



TOFUTOWN

TOFUTOWN Tofustraße 1 · D-54578 Wiesbaum

T +49 6593 9967-0 · F +49 6593 9967-225 · info@TOFUTOWN.com

Käse Presseerklärung · TOFUTOWN in der Vulkaneifel, 09.04.2016

Rechtsstreit nicht beendet – Tofutown widerspricht

TOFUTOWN, ökologischer Hersteller von vegetarischen Bio-Produkten mit Stammsitz in der einsamen Eifel sowie zwei weiteren Standorten in Deutschland und einem kleinen Verkaufsbüro in den USA, kündigt hiermit an, gegen die dem Urteil des Landgerichts Trier zugrundeliegende einstweilige Verfügung Rechtsmittel einzulegen (Aktenzeichen 7 HK O 41/15, Urteil vom 24.3.2016). Hierbei ist man durchaus gewillt, die Frage letztlich auch durch den EuGH klären zu lassen, wozu der Vorsitzende Richter im Rahmen der mündlichen Verhandlung vor dem LG Trier bereits erste Überlegungen angestellt hat. Das Unternehmen wird durch die Kölner Kanzlei *Wilde Beuger Solmecke* vertreten.

Zu den sehr zahlreichen Berichten in der Presse (viele größere Zeitungen und Online Magazine), sowie im Hörfunk (u. a. SWR3, WDR etc.), die meist mit »Veganer Käse darf nicht Käse heißen« betitelt waren, und die sich auf eine Veröffentlichung des Landgerichts Triers beziehen, in der von einem nicht näher bezeichneten »Hersteller in der Eifel« die Rede ist, möchten wir als Prozess-beteiligter gerne Folgendes sagen:

1. Outing: Ja genau, es handelt sich bei dem »charakterisierten Hersteller« um die Firma TOFU-TOWN. Wir wurden relativ schnell von einigen gefährlich investigativen Journalisten enttarnt, vermutlich durch die schlichte Eingabe der Wörter »vegetarischer Hersteller« und »Eifel« bei Google.
2. Aus unserer Sicht hätte die Überschrift eher lauten müssen »Bio Pflanzenkäse darf nicht Käse heißen«. TOFUTOWN benutzt das Wort »Vegan« nicht, auch nicht für das betreffende »Käse« Produkt (der besagte Verkaufs-Artikel heißt mittlerweile »Herr Berta Bio« und wird unter der TOFUTOWN Marke »Soyatoo!« verkauft). »Vegan« ist lebensmittelrechtlich nicht definiert, jeder benutzt es wie er lustig ist. TOFUTOWN hingegen ist seit 35 Jahren »Bio«, »Öko« und »Pflanzlich«. Unsere Rohstoffe sind landwirtschaftliche Zutaten aus ökologischem Landbau. TOFUTOWN deklariert seine Produkte so ehrlich, seriös, glaubwürdig und verbraucherfreundlich wie möglich. Wir sind an die EU Bio Verordnung gebunden.

Unsere Argumente in dem Rechtsstreit:

1. Trierer Urteil widerspricht EuGH Rechtsprechung

Die Entscheidung des LG Triers widerspricht unserer Auffassung nach der EuGH-Rechtsprechung, die im »Becel«-Urteil (EuGH, Urteil vom 16. 12. 1999 – C-101/98) gerade eben nicht ausgeschlossen hat, dass auch pflanzliche Lebensmittel durch eine entsprechende Verpackung und Produktbeschreibung unter Bezeichnungen wie z.B. »Käse« vertrieben werden dürfen. Und zwar dann, wenn im gleichen Zusammenhang hinreichend klargestellt ist, dass es sich um ein pflanzliches Produkt ohne tierische Zutaten handelt. Das ist bei unseren Produkten mit Bedacht genau so deklariert. Eine Verwechslungsgefahr besteht überhaupt nicht.

