

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.g.A.
Aktenzeichen: 306 99 015.6

Bornheimer Spargel

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Bornheimer Spargelanbauer e.V.
Anschrift: Bornheimer Straße 30, 53332 Bornheim
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ()

Vertreter:

Name: Rechtsanwältin Christiane Graß
Anschrift: Semmelweisstraße 2, 53123 Bonn
Telefon: 0228/6205804
Telefax: 0228/6205806
E-Mail: RA@christiane-grass.de

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.6 Gemüse

Spezifikation:

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

a) Name:

"Bornheimer Spargel", "Spargel aus dem Anbaugebiet Bornheim"

b) Beschreibung:

Bornheimer Spargel ist „Asparagus officinalis“. Die Hauptertragsjahre des Spargels liegen im Bornheimer Gebiet im 4. bis 10. Standjahr des Spargels. Bornheimer Spargel wird nach den Regeln der guten fachlichen Praxis erzeugt und hierbei im geschälten oder ungeschälten Zustand angeboten. Beim Verkauf muss der ungeschälte Spargel mindestens den Qualitätsnormen der EG und des Handelsklassengesetzes entsprechen (VO EG NR.2200/96 und VO EG Nr. 2377/1999), für geschälten Spargel sind zudem die Bestimmungen des LFGB einzuhalten.

Die Besonderheiten des Bornheimer Spargels liegen einmal im typischen Geschmack, in seiner Frische und in seiner Zartheit. Sein kräftiger, würziger Geschmack ergibt sich aus den besonderen Boden- und Klimabedingungen seines Standorts. Die Erzielung einer besonderen Frische und Zartheit der Stangen sind Besonderheiten seiner Herstellung bzw. Nacherntebehandlung zu verdanken.

c) Geografisches Gebiet:

Das Anbaugebiet, in welchem traditionell das Produkt „Bornheimer Spargel“ erzeugt wird, erfasst das Gebiet der Gemeinden Alfter, Bornheim und Teile Brühls und Wesselings. Es wird folgendermaßen bestimmt und abgegrenzt:

Im Norden endet das Anbaugebiet am Schlosspark der Stadt Brühl und folgt dann der Brühler Landstraße bis Wesseling-Berzdorf. Ab dort verläuft die Grenze an der Rodenkirchener Straße entlang bis nach Wesseling-Keldenich. Ab dort macht der Verlauf einen Knick über das „Gut Eichholz“ und verläuft ostwärts entlang des „Kraftstoffwerks Shell“ bis in die Wesseling-Urfelder Aue hinein und wird durch den Fluss Rhein im Osten begrenzt. Die östliche Grenze verläuft am Rhein entlang bis zur Stadtgrenze Bonn-Graurheindorf. Die südliche Grenze verläuft entlang den Ortsgrenzen um Bonn-Graurheindorf, Bonn-Buschdorf, Bonn-Tannenbusch, Bonn-Dransdorf und Bonn-Messdorf bis nach Bonn-Lessenich und Alfter-Oedekoven um dann in westlicher Richtung abzuknicken. Westlich wird das Anbaugebiet durch den Höhenzug des Vorgebirges begrenzt, was auch dem Straßenverlauf Alftererstraße, Gielsdorferstraße, Roisdorferstraße und ab der Stadt Bornheim der Bonn-Brühler Straße gleichkommt.

Die genauen Grenzen sind ebenfalls in der beigefügten Karte ersichtlich.

d) Ursprungsnachweis:

Ob die Rohstoffe aus dem zulässigen Gebiet stammen und die Herstellung im zulässigen Gebiet erfolgte, lässt sich feststellen anhand der Dokumentation, die alle Unternehmen der Lebensmittelkette führen müssen, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten (vgl. Art. 18 BasisVO 178/2002 VO).

e) Herstellungsverfahren:

Die Herstellung folgt den „Regeln guter fachlicher Praxis“, Dies setzt zunächst eine Eignungsprüfung des Bodens für den Anbau von Spargel und sodann eine geeignete Grundbodenbearbeitung einschl. einer ausreichend hohen organischen Düngung vor der Pflanzung. Diese erfolgt i.d.R. in den Monaten März/April; angepflanzt wird ebenfalls in diesen Monaten.

Die Regeln des sog. „Integrierten Pflanzenschutzes“ sind einzuhalten.

Die Erntezeit im Bornheimer Anbaugebiet beginnt i.d.R. ab Mitte April und endet i.d.R. am 24. Juni eines Jahres (Johannistag), sie kann dauern von 15. April bis zum 24. Juni eines jeden Jahres.

Zur Erhaltung von Frische und Zartheit der gestochenen Stangen werden die Stangen mittels Eiswasser unmittelbar nach der Ernte zunächst einer 'Schockkühlung' unterzogen. Sodann werden sie nach Länge und Qualität sortiert. Sie werden bei 1 - 2 °C und bei hoher Luftfeuchtigkeit gelagert. Die Lagerung in Wasser über längere Zeit ist untersagt.

