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) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

Schutzkategorie: **g.g.A.**
Aktenzeichen: **31 2011 000 003.3**

Höri Bülle

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: Schutzgemeinschaft Höri Bülle
z. H. Regina Duventäster-Maier
Anschrift: Rütistr. 9, 78345 Moos
Telefon: 07732 / 4454
Telefax: 07732 / 56931
E-Mail: info@hoeri-gemuese.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

Vertreter:
Name: -
Anschrift: -
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

Art des Erzeugnisses:
Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

a) Name:
Höri Bülle.

b) Beschreibung:
Die Angabe Höri Bülle [=Zwiebel, lat. cibolla] bezeichnet im Handel und im allgemeinen Sprachgebrauch eine rote Speisezwiebel, mit charakteristischer Form und Farbe, welche seit Jahrhunderten auf der Halbinsel Höri angebaut wird. Die Höri Bülle, botanisch Allium cepa, gehört zur Gattung der Lauchgewächse (Allium). Die Sorte Höri Bülle zählt zu den alten Landsorten und ist in keiner der national geführten Sortenlisten eingetragen. Die Höri Bülle wird ausschließlich durch eigene Nachzucht vermehrt. Samen sind im Handel nicht erhältlich. Die Höri Bülle unterscheidet sich von anderen roten Zwiebelarten vor allem durch ihre charakteristische Form und Farbe. Die dünne und weiche Außenhaut hat eine eher helle rotbraune Färbung, die im Gegensatz zu dunkelroten Sorten beim Aufschneiden nicht abfärbt. Im Querschnitt erkennt man hellrote Trennschichten zwischen den einzelnen Zwiebelschalen. Typisch für die Höri Bülle ist auch die flache, bauchige Form. Ihre etwas weichere Konsistenz macht sie sehr saftig, aber auch druckempfindlich und erfordert besondere Sorgfalt bei der traditionellen Handernte. Die Lagerfähigkeit wird dadurch ebenfalls eingeschränkt. Der Geschmack der Höri Bülle ist vor allem durch das zarte Aroma und die milde, nicht aufdringliche Schärfe gekennzeichnet. Beim Garen entfaltet sich ihre Schärfe, ohne dass dabei die charakteristische rote Färbung verloren geht.

c) Geografisches Gebiet:
Am westlichen Ende des Bodensees zwischen Stein am Rhein und Radolfzell liegt eine Halbinsel, welche den Namen Höri trägt [Höri= Bezirk, der zu einem Amt gehört, hier: Bezirk des Bischofs von Konstanz. vgl. TOPOGRAPHISCHES WÖRTERBUCH DES GROßHERZOGTUMS BADEN, 1904] und umgangssprachlich auch als ‚Zwiebelhöri' bezeichnet wird. Sie ist historisch und wirtschaftlich als Einheit zu betrachten und wird im Nordosten durch den Zeller See und im Südosten durch den Untersee begrenzt. Noch im 12. Jahrhundert reichte sie in die nördliche Hegau, bis Wahlwies und Eigeltingen. (Siehe Anhänge 1 und 2)
Das geografische Gebiet umfasst die Gemarkungen der Gemeinden Gaienhofen, Moos und Öhningen im baden-württembergischen Landkreis Konstanz, sowie den angrenzenden Ortsteil Bohlingen innerhalb der Stadt Singen (Hohentwiel). (Siehe Anhänge 1 bis 6)

d) Ursprungsnachweis:
Zur Sicherstellung, dass Höri Bülle nach den Vorgaben der Spezifikation und im geografischen Gebiet hergestellt ist, führt die Schutzgemeinschaft ein Register, in welches sich alle Erzeuger von Höri Bülle eintragen müssen, unabhängig von einer Mitgliedschaft in der Schutzgemeinschaft. Die Betriebe sind verpflichtet, die Anbauflächen in einer Schlagkartei unter Angabe der Betriebsnummer, Flurnummer und Größe der Anbaufläche zu dokumentieren. Diese dient als Grundlage für die Kontrolle durch die zugelassene Kontrollstelle. Die Rückverfolgbarkeit aller hergestellten Chargen des Produktes, wird gemäß Artikel 18-20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt.

