

Abschrift

**Landgericht Hamburg**

Az.: 408 HKO 33/11

Verkündet am 04.11.2011



**Urteil**

**IM NAMEN DES VOLKES**

In dem Rechtsstreit

**Verbraucherzentrale Sachsen e. V.**

gegen

**Unilever Deutschland GmbH,**

wegen Forderung

erlässt das Landgericht Hamburg - Kammer 8 für Handelssachen

I. Die Klage wird abgewiesen.

II. Der Kläger trägt die Kosten des Rechtsstreits.

III. Das Urteil ist wegen der Kosten gegen Sicherheitsleistung in Höhe von 110 % des voll-

streckbaren Betrages vorläufig vollstreckbar.

### Tatbestand

Der Kläger ist ein Verbraucherverband, zu dessen satzungsgemäßen Aufgaben es gehört, für die Interessen der Verbraucher einzutreten und Verstöße gegen das UWG durch geeignete Maßnahmen zu unterbinden. Die Beklagte stellt her und vertreibt Lebensmittel, und zwar auch das Produkt „Knorr, Feinschmecker Tomatensuppe Toscana“. Die Klägerin ist der Auffassung, dass Angaben auf der Produktverpackung irreführend sind.

Auf der Vorderseite der Produktverpackung befinden sich deutlich hervorgehoben die Angaben:

**Guter Geschmack ist unsere Natur. Natürlich ohne**

**- geschmacksverstärkende Zusatzstoffe**

**- Konservierungsstoffe**

**- Farbstoffe**

Die Zutatenliste des Produkts enthält folgende Angaben:

33 % Tomatenpulver, Stärke, Zucker, pflanzliches Fett, natürliches Mineralsalz, Maltodextrin, Zwiebeln, Hefeextrakt, Milcheiweiß, Weizenmehl, Basilikum, Knoblauch, Rote-Bete-Pulver, Curcuma, Aroma.

Der Kläger ist der Auffassung, die Art und Weise der Werbung für die Nichtverwendung von Geschmacksverstärkern und Farbstoffen für „Knorr, Feinschmecker Tomatensuppe Toscana“ sei irreführend gemäß den §§ 3, 5 Abs. 1 Nr. 1 UWG in Verbindung mit § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB.

Irreführend sei zunächst die Werbung mit dem Hinweis „Natürlich ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe“. Denn das Produkt enthalte Hefeextrakt; dieses setze isoliertes Glutamat frei und sei damit ein geschmacksverstärkender Stoff. Aus Verbrauchersicht seien Geschmacksverstärker alle Stoffe, die den Geschmack des Lebensmittels verstärken

sollen. Bei der Angabe „Natürlich ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe“ gehe der Verbraucher deshalb davon aus, dass auch keine weiteren geschmacksverstärkenden Stoffe in der Tomatensuppe eingesetzt würden. Zudem suggeriere die Werbung, der gute Geschmack käme aus der Natur, weil sonnengereiftes Gemüse verwendet und saisongerecht geerntet werde. Der Geschmack solle laut der Werbung aufgrund der Vollreife und der saisongerechten Ernte, nicht aber durch den Hefeextrakt erreicht werden.

Auch die Werbung mit dem Hinweis „Natürlich ohne Farbstoffe“ sei irreführend. Denn das Produkt enthalte laut Zutatenliste die färbenden Lebensmittelzutaten Rote-Bete-Pulver und Curcuma, die zur Färbung der Tomatensuppe beitragen. Aus Sicht der Verbraucher seien Farbstoffe alle Stoffe, die die Farbe des Lebensmittels verstärken sollten. Bei der Angabe „ohne den Zusatz von Farbstoffen“ gehe der Verbraucher deshalb davon aus, dass die Tomatensuppe ihre rote Farbe ausschließlich durch das Tomatenpulver erhalte und nicht durch weitere färbende Zutaten.

**Der Kläger beantragt,**

die Beklagte bei Androhung näher bestimmter Ordnungsmittel zu verurteilen,

im Rahmen geschäftlicher Handlungen das fertigverpackte Produkt mit dem Namen „Knorr, Feinschmecker Tomatensuppe Toscana“ wie nachfolgend (Anhang zum Urteil) abgebildet in den Verkehr zu bringen, wenn

auf der Verpackung mit den Angaben „Natürlich ohne – geschmacksverstärkende Zusatzstoffe – Farbstoffe“ geworben wird, im Produkt jedoch Hefeextrakt und färbende Lebensmittelzutaten Rote-Bete-Pulver und Curcuma eingesetzt werden und nicht darauf hingewiesen wird, dass Hefeextrakt geschmacksverstärkende Eigenschaften besitzt und es sich bei den Zutaten Rote-Bete-Pulver und Curcuma um färbende Lebensmittelzutaten handelt:

(Anhang zum Urteil)

**Die Beklagte beantragt,**

die Klage abzuweisen.

