
Datum: 13.06.2001
Gericht: Oberlandesgericht Hamm
Spruchkörper: 20. Zivilsenat
Entscheidungsart: Urteil
Aktenzeichen: 20 U 177/00
ECLI: ECLI:DE:OLGHAM:2001:0613.20U177.00.00

Vorinstanz: Landgericht Münster, 15 O 40/00

Tenor:

Die Berufung des Klägers gegen das am 20. Juli 2000 verkündete Urteil der 15. Zivilkammer des Landgerichts Münster wird zurückgewiesen.

Die Kosten der Berufungsinstanz werden dem Kläger auferlegt.

Das Urteil ist vorläufig vollstreckbar.

Entscheidungsgründe

(abgekürzt gemäß § 543 Abs. 1 ZPO):

I

Der Kläger unterhält bei der Beklagten eine Berufsunfähigkeitszusatzversicherung, die im Falle einer bedingungsgemäßen Berufsunfähigkeit eine Jahresrente in Höhe von 22.393,00 DM vorsah, zahlbar vierteljährlich im voraus. Dieser Anspruch ergab sich ab einer Berufsunfähigkeit von mindestens 50 %. Bei einer geringeren Berufsunfähigkeit besteht kein Leistungsanspruch. Der Kläger nimmt die Beklagte auf Zahlung einer Berufsunfähigkeitsrente in Anspruch, in der Berufungsinstanz nur noch für den Zeitraum vom 01.08.1998 bis zum 31.12.1999.

1

2

3

4

5

Der Kläger ist gelernter Koch. Er war von 1983 bis Ende Oktober 1998 selbständig und hat in I eine Speisewirtschaft mit angegliederter Pension betrieben. Er behauptet, ab 1998 seinen Geschmackssinn völlig und seinen Geruchssinn im wesentlichen verloren zu haben, was sich schleichend vollzogen habe. Eingesetzt habe diese Entwicklung im Jahre 1992 in zeitlicher Folge einer extremen allergischen Reaktion nach Erdbeergenuß. Mit dem Verlust seines Geschmackssinns sei eine Verschlechterung seiner Arbeitsergebnisse einhergegangen, was dazu geführt habe, daß seine Gaststätte nicht mehr wirtschaftlich zu betreiben gewesen sei und er sie habe schließen müssen. Eine Umorganisation habe sich als nicht durchführbar erwiesen.

Seit dem 13.08.1997 ist der Kläger bei einem Bruttogehalt von 3.000,00 DM pro Monat bei einer Wach- und Schließgesellschaft tätig. 6

Die Beklagte hat seinen Leistungsantrag abgelehnt. Ein Verlust des Geschmackssinns und eine Einschränkung des Geruchssinns lägen tatsächlich nicht vor. Selbst wenn es so wäre, hätte der Kläger dieses Manko durch innerbetriebliche Umorganisationsmaßnahmen ausgleichen können. Außerdem könne er konkret auf den von ihm ausgeübten Beruf als Wachmann und abstrakt auf den Beruf eines "Hotelangestellten" verwiesen werden. 7

Das Landgericht hat nach Einholung eines Sachverständigengutachtens des Facharztes für Hals, Nasen- und Ohrenheilkunde Prof. Dr. med. W. T2, Universitätsklinikum N, die Klage abgewiesen und zur Begründung ausgeführt, eine vollständige Herabsetzung des Riech- und Schmeckvermögens liege nicht vor. Der Kläger könne die vier Geschmacksrichtungen süß, salzig, sauer und bitter unterscheiden. Eine quantitative Beurteilung seines Geschmacksvermögens sei zwar nicht möglich. Er verfüge aber über ein normales olfaktorisches Diskriminationsvermögen und könne Riechstoffe namentlich zuordnen, wenn auch seine Sensibilität im Vergleich zur altersentsprechenden Norm herabgesetzt sei. Damit sei er in seinem Beruf aber nicht zu mindestens 50 % berufsunfähig. 8

