



REPUBLIK ÖSTERREICH
LANDESGERICHT SALZBURG

2 Cg 78/23d

(Bitte in allen Eingaben anführen)

Rudolfsplatz 2
5010 Salzburg

Tel.: +43 57 60121 31453

IM NAMEN DER REPUBLIK

Das Landesgericht Salzburg I. fasst und II. erkennt durch den Richter MMag. Ludwig Wagner in der Rechtssache der klagenden Partei, **Verein für Konsumenteninformation**, Linke Wienzeile 18, 1060 Wien, vertreten durch Kosesnik-Wehrle & Langer Rechtsanwälte KG in 1030 Wien, gegen die beklagte Partei **SPAR Österreichische Warenhandels-AG**, FN 34170a, Europastraße 3, 5015 Salzburg, vertreten durch Cerha Hempel Rechtsanwälte GmbH in 1010 Wien, wegen Unterlassung (Streitwert: EUR 30.500,00) und Urteilsveröffentlichung (Streitwert: EUR 5.500,00)

I. den Beschluss

Das Verhandlungsprotokoll ON 10.4 wird dahingehend berichtigt, dass es auf Seite 2/5 vorletzter Absatz statt *„Nach der österreichischen Regelung müssten die klagsgegenständlichen Produkte einen über 40%igen Joghurtanteil enthalten. Das Frozen Yogurt hat nur einen Anteil von 42,8%.“* zu lauten hat: *„Nach der österreichischen Regelung müssten die klagsgegenständlichen Produkte einen über 40%-igen Joghurtanteil enthalten, konkret einen Anteil von 43,8%.“* und auf Seite 2/5 letzter Absatz statt *„Kennzeichnung und rechtliche Vorschrift“* zu lauten hat: *„kennzeichenrechtliche Vorschrift“*.

II. zu Recht

1. Das Klagebegehren, die beklagte Partei sei schuldig, es im geschäftlichen Verkehr zu unterlassen, den unrichtigen Eindruck zu erwecken, das Tiefkühlprodukt, das sie unter der Bezeichnung *„frozen yogurt“* in Verkehr bringt, bestehe hauptsächlich aus Joghurt, insbesondere durch die blickfangartig hervorgehobene Bezeichnung *„frozen yogurt“* und/oder die Abbildung einer weißen, joghurtähnlichen Masse auf der Etikettenvorderseite, wenn das Produkt tatsächlich nicht überwiegend aus Joghurt oder anderen fermentierten Milchprodukten besteht, insbesondere, wenn das Produkt vor allem aus Vollmilch und in einem nicht zu vernachlässigenden Ausmaß von etwa 4 bis 23 % aus Schlagobers besteht, während der Joghurtanteil nur 10% beträgt, wird abgewiesen.

2. Die beklagte Partei ist schuldig, es im geschäftlichen Verkehr zu unterlassen, den unrichtigen Eindruck zu erwecken, das Tiefkühlprodukt, das sie unter der Bezeichnung „frozen yogurt“ in Verkehr bringt, bestehe zu einem markanten Anteil, zumindest zu einem Drittel aus Joghurt, insbesondere durch die blickfangartig hervorgehobene Bezeichnung „frozen yogurt“ und/oder die Abbildung einer weißen, joghurtähnlichen Masse auf der Etikettenvorderseite, wenn das Produkt tatsächlich vor allem aus Vollmilch und in einem nicht zu vernachlässigenden Ausmaß von 4 bis 23 % aus Schlagobers besteht, während der Joghurtanteil nur 10% beträgt.

3. Die beklagte Partei ist schuldig, der klagenden Partei binnen 14 Tagen die mit EUR 9.120,86 (darin EUR 1.260,81 USt und EUR 1.556,00 Barauslagen) bestimmten Prozesskosten zu Handen der Klagsvertretung zu ersetzen.

