

## **Etikettenschwindel: Mehr Wasser als Fisch in der Tüte**

Stuttgart (nr) **Das Landgericht Stuttgart hat zwei Fischgroßhändler wegen Lebensmittelbetruges bei Fischen der Art Pangasius zu einer hohen Geldstrafe verurteilt. Einer Verurteilung zu einer Freiheitsstrafe wegen gewerbsmäßigen Betrugs entgingen die Angeklagten nur knapp** (Az.: 11 KLS 176 Js 42172/15 vom 01.12.2019). **Eine Revision dagegen wurde vom BGH als offensichtlich erfolglos verworfen** (Az.: 1 StR 261/19 vom 22.04.2020).

Die beiden Großhändler haben im Zeitraum von August 2013 bis Juli 2015 in 17 Fällen insgesamt 626.952 kg von tiefgefrorenem Fisch der Art Pangasius zu je 1.000-g-Beuteln, die aus Vietnam importiert wurden, unter ihrem Namen in dem Verkehr gebracht und auch verkauft. Dieses Produkt wurde als Pangasiusfilet mit einem Reinerzeugnis des Fisches, zunächst von 80 %, später sogar von 95 %, etikettiert. Im Laufe der Zeit wurde auch noch der Hinweis „küchenfertig zubereitet“ aufgebracht. Aus der Sicht der Vertreiber war auch die Stellung des Wassers an zweiter Stelle der Aufzählung der Inhaltsstoffe durchaus bewusst gewählt.

Tatsächlich ergaben sowohl Behördenuntersuchungen als auch Untersuchungen von qualifizierten Prüfstellen, die dem Unternehmen beratend zur Seite standen, dass mehr Wasser als reiner Fisch in dem Produkt stecke. Dies erklärt sich daraus, dass der Fisch mit Carbonaten (Salzen) oder sonstigen chemischen Zusatzstoffen bearbeitet wurde, sodass das Fischfleisch deutlich mehr Wasser aufnehmen und behalten kann. Tests ergaben, dass der Wassergehalt der besagten Fische zwischen 24 % und 43,7 % lag. Sowohl äußerlich als auch beim Geschmack war dies deutlich wahrzunehmen: Im Inneren war er glasig durchscheinend und mit etlichen Gasbläschen in der Muskulatur, im Biss war er schwammig und matschig, im Geschmack sogar leicht seifig. Das macht deutlich, dass die Qualität bei den besagten Fischen als küchenmäßig zubereitete Filets unterschritten wurde.

All dies war den Vertreibern durchaus bewusst. Dennoch unterließen sie es nicht, ein solches Produkt derart gekennzeichnet in den Verkehr zu bringen. Vielmehr hätten sie eine andere Art der Etikettierung wählen müssen. Die beratende Prüfstelle schlug beispielsweise den Begriff „Mit Soda/Alkali behandeltes Erzeugnis aus Pangasiusfilet“ vor. Aus Angst vor rückläufigem Absatz und Abwandern der Kunden zur Konkurrenz blieb man allerdings bei der „Falschbezeichnung“.

Dies wäre jedoch nach der Definition in I. A. Ziff. 4.b) und 5. der Leitsätze für Fische, Krebs- und Weichtiere und Erzeugnisse, aber auch aufgrund eigener durchschnittlicher Verbraucher-Sachkunde angemessen und erforderlich gewesen. Insbesondere kann auch nicht aus der Stellung des Wassers an zweiter Stelle der Inhaltsstoffe ein anderes Ergebnis herbeigeführt werden. Diese Angabe lässt nämlich keine Rückschlüsse auf die tatsächlich enthaltene Menge des Wassers in dem Produkt zu. Solche bearbeiteten Fischerzeugnisse sind definitiv nicht mehr als Filet zu bezeichnen. Es spielt auch keine Rolle, dass der Vertrieb an den Endverbraucher über „Mittelspersonen“ erfolgte. Vielmehr sehen die LMIV und das LFGB auch den Lebensmittelhersteller in der Pflicht, ganz nach dem Motto „Von der Wiese bis auf den Teller“.

Deshalb verurteilte das Landgericht Stuttgart die beiden Geschäftsführer der Firma zu einer Geldstrafe von jeweils 48.000 Euro. Zusätzlich werden noch knapp 1,4 Millionen Euro, die die Firma als Gewinn aus der ganzen Sache erlangt hat, eingezogen.

Beachtenswert ist, dass der Vorsitzende Richter nicht dem Antrag der Staatsanwaltschaft gefolgt ist, die eine Verurteilung wegen gewerbsmäßigen Lebensmittelbetrugs für angemessen erachtete und infolgedessen für eine Freiheitsstrafe von einem Jahr und zwei Monaten plädierte.

Infolge der Anonymisierung des Urteils ist die Strafzumessung nicht völlig einsehbar, jedoch bilden die folgenden im Rahmen des Urteils genannten Gründe gewichtige Indizien, weshalb der Richter

sich für eine „mildere“ Strafe entschieden hat: Besonders gewichtig ist, dass die Großhändler bisher noch nicht vorbestraft waren. Außerdem haben sie ein Reue zeigendes Nachtatverhalten an den Tag gelegt, indem sie vor allem die Bezeichnung auf dem Etikett angepasst und den Bezug des Fisches dieser Art aus Vietnam umgehend eingestellt haben. Auch ist zu beachten, dass dieser Pangasius nur einen Bruchteil der Produktpalette ausmachte und insofern die Erheblichkeit, die bei einem gewerbsmäßigen Betrug erforderlich ist, in einer Gesamtschau abschwächte.

Nichtsdestotrotz war dies eine einmalige Situation und das Gericht machte deutlich, dass bei erneutem Fehlverhalten „das Ganze“ nicht mehr mit einer hohen Geldsumme „erledigt“ sei.

**Das Urteil ist rechtskräftig.**