

von Rechtsanwalt **Jan Lennart Müller**

## OLG Köln: Einmaliges Testessen stellt keine hinreichend zuverlässige Tatsachengrundlage für eine negative Kritik dar

**Das OLG Köln hatte entschieden (Urteil vom 30.05.2011, Az.: 15 U 194/10), dass es eine Verletzung des Unternehmerpersönlichkeitsrechts darstellen kann, wenn eine negative Restaurantkritik in einem Reiseführer veröffentlicht wird und diese negative Bewertung des Restaurants das Ergebnis eines einzigen Besuchs einer einzigen Testesserin darstellte, da ein einmaliges Testessen keine hinreichend zuverlässige Tatsachengrundlage für die vorgenommene Abwertung darstelle.**

Grundsätzlich sei einem Testesser ein weiter Spielraum auch für die Darstellung negativer Beurteilungen zu setzen, selbst wenn diese geeignet seien, sich schädigend auf das beurteilte Unternehmen bzw. dessen gewerblichen Betrieb auszuwirken, allerdings muss im Rahmen einer Güter- und Pflichtenabwägung abgewogen werden, ob der Rahmen sachlich gerechtfertigter Kritik verlassen wird. Lesen Sie mehr zum Urteil des OLG Köln.

### 1. Hintergrund: Das Problem

Die Existenz von professionell erstellten Warentest und Testberichten hat durchaus zwei Seiten: Zum einen leistet sie einen wertvollen Beitrag zur Aufklärung des Verbrauchers bezüglich der Qualität von angebotenen Produkten und Dienstleistungen. Sie ist geeignet, dessen Konsumententscheidungen maßgeblich zu beeinflussen.

Zum anderen können allzu schlechte Kritiken für den getesteten Hersteller oder Dienstleister geschäftsschädigend sein und sich, im Extremfall, sogar existenzgefährdend auswirken.

Das OLG Köln hatte zu beurteilen, ob bei einer negativen, stark subjektiv geprägten Restaurantkritik nach einem **einmaligen Restaurantbesuch** der **Meinungsfreiheit** des Testers oder der Achtung der **unternehmerischen Geschäftsehre und des Gewerbebetriebs** der Vorrang zu gewähren sei. Hierbei bestärkte das Gericht die höchstichterliche Rechtsprechungslinie, in der bereits Anforderungen an eine objektive Beurteilung und konkrete Voraussetzungen an ein Testverfahren herausgearbeitet wurden.

## 2. Was war passiert?

Die Klägerin betreibt eine Weinhandlung und das Gourmetrestaurant Brogsitter`s Sanct Peter im Weinort Walporzheim. Die Kochzeitschrift "Der Feinschmecker" hatte dieses durch eine Testerin bewerten lassen, die nach einem einmaligen Testessen eine stark subjektiv geprägte Kritik verfasste. "Der Feinschmecker" veröffentlichte die negative Testkritik der Testesserin in seinem Restaurantführer, wogegen die Klägerin den Verlag auf Unterlassung der weiteren Verbreitung des Testberichts in Anspruch nahm. Hierbei ging es um folgende negative Kritik des Restaurants:

"Das traditionsreiche Gasthaus hat zwar eine schicke neue Lounge mit glasumrahmter Theke und blauem Lichtdesign, und die Holzterasse ist im Sommer noch immer der beliebteste Platz. Dem holzgetäfelten Gourmetrestaurant täte eine Auffrischung allerdings ebenfalls gut. Die Variation von der Gänseleber mit Eis auf säuerlichem Himbeergelee, Mousse-Röllchen und einem arg festen Würfel in Schokolade hatte einen leicht bitteren Nachgeschmack, der Hummer auf Kalbskopf war dagegen nahezu aromafrei. Zum Maibock servierte der sehr altmodisch-steife Service ("bitte sehr, gnädige Frau") ein mehliges Haselnuss-Kartoffel-Püree, und auch das mächtige Soufflé mit Panna cotta zum Rhabarber-Dessert war ausdruckslos. Einziger Lichtblick: der geschmorte Schenkel vom Milchferkel auf Spitzkohl mit Kreuzkümmeljus. Und warum nach der Vorspeise die (trockenen) Brötchen im Brotkorb gegen ebenso trockene neue ausgetauscht wurde, haben wir auch nicht verstanden".

Die Klägerin führte an, dass diese äußerst negative Kritik sowohl für ihn selbst als Unternehmer, als auch für sein Restaurant herabwürdigend sei und er im Falle einer weiteren Verbreitung massive Umsatzeinbußen zu befürchten hätte. Gerade im Bereich der hochpreisigen Spitzengastronomie sei es durchaus üblich, dass sich die Gäste im Vorfeld eines Besuches in Restaurantführern oder in einschlägigen Fachzeitschriften informieren und einen tatsächlichen Besuch von einer guten Bewertung abhängig machen würden.