Die Beklagte ist der Auffassung, die beanstandeten Labels seien objektiv zutreffend. Denn

tatsächlich weise das streitgegenständliche Produkt keine geschmacksverstärkenden Zusatzstoffe und auch keine Farbstoffe auf. Bei Hefeextrakt, Rote-Beete-Pulver und Curcuma handele es sich nicht um Zusatzstoffe oder Farbstoffe.

Keine Zusatzstoffe seien gemäß § 2 Abs. 2 Satz 1 LFGB und Art. 3 Abs. 2 lit a) S. 1 VO (EG) 1333/2008 zunächst solche Zutaten, die selbst als Lebensmittel verzehrt würden. Daran ändere sich auch dann nichts, wenn in der Zutat noch ein Stoff als natürlicher Bestandteil enthalten sei, dem eine geschmacksverstärkende Wirkung zukomme. Um ein Zusatzstoff sein zu können, müsse der Stoff vielmehr aus der Zutat isoliert werden. Hefeextrakt sei, obwohl es Glutamat enthalte, kein Zusatzstoff, sondern vielmehr ein Lebensmittel. Hefeextrakt werde als Würzmittel und Brotaufstrich angeboten, etwa von dem Hersteller „Vitam R“. Das in Hefeextrakt enthaltene Glutamat sei ein natürlicher Bestandteil. Zudem werde Hefeextrakt dem Produkt nicht aus technologischen Gründen beigefügt. Entscheidend sei die Hauptfunktion. Nur wenn die Hauptfunktion des Stoffes technologischer Natur sei, könne es sich um einen Zusatzstoff handeln. Hefeextrakt hingegen sei ein Würzmittel mit einem äußerst intensiven Eigengeschmack. Die geschmacksverstärkende Wirkung durch das enthaltene Glutamat sei ein Nebeneffekt.

Zudem seien Rote-Bete-Pulver und Curcuma keine Farbstoffe; es handele sich vielmehr um Zutaten des Produkts. „Farbstoffe“ seien vielmehr Zusatzstoffe, d.h. es handele sich um Stoffe, die die Merkmale von Zusatzstoffen aufwiesen. Zutaten, die selbst als Lebensmittel verzehrt würden, seien von vornherein keine Zusatzstoffe. Daran ändere sich auch dann nichts, wenn die jeweilige Zutat etwa einen Farbstoff als natürlichen Bestandteil enthalte. Um als Zusatzstoff isoliert zu werden, müsse dieser Farbstoff vielmehr aus der Zutat isoliert werden und dann in isolierter Form dem Lebensmittel zugesetzt werden. Dies sei dann der Fall, wenn der rote Farbstoff Betanin (= E 162) aus Roter Bete isoliert werde; dies gelte auch für Curcumin (= E 100) aus der Curcumpflanze. Die isolierten Farbstoffe würden nicht als Lebensmittel verzehrt. Rote Bete und Curcuma seien sehr geschmacksintensive Produkte, die dem Lebensmittel aus geschmacklichen Gründen zugefügt worden seien. Dass die Zutaten zugleich eine gewisse färbende Wirkung hätten, sei ein Nebeneffekt. Es handele sich zudem um charakteristische Lebensmittelzutaten. Rote Bete werde häufig als Zutat für Tomatensuppen verwendet.

Die Irreführung sei auch nicht aus anderen Gründen zu bejahen. Denn der Verbraucher wisse, dass zu einer guten Tomatensuppe auch noch andere Zutaten gehörten, wie z.B. Kräuter, Gewürze oder andere Würzmittel.

Hinsichtlich der Einzelheiten des Sach- und Streitstandes wird auf die zwischen den Parteien gewechselten Schriftsätze sowie die zur Akte gereichten Anlagen verwiesen.

### Entscheidungsgründe

I. Die Klage ist unter keinem rechtlichen Gesichtspunkt begründet und daher abzuweisen. Die streitgegenständliche Werbeaussage der Beklagten ist nicht irreführend im Sinne der §§ 3, 5 Abs. 1 Satz 2 Nr. 1 UWG bzw. § 4 Nr. 11 UWG in Verbindung mit § 11 Abs. 1 Nr. 1 LFGB.

1. Die Parteien streiten über den Wahrheitsgehalt der Angaben zur stofflichen Zusammensetzung der von der Beklagten vertriebenen Fertig- oder Tütensuppe, wie sie aus der Anlage zum Urteil ersichtlich ist. Die Werbeangaben, die ein Unternehmer zur stofflichen Beschaffenheit eines Produktes macht, sind für den Verkehr von wesentlicher Bedeutung, da aus diesen Angaben auf bestimmte Eigenschaften oder Wirkungen insbesondere auf die Güte des Produktes geschlossen wird. Angaben, die Hinweise über die stoffliche Beschaffenheit eines Lebensmittels geben und die nicht der Wahrheit entsprechen, sind daher in der Regel irreführend. Mit irreführenden Angaben über die Zusammensetzung des Produkts darf auch dann nicht geworben werden, wenn die beworbene Ware letztlich doch die vom Verbraucher erwartete Qualität aufweist (vgl. Köhler/Bornkamm, UWG, § 5 UWG, Rdnr. 4.3 mit weiteren Nachweisen).

