

# WeinRecht

Weinanwalt \* Wissenswertes

## Ist der Probeschluck verpflichtend?



### WeinAnwalt

Clemens Limberg

**U**m diese Frage zu beantworten, sollte man sich das zugrundeliegende Rechtsverhältnis ansehen: Bestellt man im Restaurant eine Flasche Wein, so kommt juristisch betrachtet ein Bewirtungsvertrag zustande. Der Bewirtungsvertrag beinhaltet nämlich Elemente eines Kauf-, Dienst-, Miet- und Werkvertrages, doch überwiegen im Fall der Weinkonsumation wohl die Elemente des Kaufvertrags. Vertragsinhalt ist wohl der Erwerb einer (fehlerfreien) Flasche des jeweils bestellten Weins, die „ordnungsgemäß hergestellt und gelagert“ wurde „zum Trinkgenuss“. Ordnungsgemäß hergestellt meint dabei „ordnungsgemäß“ nach Maßgabe des bestellten Weins; so kann – je nach bestelltem Wein – eine Oxidation einen Fehler bedeuten oder aber gerade gewünscht sein.

Ich würde sagen: Die optischen, olfaktorischen oder gustatorischen Eigenheiten eines Weines stellen solange keinen Mangel dar, als sie auf die (mehr oder weniger) bewusste Gestaltungsfreiheit des Winzers unter Beachtung der legis arte (hier: Önologie) zurückgehen, selbst wenn sie vom Einzelnen als störend empfunden werden. Diese „Ecken und Kanten“ des Weines, geben ihm seinen un-/beliebten Charakter, stellen aber keine Mängel im rechtlichen Sinn dar, auch wenn die Eigenheiten eines

Weines in der Weinsprache abwertend gelegentlich als „Weinmangel“ bezeichnet werden. Am eindeutigsten ist dieser Fall wohl bei (wahrnehmbarem) Korkfehler: Dieser entsteht durch Verwendung eines schadhafte Korkens, ist also Folge eines Fehlers im Herstellungsprozess und damit außerhalb der „künstlerischen Freiheit“ des Winzers.

Meines Erachtens, und hier begeben wir uns auf juristisches Neuland, schuldet der Wirt aber im Rahmen des Bewirtungsvertrages bei Weinen mit ungewöhnlicher Herstellungsart bzw. ungewöhnlichem Geruchs- oder Geschmacksbild (z.B. oxidativ ausgebaut; „orange wine“ etc.) zumindest eine gewisse „Aufklärungs- bzw. Warnung“ (entweder durch persönlichen Hinweis oder Hinweis in der Weinkarte).

Zusammenfassend gilt daher für den Probeschluck: Ein Wein, der nicht dem Bewirtungsvertrag entspricht, weil er fehlerhaft ist (also von dem Erwartbaren abweicht, allenfalls auch, weil der Wirt seine Aufklärungspflicht verletzt hat), muss meines Erachtens vom Gast nicht übernommen (und daher auch nicht bezahlt) werden. Ein Wein hingegen, der „bloß“ nicht schmeckt, berechtigt grundsätzlich nicht zum Ablehnen. Ob der Wirt dem Gast aber einen Probeschluck einschenkt oder nicht, ist meines Erachtens sekundär; denn einerseits hat der Gast auch ohne expliziten Probeschluck das Recht, einen fehlerhaften Wein abzulehnen (wenn er ihn das erste Mal probiert); andererseits wird man rein aus dem Umstand, dass der Wirt einen Probeschluck einschenkt, noch nicht ableiten können, dass dieser dem Gast (kulanterweise) das Recht einräumen möchte, grundlos (bzw. aus rein subjektiven Geschmacksgründen) zurückzutreten. Im Ergebnis ist der Probeschluck daher aus meiner Sicht ein quasi juristisch unerhebliches (aber ein sehr schönes) Ritual. 