Dagegen wendet sich der Kläger mit seiner Berufung, mit welcher er sein Rechtsmittel in Höhe von 31.723,42 DM der sich für den Zeitraum vom 01.08.1998 bis zum 31.12.1999 rechnerisch ergebenden Rente weiterverfolgt. 9

II 10

Das Rechtsmittel hat keinen Erfolg. Die Klage ist unbegründet. 11

Der Kläger hat nicht bewiesen, daß er bedingungsgemäß zu mindestens 50 % berufsunfähig ist. Bei der Beurteilung dieser Frage ist nicht allgemein auf das Berufsbild "eines Kochs" abzustellen, sondern auf die konkrete Ausgestaltung des Berufs des Klägers, wie er ihn zuletzt in gesunden Tagen ausgeübt hat (BGH VersR 1996, 830; 1992, 1386). Dieser Beruf ist durch Anhörung des Klägers im Senatstermin geklärt und dem Sachverständigen, der zur Erläuterung seines Gutachtens erneut geladen worden ist, vorgegeben worden (BGH NJWRR 1996, 345). Danach stellte sich der Beruf des Klägers in den Jahren 1992 bis 1998 durchweg wie folgt dar: Der Kläger, gelernter Koch, betrieb in den Räumlichkeiten eines ihm gehörenden Hauses eine Speisegaststätte mit angegliederter Pension. Es waren fünf Doppelzimmer zu bewirtschaften, die in den Sommermonaten durchweg zu 75 % ausgebucht waren. Die Pensionsgäste konnten wahlweise Halb- oder Vollpension buchen. Ihnen wurde ein Tagesgericht angeboten, das täglich frisch zubereitet wurde und aus Suppe, Hauptgericht und Dessert bestand. Die Speisegaststätte hatte insgesamt 80 Sitzmöglichkeiten, wovon 40 im Gaststättenraum und jeweils 20 weitere Plätze in einem separaten Zimmer und im Wintergarten waren. Der Kläger selbst bewirtschaftete die Küche, befaßte sich aber auch mit 12

anderen Tätigkeiten im Zusammenhang mit dem Pensionsbetrieb. Seine Ehefrau, nach den vorgelegten Bilanzen zu 50 % Teilhaberin der zwischen ihnen bestehenden Gesellschaft bürgerlichen Rechts, arbeitete mit. Daneben wurde eine Putzfrau beschäftigt, die die Gaststätte, die Zimmer und die Toiletten reinigte. Schließlich beschäftigte der Kläger, vornehmlich bei Familienfeiern und bei angekündigten Reisegruppen, auch Buffetkräfte und Serviererinnen. Das Haus selbst war in einer Gegend gelegen, die im wesentlichen von Kurzausflüglern und Wanderern aufgesucht wurde, die auch mittags zum Essen dort einkehrten. Sie konnten sich aus der Speisekarte bedienen, die gelegentlich wechselte, die aber typischerweise derjenigen entsprach, die der Kläger in Ablichtung eingereicht hat und die sich auf Blatt 147 bis 184 der Akte befindet. Nach dieser Speisekarte bot der Kläger von der Kraftbrühe mit Ei zu 3,80 DM bis zur Entensuppe zu 5,80 DM verschiedene Suppen an. In der Reihenfolge der Speisekarte folgen dann Toastspezialitäten, bei welchen kurzgebratene Stücke Fleisch mit Spiegelei, Schinken, Käse und/oder Champignons auf Toast angeboten wurden. Der Kläger bot kalte Gerichte wie belegte Brote an, Eierspeisen wie Omeletts, Rühr- und Spiegeleier, Kindergerichte und verschiedene vegetarische Gerichte wie Frühlingsrolle und Getreideschnitzel. Eine Seite der Speisekarte befaßt sich mit kurzgebratenen Stücken Fleisch wie Schnitzel und Steaks, eine weitere mit Steakspezialitäten, die etwa mit einer Soße aus grünem Pfeffer in Cognac serviert wurden oder als "Filetgulasch Stroganoff". Schließlich bot der Kläger Forellen in verschiedenen Zubereitungen ("Müllerin", im Bierteig oder mit Speckstippe) an sowie verschiedene Käsesorten.

