen (z. B. Rhabarber) ein Saft gewonnen wird (vgl. Günther-Marschner, a. a. O. S. 177, 178).

Bei der Herstellung des »Coriando« wurde, wie der Angeklagte selbst schilderte, zu 24 hl des Getränkes nur ein Auszug aus getrockneten Holunderblüten und aus Koriandersamen, welcher letzterer hauptsächlich ätherisches Öl enthält, in der vorbezeichneten Menge verwendet. Bei dieser Art der Verwendung kann nicht von einer Herstellung des Getränkes aus Fruchtsäften oder Pflanzensäften gesprochen werden.

Die Herstellung eines dem Weine ähnlichen Getränkes aus Malzauszügen, die § 10 Abs. 1 a. a. O. gleichfalls erwähnt, kommt im vorliegenden Falle überhaupt nicht in Betracht.

Wird nun ein weinähnliches Getränk aus anderen als den in § 10 Abs. 1 a. a. O. erwähnten Grundstoffen hergestellt, d. h. ist die Weinähnlichkeit dieses Getränkes, wie beim »Coriando«, so groß, daß es im Verkehr mit Wein verwechselt werden kann, so ist die Herstellung und der Vertrieb dieses Getränkes gemäß §§ 9, 13 des Weingesetzes verboten.

§ 10 Abs. 1 des Weingesetzes (vom 7. April 1909) wollte auch inhaltlich nichts Neues bringen (vgl. amtliche Erläuterungen, S. 25, 26; Goldschmidt, a. a. O. S. 362; Günther-Marschner, a. a. O. S. 176; Zoeller, a. a. O. S. 57).

Nun ist die Frage, ob künstliche Weine, insbesondere sogenannte Gewürz- oder Kirschenweine, wie solche in Posen, Westpreußen und Oberschlesien hergestellt werden, unter das Verbot der Nachmachung von Wein fallen, bereits bei Beratung des Weingesetzes von 1901 erörtert worden. Damals wurde seitens eines Regierungskommissars darauf hingewiesen, die

Herstellung von Getränken, die ihrem Aussehen und Geschmack nach mit Traubenweinen gar nicht verwechselt werden könnten, die gar nicht geeignet seien, bei dem Verbraucher die irrtümliche Meinung hervorzurufen, daß sie Traubenwein darstellten, falle nicht unter das Verbot der Nachmachung (vgl. Komm.-Ber. 1901, S. 28; Günther-Marschner, a. a. O. S. 173; R.G.St. Bd. 37, S. 423).

Der Sachverständige K. hatte im Laufe dieses Jahres Gelegenheit, Kirsch- bzw. Gewürzweine der vorbezeichneten Art einer Probe zu unterziehen. Nach seinen Bekundungen haben diese Getränke entweder einen ausgesprochenen Kirschgeschmack oder einen starken Gewürz-, insbesondere Nelkengeschmack, und der vom Angeklagten hergestellte »Coriando« gleicht jenen Getränken in keiner Weise.

Der »Coriando« ist vielmehr nach Überzeugung des Gerichts vollkommen geeignet, gerade bei den Verbrauchern die irrtümliche Meinung hervorzurufen, daß er einen Traubenwein darstelle. Der Verteidiger des Angeklagten hat eventuell den Antrag auf Aussetzung der Hauptverhandlung behufs Vernehmung des Bürgermeisters und Reichstagsabgeordneten B. gestellt, den er zur heutigen Hauptverhandlung unmittelbar geladen hat, der aber am Erscheinen verhindert war. Nun steht im Falle des Ausbleibens eines geladenen Zeugen oder Sachverständigen den Prozeßbeteiligten nicht ohne weiteres ein Anspruch auf Aussetzung der Hauptverhandlung zu, vielmehr hat das Gericht über die Erheblichkeit der Vernehmung zu entscheiden (vgl. Löwe, St.P.O. Anm. 2 b zu § 244 und Zitate).

Das Gericht hält aber die Vernehmung des Sachverständigen B. nicht für erheblich.

Selbst wenn dieser Sachverständige, wie der Verteidiger geltend machte, in der Beurteilung des »Coriando« den Standpunkt vertreten würde, es handle sich bei diesem Getränke nicht um eine Nachahmung von Wein, so wäre dieser Standpunkt in keiner Weise geeignet, die Überzeugung des Gerichtes zu erschüttern, die sich letzteres auf Grund des Ergebnisses der heutigen Hauptverhandlung, insbesondere auch auf Grund seiner eigenen Wahrnehmungen im Laufe der Verhandlung bei Prüfung des Getränkes »Coriando« gebildet hat.

Es steht somit fest, daß das Getränk »Coriando« eine Nachmachung von Wein im Sinne des § 9 des Weingesetzes vom 7. April 1909 darstellt.

Der Angeklagte hat vorgebracht, daß er den fraglichen »Coriando« erst zu Anfang des Monats Oktober 1910 hergestellt habe.

Aus den Angaben der Zeugen M. und S. geht jedoch hervor, daß er das gleiche Getränk auch schon vorher im Laufe des Jahres 1910 hergestellt und in Verkehr gebracht hat; denn er hat schon am 14. Juli 1910 an M. 41 l und am 23. Juli 1910 an S. 330 l solchen »Coriando« geliefert. Der Angeklagte hat in der heutigen Hauptverhandlung selbst nicht geltend gemacht, daß es sich in diesen Fällen etwa um ein Getränk handle, das bei Verkündung des Weingesetzes — 16. April 1909 — bereits hergestellt gewesen wäre. § 34 Abs. 3 dieses Gesetzes kommt somit nicht zur Anwendung.

Der Angeklagte hat in Ausführung eines einheitlichen Vorsatzes gehandelt. Er hat sohin fortgesetzt vorsätzlich den Vorschriften der §§ 9 und 13 des Weingesetzes zuwidergehandelt, indem er im Jahre 1910 wiederholt Wein nachmachte und das den Bestimmungen des § 9 a. a. O. zuwider hergestellte Getränk wiederholt im Jahre 1910 und noch bis zum 25. Februar 1911 in Verkehr brachte.

Wie bereits dargelegt wurde, war sich der Angeklagte bewußt, daß das von ihm hergestellte Erzeugnis die Eigenschaften des Weines vortäusche. Er war sich aber auch bewußt, daß er durch die Weiterveräußerung des Getränkes dieses ändern zum Genuß zugänglich mache.

Die Vorsätzlichkeit seiner Zuwiderhandlungen gemäß § 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weingesetzes steht sonach gleichfalls fest (vgl. Günther-Marschner, a. a. O. S. 296).

Der Angeklagte war daher eines Vergehens nach §§ 9, 13, 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909, § 73 St.G.B. schuldig zu erkennen.

VIII. Weinähnliche Getränke (§ 10).

(Vgl. auch unter Nr. 22, 23, 34 und 37.)

27. Ist in dem Zusatz von 50 % Zuckerwasser zu Apfelwein eine Verfälschung zu erblicken (§ 10 des Nahrungsmittelgesetzes)?

Urteil des Bayerischen Obersten Landesgerichts vom 9. Januar 1912 gegen M.

I Die Revision des Angeklagten M. gegen das Urteil der Strafkammer des Landgerichts Landau vom 4. November 1911 wird als unbegründet verworfen.

II. Dem Beschwerdeführer werden die Kosten seines Rechtsmittels auferlegt.

Gründe:

Die Revision ist in formaler Hinsicht nicht zu beanstanden; sie ist aber sachlich unbegründet.

Das angefochtene Urteil stellt tatsächlich fest, daß der Angeklagte aus gekelerten Äpfeln unter Zusetzung einer Zuckerwasserlösung eine Flüssigkeit hergestellt hat, die aus mehr als dem dritten Teile aus Wasser bestand. daß dieses Getränk zum Verkaufe bestimmt war und von M. auch als »Obst- oder Apfelwein« zum Preise von 140 M für das Fuder dem Zeugen D. käuflich angeboten wurde.

Bei der Frage, ob eine Verfälschung von Obstwein im Sinne des § 10 des Gesetzes vom 14. Mai 1879, betreffend den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln, hier vorliegt, geht das angefochtene Urteil zutreffend von dem Begriffe der »normalen Ware« aus und stellt ausdrücklich fest, daß der Apfelwein an sich mit einem Wasser- und Zuckerzusatz nichts zu tun hat, daß er durch derartige Zusätze in seinem natürlichen Geschmack (Säure) und in seinen charakteristischen Eigenschaften und Bestandteilen (Alkoholgehalt und Extraktstoffen) verändert wird und zumal dann, wenn das Ergebnis — wie hier — eine erhebliche Vermehrung der Flüssigkeit darstellt, auch in seinem Nahrungs- und Genußwerte bedeutend herabgemindert wird. Allerdings ist die normale Beschaffenheit des unstreitig als Nahrungs- und Genußmittel geltenden Apfelweins weder durch Gesetz noch durch Polizeiverordnung bestimmt, allein die Strafkammer trägt den durch die Rechtsprechung in dieser Richtung zur Anerkennung gebrachten Grundsätzen (vgl. Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen Bd. 41, S. 438; Entscheidungen des Obersten Landesgerichts in Strafsachen Bd. 8, S. 327, 331; Bd. 9, S. 216 u. a.) dadurch Rechnung, daß sie feststellt, daß das konsumierende Publikum bei einem zum Getränk für Menschen bestimmten Apfelwein in der Preislage von 140 M nicht erwartet und auch nicht damit rechnet, daß er zum dritten Teil oder noch darüber hinaus aus Zuckerwasser besteht. Die getroffenen Feststellungen rechtfertigen demnach die Schlußfolgerung des angefochtenen Urteils, daß das in Frage stehende Getränk einen in seinen normalen Bestandteilen veränderten und in seinem Nahrungs- und Genußwert herabgesetzten, also verfälschten Apfelwein darstellt.

Die Strafkammer hat demzufolge den Begriff der Verfälschung nicht verkannt. Die darauf gerichtete Revisionsrüge ist unbegründet. Welche Umstände und Tatsachen die Strafkammer bei der Feststellung, daß das konsumierende Publikum mit der Überstreckung, wie sie hier in Frage steht, nicht rechnet, in den Kreis seiner maßgebenden Erwägungen einbezogen hat, ist nicht Sache der Nachprüfung des Revisionsgerichts. Der Tatrichter konnte sich dabei auf eigene Erfahrungen, gerichtskundige Verhältnisse und ganz besonders auf die ihm durch die Gutachten der Sachverständigen Dr. W. und Dr. K. gebotene Unterlage stützen, und selbst dann, wenn er annahm, daß ein mäßiger Zusatz von Zuckerwasser die Ausnutzung des Apfelsaftes erleichtere und fördere, auch in diesem Umfange von den Konsumenten nicht beanstandet werde, doch unbedenklich und ohne weitere Ermittlungen zu dem Ergebnisse gelangen, daß der um ein Drittel und mehr überstreckte Apfelwein für das konsumierende Publikum in seiner Allgemeinheit — eben wegen der Menge des in der Hauptsache behufs Vermehrung der Flüssigkeit beigemengten Zuckerwassers — keine »reelle« (normale) Ware mehr darstelle.

Verfehlt ist auch die Revisionsrüge, daß nicht genügend festgestellt sei, der Angeklagte habe den Apfelwein zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr gefälscht. Die Strafkammer stellt in einwandfreier Weise fest, daß der Angeklagte sich bewußt war, das konsumierende Publikum erwarte zum Preise von 140 M einen normalen Apfelwein, daß er sich auch bewußt war, das konsumierende Publikum werde durch seine weitgehende Zuckering und Verwässerung des Apfelsaftes in seinen Erwartungen getäuscht und diese Täuschung werde im Verkehr und im Verbrauch der Ware über den ersten Abnehmer hinaus auf die weiteren und die fernerstehenden Kreise übertragen. Dieses bei der Herstellung der Ware bestehende Bewußtsein in Verbindung mit der auf den Verkauf der Ware gerichteten Absicht des Angeklagten genügt dem Erfordernisse »der zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehre begangenen Verfälschung«. Eines wirklichen Erfolgs in bezug auf Täuschung bedarf es nicht (vgl. Stenglein, Strafrechtliche Nebengesetze, IV. Aufl., Bd. I, S. 631, ⁷, ⁸). Auch im übrigen läßt das angefochtene Urteil einen den Angeklagten beschwerenden Rechtsverstoß nicht erkennen. Die Revision war daher als unbegründet zu verwerfen und der Beschwerdeführer nach § 505 St.P.O. in die Kosten seines erfolglos eingelegten Rechtsmittels zu verurteilen.

IX. Haustrunk (§ 11).

(Vgl. auch unter Nr. 5, 37 und 40.)

28. Ist die Verwendung von Salmiak, Tannin, Zuckercouleur bei der Haustrunkbereitung zulässig (§ 11 Abs. 2, § 4)?

Welche Bedeutung hat die Bestimmung in § 11 Abs. 2: »Die Vorschriften des § 4 finden auf die Herstellung von Haustrunk entsprechende Anwendung«?

Ist in dem Ankündigen usw. von Haustrunkstoffen, bestehend aus Rosinen, Salmiak, Zitronensäure, Zuckercouleur und Tannin eine Zuwiderhandlung gegen § 26 Abs. 1 Nr. 3 zu erblicken?

Urteil des Landgerichts Offenburg vom 23. März 1911 gegen S.

S. von U ... wird wegen Vergehens gegen § 26 Ziffer 3 in Verbindung mit § 11 Abs. 2 und § 4 des Weingesetzes zu einer Geldstrafe von 50 *M.*, im Fall der Unbeibringlichkeit zu einer Gefängnisstrafe von 5 Tagen, und zu den Kosten verurteilt. Zugleich wird auf Einziehung der zum Zweck der Herstellung des Haustrunkstoffs bereitgehaltenen Vorräte von Chlorammonium, Tannin und Zuckercouleur erkannt.

Gründe:

Der Angeklagte räumt ohne weiteres ein, daß er sich seit langer Zeit mit der Zusammenstellung und Mischung sowie dem Vertriebe einiger zur Bereitung von »Haustrunk« bestimmter Stoffe befaßt. Die Stoffe, die von ihm fertig bezogen werden, wurden in Paketen versandt, die das Material für je 100 l Haustrunk enthielten. Sie kosten, je nachdem der Hauptbestandteil aus Weinrosinen oder Malagatrauben bestand, 4 oder 5 *M.* Die Pakete enthielten 1 725 g Rosinen oder 2 000 g Malagatrauben, 17 g Gärpulver (reines Chlorammonium, gleichbedeutend mit Salmiak) sowie in einem Fläschchen 150 ccm Extrakt, bestehend aus Wasser, Zitronensäure, Zuckercouleur und Tannin. Den Sendungen lagen jeweils Prospekte, Bestellkarten, Anpreisungen und eine Anleitung zur Bereitung des Haustrunkes bei, die u. a. besagten:

Vollständiger Ersatz für Obstmost und Rebwein, schmeckt besser wie Apfelmost und mundet wie Rebwein, wird viel lieber getrunken wie Apfelmost oder gewöhnlicher Landwein. Spezialität: Spaniol rot, ähnlich dem französischen und spanischen Rotwein. Von keiner Nachahmung erreicht, täglich einlaufende Anerkennungsschreiben und Danksagungen.

Sein Unternehmen nennt der Angeklagte eine Fabrik. Er benutzt als Schutzmarke, obwohl ihm das Zeichen, das er angeblich angemeldet hatte, nie geschützt wurde, die Darstellung eines ein Weinglas erhebenden Bacchusknaben, der auf einem mit der Aufschrift »S.'s Haustrunk« versehenen Fasse reitet.

Auch nach dem Inkrafttreten des neuen Weingesetzes hat der Angeklagte seine Stoffe auch in Zeitungen und Zeitschriften angepriesen.

Auch seine Inserate enthalten die Behauptung: »Vollständiger Ersatz für Obstmost und Rebwein« sowie unter dem erwähnten Zeichen den Vermerk »Gesetzlich geschützt«, obwohl auch sein Erzeugnis keinen Schutz genießt. Auch hier nennt er sein Unternehmen Fabrik.

Der Angeklagte hat somit in fortgesetzter Tat seit Inkrafttreten des Weingesetzes vom 7. April 1909, also vom 1. September 1909 an, Stoffe, deren Verwendung bei der Herstellung von weinähnlichen Getränken unzulässig ist, zu diesem Zwecke angekündigt, feilgehalten und verkauft. Vergehen nach § 26 Ziffer 3 in Verbindung mit § 11 Abs. 2 und § 4 des Weingesetzes.

Zunächst ist zweifellos, daß das Getränk, das mit den von dem Angeklagten vertriebenen Stoffen hergestellt werden soll, weinähnlich ist. Weinähnliche Getränke sind solche alkoholhaltigen Flüssigkeiten, die entweder nach Art des Weines, aber aus anderen Fruchtsäften als dem Saft der Traube gewonnen oder durch Alkoholzusatz zu Mosten jeglicher Herkunft hergestellt werden, endlich alle diejenigen auf irgendeine Art hergestellten Getränke, die in ähnlicher Weise und ähnlicher Menge genossen werden sollen, wie Wein genossen wird, und die sich durch einen gewissen Alkohol- und Säuregehalt auszeichnen.

Die Nachahmung von Wein ist durch § 9 des Weingesetzes verboten.

Darunter fällt nach § 10 des Weingesetzes nicht die Herstellung von dem Weine ähnlichen Getränken aus Fruchtsäften, Pflanzensäften oder Malzauszügen. Darum handelt es sich hier nicht. Nach § 11 des Weingesetzes finden auf die Herstellung von Haustrunk aus Traubenmaische, Traubenmost, Rückständen der Weinbereitung oder aus getrockneten Weinbeeren die Vorschriften des § 2 Satz 2 und der §§ 3 und 9 keine Anwendung. Dagegen findet die Vorschrift des § 4 Anwendung. Hiergegen hat nun der Angeklagte verstoßen. Von den von ihm feilgehaltenen Stoffen geben die Rosinen oder Malagatrauben, Wasser und, da der

Angeklagte nicht Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt, die Zitronensäure zu Beanstandungen keinen Anlaß. Im übrigen gibt die Bekanntmachung, betr. Bestimmungen zur Ausführung des Weingesetzes, vom 9. Juli 1909 erschöpfend an, welche Stoffe dem Wein bei der Kellerbehandlung zugesetzt werden dürfen. Darin ist unter A, 1 und 2 angegeben, welche Gärmittel verwendet werden dürfen; Salmiak ist jedoch nirgends für zulässig erklärt. Auch Tannin darf nur in Verbindung mit in Wein gelöster Hausen- Stör- oder Welsblase oder in Verbindung mit Gelatine verwendet werden. Endlich darf Zuckercouleur nur in kleinen Mengen bei ausländischen Dessertweinen (Süd- und Süßweinen) verwendet werden.

Daß aus den von dem Angeklagten feilgehaltenen Stoffen Haustrunk bereitet werden soll, unterliegt nach seinen Ankündigungen keinem Zweifel. Aus einem Teil der Stoffe, die er feilhält, darf auch Haustrunk im Sinne des Weingesetzes hergestellt werden. Strafbar ist der Angeklagte nur deshalb, weil er zugleich Stoffe zur Bereitung von Haustrunk ankündigt, feilhält und verkauft, die zu diesem Zwecke nicht angekündigt, feilgehalten und verkauft werden dürfen. Auf Täuschung in irgendwelcher Art war die Absicht des Angeklagten nicht gerichtet; dies setzt aber § 26 Ziffer 3 des Weingesetzes auch nicht voraus.