e) Herstellungsverfahren:
Die Höri Bülle wird ausschließlich im geografischen Gebiet erzeugt. Für die Erzeugung wird exklusiv Saatgut aus eigener Vermehrung aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet verwendet.
Die Gewinnung von Saatgut erfolgt als Landsorte durch den Landwirt, der sie züchtet, erhält, nutzt und vermarktet. Die arbeitsintensive Nachzucht und Pflege der Sa-

men wird hierbei traditionell durch die ältere bäuerliche Generation übernommen. Zur Gewinnung des Saatguts werden nach der Ernte beim Sortieren der Zwiebeln solche mit den gewünschten Eigenschaften gezielt zur Nachzucht ausgewählt - hierbei sind das Geschick und die Erfahrung des Landwirtes entscheidend. Mitte März werden die Zwiebeln eingepflanzt: je vier um einen Stock, an dem später die langen Triebe mit Blütendolden aufgebunden werden. Sobald die Samen an diesen Dolden gebildet sind, werden sie noch grün abgeschnitten und getrocknet. Die Samenreife zeichnet sich durch eine Schwarzfärbung aus. Die Samen werden mit der Hand ausgerieben, gewaschen und die Spreu und nicht keimfähige Samen abgesondert. Dieser Vorgang wird mehrmals wiederholt. Danach werden die Samen mehrere Tage getrocknet und anschließend durch Sieben nach Größe sortiert.
Die Erzeugung von Höri Bülle orientiert sich an den allgemeinen Grundsätzen der guten fachlichen Praxis. Dies umfasst regelmäßige Bodenuntersuchungen auf P-, K-, Mg-, Nmin- und Humusgehalt zur bedarfsorientierten Düngung, den Verzicht auf die Ausbringung von Klärschlamm und klärschlammhaltige Dünger, sowie den Verzicht auf den Einsatz von Wachstumsregulatoren oder gentechnisch veränderten Sorten. Die durchgeführten Dünge- und Pflanzenschutzmaßnahmen werden schlagbezogen nach guter fachlicher Praxis aufgezeichnet. Die vom Gesetzgeber zugelassenen Pflanzenschutzmittel für den Anbau von Zwiebeln werden nach den Grundsätzen der integrierten Produktion eingesetzt (Integrierter Pflanzenschutz ist eine Kombination von Verfahren, bei denen unter vorrangiger Berücksichtigung biologischer, biotechnischer, pflanzenzüchterischer sowie anbau- und kulturtechnischer Maßnahmen die Anwendung chemischer Pflanzenschutzmittel auf das notwendige Maß beschränkt wird.) Die Aussaat erfolgt witterungsabhängig Anfang bis Ende März. Die spontane Begleitvegetation im Bestand wird weitgehend durch Hacken, Dämpfen oder Abflammen, d.h. überwiegend mechanisch bekämpft. Die Ernte erfolgt im August. Die verhältnismäßig weiche Konsistenz der Höri Bülle macht sie druckempfindlich und erfordert besondere Sorgfalt bei der traditionellen Handernte. Die vollmechanische Beerntung mit einem üblichen Vollernter ist daher nicht möglich. Vielmehr wird ein mechanisches Rodungsgerät vorsichtig zum Freilegen des Erntegutes eingesetzt. Anschließend werden Wurzeln und verdorrten Stängel von Hand mit dem Messer entfernt, die Knollen gereinigt und bis zum Verkauf zum Trocknen ausgebreitet. Die Lagerung erfolgt unter trockenen, kühlen und luftigen Bedingungen. Bei guten Bedingungen kann die Höri Bülle bis März/ April gelagert werden. (Siehe Anhänge 1 und 2)

