

Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von vier Monaten ab Veröffentlichung eines Antrags kann jede natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die im Inland niedergelassen oder ansässig ist, beim Deutschen Patent- und Markenamt **Einspruch** gegen den Antrag einlegen (Art. 5 Abs. 5 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 7 Abs. 3 Unterabs. 1 Buchstaben a-d der Verordnung aufgeführten Kriterien gestützt wird.
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitt cc) ist nur zulässig, wenn der Betreffende darlegt, dass der eingetragene Name für seine Geschäfte nach wie vor von Belang ist.

aa) Antrag auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

Schutzkategorie: g.U.
Aktenzeichen: 31 2009 000 003.3

Stromberger Pflaume

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e.V.
Anschrift: Nottbeck 4, 59302 Oelde-Stromberg
Telefon:
Telefax:
E-Mail:
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere (x)

Vertreter:

Name: Loschelder Rechtsanwälte Partnerschaftsgesellschaft Dr. Volker Schoene
Anschrift: Konrad-Adenauer-Ufer 11, 50668 Köln
Telefon: 0221-650 65 142
Telefax: 0221-650 65 141
E-Mail: volker.schoene@loschelder.de

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 Obst

Spezifikation:

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

a) Name:

Stromberger Pflaume

b) Beschreibung:

Bei der Stromberger Pflaume handelt es sich um eine im Verhältnis zu anderen Zwetschgen nicht so große, länglich ovale Frucht, die sich im Reifezustand gut vom Stein lösen lässt.

Als Stromberger Pflaume dürfen ausschließlich im geografischen Gebiet erzeugte Früchte bezeichnet werden, die von Hauszwetschgenbäumen stammen. Die Hauszwetschge ist eine sehr alte, mittelspäte Sorte der Zwetschge (lat. *Prunus domestica subsp. domestica*), auch Zwetsche oder Quetsche, österreichisch Zwetschke). Die Zwetschge wiederum ist eine Unterart der Pflaume. Die Pflaume gehört zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae) und zählt zum Steinobst. Im Gegensatz zur Pflaume ist die Zwetschge weniger rundlich, hat Enden mit deutlichen Spitzen, eine mehr ins Dunkelblaue gehende Farbe, eine stärker ausgeprägte Naht und lässt sich leichter vom Stein lösen.

c) Geografisches Gebiet:

Der Ortsteil Stromberg der Gemeinde Stadt Oelde zugänglich einer um die Grenze des Ortsteils herumlaufenden Zone von 500 m Breite, s. **Anlage 1**, Karte. Durch diese 500 m breite Zone erfasst das Gebiet kleine Teile der Gemeinden Wadersloh (Kreis Warendorf), Langenberg (Kreis Gütersloh) und Rheda-Wiedenbrück (Kreis Gütersloh).

d) Ursprungsnachweis:

Etikettierte Erzeugnisse müssen die Angabe des Erzeugers tragen. Dadurch ist überprüfbar, ob sie innerhalb des Gebietes erzeugt wurden. Die erforderliche schriftliche Dokumentation zur Zurückverfolgbarkeit wird gemäß Artikel 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlamentes und des Rates zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (Basis VO) bei allen Erzeugern und Weiterverarbeitern vorgehalten und ermöglicht die Überprüfung des Ursprungs.

e) Herstellungsverfahren:

Die Stromberger Pflaume wird sowohl in Plantagen als auch in Streuobstwiesen angebaut. Durch regelmäßigen Baumschnitt wird die Form und Struktur der Pflaumenbäume und dadurch die Qualität der Pflaumen verbessert.

Geerntet werden die reifen Pflaumen in der Zeit von August bis September. Die Pflaumen-Erzeuger arbeiten nach handwerklichen und mechanischen Methoden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Die Haupteinflussfaktoren für die Qualität und das Aroma der Pflaumen sind das örtliche Klima, die Vegetationsperiode, das Gelände-Relief, hier ganz besonders die Hangneigung und die Bodengüte in Verbindung mit der Hydrologie, insbesondere dem Grundwasserstand. Darüber hinaus hat der Pflaumenanbau im Erzeugungsg Gebiet eine sehr lange Tradition, die besondere Fertigkeiten bei der Erzeugung begründet hat.

(a) Die Bodenbeschaffenheit

Das Erzeugungsg Gebiet ist für den Pflaumenanbau besonders gut geeignet. Es gehört großräumig zum Norddeutschen Tiefland. Es liegt in der Münsterländer Bucht (synonym: Westfälische Bucht), einer Tieflandbucht mit vereinzelt Höhen, die zwischen dem Teutoburger

Wald und dem Nordrand des Rheinischen Schiefergebirges gelegen ist. In dieser Bucht liegen die Beckumer Berge. Auf einer dieser Höhen, und zwar im östlichen Bereich, liegt das Anbaugebiet der Stromberger Pflaume auf einer Höhenlage zwischen 90 m und 151 m über NN.

