Teil 7c) Fassung der Spezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht:

Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: g.g.A.

Aktenzeichen: 31 2008 000 001.4

Bamberger Hörnla / Bamberger Hörnle / Bamberger Hörnchen

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

13.01.2010; Heft 6 vom 12.02.2010, Teil 7b, S. 2057

Entscheidung des BPatG:

Spezifikation:

(alle Angaben gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

a) Name:

Bamberger Hörnla, Bamberger Hörnle, Bamberger Hörnchen

b) Beschreibung:

Die Kartoffel, botanisch Solanum tuberosum subspecies tuberosum L., gehört wie Tomaten, Paprika und Auberginen zur Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae).

Die Kartoffelsorte "Bamberger Hörnla" zählt zu den "alten Landsorten". Sie entstammt nicht der Kartoffelzüchtung.

Die Pflanze ist kleinwüchsig mit dünnem, zartem Kraut und blüht weiß. Die Pflanze braucht einen nährstoffreichen, möglichst leichten Boden, weil sie auf stauende Nässe äußerst empfindlich reagiert. Geerntet werden die Knollen im September/Oktober.

Die Knollen dieser Kartoffel sind klein und fingerförmig und leicht hörnchenförmig gekrümmt, in wenigen Exemplaren auch mit einer leichten, zweiten Gegenkrümmung oder mit bizarr verwundenen Formen. Die Schale ist glatt, seidenmatt glänzend, hellockerfarben mit einem leicht rötlichen Schimmer, der von den Augen der Kartoffel ausgeht und dort auch am intensivsten ist. Der rötliche Schimmer ist kurz nach der Ernte am deutlichsten ausgeprägt und lässt mit längerer Lagerdauer kontinuierlich nach. Das Fleisch ist gelb, dicht und fest. Die Sorte ist festkochend und von intensivem, nussigem Geschmack. Dieses kräftig-delikate Aroma in Verbindung mit der speckigen Konsistenz macht diese Kartoffel einzigartig auch unter den in Form, Größe und Geschmack vergleichbaren anderen "Fingerkartoffeln". Ihre Nähe zu den peruanischen Ursorten zeigt sich in der geringen Größe und den bizarren Formen; auch im Geschmack soll sie diesen Sorten nahe kommen. Aufgrund der speckig-festen Konsistenz wurde sie traditionell zur Herstellung von Kartoffelsalat verwendet. Darüber hinaus eignet sie sich auch gut für Bratkartoffeln.

c) Geografisches Gebiet:

Alle zum Anbau geeigneten Flächen in den bayerischen Regierungsbezirken Ober-, Mittel- und Unterfranken.

d) Ursprungsnachweis:

Alle Betriebe, die an dem Schutzsystem nach der Verordnung (EG) Nr. 510/06 teilnehmen wollen, werden in eine Datenbank aufgenommen, welche vom "Förderverein Bamberger Hörnla in Franken" geführt wird. In dieser

Datenbank werden die folgenden Daten aufgenommen: Vor- und Nachname des Betriebsinhabers, Betriebsnummer, Flurnummer, Größe der Anbaufläche von Bamberger Hörnla. Diese Datenbank, die die Erzeuger von "Bamberger Hörnla" bzw. "Bamberger Hörnle" bzw. "Bamberger Hörnchen" auflistet, ist die Grundlage der Durchführung einer vollständigen Verwaltungskontrolle durch eine beliehene Kontrollstelle.

e) Herstellungsverfahren:

Der Anbau des Bamberger Hörnla muss ausschließlich in den drei fränkischen Regierungsbezirken Ober-, Mittel- und Unterfranken erfolgen. Auch die Pflanzkartoffeln müssen ausschließlich aus diesem Gebiet stammen. Die Kartoffel liebt einen lockeren, steinfreien Boden, wie er im Bamberger Becken, dem Raum Schweinfurt, Kitzingen, Würzburg und im Knoblauchländer Land bei Nürnberg, also den fränkischen Hauptanbaugebieten, vorherrscht. Ist der Boden steinig und schwer, wachsen die Knollen nicht gleichmäßig oder können bei der Ernte durch Steine beschädigt werden.

In der Regel wird der Boden im Frühjahr, wenn er nicht mehr zu nass ist, für die Pflanzung vorbereitet. Dazu wird er gepflügt oder gründlich gelockert. Gepflanzt wird zwischen April und Mai in Dämmen, da die Kartoffeln frostempfindlich sind und bei einer Bodentemperatur von 8 bis 10 Grad Celsius optimal keimen. Während der Vegetation erfolgen Pflanzenschutz und Düngung nach guter landwirtschaftlicher Praxis.

Da das Bamberger Hörnla auf Trockenheit stark mit zusätzlichen Verwachsungen reagiert, ist eine kontinuierliche Wasserversorgung vorteilhaft.

Der Erntebeginn für das Bamberger Hörnla ist Ende September. Die Ernte erfolgt meist durch Handarbeit oder durch modifizierte Erntemaschinen, die eine besonders schonende Behandlung des Erntegutes garantieren

Nach der Ernte ist eine Lagerung des Bamberger Hörnla unter günstigen Bedingungen bis Ende Mai möglich.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet: die geografische Angabe baut auf dem herkunftsbedingten Ansehen des Erzeugnisses auf. Die objektiven Eigenschaften sind auch in anderen Anbaugebieten herstellbar im Rahmen der Toleranzen, die bei einem pflanzlichen Produkt recht groß sein können. Dies trifft für das Bamberger Hörnla auch für die geschmackliche Qualität zu, weil diese weit stärker von der Sorgfalt bei der Pflege und von der Anbaumethode (Düngung) als vom Boden und Klima der Anbauregion beeinflusst wird.

