

# Düsseldorfer Vorträge zum Versicherungsrecht 2016

IDD

Digitalisierung

Auskunftsansprüche

Praktische Konkordanz

Aktuelle Rechtsprechung des BGH

## Düsseldorfer Vorträge zum Versicherungsrecht 2016

IDD

Digitalisierung

Auskunftsansprüche

Praktische Konkordanz

Aktuelle Rechtsprechung des BGH



# IVR

Düsseldorfer Schriften zum Versicherungsrecht

Veröffentlichungen des Instituts für Versicherungsrecht  
der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf, Band 33

Herausgeber: Prof. Dr. Dirk Looschelders  
Prof. Dr. Lothar Michael

## Düsseldorfer Vorträge zum Versicherungsrecht 2016

IDD

Digitalisierung

Auskunftsansprüche

Praktische Konkordanz

Aktuelle Rechtsprechung des BGH

## **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2017 VVW GmbH, Karlsruhe

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung, die nicht ausdrücklich vom Urhebergesetz zugelassen ist, bedarf der vorherigen Zustimmung der VVW GmbH, Karlsruhe. Jegliche unzulässige Nutzung des Werkes berechtigt die VVW GmbH zum Schadenersatz gegen den oder die jeweiligen Nutzer.

Bei jeder autorisierten Nutzung des Werkes ist die folgende Quellenangabe an branchenüblicher Stelle vorzunehmen:

© 2017 VVW GmbH, Karlsruhe

Jegliche Nutzung ohne die Quellenangabe in der vorstehenden Form berechtigt die VVW GmbH zum Schadenersatz gegen den oder die jeweiligen Nutzer.

ISSN 1867-870X  
ISBN 978-3-89952-989-0

## **Vorwort**

Der vorliegende Band der Reihe „Düsseldorfer Schriften zum Versicherungsrecht“ des Instituts für Versicherungsrecht der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf beinhaltet die Vorträge des 9. Düsseldorfer Versicherungsrechtstages vom 27. und 28. Oktober 2016.

Er beginnt mit einem Vortrag anlässlich des 500-jährigen Jubiläums des deutschen Reinheitsgebotes, der auf dem Düsseldorfer Abend in den Räumen der Altstadt-Brauerei Uerige gehalten wurde.

Auf der Tagung referierten Wissenschaftler und Praktiker über aktuelle versicherungsrechtliche Themen mit Schwerpunkten im Aufsichts- und Vertragsrecht. In diesem Zusammenhang wird ein Vortrag über die Auskunftsansprüche des Versicherungsnehmers und die Geheimhaltungsinteressen des Versicherers abgedruckt. Es folgen eine Bestandsaufnahme zur Umsetzung der IDD in deutsches Recht und ein Vortrag über die Digitalisierung in der Versicherungsbranche. Der abschließende Beitrag gibt einen Überblick über die aktuellen Entwicklungen in der versicherungsrechtlichen Rechtsprechung des Bundesgerichtshofs.

Wir danken allen, die an der Organisation und Durchführung der Veranstaltung sowie der Erstellung des vorliegenden Bandes mitgewirkt haben, insbesondere den Referentinnen und Referenten sowie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Instituts. Weiterhin möchten wir der Düsseldorfer Versicherungswirtschaft für ihre großzügige Unterstützung danken, ohne die die Veranstaltung des Versicherungsrechtstages sowie die Publikation des Tagungsbandes nicht möglich wären.

Düsseldorf, im Juli 2017

Dirk Looschelders  
Lothar Michael



## Inhaltsverzeichnis

<i>Prof. Dr. Franz Meußdoerffer</i> 500 Jahre Reinheitsgebot – eine Geschichte von Hopfen und Malz.....	1
<i>Prof. Dr. Christian Armbrüster</i> Auskunftsansprüche des Versicherungsnehmers und Geheimhaltungsinteressen des Versicherers.....	15
<i>Dr. Gunbritt Kammerer-Galahn</i> Die Implementierung der IDD – eine Bestandsaufnahme .....	39
<i>Prof. Dr. Gerald Spindler</i> Digitalisierung und Auswirkung auf das Geschäftsmodell der Versicherer .....	63
<i>Marion Harsdorf-Gebhardt</i> Aktuelle Entscheidungen des Bundesgerichtshofs .....	85



# 500 Jahre Reinheitsgebot – eine Geschichte von Hopfen und Malz

*Prof. Dr. Franz Meußdoerffer\**

Sehr verehrte Damen und Herren,

lassen Sie mich zunächst den Veranstaltern für die freundliche Einladung danken. Dass Sie sich hier in einem Tempel deutschen Brauwesens versammelt haben, zeigt ja, dass Sie dem Gerstensaft durchaus aufgeschlossen gegenüberstehen. Ich freue mich deshalb, Ihnen an dieser Stelle einige Gedanken zur Geschichte des Bierbrauens und des Reinheitsgebots präsentieren zu dürfen.