2. Verbrauchererwartungen

Das Urteil des Gerichts ist unserer Ansicht nach nicht mehr mit den sich verändernden Verkehrsauffassungen in Einklang zu bringen. Menschen haben sich längst an Begrifflichkeiten wie »Soja-Milch«, »Veggie Käse«, »VeggieWurst« »Pflanzenschnitzel«, »Veggie Burger« etc. gewöhnt und niemand vermutet hierunter gewohnte Produkte mit tierischen

Bestandteilen. In Europa gibt es ca. 15.000 Artikel im Handel, die mit vegetarisch/veggie Bezeichnungen deklariert sind. Das Thema ist in der »Mitte der Gesellschaft« angekommen. Warum sollen wir unseren Sprachwortschatz einschränken?

3. Sprache und Funktion

In Sprachen weltweit werden Begriffe wie Milch, Käse, Fleisch, Sahne (englisch Milk, Cheese, Meat, Cream) als Bezeichnungen für die Konsistenz und die Verwendung bzw. die Form und Funktion von Lebensmitteln und anderen Stoffen verwendet. Mit »Fleisch« zum Beispiel ist der festere Teil eines Lebensmittels gemeint (Fleischtomaten, Fleisch einer Melone oder Apfelsine). Genauso wie ein Elektro-Auto ein Auto ist, ist ein Veggie-Burger auch ein Burger, nur mit einem anderen Motor. Der »Form« der CD ist es egal, ob als Inhalt die »Rohstoffe« Heino, Wildecker Herzbuben, Jon Coltrane oder Bach erklingen. Einer Schmelzkäsescheibe dürfte es genauso egal sein, ob Bio-Pflanzen-Rohstoffe oder tierische Muttermilch plus Lab aus Mägen von toten Kälbern enthalten sind. Ist alkoholfreies Bier kein Bier und ist koffeinfreier Cafe kein Cafe? Analog Käse, Leberkäse, Pflanzenkäse, Bean Curd (Bohnenkäse = engl. Bezeichnung für Tofu) und der Ausspruch »so ein Käse«, alle diese Dinge kommen ohne jede tierische Muttermilch aus.

TOFUTOWN beteiligt sich ganz aktuell an neuen Fachdiskussionen im Rahmen von Verbänden und Beratungsgremien der EU, um die beiden Begriffe »Vegetarisch« und »Vegan« für eine Revision der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) rechtlich sauber zu definieren und »seriös« sowie »deklarierbar« zu machen.

Diese EU Diskussionen sind langwierig, weil die konventionelle Lebensmittelindustrie zum einen durch große Verlust-Ängste aber auch durch noch größere Hoffnungen auf »neue« Märkte getrieben ist.

TOFUTOWN arbeitet außerdem mit dem Bio Fachverein »Vegorganic e.V.« an einem neuen Gütesiegel für pflanzliche Bio-Produkte. Diese werden vor Ort nach wissenschaftlich erarbeiteten Kriterien unabhängig durch Fachleute kontrolliert. Wir machen das, damit Bio in dem gegenwärtigen Veggie Boom nicht komplett untergeht und durch Chemie ersetzt wird. Dieses unabhängig kontrollierte Gütesiegel mit Namen »EcoVeg« wird derzeit auf den ersten Produkten im Handel eingeführt.

Mehr:

Neues geprüftes Gütesiegel → www.vegorganic.de

Flüchtlinge in der Vulkaneifel → <https://www.youtube.com/watch?v=R3wqryY58ew>

Ausländer und DOYÇLÄNDER-Würstchen (zart wie verliebte Tofuwürstchen)
→ <https://www.youtube.com/watch?v=tHCKZU2U3KM>

Herstellung von Bio-Veggie-Produkten in der Vulkaneifel → <https://www.youtube.com/watch?v=TKzroSGNICI>

Foodletter mit ein bisschen Politik → http://www.tofutown.com/pdf/Foodletter_Tofutown_3_2016.pdf

Musik → www.tofumusic.com

TofuPop Festival → <https://www.facebook.com/TofuPopFestival/?fref=ts>

Tofubuch mit noch mehr skurrilen Erlebnissen → <http://www.ventil-verlag.de/titel/1210/tofu>