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

Schutzkategorie: **g.g.A.**
Aktenzeichen: **31 2008 000 006.5**

Bayerische Breze, Bayerische Brezn, Bayerische Brez' n, Bayerische Brezel

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:
27.05.2010; Heft 26 vom 02.07.2010, Teil 7b, S. 11622

Entscheidung des BPatG:
—

Spezifikation:
(alle Angaben nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung)

a) Name:
Bayerische Breze, Bayerische Brezn, Bayerische Brez'n, Bayerische Brezel

b) Beschreibung:
Bayerische Brezen sind ein traditionelles Laugengebäck. Neben dem Weizenmehl werden für die Herstellung des Teiges für die Bayerischen Breze Wasser, Hefe, evtl. Backmittel mit Malzanteil, Kochsalz, Natrium-Carbonat und Fett benötigt. Bayerische Laugenbrezen enthalten weniger Fett (1,5 bis 4 %) als schwäbische Laugenbrezeln (3 bis 10 %).
Die Bayerische Breze ist ein Gebildebrot und hat wohl ihren Ursprung in dem römischen Ringbrot, welches als Abendmahlsbrot diente. Zunächst entstand daraus eine abgewandelte Form bei der ein Arm, ähnlich einer Sechs, über den Ring hinausragte. Den Schritt zur heutigen Bayerischen Breze stellte das Aneinanderführen und Verbinden zweier einarmiger Brezen dar. Nur Brezen, welche diese beschriebene Form aufweisen, dürfen als Bayerische Breze bezeichnet werden.
Die Besonderheit der Bayerischen Breze liegt zum einen in der einzigartigen Schreibweise, zum anderen aber auch in ihren ganz speziellen Eigenschaften. So sind die Ärmchen dicker als bei einer Schwäbischen Brezel. Das Gebäck erhält keinen geschnittenen Ausbund, jedoch ist eine gerissene Oberfläche ein typisches Merkmal der Bayerischen Breze. Aufgrund des relativ geringen Fettgehaltes von maximal 4 % auf Mehl ist die Rösche besonders ausgeprägt.
Es gibt sie in verschiedenen Varianten und Größen, meist mit grobem Salz bestreut. Alternativ können aber auch Mohn, Sesam und Kürbis- oder Sonnenblumenkerne und Käse verwendet werden. Die Kruste der Breze ist dünn, kastanienbraun und glänzend gebacken. Der Teig dagegen ist saftig, zart und hell. Im Gegensatz zur Schwäbischen Brezel muss die Bayerische Breze gleichmäßig ausgebacken sein.
Bayerische Brezen werden auch als Tiefkühlteiglinge zum selbst Backen angeboten.

c) Geografisches Gebiet:
Freistaat Bayern

d) Ursprungsnachweis:
Jede Bäckerei bzw. Betrieb verpflichtet sich zur Durchführung und Dokumentation der betrieblichen Eigenkontrolle auf der Grundlage eines geeigneten Qualitätsmanagementsystems (z. B. DIN ISO 9000, HACCP Konzept etc.).
Für die Kontrollen hat die Bäckerei eine Dokumentation über die verkauften Produktmengen, zu führen. Die Aufbewahrungspflicht der dafür verwendeten Unterlagen beträgt ein Jahr. Eine weitergehende Aufzeichnungspflicht/Dokumentation kann zur Auflage gemacht werden.