Der Angeklagte behauptet, daß er sich die ganze auf das Weingesetz bezügliche Literatur angeschafft, daß ihn aber das Studium derselben dem Irrenhause nahegebracht habe, daß er überdies bei den verschiedensten Stellen wegen der Zulässigkeit seiner Essenz angefragt und die Auskunft erhalten habe, daß sie nicht zu beanstanden sei. Es ist nun zuzugeben, daß die Auslegung des Weingesetzes Schwierigkeiten mit sich bringt. Daß aber der Angeklagte in seinem Falle nicht habe wissen können, wie er sich verhalten müsse, kann nicht zugegeben werden. Die Schwierigkeit für ihn besteht nur darin, daß er seinem geringwertigen Erzeugnis, das er zu einem übermäßigen Preis verkauft, mit den vom Gesetz gestatteten Mitteln keinen Geschmack, keinen Körper und keine Farbe beibringen kann. Deshalb mußte er zu verbotenen Mitteln greifen. Es ist auch richtig, daß der Angeklagte zum Teil auf seine Anfragen, die übrigens der Hauptsache nach nach eingeleitetem Strafverfahren erhoben wurden, teilweise unzutreffende Auskünfte erhalten hat. Sein Irrtum bestand dann aber nur in einem Irrtum über das Strafgesetz.

Bei der Strafzumessung hat man in Betracht gezogen, daß die Verfehlung des Angeklagten nicht schwer ist und daß er in gutem Glauben gehandelt haben mag. Andererseits durfte der große Umfang seines Betriebes nicht außer acht gelassen werden. Man hielt daher eine Geldstrafe von 50 *M.*, fürsorglich eine Gefängnisstrafe von 5 Tagen, für angemessen. Zugleich hat man nach § 31 des Weingesetzes auf Einziehung der zum Zwecke der Herstellung des Haustrunkstoffes bereitgehaltenen Vorräte von Chlorammonium, Tannin und Zuckercouleur erkannt.

Urteil des Reichsgerichts (1. Strafsenat) vom 26. Juni 1911 gegen S.

Die Revision gegen das Urteil der I. Strafkammer des Großherzogl. Landgerichts zu Offenburg vom 23. März 1911 wird verworfen; dem Beschwerdeführer werden die Kosten des Rechtsmittels auferlegt.

Gründe:

Die Revision ist in zulässiger Weise (Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen Bd. 37, S. 286) beschränkt auf den Ausspruch der Einziehung der Vorräte von Tannin und Zuckercouleur. Es steht damit rechtskräftig fest, daß der Angeklagte Stoffe, deren Verwendung bei der Herstellung, Behandlung oder Bearbeitung von weinähnlichen Getränken (Haustrunk aus getrockneten Weinbeeren — § 11 des Weingesetzes vom 7. April 1909 — unzulässig ist, angekündigt, feilgehalten und verkauft und danach den Tatbestand eines Vergehens aus § 26 Nr. 3 mit § 11 Abs. 2 und 4 des Weingesetzes verwirklicht hat.

Auf dieser für das Revisionsgericht feststehenden Grundlage ist zufolge des Revisionsangriffs selbständig rechtlich zu prüfen, ob außer den Stoffen, deren Unzulässigkeit von der Revision nicht beanstandet wird, auch Tannin und Zuckercouleur von der Strafkammer zutreffend gleichfalls als unzulässig erklärt worden sind.

Die Vorschriften des Weingesetzes vom 7. April 1909 bezüglich der Herstellung von Haustrunk haben ihren Grund darin, daß allgemein und insbesondere in den Fällen, in denen die Herstellung von Haustrunk und die gewerbsmäßige Herstellung von Wein nebeneinander hergehen, dem vorgebeugt werden soll, daß unter dem Vorgeben des Bedarfs zur Haustrunkbereitung Stoffe in den Weinkeller kommen, die tatsächlich zur Fälschung dienen sollen (Erläuterung zum Entwurf des Weingesetzes, Drucksachen Nr. 987, Reichstagsverhandlungen 1907/08, S. 14 und Kommissionsbericht, Drucksachen Nr. 1238, S. 41). Wenn in § 11 Abs. 2 des Weingesetzes gesagt wird, daß die Vorschriften des § 4 auf die Herstellung von Haustrunk »entsprechende« Anwendung finden, so müssen danach regelmäßig Stoffe, die zur Fälschung von Wein dienen können und für die Herstellung von Wein verboten sind, für die Herstellung von Haustrunk ebenfalls verboten sein. Demgemäß sind dann auch durch die Bundesrats-

bekanntmachung vom 9. Juli 1909 »Zu §§ 4, 11, 12« zusammenfassend die Stoffe bezeichnet, welche bei der Kellerbehandlung gestattet sind. Was unter Ziffer 1—8 (»A. Allgemein«) gesagt ist, gilt auch für die Herstellung von Hastrunk und nur unter Ziffer 11 (C) ist für diese gegenüber der gewerbsmäßigen Herstellung von Wein eine Vergünstigung in der Verwendung von Zitronensäure vorgesehen. Die Verwendung hier nicht gestatteter Stoffe ist allgemein verboten. Dem »entsprechend« des § 11 ist durch die Bestimmungen unter Ziffer 11 der Bekanntmachung Rechnung getragen; für ein richterliches Ermessen ist hinsichtlich einer Entscheidung darüber, ob Stoffe, die bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Wein nicht verwendet werden dürfen, bei der Herstellung von Hastrunk gestattet sein sollen, kein Raum mehr.

Zutreffend hat die Strafkammer Tannin und Zuckercouleur zu den bei der Herstellung von Wein und daher auch im vorliegenden Falle verbotenen Stoffen gerechnet.

Nach der Bundesratsbekanntmachung vom 9. Juli 1909 ist »Zu §§ 4, 11, 12« unter Ziffer 6, c das Tannin nur in Verbindung mit den unter a und b bezeichneten Stoffen gestattet. Es darf also ausschließlich aus Anlaß der Verfolgung von Klärungszwecken zusammen mit den unter a und b erlaubten Klärungsmitteln verwendet werden. Es für sich allein zu verwenden, ist verboten. Übrigens hat es sich im vorliegenden Falle, wie sich aus den Feststellungen des Urteils ergibt, bei der Verwendung des Tannins zu den vom Angeklagten verkauften Extrakt nicht um eine bloße Verwendung zu Klärungszwecken gehandelt.

Die Anordnung des § 11 des Weingesetzes, daß auf die Herstellung von Hastrunk die Vorschriften des § 3 keine Anwendung finden, ist nur dahin zu verstehen, daß die Herstellung von Hastrunk in der Verwendung von Wasser und Zucker nicht den Beschränkungen des § 3 unterliegen soll. Mag hiernach auch zur Herstellung von Hastrunk die Verwendung von färbendem Zucker (§ 3 Abs 6) nicht ausgeschlossen sein, so ist damit doch noch nicht auch die Zulässigkeit von Zuckercouleur gegeben. Zuckercouleur ist als Farbstoff (vgl. die Bundesratsbekanntmachung »Zu §§ 10, 16«) von bloß nebenbei färbendem Zucker wesentlich verschieden, und seine Verwendung ist in der Bundesratsbekanntmachung »Zu §§ 4, 11, 12« bei der Kellerbehandlung nur unter Ziffer 9 bei ausländischen Dessertweinen in geringem Umfange gestattet, im übrigen also verboten.

Der von der Revision angegriffene Ausspruch des angefochtenen Urteils ist sohin auch bezüglich der von der Revision bezeichneten Stoffe durch § 31 Abs. 2 des Weingesetzes gerechtfertigt, weshalb das Rechtsmittel zu verwerfen war.

29. Liegt eine anmeldepflichtige Herstellung von Hastrunk auch dann vor, wenn einem bereits vorhandenen Hastrunk neue Bestandteile zugesetzt werden?

Ruht in einem Jahre, in dem ausnahmsweise Wein nicht gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht wird, die Verpflichtung zur Hastrunkanzeige (§ 11 Abs. 3) und zur Buchführung (§ 19)?

Urteil des Reichsgerichts (1. Strafsenat) vom 19. Februar 1912 gegen W.

Die Revision gegen das Urteil der I. Strafkammer des Kais. Landgerichts zu Colmar vom 12. Oktober 1911 wird mit der Maßgabe verworfen, daß die Veröffentlichung des entscheidenden Teils des Urteils nur insoweit stattzufinden hat, als die Verurteilung wegen der Vergehen gegen das Nahrungsmittel- und Weingesetz erfolgt ist. Dem Beschwerdeführer werden die Kosten des Rechtsmittels auferlegt.

Aus den Gründen:

... 3. Anlangend die Verurteilung des Angeklagten aus §§ 11 Abs. 3, 29 Nr. 2 des Weingesetzes, so ist den Ausführungen des angefochtenen Urteils insoweit beizutreten, daß eine anmeldepflichtige Herstellung von Hastrunk auch dann vorliegt, wenn aus einem Getränk, das zum Hastrunk bestimmt und als solches gekennzeichnet und verwendet war, durch Zusatz neuer Bestandteile — als welche hier für Faß 21 Traubenmost, Rückstände der Weinbereitung (Trester) und Wein, für Faß 22 Traubenmost in Frage kommen — eine neue, gleichfalls zum Hastrunk bestimmte Mischung hergestellt wird. Andernfalls könnte die Anmeldepflicht einfach dadurch umgangen werden, daß Reste früheren Hastrunks, selbst in geringfügiger Menge, jeweils wieder bei der Neubereitung von solchem verwendet würden. Gerade die Menge des Hastrunks und die zur Bereitung verwendeten einzelnen Stoffe müssen der zuständigen Behörde bekanntgegeben werden; müßte dies nicht bei jeder Vermehrung der Menge und bei jeder Verwendung neuer Stoffe geschehen, so könnte die Behörde von den ihr eingeräumten Befugnissen keinen wirksamen Gebrauch machen.

Wenn im Urteil nicht berücksichtigt ist, daß dem als Hastrunk anerkannten Gemisch auch Apfelwein zugeworfen worden war (§§ 11 Abs. 1 u. 2, 4 des Weingesetzes), so ist der Angeklagte dadurch nicht weiter beschwert.

4. Ob der Angeklagte die aus Faß 21 an B. verkauften 124 l als »Haustrunk« oder als »Wein« bezeichnet hat, ist, wenigstens für die Anwendung des § 11 Abs. 4 des Weinggesetzes, gleichgültig. In den Verkehr durfte das Getränk aus Faß 21, nachdem es einmal als »Haustrunk« hergestellt war, überhaupt nicht gebracht werden. Außerhalb des Haushalts des Angeklagten und namentlich im rechtsgeschäftlichen Verkehr verlor die Bezeichnung »Haustrunk« ihre Berechtigung und Bedeutung. Ob dann, wenn der Angeklagte dem Käufer das Getränk als »Wein« und für den Handelsverkehr bestimmten Wein bezeichnete, er sich außer des Vergehens gegen § 11 Abs. 3 des Weinggesetzes gleichzeitig durch dieselbe Handlung noch gegen andere strafgesetzliche Bestimmungen verging, ob der Angeklagte im Hinblick auf die Zusammensetzung des verkauften Getränks namentlich noch den §§ 4, 13 des Weinggesetzes zuwiderhandelte, muß dahinstehen, da der Angeklagte durch die Nichtberücksichtigung dieser Gesichtspunkte nicht beschwert ist. . .

Urteil des Landgerichts Mainz vom 31. Oktober 1911 gegen N.

Der Angeklagte, Landwirt N. von P. . . , wird wegen Vergehens gegen das Weinggesetz in 4 Fällen zu Geldstrafen von 100 *M* und dreimal 20 *M*, bei Uneinbringlichkeit je 5 *M* mit einem Tage Haft zu verbüßen, und in die Kosten des Verfahrens verurteilt.

Aus den Gründen:

. . . Da der Angeklagte zugestander- und erwiesenermaßen Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt, so war er auch zufolge des § 11 Abs. 3 verpflichtet, die Herstellung des Haustrunks der zuständigen Behörde anzuzeigen und ebenso, in Gemäßheit des § 19 daselbst, Bücher zu führen. Diesen Verpflichtungen ist er selbstverständlich nicht enthoben, wenn er in einem einzelnen Jahrgang tatsächlich Wein nicht abgesetzt oder auch von vornherein die Absicht hatte, dies nicht zu tun. Denn Geist und Zweck dieser Vorschriften sind darin zu finden, daß ein fortgesetzter Einblick in die Weinbehandlung und Kellerwirtschaft ermöglicht wird, der ausgeschlossen wäre, wenn die Vorgänge des einen oder anderen Jahres nicht zum Ausdruck gelangten und nachkontrolliert werden könnten. . .

30. Darf Haustrunk ohne besonderen Entgelt an die im Betriebe des Herstellers beschäftigten Personen zum eigenen Verbrauch abgegeben werden?

Urteil des Landgerichts Coblenz vom 20. Oktober 1910
gegen F. und W.

Die Angeklagten werden wegen Vergehens gegen das Weinggesetz vom 7. April 1909 bestraft, und zwar der Angeklagte F. mit einer Geldstrafe von 10 *M*, hilfsweise 2 Tagen Gefängnis, und der Angeklagte W. mit einer Geldstrafe von 5 *M*, hilfsweise 1 Tag Gefängnis. . . Die Einziehung des beschlagnahmten Weines wird angeordnet.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte W. arbeitete im Herbst 1909 bei der Heuernte einige Zeit bei dem Angeklagten F., der damals Tresterwein als Haustrunk herstellte. Auf die Frage des W., ob er später auch von dem Wein haben könnte, sicherte ihm F. dies zu. Am 13. Juni 1910 — unbestrittenermaßen während W. nicht mehr bei F. in Arbeit stand — überließ F. dem W. ein Ohmfaß Tresterwein (Haustrunk), enthaltend etwa 102 l und etwa 25 Flaschen dieses Tresterweines. Von diesen Weinen gab W. einen Teil an seinen Oheim H. weiter ab. Am 21. Juni 1910 ist der noch vorhandene größte Teil des Weines bei W. beschlagnahmt worden.

Die mündliche Verhandlung hat keinen Anhaltspunkt dafür ergeben, daß F. dem W. und dieser seinem Oheim H. den Tresterwein etwa gegen Entgelt abgegeben habe. Das Gericht mußte vielmehr mangels anderer Unterlagen die unentgeltliche Abgabe des Weines als wahrscheinlich annehmen. Es ist die Frage der Entgeltlichkeit oder Unentgeltlichkeit indessen im vorliegenden Falle für die Entscheidung, ob die beiden Angeklagten strafbar sind, ohne Belang. Wie F. selbst ausdrücklich und glaubwürdig zugesteht, war W. nur im Herbst kurze Zeit bei ihm in Lohn und Arbeit, nicht aber mehr zur Zeit der Abgabe des Weines. Der Umstand, daß F., wie er angibt, beabsichtigte, den W. auch für später wieder in seine Dienste zu nehmen, ist hier ohne jede Bedeutung, denn nicht darauf kommt es an, ob v o r oder n a c h der Hergabe des Haustrunks der Empfänger im Betriebe des Abgebers beschäftigt war, sondern ob dies b e i der Hergabe der Fall war. Das letztere ist aber unzweifelhaft nicht der Fall gewesen, denn das Dienstverhältnis zwischen W. und F. bestand zu diesem Zeitpunkte nicht mehr.

Unzweifelhaft ist ebenfalls, daß zwischen W. und seinem Oheim H. keinerlei Dienst- oder Arbeitsverhältnis irgendwelcher Art bestand, und daß H. in keiner Weise in irgendeinem Betriebe des W. beschäftigt war.

Beide Angeklagte waren sonach gemäß § 11 Abs. 4 des Weingesetzes vom 7. April 1909 zu bestrafen. Bei der Strafabmessung kam in Betracht, daß beide Angeklagten ersichtlich nicht aus Böswilligkeit gehandelt haben, vielmehr bestrebt waren, nach den Bestimmungen des Gesetzes zu handeln. Die Angeklagten haben sich nur im Irrtum über Inhalt und Tragweite des § 11 Abs. 4 des Weingesetzes befunden, indem sie glaubten, bei Unentgeltlichkeit sei allgemein freie Abgabe des Haustrunkes gestattet. Dieser Irrtum vermag freilich, da es ein Irrtum über strafrechtliche Normen ist, sie nicht der Bestrafung zu entziehen, rechtfertigt aber die erkannte milde Strafe ...

Gemäß § 31 des Weingesetzes vom 7. April 1909 war auf Einziehung des beschlagnahmten Weines zu erkennen ...

X. Traubenmost (§ 12).

(Vgl. auch unter Nr. 2.)

31. Ist in § 12 des Weingesetzes unter »Traubenmost« nur frischer, zur Weinbereitung bestimmter Traubensaft zu verstehen?

Ist die Bezeichnung »Tokaier alkoholfrei« für sterilisierte und geklärte Traubensäfte von in Deutschland angebauten sogenannten Tokaierreben zulässig (§ 6)?

Urteil des Reichsgerichts (I. Strafsenat) vom 18. Mai 1911 gegen H.
(Entscheid. des Reichsgerichts in Strafsachen, Bd. 45, S. 143.)

Das Urteil der II. Strafkammer des Großherzogl. Hessischen Landgerichts zu Mainz vom 29. Oktober 1910 wird nebst den ihm zugrunde liegenden Feststellungen aufgehoben, die Sache wird zur anderweiten Verhandlung und Entscheidung an die Vorinstanz zurückverwiesen.

Gründe:

Der Angeklagte hat als Leiter einer Zweigstelle der Gesellschaft zur Herstellung alkoholfreier Weine »Nektar« unter dem Namen »alkoholfreie Weine« oder »alkoholfreie Wormser Nektarweine« flaschenweise Getränke in den Verkehr gebracht, die nach den Urteilsfeststellungen »sterilisierte und geschönte Traubenmoste« waren, also geklärter Traubensaft, dem durch Sterilisierung die Gärfähigkeit genommen und dadurch Haltbarkeit verliehen war. Angeblich nach der Verschiedenheit der zur Herstellung der Moste verwendeten Trauben sind die einzelnen Sorten des »alkoholfreien Nektarweins« verschieden benannt, und zwar nach geographischen Bezeichnungen (Länder-, Orts- und Lagenamen) oder auch nach der Art der verwendeten Trauben. Eine Sorte führt auf der Preisliste und den Flaschenaufschriften den Namen »Tokaier alkoholfrei«; sie ist aus Trauben gewonnen, die in Rheinhessen gewachsen sind und deren Art dort »Tokaier Trauben« genannt wird.

Unter Anwendung der §§ 6, 12, 26 Abs. 1 Nr. 1 des Weingesetzes ist der Angeklagte auf Grund dieser Feststellungen bestraft, weil er Most, den er gewerbsmäßig in den Verkehr brachte, unrichtig mit einer nur zur Kennzeichnung seiner Herkunft zulässigen geographischen Bezeichnung versehen habe.

Die Anklage war weiter auf § 16 Abs. 1 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen und § 4 Nr. 1 des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb gestützt; die Anwendung dieser Strafbestimmungen ist aber mit der Begründung abgelehnt, daß der Angeklagte an seine Abnehmer Preiskarten versandt habe, in denen die Auskunft enthalten sei, bestimmte Marken, darunter »Tokaier alkoholfrei« seien »aus in Deutschland wachsenden Rebenarten gekeltert«, so daß einem Irrtum der Abnehmer über den Ort der Gewinnung der Trauben vorgebeugt gewesen sei.

Ohne Erfolg rügt die Staatsanwaltschaft die Nichtanwendung der beiden genannten Strafgesetze als rechtsirrig. Denn nach der vorstehend wiedergegebenen Begründung hat das Urteil in rein tatsächlicher Entscheidung verneint, daß der Angeklagte die in § 16 des Warenzeichengesetzes und § 4 des Wettbewerbsgesetzes näher bezeichneten Täuschungszwecke verfolgt habe; einen Rechtsirrtum läßt die Entscheidung insoweit nicht erkennen.

