Teil 7b) Dem Antrag stattgebender Beschluss des Deutschen Patent- und Markenamts:

Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: **g.g.A.**
Aktenzeichen: **305 99 004.7**

Bayerischer Obazda / Obazda

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.
Anschrift: Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München
Telefon: 089/54 42 25 - 0
Telefax: 089/53 45 95
E-Mail: info@milchland-bayern.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere (X)

Vertreter:
-

Art des Erzeugnisses:
Klasse 1.3 Käse

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt:
Heft 38 vom 19.09.2008, Teil 7a-aa, S. 47321

Datum des Beschlusses:
16.10.2009

Entscheidung:
Der Antrag entspricht den Voraussetzungen der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und den zu ihrer Durchführung erlassenen Vorschriften.

Gründe:
Vorab ist festzustellen, dass hier nicht über den Einspruch der Pflaum's feine Frische Vertriebs GmbH vom 16.01.2009 zu entscheiden ist, sondern allein über den Schutzantrag der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V. (vgl. Art. 5 Abs. 5 Unterabs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und § 130 Abs. 5 Satz 1 und 2 MarkenG). In der Entscheidung wird daher dem Einspruch weder ausdrücklich stattgegeben, noch wird er zurückgewiesen. Allerdings sind die von der Einsprechenden innerhalb der Viermonatsfrist gemäß § 130 Abs. 4 MarkenG vorgebrachten Einwendungen bei der Entscheidung über den Schutzantrag zu berücksichtigen, weil dem Patentamt eine umfassende Prüfungspflicht obliegt, vgl. Art. 5 Abs. 4 Unterabs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und § 130 Abs. 3 und 5 MarkenG.
Im Übrigen erfolgte die Prüfung der Schutzfähigkeit der Bezeichnungen "Bayerischer Obazda / Obazda" als geografische Angabe im Sinne von Art. 2 Abs. 1 b) Verordnung (EG) Nr. 510/2006 unter Berücksichtigung der von der Antragstellerin eingereichten Unterlagen (vgl. insbesondere Bl. 15-72, 128-132) sowie der Stellungnahmen nach § 130 Abs. 3 MarkenG (Bl. 79-105), wobei die Spezifikation in der Fassung vom 31.07.2008, d.h. der im Markenblatt (Heft 38 vom 19.09.2008, S.152) veröffentlichten Fassung zugrunde gelegt wurde.
Nach Überzeugung der Markenabeilung erfüllt der Antrag die Erfordernisse der Verordnungen (EG) Nr. 510/2006 (im Folgenden "Verordnung" genannt) und Nr. 1898/2006.

I.
Der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V. gehören u.a. Milcherzeuger und Hersteller des vorliegenden Produktes an (vgl. Bl. 113). Sie stellt somit eine Vereinigung im Sinne von Art. 5 Abs. 1 der Verordnung dar und ist als solche antragsbefugt.

II.
Die Bezeichnung "Bayerischer Obazda" bzw. "Obazda" (in Alleinstellung) ist eine geografische Angabe gemäß Art. 2 Abs. 1 b) der Verordnung.

1.
Es handelt sich (bei "Bayerischer Obazda") um den Namen eines Bundeslandes, der zur Bezeichnung eines Lebensmittels dient, das aus diesem Land stammt bzw. (bei "Obazda") um einen traditionellen nichtgeografischen Namen i.S. von Art. 2 Abs. 2 der Verordnung.