Beginnen wir etwas willkürlich mit einer Versicherung. Johann Joachim Becher, ein Universalgelehrter des 17. Jahrhunderts, beschäftigte sich mit Alchemie ebenso wie mit Landwirtschaft und Ökonomie und war als Leibarzt, aber auch als, wie wir heute sagen würden, Wirtschaftsweiser an verschiedenen Fürstenhöfen tätig. In letzterer Funktion entwarf er 1664 für den bayerischen Kurfürsten den zu dieser Zeit geradezu abenteuerlichen Plan einer Berufsunfähigkeits- und Altersversicherung für Beamte, um diese durch Beiträge an den beträchtlichen Kosten der Pensionen zu beteiligen.<sup>1</sup> In der Begründung streicht er die Vorteile seiner Versicherung folgendermaßen heraus:

*„ich will sagen daß dieses Mittel (die Versicherung) viel reputierlicher (einträglicher) noch ist als das weisse Bier brauen, welches doch ew. Churfürstl. Durchl. Cassa um ein merckliches mehret“.*

Das war schon sehr ehrgeizig, denn das Staatsmonopol auf das weiße, mit Weizenmalz gebraute Bier machte damals fast ein Drittel

---

\* Der Verfasser ist ehemaliger Leiter der Arbeitsgruppe Bioanalytik an der Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität der Universität Bayreuth. Der Vortragsstil wurde beibehalten.

<sup>1</sup> *Becher*, Politischer Discurs, Von den eigentlichen Ursachen / deß Auf- und Abnehmens/ der Städt/ Länder/ und Republicken, 1668, S. 322-356.

der kurfürstlichen Einnahmen aus. Sehr viel realistischer sieht Becher den Protest der Betroffenen voraus. Daher versucht er, diesen mit dem Hinweis auf die erheblichen Widerstände bei der Einführung des Weißbiermonopols vor ca. 50 Jahren zu relativieren. Im Vergleich zu der Renitenz der bayerischen Brauer sollte doch die Widerborstigkeit von Staatsdienern ein eher lösbares Problem sein. Das war es aber nicht und der Plan der Beamtenversicherung verschwand für die nächsten 250 Jahre in der Registratur. Mit dem Weißbier hatte er aber recht gehabt. Das so einträgliche bayerische, genau genommen Wittelsbacher Staatsmonopol auf Weißbier war nur gegen große Widerstände durchgesetzt worden. Denn genau genommen verstieß es eklatant gegen jene Landesgesetze, die heute pauschal unter dem Begriff „Reinheitsgebot“ bekannt sind.

Um den Zorn der brauberechtigten Bayern auf ihren Fürsten bei der Einführung des Weißbiermonopols zu verstehen, muss man weit zurückgehen, etwa 10.000 Jahre. Damals begannen die nomadisierenden Menschen langsam sesshaft zu werden. Im Laufe dieses Prozesses veränderten sie auch die Gräser, die sie als Nahrung sammelten. Am Ende dieser Entwicklung standen die domestizierten Getreide. Im Nahen Osten, der unsere Kultur geprägt hat, endete dieser Prozess ca. 2.000 Jahre bevor dort die ersten feuerfesten Kochgefäße entwickelt wurden. Andernorts wie zum Beispiel in Asien oder Afrika verlief die Entwicklung genau andersherum.<sup>2</sup>

Im Nahen Osten mussten die ersten Bauern also besondere Technologien entwickeln, um das Getreide essbar zu machen. Ein Resultat war das einfache Fladenbrot, aus zerriebenen Körnern und Wasser zum Teig geformt und getrocknet oder gebacken. Ein anderes war das Malz, gekeimtes und anschließend getrocknetes Getreide. Durch diesen Prozess wurde das Getreide nicht nur mürbe und damit leicht zu kauen und gut verdaulich, sondern es enthielt auch noch Vitamine und Enzyme, die im Getreide noch nicht vorhanden waren. Gab man geschrotetes Malz in warmes Wasser, so zerlegten die Enzyme die Stärke in den Körnern in Zucker und es entsteht eine süße Lösung, die man zu Bier vergären kann.