Die Bodenschichten in den Beckumer Bergen und im Erzeugungsgebiet gründen in einer Tiefe zwischen 1,50 m und 2,00 m überwiegend auf Tonmergelstein. Darunter finden wir stellenweise anstehendes massives Gestein aus Tonsteinen des Jura, durchzogen von mächtigen Grundwasserleitern, deren Wasser teilweise angespannt ansteht und bei bestimmter Bodenformation punktuell oberirdisch zutage tritt. Darüber lagert eine Schicht von lehmigem Ton und Mergel in einer Mächtigkeit von 3 dm bis 5 dm, die wiederum von einer Schicht von 2 dm bis 5 dm aus rohem kräftigem bis schwerem Lehm, z.T. tonig, kalkhaltig, überlagert wird. Die obere Schicht von 2 bis 3 dm wird gebildet von humosem schwachsandigem bis kräftigem Lehm.

Diese tiefgründige und schwere Bodenstruktur hält die Bodenfeuchtigkeit sehr lange und dies auch in trockenen Jahren. Sie versorgt Pflanzenwurzeln in idealer Weise mit Nährstoffen, besonders aber mit vielen reichhaltigen Mineralien und Salzen.

(b) Das Klima

Die Westfälische Bucht liegt in einem maritim geprägten Bereich mit kühleren Sommern und milderem Winter. Das Klima wird wesentlich von der Nordsee und den angrenzenden Mittelgebirgen (Teutoburger Wald, Eggegebirge, Sauerland) beeinflusst. Die überwiegende Hauptwindrichtung West/Nordwest trägt ausreichend feuchte und warme Luftmassen heran. Die durchschnittlichen Niederschläge betragen im Mittel 767 mm (1976 = 561 mm; 1998 = 998 mm). Die Monatsmittel der Lufttemperatur erreichen im langjährigen Durchschnitt (1961 – 1990) in der zum Atlantik hin geöffneten Westfälischen Bucht noch Pluswerte um 1,5° C im kältesten Monat Januar und steigen im wärmsten Monat Juli auf Werte um 18° C.

Im Anbaugebiet Stromberg liegt das Jahresmittel der Lufttemperatur um 10° C und damit in Folge der Höhenlage der Beckumer Berge eine Halbgradstufe unter dem Mittel der Westfälischen Bucht (10,5° C).

(c) Die menschlichen Faktoren

In Stromberg hat der Pflaumenanbau Tradition seit etwa 1790. Die hügelige Landschaft bot sich in der Historie den Landwirten als ideale Nutzfläche für die Weidewirtschaft und den Anbau von Pflaumenbäumen, da das Ackern an den Hängen mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden war. Früher standen die Pflaumenbäume in Streuobstwiesen und Randreihen, in heutiger Zeit werden sie eher in Plantagen gepflanzt.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

(a) Die maßgeblichen Eigenschaften

Bei der Stromberger Pflaume handelt es sich um eine im Verhältnis zu anderen Zwetschgen nicht so große, länglich ovale Frucht, die sich im Reifezustand gut vom Stein lösen lässt.

Sie ist von besonderem Geschmack. Sie ist aromatisch und saftig, ohne dabei jedoch wässrig zu sein. Sie hat einen frischen süßen Geschmack mit milder feiner Säure. Ihre feste Konsistenz garantiert gute Backeigenschaften. Der hohe Fruchtzuckeranteil und die Gelierfähigkeit und auch die leichte Ablösbarkeit des Fruchtfleisches vom Stein machen die Stromberger Pflaume ideal für die Weiterverarbeitung.

(b) Das Produkt verfügt über ein besonderes Ansehen
Wegen des guten Geschmacks und der guten Verarbeitungsmöglichkeiten ist die Stromberger Pflaume weit über die Stadtgrenzen bekannt. Nach einem Artikel aus „Die Glocke“ vom 04. Oktober 1940 sind bei guten Ernten bis zu 2.500 t Pflaumen ins Ruhrgebiet und im Münsterland verkauft worden. Bei diesen Zahlen ist zu bedenken, dass der Ortsteil Stromberg heute gerade 4.600 Einwohner und eine Fläche von etwa 23,75 km² hat. Da in Privathaushalten heute nicht mehr so viele Pflaumen verarbeitet werden, musste die Vermarktungsstrategie geändert werden. Die meisten Pflaumen werden in die Industrie abgesetzt. In dem sehr guten Jahr 2000 wurden ca. 1.500 t geerntet.