Sowohl von der Staatsanwaltschaft wie von dem Angeklagten wird sodann Verletzung der §§ 6, 12, 26 Abs. 1 Nr. 1 des Weingesetzes gerügt und von dem Angeklagten zur Begründung dieser Beschwerde namentlich hervorgehoben, daß die Feststellungen des Urteils, soweit sie sich auf die Beschaffenheit der von dem Angeklagten in Verkehr gebrachten Getränke beziehen, nicht ausreichen, um eine Nachprüfung zu ermöglichen, ob auf diese Getränke das Weingesetz Anwendung findet oder nicht. Gerade dieser letzteren Beanstandung kann die Berechtigung nicht abgesprochen werden; sie muß zur Aufhebung des Urteils führen, auch

wenn grundsätzlich die im Urteil vertretene Rechtsansicht zu billigen und anzunehmen wäre, daß § 12 des Weingesetzes sich nicht ausschließlich auf frisch gewonnenen oder auf zur Weinbereitung bestimmten und dazu verwendbaren Most bezieht, sondern auch auf solchen Most, dessen Gärung vorübergehend oder dauernd unmöglich gemacht ist.

Die Anwendung der Strafbestimmungen der §§ 6, 26 Abs. 1 Nr. 1 des Weingesetzes auf die von dem Angeklagten hergestellten und unter der Herkunftsbezeichnung »Tokaier« (Entscheid. Bd. 40, S. 288) in den Verkehr gebrachten Getränke ist dann gerechtfertigt, wenn diese als »Traubenmost« im Sinne des § 12 des Weingesetzes zu gelten haben.

Dafür gewährt aber das angefochtene Urteil insoweit keine ausreichende Grundlage, als daraus nicht zu ersehen ist, welcher Behandlung im einzelnen der von dem Angeklagten zur Herstellung der verkaufsfertigen Getränke verwendete Traubensaft unterzogen wurde, und welche Folgen diese Behandlung gehabt, wie sie namentlich die Beschaffenheit und Zusammensetzung des Rohstoffs beeinflußt hat. Die Bezeichnung des Getränks als »sterilisierter und geklärter Traubenmost« ersetzt Nachweise in dieser Richtung nicht, auch nicht die Ausführung, die Getränke seien nichts weiter als »sterilisierte Traubenmoste« gewesen. Beides um so weniger, als das Urteil »gewisse chemische Veränderungen« als Folge der Behandlung erwähnt, ohne sie jedoch irgendwie näher zu bezeichnen und ihre Bedeutung zu erörtern; und als weiter der Angabe des Sachverständigen P., wonach die Getränke infolge des Herstellungsverfahrens aller im Moste vorhandenen Eiweißkörper verlustig gegangen seien und die Eigenschaften des Mosts völlig eingebüßt hätten, nicht anders entgegengetreten wird, als dahin, daß der Sachverständige von einem nach § 1 des Weingesetzes nicht zutreffenden Begriffe von Wein ausgehe und zu Unrecht als Most nur den frischen Kelterablauf gelten lassen wolle, während auf die ausschlaggebende Frage nach der Bedeutung der hervorgehobenen Veränderungen in Zusammensetzung und Beschaffenheit, die der als Rohstoff verwendete Most erlitten hat, überhaupt nicht eingegangen wird.

Nicht jedem Erzeugnis, das aus Traubensaft gewonnen wird, gebührt **f o r t d a u e r n d** der Name »Most«, worunter der aus der Traubenmaische abfließende oder durch Auspressen oder auf andere mechanische Weise daraus oder auch aus nicht zerquetschten Trauben gewonnene Saft, und zwar solange dieser stofflich unverändert bleibt, ohne jede andere zeitliche Begrenzung als derjenigen verstanden wird, die sich aus dem vollendeten Übergang von Most in Wein auf dem Wege der Gärung ergibt. Solange dem Most sein Wesen, seine Art und Beschaffenheit erhalten bleibt, ist er Most. Wird aber zwecks Herstellung eines anderen Erzeugnisses Most mit anderen Stoffen vermischt oder zum Zwecke der Gewinnung anderer Erzeugnisse derart bearbeitet, daß Veränderungen in der Beschaffenheit und der stofflichen Zusammensetzung eintreten, so kann möglicherweise dadurch das Wesen des Rohstoffs völlig aufgehoben werden, Aussehen, Geruch und Geschmack können derart beeinflußt sein, daß der Rohstoff sich nicht mehr als Most erweist, diesen Namen verliert. Deshalb hätte, wie der Verteidiger zutreffend hervorhebt, der Tatrichter zumal gegenüber der Verteidigung des Angeklagten und um die rechtliche Nachprüfung seines Urteils zu ermöglichen, feststellen müssen, von welcher Bedeutung die chemischen und sonstigen Veränderungen waren, die der von dem Angeklagten zur Herstellung des »Tokaier alkoholfrei« verwendete Most erfuhr, welcher Art die Einwirkungen waren, denen er zum Zwecke der Haltbarmachung und Klärung ausgesetzt wurde, ob er einfach in mäßigen Grenzen erhitzt und durch erlaubte Schönungsmittel geklärt wurde oder ob weitere Maßnahmen der Herstellung stattfanden, über die bis jetzt keinerlei Auskunft gegeben ist, die zu durchgreifenden Wesensänderungen geführt haben können. Wenn die festgestellten chemischen Veränderungen äußerlich in Geschmack, Geruch und Aussehen der hergestellten Getränke derart hervortreten, daß diese im Verkehr mit Most überhaupt nicht verwechselt werden können, dann findet § 6 des Weingesetzes auf das unter falscher Herkunftsbezeichnung in den Verkehr gebrachte Getränk keine Anwendung, während im umgekehrten Fall, nämlich dann, wenn die Sterilisierung lediglich die Abtötung der Gärerreger bewirkt, im übrigen aber eine durch die Sinne wahrnehmbare Änderung im Wesen des Mosts **n i c h t** zufolge gehabt hat, die Anwendung des Weingesetzes allerdings ausschließlich davon abhängt, ob die Gärfähigkeit, deren der Most verlustig ging, eine im Sinne des Weingesetzes wesentliche und begrifflich unerläßliche Eigenschaft des »Mosts« bildet.

Diese im angefochtenen Urteil bejahte Frage, ob als »Most« im Sinne des § 12 des Weingesetzes auch ein solcher Traubensaft gelten kann, der die Eigenschaft eingebüßt hat, mittels alkoholischer Gärung in der üblichen Kellerbehandlung sich zu Wein zu entwickeln, ist sonach erst dann zu entscheiden, wenn im übrigen feststeht, daß zwischen den von dem Angeklagten hergestellten Getränken und gewöhnlichem, gärfähigem Traubensaft keine sonstigen sinnfälligen Unterschiede bestehen, die eine Wesensverschiedenheit begründen.

Für die hiernach gebotene wiederholte Verhandlung der Sache mag indes zu dieser Frage folgendes bemerkt werden:

Das Weingesetz regelt den Verkehr mit »Wein«. Nach der gesetzlichen Begriffsbestimmung wird darunter nur das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintraube

hergestellte Getränk verstanden. Wenn einzelne Bestimmungen des Gesetzes auch auf Most und Traubenmaische ausgedehnt sind (§ 3), so ist das zunächst nur um deswillen geschehen, weil der Most als Grundstoff zur Weinbereitung dient, in der Kellerbehandlung zu Wein wird. Wesentlich aus diesem Gesichtspunkt ist auch die Bestimmung in § 12 des Weingesetzes getroffen. Das Weingesetz von 1901 enthielt eine derartige Bestimmung nicht. Die Folge war die, daß je mehr die Rechtsprechung darauf bestand, nur solche Erzeugnisse als Wein, weinhaltig oder weinhähnlich anzuerkennen, die eine alkoholische Gärung durchgemacht hatten oder Alkoholgehalt aufwiesen, also den Anschein einer solchen Gärung hervorriefen, um so mehr sich als Lücke bemerkbar machte, daß Verfälschungen des Mosts vor Eintritt der Gärung, die sich erst im fertigen Wein äußern sollten, nicht verfolgt werden konnten; selbst die Einziehung stieß auf Schwierigkeiten, sogar in Fällen, in denen Most oder Maische als Mittel zur Weinbereitung mit Zusätzen in den Verkehr gebracht wurden, die bei fertigem Wein verboten waren (Entscheid. Bd. 38, S. 311; Bd. 40, S. 69; Bd. 41, S. 35). Dem sollte, und zwar offenbar zu dem Zweck abgeholfen werden, daß Most, der zur Weinbereitung bestimmt ist, schon als Rohstoff Schutz gegen Verfälschung und sonstige Unlauterkeiten erhielt, die bisher nur in dem fertigen Wein getroffen werden konnten.

Insoweit sprechen daher erhebliche Gründe dafür, daß der Most nur im Hinblick auf die Weinbereitung, als Grundstoff des Weins, nach dem Weingesetz beurteilt werden sollte, und daß somit Most, dem die Gärfähigkeit genommen ist und der zur Weinbereitung endgültig nicht mehr taugt, auch nicht mehr unter das Weingesetz fällt, im Gegensatz zu dem nur vorübergehend stillgemachten Most, worin die Gärung nur auf Zeit unterdrückt ist und demnächst ohne äußeres Zutun wieder eintritt. In der Begründung zu § 10 des Entwurfs des Weingesetzes ist allerdings nichts davon erwähnt, daß begrifflich zum Wesen des Mosts die Eigenschaft gehöre, daß er sich durch alkoholische Gärung zu Wein entwickeln könne; vielmehr wird allgemein Most, ohne Rücksicht darauf, ob er zur Weinbereitung dienen soll, namentlich auch der zum sofortigen Genuß bestimmte Most, unter das Weingesetz gestellt, in bewußter Stellungnahme gegenüber dem in Entscheid. Bd. 40, S. 69 für das frühere Weingesetz vertretenen Standpunkt. Daraus folgt aber keineswegs, daß es nun für den Begriff des Mosts nicht mehr darauf ankomme, ob ihm die Gärfähigkeit erhalten geblieben ist oder nicht. Denn auch für den zum Genuß bestimmten Most ist die Fähigkeit zu gären von größter Bedeutung, da in dem Verlauf der Gärung, durch die sich der frische Traubensaft zum Wein entwickelt, in den ersten Stufen der Entwicklung, während deren die Flüssigkeit sich überhaupt nur dazu eignet, unvergoren genossen zu werden, in rascher Aufeinanderfolge auch für den Geschmack bedeutsame und durch besondere Benennungen gekennzeichnete Veränderungen sich vollziehen.

Trotzdem rechtfertigt es sich nicht, das Vorhandensein der natürlichen im Most schlummernden Gärfähigkeit begrifflich zum Wesen des Mosts zu erfordern. Ein der Gärerreger beraubter Most, der aber künstlich zur alkoholischen Gärung gebracht werden kann durch den Zusatz von Stoffen, wie sie auch zur Umgärung ausgegorener, insbesondere kranker Weine benutzt werden, ein solcher Most, aus dem also nach wie vor Wein gewonnen werden kann, bleibt Most, denn das Bestehen dieser Möglichkeit beweist, daß er seine Wesensart nicht geändert, daß er ein zur erlaubten Weinbereitung tauglicher Grundstoff geblieben und auch geeignet ist, als Most genossen zu werden.

Deshalb ist anzunehmen, daß § 12 des Weingesetzes auch auf den Traubenmost anwendbar ist, indem durch Erhitzen die Gärung unterdrückt wurde, vorausgesetzt, daß der Most infolge der Art der Bearbeitung nicht die Eigenschaft eingebüßt hat, sich demnächst, sei es selbständig durch natürliche Gärung, sei es durch Einleitung künstlicher Gärung, zu Wein zu entwickeln, und daß er auch in den anderen oben hervorgehobenen Beziehungen das Wesen von Most bewahrt hat, die bei der Sterilisierung notwendig eintretenden Verschiebungen in der Zusammensetzung also, obwohl chemisch nachweisbar, doch nicht derart sinnfällig bemerkbar sind, daß es für den Verkehr von Bedeutung wäre.

Wie ein derartiger — durch einfache mäßige Erhitzung sterilisierter Most — regelmäßig dann im Verkehr den Beschränkungen des Weingesetzes unterliegen wird, so wird er andererseits auch Anspruch darauf haben, daß er mit Wein oder frischem Most, selbst solchem eines anderen Jahrgangs, verschnitten werden kann und überhaupt in der Kellerbehandlung anderem Most an und für sich gleichsteht.

Die in dem angefochtenen Urteil erörterte und unter Bezugnahme auf die gesetzgeberischen Verhandlungen bejahte Frage, ob auch »alkoholfreie Weine« unter das Weingesetz fallen, steht nicht zur Entscheidung, denn wie das Urteil selbst zutreffend hervorhebt, handelt es sich hier nicht um solche wieder entgeistete Weine, sondern um unvergorenen Traubensaft; die Heranziehung jener Weine war nicht erforderlich; die Schlußfolgerung, daß, wenn das Weingesetz auf alkoholfreie Weine anwendbar sei, das gleiche bezüglich der sterilisierten Moste der Fall sein müsse, ist keineswegs zwingend.

Jedes Eingehen auf die Frage, ob die Sterilisierung von Traubenmost als Verfälschung gelten kann und ob es zulässig ist, sterilisierten Traubenmost als »alkoholfreien Wein« zu bezeichnen, wird auch der Revision der Staatsanwaltschaft gegenüber durch die Urteilsfeststellungen erübrigt, wonach dem Angeklagten jede Täuschungsabsicht fehlte.

Urteil des Landgerichts Mainz vom 26. September 1911 gegen H.

Der Angeklagte wird freigesprochen, und die Kosten des Verfahrens werden der Staatskasse auferlegt.

Gründe:

Der Angeklagte ist der Leiter der Gesellschaft zur Herstellung alkoholfreier Weine »Nektar«, Zweigniederlassung W. Er bringt für die Gesellschaft unter der Bezeichnung »alkoholfreie Weine« Getränke in den Verkehr, zu deren Herstellung sterilisierter Traubenmost angewendet wird und die nach Lage, Art oder Herkunft der Trauben im einzelnen besondere geographische Benennungen erhalten. So stellt er eine Sorte her, die aus Trauben, die in einzelnen Gemarkungen Rhein Hessens unter dem Namen »Tokaier-Trauben« gezo-gen werden, bereitet war und brachte das Getränk in Flaschen, die auf der Etikette die Aufschrift »Tokaier alkoholfrei« trugen, in den Handel. In der Tatsache, daß der Angeklagte das Getränk unter der Bezeichnung »Tokaier alkoholfrei« in den Verkehr bringt, erblickt der Eröffnungsbeschluß ein Vergehen gegen die §§ 6, 12, 26 Abs. 1 Ziffer 1 des Weingesetzes, gegen den § 16 Abs. 1 des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen und den § 4 Abs. 1 des Gesetzes über den unlauteren Wettbewerb. Der Angeklagte bestreitet das Vorliegen einer strafbaren Handlung. Die Bestimmungen des Weingesetzes finden keine Anwendung, da das in Verkehr gebrachte Getränk kein Traubenmost im Sinne des Weingesetzes sei. Eine Zuwiderhandlung gegen die angezogenen Bestimmungen der beiden anderen Gesetze sei ebenfalls nicht gegeben. Auf den gedruckten Preiskarten seiner Firma sei angegeben: »Die Marken Muskateller weiß und rot, Barbara und Rotenberger sind aus ausländischen Trauben, die übrigen aus in Deutschland wachsenden Rebenarten gekeltert«. Diese Preiskarte werde jedem Kunden der Firma, der Waren bestelle, zugesandt und an diejenigen Abnehmer, die Wiederverkäufer seien, zur Aufklärung des kaufenden Publikums in größerer Anzahl abgegeben.

Was zunächst die von dem Angeklagten bestrittene Frage anlangt, ob sein Vorgehen unter die Bestimmungen des Weingesetzes falle bzw. ob das Weingesetz überhaupt auf das in Verkehr gebrachte Getränk Anwendung erleide, so ist die Entscheidung darüber zunächst ausschließlich von der Feststellung der Tatsache abhängig, ob das Getränk als Traubenmost im Sinne des Weingesetzes anzusehen ist. Der Angeklagte selbst macht über die Herstellung des Getränkes folgende näheren Angaben: sämtliche von der Firma Nektar in den Verkehr gebrachten Getränke — also auch der Tokaier — würden in ganz gleicher Weise hergestellt und der gleichen Behandlung unterzogen. Die Trauben würden nicht auf der sonst üblichen Traubenmühle, sondern auf einer Steinwalze gemahlen. Hierdurch werde eine stärkere Zerquetschung der Trauben und deren Kerne erzielt und ein höherer Gerbstoffgehalt sowie eine größere Klärung bei dem Saft erreicht. Alsdann folge die Kelterung. Alsbald nach dieser werde die Sterilisierung des Mostes vorgenommen. Bei der Erhitzung würden außerordentlich hohe Temperaturen angewendet, so daß nicht nur eine völlige Abtötung des Gärerregers, sondern auch eine umfangreiche Ausscheidung von Eiweißkörpern dadurch eintrete. Nach der Sterilisierung werde der Saft in luftdichten Fässern aufbewahrt und dann in Flaschen gefüllt. Danach erfolge nochmals durch Anwendung des Pasteurierungsapparates eine sehr starke Erhitzung der Getränke, um die vollständige Entfernung der Eiweißkörper zu bewirken. Ein Zusatz fremder Stoffe erfolgt nicht. Diese Angaben des Angeklagten über die Herstellung der Getränke erfuhren ihrem gesamten Inhalte nach durch den als Kellermeister bei der Firma Nektar tätigen Zeugen O. Bestätigung und fanden auch durch die übrige Beweisaufnahme in keinem Punkte eine Widerlegung. Von den zur Begutachtung des Getränkes vernommenen Sachverständigen betont der Sachverständige Chemiker P., der als Leiter des chemischen Untersuchungsamts zu W. (dem Sitze der Firma) sich bereits seit 15 Jahren mit der Untersuchung der von der Firma hergestellten und in den Verkehr gebrachten Getränke befaßt, mit großer Entschiedenheit, daß diese Getränke — so auch der hier in Frage stehende Tokaier — nicht als Traubenmost im Sinne des Weingesetzes anzusehen seien. Die bei der Erhitzung der Getränke angewendeten hohen Temperaturen bewirkten die selbständige Abtötung der Gärpilze durch die Zerstörung der Hefezellen und die Ausscheidung der Eiweißkörper. Seiner Überzeugung nach trete durch die Herstellungsart und die Gesamtbehandlung der Getränke eine allerdings analytisch nicht feststellbare wesentliche chemische Veränderung des Grundstoffes in seiner Beschaffenheit und Zusammensetzung ein. Diese seine Überzeugung gründe sich einmal auf die bei seinen Untersuchungen gemachte Erfahrung, daß es nicht möglich gewesen wäre, durch Zusatz von Gärmitteln, wie Most und Weinhefe, zu den an sich gärungsfähig bleibenden Getränken einen normal schmeckenden, handelsfähigen Wein herzustellen,

daß Aussehen, Geschmack und Geruch von wirklichem Traubenmost ganz verschieden seien. Der Sachverständige G., der als Redakteur der Deutschen Wein-Zeitung Sachkenntnis besitzt, und der Chemiker Dr. M. halten die Getränke für Traubenmost. Sie treten P. zwar darin bei, daß Aussehen und Geschmack nicht die gleichen seien wie bei dem Most, sie bestreiten aber, daß eine Änderung des Charakters des Getränks als Most durch die Behandlung eingetreten sei. Sie hoben die Gärfähigkeit der Getränke hervor, enthalten sich aber des Urteils, ob durch Zusatz von Gärmitteln ein normal schmeckender Handelswein hergestellt werden könne. Die Sachverständigen L. und F. schließen sich dieser Meinung an, ohne jedoch andere Tatsachen dafür anzugeben. Das Gericht ist in Würdigung der Angaben des Angeklagten und des Zeugen O. über die Herstellung und Behandlung ihrer Produkte und des einleuchtenden Gutachtens des Chemikers P., das sich auf genaue und häufige Untersuchungen der Getränke stützt, sowie auf Grund eigener Besichtigung und Prüfung der Produkte zu der Überzeugung gelangt, daß die von dem Angeklagten in Verkehr gebrachten Getränke und insbesondere auch der hier in Betracht kommende Tokaier nicht als Traubenmost im Sinne des Weingesetzes anzusehen sind.