---

<sup>2</sup> Haaland Cambridge Archaeological Journal 2007, 165 ff.

Durch die alkoholbildenden Hefen bei der Gärung wird das Getränk mit weiteren essenziellen Vitaminen und Spurenelementen angereichert. Für Menschen, die mit kargen Ressourcen auskommen mussten, war Bier bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts ein lebenswichtiges Nahrungsmittel. Ein Gelehrter hat 1846 festgestellt, dass ein hart arbeitender Mann von Brot und Bier gut leben kann, von Wasser oder Tee und Brot aber nicht.<sup>3</sup>

Nach Aussage der Bibel hat Kain die erste Stadt gegründet und seine Nachkommen haben dann als Handwerker und Künstler die Städte besiedelt. Wie dem auch sei, jedenfalls entstanden ab dem fünften vorchristlichen Jahrtausend an den großen Handelswegen Städte und Stadtstaaten, deren Bürokratien zur Vereinfachung von Verwaltungsvorgängen Arithmetik und Schrift entwickelten. Zu den ältesten Schriftzeichen gehören diejenigen für Brot und Bier, wobei letzteres sowohl in den frühesten mesopotamischen Keilschriften als auch in den ersten ägyptischen Hieroglyphen durch ein Biergefäß symbolisiert wird. Interessanterweise gibt es ein fast gleiches altes chinesisches Schriftzeichen für „yu“, Fermentation.<sup>4</sup> Schon die ersten schriftlichen Aufzeichnungen unserer Kultur belegen, dass mehrere Biertypen hergestellt wurden, die sich hinsichtlich der verwendeten Getreidearten, Stärke oder Farbe unterschieden.<sup>5</sup>

Generell kann man alle Biere in drei Kategorien einordnen: zum ersten Alltagsbiere, die nicht lange haltbar sind und für den unmittelbaren Konsum erzeugt werden. Sie enthielten früher wenig Extrakt und kaum Alkohol und waren ein Grundnahrungsmittel vor allem für Diener, Arbeiter, Alte und Kinder. Aber auch die heutigen unfiltrierten Zwickelbiere können dieser Kategorie zugeordnet werden.

Die zweite Kategorie sind Lagerbiere, deren wesentlich längere Haltbarkeit dadurch zustande kommt, dass sie nach der Hauptgärung langsam weitergären. So lange diese Nachgärung anhält, sind sie weitgehend gegen Kontaminationen geschützt. Solche Biere

---

<sup>3</sup> *Buchner*, Justus Liebigs Annalen der Chemie, 1846, S. 107 ff.

<sup>4</sup> *Huang* in Needham, Science and Civilisation in China, Volume 6: Biology and Biological Technology, Part 5: Fermentations and Food Science 2000, S. 277.

<sup>5</sup> *Röllig* in Jahrbuch der Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens 1971, S. 9 ff.

sind für einen gehobeneren Kundenkreis und vor allem den Export bestimmt. Sie enthalten mehr Extrakt und Alkohol. Konsum- und Lagerbiere sind eindeutig Nahrungsmittel.

Anders die dritte Kategorie, die Rauschtränke. Auch sie werden kurzfristig für bestimmte religiöse, gesellschaftliche oder private Feierlichkeiten hergestellt. Sie sind deswegen nicht lange haltbar und haben den einzigen Zweck, zu berauschen. Dazu dienten nicht nur ein hoher Alkoholgehalt, sondern auch Zusätze von bewusstseinsverändernden Pflanzenteilen wie Schlafmohn, Bilsenkraut oder Rauschbeere.

Alle drei Kategorien begegnen uns schon in den antiken und frühmittelalterlichen Kulturen. Die Regel dürften Alltagsbiere gewesen sein. Aber schon die Ägypter des zweiten Jahrtausends vor Christus exportierten Lagerbier bis in das sagenhafte Land Punt am Roten Meer.<sup>6</sup> Von großer Bedeutung waren in der vorchristlichen Welt aber auch die Rauschtränke, denn der Rausch war – ganz anders als heute – unter genau definierten Umständen ein respektierter Zustand, um mit Göttern und den eigenen Vorfahren in Kontakt zu treten. Zudem war besonders bei den Kelten und Germanen die gemeinsame Berauschung ein identitätsstiftendes Ritual, dem für den Zusammenhalt von Familie, Sippe oder Gefolgschaft ein sehr hoher Stellenwert zukam. Solche Zechgelage in der Halle des Anführers anlässlich von Kriegszügen, Familienfeiern oder jahreszeitlichen Festtagen hatten immer auch einen religiösen Charakter.<sup>7</sup> Wotan, Freya oder Thor wurden bei solchen Anlässen angerufen und die ihnen heiligen Kräuter waren nicht selten Bestandteil der genossenen Festbiere. Und die Sitzordnung bei solchen Anlässen bestimmte für jedermann sichtbar den sozialen Rang eines Teilnehmers.