e) Herstellungsverfahren:
Aus Weizenmehl, Wasser, Hefe (evtl. auch Backmittel auf Malzbasis), Kochsalz, Natrium-Carbonat und Fett wird ein Teig hergestellt, der intensiv geknetet wird. Danach ruht der Teig i.d.R. für eine gewisse Zeit. Daran anschließend teilt man den Teig in Stücke und rollt diese zu einem Strang. Für die bayerische Form läuft der Strang zum Ende hin dünn zu. Der Strang wird nun per Hand oder mechanisch zu einer Breze geschlungen, wobei die Enden fest angedrückt werden müssen.
Die Bäcker bzw. Produzenten verwenden zum Schlingen von Brezen per Hand eine spezielle Wurftechnik. Der ausgerollte Teigstrang wird an beiden Enden gehalten und durch eine kurze, ruckartige Bewegung die Mitte des Teigstrangs in einen 180°-Drall versetzt. Danach müssen die beiden Enden nur noch oben angedrückt werden. Dieser Vorgang dauert in der Praxis ca. eine Sekunde und bedarf längerer Übung. Es dauert oft Jahre, um eine „perfekte Breze" schlingen zu können.
Die fertig geformten Teiglinge können nun, bevor Sie in die Natronlauge kommen, entweder direkt weiter geführt werden (Absteifung von ca. 40 bis 45 Minuten), gekühlt werden (Gärverzögerung) oder tiefgefroren werden. Die Kühlung bzw. das Tieffrieren dienen dazu, dass die Teiglinge nicht sofort weiterverarbeitet werden müssen.
Werden die Teiglinge weiterverarbeitet, so taucht man sie im nächsten Schritt kurz in „Brezelauge". Dies ist eine Natronlauge, deren Anteil an Natriumhydroxid auf unter 4 % verdünnt ist. Im Gegensatz zu den Schwäbischen Brezeln, welche in der dicken Mitte längs eingeschnitten werden, schneidet man Bayerische Brezen nicht ein. Die Brezen werden anschließend bestreut.
Nach der Laugung müssen die Brezen dann gebacken werden (z.B. im Stikkeofen). Hiernach müssen die Laugenbrezen gut auskühlen und trocken aufbewahrt werden, weil sonst die dünne salzige Kruste Wasser besonders anzieht. Alternativ können die Brezen nach der Laugung auch tiefgefroren werden, für den Verkauf als Tiefkühlware im Lebensmitteleinzelhandel, Großhandel bzw. anderen Distributionsformen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:
Die Breze ist ein Gebildebrot und hat wohl ihren Ursprung in dem römischen Ringbrot, welches als Abendmahlsbrot diente. Das Ringbrot gab es besonders in Klöstern. Zunächst entstand daraus eine abgewandelte Form bei der ein Arm, ähnlich einer Sechs, über den Ring hinausragte. Den Schritt zur heutigen Breze stellte das Aneinanderführen und Verbinden zweier einarmiger Brezen dar. Entstanden war die Breze, wie wir sie heute kennen. Ihr Name verweist über das althochdeutsche „Brezitella" auf das lateinische „brachiatellium", welches etwa mit „Ärmchen" zu übersetzen wäre: Die Breze symbolisiert zum Beten verschränkte Arme. Sie war ein besonderes Festtagsgebäck und wurde zum Neujahrstag, zum Palmsonntag oder zum Erntedankfest ge-

backen. Da es in Süddeutschland besonders viele Klöster gab, ist die Breze in Süddeutschland auch besonders verbreitet.
Die bayerische Variante der Entstehung der Laugenbreze basiert auf einer zufälligen Verwechslung. Der Bäcker Anton Nepomuk Pfannenbrenner arbeitete im 19. Jahrhundert in Münchens königlichem Kaffeehaus des Hoflieferenten Johan Eilles. An einem Tag im Jahre 1839 unterlief ihm in der Backstube ein folgenschwerer Fehler. Während er üblicherweise die Breze mit Zuckerwasser glasierte, griff er an diesem Tag versehentlich nach der Natronlauge, die eigentlich zur Reinigung der Bleche bestimmt war. Das Ergebnis war so überzeugend, dass noch am gleichen Morgen der königlich-württembergische Gesandte Wilhelm Eugen von Ursingen eine Laugenbreze kosten konnte. Der 11. Februar 1839 gilt seither als der nachweislich erste Tag, an dem eine Laugenbreze verkauft wurde.
Die Breze wird als das typische bayerische Laugengebäck von nahezu jeder Bäckerei im Lande hergestellt. Sie ist fester Bestandteil der bayerischen Brotzeitkultur und zudem unverzichtbare Beilage zur Münchener Weißwurst und zum Bayerischen Leberkäse.
Dafür, dass die Bayerische Breze im Freistaat Bayern als traditionelle regionale Spezialität angesehen wird, spricht auch die Aufnahme dieses Produktes in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten des Bayerischen Staatsministeriums für Landwirtschaft und Forsten. Darüber hinaus findet sich in vielen Quellen auch immer der Hinweis, dass dieses Produkt eine typische bayerische Spezialität sei.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:
Bayerische Laugenbrezen enthalten weniger Fett (1,5 bis 4 %) als schwäbische Laugenbrezeln (4 bis 8 %). Vor allem an der Form lassen sich lokale Unterschiede erkennen. Während bei bayerischen/österreichischen Brezen oder auch badischen Brezeln der Ansatz der Ärmchen weiter oben liegt, sitzen bei den typischen schwäbischen Brezeln die Ärmchen sehr tief, wobei der obere Bogen, auch Bauch genannt, sehr viel weiter ist. In den meisten schwäbischen und badischen Regionen wird dieser Bauch auch mit einem Schnitt versehen, der beim Backen zu einem klar gezeichneten Ausbund führen soll.
Die Bayerische Breze genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen und weltweit einen ausgezeichneten Ruf. Darüber hinaus ist sie durch das Münchener Oktoberfest weltweit bekannt geworden.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:
Die lange Tradition der Herstellung der Bayerischen Breze durch die bayerischen Bäcker ist verantwortlich für das hohe Ansehen, welches diese weltweit beim Konsumenten genießt. Die Bayerische Breze ist ein traditionelles Erzeugnis des bayerischen Bäckerhandwerkes, das es nur im Freistaat Bayern gibt.

g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt

Anschrift: Menzinger Strasse 54, 80638 München

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

h) Etikettierung:
Nach Eintragung: „Bayerische Breze geschützte geografische Angabe“ bzw. „Bayerische Breze“ zusammen mit dem Logo der EU

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
–