



Weinbau

„Federweißer“ muss gären

Trier. Für dieses Jahr wird eine sehr frühe Traubenernte erwartet. Auf Grund der sehr heißen und trockenen Temperaturen der letzten Wochen und Monate gehen die Winzer davon aus, dass bereits Mitte August die ersten frühen Traubensorten geerntet werden können. Kurz danach beginnt dann auch die Zeit des „Federweißen“. Für viele Winzer ist der Verkauf gärenden Traubenmostes ein lukratives Geschäft, bei dem es häufig darum geht, sein schnellverderbliches Produkt rasch auf den Markt zu bringen und die Gunst des Verbrauchers für das erste aus den Früchten des Rebstocks erzeugte Produkt des Jahres zu gewinnen.

Allerdings dürfen Winzer unter dem Begriff „Federweißer“ nur solche Produkte verkaufen, die sich tatsächlich in einem Gärprozess befinden. Dies hat das Verwaltungsgericht in Trier in einem aktuellen Rechtsstreit (AZ: 2 K 14789/17) ausdrücklich festgestellt. Die Richter hatten zu entscheiden, ob es weinrechtlich zulässig sei, dass auf dem Etikett mit dem Begriff „Federweißer“ geworben werde, auch wenn es sich nicht um ein aktuell gärendes Produkt handle. Zudem war das zu überprüfende Produkt einer Kellerei haltbar und fest verschlossen und wies somit deutliche Unterschiede zu dem gemeinhin bekannten schnell verderblichen Produkt auf. Das Verwaltungsgericht stellte fest, dass es sich insofern um einen Verstoß gegen Paragraph 25 Weingesetz handle, wonach Erzeugnisse nicht mit irreführenden Bezeichnungen, Hinweisen oder sonstigen Angaben in Verkehr gebracht werden dürften.

Aus Sicht der Richter sei es irreführend, wenn ein Erzeugnis zwar als Federweißer bezeichnet werde, diese Bezeichnung jedoch nicht dem entspricht, was ein durchschnittlich informierter, aufmerksamer und verständiger Durchschnittsverbraucher unter dieser Bezeichnung verstehe. Und das sei eben

kein haltbares und fest verschließbares Produkt. Die Argumentation der betroffenen Kellerei, wonach europarechtlich nicht zwingend vorgesehen sei, dass es sich bei „Federweißer“ um ein gärendes Produkt handeln müsse, folgte das Gericht letztlich nicht. Auch wenn Federweißer eine allgemein gebräuchliche Bezeichnung für teilweise gegorenen Traubenmost beschreibe, so sei zusätzlich zu berücksichtigen, dass Federweißer grundsätzlich zum unmittelbaren Verzehr bestimmt sei. Das bedeutet nach der Auffassung des Verwaltungsgerichtes, dass es sich einerseits um ein Halbfabrikat handle, das nicht nur wie ein fertiger junger Wein schmecke und nicht zur weiteren Herstellung beziehungsweise Verarbeitung geeignet, sondern zum alsbaldigen Verbrauch bestimmt und genussfertig sei. Dazu gehöre, dass das Produkt tatsächlich gäre und dies auch den Grund für den unmittelbaren Verzehr darstelle.

Gerade im deutschen Sprachgebrauch entspreche dieses Verständnis auch der Verkehrsauffassung des Begriffs „Federweißer“, da der Verbraucher üblicherweise davon ausgehe, dass das Produkt weiterhin gärfähig sei, dieses im Herbst in offenen Flaschen abgegeben werde und zügig konsumiert werden müsse. Diese Verkehrsauffassung werde zudem durch die europäische Kommission unterstützt, die bereits im Jahre 1988 die Auffassung vertreten habe, dass bei Erzeugnissen, bei denen die Gärung durch Konservierungsmaßnahmen zeitweise unterbrochen werde, die Bezeichnung „Federweißer“ nicht mehr zulässig sei. Auch der Hinweis, es handle sich um einen „haltbaren“ Federweißen, ändere daran nichts, da diese Bezeichnung für den Verbraucher im Vergleich zur allgemeinen Verkehrsauffassung widersprüchlich sei und daher eine Irreführung des Verbrauchers nicht ausgeschlossen werden könne. Im Ergebnis hat das Verwaltungsgericht in Trier daher der Kellerei einstweilen untersagt, ihr haltbares und fest verschlossenes Produkt unter der Bezeichnung Federweißer in Verkehr zu bringen. Das Urteil ist noch nicht rechtskräftig und wird voraussichtlich durch eine höhere Instanz überprüft.