

Dass der Bundesgerichtshof sich mit alten Obstsorten beschäftigt, dürfte die absolute Ausnahme sein. Im letzten Jahr hatte er jedoch einen Streit zu entscheiden, der dadurch ausgelöst wurde, dass der Verband der französischen Champagnerwirtschaft, dem sämtliche mit der Herstellung des Champagners befassten Winzer und Champagnerfirmen angeschlossen sind, gegen den Schlater Manufaktur- und Gaststätteninhaber Jörg Geiger geklagt hatte. Der französische Verband vertrat die Auffassung, Geiger verstoße mit der Verwendung der Bezeichnung «Champagner-Bratbirnen» auf den Etiketten seiner Birnenschaumweinflaschen gegen das deutsch-französische Abkommen über den Schutz von Herkunftsangaben, Ursprungsbezeichnungen und anderen geografischen Bezeichnungen vom 8. März 1960. Er nutze zudem die Bekanntheit und Wertschätzung der Bezeichnung «Champagner» durch die von ihm benutzte Produktbezeichnung in unlauterer Weise aus.

Dieser Argumentation hat der BGH leider zugestimmt. Er begründet dies damit, dass das Abkommen auch die Verwendung der Bezeichnung für andere Waren untersage, wenn diese Verwendung nach der Art der damit gekennzeichneten Ware geeignet sei, den geschäftlichen Wettbewerb der Bezeichnung zu beeinträchtigen. Dies sei bei der Verwendung für einen Birnenschaumwein der Fall, *bei dem es sich um eine Warenart handelt, die an die Waren «Wein» und «aus Weintrauben hergestellter Schaumwein» nahe angrenze*. Zurückgewiesen hat der BGH die Argumentation von Jörg Geiger, er benutze nur den althergebrachten Namen der für den Birnenschaumwein verwendeten Obstsorte. Dieser Name sei mittlerweile sogar in die Liste des Bundessortenamtes eingetragen. Dem gegenüber hat der BGH ausgeführt, Jörg Geiger könne zugemutet werden, die Angaben der Obstsorte nicht in hervorgehobener Weise auf der Etikettierung anzugeben. Allerdings hat der BGH wenigstens eingeräumt, dass ein *Hinweis auf die verwendete Obstsorte* berechtigt sei. In welcher Form, ließ er allerdings offen.

Verfahren und Urteil sind in zweifacher Hinsicht bedauerlich. Zum einen ist überhaupt nicht nachvollziehbar, dass der Champagner-Verband in derart kleinkariertem Weise gegen einen Produzenten zu Felde zieht, der – je nach Ertragslage – zwischen 6.000 und 20.000 Flaschen jährlich produziert, obwohl doch keinerlei Verwechslungsgefahr mit

dem Champagner oder eine Beeinträchtigung dessen Werbewerts damit verbunden ist. Zum zweiten hat der Bundesgerichtshof mit seiner Entscheidung dem Schutz und der Pflege alter Obstsorten einen Bärendienst erwiesen.

Die Champagner-Bratbirne ist eine alte württembergische Sorte. Wie fast alle alten Obstsorten dürfte sie als Zufalls-Sämling entstanden sein. Bereits um 1760 ist einer *ökonomischen Anweisung* zu entnehmen, dass auf den Fildern eine Gattung Birnen anzutreffen sei, *die wegen ihrer Räue fast nicht zu essen ist, sie sind rundlich und grün und als eine Art wilder Holzbirnen anzusehen*. Ferner wird ausgeführt, dass der Most daraus einen ganz besonderen angenehmen Geschmack habe, *wenn man ihn spundet und nicht ganz gären lässt, so moussiert er wie der Champagner-Wein*. Pfarrer Christ hat in seinem *Handbuch zur Obstbenutzung* 1797 diese Birnen als *Champagner-Weinbirne* bezeichnet. *Auf dem Baum sieht man sie für eine sehr gute eßbare Birne an, sie ist aber so streng und rauh, daß sie kein Vieh genießen mag. Allein sie macht einen zur Verwunderung vortrefflichen Wein, der mit dem Champagnerwein viel Ähnlichkeit hat. Er wird wie solcher weiß, musirt und springt oft zu Bouteille heraus, wenn der Pfropf schnell ausgezogen wird; ist zuckersüß, pikirt auf der Zunge und steigt in die Nase, wie der beste Champagner-Wein*.

Diese mächtigen, landschaftsgestaltenden Birnenbäume etablierten sich in mittleren Höhenlagen von 300 bis 450 m über NN, insbesondere in klein-klimatisch begünstigten Verhältnissen auf wärmeren Böden. In einer Tafel aus dem Jahr 1930 der Landesbauernschaft Württemberg wurde die Anpflanzung in den Bereichen Altwürttemberg, Murr und Staufen-Teck empfohlen. Heute finden wir die Bäume insbesondere am Albrand Staufen-Teck, auf den Fildern, an der Murr und im Zollern-Alb-Kreis.