Seinen Tagesablauf schilderte er wie folgt: Zwischen 6.00 und 7.00 Uhr sei er morgens aufgestanden. Entweder er oder seine Frau hätten das Frühstück für die Pensionsgäste zubereitet. Danach hätten seine Ehefrau und er Reinigungsarbeiten durchgeführt, bis die Putzfrau gekommen sei. Er selbst habe sich ab 9.00 Uhr in die Küche begeben und dort Vorbereitungen getroffen, Gemüse geputzt, Fleisch zubereitet und Salate gemacht. An seinem Ruhetag nach der Speisekarte dienstags habe er seine Einkäufe erledigt, entweder bei einem nahe gelegenen Geschäft oder beim Großmarkt. Ansonsten habe er ab 10.00 Uhr das Lokal geöffnet und ab 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr warme Speisen angeboten. Ab 17.00 Uhr sei die Gaststätte dann wieder geöffnet gewesen. In der Zwischenzeit habe er Kalkulationen gemacht und Speisekarten geschrieben. Im Sommer habe er bis zu 30 Gerichte täglich ausgegeben, wenn Wandergruppen in der Gegend gewesen seien.

13

Legt man diesen konkreten Beruf des Klägers zugrunde, bestehen bereits nach seiner eigenen Darstellung erhebliche Zweifel an einer mindestens 50%igen Berufsunfähigkeit. Ob eine solche vorliegt, bemißt sich in erster Linie nach dem jeweiligen Zeitaufwand der Tätigkeiten, die dem Kläger nicht mehr möglich sind, verglichen mit demjenigen für die Tätigkeiten, die er noch weiter ausführen kann (Senat, r+s 91, 178). Das gilt grundsätzlich selbst dann, wenn die Tätigkeit, die er noch zeitlich überwiegend ausführen kann, qualitativ weniger bedeutsam ist als der restliche Teil. Die Grenze dieses reinen Maßstabs der Arbeitszeit ist dann gegeben, wenn die Unfähigkeit für einzelne Arbeitsschritte dazu führt, daß ein sinnvolles Arbeitsergebnis nicht mehr erzielt werden kann (Senat, VersR 1995, 84; 1998, 442). Dieser Ausnahmefall liegt im konkreten Fall aber nicht vor.

14

Die Tätigkeit des Klägers, wie er sie geschildert hat, enthält neben Elementen des reinen Kochens auch solche, die ganz eindeutig dem kaufmännischen Bereich und dem Betrieb der angegliederten Pension zuzuordnen sind. Dazu zählen zunächst die Zeiträume zwischen 7.00 und 9.00 Uhr morgens, der den Pensionsgästen und Reinigungsarbeiten galt, sowie der Zeitraum zwischen 14.00 und 17.00 Uhr, der sich mit rein organisatorischen Maßnahmen befaßte. Reine Küchentätigkeit fiel für den Kläger zwischen 9.00 und 14.00 Uhr und dann erst