Unter Most versteht man den aus der Traubenmaische abfließenden oder durch Auspressen oder auf andere mechanische Weise daraus oder auch aus nicht zerquetschten Trauben gewonnenen Saft, und zwar solange dieser stofflich unverändert bleibt, ohne jede andere zeitliche Begrenzung als derjenigen, die sich aus dem vollendeten Übergang von Most in Wein auf dem Wege der Gärung ergibt. Solange dem Most sein Wesen, seine Art und seine Beschaffenheit erhalten bleibt, ist er Most. Wird aber zwecks Herstellung eines anderen Erzeugnisses Most mit anderen Stoffen vermischt oder zum Zwecke der Gewinnung anderer Erzeugnisse derart bearbeitet, daß Veränderungen in der Beschaffenheit und der stofflichen Zusammensetzung eintreten, so kann möglicherweise dadurch das Wesen des Rohstoffes völlig aufgehoben werden; Aussehen, Geruch und Geschmack können derart beeinflusst sein, daß der Rohstoff sich nicht mehr als Most erweist, diesen Namen verliert (s. Entscheid. des Reichsgerichts vom 18. Mai 1911 in dieser Sache).

Das Gericht hält aber durch die Aussagen des Angeklagten und das Gutachten von P. sowie auf Grund eigener Prüfung für nachgewiesen, daß durch die Behandlung und Bearbeitung des Traubensaftes bei der Herstellung des Getränks eine derartige Veränderung in seiner Beschaffenheit und stofflichen Zusammensetzung eingetreten ist, daß dadurch das Wesen des Rohstoffes völlig aufgehoben ist. Abgesehen von den mehrfach erwähnten chemischen Veränderungen, die bei der Sterilisierung eintreten, und der Unmöglichkeit, aus den Getränken durch Zusatz von Gärungsmitteln einen normal schmeckenden Wein zu erzielen, sind Aussehen und Geschmack der Getränke so grundverschieden von dem wirklichen Traubenmost — auch der Geruch ist nicht übereinstimmend —, daß eine Verwechslung dieser Getränke mit Most im Verkehr ausgeschlossen erscheint. Die Anwendbarkeit des Weingesetzes entfällt aber mit der Feststellung, daß das hier fragliche Getränk kein Traubenmost ist, und konnte daher aus den Bestimmungen des Weingesetzes keine Bestrafung eintreten.

Vergehen gegen das Gesetz zum Schutze der Warenzeichen und gegen das Gesetz über den uniauteren Wettbewerb konnten entgegen der Anklage ebenfalls nicht angenommen werden. Bei beiden Gesetzen ist das Vorhandensein der Täuschungsabsicht ein wesentliches Tatbestandsmerkmal. Diese ist aber nicht nachgewiesen. Nach den nicht widerlegten Angaben des Angeklagten wurden an die Abnehmer der Getränke Preiskarten gesandt, in denen Auskunft darüber gegeben war, daß bestimmte Marken, darunter »Tokaier alkoholfrei«, aus in Deutschland gewachsenen Rebenarten gekeltert waren; dadurch würde einer Irreführung der Abnehmer über die Art der Getränke vorgebeugt. Der Angeklagte hat feststehendermaßen die Bezeichnung »Tokaier alkoholfrei« nicht selbst eingeführt, es ist dies vielmehr von seinem Vorgänger geschehen, eine Tatsache, die ebenfalls gegen das subjektive Verschulden des Angeklagten spricht. Der Angeklagte war daher freizusprechen.

XI. Weinhaltige Getränke (§ 16).

32. Fällt »Rotweinpunschessenz« unter den Begriff »weinhaltiges Getränk«? (Verwendung von Stärkesirup und Farbstoffen.)

Urteil des Landgerichts Leipzig vom 28. September 1910
gegen H. und H.

Die Angeklagten werden wegen in Mittäterschaft begangenen Vergehens gegen §§ 16, 26 Abs. 1 Nr. 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 in Verbindung mit den zu § 16 dieses Gesetzes vom Bundesrat in der Bekanntmachung vom 9. Juli 1909 erlassenen Ausführungs-

bestimmungen zu je 3 *M* Geldstrafe, an deren Stelle im Falle der Uneinbringlichkeit je ein Tag Gefängnis zu treten hat, verurteilt.

Sie haben die Kosten des Verfahrens zu tragen und haften für die Auslagen als Gesamtschuldner.

A u s d e n G r ü n d e n :

Der Angeklagte H. betreibt in P. ein nicht umfangreiches Destillationsgeschäft; er sucht Bestellungen auf Liköre und Essenzen auf und stellt die bestellten Mengen dann selbst her. So besonders um die Weihnachtszeit. Zu Weihnachten 1909 hat er Bestellungen auf etwa 100 l Rotweinpunschessenz gehabt. Er hat diese Punschessenz nach dem ihm bekannten, von seinem Vorgänger übernommenen Rezept durch seine Tochter, die Mitangeklagte, herstellen lassen. Diese hat die Essenz aus Rotwein und anderen Ingredienzien zusammengesetzt und nach dem Recepte Stärkesirup dazugegeben. Diese Mischung hat der Angeklagte dann an seine Kunden als »feinste Rotweinpunschessenz« verkauft, so auch an eine Frau B. in K.

Nach dem Gutachten des Sachverständigen enthält die vom Angeklagten vertriebene Rotweinpunschessenz etwa 19,4 % Stärkesirup.

Die Angeklagten bestreiten das Gutachten nicht und geben alles sonstige als richtig zu; sie führen zu ihrer Entschuldigung nur an, sie hätten nicht gewußt, daß es verboten sei, der Rotweinpunschessenz Stärkesirup zuzusetzen.

Das vermag die Angeklagten jedoch nicht vor Strafe zu schützen. Sie haben gewußt, daß die in Frage kommende Mischung ein weinhaltiges Getränk sei und daß in derselben Stärkesirup enthalten sei. Sie haben also den Tatbestand der angezogenen Gesetzesstellen verwirklicht, objektiv, indem sie, was verboten ist, ein weinhaltiges Getränk mit Stärkesirup vermischt, subjektiv, indem sie sich der Eigenschaft der Weinhaltigkeit des fabrizierten Getränkes und des Umstandes bewußt waren, daß Stärkesirup beigemischt wurde. Ihre Unkenntnis — mag sie menschlich auch noch so entschuldbar sein — bezog sich nicht auf das Vorhandensein von T a t umständen, die zum gesetzlichen Tatbestande gehören, sondern war lediglich eine Unkenntnis der einschlagenden r e c h t l i c h e n Bestimmungen.

Nach der absolut herrschenden Rechtsansicht befreit ein solcher Irrtum, eine Unkenntnis der Verbote und Gebote eines Strafgesetzes nicht von Strafe. Denn es muß von Rechts wegen verlangt werden, daß jeder, der irgendeine Handlung vornimmt, insbesondere ein Gewerbe betreibt oder darin tätig ist, sich mit den einschlägigen rechtlichen Bestimmungen bekannt macht.

Die Angeklagten waren also aus den im Urteilster. or genannten Gesetzesstellen zu strafen, und zwar die Mitangeklagte H. nicht nur als Gehilfin, sondern als Mittäterin mit ihrem Vater: sie hat die Tat ihres Vaters wie ihre eigene gewollt, hat gemeinsam mit ihm die Essenz hergestellt, indem er die Anweisung dazu gab und die Ingredienzien lieferte, sie die mechanische Herstellung der Mischung vornahm.

U r t e i l d e s A m t s g e r i c h t s M ü h l h a u s e n (T h ü r.) v o m 6. A p r i l 1911
g e g e n S t.

Der Angeklagte ist des Vergehens gegen das Weingesetz vom 7. April 1909 schuldig und wird deshalb zu einer Geldstrafe von 10 *M*, an deren Stelle für den Fall, daß sie nicht beigetrieben werden kann, für je 5 *M* ein Tag Gefängnis tritt, kostenpflichtig verurteilt.

A u s d e n G r ü n d e n :

Am 6. Januar 1911 wurden in dem Geschäfte des Angeklagten zum Verkauf feilgehaltene Flaschen vorgefunden, welche die Etikette R o t w e i n p u n s c h e s s e n z trugen und von dem Angeklagten etwa zur Hälfte aus Rotwein hergestellt sind, und welcher Mischung ein A n i l i n f a r b s t o f f zugesetzt ist.

Der Angeklagte hat daher einem weinhaltigen Getränk, dessen Benennung den Gehalt von Wein andeutet, einen Farbstoff zugesetzt, welcher nicht aus Zuckercouleur, dem einzigen nach den Ausführungsbestimmungen des Bundesrats zum Reichsgesetz vom 7. April 1909 zulässigen Farbstoff bestand.

Er war daher aus §§ 16, 26 des genannten Gesetzes zu bestrafen.

33. Fällt »Rotweinpunschessenz«, die als Branntwein verzollt wird, unter den Begriff »weinhaltiges Getränk«? (Zusatz von Farbstoffen.)

U r t e i l d e s L a n d g e r i c h t s B a y r e u t h v o m 24. M a i 1911 g e g e n B.

B. ... ist schuldig eines fortgesetzten Vergehens gegen das Weingesetz vom 7. April 1909 und wird hierwegen zu einer Geldstrafe von 20 *M*, umgewandelt für den Fall der Un-

einbringlichkeit in eine Gefängnisstrafe von 2 Tagen, sowie zur Tragung der Kosten des Verfahrens und der Strafvollstreckung verurteilt.

Die beiden zu Gerichtshänden gekommenen Flaschen mit Rotweinpunschessenz werden eingezogen.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte hat in der Zeit vom Oktober bis Dezember 1909 wiederholt bei Herstellung einer Punschessenz, welche neben anderen Bestandteilen etwa 30 % Rotwein enthielt, einen roten Farbstoff, »Bordeauxrot«, zugesetzt, welchen er von der Firma G. & F. in L. bezogen hatte, und hat dieses Erzeugnis in Flaschen, welche auf der Etikette die Bezeichnung Rotweinpunschessenz trugen, in den Handel gebracht.

Dieses Bordeauxrot besteht aus 9 Teilen Teerfarbe und 1 Teil vegetabilischem Farbstoff.

Die Verteidigung des Angeklagten ging dahin, daß er nicht gewußt habe, daß Rotweinpunschessenz zu den weinhaltigen Getränken im Sinne des Weingesetzes gehöre, da bei der Verzollung Rotweinpunschessenz nicht als »weinhaltiges Getränk«, sondern wie Branntwein behandelt werde, und daß die reine Punschessenz kein Getränk im Sinne der Ausführungsbestimmungen zu § 16 des Weingesetzes darstelle, da sie erst verdünnt werden müsse, um getrunken werden zu können. Es bedarf aber keiner weiteren Ausführungen darüber, daß die Aufführung der Rotweinpunschessenz im Zolltarif, für welche rein fiskalische Gesichtspunkte maßgebend waren, auf die Begriffsbestimmung der weinhaltigen Getränke nach dem Weingesetze keinen Einfluß haben kann; ebenso ist selbstverständlich, daß Punschessenz, obwohl sie vor dem Genusse erst verdünnt werden muß, doch als »Getränk« im Sinne des Gesetzes zu gelten hat. Es genügt vielmehr zum gesetzlichen Tatbestand des in Frage stehenden Vergehens, daß der Angeklagte, wie er auch zugibt, wußte, daß die Punschessenz Wein enthielt und daß er sie unter einer Bezeichnung, welche die Verwendung von Wein andeutete, verkaufte. Das Gericht hielt daher entgegen dem Vorbringen der Verteidigung die Voraussetzungen des § 59 R.St.G.B. nicht für gegeben.

Der Angeklagte hat also bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken, deren Bezeichnung die Verwendung von Wein andeutete, wiederholt vorsätzlich Farbstoffe, welche nicht in kleinen Mengen gebrannten Zuckers bestanden, verwendet.

Er war daher eines fortgesetzten Vergehens nach §§ 16, 26 Nr. 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909 und der zu § 16 dieses Gesetzes erlassenen Ausführungsbestimmungen vom 9. Juli 1909 schuldig zu sprechen ...

34. Wird unter »Maitrank« ein Getränk aus »Wein« verstanden, und ist die Verwendung von Apfelwein ohne Deklaration zulässig?

Urteil des Landgerichts II Berlin vom 21. März 1910
gegen K., Kr. und H.

Die Berufung der Angeklagten K. und H. gegen das Urteil des Schöffengerichts Berlin-Mitte vom 12. November 1908 wird verworfen ...

Aus den Gründen:

Durch das Urteil des Schöffengerichts Berlin-Mitte vom 12. November 1908 ist der Angeklagte K. wegen Nahrungsmittelvergehens (§ 10 Nr. 2 des Gesetzes vom 14. Mai 1879) zu 30 \mathcal{M} , der Angeklagte H. wegen Hilfeleistung dazu zu 10 \mathcal{M} Geldstrafe — bei Unvermögen zu je 1 Tag Gefängnis an Stelle von 5 \mathcal{M} — verurteilt worden.

Gegen dieses Urteil haben die beiden Angeklagten K. und H. rechtzeitig und in der vorgeschriebenen Form die Berufung eingelegt.

Die Hauptverhandlung über die Berufung hat folgenden Tatbestand ergeben:

Der Angeklagte K. hatte im Jahre 1908 drei Ladengeschäfte, in denen er Wein, Spirituosen, Konserven und andere Nahrungs- und Genußmittel verkaufte ...

Der Angeklagte K. stellte früher in seinen drei Geschäften »Maitrank« zum Verkaufe, der aus Moselwein, Waldmeister und in Wasser gelöstem Zucker hergestellt war; dieses Getränk verkaufte er zu einem Preise von 78—80 Pf. für eine Flasche von ungefähr $\frac{3}{4}$ l Inhalt.

In den Schaufenstern seiner Geschäfte stellte er Flaschen mit diesem Maitrank aus; neben den Flaschen wurden Plakate gelegt mit der Aufschrift: »Frischer Maitrank, unter Garantie rein Mosel und Maikräuter«. Auf diese Plakate wurde der Preis gesetzt, zu dem die Flasche Maitrank verkauft wurde.

Im Mai 1908 ließ der Angeklagte K. in seinem Keller aus Apfelwein, Waldmeister und Zucker ein Getränk herstellen und auf Flaschen füllen. Die mit der Aufschrift »Maitrank« versehenen Flaschen stellte er in seinen drei Geschäften zum Verkaufe. Den Preis für eine Flasche dieses Getränkes mit etwa $\frac{3}{4}$ l Inhalt setzte K. auf 68 Pf. fest; in diesen 68 Pf. war

der Preis der Flasche einbegriffen. In allen drei Geschäften wurde dieses Getränk als Maitrank verkauft, ohne daß die Käufer aufmerksam gemacht wurden, daß es aus Apfelwein bestehe . . .

Dagegen hat sich der Angeklagte K. des Vergehens nach § 10 Nr. 2 des Reichsgesetzes vom 14. Mai 1879, der Angeklagte H. der Hilfeleistung dazu schuldig gemacht.

In Berlin, der Mark Brandenburg und noch in weiterem Umkreise Norddeutschlands, für welche Gegenden die drei Läden der Angeklagten und die Ausstellung ihrer Ladenfenster nur in Betracht kommen können, trinkt das Publikum nur Traubenwein und betrachtet den Apfelwein als etwas, was von Kränklichen oder wegen seiner besonderen Billigkeit ausnahmsweise getrunken wird. Und dieses Publikum, welches Apfelwein nicht anrührt, sondern Traubenwein trinkt, genießt zu gewissen Jahreszeiten zu Hause und in den Lokalen »Maitrank« in der bestimmten Annahme, Traubenwein mit Waldmeister und Zucker vorgesetzt zu erhalten und nicht etwa den als minderwertig betrachteten Apfelwein.

Unter Maitrank wird vom Publikum ein Getränk verstanden, das aus Moselwein oder anderem Traubenwein mit Zusatz von Waldmeister und Zucker hergestellt ist. Wenn das Publikum — auch in Berlin und weitester Umgegend — Maitrank kauft, erwartet es daher ein aus Wein hergestelltes Getränk zu erhalten, nicht ein Getränk aus Apfelwein oder anderen Ersatzmitteln für Wein, und es fühlt sich betrogen, wenn es als Maitrank ein Getränk erhält, das nicht aus Wein hergestellt ist, ausgenommen, wenn ihm bei dem Kaufe ausdrücklich mitgeteilt wird, daß das Getränk ohne Wein hergestellt sei.

Dies gilt auch dann, wenn der Preis des als Maitrank bezeichneten Getränkes etwa so niedrig sein sollte, daß er geringer ist, als für gewöhnlich die gleiche Menge billigster Wein kosten würde. Denn es ist nicht nur in Berlin, sondern auch sonst im Geschäftsverkehre vielfach üblich, einzelne Waren zu oder selbst unter dem Herstellungspreise zu verkaufen, um Käufer anzulocken, in der Erwartung, daß die Käufer vielleicht auch andere Waren kaufen werden, an denen der Verkäufer verdient; es kommt ferner sehr oft vor, daß große Geschäfte bei Konkursen oder bei ähnlichen Gelegenheiten ganze Warenlager (auch von Wein) billig ankaufen und dadurch in die Lage kommen, bestimmte Waren billiger zu verkaufen als andere Geschäfte, die die Ware mit dem regelmäßigen Preise haben bezahlen müssen. Wenn daher dem Publikum gelegentlich Maitrank zu besonders niedrigem Preise, wie etwa 68 Pf. die Flasche, angeboten wird, kann das Publikum trotzdem erwarten und erwartet auch, daß ihm ein Getränk geliefert wird, das aus Wein und nicht aus Apfelwein hergestellt ist. Allerdings wird ein dem Maitrank ähnliches Getränk auch aus Apfelwein hergestellt und auch feilgehalten.

Es besteht ein Geschäftsgebrauch, ein aus Apfelwein oder aus anderen Ersatzmitteln für Wein hergestelltes Getränk ohne Hinweisung auf die Bestandteile als »Maitrank« zu verkaufen, nach dem glaubhaften Gutachten der von den Angeklagten geladenen zwei Sachverständigen. Jedoch das oben erwähnte Publikum hat keine Ahnung davon; demselben fällt es niemals oder so gut wie niemals ein, Apfelwein zu trinken, und wenn es »Maitrank« trinkt, fällt es ihm ebenso wenig ein, den als minderwertig geltenden Apfelwein zu trinken; es erwartet als selbstverständlich, auch jetzt Traubenwein vorgesetzt zu erhalten.

Einen Geschäftsgebrauch, dem Publikum demnach Apfelwein als Maitrank in Lokalen, Läden, Kellereien usw. vorzusetzen bzw. zu verkaufen, kennt und billig das Publikum nicht. Alle diese Tatsachen über die Stellung des Publikums zu dieser Frage sind in der Hauptverhandlung Gegenstand der Erörterung gewesen, bedürfen aber keiner Beweisaufnahme, da sie so allgemein in Norddeutschland jedermann aus den Kreisen, welche Wein und Apfelwein trinken, bekannt sind, daß kein vernünftiger Grund besteht, sie in Zweifel zu ziehen. Jener Geschäftsgebrauch ist daher als ein redlicher nicht zu erachten.