4. Der klagenden Partei wird die Ermächtigung erteilt, binnen 6 Monaten ab Rechtskraft des über diese Klage ergehenden Urteils den klagsstattgebenden Teil des Urteilsspruches mit Ausnahme nur der Kostenentscheidung auf Kosten der beklagten Partei im redaktionellen Teil einer Samstagsausgabe der „Kronen Zeitung“, bundesweit erscheinende Ausgabe, in Fettdruckumrandung und mit gesperrt geschriebenen Prozessparteien, ansonsten in Normallettern, das heißt in der Schriftgröße redaktioneller Artikel, zu veröffentlichen.

ENTSCHEIDUNGSGRÜNDE

Die klagende Partei begehrt mit der am 26.09.2023 bei Gericht eingebrachten Klage von der beklagten Partei die Unterlassung, im geschäftlichen Verkehr den unrichtigen Eindruck zu erwecken, das von der beklagten Partei unter der Bezeichnung „frozen yogurt“ in Verkehr gebrachte Tiefkühlprodukt bestehe hauptsächlich aus Joghurt, wenn es tatsächlich nicht überwiegend aus Joghurt oder anderen fermentierten Milchprodukten bestehe.

Zudem beehrte die klagende Partei auf Kosten der beklagten Partei die Veröffentlichung des klagsstattgebenden Teils des Urteilsspruches mit Ausnahme der Kostenentscheidung binnen 6 Monaten ab Rechtskraft des über diese Klage ergehenden Urteils im redaktionellen Teil einer Samstagsausgabe der „Kronen Zeitung“.

Zusammengefasst bringt die klagenden Partei vor, dass die klagsgegenständlichen Produkte der beklagten Partei entgegen der Annahme eines durchschnittlichen Verbrauchers nicht in erster Linie aus Joghurt gewonnen seien, sondern aus Vollmilch sowie zu einem nicht unerheblichen Anteil aus Schlagobers. Alle augenfälligen Angaben auf der Verpackung würden auf eine hauptsächlich aus Joghurt bestehende Milchbasis der klagsgegenständlichen

Produkte hinweisen. Das österreichische Lebensmittelbuch besage, dass bei einem „frozen yogurt“ 60% der gesamten Milchbestandteile aus Joghurt bestehen müssen. „Frozen yogurt“ stelle ein dem Speiseeis verwandtes Dessert dar, bei welchem der Fettgehalt zumeist deutlich niedriger sei als bei normalem Speiseeis. Tatsächlich würden die Umworbene an Stelle einer auf Joghurt basierenden, kalorienarmen Alternative zu Eis schlicht ein herkömmliches, kalorienreiches Eis erhalten. Die Produktaufmachung des „frozen yogurt natur“ ähnele jener des „Spar Natur Pur Bio Joghurt 0,1% Fett“ und erwecke daher umso mehr den Eindruck eines gesunden und fettarmen Produkts.

In der Verhandlung vom 06.02.2024 erhob die klagende Partei ein Eventualbegehren zum Unterlassungsbegehren. In diesem begehre sie die Unterlassung, im geschäftlichen Verkehr den unrichtigen Eindruck zu erwecken, das von der beklagten Partei unter der Bezeichnung „frozen yogurt“ in Verkehr gebrachte Tiefkühlprodukt bestehe zu einem markanten Anteil, zumindest zu einem Drittel, aus Joghurt.

Die **beklagte Partei** bestritt das Klagebegehren, beantragte kostenpflichtige Klagsabweisung und erwiderte zusammengefasst, dass die exakte Produktzusammensetzung sowie die Nährwerte vollumfänglich aus der Zutatenliste auf der Verpackung ablesbar seien. Die gegenständlichen Verpackungen seien weder in ihren Angaben noch in ihrer Gestaltung zur Irreführung geeignet, da die Produktaufmachung weder auf einen hohen Anteil an Joghurt hinweise, noch auf eine kalorienarme Konzeption des Produkts. Ganz im Gegenteil, diese Aufmachung werde allgemein sehr häufig für Milchprodukte herangezogen. Die interessierten Verkehrskreise würden mit „frozen yogurt“ nicht bestimmte prozentuelle Anteile an Milch- bzw. fermentierten Milchprodukten assoziieren. Auch das österreichische Lebensmittelbuch bilde die Kundenerwartung nicht ab. Ferner sei die einschlägige Bestimmung von der klagenden Partei unrichtig interpretiert worden. In Deutschland habe sich der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen - kurz „ALTS“ – bereits mit einem gleichgelagerten Sachverhalt befasst und sei zum Ergebnis gekommen, dass die Angabe „frozen yogurt“ dann nicht irreführend sei, wenn zwar die empfohlenen Mindestgrenzen des Joghurtanteils nicht eingehalten werden, allerdings der tatsächliche Joghurtgehalt kenntlich gemacht wird. Zudem sei das Klagebegehren zu weit und unbestimmt.