2.
Entgegen der im Einspruch vertretenen Auffassung stellt die zur Eintragung angemeldete Angabe keine Gattungsbezeichnung im Sinne von Art. 3 Abs. 1 der Verordnung dar.
Eine Gattungsbezeichnung ist, wie Art. 3 Abs. 1 der Verordnung definiert, der Name eines Lebensmittels, der sich zwar auf einen Ort oder ein Gebiet bezieht, in dem das betreffende Lebensmittel ursprünglich hergestellt oder vermarktet wurde, der jedoch in der Gemeinschaft der gemeinhin übliche Name für ein Lebensmittel geworden ist.
Bei der Beurteilung, ob die zur Eintragung vorgesehene Bezeichnung eine Gattungsbezeichnung ist, sind alle Faktoren zu berücksichtigen (vgl. EuGH, GRUR Int. 1999, 532, 540, Rn. 88 - Feta (I); GRUR 2006, 71 - Feta (II); GRUR 2008, 524 - Parmesan), wobei nach Art. 3 Abs. 1 der Verordnung insbesondere Folgendes von Bedeutung ist:
- die bestehende Situation in den Mitgliedstaaten
- die Situation in den Verbrauchsgebieten und schließlich
- die einschlägigen nationalen oder gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften.
Unter den zu untersuchenden Situationen ist insbesondere nach Maßgabe der Entscheidung des Europäischen Gerichtshofs "Feta"(II) (a.a.O., Rdnr. 77-87) zusammengefasst Folgendes zu verstehen:
- Die tatsächliche Erzeugungs- und Vermarktungssituation in Bezug auf das mit der Angabe bezeichnete Produkt, wobei die Verhältnisse in der Ursprungsregion von besonderem Gewicht sind,
- die herrschenden Bezeichnungsgewohnheiten für dieses Produkt und schließlich, wenn auch deutlich eingeschränkt (vgl. insbesondere EuGH, a.a.O., Rn. 96 ff - Feta (I); a.a.O., Rn. 54 - Parmesan),
- die Verkehrsauffassung zur Frage der Gattungsbezeichnung in Abgrenzung zur Herkunftsbezeichnung, welche sich bildet aus den Vorstellungen der angesprochenen Verbraucher, der Gewerbetreibenden, aus Verlautbarungen von Fachkreisen (Fachliteratur, Standardwerke) und aus Aussagen der allgemeinen Literatur (z. B. Kochbücher).