Die beiden Angeklagten K. und H., die schon seit Jahren in Berlin in der Branche arbeiten, haben nach der Überzeugung des Gerichts unter Maitrank ein aus Traubenwein, Waldmeister und Zucker hergestelltes Getränk verstanden und gewußt, daß das Publikum unter Maitrank ein aus Traubenwein hergestelltes Getränk zu kaufen erwartet, wenn es nicht ausdrücklich aufmerksam gemacht wird, daß das als Maitrank feilgehaltene Getränk nicht aus Wein bestehe; diese Überzeugung hat das Gericht daraus gewonnen, daß die beiden Angeklagten schon lange in Berlin leben und in Geschäften tätig sind, wo Maitrank verkauft wird, also Gelegenheit gehabt haben, die Anschauung einer großen Anzahl Käufer kennen zu lernen.

Das von dem Angeklagten K. hergestellte, als Maitrank bezeichnete Getränk aus Apfelwein ist nachgemacht im Sinne des § 10 Nr. 2 des Gesetzes vom 14. Mai 1879, denn der echte Maitrank besteht aus Wein, während der von K. hergestellte durch den Gebrauch von Apfelwein dem echten nur nachgebildet ist. Der Angeklagte K. hat gewußt, daß das von ihm hergestellte Getränk nicht Maitrank, sondern dem Maitrank nur nachgebildet war, hat aber trotzdem das Getränk unter Verschweigung dieses Umstandes in seinen drei Geschäften durch seine Angestellten verkaufen lassen . . .

Der Angeklagte K. ist daher nach § 10 Nr. 2 des Reichsgesetzes vom 14. Mai 1879, der Angeklagte H. nach demselben Gesetze in Verbindung mit § 49, § 44 St.G.B. zu bestrafen.

Urteil des Kammergerichts vom 10. Juni 1910 gegen K. und H.

Die Revisionen werden zurückgewiesen. Jedem Angeklagten werden die Kosten seines Rechtsmittels auferlegt.

Gründe:

Nach den Feststellungen des Vorderrichters hat der Angeklagte K. im Mai 1908 ein Getränk aus Apfelwein, Waldmeister und Zucker hergestellt, das er als »Maitrank« feilgehalten und verkauft hat, wobei der Mitbeklagte H. behilflich gewesen ist.

Der Angeklagte K. ist vom Schöffengericht wegen Vergehens gegen § 10 Nr 2 des Nahrungsmittelgesetzes, der Angeklagte H. wegen Beihilfe hierzu verurteilt worden.

Nachdem das Kammergericht zwei auf Freisprechung der Angeklagten lautende Berufungsurteile aufgehoben hat, ist die Berufung der Angeklagten durch das jetzt angegriffene Berufungsurteil verworfen worden.

Die Revision gegen dieses Urteil, die Verletzung der §§ 10 Nr. 2, 16 des Gesetzes vom 14. Mai 1879, § 49 R.St.G.B. und § 398 St.P.O. rügt, ist unbegründet.

Das Kammergericht hatte die früheren Entscheidungen des Landgerichts aufgehoben, weil nicht festgestellt war, was das Publikum unter Maitrank verstehe. Diese Feststellung hat jetzt das Landgericht getroffen. Es führt aus, daß vom Publikum unter Maitrank ein Getränk verstanden werde, das aus Moselwein oder anderem Traubenwein mit Zusatz von Waldmeister und Zucker hergestellt ist. Die Revision rügt, daß der Vorderrichter diese Feststellung getroffen habe, ohne darzulegen, worauf er seine Wissenschaft gründet, daß dieser Feststellung auch die Gutachten der beiden in der Vorinstanz vernommenen Sachverständigen entgegenstünden. Danach sei Maitrank ein Bowlengetränk, das ganz nach Belieben und Geschmack des einzelnen hergestellt werde; nach den Bestimmungen des Weingesetzes könne Maitrank auch unter Verwendung von weinähnlichen Getränken hergestellt werden.

Diese Angriffe vermögen jedoch die Feststellung des Vorderrichters nicht zu erschüttern. Unrichtig ist, daß der Vorderrichter die Quelle seiner Wissenschaft nicht angeben habe. Denn er führt aus, daß der Gegenstand seiner Feststellung so allgemein in den Kreisen derer, die Weine und Apfelwein trinken, bekannt sei, daß kein vernünftiger Grund bestehe, die festgestellte Tatsache in Zweifel zu ziehen. Er hat diese mithin als notorisch angesehen, wozu er befugt war (vgl. Entsch. d. Reichsgerichts i. Strafs. Bd. 16, S. 327 und Bd. 33, S. 77).

Ebenso unbeachtlich ist die Rüge, daß der Feststellung die Gutachten der Sachverständigen entgegenstünden. Denn einmal geht dies aus den Urteilsgründen nicht hervor; sodann aber hat der Richter nach § 260 St.G.B. die Beweisfrage nach seiner Überzeugung zu entscheiden. Es unterliegt nicht der Prüfung des Revisionsgerichts, ob der Tatrichter auf Grund der Beweisverhandlungen eine Tatsache für wahr halten durfte oder nicht. Endlich steht der Feststellung auch nicht das Weingesetz entgegen, weder das vom 24. Mai 1901, unter dessen Herrschaft die Tat begangen ist, noch das vom 7. April 1909. Beide Gesetze enthalten weder eine Begriffsbestimmung für »Maitrank«, noch gestatten sie die Verwendung von weinähnlichen Getränken zur Herstellung von Maitrank. Insbesondere kann aus § 3 Ziffer 6 des Gesetzes vom 24. Mai 1901, wonach die Nachmachung von Wein unter Verwendung von Obstwein verboten ist, nicht gefolgert werden, daß Wein, der herkömmlich unter Zusatz von Kräutern und Zucker zu einem Getränk eigener Art hergerichtet wird, unter Verwendung von Obstwein nachgemacht werden darf. Auch aus § 10 Abs. 3 des Gesetzes vom 7. April 1909, wonach weinähnliche Getränke im Verkehr als Wein nur in solchen Wortverbindungen bezeichnet werden dürfen, welche die Stoffe kennzeichnen, aus denen sie hergestellt sind, kann nicht mittels der Schlußfolgerung auch das Gegenteil gefolgert werden, daß alle anderen Bezeichnungen außer »Wein« erlaubt seien. Dieser Schluß verbietet sich schon deshalb, weil beide Weingesetze den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken nicht ausschließlich regeln, sondern das Nahrungsmittelgesetz unberührt lassen, soweit sie nicht diesem entgegenstehende Bestimmungen enthalten (vgl. § 19 des Gesetzes vom 24. Mai 1901, § 32 des Gesetzes vom 7. April 1909).

Sollte, wie die Revision anführt, ein Ausleger des Weingesetzes, dessen angeführtes Werk — wie beiläufig bemerkt sei — nicht zu ermitteln gewesen ist, die Ansicht vertreten, daß Maitrank eine unbestimmte Mischung sei, deren Nachahmung oder Verfälschung ausgeschlossen sei, so kann dieser Ansicht nicht beigetreten werden, denn das Gesetz vom 7. April 1909 schreibt in § 10 Abs. 3 klar die Erklärungspflicht für alle nicht aus Wein hergestellten Getränke vor. Wer Maitrank zweckmäßig aus Apfelwein herstellt und in den Handel bringt, muß diesen Stoff als Bestandteil des von ihm hergestellten Getränkes angeben (vgl. auch die Bestimmungen des Bundesrats zu § 17 des Gesetzes vom 7. April 1909, vom 9. Juli 1909 [R.G.Bl. S. 549] und zu § 6 des Gesetzes vom 24. Mai 1901, vom 2. Juli 1901 [R.G.Bl. S. 257]).

Das Kammergericht hatte in seiner Entscheidung vom 28. Dezember 1909 weiter ausgeführt, daß auch der ehrliche Geschäftsgebrauch der beteiligten Handelskreise bei der Ermittlung der normalen Beschaffenheit einer Ware berücksichtigt werden müsse. Es war

aber besonders darauf hingewiesen, daß nur solche Geschäftsgebräuche als berechtigt angesehen werden könnten, die dem Zwecke dienen, dem Publikum gesunde, seinem Bedürfnis entsprechende Nahrungs- und Genußmittel zu verschaffen, nicht aber solche, die ihre Entstehung dem Bestreben verdanken, das verbrauchende Publikum hinsichtlich der Beschaffenheit der Lebensmittel und hinsichtlich ihres Wertes zu täuschen. Es sollte offenbar vom Vordrucker noch erörtert werden, ob ein etwaiger Geschäftsgebrauch, Maitrank aus Apfelwein herzustellen, vom Publikum gekannt und gebilligt wird. Auch dieser Rechtsanschauung ist das Berufungsgericht gefolgt. Es hat zwar festgestellt, daß ein Geschäftsgebrauch besteht, ein aus Apfelwein oder aus anderen Ersatzmitteln für Wein hergestelltes Getränk ohne Hinweisung auf die Bestandteile als »Maitrank« zu verkaufen. Es hat aber diesen Gebrauch für die Beurteilung der Frage, welches die normale Beschaffenheit des Maitrankes ist, nicht berücksichtigt, weil nach seiner Feststellung das Publikum diesen Gebrauch weder kennt noch billigt, und er deshalb nicht als redlich erachtet werden könne.

Daß der als unredlich gekennzeichnete Geschäftsgebrauch nicht von dem Bestreben hergeleitet wird, dem Publikum gesunde, seinem Bedürfnis entsprechende Nahrungsmittel zuzuführen, braucht nicht besonders gesagt zu werden.

Da auch sonst ein Rechtsirrtum nicht erkennbar ist, waren die Revisionen zurückzuweisen. Die Kostenentscheidung beruht auf § 505 St.P.O.

XII. Buchführung (§ 19).

(Vgl. auch unter Nr. 29 und 39.)

35. Unterliegen die Filialen (Verkaufsstellen) von Weinhandlungen der Buchführungspflicht? Welche Bücher müssen geführt werden?

Welche Bedeutung hat das Wort »Kleinverkäufer« im Sinne der Ausführungsbestimmungen zu § 19 des Weingesetzes?

Urteil des Oberlandesgerichts zu Darmstadt vom 11. Mai 1911
gegen He., Ha. und K.

Beide Revisionen *) werden als unbegründet zurückgewiesen. Die durch die Revision der Angeklagten He. und Ha. entstandenen Kosten haben diese Angeklagten, die weiteren Kosten hat die Staatskasse zu tragen.

Gründe:

Durch Urteil der Strafkammer vom 16. Februar 1911 sind die Angeklagten He. und Ha. als Inhaber der Firma S. und F. mit Hauptniederlassung in F. und Filiale in H. nach § 28 Ziffer 4 des Weingesetzes vom 7. April 1909 in Geldstrafen verurteilt worden, weil sie dem § 19 des Weingesetzes und dem § 19 der Ausführungsbestimmungen des Bundesrats dazu vom 9. Juli 1909 zuwider unterlassen haben, über ihren Weinverkauf in H. an diesem Orte das Weinbuch nach Muster F und überhaupt ein Kellerbuch nach Muster B zu führen, letzteres neben dem von ihnen geführten Weinlagerbuch nach Muster D.

Der Angeklagte K., der als Leiter der Filiale H. ebenfalls angeklagt war, es unterlassen zu haben, das gesetzlich vorgeschriebene Weinkontrollbuch zu führen, ist dagegen freigesprochen worden, weil er nach seiner näher geschilderten Stellung als unselbständiger kaufmännischer Handlungsgehilfe, dem ausdrücklich von den Prinzipalen verboten war, dieses Buch zu führen, für diese Nichtführung strafrechtlich nicht verantwortlich sei.

Die Strafkammer hat zunächst festgestellt, daß weder in F. noch in H. für diese Filiale ein Weinbuch nach Muster F geführt worden sei, und zwar überhaupt kein Buch, aus dem zu ersehen wäre, welche Mengen von Wein von der Filiale an Abnehmer abgegeben worden seien. Aus dem in F. geführten Weinlagerbuch nach Muster D und dazu geführten Hilfsbüchern sei vielmehr nur zu ersehen, welche Ausgänge nach den Filialen bestimmt waren. Die genannten Bücher und sonstigen Geschäftsbücher der Firma S. und F. hätten somit nicht über alle diejenigen Verhältnisse Auskunft gegeben, welche das Buch nach Muster F verlange, so daß die befreiende Bestimmung des § 19 der Ausführungsbestimmungen, letzter Absatz, nicht in Betracht komme.

Diese Buchführungspflicht nahm die Strafkammer für die Angeklagten He. und Ha. an, weil sie bei der Filiale H., wie überhaupt in allen ihren Betrieben, im Kleinverkaufe u. a.

* der Angeklagten He. und Ha. sowie der Großherzogl. Staatsanwaltschaft gegen das Urteil der 1. Strafkammer des Landgerichts Darmstadt vom 16. Februar 1911.

Flaschenweine verkauften, also gewerbsmäßig in Verkehr brächten, auch als Lebensmittelhändler dieserhalb anzusehen seien.

Die Strafkammer ging davon aus, daß diese Buchführung nach dem Gesetze bei den Filialen, also in H., zu erfolgen habe und folgerte dies aus der vom Gesetze gewollten sofortigen Kontrollmöglichkeit und den in §§ 22, 23 vom Weingesetze gegebenen Vorschriften in Übereinstimmung mit den Ausführungsbestimmungen des Bundesrats.

Die Strafkammer hat weiter festgestellt, daß die Angeklagten 1 und 2 außer dem zu führenden und geführten Weinlagerbuch nach Muster D das Kellerbuch nach Muster B unbestritten nicht geführt hätten, daß auch kein geführtes Hilfsbuch dieses Kellerbuch ersetze, daß überhaupt das gesamte, bis zur Einleitung dieses Strafverfahrens geführte Buchmaterial nicht irgendwo die Auskünfte alle erteile, die dem Muster B entsprächen. Allerdings habe erst später das Polizeipräsidium F. den Angeklagten — nach § 21 des Weingesetzes und § 19, letzter Absatz der Ausführungsbestimmungen — aufgegeben, das Buch B zu führen; damit sei aber nicht diese Verpflichtung erst geschaffen worden, sondern diese folge aus dem Gesetze selbst in Verbindung mit den Ausführungsbestimmungen. Das Buch B sei nur in F. zu führen, wie der Inhalt der vorgeschriebenen Eintragungen sachgemäß zeige; doch sei der Verkehr mit den Filialen dabei entsprechend zu wahren.

Bezüglich des Grades des Verschuldens hat die Strafkammer erwogen:

Die Meinung der Angeklagten, es sei für die Filiale das Buch F nicht zu führen, sei nicht entschuldbarer Rechtsirrtum, der von Bestrafung nicht befreie. Wenn sie die Verfehlung damit entschuldigen und für straflos bezeichnen wollten, weil sie im guten Glauben gehandelt hätten, so treffe das nicht zu, jedenfalls nicht hinsichtlich der Straflosigkeit. § 59 St.G.B. greife nicht Platz. Es könne sich auch höchstens um Rechtsirrtum handeln, der selbst wieder auf Fahrlässigkeit beruhe. Denn es habe nach dem Gesetze, den Ausführungsbestimmungen und den Formularmustern den Angeklagten bei nur einigermaßen sorgfältiger Prüfung ihre Buchpflicht wie deren Inhalt und Umfang nicht unklar sein können, und ebenso habe ihnen die erörterte Buchpflicht der Filialen zum Bewußtsein gekommen sein müssen. Endlich habe ihnen nach den gegebenen deutlichen Bestimmungen klar sein müssen, daß die Überwachungsämter nicht erst durch Anordnung die Buchpflicht zu begründen hätten. Soweit sie sich bei allen diesen Punkten in Irrtum und Unkenntnis befunden haben sollten, sei das auf von ihnen betätigte schuldhaftes Fahrlässigkeit zurückzuführen.

§ 28 des Weingesetzes unterstelle sowohl vorsätzliche als fahrlässige Zuwiderhandlung der Bestrafung, die übrigens nur wegen eines Vergehens stattfinde, das in der Zuwiderhandlung gegen die Vorschriften über die Buchführung in § 19 des Weingesetzes bestehe.

Gegen diese Entscheidung verfolgen die Angeklagten He. und Ha. sowie die Großherzogl. Staatsanwaltschaft, diese wegen Freisprechung des Angeklagten K., unter Wahrung der gesetzlichen Förmlichkeiten Revision. Der Verteidiger der drei Angeklagten beantragte Verwerfung der Revision der Staatsanwaltschaft, Freisprechung der Angeklagten 1 und 2 auf deren Revision. Der Großherzogl. Generalstaatsanwalt stellte die Entscheidung über die Revision der Staatsanwaltschaft, insbesondere darüber, ob die Strafkammer vorsätzliche oder nur fahrlässige Zuwiderhandlung angenommen habe, in das Ermessen des Gerichts mit dem Antrage, im ersteren Falle die Sache hinsichtlich des Angeklagten K. an die Strafkammer zurückzuverweisen, die Revision der Angeklagten aber zu verwerfen.

Die Revision der Angeklagten He. und Ha. rügt unrichtige Auslegung der §§ 19, 21, 28 des Weingesetzes und der Ausführungsbestimmungen dazu: das desfallsige Vorbringen im einzelnen ergibt sich aus nachstehenden Erörterungen. Die Revision der Großherzogl. Staatsanwaltschaft bezweckt Herbeiführung der Verurteilung des Angeklagten K. von dem Gesichtspunkte der Beihilfe zur Tat der anderen Angeklagten 1 und 2 aus.

Beiden Revisionen war der Erfolg zu versagen.

I. Zur Revision der Angeklagten He. und Ha.:

1. Mit Recht hat der Großherzogl. Generalstaatsanwalt hervorgehoben, daß das den Angeklagten zur Last gelegte Vergehen nach § 28 Ziffer 4 des Weingesetzes in der »Zuwiderhandlung gegen die Vorschriften über die nach § 19 daselbst zu führenden Bücher« besteht. § 19 des Weingesetzes schreibt vor, daß u. a. von dem, der Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt, Bücher geführt werden müssen, aus denen u. a. zu ersehen ist, welche Mengen von Wein er von anderen bezogen und an andere abgegeben hat. In Ziffer 2 und 3 gibt er dann noch andere Umstände und Vorgänge an, die aus den zu führenden Büchern hervorgehen müssen. Nach Abs. 4 sind aber die näheren Bestimmungen über die Einrichtung und die Führung der Bücher dem Bundesrat überlassen, der solche in der Bekanntmachung vom 9. Juli 1909 veröffentlicht hat.

Die Anklage hatte allerdings die Tat spezialisiert und den Angeklagten Mangel des Buches nach Muster F bei der Filiale, Mangel des Buches nach Muster B

bei der Hauptniederlassung vorgeworfen. Das war aber nicht nötig, und es hat auch demnächst die Strafkammer, natürlich unter Erwähnung der gegebenen Lücken in der Buchführung bei den tatsächlichen Feststellungen, zutreffenderweise nur ein Vergehen angenommen, bestehend in der »Zuwerdung gegen die Vorschriften über die Buchführung«.

Das ist keine Beschränkung, aber auch keine Änderung des Inhalts der Anklage, wie die Verteidigung meint, sondern nur Richtigstellung derselben, dies unter Beibehaltung der Identität der Tat und ohne jegliche Änderung des rechtlichen Gesichtspunktes, aus dem sie zu beurteilen, vielmehr unter Festhaltung des gleichen als anwendbar bezeichneten Strafgesetzes (§§ 198, 205 St.P.O.). Es handelt sich also auch nicht um Änderung des rechtlichen Gesichtspunktes und die darüber in § 264 St.P.O. gegebene Vorschrift.