Aufgrund des durchgeführten Beweisverfahrens steht folgender

SACHVERHALT

als erwiesen fest:

Die beklagte Partei betreibt in ganz Österreich Supermärkte, in welchen Waren aller Art – insbesondere Lebensmittel – angeboten werden. Unter anderem vertreibt die beklagte Partei österreichweit unter der Eigenmarke „Spar“ gefrorene Milch-Joghurt-Erzeugnisse unter der Bezeichnung „frozen yogurt“. Konkret verkauft sie „frozen yogurt“ in den Geschmacksrichtungen Natur zu einem Preis von EUR 4,99 (480 ml), Mango zu einem Preis von EUR 2,49 (250 ml), Erdbeere zu einem Preis von EUR 2,49 (250 ml) und Amarena zu einem Preis von EUR 2,49 (250 ml) (ON 1; ON 3).

Auf der Vorderseite der Verpackung findet sich der groß gedruckte Schriftzug „frozen yogurt“. Rechts unten wird eine schwarzweiß gefleckte gezeichnete Kuh abgebildet, die in einer Sprechblase die jeweilige Geschmacksvariante nennt. Auf der Vorderseite wird eine weiße, cremig-flüssige Masse dargestellt. Während das „frozen yogurt NATUR“ in hellblau gehalten ist, wird die Geschmacksrichtung Mango in gelber Farbe dargestellt, die Geschmacksrichtung Erdbeere in hellroter Farbe sowie die Geschmacksrichtung Amarena in kirschrot (ON 1; ON 3; Beilage./1).

Seitlich auf der Verpackung gibt die beklagte Partei neben der erwähnten Bezeichnung der Lebensmittelbezeichnung („Sachbezeichnung“) „Gefrorene Milch-Joghurt-Zubereitung“ die Zutatenliste und die Nährwertangaben an. Der Joghurtanteil, der bei allen Geschmacksrichtungen 10% beträgt, wird in der Zutatenliste angeführt. Die Worte „Vollmilch“, „Schlagobers“ und „Joghurt“ wurden fett hervorgehoben (Beilage./1).

Die Zutatenliste lautet bei „frozen yogurt NATUR“ wie folgt (Beilage 1):

„Pasteurisierte Vollmilch 40% (3,6% Fett), Schlagobers 23%, Zucker, Joghurt 10% (1% Fett), Dextrose, Trockenstärkesirup, Maltodextrin, Inulin, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Magermilchjoghurtpulver, Magermilchpulver, Aromen, Säuerungsmittel: Citronensäure, Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Natriumalginat, Guarkernmehl, Carrageen; Dextrine, Stärke, Maltose, Verdickungsmittel: Pektin“

Die Zutatenliste bei den als „frozen yogurt MANGO“, „frozen yogurt ERDBEERE“ und „frozen yogurt AMARENA“ bezeichneten Produkten ist im Hinblick auf den Joghurtanteil gleichlautend wie folgt (ON 1):

„Pasteurisierte Vollmilch 55% (3,5% Fett), [...], Joghurt 10%, Schlagobers 4% [...]“

Das Produkt „frozen yogurt NATUR“ besteht überwiegend aus pasteurisierter Vollmilch (40%)

sowie aus Schlagobers (23%) und kommt auf 205 kcal/100g. Die Geschmacksrichtung Mango weist einen Wert von 158kcal/100g auf, Erdbeere 144 kcal/100g und Amarena 125 kcal/100g (ON 1).

