



Nr. 14/2012

20.11.2012

Landgericht Düsseldorf: Neues Urteil im “Puddingstreit“

Die 4b Zivilkammer des Landgerichts Düsseldorf hat heute entschieden, dass weder der Pudding “Flecki“ noch seine Herstellung patentverletzend sind.

Die Kammer hatte bereits Zweifel, ob das Verfahren, nach dem “Flecki“ hergestellt wird, optisch so schöne Flecken bildet, wie vom Patent bezweckt. Während “Paula“ viele kleine, gezielt angeordnete Flecken zeige, gingen bei “Flecki“ diese nahezu in einem einzigen dicken Fleck auf. Grund hierfür seien die Unterschiede in den technischen Abläufen bei der Herstellung der beiden Nachspeisen: Um die charakteristischen Flecken in der Puddingcreme zu erzeugen, würden die Auslaufdüsen beim Befüllen der Becher nach dem Patent mindestens zwei Mal unterbrochen und dabei um verschiedene Gradzahlen gedreht. Dagegen sei zur Herstellung von “Flecki“ allenfalls eine Dosierpause und innerhalb dieser Pause nur eine Drehung vorgesehen. Bei so gravierenden Unterschieden könne von einer Patentverletzung nicht gesprochen werden.

Die Antragstellerin führte unter der Marke “Dr. Oetker“ in den vergangenen Jahren den Vanille-Schoko-Pudding “Paula“ ein, bei dem die beiden Puddingsorten in Form von Flecken innerhalb des Bechers verteilt sind. Die Antragsgegnerin stellt ebenfalls einen gefleckten Pudding, das Produkt “Flecki“, her und liefert dieses an Aldi-Discountmärkte in Nordrhein-Westfalen.

Am 1. März 2012 hatte die 14c Zivilkammer des Landgerichts Düsseldorf bereits eine Verletzung des europäischen Designrechts (Gemeinschaftsgeschmacksmusters) und des Wettbewerbsrechts verneint (Pressemitteilung Nr. 4/2012).

Die Antragstellerin kann gegen das Urteil Berufung zum Oberlandesgericht Düsseldorf einlegen.

(LG Düsseldorf, Aktenzeichen 4b O 141/12; Urteil vom 20. November 2012)

Dr. Michael Scholz
stellv. Pressedezernent des Landgerichts