Das Vergehen ist gegeben, wenn keine Buchführung da ist, aus der das entnommen werden kann, was nach § 19 des Weingesetzes daraus muß entnommen werden können. Das Landgericht hat aber festgestellt, daß die Weinabgabe an andere in H. nicht gebucht ist, und daß auch Angaben, wie sie das Muster B, und zwar in Übereinstimmung mit § 19 Ziffer 1—3 vorsieht, in den Büchern, die geführt worden sind, nicht stehen, dies weder in H. noch in F.

Damit ist das Vergehen gegeben, wenn die Buchführungspflicht für die Angeklagten besteht, ohne daß ihnen gerade bestimmte Buchführung besonders angeschlossen ist, und subjektives Verschulden vorliegt.

Alles dies ist aber von der Strafkammer ohne Rechtsirrtum angenommen worden.

2. Das Gesetz begründet selbst die Buchführungspflicht in seinem § 19 für den, der Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt, über die bereits erwähnten Umstände und Vorgänge. Da nun festgestellt ist, daß die Buchführung der Angeklagten nicht erweist, welche Mengen von Wein sie in H. an andere abgegeben haben, und daß die tatsächlich geführten Bücher nicht alle die zu buchenden Umstände und Vorgänge ersehen lassen, so ist die aus dem Gesetze selbst hervorgehende Buchführungspflicht verletzt, ohne daß es auf die Ausführungsbestimmungen weiter ankommt, die, abgesehen von formellen Gesichtspunkten, eigentlich nur darüber sich verbreiten, welche Bücher nach gegebenen Mustern der Buchführungspflicht der Winzer, Schankwirte, Kleinverkäufer, Geschäftsvermittler, Weinhändler usw., je nach ihrem Geschäftszweige, am besten entsprechen. Diese Muster müssen aber nicht unbedingt verwendet werden, es darf vielmehr nach dem letzten Absatz des § 19 der Ausführungsbestimmungen die Verwendung derselben unterbleiben, wenn die vorgeschriebenen Angaben in Bücher anderer Form eingetragen werden, die nach den Grundsätzen ordnungsmäßiger Buchführung geführt werden. Doch sind die Muster zu verwenden, wenn die von der Landeszentralbehörde hierfür bestimmte Behörde festgestellt hat, daß die geführten Bücher keine genügende Übersicht gewähren.

Für eine solche — in Hessen von den Kreisämtern (nach Bekanntmachung vom 7. April 1909) — zu treffende Entscheidung fehlt es aber im gegebenen Falle an jeglicher Grundlage. Diese Entscheidung soll ja nur feststellen, daß tatsächlich geführte Bücher anderer Muster eine genügende Übersicht bieten oder nicht.

Hier aber ist von der Strafkammer festgestellt, daß Angaben fehlen, die das Gesetz bei der Buchführung fordert. »Die Verwaltungsbehörde hat« — also — »nur über die Frage der Übersichtlichkeit Entscheidung zu treffen, nicht aber darüber, ob bestimmte Angaben zu machen sind. Hierüber haben im Unterlassungsfalle allein die Gerichte zu entscheiden« (s. Günther und Marschner, Weingesetz § 19, Anm. 4 S. 267).

3. Nach den Ausführungen unter 2 ist die Entscheidung der Verwaltungsbehörde im Sinne des letzten Absatzes der Ausführungsbestimmungen des Bundesrats unter keinen Umständen vorliegend Voraussetzung für die Buchführungspflicht der Angeklagten; diese folgt vielmehr aus dem Gesetze selbst.

Sie könnte nur die Buchführungspflicht nach bestimmtem Muster begründen und so Voraussetzung eines Vergehens nach § 28 Ziffer 4 werden, wenn sie dahin gehen würde, daß geführte Bücher anderer Muster der nötigen Übersichtlichkeit entbehren. Um etwas derartige handelt es sich vorliegend aber nicht.

4. Mit dem unter 2 und 3 Erörterten fällt auch ohne weiteres der auf § 19, letzter Absatz der Ausführungsbestimmungen gestützte Irrtum über dessen Auslegung als unerheblich weg. Die Buchführungspflicht ist nicht durch diese Bestimmungen erst geschaffen, auch nicht durch Entscheidung einer Verwaltungs-

- behörde geschaffen, sondern ergibt sich unmittelbar aus § 19 des Weinggesetzes. Ein Irrtum darüber aber kommt als Rechtsirrtum über ein Strafgesetz (§ 28 Ziffer 4 des Weinggesetzes) strafbefreiend nicht in Betracht. § 59 St.G.B. findet keine Anwendung. Alles dies hat das Landgericht schon zutreffend entschieden.
5. Innerhalb der Grenzen des § 19 des Weinggesetzes ist die *B u n d e s r a t s b e k a n n t m a c h u n g* — wie auch nicht bestritten — unzweifelhaft gültig, aber auch nicht zu ersehen, inwieweit sie auf einer Überschreitung dieser Grenzen beruhen sollte. Wenn dabei auf Zoeller, Weinggesetz § 19, Anm. 6e, 4 S. 78, verwiesen wird, so kann der dort stehenden Meinung nicht beigetreten werden. Es ist vielmehr mit Günther und Marschner, Weinggesetz § 19, Anm. 4 S. 266, anzuerkennen, daß im Rahmen der dem Bundesrat erteilten Ermächtigung auch die Befugnis liegt, zur Erzielung einer wirksamen Kontrolle durch die Buchführung, wie sie das Gesetz will, die Mitteilung von Angaben vorzuschreiben, die zwar im Gesetz nicht besonders genannt sind, die aber dazu nötig sind, um einen sachgemäßen Aufschluß über die vom Gesetz bezeichneten Punkte zu liefern. Mit Unrecht wird auch die verlangte Eintragung der Abgabe von Zucker an andere beanstandet, denn ohne näheren Aufschluß über den Abgang des als »Eingang« gebuchten Zuckers würde das Kontrollbuch unvollständig sein und den Grundsätzen ordnungsmäßiger Buchführung nicht entsprechen.
 6. Bei der zutreffend anzunehmenden juristischen Einheit von Hauptgeschäft und Filiale kann es keinem Zweifel unterliegen, daß die Inhaber des Geschäftes die sind, die beim Weinverkauf in der Filiale den Wein, und zwar selbstverständlich gewerbsmäßig in Verkehr bringen, den Wein dort an andere abgeben. Die Abgabe aus dem Hauptgeschäft an die Filiale ist keine Abgabe an andere.
 7. Mit Unrecht wird auch beanstandet, daß die Angeklagten »Kleinverkäufer« seien. »Kleinverkäufer« im Sinne von § 19 der Ausführungsbestimmungen ist keineswegs gleichbedeutend mit »Kleinhandel« im Sinne von § 35 der Gewerbeordnung oder mit dem Minderkaufmann des § 4 H.G.B. Der Begriff »Kleinverkäufer« umfaßt vielmehr alle die, die u. a. Wein im kleinen, in einzelnen oder in geringen Mengen von Flaschen an das Publikum abgeben, und es kann dabei auf die Art des Einkaufs und darauf, ob dieser im großen stattfindet, durchaus nicht ankommen. Gerade für solchen Kleinverkauf haben aber Gesetz und Ausführungsbestimmungen erleichternde Vorschriften, denn nur bei Abgabe im Fasse oder in Mengen von mehr als einem Hektoliter im einzelnen Falle sind auch die Abnehmer einzutragen; andernfalls genügt die summarische monatliche Eintragung, z. B. »1. 12. 1910, Trabener (von H. Wagner, Coblenz), 13 Flaschen verkauft im Laden (November 1910)«.
 8. Es ist auch mit der Strafkammer entschieden anzuerkennen, daß eine Buchführungspflicht bei der Filiale in H. besteht. Allerdings spricht dies das Weinggesetz nicht ausdrücklich aus, aber es ergibt sich das aus dem Gesetze selbst ebenso wie aus den Ausführungsbestimmungen. Nach § 22 des Weinggesetzes sind die zuständigen Beamten und Sachverständigen befugt, in Räume, in denen u. a. Wein feilgehalten wird, und bei gewerbsmäßigem Betrieb auch in die zugehörigen Lager- und Geschäftsräume einzutreten, daselbst Besichtigungen vorzunehmen, geschäftliche Aufzeichnungen, Frachtbriefe und Bücher einzusehen, auch Proben zu entnehmen. Und nach § 23 des Weinggesetzes sind nicht allein die Inhaber, sondern auch die von ihnen bestellten Betriebsleiter, also auch die Personen, die an anderem Platze als dem der Hauptniederlassung in Abwesenheit der Inhaber, aber in deren Namen eine Filiale leiten, verpflichtet, diesen Beamten und Sachverständigen auf Erfordern diese Räume zu bezeichnen, sie bei deren Besichtigung zu begleiten oder begleiten zu lassen und u. a. die geschäftlichen Aufzeichnungen, Frachtbriefe und Bücher vorzulegen. Sofortige Kontrollmöglichkeit ist durch diese Bestimmungen vom Gesetze verlangt und damit selbstverständlich sofortige Vorlage der Bücher, und zwar besonders der nach § 19 zu führenden Bücher (s. Zoeller, Weinggesetz § 23, Anm. 4; Günther und Marschner, § 23 Anm. 3c) in den Räumen, die kontrolliert werden, jedenfalls aber in den Geschäftsräumen (s. Günther und Marschner, § 19 Anm. 5), und zwar dann für H. an die kontrollierenden zuständigen Beamten und Sachverständigen für H., denn dort wird in Verkehr gebracht, wird u. a. Wein feilgehalten und zu diesem Zwecke gelagert. Dem kann eine Buchführung in F. nicht genügen. Es ist auch der Verkäufer, d. i. der Geschäftsherr, verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, daß gegebenenfalls auch

seine Angestellten in der Lage sind, die von einem Abnehmer verlangte Auskunft — nach § 5 des Weingesetzes — zu erteilen (Güntner und Marschner, Weingesetz § 5, Anm. 3b, letzter Absatz). Auch dem kann nur durch Bücher in H. genügt werden.

Der Inhalt des Kommissionsberichtes (S. 48) kann an sich dem klaren Sinne des Gesetzes gegenüber nicht weiter in Betracht kommen (R.G.E. 51, 3), er trifft aber auch den vorliegenden Fall nicht, bei dem es sich um die Kontrolle eines in H. befindlichen Betriebes handelt, der nicht allein in anderem Kontrollbezirke als F., sondern in anderem Bundesstaate liegt. Der zuständigen Behörde würde andernfalls die Kontrollmöglichkeit genommen sein.

Auch die Musterformulare der Ausführungsbestimmungen zeigen übrigens durch ihre Aufschriften, daß für Keller- und Geschäftsräume an verschiedenen Orten getrennte Bücher zu führen sind (s. z. B. Muster F: »Gültig für die Keller- und Geschäftsräume zu ...«).

Die rechtliche Einheit von Hauptgeschäft und Filiale wird durch solche auf Spezialgesetz beruhende Kontrollvorschriften nicht beeinträchtigt, steht aber auch in keiner Weise einer solchen gesetzlichen Auflage entgegen.

Nach alledem war die Revision der Angeklagten als unbegründet zu verwerfen.

II. Die Revision der Staatsanwaltschaft hat nach Inhalt ihrer Begründung zur Voraussetzung, daß die Strafkammer wegen vorsätzlichen, nicht wegen fahrlässigen Vergehens die Angeklagten He. und Ha. verurteilt habe, denn strafbare Beihilfe zu einem Fahrlässigkeitsvergehen ist ausgeschlossen (R.G.E. Bd. 16, S. 278).

Das Revisionsgericht kann nun aber aus den oben wiedergegebenen Erörterungen der Strafkammer über das subjektive Verschulden der Angeklagten He. und Ha. nur die Feststellung eines Fahrlässigkeitsvergehens erblicken, was auch die Begründung des Strafmaßes, das angewendet ist, noch bestätigt. Jedenfalls ist nirgends bestimmt ausgesprochen und dargelegt, daß diese Angeklagten vorsätzlich gehandelt hätten. Die Strafkammer hat nicht angenommen, daß die Willensbetätigung dieser Angeklagten von Kenntnis der zum gesetzlichen Tatbestand gehörigen Tatumstände begleitet war, sondern daß ihre Unkenntnis zum gesetzlichen Tatbestand gehöriger Tatumstände auf Unvorsichtigkeit beruhte (s. Güntner und Marschner, Weingesetz § 28, Anm. 4 und Zitate von Frank).

Unter diesen Umständen war auch die Revision der Staatsanwaltschaft zu verwerfen. Die Kostenentscheidung gründet sich auf § 505 St.P.O.

36. Unterliegen die Verkaufsstellen (Nebenstellen) von Konsumvereinen u. dergl. der Buchführungspflicht?

Welche Bücher sind zu führen?

Urteil des Landgerichts Dresden vom 21. Juli 1911 gegen T.

Die Berufung (des Angeklagten gegen das Urteil des Schöffengerichts zu Döhlen vom 23. Mai 1911) wird verworfen.

Der Angeklagte hat die Kosten seines Rechtsmittels zu tragen.

Gründe:

Der Angeklagte ist geschäftsführendes Vorstandsmitglied des Vereins »Konsumverein und Produktivgenossenschaft m. b. H. für P. und Umgegend« in D., der sein Hauptgeschäft in D. hat und außerdem 22 Verkaufsstellen unterhält, darunter auch eine in N. Er ist bereits durch eine Verfügung der Kgl. Amtshauptmannschaft D. vom 6. Dezember 1910, gegen die er ohne Erfolg Rekurs eingelegt hat, darauf hingewiesen worden, daß er verpflichtet sei, dafür zu sorgen, daß für jede solche Verkaufsstelle, wenn in ihr Wein zum Verkaufe gebracht wird, das in § 19 des Weingesetzes vom 7. April 1909 vorgeschriebene Weinbuch geführt werde. Die am 18. Januar 1911 vom Nahrungsmittelchemiker Dr. H. in D. in der N.schen Verkaufsstelle, von der aus Wein verkauft wird, vorgenommene Kontrolle hat jedoch ergeben, daß ein Weinbuch dort trotzdem nicht vorhanden war.

Der Angeklagte gesteht das alles zu. Er räumt wieder ein, daß auch in den anderen Verkaufsstellen des Vereins Weinbücher fehlen und daß auch keine anderen Bücher geführt werden, in denen die für die Weinbücher vorgeschriebenen Angaben eingetragen werden.

Er ist deshalb vom Kgl. Schöffengericht in Döhlen wegen Vergehens nach § 19 Abs. 1, § 28 Ziffer 4 des Reichsgesetzes vom 7. April 1909 in Verbindung mit der Bekanntmachung des Bundesrats vom 9. Juli 1909 zu 50 *M* Geldstrafe oder 5 Tagen Haft kostenpflichtig verurteilt worden.

Zur Begründung der von ihm rechtzeitig und formrichtig dagegen eingelegten Berufung führt er aus, er habe den Bestimmungen des § 19 des erwähnten Gesetzes dadurch genügt,

daß er im Hauptgeschäft ein Weinbuch führe. Die einzelnen Verkaufsstellen seien dazu nicht verpflichtet, da sie keine selbständigen Betriebe darstellten, sondern wirtschaftlich vollständig vom Hauptgeschäft abhängig seien. Die Leiter der Verkaufsstellen erhielten die von ihnen benötigten Waren gegen Lieferzettel übermittelt und lieferten am Schlusse der Woche den eingegangenen Kassenbestand ans Hauptgeschäft ab; allmonatlich werde dann zwischen diesem und ihnen an der Hand der Lieferzettel und der Nachweisungen über die abgelieferten Kassenbeträge abgerechnet. Sie seien auch gar nicht in der Lage, die für das Weinbuch vorgeschriebenen Angaben zu machen, da sie über die Herkunft der bezogenen Weine gar nicht Bescheid wüßten.

Dieser Ansicht des Angeklagten kann nicht beigetreten werden. Die in § 19 des angezogenen Gesetzes vorgeschriebene Buchführung soll »das Geschäft des einen Betrieb kontrollierenden Beamten erleichtern«. Das ist nicht nur in der Begründung des Gesetzentwurfes (zu § 17 des Regierungsentwurfes vom 19. Oktober 1908) ausdrücklich gesagt, sondern geht aus den Bestimmungen des Gesetzes selbst (§§ 22, 23) hervor. Die Erreichung dieses Zweckes macht es aber notwendig, daß das Weinbuch in allen solchen Geschäftsräumen vorhanden ist, von denen aus Wein gewerbsmäßig in den Verkehr gebracht wird, und zwar selbst dann, wenn ein solches Geschäft nur die Nebenstelle eines an einem anderen Orte befindlichen Gewerbeunternehmens ist. Wenn, wie beim P.er Konsumverein, die Entfernung der Neben- von der Hauptstelle nur gering ist, drängt sich diese Notwendigkeit nicht ohne weiteres auf. Sie wird aber sofort klar, wenn man an die zahlreichen Winzervereinigungen oder an die Warenvertriebsunternehmungen (z. B. Görlitzer Wareneinkaufverein) denkt, die über ganz Deutschland Filialgeschäfte verstreut haben. Sollte für eine solche beispielsweise im Osten Deutschlands befindliche Filiale das Weinbuch ihres am Rheine ansässigen Hauptgeschäftes genügen, so wäre die Tätigkeit des kontrollierenden Beamten außerordentlich erschwert und die in der Ausführungsverordnung des Bundesrats vom 9. Juli 1909 zu § 19 gegebene Bestimmung, daß das Weinbuch dem Kontrollbeamten auf Verlangen j e d e r z e i t vorzulegen sei, unausführbar. Man muß deshalb aus dem Zwecke des Gesetzes heraus die von ihm selbst nicht beantwortete Frage, wo das Weinbuch zu führen sei, dahin beantworten, daß es in allen solchen Geschäftsräumen vorhanden sein muß, von denen aus Wein vertrieben wird, gleichviel, ob sie einen selbständigen Gewerbebetrieb darstellen oder nur Nebenstellen eines solchen sind. Eine Ausnahme wird man im zweiten Falle nur dann zu machen haben, wenn die Nebenstelle so nahe bei dem Hauptgeschäft liegt, daß man sie räumlich als zu diesem gehörig ansehen kann. Das ist aber dann sicher nicht der Fall, wenn beide, wie das Hauptgeschäft des Konsumvereins P. und seine Verkaufsstelle in N., nicht an demselben Orte liegen.

Der Wortlaut von § 19 des Weingesetzes steht dieser Ausführung nicht entgegen. Wenn es in ihm lediglich heißt, daß zur Buchführung verpflichtet ist, wer Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt usw., so hat damit nur bestimmt werden sollen, w e r für die Führung des Buches verantwortlich ist. Eine einschränkende Bestimmung dahin, daß bei Vereinigung mehrerer Geschäfte in der Hand eines Gewerbetreibenden die Führung eines einzigen Buches durch ihn genügen solle, ist darin nicht zu finden. Die Frage, wo Bücher zu führen seien, ist vielmehr, wie schon erwähnt, in § 19 offen gelassen und daher der richterlichen Auslegung unterworfen.

Die vom Angeklagten angeregte Frage der Selbständigkeit oder Unselbständigkeit der einzelnen Verkaufsstellen ist nur wesentlich dafür, wer als Gewerbetreibender und deshalb als nach § 19 des Weingesetzes verantwortlich zu gelten habe in dem Sinne, daß dies der Leiter des Hauptgeschäftes ist, wenn die Filiale sich in wirtschaftlicher Abhängigkeit davon befindet. Im vorliegenden Falle ergibt sich aus den glaubhaften Angaben des Angeklagten, daß die Verkaufsstellen seines Vereins allerdings vollständig abhängig von dem von ihm geleiteten Hauptgeschäft sind. Er ist deshalb mit Recht vom Schöffengericht als verantwortlich für die Nichtführung der Weinbücher in den Nebenstellen angesehen und auf Grund von §§ 19, 28 des Weingesetzes in Strafe genommen worden.