Den christlichen Missionaren und der christlichen Kirche waren solche Rituale ein Gräuel. Das Christentum steht ja in den jüdisch-griechisch-römischen Traditionen der Antike, die aus mehreren Gründen speziell das Bier ablehnten. Einmal aus wirtschaftlichen Gründen. Weder Palästina noch Griechenland oder Italien sind er-

---

<sup>6</sup> Phillips *The Journal of African History* 1997, 423 ff.

<sup>7</sup> Zimmermann, *Futhark International Journal of Runic Studies* 2015, S. 545 ff.

tragreiche Getreideanbaugelände und haben deshalb keine spezielle Bierkultur entwickelt. Andererseits wurde dort viel Wein produziert und exportiert – aus Palästina und Griechenland schon im zweiten Jahrtausend vor Christus; und römischer Falerner wurde in der Kaiserzeit bis nach Indien versandt.

Zum anderen war die Ablehnung und Verächtlichmachung des Bieres und der Biertrinker identitätsstiftend, waren doch Griechen und Römer von biertrinkenden Ethnien umgeben.<sup>8</sup> Das hellenistische Ideal vom disziplinierten und mäßigen Alkoholgenuss während einer Abendgesellschaft, eines Symposions, steht in krassem Gegensatz zu der Sauferei und Völlerei bei der Bewirtung der gefallenen Helden in Walhall. Damit verbunden ist drittens das Unbehagen mit der aufbrausenden und unkontrollierten Gärung des Bieres. Bier ist bis heute das einzige Getränk, das mit einem stabilen Schaum serviert wird.

Der Schaum schützt nicht nur die Flüssigkeit darunter vor Verunreinigungen, sondern vermittelt auch wichtige sensorische Eindrücke. Aber der jüdisch-hellenistischen Kultur war das – im Gegensatz zum Wein auch im fertigen Produkt noch feststellbare – Blubbern und Schäumen zuwider, erinnerte es doch an Fäulnis und Tod. Bei der Christianisierung der Germanen und Skandinavier musste die christliche Kirche dann zwangsläufig Kompromisse hinsichtlich des Bierkonsums eingehen. Mehr noch, um in Gegenden ohne Weinbau zu überleben, mussten Missionare und Mönche selbst Bierbrauer werden. Letzteres geschah ja bekanntlich mit großem Erfolg. Es ist sicher kein Zufall dass das letzte der großen rituellen Festbiere, das heute noch existiert, das Salvator-Starkbier ist, welches ursprünglich die Münchner Paulaner zum Hochfest ihres Gründers alljährlich für eine Woche ausschenkten.<sup>9</sup>

Aber anders als in der profanen Praxis außerhalb der Kirchen blieb man drinnen eher auf Distanz zum Bier. Meines Wissens gibt es zahlreiche Kirchenlieder, die den Wein als Gottesgabe preisen, aber

---

<sup>8</sup> Nelson, *The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe*, 2005.

<sup>9</sup> *Mehlber* in *Jahrbuch der Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens* 1981, S. 9 ff.

nur ein einziges, in dem Bier überhaupt erwähnt wird (Paul Gerhardt: Was Gott gefällt, mein frommes Kind), und da erst in der zehnten Strophe und hinter Korn, Öl, Most, Brot und Wein.

Was das Bier angeht, so unterscheidet sich das frühe und hohe Mittelalter kaum von der Spätantike. Bei den Eliten eher verpönt, war es doch ein wichtiges Nahrungsmittel für die niederen Stände. Von den Hausfrauen für den Eigenbedarf oder als Dienstleistung im Brauhaus des Herrenhofs oder der Taverne bei Bedarf schnell hergestellt, wurde es von den Herren an ihr Personal, Bedürftige und insbesondere an Frondienstleistende bei besonders schweren Arbeiten verteilt. Das änderte sich aber drastisch im 13. Jahrhundert. Dabei kamen verschiedene Faktoren zusammen.

