

Schlange stehen für ein bisschen Schokolade?

Objekt der Begierde ist seit Tagen eine „Dubai-Schokolade“. Zutaten sind etwa Kuvertüre Vollmilch, Kadayif Teigfäden, Butter, Pistaziencreme gezuckert, Sesampaste und gehackte Pistazien zum Bestreuen. Bietet inzwischen auch Lindt an – und löste einen Hype aus: Kunden in Deutschland und der Schweiz harrten Stunden in der Kälte aus, um an die begehrte, in der Auflage limitierte „Schoggi“ zu gelangen, 150 Gramm für satte 14,99 €.

Wenn das im Netz Gesagte stimmt, hatte Sarah Hamouda, Gründerin des Unternehmens „Fix Dessert Chocolatier“ in Dubai, die Idee zu der Schokolade mit dieser Rezeptur. Den Boom löste 2023 die Influencerin *mariavehera257* auf TikTok aus, durch ein Video, in dem sie schlicht nur in einem Auto sitzt und die Schokolade verzehrt, ohne dazu zu sprechen. In der Videounterschrift wird auf die Manufaktur verwiesen.

Dieser „Snob-Effekt“ um ein Luxusprodukt, das nur wenige haben, löst Begehrlichkeiten aus. Die Bild-Zeitung berichtet von unzähligen Markenmeldungen mit „Dubai“. Der Exporteur der Dubai-Schokolade „Fex“ will gar den Verkauf von Dubai-Schokolade, die nicht aus Dubai stammt, in Deutschland verbieten lassen.

Der Ort der Ideenfindung dürfte eher Zufall sein, die Angabe insofern allenfalls ein Hinweis auf eine spezifische Rezeptur im Sinne eines „Styles“, wie die Schokoladen auch benannt werden. Allerlei Rezepte gehen daher viral; auch Oetker bietet die Zutaten zur Herstellung der Schokolade an.

Die Füllung der Schokolade ist eher die Adaption eines traditionellen Desserts, ohne Bezug auf Dubai. Kadaif(i) (griechisch: κανταΐφι, türkisch: kadayif; serbisch: кадаиф), auch „Engelshaar“ genannt, ist ein süßes Gebäck aus dem balkanisch-levantinischen Raum. Der

Werbeslogan für die Pistazienversion der Schokolade, „can’t get knafeh of it“, leitet sich ab von Knafeh (auch bekannt als Kunafa), einem ebenso traditionellen Dessert aus Nahost; der Ursprung der Kunafa wird in der Stadt Nablus vermutet, heute palästinensisches Autonomiegebiet.

„Dubai-Schokolade“ ist demnach nur eine bloße Gattungsbezeichnung, also eine Bezeichnung, die ein Produkt von anderen nur nach der Rezeptur unterscheidet. Illustre Beispiele gibt es dafür zahlreich, wie „Münchner Weißwurst“ (auch die „Bekanntmachung über die Zusammensetzung von Weißwürsten“ der Stadt München aus dem Jahr 1972 regelt lediglich eine Rezeptur mit der relokalisierenden Bezeichnung „Original/Echte Münchner Weißwurst“), „Oktoberfestbier“, „Thüringer Klöße“ (BPatG LMRR 2009, 71 = LRE 59, 358; BGH Beschluss 21.12.2011, I ZB 87/09), „Steinhäger“ (ein unter Verwendung von Wacholderlutter aus vergorener Wacholdermaische hergestellter Trinkbranntwein; in Steinhagen muss er nicht hergestellt werden; BGH GRUR 1957, 128/129 – Steinhäger).

Die Dubai-Schokolade ist eine schöne Fallstudie für ausgeklügeltes Marketing beziehungsweise der Verführung mit ein bisschen Glamour. Und, der Hype hält uns einen Spiegel vor: unsere eigene Oberflächlichkeit.



Prof. Dr. Alfred Hagen Meyer
meyer.rechtsanwalts GmbH

Alfred Hagen Meyer