Folgende Illustration veranschaulicht die Produktaufmachung „frozen yogurt NATUR“ (Beilage./1):



Produkte anderer Hersteller, die ebenfalls unter der Bezeichnung „frozen yogurt“ vertrieben werden, enthalten folgende Zutaten (ON 1; ZV Teresa Bauer ON 10.4.; Joghurtgehalt fett hervorgehoben):

*„Schrozberger demeter Frozen Yoghurt Mango Maracuja“: enthält **57% fettarmes Joghurt**, (und weiters Rohrzucker, Mangopüree (10%), Dextrose, Maracujasaft (4%), Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Zitronensaftkonzentrat)*

*„Kaufen M-Classic Frozen Yo“: enthält **35% teilentrahmtes Joghurt**, 30% Vollmilch, Glucose-Fructosesirup, Zucker, Rahm, Molkenpulver, Polydextrose, Säuerungsmittel: Milchsäure, Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl, Emulgator: E 471 (pflanzlich), natürliches Aroma).*

Im österreichischen Lebensmittelbuch findet man zum Begriff „frozen yogurt“ folgende Beschreibung (Kapitel B 2 Speiseeis – 2.1.d; Beilage./C; Beilage./2):

„Speiseeis auf Basis von fermentierten Milchprodukten (z.B. Joghurteis, Kefirteis oder auch „Frozen Joghurt“) wird unter Mitverwendung von mindestens 60% Milchbestandteilen, wovon mindestens 60% fermentierte Milchprodukte sind, am Rezeptgewicht hergestellt.“

Fermentierte Milchprodukte werden im österreichischen Lebensmittelbuch wie folgt definiert (*Kapitel B 32 Allgemeine Beschreibung fermentierter Produkte 6.1.1.; ON 3*):

„Fermentierte Milchprodukte (Sauermilch, Acidophilusmilch, Bifidusmilch, Joghurt, Joghurt mild, Rahmjoghurt, Rahmjoghurt mild, Sauerrahm, Crème fraîche, Kefir, Kefir mild, Rahmkefir, Rahmkefir mild, Buttermilch, echte Buttermilch) werden durch Fermentation von Milch mit verschiedenem Fettgehalt (weniger als 10 % Fett) oder Rahm (mindestens 10 % Fett) mit produktspezifischen Kulturkeimen, vorwiegend aus der Milchsäurebakteriengruppe, hergestellt.“

In Deutschland setzte sich der Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer Herkunft tätigen Sachverständigen (kurz: ALTS) mit folgender Frage auseinander (*ON 3*):

„Ist die alleinige Angabe „Frozen Yogurt“ irreführend für ein gefrorenes Erzeugnis, das weder ausschließlich aus gefrorenem Joghurt besteht noch die Anforderungen an den 35%igen Mindestjoghurtanteil der Sorte „Joghurteis“ im Sinne der Leitsätze erfüllt?“

Die gestellte Frage hat der ALTS mit dem Beschluss „2021/87/14 Frozen Yogurt“ folgendermaßen beantwortet (*Beilage./4*):

„Wenn ein „Frozen Yogurt“ weder ausschließlich aus gefrorenem Joghurt besteht noch die Anforderungen an den Mindestjoghurtgehalt der Sorte „Joghurteis“ im Sinne von Nr. 2.1.1.6 der Leitsätze erfüllt, so ist zumindest der tatsächliche Joghurtgehalt kenntlich zu machen. Andernfalls ist die alleinige Angabe „Frozen Yogurt“ für ein gefrorenes Erzeugnis geeignet, den Verbraucher über die tatsächliche Zusammensetzung und Beschaffenheit des Erzeugnisses im Sinne von Art. 7 Abs. 1 Buchst. a VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) irrezuführen.“

