

Brotverkauf am Sonntag

Am 17. Oktober 2019 hat der BGH Rechtsgeschichte geschrieben. In Bäckereicafés darf während der Öffnungszeiten der Gaststätte auch nicht weiter verarbeitetes Brot oder Brötchen verkauft werden. Es handele sich dabei um „zubereitete Speisen“, die nach den gaststättenrechtlichen Bestimmungen der Länder während der Öffnungszeiten der Gaststätte abgegeben werden dürften. Das Ladenschlussrecht, das Bäckereien einen Verkauf am Sonntag außerhalb begrenzter Ladenöffnungszeiten verbietet, sei hier nicht einschlägig.

Eine Wettbewerbszentrale in München hatte von einem Bäcker eine Unterlassungserklärung erzwingen wollen. Sie hatte festgestellt, dass bei dem beklagten Bäcker in den Geschäften, die sowohl Bäckereifilialen als auch Cafés mit Tischen und Stühlen für die Kundschaft sind, auch nach der sonntäglichen Bäckereiöffnungszeit nicht belegte Brötchen und Brotlaibe verkauft wurden. Da der Bäcker das nicht unterlassen wollte, zog die Wettbewerbszentrale vor Gericht. Ohne Erfolg.

Das Gericht argumentiert damit, dass Brot und Brötchen aus den Rohstoffen Mehl, Wasser, Hefe und Salz gemacht und gebacken würden und es sich damit um essfertig gemachte Lebensmittel handele. Ob das Brot vor Ort oder anderswo gebacken wird, sei irrelevant. Auch handele es sich um die Abgabe „zum sofortigen Verzehr“. Jedenfalls dann, wenn nur kleine, haushaltsübliche Mengen abgegeben werden, sei auch die Abgabe von Brot und Brötchen zulässig.

Man mag es begrüßen, auch sonntags während der gesamten Öffnungszeit Brot und Brötchen für den Verzehr zu Hause einkaufen zu können. Allerdings ist die Entscheidung aus rechtlicher Sicht problematisch. Denn zum Einen ist ein solcher Verzehr kein „sofortiger“. Damit ist grundsätzlich der Verzehr in zeitlicher und räumlicher Nähe zu der Gaststätte gemeint. Zum Anderen handelt es sich bei Brot und Brötchen nicht um „zubereitete Speisen“. Das für die

Auslegung verwaltungsrechtlicher Vorschriften besonders berufene Bundesverwaltungsgericht hat bereits im Jahr 1955 entschieden, dass Zubereitung von Speisen die besondere Pflege und Behandlung eines ladengängigen Produkts darstellt. Damals ging es um das Erhitzen von Würstchen: Ein Metzger wollte in seinem Geschäft heiße Würstchen anbieten, ohne eine Gaststättenerlaubnis zu besitzen. Da die Würstchen durch das Erhitzen zubereitet würden, betreibe er neben dem Ladengeschäft eine Gaststätte. Hier hätte der Bundesgerichtshof zumindest beim Bundesverwaltungsgericht in Leipzig anfragen müssen, ob an dieser alten Rechtsprechung festgehalten wird.

Nimmt man die Rechtsprechung des BGH ernst, ergibt sich ein weiteres Problem: Wenn das Backen von Brot (und dann konsequenterweise auch das Verarbeiten von Fleisch und Gewürzen zu Wurst) das Zubereiten von Speisen ist, stellt die Abgabe von Brot und Brötchen oder Wurstwaren auch ohne weitere Zubereitungsmaßnahmen wie Belegen oder Erhitzen den Betrieb einer Gaststätte dar und bedarf nur dann keiner gaststättenrechtlichen Erlaubnis, wenn die zubereiteten Speisen nicht zum Verzehr an Ort und Stelle abgegeben werden. Dann kann möglicherweise der Stehtisch vor der Theke aus den Laden eine Gaststätte machen.

So praktisch das Ergebnis der Entscheidung sein mag, es hinterlässt doch einen faden Beigeschmack. Statt gewagter Interpretationen durch das oberste Wettbewerbsgericht wäre es Sache der Gesetzgeber in den Ländern gewesen, sich in ihren Ladenöffnungsgesetzen dieser Problematik zu stellen.

(BGH, Urteil vom 17. Oktober 2019 – I ZR 44/19)

Bischofsheim, 6. Dezember 2019