Der Umstand, dass das Restaurant als Gesamtnote, trotz des schlechten Beurteilungstextes, dennoch die Beurteilung "Gut" erhalten habe, ändere an einem Unterlassungsanspruch nichts. Der negative Bewertungstext sei weiterhin geeignet, die Verbraucherentscheidung zu Ungunsten des Restaurants zu beeinflussen.

### 3. Die Entscheidung des OLG Köln

Das LG Köln hatte in erster Instanz den Unterlassungsanspruch des Klägers als unbegründet eingestuft und den Erlass einer einstweiligen Verfügung abgelehnt. Das OLG Köln änderte das Verfügungsurteil im Berufungsverfahren ab. Das OLG Köln nahm an, dass der Klägerin ein **Unterlassungsanspruch** gegen die Verbreitung der streitgegenständlichen Restaurantkritik nach **§§ 1004, 823 Abs. 1 BGB**, wegen Verletzung des ihr als Wirtschaftsunternehmen zukommenden **Unternehmerpersönlichkeitsrechts**, sowie wegen des **Anspruchs auf Achtung ihrer Geschäftslehre** zustehe.

Das Oberlandesgericht stellte fest, dass sich ein Wirtschaftsunternehmen einer Kritik seiner eigenen Leistungen **grundsätzlich stellen müsse** und eine öffentliche, auch negative Kritik von der in Art. 5 Abs. 1 GG gewährleisteten Meinungsfreiheit, gedeckt und somit hinzunehmen sei. Unter diesem Aspekt sei auch eine **gewerbsschädigende negative Kritik nicht per se** äußerungsrechtlich **unzulässig**.

Bei den streitgegenständlichen Äußerungen handelte es sich nach Ansicht des Gerichts um **Wertungen (= Meinungen)** und **nicht um (unwahre) Tatsachenbehauptungen**, da die getätigten Äußerungen gerade den eigenen Geschmack der Testesserin zum Ausdruck brachten. Diese subjektiven Wertungen sind **grundsätzlich von Art. 5 Abs. 1 GG geschützt**. In Abgrenzung dazu würden Tatsachen, mithin also wenigstens theoretisch vor Gericht nachprüfbar objektive Umstände, nicht vom Schutzbereich des Art. 5 Abs. 1 GG umfasst. Durch die Veröffentlichung der Kritik habe sich die Fachzeitschrift "Der Feinschmecker" die subjektiven Werturteile der Restauranttesterin **zu Eigen gemacht** und sei mithin hierfür **äußerungsrechtlich verantwortlich**.

Ein Unternehmer kann sich nach gefestigter Rechtsprechung insoweit einer Bewertung seines Unternehmens, oder seiner Waren oder Dienstleistungen nicht entziehen, da dem Informationsbedürfnis der Verbraucher in einer Abwägung der widerstreitenden Interessen der höhere Rang einzuräumen ist. (Vgl. allgemein zur Thematik von Bewertungen auf Bewertungsportalen die **umfassende Serie der IT Recht Kanzlei**)

Das Gericht bekräftigte, dass einem "Tester" im Rahmen von Warentests (ein solcher lag nach Ansicht des Gerichts vor, da die gewerbliche Leistung des Restaurants geprüft und beurteilt wurde) grundsätzlich ein weiter Spielraum auf für die Darstellung negativer Beurteilungen zusteht, selbst wenn diese geeignet sind, sich schädigend auf das beurteilte Unternehmen bzw. dessen gewerblichen Betrieb auszuwirken. Allein aus der herabsetzenden und die wirtschaftlichen Interessen der Restaurantbetreiberin beeinträchtigenden Wirkung kann eine äußerungsrechtliche Unzulässigkeit der Restaurantkritik nicht hergeleitet werden.

Zur äußerungsrechtlichen Beurteilung der Zulässigkeit kritischer Aussagen über getestete Waren und/oder Leistungen eines Unternehmens bedarf es vielmehr einer Güter- und Pflichtenabwägung, in deren Rahmen der Bedeutung des in Art. 5 Abs. 1 GG gewährleisteten Grundrechtsschutzes auf freie

Meinungsäußerung des Kritikers Rechnung zu tragen ist. Hierbei geht die höchstrichterliche Rechtsprechung des **BGH** von einem **Grundsatz** aus, dass für eine Äußerung zum sog. geistigen Meinungskampf in einer die Öffentlichkeit wesentlich berührenden Frage, eine **Vermutung für die Zulässigkeit der freien Rede** spricht.

