

Recycelte Jagdwurst eine Delikatesse?

Werden Wurstabschnitte wieder verwendet, darf sie nicht als "Delikatessjagdwurst" verkauft werden

Die Berliner Lebensmittelaufsichtsbehörde beanstandete die Bezeichnung einer Jagdwurst: Sie wurde im Berliner Lebensmittelhandel als "Delikatessjagdwurst" in "Spitzenqualität" angeboten, enthielt aber auch abgeschnittene Bestandteile von früher erzeugter Jagdwurst.

Der Produzent nennt das Verfahren "Rework" - wahrscheinlich, weil Recycling zu sehr an Abfall erinnert. Endstücke bereits gebrühter Jagdwurststangen (abgeschnitten, damit das Gewicht der Packungen einheitlich und die Wurstscheiben gleich groß ausfallen) werden fein zerkleinert dem restlichen Material hinzugefügt und erneut gebrüht.

Angesichts dieses Produktionsprozesses führe die Bezeichnung "Delikatesse" die Verbraucher in die Irre, so die Behörde. Unter diesem Namen dürfe die Wurst nicht länger verkauft werden. Vergeblich klagte der Hersteller gegen das Verbot: Das Verwaltungsgericht Berlin gab der Behörde Recht (VG 14 A 7.08).

Werde ein Fleischprodukt mit dem Zusatz "Delikatesse" oder "Spitzenqualität" auf der Verpackung verkauft, erwarteten die Verbraucher besonders ausgewähltes Material von bester Qualität. Die Verwaltungsrichter räumten zwar ein, dass sich das "Rework"-Verfahren nicht nachteilig auf Konsistenz und Geschmack der Jagdwurst auswirkt.

Für Verbraucher hingen aber die Auswahl und die Frische des Ausgangsmaterials direkt mit der Qualität des Endprodukts zusammen, so das Gericht. Wenn ihnen durch die Produktbezeichnung besondere Qualität signalisiert werde, erwarteten sie auch bei einer industriell gefertigten Brühwurst nicht, dass sie wieder verwendete Wurstabschnitte enthält.

© Der Juristische Pressedienst Gritschneider UG ist Inhaber sämtlicher Inhalte und Nutzungsrechte. Diese sind urheberrechtlich geschützt. Auf die Nutzungsbedingungen wird verwiesen.

Quelle: <http://www.onlineurteile.de/urteil/recycelte-jagdwurst-eine-delikatesse>