2. Entgegen der Auffassung des Klägers ist die streitgegenständliche Werbung nicht irreführend.

a) Bei den von der Beklagten dem streitgegenständlichen Produkt zugefügten Stoffe Hefeextrakt sowie Rote-Beete-Pulver und Curcuma handelt es sich nicht um Zusatzstoffe im Sinne des § 2 Abs. 3 Satz 1 LFGB. Nach dieser gesetzlichen Regelung sind Lebensmittel-Zusatzstoffe solche

Stoffe mit oder ohne Nährwert, die in der Regel weder selbst als Lebensmittel verzehrt werden noch

als charakteristische Zutat eines Lebensmittels verwendet werden und die einem Lebensmittel aus technologischen Gründen beim Herstellen oder Behandeln zugesetzt werden, wodurch sie selbst oder ihre Abbau- oder Reaktionsprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder werden können.

aa) Unter Berücksichtigung dieser Definition ist Hefeextrakt kein Zusatzstoff. Denn bei Hefeextrakt handelt es sich um einen Stoff, der selbst ein Lebensmittel ist und als solches auch angeboten und verkauft wird, wie die Beklagte durch die Vorlage der Werbung für das Produkt „VITAM-R“ (Anlage B 1) belegt hat. Der Umstand, dass Hefeextrakt Glutamat enthält, also einen geschmacksverstärkenden Stoff, widerspricht dem nicht. Denn Glutamat ist im Hefeextrakt als natürlicher Bestandteil enthalten. Um Zusatzstoff sein zu können, muss der Stoff aus der Zutat isoliert werden und dem Lebensmittel sodann in isolierter Form zugesetzt werden (vgl. Rathke in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, Stand: 139. Ergänzungslieferung (2009), § 2 LFGB, Rdnr. 25).

Es kommt hinzu, dass Hefeextrakt Lebensmitteln wie der streitgegenständlichen Suppe nicht aus technologischen Gründen zugesetzt wird. Technologische Gründe sind etwa Konservierung, Geschmacksverstärkung und Färbung (vgl. die Funktionsklassen des Anhangs I der VO (EG) Nr. 1333/2008). Nicht aus technologischen Gründen, sondern aus anderen Gründen werden solche Zutaten Lebensmitteln hinzugefügt, die Geschmackszwecken dienen oder als Genussmittel eingesetzt werden (vgl. Rathke in: Zipfel/Rathke, Lebensmittelrecht, Stand: 139. Ergänzungslieferung (2009), § 2 LFGB, Rdnr. 52). Bei Hefeextrakt handelt es sich um ein Würzmittel mit einem intensiven Eigengeschmack, das im Wesentlichen – also in seiner Hauptfunktion – verwendet wird, um Lebensmittel zu würzen. Dies ist der Kammer aus eigener Erfahrung bekannt, etwa beim Würzen von Gerichten mit Bio-Brühwürfeln.

bb) Auch bei den Stoffen Rote Beete-Pulver und Curcuma handelt es sich nicht um Zusatzstoffe. Es handelt sich insbesondere nicht um Farbstoffe, die dem jeweiligen Lebensmittel aus technologischen Gründen zugesetzt werden. Wie Hefeextrakt sind Rote-Beete-Pulver und Curcuma selbst Lebensmittel. Rote Beete wird selbst als Lebensmittel verzehrt; Rote-Beete-Pulver ist lediglich die Verwendungsform, in der dieses Lebensmittel einer Tütensuppe hinzugefügt wird. Curcuma (Gelbwurz) ist ein bekanntes Gewürz, das Bestandteil des

Currypulvers ist und in der Regel in jedem Küchenwürzregal Verwendung findet. Der Umstand, dass diese beiden Stoffe auch eine färbende Eigenschaft haben, macht sie dennoch nicht zu lebensmittelrechtlichen Zusatzstoffen. Ihre Hauptfunktion liegt in der Würzung der jeweiligen Speisen; die Färbung ist allenfalls eine Nebenfunktion der beiden Stoffe.

b) Eine Irreführung der Verbraucher ist auch nicht unter anderen Gesichtspunkten gegeben. Soweit der Kläger der Auffassung ist, der Verbraucher erwarte, dass die von der Beklagten vertriebene Tomatensuppe ihre Würze und ihre Farbe allein aus den beigefügten und in Pulverform in der Produkttüte enthaltenen Tomaten enthalte, spricht nach Auffassung der Kammer – deren Vorsitzender zu den angesprochenen Verkehrskreisen gehört – nichts für die Existenz eines solchen Verbraucherverständnisses.