Dr. Markus Rösler, NABU-Bundesfachausschuss Streuobst, hat darauf hingewiesen, dass die herausragende Artenvielfalt bedeutend sei für alle Ökosysteme Mitteleuropas. *Ornithologisch finden sich in der Streuobstwiese so Leitarten wie Steinkauz, Wendehals, Rotkopfwürger, Grünspecht und Halsbandschnepfer. Neben der Obstsorte Champagner-Bratbirne finden sich über 3.000 alte Obstsorten allein in Deutschland. Die Streuobstwiese genießt daher höchste Bedeutung für die Biodiversität in Mitteleuropa, vergleichbar mit hochstämmigen Oliven-, Kork- und Steineichenbeständen Südeuropas*.



1997 hat der damals 22-jährige Jörg Geiger den elterlichen Gasthof in Schlat übernommen und sich zum Ziel gesetzt, «die alten Werte wieder aufleben» zu lassen. Besonders die alten Obstsorten und insbesondere die Hochstammwiesen hatten es ihm angetan, ursprünglich aus den Aspekten der Biodiversität und der Erhaltung der Kulturlandschaft, dann zusätzlich aus dem Wissen, dass Bäume, die hundert Jahre alt sind, Früchte hervorbringen, die zwar kleiner sind, aber wesentlich mehr Öchsle und Aromen hervorbringen als moderne Obstzüchtungen. Gerade noch fünf Bäume der Champagner-Bratbirne standen im eigenen landwirtschaftlichen Betrieb. Die ersten Versuche begannen mit 200 Flaschen.

Der Hauptbestand in Schlat ist heute zwischen 90 und 120 Jahre alt, ein kleiner Teil ca. 30 Jahre. Die Neupflanzungen der letzten Jahre haben das Wachsen noch vor sich, bevor sie nach 20 Standjahren erst in nennenswerten Ertrag kommen.

2001 Kulturlandschaftspreis des SHB verliehen –
2002 Gründung des Fördervereins Champagner-Bratbirne

Zur Pflege und Unterstützung der alten Obstsorten wurde im Mai 2002 auf Initiative von Jörg Geiger und Dr. Walter Hartmann in den Räumen der Universität Hohenheim ein Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten gegründet, der mittlerweile auch als gemeinnützig anerkannt ist. Als Satzungszweck dieses Vereins wird insbesondere festgelegt: *Kartierung zur Erfassung des Bestands an Champagner-Bratbirnenbäumen; Durchführung von Bodenuntersuchungen zur Erforschung der optimalen Standorte, Schutz und Förderung von Anbauflächen, Wiederanlagen von Streuobstwiesen, Anbauversuche und Anbauberatung.*

Jörg Geiger hat mit seiner Initiative zur Verwertung von Champagner-Bratbirnen wieder einen ökonomischen Anreiz zur Pflege dieser mächtigen Birnenbäume gesetzt. Er zahlt wesentlich höhere Preise für die Champagner-Bratbirnen, als sonst für Mostobst zu erzielen sind. Damit hat er erreicht, dass in den letzten Jahren in Schlat und Umgebung die alten Bäume wieder gepflegt und zahlreiche Bäume neu gepflanzt wurden. Der Schwäbische Heimatbund hat seine Arbeit 2001 mit der Verleihung des «Kulturlandschaftspreises» gewürdigt. Höhere Preise für Obst können jedoch nur dann gezahlt werden, wenn über entsprechende Produkte und deren Vermarktung die höheren Kosten wieder hereingeholt werden können. Die gute Vermarktung wird nun allerdings durch das Urteil des Bundesgerichtshofes eingeschränkt. Es bleibt zu hoffen, dass sich der «Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagner-Bratbirne» zwischenzeitlich so am Markt etabliert hat, dass die erfolgreiche Arbeit von Jörg Geiger fortgeführt werden kann und mächtige Champagner-Bratbirnenbäume unsere Kulturlandschaft weiter bereichern. Auch hier gilt: *Genießer von Erzeugnissen aus Streuobstwiesen sind Naturschützer!*

Informationen zum Verein «Rettet die Champagner-Bratbirne – Verein zur Erhaltung und Förderung alter Obstsorten» bei Dr. Brigitte Hüttche, Forststraße 179, 70193 Stuttgart, und Manufaktur Jörg Geiger, Eschenbacher Straße 1, 73114 Schlat/Göppingen.