Das deutsche Lebensmittelbuch enthält folgende Bestimmung (*Herstellung und Beschaffenheitsmerkmale für nach ihrer Fettquelle eingeordnete Speiseeissorten Punkt 2.1.1.6.; Beilage ./C*):

„...-Eis“ aus Milch und/oder Milcherzeugnissen:

Diese Erzeugnisse werden unter Verwendung von Milch und/oder Milcherzeugnissen hergestellt, die fettfreie Milchtrockenmasse beträgt mindestens 6,5 %. Die namengebende Milchzutat überwiegt oder ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar (z. B. Quarkeis, Buttermilcheis, Joghurteis, Kefireis, Mascarponeeis).

Der Anteil an fermentierten Milchprodukten beträgt mehr als 35 %“.

BEWEISWÜRDIGUNG

Die Feststellungen gründen, soweit widerspruchsfreie Beweisergebnisse vorliegen, auf den in Klammern angeführten Beweismitteln.

Soweit die klagende Partei auf die als *Beilage./I.* vorgelegte Umfrage verweist, ist anzuführen, dass die Umfrageergebnisse im gegenständlichen Fall nicht relevant sind. Ferner fehlt ihnen die Repräsentativität und Objektivität, da die Umfrage auf der Plattform Facebook auf Seiten der klagenden Partei durchgeführt wurde. Die Umfrage stand auch Mitarbeitern der klagenden Partei offen (*ON 10.4.*).

RECHTLICHE BEURTEILUNG

Das Verbot irreführender Geschäftspraktiken, wie es in § 2 UWG auf Grundlage der Art 6 und 7 UGP-RL statuiert wird, untersagt die Anwendung von Geschäftspraktiken, welche unwahre Angaben enthalten oder sonst zur Täuschung geeignet sind und den Verbraucher in relevanter Weise beeinflussen. Durch korrekte und umfassende Informationen über geschäftsrelevante Umstände soll es den Nachfragern ermöglicht werden, eine informierte und effektive geschäftliche Entscheidung zu treffen (*Anderl/AppI in Wiebe/Kodek, UWG² § 2, RZ 1ff.*).

Um zu ermitteln, ob der Vertrieb der klagsgegenständlichen Produkte als irreführende Handlung in Form einer sonstigen Geschäftspraktik mit Täuschungseignung zu klassifizieren ist, muss die maßgebliche Verkehrsauffassung ermittelt werden. Dafür ist der beim durchschnittlich informierten, verständigen Adressaten des konkreten Empfängerkreises hervorgerufene Gesamteindruck der Geschäftspraktik festzustellen (*Anderl/AppI in Wiebe/Kodek, UWG² § 2, RZ 40.*).

Grundsätzlich ist auch auf den Grad der Aufmerksamkeit des durchschnittlich informierten und verständigen Konsumenten abzustellen. Dabei ist vor allem zu berücksichtigen, dass der konkrete Aufmerksamkeitsgrad von der jeweiligen Situation, insbesondere von der Bedeutung der beworbenen Waren oder Dienstleistungen für den angesprochenen Verbraucher abhängt. Der Grad der Aufmerksamkeit wird somit beispielsweise dort flüchtig sein, wo es um den Erwerb geringwertiger Gegenstände des täglichen Bedarfs geht (*Anderl/AppI in Wiebe/Kodek, UWG² § 2, RZ 68.*).

Bei den klagsgegenständlichen Produkten, die zu einem Preis von EUR 4,99 für 480 ml und EUR 2,49 für 250 ml angeboten werden, handelt es sich um keine teuren Produkte, wodurch also von einem niedrigen Grad der Aufmerksamkeit auszugehen ist. Der durchschnittlich informierte, verständige Verbraucher erwartet sich bei den klagsgegenständlichen Produkten aber jedenfalls eine zu einem markanten Teil, zumindest zu einem Drittel aus Joghurt

bestehende Zusammensetzung. Dies wird einerseits durch die Aufmachung der Produkte veranlasst. Schon alleine die Produktbezeichnung „frozen yogurt“ lässt den durchschnittlich informierten, verständigen Verbraucher darauf schließen, dass der Joghurtgehalt des Produktes mehr als die im gegenständlichen Fall enthaltenen 10% beträgt. Auch die weiße, auf der Vorderseite abgebildete Masse ähnelt einem Joghurt und lässt einen Durchschnittsverbraucher somit auf einen höheren Joghurtgehalt schließen.