15

wieder ab 17.00 Uhr an. Dies ist zunächst zwar der zeitlich überwiegende Teil. Aber auch insoweit ist selbst nach der Darstellung des Klägers zu differenzieren. Der Dienstag fiel insofern völlig aus, weil es der Ruhetag war, an welchem er regelmäßig Einkäufe vornahm. Während der verbleibenden Wochentage war ein großer Teil seiner Küchentätigkeit mit Vorbereitungstätigkeiten ausgefüllt, die rein handwerkliche Tätigkeiten erforderten und praktisches Geschick, aber nicht den Einsatz des Geschmacksvermögens. Dies gilt zunächst für die ganz allgemein als "Vorbereitungen treffen" bezeichnete Tätigkeit, aber auch für die Bereiche "Gemüse kochen, Salate schneiden" und sogar für das Zubereiten von Fleisch. Insoweit kommen nämlich, betrachtet man die Speisekarte des Klägers, nur die wenigen Bratengerichte in Betracht. Auch hier ist in erster Linie praktische Tätigkeit und Fertigkeit gefragt und weniger das Geschmacksvermögen. Ähnliches gilt für die weitere Küchentätigkeit. Insoweit ist als Anhaltspunkt ebenfalls von der Speisekarte des Klägers auszugehen, die die Gerichte wiedergibt, die er anbot. Insoweit vermitteln nur äußerst wenige Gerichte den Eindruck, als seien sie mit Abschmecken verbunden, etwa das Pariser Pfeffersteak mit Cognacsoße oder das Filetgulasch Stroganoff. Im übrigen handelt es sich im wesentlichen um kurzgebratene Stücke Fleisch. Bei deren Zubereitung ist in erster Linie handwerkliches Geschick gefragt. Ein Abschmecken der Speisen, wie auch immer man sich dies vorstellen soll, verbietet sich eher. Soweit der Kläger darauf abstellen will, daß der Geruchs/Geschmackssinn auch dazu erforderlich sei, verdorbene Lebensmittel zu erkennen, ist darauf hinzuweisen, daß bei Fleisch das Verderben auch optisch wahrgenommen werden kann und der Gefahr durch Sorgfalt bei der Verarbeitung und Lagerung begegnet werden kann. Für die Toastgerichte gilt nichts anderes. Soweit Fleisch verwandt wurde, handelt es sich dabei um kurzgebratene Stücke Fleisch. Bei dem ansonsten noch angebotenen Hawaiitoast ist ein Bedarf für das Abschmecken ebenfalls nicht ersichtlich. Bei den Fischgerichten gilt ähnliches. Mit Ausnahme der in Speckstippe angebotenen Forelle gleichen diese den kurzgebratenen Stücken Fleisch und erfordern in erster Linie handwerkliches Geschick. Der Kläger hat angegeben, daß er, wenn Saison war, die Steinpilzsuppe selbst hergestellt hat. Ob dies bei dem angegebenen Preis von lediglich 5,80 DM, der dafür äußerst günstig wäre, zutrifft, mag dahinstehen. Jedenfalls ist auszuschließen, daß diese Steinpilzsuppe auf Bestellung frisch zubereitet wird und deshalb auch zu einer konkreten Zeit abgeschmeckt werden müßte. Rein praktisch wäre es dem Kläger daher möglich gewesen, sich der Hilfe einer dritten Person mit intaktem Geschmacksvermögen, etwa seiner Ehefrau, zu bedienen. Soweit die Speisekarte daneben noch Eierspeisen enthält, (Omelett, Spiegeleier, Rühreier) handelt es sich dabei ebenfalls nicht um Speisen, bei deren Zubereitung eine besondere Fähigkeit zum Abschmecken notwendig erscheint.

Das Speiseangebot des Klägers entspricht demjenigen einer durchschnittlichen bürgerlichen Gaststätte und ist damit noch nicht der sog. "gehobenen Küche" zuzuordnen, mithin denjenigen Lokalen, die sich darauf spezialisiert haben, un- oder außergewöhnliche Gerichte in aufwendiger Zubereitung anzubieten, die den Rahmen und die Möglichkeiten der heimischen Küche übersteigen. Diese Voraussetzungen gelten beim Kläger nicht. Erst recht ist er, auch nach seiner eigenen Darstellung, kein Spitzenkoch, dessen berufliche Existenz sich prägend auf seine Fähigkeit gründet, feinste Nuancen in Speisen erkennen und reproduzieren zu können. 16

Nach alledem ergeben sich bereits aus der eigenen Darstellung des Klägers begründete Zweifel daran, ob er den von ihm behaupteten völligen Verlust des Geschmackssinns einmal unterstellt überhaupt zu mindestens 50 % in dem von ihm ausgeübten Beruf berufsunfähig war. 17

