

vinaria

ÖSTERREICH'S ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

GENUSS AM SEE
Im Sommer in Österreich

SAUVIGNON BLANC
Steirische Ortsweine

WEINVIERTEL DAC
2024 und (Große) Reserven



NR. 04
2025

€9,00



Österreichische Post AG
MZ 23Z044099 M
LWmedia GmbH & Co. KG
Ringstraße 44/1, 3500 Krems
Retouren an PF 100, 1350 Wien

Muskateller

DIE BESTEN „AROMATISCHEN“

WEINANWALT

Alles Geht Bitte (nicht)

CLEMENS LIMBERG



Zuletzt hat mich eine Vinaria Leserin wieder mit einer weinanwaltlichen Frage konfrontiert, und zwar zu Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB), die sie bei einem Weinlagerunternehmen unterzeichnet hat. Solche Unternehmen bieten Lagerplatz für Weinflaschen zu (vermutlich) idealen Weinlagerbedingungen an („Self Storage“ für Weinflaschen), sind allerdings entsprechend hochpreisig, und auch die AGB sind teilweise recht „scharf“ formuliert.

Dazu muss man wissen: AGB werden zunächst einmal nur dann Vertragsinhalt, wenn sie vereinbart wurden oder zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses dem Kunden bekannt waren (wofür schon die Veröffentlichung auf der Website ausreichend ist). Außerdem sind sie einer sogenannten „Inhaltskontrolle“ unterworfen, was bedeutet, dass sie nicht „gröblich benachteiligen“ dürfen.

Was freilich solchermaßen „gröblich benachteiligend“ ist, kann nur im Einzelfall judiziert werden und füllt mittlerweile ganze Aktenarchive und Bibliotheken. Gegenüber privaten Kunden („Verbraucher“ im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes) gelten noch weitere Einschränkungen: Hier müssen AGB auch transparent (also leicht verständ-

lich und klar) sein – was in der Praxis oft nicht erfüllt ist – und dürfen außerdem keine Klauseln gemäß § 6 Abs 2 KSchG beinhalten.

Die Klauseln gemäß § 6 Abs 1 KSchG sind sowieso verboten, egal ob in AGB oder nicht – Interessierte können übrigens sämtliche bundesgesetzliche Bestimmungen unter <https://www.ris.bka.gv.at/Bundesrecht/> abrufen. In der Praxis entsprechen AGB diesen Vorgaben gegenüber Verbrauchern oft nicht, was sich auch an den AGB des Weinlagerunternehmens zeigt: In den konkreten AGB war beispielsweise ausgeführt, dass die Weine nicht zu „optimalen“, sondern nur „bestmöglichen“ Bedingungen zwischengelagert werden dürfen – das sollte hinterfragt werden, weil die Begrifflichkeit und die Dauer einer solchen „Zwischenlagerung“ unklar und zudem womöglich gröblich benachteiligend sind (denn die Verwahrung zu optimalen Bedingungen ist die ureigentlichste Bestimmung solcher Weinlagerungen).

Weiters scheinen die Indexierungsregelungen unzulässig, weil sie es ermöglichen, dass in bestimmten Fällen das erste Mal schon nach weniger als zwei Monaten indexiert wird (was verboten ist); ebenso scheinen die Bestimmungen, die die Haftung auf 10.000 Euro beschränken, unter Umständen unzulässig. Auch die Schlussbestimmungen in den AGB (genereller Gerichtsstand am Sitz des Unternehmens) sind wohl so nicht zulässig. Insgesamt also mein Tipp an Verbraucher und/oder juristische Laien: Nur weil etwas in AGB geschrieben steht, bedeutet das noch lange nicht, dass es auch wirklich gilt! •

Dr. Clemens Limberg ist Rechtsanwalt, Geschäftsführer der Limberg GmbH (limberg.at) und ausgewiesener Weinfreund.



© Kirill Lialin

Kühle Rote

Österreichs Rotweine stehen seit jeher für Struktur, Frucht und vor allem für Frische – Eigenschaften, die durch leichte Kühlung hervorragend zur Geltung kommen. Besonders gut eignen sich autochthone Sorten wie Zweigelt (Rotburger), Blaufränkisch und St. Laurent für den gekühlten Genuss. International wird Rot ohnehin meist kühler getrunken.

Zweigelt und St. Laurent, Blaufränkisch und Pinot Noir eignen sich von den in Österreich angepflanzten Rotweinsorten ganz besonders für leichte Kühlung. Die empfohlene Trinktemperatur für Rotweine ist und war immer die Spanne von 14 bis 16 Grad Celsius, meist sogar vermerkt am Rückenetikett der Weinflaschen. Die Unsitte, auch hochwertige Rotweine „bacherlwarm“ bei Zimmertemperatur (meist 22 bis 25 Grad) zu servieren, ist im deutschsprachigen Raum besonders verbreitet. So warm wie hierzulande leider oft auch in der Gastronomie üblich wird Rotwein kaum anderswo serviert; vor allem nicht in Frankreich.

TIPP: Je leichter und fruchtbetonter ein Rotwein ist, desto besser eignet er sich für eine niedrigere Serviertemperatur. Kräftige, holzbetonte Rotweine mit höherem Alkoholgehalt können zwar ebenfalls leicht gekühlt getrunken werden, profitieren aber eher von 16 bis 18 Grad Celsius.