Der Joghurtanteil wird zwar bei allen Geschmacksrichtungen in der Zutatenliste auf der Seite der Verpackung wahrheitsgemäß in Prozentzahlen angegeben und die Worte „Vollmilch“, „Schlagobers“ und „Joghurt“ fett hervorgehoben. Die genaue Zusammensetzung der Produkte ist jedoch nicht auf den ersten Blick erkennbar. Ein durchschnittlich informierter, verständiger Verbraucher wird die in kleiner Schriftgröße gehaltene Produktzusammensetzung nicht zwingend studieren – insbesondere dann, wenn es sich um keine teuren Produkte handelt und somit von einem niedrigen Grad der Aufmerksamkeit auszugehen ist.

Hinzu kommt, dass „frozen yogurt“ vom Durchschnittsverbraucher als kalorienarme Alternative zu Speiseeis angesehen wird, da üblicherweise Joghurt statt Schlagobers Verwendung findet. Entgegen der Auffassung der beklagten Partei wird der durchschnittlich informierte, verständige Verbraucher bereits vor Erwerb des Produktes davon ausgehen, dass „frozen yogurt“ fett- und kalorienarm ist. Somit ist nicht anzunehmen, dass er zusätzlich die Zutatenliste studieren muss, um sich von dieser – einem „frozen yogurt“ standardmäßig anhaftenden – Eigenschaft zu überzeugen.

Auch das österreichische Lebensmittelbuch stützt diese Argumentation und spiegelt die Verbrauchererwartung wider. Entgegen der Auffassung der beklagten Partei ist die Bestimmung in *Kapitel B 2 Speiseeis – 2.1.d; Beilage C* nicht dahingehend aufzufassen, dass bei einem „frozen yogurt“ 60% der gesamten Milchbestandteile aus fermentierten Milchbestandteilen allgemein bestehen müssen. Vielmehr ist davon auszugehen, dass bei der Prozentangabe das jeweilige charakteristische, im Titel genannte Milchprodukt – im vorliegenden Fall Joghurt – angesprochen wird. Nach Durchrechnung ergibt sich bei „frozen yogurts“ somit ein Mindestanteil von 36% an Joghurt. Die klagsgegenständlichen Produkte erreichen lediglich einen Joghurtanteil von 10% und erfüllen diese Vorgabe somit nicht. Obwohl das österreichische Lebensmittelbuch keine rechtlich verbindliche Vorschrift darstellt, wird es als qualifiziertes Sachverständigengutachten klassifiziert (*OGH 4 Ob402/86; OGH 4 Ob116/88; OGH 4 Ob402/86*).

Im Hinblick auf den zitierten Beschluss des ALTS ist anzuführen, dass dieser nicht einschlägig ist. Käme es nur auf die Angabe in der Zutatenliste an, wäre die Bezeichnung „frozen yogurt“ auch für ein Produkt zulässig, das lediglich einen 0,1%-igen Anteil an Joghurt aufweist. Diese Lösung erscheint nicht sachgerecht. Ergänzend ist anzuführen, dass das deutsche

Lebensmittelbuch eine vom österreichischen Lebensmittelbuch divergierende Regelung trifft. Während das österreichische Lebensmittelbuch einen 36%-igen *Mindestanteil an Joghurt* fordert, verlangt das deutsche Lebensmittelbuch lediglich, dass der *Anteil an fermentierten Milchprodukten* mehr als 35% beträgt, wobei die namensgebende Milchzutat überwiegt oder geschmacklich deutlich wahrnehmbar ist. Auch dieser Umstand illustriert, dass die zitierte Entscheidung des ALTS im gegenständlichen Fall keine Relevanz erlangen kann.