Deshalb, und da auch die zuerkannte Strafe aus den im Schöffengerichtsurteile dargelegten Gründen angemessen erscheint, ist die Berufung mit der sich aus § 505 St.P.O. gegen den Angeklagten ergebenden Kostenfolge zu verwerfen.

Urteil des Kgl. Sächsischen Oberlandesgerichts vom 11. September 1911 gegen T.

Die Revision (des Angeklagten gegen das Urteil des Landgerichts Dresden vom 21. Juli 1911) wird auf Kosten des Angeklagten verworfen.

G r ü n d e :

Der Angeklagte ist geschäftsführendes Vorstandsmitglied des Vereins »Konsumverein und Produktivgenossenschaft m. b. H. für P. und Umgegend« in D. Der Verein hat sein Hauptgeschäft in D., er unterhält aber außerdem 22 Verkaufsstellen, darunter auch eine in N. Die einzelnen Verkaufsstellen bilden keine selbständigen Betriebe, sondern sind von dem

Hauptgeschäfte vollständig abhängig. Der Angeklagte war durch eine amtshauptmannschaftliche Verfügung, gegen die er ohne Erfolg Rekurs eingelegt hat, angehalten worden, für jede solcher Verkaufsstellen, wenn in ihnen Wein zum Verkaufe gebracht werde, das in § 19 des Weinggesetzes vom 7. April 1909 vorgeschriebene Weinbuch führen zu lassen. Eine kurz danach in der N. er Verkaufsstelle vorgenommene Kontrolle hat jedoch ergeben, daß dort trotz des Verkaufs von Wein ein Weinbuch nicht vorhanden war und auch nicht andere Bücher geführt wurden, die zum Eintragen der für die Weinbücher bestimmten Angaben dienten. Der Angeklagte ist deshalb von beiden Vorinstanzen wegen Vergehens gegen § 19 Abs. 1, § 28 Ziffer 4 des Weinggesetzes in Verbindung mit der Bekanntmachung des Bundesrats vom 9. Juli 1909 zu Strafe verurteilt worden. Die Verteidigung des Angeklagten stützt sich darauf, daß die einzelnen Verkaufsstellen des Vereins keine selbständigen Betriebe seien, und daß es deshalb genügen müsse, wenn allein im Hauptgeschäft in D. ein Weinbuch geführt werde; überdies seien die Verkaufsstellen auch gar nicht in der Lage, die für das Weinbuch vorgeschriebenen Angaben zu machen. Demgegenüber führt das Landgericht aus, daß die Frage der Selbständigkeit oder Unselbständigkeit der Verkaufsstellen nur dafür wesentlich sei, wer als Gewerbetreibender und deshalb nach § 19 des Weinggesetzes als verantwortlich zu gelten habe, daß dagegen die Frage, wo Bücher zu führen seien, in § 19 offen gelassen und deshalb der richterlichen Auslegung unterworfen sei. In dieser Beziehung müsse aber als dem Zwecke der vom Gesetze vorgeschriebenen Buchführung, nämlich der Erleichterung der von den Beamten vorzunehmenden Kontrolle, entsprechend unter Mitberücksichtigung der §§ 22, 23 des Weinggesetzes und der Vorschrift in der Ausführungsverordnung des Bundesrats vom 9. Juli 1909 zu § 19, wonach das Weinbuch dem Kontrollbeamten auf Verlangen jederzeit vorzulegen sei, angenommen werden, daß das Weinbuch in allen solchen Geschäftsräumen vorhanden sein müsse, von denen aus Wein vertrieben werde, gleichviel, ob sie einen selbständigen Gewerbebetrieb darstellten oder nur Nebenstellen eines solchen seien. Eine Ausnahme könne im letzteren Falle nur dann gemacht werden, wenn die Nebenstelle so nahe bei dem Hauptgeschäfte liege, daß sie räumlich als zu diesem gehörig anzusehen sei. Ein derartiger Ausnahmefall liege aber jedenfalls nicht vor, wenn, wie hier, Hauptgeschäft und Nebenstelle in verschiedenen Orten lägen.

Mit der Revision rügt der Angeklagte die Verletzung materieller Rechtsnormen, insbesondere des § 19 des Weinggesetzes. Er macht geltend: Das Gesetz verlange lediglich, daß der Gewerbetreibende Bücher führe, ohne irgendwelche Beziehungen zwischen den Räumlichkeiten, die dem Gewerbetreibenden als Betriebsstätten dienen, und der Buchführungspflicht herzustellen. Was nach dem Gesetz aus den Büchern ersichtlich gemacht werden solle, werde durch die Bücher, die der Gewerbetreibende einmal führe, genügend klargestellt. Der § 22 des Weinggesetzes schreibe nur vor, daß in den dort bezeichneten Räumen Weinvorräte, Bücher usw., soweit sie überhaupt vorhanden seien, der Nachprüfung unterlägen. Im Einklange hiermit lege der § 23 lediglich die dort einzeln aufgeführten Verpflichtungen, unter denen die Buchführungspflicht nicht mitgenannt sei, den Inhabern der im § 22 näher bezeichneten Räume auf. Hätte das Gesetz die Buchführungspflicht ebenfalls an die Tatsache des Vorhandenseins solcher Räume anknüpfen wollen, so würde es sicherlich auch die Buchführungspflicht den Inhabern der Räume und nicht den Gewerbetreibenden auferlegt haben. Auch die Ausführungsbestimmungen zum Weingetze vermöchten die Verurteilung nicht zu rechtfertigen. Überdies werde durch die Verpflichtung zu wiederholter Buchführung bei jeder einzelnen Betriebsstätte dem Gewerbetreibenden eine Last aufgebürdet, die schon aus Gründen technischer Unmöglichkeit gar nicht zu ertragen sei. Zu einem anderen Ergebnisse könne man nur gelangen, wenn die Verkaufsstellen des Vereins als Zweigniederlassungen (Filialen) aufzufassen seien, das aber seien sie in dem gegenwärtigen Falle wegen ihrer wirtschaftlichen Unselbständigkeit gerade nicht.

Diesen Ausführungen der Revision kann nicht beigeppflichtet werden.

Der § 19 des Weinggesetzes spricht zunächst im Abs. 1 den Grundsatz aus, daß derjenige, welcher Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt, verpflichtet ist, Bücher zu führen, aus denen die im Gesetz unter 1—3 aufgeführten Tatsachen zu ersehen sind. Im Abs. 2 findet sich eine Ergänzungsvorschrift bezüglich des Inhalts der in die Bücher zu machenden Eintragungen; der Abs. 3 spricht von der Verpflichtung zur Aufbewahrung der Bücher nebst den dazugehörigen Geschäftspapieren. Endlich der vierte Absatz verweist hinsichtlich der näheren Bestimmungen über die Einrichtung und die Führung der Bücher auf den Bundesrat. Letzterer hat nun in der Bekanntmachung, betr. Bestimmungen zur Ausführung des Weinggesetzes vom 9. Juli 1909, zu § 19 des Weinggesetzes u. a. bestimmt: »Die Bücher und Belege sind sorgfältig aufzubewahren und auf Verlangen jederzeit den nach § 21 des Gesetzes zur Kontrolle berechtigten Beamten oder Sachverständigen vorzulegen«. Sind die Geschäftsräume von den Kellereien oder sonstigen Lagerräumen getrennt, so sind die Bücher auf Verlangen »auch in den zu kontrollierenden Räumen vorzulegen«. Mit Recht verwertet das Landgericht das Erfordernis der jederzeitigen Bereitschaft, das

Weinbuch dem kontrollierenden Beamten vorzulegen, für seine Ansicht, daß im vorliegenden Falle auch in der N.er Verkaufsstelle des Konsumvereins P. ein solches Buch zu führen war. Denn es leuchtet ohne weiteres ein, daß die Möglichkeit, das Weinbuch in N. dem dort kontrollierenden Beamten ohne erhebliche Verzögerung zur Einsichtnahme vorzulegen, ausgeschlossen war, wenn es in N. gar nicht geführt wurde, sondern ausschließlich am Sitze des in D. gelegenen Hauptgeschäfts. Die Vorlegung des Buches in N. hätte für den Fall, daß zu diesem Zwecke seine Herbeischaffung von D. bewirkt worden wäre, bei der nicht unbedeutlichen Entfernung der beiden Orte voneinander einen so bedeutenden Zeitverlust zur Folge gehabt, daß sie einer Nichtvorlegung gleichkam. Daher hätte schon aus diesem Grunde auch in der N.er Verkaufsstelle ein Weinbuch geführt werden müssen. Selbstverständlich würden in das in N. zu führende Weinbuch lediglich die Geschäfte einzutragen gewesen sein, die sich auf den dortigen Umsatz in Wein bezogen, im Gegensatze zu dem in der Hauptgeschäftsstelle in D. geführten Weinbuche, das den gesamten Weinumsatz des Vereins zu umfassen hatte. Die von der Revision bestrittene Beziehung zwischen der vom Gesetze vorgeschriebenen Buchführungspflicht und den Räumen, die der amtlichen Kontrolle unterliegen, ergibt sich schon hiernach mittelbar aus der Verpflichtung des Gewerbetreibenden, jederzeit das Weinbuch dem Kontrollbeamten auf sein Verlangen vorzulegen. Zu demselben Ergebnisse führt aber die weitere Erwägung, daß nach der oben angezogenen bundesrätlichen Bekanntmachung in dem Falle, wenn die Geschäftsräume von den Kellereien oder Lagerräumen getrennt sind, die Bücher dem Beamten auf Verlangen auch in den zu kontrollierenden Räumen selbst vorzulegen sind. Denn es ist hiermit deutlich zum Ausdruck gebracht, daß der Kontrollbeamte das Recht hat, an Ort und Stelle das Weinbuch einzusehen, um sich davon zu überzeugen, ob die Einträge in dem Buche mit dem von ihm festgestellten tatsächlichen Befund übereinstimmen. Gerade diese Bestimmung verfolgt hauptsächlich und in besonders wirksamer Weise den Zweck, dem Beamten das Kontrollgeschäft nach Möglichkeit zu erleichtern; sie ist eine Ergänzung der demselben Zwecke dienenden Buchführungspflicht und hängt mit dieser aufs engste zusammen. Daß unter den Büchern, deren Vorlegung in den der Kontrolle unterworfenen Räumen selbst angeordnet ist, das hier in Frage stehende Weinbuch mit zu verstehen ist, folgt aus den weiteren Vorschriften der angezogenen bundesrätlichen Bekanntmachung zu § 19 des Weingesetzes, die, mit den Einleitungsworten »Im einzelnen ist den Vorschriften des Gesetzes nach den den Mustern A bis G beigefügten Anweisungen mit folgender Maßgabe zu genügen ...« beginnend, unter a bis f die Muster aufführen, nach denen die im § 19 des Weingesetzes vorgeschriebenen Bücher zu führen sind und aus dem der Bekanntmachung beigefügten, hier in Frage kommenden Muster F, das die Überschrift trägt: »Weinbuch für Schankwirte, Lebensmittelhändler, Krämer und sonstige Kleinverkäufer von Wein«.

Die im vorstehenden angeführten Ausführungsbestimmungen der Bundesratsbekanntmachung sind, da auf sie im § 19 des Weingesetzes durch den oben wiedergegebenen Hinweis ausdrücklich Bezug genommen wird, als integrierender Bestandteil des Gesetzes und somit als zu den in § 28 gedachten »Vorschriften über die nach § 19 zu führenden Bücher« gehörig anzusehen. Sie stehe auch in vollem Einklange mit den §§ 22, 23 des Weingesetzes. Denn nach § 22 hat der Kontrollbeamte das Recht, in Räume, in denen Wein feilgehalten wird, und bei gewerbsmäßigem Betrieb auch in die zugehörigen Lager- und Geschäftsräume einzutreten, »daselbst« Besichtigungen vorzunehmen und Bücher einzusehen. Und nach § 23 hat der Inhaber solcher Räume die Pflicht, dem Kontrollbeamten Auskunft über den Umfang des Betriebes zu geben sowie die Bücher vorzulegen. Die Bücher, von denen hier die Rede ist, sind nicht, wie die Revision meint, Bücher, soweit sie überhaupt vorhanden sind, sondern die in § 19 des Gesetzes vorgeschriebenen Bücher, welche der Prüfung der Kontrollbeamten unterliegen, insbesondere also auch die für den vorliegenden Fall allein in Frage kommenden, dem Muster F entsprechenden Weinbücher.

Daß in Ansehung der Verkaufsstellen des P.er Konsumvereins die Führung besonderer Weinbücher schon wegen der technischen Unmöglichkeit nicht verlangt werden könne, trifft nicht zu, da durch Rückfrage bei der Hauptgeschäftsstelle mit Leichtigkeit die erforderlichen Unterlagen, z. B. hinsichtlich der Bezugsfirma sowie des Tages des Geschäftsabschlusses oder der Zuckering des Weines (Spalte 3 und 4 des Musters F), beschafft werden können.

Sonach muß der Angeklagte als der Leiter des Hauptgeschäfts des Konsumvereins P., dem die im Weingesetze vorgeschriebene Buchführungspflicht oblag, auch für die zu Unrecht unterlassene Führung eines Weinbuchs in der N.er Verkaufsstelle verantwortlich gemacht werden. Es ist daher, da auch die Frage des subjektiven Verschuldens nach den getroffenen tatsächlichen Feststellungen des Vorderrichters unbedenklich zu bejahen ist, die Verurteilung des Angeklagten ohne Rechtsirrtum erfolgt.

Nach alledem mußte die Revision als unbegründet verworfen werden.

XIII. Ankündigung usw. verbotener Stoffe (§ 26).

(Vgl. auch unter Nr. 28.)

37. Fällt die Ankündigung usw. eines Gemisches von Rosinen, Tamarindenmus, Natriumkarbonat, Weinstein, Zuckercouleur, Äpfeläther usw. zur Bereitung eines weinähnlichen Getränks (»Z.'s Haustrunk«) unter das Verbot des § 26 Abs. 1 Nr. 3 des Weingesetzes?

Urteil des Reichsgerichts (1. Strafsenat) vom 8. April 1911 gegen Z.

Die Revision gegen das Urteil der I. Strafkammer des Großherzogl. Badischen Landgerichts zu Offenburg vom 5. Januar 1911 wird verworfen; dem Beschwerdeführer werden die Kosten des Rechtsmittels auferlegt.

Aus den Gründen:

... Auch die materielle Beschwerde konnte keinen Erfolg haben. Selbst wenn die rechtlichen Gesichtspunkte, von denen die Revision ausgeht, überall richtig wären, müßte die Revision an den tatsächlichen Feststellungen der Strafkammer scheitern. Denn danach hat der Angeklagte eine Zusammenstellung von Stoffen, die, nach Anweisung des Angeklagten behandelt, ein alkoholhaltiges, nach Aussehen, insbesondere Farbe und Geschmack, weinähnliches Getränk ergibt, das im Verkehr mit Wein verwechselt werden kann, zum Zwecke der Herstellung dieses Getränks in Kenntnis seiner Eigenschaft als einer Nachmachung von Wein angekündigt, feilgehalten und verkauft, obwohl ein Teil dieser Stoffe, nämlich Tamarindenmus, kohlenstoffsaures Natron, Weinstein, Farbstoff, Zuckercouleur und Äpfeläther bei der Herstellung von Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken nicht verwendet werden darf. Damit ist der Tatbestand des § 26 Nr. 3 des Weingesetzes vom 7. April 1909 einwandfrei nachgewiesen. Insbesondere ist nach den festgestellten Eigenschaften des Getränks nicht zu beanstanden, daß es die Strafkammer als Nachmachung von Wein angesehen hat. Denn Nachmachung von Wein ist die vorsätzliche Herstellung eines die Eigenschaften des Weines vortäuschenden Getränks aus anderen Stoffen (Erläuterungen zum Entwurf des Weingesetzes, S. 25 zu § 7). Das trifft aber auf die Herstellung des Z.'schen Haustrunks zu, wenn dieser, wie festgestellt, dem Wein nach Aussehen und Geschmack in dem Maße ähnlich ist, daß er mit Wein verwechselt werden kann. Nachmachung von Wein ist nach § 9 des Weingesetzes verboten, doch fällt unter dies Verbot nach § 10 nicht die Herstellung von dem Weine ähnlichen Getränken aus Fruchtsäften, Pflanzensäften oder Malzauszügen, also von Obstweinen, Beerenweinen und Malzweinen, und nach § 11 nicht die Herstellung des Haustrunks, des zum Verbrauch im Haushalt des Herstellers bestimmten Getränks aus Traubenmaische, Traubenmost, Rückständen der Weinbereitung oder aus getrockneten Weinbeeren. Doch finden nach § 11 Abs. 2 auf die Herstellung des Haustrunks die Vorschriften des § 4 entsprechende Anwendung. Die Strafkammer hat geprüft, ob die Herstellung des »Z.'schen Haustrunks« unter eine dieser Ausnahmen von dem Verbot des § 9 fällt, und zunächst verneint, daß die Ausnahme des § 10 Platz greife, weil der Grundstoff des Getränks Rosinen seien. Das ist nicht zu beanstanden. Nur die aus Fruchtsäften, Pflanzensäften oder Malzauszügen hergestellten, dem Weine ähnlichen Getränke sind von dem Verbot des § 9 ausgenommen. Fruchtsaft im Sinne des § 10 ist aber der Saft der Rosine, wenn von einem solchen überhaupt zu reden ist, ganz gewiß nicht, da das Gesetz die Herstellung von Wein aus Rosinen gerade verhüten will (vgl. § 1 des Weingesetzes). Daß die Verwendung von Tamarindenmus und Äpfeläther nicht, wie die Revision will, den Z.'schen Haustrunk zu einem Getränk aus Fruchtsäften oder Pflanzensäften machen kann, bedarf keiner Ausführung. Ob er wegen dieser Bestandteile oder wegen seiner Zusammensetzung überhaupt den Charakter eines Getränks aus Fruchtsaft hat und deshalb als Ersatz für Obst- und Beerenwein zu dienen bestimmt und geeignet ist, ist deshalb unerheblich, weil er eine Nachmachung von Wein ist, und wenn es auch erlaubt ist, Getränke herzustellen, welche einen Ersatz für Wein und für Obst- und Beerenwein bieten können und sollen, jedenfalls zu dem Zweck nicht Getränke hergestellt werden dürfen, welche, wie das in Rede stehende, als Nachmachung von Wein, als Kunstwein anzusehen sind (Erläuterungen zum Entwurf des Weingesetzes, S. 25 zu § 7, und Kommissionsbericht, S. 39 zu § 8). Auf § 10 des Weingesetzes kann sich danach der Angeklagte nicht mit Erfolg berufen. Ebensovienig auf § 11, da die Verwendung der von ihm angekündigten, feilgehaltenen und verkauften Stoffe nach § 4 und der dazu erlassenen Ausführungsbestimmung mit Ausnahme der Rosinen auch bei der Herstellung des Haustrunkes unzulässig ist.

Das Getränk, zu dessen Herstellung der Angeklagte die Stoffe verkauft usw. hat, ist als Kunstwein kein Wein im Sinne des Weingesetzes, auch kein weinhaltiges Getränk, wohl aber ein weinähnliches Getränk im Sinne des § 26 Nr. 3 des Weingesetzes (Entscheidungen des Reichsgerichts in Strafsachen Bd. 37, S. 422).

Danach war, da das Urteil auch sonst einen den Angeklagten benachteiligenden Rechtsirrtum nicht erkennen läßt, das Rechtsmittel als unbegründet zu verwerfen.

38. Ist in dem Feilhalten von »Weinextrakt Rotweinart« eine Zuwiderhandlung gegen § 26 Abs. 1 Nr. 3 des Weingesetzes zu erblicken?

Urteil des Landgerichts Dresden vom 7. Juli 1911 gegen M.