Einmal begründete der Silberbergbau im Harz und später im Erzgebirge die Ablösung der Tausch- und Naturalwirtschaft durch eine auf Silbergeld beruhende Ökonomie. Infolgedessen wurde es interessant, Bier nicht mehr als Naturalabgabe bei Bedarf herzustellen, sondern auch als Handelsgut zu verkaufen. Voraussetzung dafür war natürlich die Herstellung eines haltbaren Produkts, also eines Lagerbiers. Die dazu nötige Technologie wurde bald entwickelt. Hilfreich war dabei, dass im zwölften und 13. Jahrhundert so viele Städte gegründet wurden, wie nie vorher oder nachher. Die neuen Häuser wurden zumindest im Untergeschoss aus feuerfesten Steinen erbaut und erlaubten daher den Einbau von gemauerten Feuerstellen und Kaminen. Das wiederum machte eine effektive Trocknung von Malz durch Rauchgase und das Kochen der Bierwürze möglich. Diese Randbedingungen schafften die Voraussetzung für einen ganz neuen Biertypus: das gehopfte Lagerbier aus Gerste oder Weizen. Vorreiter dabei waren die Hansestädte an der Nord- und Ostsee.

Die neuen Städte erhielten bei ihrer Gründung weitgehende Autonomie und damit das Privileg, das Brauwesen selbst zu regeln. Oft war damit auch ein Monopol verbunden, nämlich, dass innerhalb einer Meile um die Stadt nur das städtische Bier ausgeschenkt werden durfte. Damit war der Weg für das kommerzielle Bierbrauen frei und in vielen Städten etablierte sich ein professioneller Brauerstand.

Hamburger, Braunschweiger oder Einbecker Biere wurden sogar über weite Strecken zu Land und zur See exportiert. Bierbrauen wurde zu einem wichtigen ökonomischen Faktor und vielerorts zu einer bestimmenden Größe im städtischen Haushalt.

Es wundert daher nicht, dass die Herstellung, der Verkauf sowie der Im- und Export von Bier schon seit dem zwölften Jahrhundert auf dem Verordnungswege und durch Steuern und Abgaben kanalisiert wurden. Im Wesentlichen verfolgten die Bestimmungen drei Ziele: Zum Ersten musste bald die Zahl der Brauberechtigten oder der Braustätten eingeschränkt werden, um eine selbstmörderische innerstädtische Konkurrenz zu unterbinden.

Zum Zweiten der Schutz der Verbraucher. Die in der Geldwirtschaft entsprechend Angebot und Nachfrage oszillierenden Preise und die laufende inflationäre Geldentwertung verunsicherten das einfache Volk, das über Jahrhunderte der Naturalwirtschaft feste Tauschrelationen gewohnt war. Zudem versuchten natürlich Brauer und Wirte, ihren Profit auf Kosten der Qualität zu erhöhen. Die Sehnsucht nach dem althergebrachten „rechten Maß“ spiegelt sich in zahlreichen Quellen, von den Bußpredigten des wortgewaltigen Regensburger Franziskaners Berthold Mitte des 13. Jahrhunderts bis zu Luthers Traktat über „Kaufhandlung und Wucher“ ca. 300 Jahre später. Und fast 100 Jahre bevor Berthold von Regensburg den Betrug mit „faulem Bier“ angeprangerte, hatte schon das Augsburger Stadtrecht von 1156 den Wirt, der schlechtes Bier verzapft oder das rechte Maß nicht gibt, mit schwerer Strafe bedroht. Im Lauf des 15. und 16. Jahrhunderts gingen die Obrigkeiten dann dazu über, Höchstpreise für Bier in Abhängigkeit von den Rohstoffpreisen festzuschreiben.

Das dritte Ziel von Brauordnungen betraf die Regelung der Braumaterialien. Dabei gilt es zu bedenken, dass in früheren Zeiten der Transport von Massengütern über größere Distanzen schwierig, wenn nicht unmöglich war. Deshalb bestand für die Beschaffung von Braugetreide nur ein sehr begrenzter Markt. Zudem konkurrierten nicht selten Bäcker und Brauer beim Getreidekauf. vielerorts wurde deshalb die billige und zum Brotbacken ungeeignete Gerste als Braurohstoff vorgeschrieben, die überdies zur Herstellung des