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:
Vergleichsweise milde Luft- und Bodentemperaturen während der Hauptvegetationsperiode, bedingt durch die unmittelbare Nähe des Bodensees, der als Wärmespeicher wirkt, begünstigen den Gemüseanbau. Die vorhandenen Schwarzerde-ähnlichen Lößböden und dunklen Moorböden bilden günstige Voraussetzungen für den Gemüseanbau, der hier das Landschaftsbild immer noch deutlich prägt. Insbesondere der Zwiebelanbau hat im geografischen Gebiet eine mehr als tausendjährige Tradition, erste urkundliche Erwähnungen sind für das 8. Jahrhundert nachgewiesen (ZIMMERMANN, J. (1967): VOM ZWIEBELBAU AM BODENSEE SEIT 1200 JAHREN - DAS ZWIEBEL- ODER BÖLLELAND „HÖRI“, ZWIEBELMÄRKTE IN KONSTANZ, RORSCHACH UND SCHAFFHAUSEN. IN: HEGAU. ZEITSCHRIFT FÜR GESCHICHTE, VOLKSMUND UND NATURGESCHICHTE DES GEBIETES ZWISCHEN RHEIN, DONAU UND BODENSEE. HEFT 1/2 (23/24): 283). Das Know-how der dort lebenden Menschen hinsichtlich des Erhalts und der Pflege des Saatguts sowie zum Anbau der Höri Bülle wurde von einer Generation zur nächsten weitergegeben und spielt eine bedeutende Rolle für die späteren Eigenschaften des Erzeugnisses. (Siehe Anhänge 1 bis 4 und 9)
Die Höri Bülle ist das für diese Landschaft charakteristische landwirtschaftliche Erzeugnis, auf das auch die Fremdenverkehrswerbung hinweist. Seit alters her trägt die Halbinsel die volkstümliche Bezeichnung „Zwiebelhöri“: „Ein kleiner Strich Landes, kaum anderthalb Stunden lang und nirgends Dreiviertelstunden breit, zwischen dem Schienerberg und dem Untersee gelegen, hat seit urältester Zeit den sonderbaren Namen Höry, Bischofshöri, Zwiebelhöri […]“ (vgl. BADER, J. (HG.) (1840): BADENIA ODER DAS BADISCHE LAND UND VOLK. KUNST-VERLAG, KARLSRUHE. S. 248). (Siehe Anhänge 1 bis 6, 8 und 9)
Zahlreiche Hinweise wie z.B. die traditionellen Zwiebelmärkte Anfang des 20. Jahrhunderts in den benachbarten Städten Konstanz, Singen, Radolfzell sowie den schweizerischen Städten Rorschach und Schaffhausen belegen einen ausgeprägten traditionellen Zwiebelhandel. (Siehe Anhänge 1 bis 4, 8 und 9)
Die am westlichen Ende des Bodensees zwischen Stein am Rhein und Radolfzell gelegene, fruchtbare Halbinsel mit dem auf 708 m ansteigenden waldreichen Schienerberg ist darüber hinaus mit den Namen bedeutender deutscher Maler und Dichter verbunden u.a. Max Ackermann, Otto Dix, Bruno Epple und Otto Heuschele. Auch Herman Hesse lebte und arbeite dort in seiner Jugend. In zahlreichen Gemälden, Zeichnungen, Aquarellen findet sich so die Uferlandschaft des Untersees und die Landschaft des angrenzenden Hegau wieder. (Siehe Anhänge 1 bis 4)

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:
Die Angabe Höri Bülle [=Zwiebel, lat. cibolla] bezeichnet im Handel und im allgemeinen Sprachgebrauch eine rote Speisezwiebel, mit charakteristischer Form und Farbe, welche seit Jahrhunderten auf der Halbinsel Höri angebaut wird. (Siehe Anhänge 4, 7 und 8)
Die Höri Bülle, botanisch Allium cepa, gehört zur Gattung der Lauchgewächse (Allium). Die Sorte Höri Bülle zählt zu den alten Landsorten und ist nicht durch einen nationalen oder gemeinschaftlichen Sortenschutz geschützt. Die Höri Bülle wird ausschließlich durch eigene Nachzucht vermehrt. Samen sind im Handel nicht erhältlich. (Siehe Anhang 10)
Die Höri Bülle unterscheidet sich von anderen roten Zwiebelarten vor allem durch ihre charakteristische Form und Farbe. Die dünne und weiche Außenhaut hat eine eher helle rotbraune Färbung, die im Gegensatz zu dunkelroten Sorten beim Aufschneiden nicht abfärbt. Im Querschnitt erkennt man hellrote Trennschichten zwischen den einzelnen Zwiebelschalen. Die typische flache, bauchige Form der Höri Bülle eignet sich besonders gut zum Flechten der traditionellen Zwiebelzöpfe. Ihre etwas weichere Konsistenz macht sie sehr saftig, aber auch druckempfindlich und erfordert besondere Sorgfalt bei der traditionellen Handernte. Der Geschmack der Höri Bülle ist vor allem durch das zarte Aroma und die milde, nicht aufdringliche Schärfe gekennzeichnet. Beim Garen entfaltet sich ihre Schärfe, ohne dass dabei die charakteristische rote Färbung verloren geht. (Siehe Anhänge 1 und 10)