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

In Franken spielt seit Jahrhunderten der Gartenbau und das Gemüse eine bedeutendere Rolle in der Lebensmittelproduktion als anderswo (speziell der Bamberger Gartenbau war vom 14. bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts eine tragende Säule des städtischen Wirtschaftslebens, eine Sonderentwicklung, die es in keiner anderen Stadt gegeben hat). Entsprechend groß ist die Wertschätzung der Gemüse in der traditionellen fränkischen Regionalküche bis heute. Dazu kommt, dass Traditionen in Franken ein sonst nicht übliches Gewicht beigemessen wird und hier eine regionale Speise- und Kochkultur noch lebt, die andernorts längst untergegangen ist. Diese fränkische Eigenheit tritt in der Stadt und

der Region Bamberg besonders deutlich hervor. Eines ihrer Ergebnisse ist eine ganze Reihe noch existierender autochthoner Bamberger Gemüsesorten, unter denen das Bamberger Hörnla nur die bekannteste ist.

Auch der Kartoffelanbau hat in Franken eine besonders lange Tradition, die bis heute wach gehalten wird. In Franken wurde die Kartoffel im Jahr 1694 erstmals in Deutschland feldmäßig angebaut, in Franken wurden auch die Kartoffelklöße für die Alltagsküche entwickelt. Der Edelsorte Bamberger Hörnla hat die fränkische Regionalküche früh schon den Vorzugsplatz für den feinen Kartoffelsalat zugewiesen.

Seit über einem Jahrhundert ist der Name des Bamberger Hörnla im Bewusstsein der Franken präsent. Mündliche Überlieferung und Hinweise aus der Literatur belegen den Anbau in Franken im späten 19. Jahrhundert und deuten auf eine Herkunft aus Frankreich hin. Auch die Vermutung, die Ahnen des Bamberger Hörnla könnten schon im 18. Jahrhundert den Weg aus den Ziergärten der Bamberger Fürstbischöfe in die Hausgärten und Felder der Bamberger Gärtnermeister gefunden haben, ist nicht ganz von der Hand zu weisen. Diese Kartoffelsorte ist nämlich auf die spezifischen Wachstumsbedingungen im Bamberger Becken, vor allem auf die extrem leichten Schwemmsandböden und die geringen Niederschlagsmengen so gut eingestellt, dass ihre Entstehung am Ort als Anpassungsleistung nicht unwahrscheinlich ist. Darüber hinaus hat sich das Bamberger Hörnla im Laufe der Zeit auch in die weiteren, heutigen Hauptanbaugebiete wie den Raum Schweinfurt, Kitzingen, Würzburg und das Knoblauchländer Land bei Nürnberg ausgedehnt, die ähnliche Klimaund Bodenbedingungen aufweisen.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Das Bamberger Hörnla genießt aufgrund seiner besonderen Geschmackseigenschaften und seiner Herkunft eine hohe Wertschätzung beim Verbraucher (Anlagen). Seine Feinheit wird in Europa nur von wenigen anderen alten Sorten übertroffen, seine "speckige" Konsistenz, die es zur idealen Salatkartoffel macht, ist völlig konkurrenzlos. Mit diesen Vorzügen ist allerdings ein hoher Pflegeaufwand im Anbau bei einem sehr geringen Ernteertrag verbunden. Auch in der Küche ist der Arbeitsaufwand hoch, weil die Kartoffel sehr klein ist und ungleichmäßige Formen und tief sitzende Augen hat. Wem fränkisches Traditionsbewusstsein, fränkischer Gartenbaueifer und nicht zuletzt fränkische Genussfreude fremd sind, der wird seine Finger von dieser Kartoffel

(3) <u>Ursächlicher Zusammenhang zwischen (1) und (2):</u> Das traditionelle Bemühen um die Verfeinerung von Produkten im Gartenbau und ihre bestmögliche Verwendung in der Küche ergeben zusammen mit dem fränkischen Traditionsbewusstsein ein spezifisches kulturelles Klima in der Region, in dem Spezialitäten des Gartenbaus besonders gut gedeihen und selbst unter schwierigen Bedingungen gepflegt und am Leben erhalten werden. Diesem Zusammenhang verdankt das Bamberger Hörnla mit hoher Wahrscheinlichkeit sein Entstehen und mit Sicherheit sein Überleben. Der herausragend delikate Geschmack dieser alten Kartoffelsorte erfüllt alle Erwartungen an die Güte der fränkischen Gartenbautradition. Umgekehrt gewinnt sie ihr Ansehen bei den Liebhabern des guten Geschmacks aus dieser spezifisch fränkischen regionalen Traditionslinie.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft In-

stitut für Ernährung und Markt

Anschrift: Menzinger Straße 54 80638 München

Telefon: 089-17800-0 Telefax: 089-17800-313

E-Mail:

h) Etikettierung:

Bamberger Hörnla, Bamberger Hörnle, Bamberger Hörnchen, jeweils mit dem Hinweis "geschützte geografische Angabe" oder dem entsprechenden Gemeinschaftszeichen

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

keine