Rechtsvorschriften, die angeben, ob die Bezeichnung "Obazda" eine Gattungsbezeichnung ist oder nicht, bestehen nicht.
Der von der Antragstellerin angeführte Umstand, dass "Obazda" in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten aufgenommen worden ist, reicht alleine nicht aus, die Einstufung als Gattungsbezeichnung auszuschließen. Es deuten jedoch eine Reihe von einschlägigen und bedeutsamen Elementen (vgl. EuGH, a.a.O., Rn. 99 - Parmesan) darauf hin, dass "Obazda" nicht zu einer Gattungsbezeichnung geworden ist.
So ist "Obazda" keine Verkehrsbezeichnung, die nach der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) in der Kennzeichnung verwendet werden müsste. Die vorgeschriebene Verkehrsbezeichnung für ein Produkt, das der Spezifikation des Antrags entspricht, lautet "Käsezubereitung" (§ 1 Abs. 4 Nr. 3 Käseverordnung).
Bei der traditionellen nichtgeografischen Bezeichnung "Obazda" handelt es sich vielmehr um einen von Nicht-Bayern schwer zu entschlüsselnden Namen, der vom altbayerischen Dialektwort "Baz" herrührt, das alles, was nicht kompakt, sondern breiig ist, bezeichnet (vgl. Frank Thiedig, Deutschlands kulinarisches Erbe, ars vivendi Verlag 2004, S.125 - Stichwort "Obatzda"). Eine mögliche "Übersetzung" der Bezeichnung "Obazda", für die auch die Dialektvarianten "Obazter", "Obatzda", "Obatzter" u.a. gebräuchlich sind, wäre etwa "Angeba(t)zter" in der Bedeutung "Angemachter, Vermischter", was auf die Art der Zubereitung (Vermischung bzw. Vermengung mehrerer Milchprodukte und Gewürze) hinweist.
Der Name "Obazda" weist somit unmissverständlich auf die bayerische Herkunft hin.
Es konnten auch keine Bezeichnungsgewohnheiten ermittelt werden, wonach der traditionell in Bayern hergestellte "Obazde" üblicherweise mit dem Zusatz "echter" oder "original" versehen würde. Allgemein stellen die Zusätze "Original" oder "Echt" ein Unterscheidungsmerkmal dar, um eine (vorhandene echte) geografische Herkunftsangabe eines Produkts abzugrenzen von einer Gattungsbezeichnung, welche ebenfalls diese geografische Angabe enthält (vgl. Deutsches Lebensmittelbuch, Vorbemerkung Absatz 2.15) oder mit Hilfe dieses Zusatzes eine Relokalisierung herbeizuführen (vgl. BPatG, 30 W(pat) 78/06 - Thüringer Klöße). Nachdem vorliegend nur die Bezeichnung "Obazda" bzw. die Dialektvarianten in Alleinstellung gebräuchlich sind, liegt auch insoweit der Rückschluss auf eine Gattungsbezeichnung nicht nahe.
Auch nach den weiteren, nach der maßgeblichen Rechtsprechung nunmehr anzuwendenden Kriterien für die Abgrenzung von einer geografischen Herkunftsangabe erweist sich die Bezeichnung "(Bayerischer) Obazda" nicht als Gattungsbezeichnung.
Die hier in erster Linie entscheidenden objektiven Kriterien, nämlich die tatsächliche Herstellungs- und Vermarktungssituation, die Situation in den Mitgliedstaaten und Verbrauchsgebieten lassen nicht erkennen, dass "Obazda" den geografischen Bezug verloren hätte.
Die Produktion der Käsezubereitung "Obazda" ist auch heute noch eindeutig und dauerhaft auf das Gebiet von Bayern konzentriert. Anhaltspunkte dafür, dass eine Erzeugung in anderen Mitgliedsstaaten der Gemeinschaft stattfindet, bestehen ohnehin nicht.
Es konnte aber auch nicht festgestellt werden, dass "Obazda" in Deutschland außerhalb Bayerns in nennenswertem Umfang hergestellt und auf den Markt gebracht wird.
Nachweislich ist es allein die Einsprechende, die außerhalb der Grenzen des Freistaats Bayern "Obazda" produziert und vermarktet. Hierbei können jedoch eine Reihe von Gesichtspunkten nicht unberücksichtigt bleiben, die einen starken Bezug zu dem ursprünglichen Herkunftsgebiet herausstellen (vgl. Ströbele/Hacker, Markengesetz, 9. Auflage, § 130 Rn. 23).
So findet zunächst die Produktion in Leutkirch statt, das im württembergischen Allgäu liegt, also unmittelbar an der Grenze zu Bayern. Hinzu kommt, dass der genaue Grenzverlauf zwischen den Bundesländern Bayern und Baden-Württemberg im Allgäu im Verkehr wenig bekannt ist, und daher nicht selten fälschlicherweise eine Zurechnung zum bayerischen Allgäu erfolgen wird. Vor allem fällt auf, dass die Einsprechende selbst in der Bewerbung und Aufmachung ihres Produktes "Obazda" auf Bayern Bezug nimmt. So wird das Produkt nicht nur als "regionale Delikatesse aus Süddeutschland" beworben, sondern auf der Verpackung sind auch deutlich weiß-blaue Rauten wahrnehmbar, die als Elemente der bayerischen Staatsflagge zu den bekanntesten Wahrzeichen Bayerns zählen (vgl. http://www.pflaumsfeine-frische.de/produkte/theke/pr_tk_feinschmecker.html).
Dass der Begriff "Obazda" nicht zu einer Gattungsbezeichnung geworden ist, wird nicht zuletzt auch von der Verkehrsauffassung bestätigt, obwohl dieser - entgegen der Auffassung der Einsprechenden - nur eine deutlich eingeschränkte Bedeutung zukommt (vgl. Hacker, a.a. O., § 130 Rdnr. 24).
Was die Stellungnahmen der angehörten Ministerien, öffentlichen Körperschaften, Verbände und Organisationen der Wirtschaft angeht, gehen diese übereinstimmend davon aus, dass es sich bei Obazda um ein typisch bayerisches Erzeugnis handelt (vgl. Bl. 79-95). Von 221 Gewerbetreibenden, die auf die Anfrage der Bayerischen Industrie- und Handelskammer geantwortet haben, verbinden 209 die Bezeichnung "Obazda" mit dem Gebiet Bayern (vgl. Bl. 96-105). In dem Standardwerk "Handbuch der Käse" von Dr. Heinrich Mair-Walburg ist "Obazda" als oberbayerische Spezialität benannt, ebenso in zahlreichen Kochbüchern oder in der Zusammenstellung "Deutschlands kulinarisches Erbe" von Frank Thiedig (ars vivendi Verlag, 2004).
Eine Gesamtbetrachtung aller vorhandenen objektiven Kriterien zeigt somit auf, dass die Bezeichnung "Obazda" - entgegen der Auffassung der Einsprechenden - über die Jahrzehnte hinweg ihren geografischen Bezug beibehalten und nicht eingebüßt hat. Eine Umwandlung der geografischen Angabe in eine Gattungsbezeichnung hat nicht stattgefunden.