Der Angeklagte M. wird wegen Vergehens nach § 26 Abs. 1 Ziffer 3 des Weingesetzes zu 30 *M* Geldstrafe, im Falle der Uneinbringlichkeit zu 3 Tagen Gefängnis, kostenpflichtig verurteilt.

Der vom Strafverfahren betroffene Weinextrakt ist zu vernichten.

Gründe:

Der ... Angeklagte betreibt seit einigen Jahren in W. in einem offenen Ladengeschäft den Handel mit Kolonialwaren, Delikatessen, Drogen, Spirituosen usw. Bei einer am 25. Januar 1911 durch den Nahrungsmittelchemiker Dr. F. als Beamten der Kgl. Zentralstelle für öffentliche Gesundheitspflege in Dresden vorgenommenen Revision des Geschäfts des Angeklagten wurden in dem hinteren Teile des Ladens, der jedoch von dem dem kaufenden Publikum zunächst zugänglichen vorderen Teile übersehen werden kann, auf einem Regale stehend, neben anderen Waren, namentlich Liköressenzen, 3 oder 4 Flaschen »Weinextrakt Rotweinart« vorgefunden, die der Angeklagte im Februar 1909 vom Hersteller R. in B. bezogen hatte und seitdem in seinem Laden zum Verkauf an das Publikum feilhielt. Die mit Etikette und Hülle ... versehenen Flaschen enthielten eine dunkelblutrote, alkohol-, säure- und zuckerhaltige aromatisierte und mit rotem Teerfarbstoff versetzte Flüssigkeit, die nach den auf der Etikette enthaltenen Vorschriften unter Verwendung von Zucker, Wasser und Weingeist zur Benutzung bei Herstellung von Rotwein bestimmt war, selbst aber Wein im Sinne von § 1 des Weingesetzes vom 7. April 1909, in Kraft getreten am 1. September 1909, nicht enthielt.

Der Angeklagte, dem ein Vergehen gegen § 26 Abs. 1 Ziffer 3 des Weingesetzes zur Last gelegt wird, hat zu seiner Verteidigung folgendes geltend gemacht:

Er habe den Weinextrakt vor dem Erlaß des Weingesetzes gekauft zum Zwecke des Weiterverkaufs an Kunden. Er habe aber keine Flasche verkauft, er habe auch den Weinextrakt nicht feilgehalten, sondern die Flaschen hätten im hinteren Teile des zugleich als Lagerraum dienenden Ladens hinter einem Pfeiler versteckt gestanden. Er kenne das Weingesetz und seine Tendenz, er habe nach Erlaß des Gesetzes sein Lager nicht besonders geprüft und an den Weinextrakt gar nicht mehr gedacht, sonst hätte er ihn »weggetan«. Er habe von R. auch Kognakessenz bezogen. Nach Erlaß des Weingesetzes habe ihn R. aufmerksam gemacht, daß er (Angeklagter) diese letztere Essenz nicht an Geschäftsleute verkaufen dürfe, von dem Weinextrakt habe er nichts erwähnt.

Nach den Ergebnissen der Beweisaufnahme hat das Gericht die Überzeugung von der Schuld des Angeklagten gewonnen.

Nach § 1 des Weingesetzes ist Wein das durch alkoholische Gärung aus dem Saft der frischen Weintraube hergestellte Getränk. Es kann nun nach dem Gutachten des vernommenen Sachverständigen Prof. Dr. S. keinem Zweifel unterliegen, daß der in Rede stehende »Weinextrakt« nach der Art seiner Zusammensetzung wie auch der bestimmungsgemäßen Verwendung ein Stoff ist, dessen Verwendung nach § 4 des Weingesetzes bei der Herstellung von Wein unzulässig ist. Der Angeklagte hat vor Erlaß des Weingesetzes, wie er nicht in Abrede stellt, den »Weinextrakt« bezogen, um ihn seiner Kundschaft zum Zwecke der Verwendung zu Wein zu verkaufen, und hat ihn zu diesem Zwecke in seinem Laden — ob dieser gleichzeitig als Lagerraum dient, ist gleichgültig — neben anderen zum Verkauf bestimmten Waren, namentlich Liköressenzen, vorrätig und bereit, also feilgehalten, würde ihn auch bei Nachfrage verkauft haben, wie ohne weiteres anzunehmen ist. An diesem Zustande hat sich nach dem Erlaß des Weingesetzes nichts geändert. Daß der Angeklagte vom Inhalt und der Tendenz des Gesetzes keine Kenntnis gehabt habe, hat er selbst nicht behauptet. Die Unkenntnis des Gesetzes würde ihn auch nicht entlasten. Es ist aber auf das Gegenteil und weiter auch darauf, daß er sich dessen bewußt war, daß die Verwendung des »Weinextraktes« zu Wein im Sinne des Gesetzes unzulässig ist, aus seinen eigenen Angaben zu schließen, er habe nach Erlaß des Weingesetzes sein Lager nicht geprüft und an den »Weinextrakt« gar nicht mehr gedacht, sonst würde er ihn aus dem Laden entfernt, also vom Feilbieten ausgeschlossen haben. Daß aber der Angeklagte zur Zeit des Erlasses des Weingesetzes von dem Vorhandensein des Vorrates »Weinextrakt« im Laden nichts mehr gewußt habe, erscheint ungläubhaft, denn er hatte den »Weinextrakt« erst kurze Zeit, etwa 2 Monate vorher, bezogen; die Flaschen standen neben anderen gangbaren Waren, wie den Liköressenzen, in einem Regale, er hat auch bei der Revision am 25. Januar 1911 dem Zeugen Dr. F. gegenüber nichts davon gesagt, daß er

von dem Vorhandensein dieser Flaschen nichts mehr wisse, während doch dieser Einwand nahelag. Hat aber der Angeklagte nach Erlaß des Weingesetzes trotz Kenntnis von allen tatsächlichen Umständen an dem bisherigen Zustand nichts geändert, so ist auch als erwiesen anzusehen, daß er insoweit vorsätzlich und in der Absicht handelte, den »Weinextrakt« auch fernerhin zum Verkauf an seine Kunden vorrätig und bereit-, sonach feilzuhalten.

Der Angeklagte hat sich sonach eines Vergehens gegen § 26 Abs. 1 Ziffer 3 des Weingesetzes schuldig gemacht und war demgemäß zu verurteilen . . .

39. Ist in dem Verkauf der »Hamburger Schnellklärung Fackelhell« eine Zuwiderhandlung gegen § 26 Abs. 1 Nr. 3 des Weingesetzes zu erblicken?

Urteil des Landgerichts Hamburg vom 26. September 1910
gegen R. und J.

Der Angeklagte R. wird freigesprochen. Der Angeklagte J. wird wegen Vergehens gegen § 26 Abs. 1 Ziffer 3 des Weingesetzes zu 100 \mathcal{M} Geldstrafe, eventuell 10 Tagen Gefängnis, und in die ihn betreffenden Kosten des Verfahrens verurteilt.

Soweit Freisprechung erfolgt ist, trägt die Staatskasse die Kosten.

Aus den Gründen:

Der Angeklagte J. stellt hierselbst in seiner Fabrik ein Weinklärungsmittel her, das er als »Hamburger Schnellklärung Fackelhell« bezeichnet. Er hat hiervon am 7. Januar 1910 an den Weinhändler R. 10 kg als Weinklärungsmittel verkauft, die dieser einem Fasse Portwein zum Zwecke der Klärung alsbald zugesetzt hat.

Die »Schnellklärung Fackelhell« enthält nach dem Gutachten des Dr. M. außer einem zulässigen Zusatz von Gelatine bzw. Hausenblase noch Mangansulfat, Natriumphosphat und geringe Mengen Natriumkarbonat, Stoffe, die in den Ausführungsbestimmungen des Bundesrats zu § 4 des Weingesetzes nicht als zulässig aufgeführt und daher nach § 4 des Weingesetzes und den angeführten Ausführungsbestimmungen unzulässig sind. Der Angeklagte J. gibt diese Zusätze auch als in dem Mittel enthalten zu und räumt ein, sie gekannt zu haben, will aber der Ansicht gewesen sein, daß diese Zusätze, die zwar in den Ausführungsbestimmungen zu § 4 des Gesetzes nicht genannt, aber in den Bestimmungen zu §§ 10, 16 des Gesetzes unter den dort als verboten aufgeführten Stoffen ebenfalls nicht aufgeführt sind, zulässig seien. Die letztgenannten Bestimmungen beziehen sich indessen nicht auf die Herstellung oder Behandlung von Wein, sondern von den in § 10 des Gesetzes bezeichneten weinähnlichen Getränken. Dagegen bestimmt § 4 des Gesetzes ausdrücklich, daß Stoffe irgendwelcher Art dem Weine bei der Kellerbehandlung nur insoweit zugesetzt werden dürfen, als diese es erfordert, und überläßt es weiterhin dem Bundesrate, zu bestimmen, welche Stoffe verwendet werden dürfen und Vorschriften über die Verwendung zu erlassen. Demgemäß hat der Bundesrat in den Ausführungsbestimmungen zu §§ 4, 11, 12 angeordnet, daß bei der Kellerbehandlung dem Wein Stoffe irgendwelcher Art nur nach Maßgabe der weiter getroffenen Bestimmungen zugesetzt werden dürfen, und ferner bestimmt, es sei gestattet, die Klärung mittels der unter 6 a bis genannten Stoffe vorzunehmen, unter denen die in der »Schnellklärung Fackelhell« enthaltenen Stoffe nicht aufgeführt sind.

Danach sind diese Stoffe zweifellos als unzulässig anzusehen. Dies war aber dem Angeklagten auch zweifellos bekannt, da die Änderung der Umgrenzung der unzulässigen Stoffe in dem neuen Weingesetze, das im Gegensatz zu dem früheren Gesetze, das die unzulässigen Zusätze ausdrücklich aufgeführt hatte, jetzt umgekehrt die nur erlaubten aufführt und damit die nicht aufgeführten als unzulässig bezeichnet, zu der fraglichen Zeit in allen Kreisen der Beteiligten lebhaft erörtert und als eine der wichtigsten Neubestimmungen des Gesetzes stets hervorgehoben ist. Überdies würde es sich hierbei um eine Rechtsfrage handeln, so daß ein Irrtum hierüber den Angeklagten nicht entlasten würde.

Der Angeklagte J. war danach schuldig, Stoffe, deren Verwendung bei der Herstellung, Behandlung bzw. Verarbeitung von Wein unzulässig ist, zu diesem Zwecke verkauft zu haben (Vergehen gegen § 26 des Weingesetzes vom 7. April 1909, Bekanntmachung vom 9. Juli 1909).

Der Angeklagte R. gibt unwiderlegt an, er habe die Zusammensetzung des Mittels nicht gekannt und geglaubt, daß es sich um erlaubte Stoffe handle. Er ist indessen beschuldigt, als Weinhändler es bis zum 12. März 1910 unterlassen zu haben, Bücher zu führen, aus welchen zu ersehen ist, welche Mengen von Stoffen, die für die Kellerbehandlung von Wein bestimmt waren, er bezogen habe (§§ 19, 28 Ziffer 4 des Gesetzes, Ausführungsbestimmung zu § 19).

Es ergab sich in dieser Hinsicht zunächst, daß der Angeklagte R. den Bezug und die Verwendung der Schnellklärung nicht etwa verheimlicht, sondern in seinen nach den Grundsätzen ordnungsmäßiger Buchführung geführten Büchern die Verwendung von »Schnell-

klärung« bei dem betreffenden Fasse vermerkt hat. Eine solche Eintragung genügt freilich nicht den Vorschriften der Ausführungsbestimmungen über die Führung der vorgeschriebenen Bücher, zu der er nach § 19 des Gesetzes verpflichtet war.

Die Vorschriften des Bundesrats, die auf Grund des § 19 die näheren Bestimmungen über die Einrichtung und Führung der Bücher treffen, schreiben für die hier fraglichen Eintragungen die Führung eines Buches nach Maßgabe des Musters G vor, bestimmen aber ferner, daß die Verwendung der Muster unterbleiben dürfe, wenn die vorgeschriebenen Angaben in Bücher anderer Form eingetragen werden. Die nach den Grundsätzen ordnungsmäßiger Buchführung geführt werden. Der Angeklagte gibt an, er habe dieser Pflicht durch die Angaben in seinen vorerwähnten Geschäftsbüchern Genüge zu leisten geglaubt. Er habe sich nach besten Kräften bemüht, den umfangreichen und für einen im Lesen von Gesetzen nicht Geübten nicht immer leicht verständlichen Vorschriften gerecht zu werden, indem er nicht nur die Vorschriften selbst wiederholt gelesen, sondern auch Vorträge, die am hiesigen Orte für Interessenten gehalten wurden, gehört habe.

Es ist dem Angeklagten zu glauben, daß er geglaubt habe, daß tatsächlich aus den Eintragungen, die er in seinen Büchern machte, die fraglichen Angaben in ausreichender Weise zu ersehen seien. Es war ihm daher weder vorsätzliche noch fahrlässige Übertretung des § 28 des Gesetzes nachweisbar, und er daher freizusprechen.

Gegen den Angeklagten J. erschien wegen Vergehens gegen § 26 Ziffer 3 des Gesetzes eine Geldstrafe von 100 *M.*, eventuell 10 Tagen Gefängnis, ausreichend. Die verkauften und beschlagnahmten Gefäße mit Schnellklärung, auf die § 31 Abs. 2 des Gesetzes nicht anwendbar erscheint, konnten auch nach § 40 St.G.B. nicht eingezogen werden, da sie dem Täter nicht gehören.

XIV. Einziehung und Vernichtung (§ 31).

(Vgl. auch unter Nr. 28.)

40. Ist auf Einziehung auch dann zu erkennen, wenn nur der »Versuch« betätigt worden ist, Haustrunk in den Verkehr zu bringen?

Urteil des Landgerichts Landau i. d. Pfalz vom. 17 Februar 1911 gegen B.

Der Angeklagte wird 1. wegen eines Vergehens nach § 26 Abs. 1 Nr. 1 und Abs. 4, § 13. § 11 Abs. 4 des Weingesetzes in Verbindung mit § 43 St.G.B. zur Geldstrafe von 150 *M.*, 2. wegen eines Vergehens nach § 28 Nr. 4 des Weingesetzes zur Geldstrafe von 25 *M.* und 3. wegen einer Übertretung nach §§ 30 und 29 Nr. 3 des Weingesetzes zur Geldstrafe von 25 *M.* verurteilt ...

Der beschlagnahmte »Wein« wird eingezogen ...

Aus den Gründen:

Der Angeklagte bebaut neben einem nicht unbeträchtlichen Ackerbesitze etwa vier Morgen Wingert, deren Ertragnis von ihm, soweit er es nicht für den eigenen Haushalt benötigt, als Maische oder nach der Abkelterung als Most oder Wein verkauft wird.

Im Jahre 1910 erntete er nur 10—12 Hotten weiße Maische zu 40 l, die nach seiner unwiderlegten Angabe wegen der schlechten Beschaffenheit der Trauben pro Hütte nur etwa 5 l Saft ergaben und von ihm zur Haustrunkbereitung bestimmt wurden. Demzufolge überschüttete er die Maische sofort mit Wasser, kelterte nach einigem Stehen das ganze ab und fügte Zuckerwasser mit einem Gehalt von 2 Zentnern Zucker hinzu. Er erhielt so an Flüssigkeit in 3 Fässern von etwa 1 200 l, 300 l und einem Halbstück Raumgehalt etwa 1 500—1 700 l; in dem erstbezeichneten Stückfasse — rechts vom Kellereingang — lagen etwa 1 000 l.

»Um etwas zu lösen«, entschloß sich der Angeklagte alsbald nach der Zusammensetzung der Flüssigkeit, einen Teil seines »Weines«, den in dem Stückfasse, etwa die Hälfte, als Wein zu verkaufen. Zu diesem Zwecke bot er ihn den Weinkommissionären B. und A. zu dem gewöhnlichen damaligen Naturmostpreise (Oktober 1910) von 550 *M.* für das Fuder zum Kaufe an, gab ihn auch den beiden zu versuchen und ließ den A. eine Probe entnehmen; zu einem Kaufe kam es nicht, weil B. der Wein nicht zusagte und auch der Auftraggeber des A. den Ankauf ablehnte.

Jetzt schrieb der Angeklagte an die Fässer das Wort »Haustrunk« an. Am 28. Oktober 1910 kam Weinkontrollleur W. von K., beanstandete den »Wein« in dem Stückfasse als stark überstreckt und beschlagnahmte ihn. Der Extrakt ist 1,40 g, die Asche 0,227 g, der

Alkohol	3,46
	4,36

Die Herstellung des Haustrunkes unterliegt nach den Vorschriften des § 11 des Weingesetzes vom 7. April 1909 als solche keinen strafrechtlichen Bedenken. Nach § 11 Abs. 4 ist jedoch die Verwendung solcher Getränke nur im eigenen Haushalte des Herstellers gestattet, und die Abgabe nur ohne besonderen Entgelt an die im Betriebe des Herstellers beschäftigten Personen zum eigenen Verbrauch. Verboten ist dagegen, ein solches Getränk in Verkehr zu bringen oder ohne behördliche Gestattung zu veräußern; dies überdies schon deshalb, weil nach § 13 des Weingesetzes verboten ist, Getränke, welche den Vorschriften der §§ 3 und 9 zuwider hergestellt sind, in den Verkehr zu bringen, und das fragliche Getränk einen Zuckerwasserzusatz von mehr als $\frac{1}{5}$ der gesamten Flüssigkeit erhalten hat, und vermöge der Ausnutzung der Hülsen und Kämme durch Auslaugung mit Wasser auch als Nachmachung von Wein bzw. Most zu erachten ist, sohin den Vorschriften der §§ 3 Abs. 1 Schlußsatz, 9 und 12 objektiv nicht entspricht. § 26 Nr. 1 bedroht die vorsätzliche Zuwiderhandlung gegenüber diesen Vorschriften mit Strafe, nach Abs. 4 daselbst wird auch der Versuch (§ 43 St.G.B.) bestraft; ein solcher liegt aber hier vor, da der Angeklagte den Entschluß, das gesetzwidrige Getränk vorsätzlich in Verkehr zu bringen, durch Handlungen, welche einen Anfang der Ausführung des Vergehens nach § 26 Nr. 1 des Weingesetzes enthalten, betätigt hat, indem er das Getränk, welches verkaufsfertig und verkaufsbereit an dem gewöhnlichen Platze gelagert war, den Interessenten zum Kaufe anbot (hier B. und A., den allein in Betracht kommenden Vermittlern zwischen den Essinger Produzenten und dem Weinhandel als solchen), überdies auch das Getränk den beiden zu versuchen gab und dem A. eine Probe davon zu weiterem Anstellen in Interessentenkreisen überließ, ohne daß jedoch das beabsichtigte Vorgehen zur Vollendung gekommen wäre, da es zu einem Verkaufe mit Übergabe des Kaufgegenstandes aus dem Willen der Kommissionäre nicht kam . . .

Überdies war aber auch nach § 31 des Weingesetzes auf die Einziehung des Falsifikates zu erkennen, die trotz der Wortfassung des § 31 Abs. 1 als obligatorisch auch für den Fall des bloßen Versuches zu erachten ist, da es nach der Entstehungsgeschichte und dem Zweckgedanken des Weingesetzes vom 7. April 1909 als vollständig ausgeschlossen gelten muß, daß dieses Gesetz gegenüber dem Weingesetze vom 24. Mai 1901. wie es vorliegend der Fall wäre, eine Milderung gewollt haben sollte, die differentielle Behandlung hinsichtlich vollendeter und versuchter Straftaten nach § 26 Nr. 1 des Weingesetzes in der Frage der Einziehung auch zu absurden Ergebnissen führen würde, welche dem Gesetze ohne zwingendste Gründe nicht zu unterstellen sind.