Aufgrund des großen Interesses an der Stromberger Pflaume wurde 2004 der 1. Stromberger Pflaumenmarkt ins Leben gerufen. Dieser wird jedes Jahr sehr gut angenommen und spricht ein großes Einzugsgebiet an. Im Durchschnitt kommen 15.000 Besucher nach Stromberg. Es werden frische Pflaumen und aus der Stromberger Pflaume erzeugte Produkte auf dem Pflaumenmarkt angeboten. Zum ersten Mal wurde 2004 beim 1. Stromberger Pflaumenmarkt die erste deutsche Pflaumenkönigin gekrönt. Sie präsentiert Stromberg und die Stromberger Pflaume.

Das besondere Ansehen und das tatsächliche Vorhandensein der besonderen Eigenschaften des Produktes werden belegt durch seine Historie:

Ludwig Niedieck begründete die Tradition des Pflaumenanbaus in Stromberg ab etwa 1790 (150 Jahre vor 1940: Johan Koberg, „Die Stromberger Zwetsche im Wandel der Zeit“, Die Glocke, 04.10.1940, **Anlage 3**. Er soll – so jedenfalls die durch zahlreiche Indizien gestützte Vermutung - als Kaufmann einige Pflaumenbäume aus Südfrankreich eingeführt haben. Im Artikel von Elisabeth Reckmann „Damals, als die Dörröfen rauchten“ (Heimatblätter der Glocke, 17.10.1972, **Anlage 4**) heißt es:

Am Abhang längs eines Weges vom Hof Bettmann zur fünften Kreuzwegstation sollen einige Bäume gestanden haben, deren Alter auf 200 Jahre geschätzt wurde. Die wurzelechten Aufschläge fanden in Gärten, an den Straßen und Wegen rasche Verwendung. Die Neuanpflanzungen entwickelten sich zu einer Anlage von geschlossenen Kulturen (...).

In den Westfälischen Nachrichten vom 20.10.1949 ist im Artikel „Stromberger gründen einen Pflaumenverein“ (**Anlage 5**) die Geschichte der beiden gebürtigen Stromberger Franz Stanlein und Heinrich Hungerkötter erzählt, die das Schicksal in das 25 km entfernte Warendorf verschlagen hatte. Jedes Jahr fuhren sie etwa ab Ende des 19. bis in die 30er Jahre des 20. Jahrhunderts mit Pferdewagen in ihre Stromberger Heimat und holten von dort für sich und viele andere Warendorfer Stromberger Pflaumen. Nach dem Ende der Inflation wird von 4 Wagen und 8 Pferden berichtet. 1931 gründeten sie zu diesem Zwecke sogar eigens einen Verein, den Verein der Pflaumenbrüder. Diese Gründung ging auf ein Gespräch aus der Zeit vor dem ersten Weltkrieg zurück, das der Artikel zitiert und das die besondere Bedeutung der Stromberger Pflaume für die Identität der lokalen Bevölkerung und ihr besonderes Ansehen außerhalb von Stromberg plastisch werden lässt:

„Lüster äs: wi doiht us bineene und grünnet 'neen Prumenklub; un dann föhrt wi alle Jaohre nao Stromberg met Piärd un Wagen und haalt äs so viäl Prumen dat wi veer Viäken Bukpine häfft.“ - - „Datt sall ne schöne Prüttkerie giewen. (...). Dann könn wi man faots auk 'n ‚Pflaumenvereinsvergaser‘ innen Vüörstand niähen.“

(„Hör zu: wir tun uns beisammen und gründen einen Pflaumenclub; und dann fahren wir alle Jahre nach Stromberg mit Pferd und Wagen und holen so viele Pflaumen, dass wir vier Wochen Bauchweh haben.“ - - „Das soll schöne Blähungen geben. Dann können wir man auch sofort einen Pflaumenvereinsvergaser in den Vorstand nehmen.“

Die durch die Inflation begründete weitere Verzögerung der Gründung erklärt Heinrich Müller:

„Nu is de ganze Gründung jä doch unwies Wiärks. Föhrt wi muorns von Warenduorp aff un kuetm nomdags in Strombiärg an, dann krieg wi för hunnert dusend Mark jüst no eene Prume.“

(„Nun ist die ganze Gründung ja doch unnütze Arbeit (Werk). Fahren wir morgens von Warendorf ab und kommen nachmittags in Stromberg an, kriegen wir für hundert tausend Mark just noch eine Pflaume.“)