Der Vollständigkeit halber ist anzuführen, dass sich das Unterlassungsgebot in seinem Umfang stets am konkreten Gesetzesverstoß zu orientieren hat (*RIS-Justiz RS0037478; RIS-Justiz RS0037645*). Eine gewisse allgemeine Fassung des Begehrens in Verbindung mit Einzelverboten ist aber meist schon deshalb erforderlich, um nicht die Umgehung des erwähnten Verbots allzu leicht zu machen (*RIS-Justiz RS0037607*). Auch ist es praktisch unmöglich, alle nur denkbaren Eingriffshandlungen zu beschreiben (*RIS-Justiz RS0000845*). Ein Klagebegehren ist so zu verstehen, wie es im Zusammenhalt mit der Klagserzählung vom Kläger gemeint ist (*RIS-Justiz RS0037440*). Dass die klagende Partei ein Unterlassungsgebot in Bezug auf vier verschiedene Produkte mit jeweils unterschiedlichen Zusammensetzungen in einem Urteilsbegehren zusammenfasst, ist somit nicht zu beanstanden.

Das Hauptbegehren der klagenden Partei ist abzuweisen. Mit dem Wortlaut „das Tiefkühlprodukt besteht *hauptsächlich* aus Joghurt“ wird indiziert, dass die streitgegenständlichen Produkte zu mehr als 50% aus Joghurt bestehen müssten. Ein Joghurtanteil von über 50% wird weder von der klagenden Partei in ihrem Vorbringen gefordert, noch verlangt das Österreichische Lebensmittelbuch einen derart hohen prozentuellen Joghurtanteil. Dem Eventualbegehren der klagenden Partei ist aber stattzugeben. Der Diktus „das Tiefkühlprodukt besteht *zu einem markanten Anteil, zumindest zu einem Drittel* aus Joghurt“ deckt sich auch mit den Angaben im Österreichischen Lebensmittelbuch. Dieses fordert einen durchgerechneten prozentuellen Joghurtanteil von 36%.

Ein Anspruch auf Ermächtigung zur Urteilsveröffentlichung steht zu, wenn der Kläger daran ein berechtigtes Interesse hat (§ 25 Abs 3 UWG). Die Urteilsveröffentlichung soll eine durch einen Wettbewerbsverstoß hervorgerufene unrichtige Meinung richtig stellen und verhindern, dass diese weiter um sich greift (*Schmid in Wiebe/Kodek, UWG² § 25, RZ 18ff*). Im gegenständlichen Fall besteht ein berechtigtes Interesse der angesprochenen Verkehrskreise sowie der Mitbewerber an der Aufklärung über die Unzulässigkeit der vorliegenden irreführenden Lebensmittelverpackung, die Veröffentlichung in der reichweitenstarken Samstagsausgabe der Kronenzeitung notwendig.

Die Protokollberichtigung war wie begehrt vorzunehmen, es handelt sich um offenkundige Fehler.

Die Kostenentscheidung ist eine Folge des Verfahrensausganges und gründet auf § 41 Abs 1 ZPO, wonach bei vollem Obsiegen einer Partei die unterliegende Partei der Obsiegenden die vollen, zur Rechtsverfolgung notwendigen Kosten zu ersetzen hat sowie auch die vollen Verfahrenskosten tragen muss (*Obermaier*, Kostenhandbuch³, RZ 1.126). Die der klagenden Partei entstandenen Verfahrenskosten waren einerseits notwendig im Sinne der genannten Bestimmung und wurden andererseits tarifmäßig richtig verzeichnet, sodass sie zur Gänze zuzusprechen waren. Der Berichtigungsantrag ist zu ersetzen, da es sich um sinnstörende Fehler handelte (*Obermaier*, aaO, Rz 3.73).

Landesgericht, Abteilung 2
Salzburg, 25. März 2024
MMag. Ludwig Wagner, Richter
Elektronische Ausfertigung
gemäß § 79 GOG