

## Schmierentheater

Ein Hersteller aus den Niederlanden will seinen Streichkäsegeschmack urheberrechtlich schützen lassen – und kommt damit bis zum Europäischen Gerichtshof

Ist Streichkäse Kunst? Ja, natürlich, kein Streichkäse ist wie der andere, das geschmackliche Erlebnis beim Genuss der idealerweise blütenweißen Masse ist ein besonderes, vor allem in Kombination mit dem richtigen Gebäck oder Brot. Findet jedenfalls eine niederländische Lebensmittelfirma, die ihren Streichkäse mit Lauch und Knoblauch herstellt. Und vor den Europäischen Gerichtshof (EuGH) zog, um sich ihre Kunst bestätigen zu lassen – und damit einem Konkurrenten zu verbieten, seinen offenbar ähnlich schmeckenden Streichkäse zu verkaufen.

Es ging am Dienstag in Luxemburg also auch um die Frage: Lässt sich über Geschmack streiten? Denn nichts anderes verneint ja der klagende Hersteller. Er wollte seinen Streichkäsegeschmack zum „Werk“ erklären und somit schützen lassen. Schließlich habe man das Herstellungsverfahren des Streichkäses patentrechtlich geschützt, die Marke als Wortmarke eintragen lassen und somit das al-

leinige Recht auf diesen Geschmack. „Als wir das Produkt 2012 einführten, haben wir andere Anbieter angeschrieben und darauf hingewiesen, dass wir auf den Geschmack ein Urheberrecht beanspruchen“, sagte Michel Wildenborg, der Direktor der Firma, der *Lebensmittelzeitung*. Damals sei sein Unternehmen verspottet worden für die Idee, Lebensmittel könnten urheberrechtlichen Schutz genießen. Dass sich nun der EuGH mit dieser Frage beschäftigte, sei schon ein kleiner Erfolg. Auch wenn Wilkenborg wusste, dass die Aussichten auf Erfolg gering waren: „Wir hoffen auf einen Sieg, rechnen aber nicht damit“, sagte er.

Vor einem niederländischen Gericht war seine Firma gescheitert, die Berufungsinstanz legte den Fall dann dem EuGH vor, der den Begriff „Werk“ im Sinne der europäischen Urheberrechtslinie auslegen sollte. Eine ziemlich kreative Interpretation des Sachverhalts, findet der Münchner Anwalt Andreas Meisterernst,

unter anderem Lehrbeauftragter für Lebensmittelrecht an der TU München. „Ein ‚Werk‘ muss sich eben materialisieren“, sagt Meisterernst. „Und das ist beim Geschmack schwer.“ Dieser bildet sich auf der menschlichen Zunge aus den fünf Faktoren gustatorischer Wahrnehmung: Süß, sauer, salzig, bitter und umami. Letzterer

### Das beste Beispiel für die Geschmacksvielfalt trotz bekannter Rezeptur: Bier

beschreibt fleischigen Geschmack. Ein Geschmacksempfinden auf Grundlage dieser Sinnesqualitäten objektiv zu definieren, sei „schlicht unmöglich“.

Dessen war sich übrigens schon Jean-Jacques Rousseau bewusst: „Der Geschmack ist allen Menschen natürlich“, schrieb der Philosoph im 18. Jahrhundert. „Sie haben ihn aber nicht alle in gleichem Maße.“ Und so urteilte der EuGH am

Dienstag im Rousseau’schen Sinne. Er stellte fest: eine „präzise und objektive Identifizierung“ von Geschmack ist nicht möglich. Simple Begründung: Dieser sei subjektiv. Geschmack verändere sich durch Alter, Ernährungsvorlieben und Konsumgewohnheiten. Für diese Erkenntnis braucht es, streng genommen, gar kein Gerichtsurteil. Man muss nur an die eigene Kindheit zurückdenken. Brokkoli oder Spinat schmecken, subjektiv betrachtet, umso besser, je älter man wird.

Was man in diesem Zusammenhang allerdings nicht missverstehen sollte: Auch Essen kann natürlich sehr wohl kunstvoll sein, auch Köche schaffen mitunter beeindruckende Werke. Nur eben keine, die sich urheberrechtlich schützen ließen. Ganz im Gegensatz zu anderen Bereichen des Lebens. Man denke an Filme oder Musikstücke, beide präzise und objektiv messbar. Eine Rezeptur hingegen ist nicht patentierbar, dafür bräuchte es eine Schöpfungshöhe, die man im Sinne des

menschlichen Geschmackssinns nicht erreicht. „Es wäre schrecklich gewesen, hätte der EuGH nun anders entschieden“, sagt Meisterernst. Eine solche Entscheidung hätte enorme Folgen für die Lebensmittelbranche mit sich gebracht. Wäre Geschmack schützbar, hätten die Hersteller keine rechtliche Sicherheit. Bei jeder neuen Produktkreation könnte immer jemand anderes kommen und das Urheberrecht für den neuen Geschmack beanspruchen.

Das simpelste Beispiel für unschützbareren Geschmack ist vermutlich Bier. Seine Rezeptur ist mehr als 500 Jahre bekannt, laut deutschem Reinheitsgebot darf es nur aus Hopfen, Malz, Gerste und Wasser hergestellt werden. Die Möglichkeiten zur Nachahmung sind also bescheiden – und doch gab es Angaben des Deutschen Brauer-Bundes zufolge Anfang diesen Jahres mehr als 6 000 Biermarken in Deutschland. Über deren Geschmack lässt sich vortrefflich streiten.

MAX SPRICK