Im Jahre 1818 bereits hatte das Örtchen bei 1341 Einwohner 30.000 Pflaumenbäume (s. Anlage 1 b, Artikel „Alte Tradition mit lila Früchtchen treibt Blüten“ aus „Die Glocke“ vom 28.08.1992). Im Jahre 1940 war Stromberg die Gemeinde mit den relativ meisten Obstbäumen in Deutschland (Die Glocke, 04.10.1940, „Die Stromberger Zwetsche im Wandel der Zeit“, **Anlage 3**). 40.000 Zentner gingen 1818 nach Wien und Königsberg, wo sie zu Pflaumenschnaps gebrannt wurden (s. **Anlage 2**). Vor dem 1. Weltkrieg gehörte aufgrund der Tradition des Pflaumenanbaus zu jedem Stromberger Bauernhof ein „Backs“, ein Gebäude zum Dörren der Pflaumen (s. **Anlage 6**, Artikel „Aus dem Backs gedörnt auf den Tisch“ aus „Die Glocke“ vom 11. und 12.10.1980. Auch in jenem Artikel wird das besondere Ansehen der „Stromberger Pflaume“ gerühmt. Weiter **beigefügt (Anlage 7)** ist ein Artikel aus den „Westfälischen Nachrichten“ vom 20.09.1966, der die Ernte der Stromberger Pflaume schildert. Unter dem Titel „Stabilität“ bezieht er sich auf einen damals exakt 50 Jahre alten Artikel aus der Vorgängerin der Zeitung, in dem am 20.09.1916 hieß, dass die Zwetschgen „wagonweise ins Industriegebiet“ (also ins Ruhrgebiet) versandt wurden.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Stromberger Pflaume verdankt ihre Güte und Eigenschaften, darunter auch das Ansehen, überwiegend den geografischen Verhältnissen und den dortigen natürlichen und menschlichen Einflüssen. Sie ist das „Markenzeichen“ des Ortes Stromberg, wie es zutreffend im **als Anlage 2 beigefügten** Artikel „Alte Tradition mit lila Früchtchen treibt Blüten“ aus „Die Glocke“ vom 28.08.1992 heißt.

(a) Einfluss der Geologie

Der besondere Geschmack beruht auf der Bodenbeschaffenheit und dem Klima. Die hügelige Landschaftsform und der tiefgründige humose Lehm Boden bieten viele Vorteile für den Pflaumenanbau. Die Bäume (überwiegend Hochstamm) stehen fest und tief verwurzelt im schweren Boden, wo sie die wertvollen aromabildenden Bodenbestandteile aus den tieferen Schichten erschließen und aufnehmen können.

Die geschilderte tiefgründige und schwere Bodenstruktur sorgt durch ihre Fähigkeit zur Speicherung von Feuchtigkeit auch in trockenen Jahren für die kontinuierliche Wasserversorgung der Pflaumenbaumwurzeln. Die Bodenstruktur versorgt die Wurzeln der Pflaumenbäume darüber hinaus in idealer Weise mit Nährstoffen, besonders aber mit vielen reichhaltigen Mineralien und Salzen. Diese Mineralien und Salze sind dafür verantwortlich, dass die Stromberger Pflaumen besonders süß und mineralstoffhaltig sind.

(b) Einfluss des Klimas

Der jährliche relativ hohe Niederschlag führt wegen der Hangneigung und der Hydrologie nicht zur Stauässe, die zu einem Absterben der Bäume führen könnte, sondern löst aus dem Boden wichtige Mineralien und macht sie den Pflaumenbäumen verfügbar. Das milde Klima vor allem in der kälteren Jahreshälfte lässt die Bäume frohwüchsig erscheinen und führt zu einer zeitigen Blüte im Frühjahr. In der Reifezeit der Früchte fördert der Wechsel der Sonneneinstrahlung mit der aufgrund der Höhenlage stärkeren nächtlichen Abkühlung die Bildung von Fruchtzucker und feinen Fruchtaromen, die der Stromberger Pflaume die typische, eigene und besonders aromatische Geschmacksnote verleiht.

(c) Die menschlichen Faktoren und die Eigenschaften sowie das Ansehen der Stromberger Pflaume

Durch die stets neben dem Pflaumenanbau ausgeübte Weidewirtschaft mit Rinder- oder Schafhaltung wurden den Bäumen auf natürliche Weise notwendige Nährstoffe zugeführt.

Um die lange Tradition des Pflaumenanbaues der Öffentlichkeit zu präsentieren, wird seit einigen Jahren in Stromberg der traditionelle Pflaumenmarkt veranstaltet. Um die Qualität der Pflaumen zu verbessern, schaffen die Erzeugervereinigung und befreundete Organisationen immer wieder Möglichkeiten für die lokalen Erzeuger, sich in Bereichen von Baumschnitt, Düngung und Pflanzenschutz weiterzubilden.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: LANUV Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein Westfalen
Anschrift: Leibnizstraße 10, 45659 Recklinghausen
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

h) Etikettierung:

Stromberger Pflaume g.U.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-