Dabei ist zunächst davon auszugehen, dass es sich um eine sog. Tütensuppe handelt, also eine Lebensmittelart, die von vornherein nicht den Eindruck aufkommen lässt, es handele sich um ein natürliches Produkt. Die Bestandteile einer Tütensuppe müssen aus ihrem natürlichen Zustand in einen getrockneten Zustand überführt werden, in dem den Bestandteilen Wasser entzogen wird und dementsprechend ein Zustand erzeugt wird, der dem natürlichen Ausgangsprodukt nicht entspricht. Der Verbraucher kennt Tütensuppen in der Regel als Produkte mit künstlichen Zusatzstoffen. Dies kann die Kammer aus eigener Anschauung beurteilen. Das Produkt der Beklagten unterscheidet sich von den herkömmlichen Tütensuppen dadurch, dass nur natürliche Ausgangsstoffe verwendet werden. Dies allein wird mit dem streitgegenständlichen Label suggeriert. Zudem erwartet der Verbraucher, dass dem Produkt keine Zutaten beigefügt wurden, die allein eine geschmacksverstärkende Funktion bzw. eine färbende Funktion haben. Geschmacksverstärker wie Glutamat haben dabei in ihrer isolierten Form die Funktion, die Geschmackspapillen auf der Zunge zu erweitern, ohne das Produkt zu würzen.

Der Verbraucher erwartet entgegen dem Vortrag des Klägers allerdings nicht, dass dem Produkt keine Zutaten beigefügt wurden, die eine geschmacksverstärkende Nebenfunktion haben. Denn die angesprochenen Verkehrskreise nehmen nicht an, dass der Geschmack der Suppe allein durch die Tomaten hervorgerufen wird; vielmehr erwartet er eine gewürzte Suppe. Hefeextrakt, Rote Bete und Curcuma sind Würzmittel, die eben auch eine geschmacksverstärkende bzw. färbende Nebenfunktion haben. Durch diese Nebenfunktion

wird der Verbraucher in seinen Erwartungen nicht getäuscht, da er in der Regel weiß, dass solche Nebeneffekte durch das Hinzufügen von Zutaten wie Gewürzen auftreten. Der Kläger hat im Übrigen nicht dargelegt, dass die Hauptfunktion von Hefeextrakt, Rote Bete und Curcuma nicht die Würzung des streitgegenständlichen Produkts ist.

Die Klage ist daher abzuweisen.

II. Die Kostenentscheidung folgt aus § 91 ZPO, die Entscheidung über die vorläufige Vollstreckbarkeit aus § 709 ZPO.





# Knorr

## Feinschnitzwerk

### Tomatensuppe Toscana

So einfach geht's



#### Rezeptidee ...

mit Hackbällchen

200 g Hackfleisch mit 1 Eiweiß, 1 EL Paniermehl (Semmelbrösel), Salz und Pfeffer vermischen, ca. 12 kleine Bällchen formen und in etwa 100 ml Olivenöl (z.B. BERTOLI) medium braten. 625 ml Wasser zugeben und die Suppe nach Anweisung zubereiten. Die Suppe mit 2 EL Schmelzsalz verfeinern und mit 60 g Mozzarella-Würfeln und Basilikumblättchen bestreut servieren.

Zutaten: 33% Tomatenpulver, Stärke, Zucker, pflanzliches Fett, jodiertes Speisesalz, Milchzucker, natürliches Mineralsalz\*\*\*, Maltodextrin, Zwiebeln, Hefeextrakt, Magerweiss, Weizenmehl, Basilikum, Knoblauch, Rote-Bete-Pulver, Curcuma, Aroma.

\*\*\* enthält weniger Natrium als Speisesalz durch von Natur aus enthaltenes Kalium

	pro 100 g Trockenprodukt	pro Portion abgemessert (250 ml)	pro 100 g abgemessert
Brennwert	1500 kJ / 360 kcal	280 kJ / 66 kcal	51%
Eiweiß	10 g	2,5 g	5%
Kohlenhydrate	57 g	14 g	7%
davon Zucker	33 g	8 g	4%
Fett	8 g	2 g	1%
davon gesättigte Fettsäuren	4,5 g	1 g	2%
Ballaststoffe	1,5 g	0,4 g	0,2%
Natrium	1,5 g	0,38 g	0,8%

Inhalt ergibt  
**0,625 Liter = 2,5 Teller**

® = eingetragene Marke

- ✓ Natürlich ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe
- ✓ Natürlich ohne Konservierungsstoffe
- ✓ Natürlich ohne Farbstoffe



04/2012  
L 02690F 803