Im geografischen Gebiet und über dessen Grenzen hinaus genießt die Höri Bülle einen hohen Bekanntheitsgrad und ein hohes herkunftsbedingtes Ansehen. Aufgrund ihrer außergewöhnlich guten Geschmackseigenschaften und ihrer nachhaltigen Erzeugungsmethode (z.B. Saatgut aus eigener Vermehrung, traditionelle Handernte, Erhalt der Kulturlandschaft Höri) wurde sie von Slow Food Deutschland e.V. in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. (Siehe Anhänge 1 bis 5 und 28)
Die regionale Literatur ist reich an Gedichten rund um die Höri Bülle wie z.B. das Loblied auf die Höri Bülle der Mundartdichterin Anna Schreiber Bähr oder das Gedicht ‚Uf em Markt‘ des Maler und Dichters Bruno Epple. Durch die Werke und Namen der Künstler auf der Höri erhielt die Höri Bülle Bekanntheit über die Grenzen der Region hinaus.
(Siehe Anhänge 1, 5 und 9)

(3) Ursächlicher Zusammenhang:
Das Wissen und die jahrhundertalte Tradition im Zwiebelanbau gewährleisten die charakteristischen Eigenschaften der Höri Bülle und begründen das hohe Ansehen des Erzeugnisses. Die Verbundenheit und die hohe Wertschätzung der Region mit dem seit Jahrhunderten bestehenden traditionellen Zwiebelanbau ist in vielen Bereichen des örtlichen Lebens sichtbar. Sie äußert sich u.a. in der großen Bedeutung von der Höri Bülle für die regionale Küche (GEMEINDE MOOS (HRSG.) (1996): KLEINES BÜLLE BREVIER. TEXT: ERWIN KELLER. 2. AUFL. GEMEINDE MOOS. S. 26-52). (Siehe Anhang 1)
Die Höri Bülle findet ihre Erwähnung in zahlreichen Festen und Bräuchen wie z.B. dem seit dem Jahr 1976 jährlich, jeweils am 1. Oktobersonntag in der Gemeinde Moos, wiederkehrende „Bülle-Fest" in dessen Mittelpunkt Spezialtäten aus der Höri Bülle stehen. Hierfür werden Zwiebelzöpfe aus der Höri Bülle zum Teil gemischt mit gelben Zwiebeln (Stuttgarter Riesen) geflochten, wobei die flache Form der Höri Bülle sich besonders gut zum Zopfen eignet. Bewirtet wird hauptsächlich mit Zwiebelprodukten: Zwiebelsuppe, -kuchen, -dinnele und ähnlichem. (Siehe Anhänge 1 und 5)
In der Gemeinde Moos im geografischen Gebiet wird zur Fasnacht seit 1953 der ortsgebunden Ruf „Rätich, Bülla und Salot – gnua, gnua, gnua!“ verwendet, ferner besteht eine traditionelle Narrenzunft mit der Bezeichnung ‚Bülleläri‘.
(Siehe Anhänge 1 bis 3 und 32)

g) Kontrolleinrichtung(en):
Name: Regierungspräsidium Karlsruhe, Referat 34
Anschrift: Schlossplatz 1-3, 76131 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 926-0
Telefax:
E-Mail:

h) Etikettierung:
Die Etikettierung muss in allen Vermarktungsstufen als „Höri Bülle“ erfolgen. Ferner trägt das Etikett Name und Anschrift des Herstellers und/ oder seiner Registernummer in der Schutzgemeinschaft, sowie jede andere Angabe, welche die Schutzgemeinschaft für notwendig hält, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.
Ferner muss das Wort-/Bildzeichen der Schutzgemeinschaft mit dem Schriftzug „Höri Bülle“ in Verbindung mit der stilisierten Zwiebel verwendet werden. Dies gilt auch für Erzeuger, die nicht Mitglied der Schutzgemeinschaft sind.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
–