III.
Der Schutzantrag entspricht auch den weiteren Anforderungen von Art. 2 Abs. 1 b i.V.m. Art. 4 Abs. 2 der Verordnung.

1.
Bei "Obazda" und "Obazter" handelt es sich um die gebräuchlichsten Mundartvarianten, mit denen das Lebensmittel im Handel und im allgemeinen Sprachgebrauch bezeichnet wird (Art. 3 Abs. 1 Verordnung (EG) Nr. 1898/2006).

2.
Die in der nun maßgebenden Fassung der Spezifikation genannten erzeugnisspezifischen Merkmale und das beschriebene Herstellungsverfahren sind durch die vorliegenden Stellungnahmen sachkundiger Stellen bestätigt worden. Einzelnen kritischen Anmerkungen wurde durch Änderung der ursprünglich eingereichten Fas-

sung der Spezifikation Rechnung getragen.

3.
Als Herkunftsgebiet der hier in Rede stehenden Käsezubereitung ist in Abschnitt c) der Spezifikation zu Recht das Gebiet des Freistaats Bayern angegeben worden.
Es ist rechtlich unerheblich, dass eine Produktion von "Obazda" auch außerhalb Bayerns möglich ist. Jedenfalls wird auch von der Einsprechenden nicht in Frage gestellt, dass das Produkt "Obazda" aus Bayern stammt und dort hergestellt wird.

4.
Der Schutz begründende Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis "Obazda" und seinem geografischen Ursprung ergibt sich insbesondere aus dem besonderen Ansehen, das jener infolge seiner Herkunft genießt (vgl. Art. 2 Abs. 1 b) 2. Spiegelstrich der Verordnung).
Herkunftsbedingte objektive Produktmerkmale müssen darüber hinaus nicht vorliegen. Es ist daher auch nicht erforderlich, dass sich das betreffende Produkt in besonderen Eigenschaften von vergleichbaren Erzeugnissen anderer Herkunft unterscheidet.
Die eingeholten Stellungnahmen, zahlreiche Fundstellen in der Literatur und Berichte in den Medien belegen deutlich, dass es sich bei dem Erzeugnis "Obazda" um eine regionale Spezialität handelt, die jedenfalls in ganz Bayern und über seine Grenzen hinaus angesehen und geschätzt wird (vgl. z.B. Deutschlands kulinarisches Erbe, ars vivendi Verlag, 2004, S.125; Ernst Krammer-Keck, Hopfazupfasalat und Obatzter, Bayerische Spezialitäten und Schmankerl). So trägt z.B. ein Bericht in der Süddeutschen Zeitung (SZ Nr. 137 vom 14./15. Juni 2008, S.54) über den Festakt zum 850. Geburtstag der Stadt München in Fettdruck die Überschrift: "Obazda zur Vorspeise".
Wie in der Spezifikation dargestellt, verfügt "Obazda" über eine lange Tradition und wird vom Verbraucher als typisch bayerische Spezialität angesehen, die besonders gerne zur "Brotzeit" verzehrt wird. Das Erzeugnis ist ein fester Bestandteil der weltweit einzigartigen bayerischen Biergartenkultur.
So ist die über 150-jährige Geschichte des Bayerischen Obazda eng verbunden mit der Geschichte der bayerischen Biergärten. In die Zeit der Entstehung der Biergärten fiel auch die erstmalige Herstellung von Camembert und Brie in Bayern. Um stark gereiften Camembert bzw. Brie noch verzehren zu können, wurde von der bayerischen Gastronomie der Obazde erfunden. Auch heute ist die Käsezubereitung "Obazda" nicht nur fester Bestandteil der Biergartenbrotzeit, sondern hat sich darüber hinaus zum Klassiker der bayerischen Brotzeitspezialitäten schlechthin entwickelt.
Nach alledem war gemäß § 130 Abs. 5 Satz 1 MarkenG die Schutzfähigkeit der angemeldeten geografischen Angaben festzustellen.