Nach der Durchführung der Beweisaufnahme ist der Senat aber auch nicht davon überzeugt, daß der Kläger seinen Geschmackssinn in einem so starken Maße eingebüßt hat, daß ihm jegliches Abschmecken unmöglich wäre. Das ergibt sich aus den Ausführungen des im Senatstermin zur Erläuterung seines Gutachtens erneut angehörten Sachverständigen Prof. Dr. T2. Dieser hat in seinem von zutreffenden tatsächlichen Feststellungen ausgehenden, nachvollziehbaren, widerspruchsfreien und deshalb überzeugenden Gutachten ausgeführt, daß der Geschmacks/ Geruchssinn des Klägers zwar in gewissem Maße eingeschränkt, aber qualitativ immer noch der sog. breiten Masse zuzuordnen sei. Der Sachverständige ist bei seinen Ausführungen von der Darstellung des Klägers ausgegangen, wie sich sein Beruf zuletzt in gesunden Tagen dargestellt hat. Der Sachverständige führte aus, daß der Kläger nach den durchgeführten Labortests die vier Grundgeschmacksrichtungen süß, sauer, salzig und bitter voneinander unterscheiden könne. Damit sei isoliert betrachtet sein Geschmackssinn vorhanden. Es müsse aber eine Gesamtbetrachtung vorgenommen werden. Zu berücksichtigen seien neben dem wesentlichen Geruchssinn auch das Seh- und Hörvermögen. Dabei sei der Geruchssinn insbesondere für die Nuancierung innerhalb der vier Grundgeschmacksrichtungen erforderlich. Hier liege der Kläger schlechter als der statistische Durchschnitt, befinde sich aber immer noch im Rahmen der breiten Mitte. Projiziere man diese Fähigkeiten auf seinen Beruf, ergebe sich, daß der Kläger sicherlich kein sog. "Sterne-Koch" gewesen sei, sondern eher den breiten Publikumsgeschmack bedient habe. Die weit überwiegende Masse der von ihm angebotenen Gerichte sei nicht mit der Notwendigkeit des Abschmeckens verbunden. Soweit Abschmecken aber erforderlich gewesen sei, reichten dazu die dem Kläger verbliebenen Fähigkeiten im Rahmen der Erwartungen, die mit seinen Kochkünsten nach der Speisekarte verbunden seien, aus. Übertrage man den ihm verbliebenen Geschmackssinn auf eine durchschnittliche Hausfrau, würde das nicht mit Einbußen hinsichtlich der Qualität des Essens einhergehen. Insgesamt stuft er den Verlust des Geschmacksvermögens beim Kläger zwischen 10 und 20 % ein. Da vom Kläger keine Spitzenleistungen erwartet würden und dies nach seiner Speisekarte auch nicht zu erwarten sei, erachte er dies als nicht sehr wesentliche Einschränkung des Geruchs/ Geschmackssinnes des Klägers.

Wenn er darauf angesprochen werde, warum es zu Beschwerden von Gästen etwa über umgeschlagene Soßen gekommen sei, könne er dafür keine medizinische Erklärung geben. 19

Der Senat hat keine Veranlassung, den überzeugenden Ausführungen des Sachverständigen nicht zu folgen, und hat entsprechende Feststellungen getroffen. Mit dem Sachverständigen ist er der Überzeugung, daß bei der Prägung des Speisebetriebs des Klägers mit dem allein feststellbaren Verlust von 10 bis 20 % des Geruchs/Geschmackssinns keine Einschränkung der beruflichen Tätigkeit des Klägers verbunden war. 20

Nach alledem war die Berufung des Klägers mit den sich aus §§ 97, 708 Nr. 10, 711, 713 ZPO ergebenden Nebenfolgen zurückzuweisen. 21

Die Beschwer des Klägers übersteigt 60.000,00 DM nicht. 22