Dieser Grundsatz erfährt allerdings dann eine **Änderung** in den Fällen von Warentests, da bei hierauf fußenden Kritiken die rechtlich **geschützten Güter der unternehmerischen Geschäftssehre und des Gewerbebetriebs** zu beachten sind, welche im Widerstreit zur Meinungsäußerungsfreiheit des Kritikers stehen. Das Gericht verlangt im Hinblick auf die Tatsache, dass die Leser einer Kritik auf die Objektivität des zugrunde liegenden Verfahrens, welche die Basis für die subjektiv geprägte Bewertung darstellt, vertrauen, eine **sorgfältige Prüfung** des Äußernden, ob dieser sich mit seiner Äußerung den **Boden einer sachlich gerechtfertigten Kritik** verlässt.

Die danach **einzuhaltenden Sorgfaltsanforderungen** werden in höchstrichterlicher Rechtsprechung dahingehend definiert, dass die der Veröffentlichung der Ergebnisse zugrunde liegende Untersuchungen **neutral, sachkundig und im Bemühen um Richtigkeit** vorgenommen werden müssen.

Diesen Vorgaben wurden die Äußerungen des Restaurantführers nicht gerecht. Eine negative Besprechung eines Restaurants aufgrund eines einzigen Besuchs einer Testesserin stelle nach Ansicht des OLG Köln keine hinreichend zuverlässige Tatsachengrundlage für die vorgenommene Abwertung dar:

*"Im Hinblick auf dieses, als ganz erheblich einzuordnende Ausmaß materieller und immaterieller Beeinträchtigungen, die der Klägerin auf Grund der Veröffentlichung der Kritik im Restaurantführer der Beklagten drohten, musste die Beklagte hohe Anforderungen an die Zuverlässigkeit der Testesserin, deren Bericht sie übernommen und verbreitet hat, hinsichtlich ihrer journalistischen Pflichterfüllung stellen."*

Das OLG Köln stellte darauf ab, dass sich die negative Restaurantkritik, trotz der positiven Gesamtnote "Gut" für den Betrieb der Klägerin in hohem Maße schädlich auswirken könne. Die schlechte Kritik sei in der Tat geeignet, sowohl einen materiellen als auch einen immateriellen Schaden für das Unternehmen der Klägerin nach sich zu ziehen. Das Gericht führte noch weiter aus:

*"Angesichts der erheblichen negativen Auswirkungen der Kritik, die das Restaurant der Klägerin für die Dauer bis zum Erscheinen der Folgeauflage des Restaurantführers in einem negativen Licht erscheinen ließ, legten jedoch nicht nur die Gebote der Objektivität und des Bemühens um Richtigkeit die Überprüfung nahe, ob die vorgelegte Kritik sich als das Ergebnis nur eines einmaligen Besuchs einer einzigen Testesserin darstellte, sondern geht auch der von der Beklagten angesprochene Adressatenkreis davon aus, dass die auf die beschriebene Weise zeitlich perpetuierte schlechte und in ihren Auswirkungen schwerwiegende Restaurantkritik auf der Grundlage nicht nur eines einzigen Besuchs, sondern auf gesicherter Grundlage, beispielweise nach wiederholtem Besuch derselben Testperson im Restaurant der Klägerin, getroffen worden ist. Eben diesen Anforderungen hat die Beklagte hier indes nicht genügt, weil die streitgegenständliche Kritik das Resultat nur des einmaligen Besuchs der von ihr dazu abgestellten Redakteurin in dem Gourmetrestaurant der Klägerin ist."*

## 4. Fazit

Ein Unternehmer kann sich einer Bewertung seiner angebotenen Waren und Dienstleistungen oder gar seiner eigenen Person nicht entziehen. Grundsätzlich sei einem Testesser ein **weiter Spielraum** auch für die Darstellung negativer Beurteilungen zu setzen, selbst wenn diese geeignet sind, sich **schädigend** auf das beurteilte Unternehmen bzw. dessen gewerblichen Betrieb auszuwirken, allerdings muss im Rahmen einer **Güter- und Pflichtenabwägung** abgewogen werden, ob der **Rahmen sachlich gerechtfertigter Kritik** verlassen wird. Die hiernach **einzuhaltenden Sorgfaltsanforderungen** werden in höchstrichterlicher Rechtsprechung dahingehend definiert, dass die der Veröffentlichung der Ergebnisse zugrunde liegenden Untersuchungen **neutral, sachkundig und im Bemühen um Richtigkeit** vorgenommen werden müssen. Diese Grundsätze werden dann verletzt, wenn eine im höchsten Maße geschäftsschädigende Restaurantkritik veröffentlicht wird, welche auf einem einzigen Testessen einer einzigen Testesserin beruht.

Autor:

**RA Jan Lennart Müller**  
Rechtsanwalt