Die Arbeits- und Verkaufsräume müssen den entsprechenden hygienischen Anforderungen entsprechen, genauso wie die Vermarktung mindestens den Qualitätsnormen der EU genügen tragen müssen (VO EG Nr. 2377/99). Hierbei darf die maximale Stangenlänge beim Bleichspargel und beim Grünsparigel 22 cm nicht übersteigen. Darüber hinaus muss der Spargel ganz und unbeschädigt, frei von Fäulnis, sauber und von frischem Geruch sein.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Klima: Die Stadt Bornheim mit ihren rund 50.000 Einwohnern liegt im klimatisch begünstigten Bereich zwischen den Großstädten Köln und Bonn. Südlich von Bonn öffnet sich das Rheintal nach dem Durchbruch durch das rheinische Schiefergebirge und geht über in die Kölner Bucht. Deren Ebene wird im Osten begrenzt vom Siebengebirge und den Mittelgebirgen des bergischen Landes, im Westen vom Höhenzug „Kottenforst-Ville“. Dieser rund 100 m hohe Höhenzug verschafft der Rheinebene eine besonders geschützte Lage. Die klimatischen Bedingungen für den Anbau von Obst und Gemüse sind infolgedessen hier besonders gut. Sie sind gekennzeichnet durch relativ hohe Jahresmitteltemperaturen und ausreichend Niederschläge. So beginnt die Vegetationsperiode hier deutlich früher und endet auch später als in den benachbarten Regionen.

Boden: Einzigartig für den „Bornheimer Spargel“ ist die Lage auf der Nieder- und Mittelterrasse des urzeitlichen Rheins. Hier finden sich im Bereich der Altrheinarme die sandigen Böden mit ihren anstehenden Tonschichten, die einerseits aufgrund des hohen Sandanteils die Böden früh erwärmen lassen, und andererseits über den lehmigen Ton eine gute Nährstoffversorgung des Spargels gewährleisten.

Menschliche Faktoren: Seine Besonderheit verdankt der „Bornheimer Spargel“ nicht nur den o.g. besonderen Boden- und Klimaeigenschaften in der Region, sondern auch dem hohen Fachwissen der spargelanbauenden Landwirte, welche durch hohe Sachkunde bei Anbau, Pflege, Ernte und Lagerung des Spargels gewährleistet, dass Spargel in optimaler innerer und äußerer Qualität zum Verbraucher gelangt.

Bornheimer Spargel hat eine lange Geschichte: Diese geographischen und klimatischen Vorteile haben Bornheim schon zu Römerzeiten Bornheim als Obst- und Gemüsegarten für die römischen Kolonien bekannt gemacht (Colonia bonnensis u. Colonia agrippina). Auch den Spargel brachten bereits die Römer und das Wissen um seinen Anbau mit an den Rhein. Damals galt Spargel als Luxus und war allein der herrschaftlichen Küche vorbehalten. Der Anbau des Edelgemüses im Bornheimer Raum nahm signifikant zu, als in der Region der bis dahin vorherrschende Weinanbau durch die Verbreitung der Reblaus, gegen die es damals noch kein Mittel gab, Anfang des 20. Jahrhunderts zum Erliegen kam.

Der Bornheimer Spargel weist zwischenzeitlich eine bereits rd. 300-jährige Tradition auf. Alte Aufzeichnungen (s. Anlage 1 und 2) berichten von „frommen Klosterfrauen“, die bereits vor 1719 hinter ihrem „Annenkloster“ in Alfter einen Spargelgraben ihr Eigen nannten.

Insbesondere war der Spargel auch bei der gräflichen Herrschaft sehr beliebt, die bspw. sämtlichen Spargel rund um Bornheim im Jahre 1769 aufkaufen und auf ihr Schloß Dyck bzw. ihren Kölner Hof bringen ließ. (s. Anlage 2)

Aus dem Jahre 1785 stammen gedruckte poetische Verse, die den Genuss von köstlichem Spargel aus der Gegend um Bornheim in Studentenkreisen besingen ließen. (Siehe Gutachten Dr. Aretz)

Eine Statistik belegt ferner, daß schon im Jahr 1840 mehrere hundert sog. „Marktgänger“ von Bornheim und den umliegenden Dörfern aus regelmäßig den Fußmarsch nach Köln antraten, um dort an den Marktständen ihr Gemüse, insbesondere aber auch ihren Spargel zu verkaufen.

(s. Anlage 3 und 4)

Reichskanzler Fürst von Bülow (1900/09) ließ sich Spargel aus Alfter (Bornheim) eigens nach Berlin schicken. (s. Anlage 1)

Auch der berühmte Maler und Bildhauer Max Ernst, der aus dem teilweise zum Erzeugungsgebiet gehörenden Brühl/Rheinland stammt, widmete sich dem Spargel als Königin des Gemüses in seiner Skulptur „Mondspargel“. Diese ist im Max Ernst Museum in Brühl ausgestellt. (s. hierzu <http://www.blausparigel.de/spargelkunst.htm>)

In einigen Quellen ist immer wieder die Rede vom Alfterer Spargel. Das Gebiet der Gemeinde Alfter ist jedoch nicht so groß und aufgrund der besseren Bodenbeschaffenheit verlagerte sich der Anbau im letzten Jahrhundert zunehmend auf die Gebiete der Stadt Bornheim (s. Anlage 9)

Ergänzend zu diesen Quellen stammen aus dem Stadtarchiv Bornheim 244, Sammlung Zerlett Zeitungsartikel aus dem letzten Jahrhundert. (s. Anlagen 5 - 8 und 10 -) Aufgrund der oben bereits beschriebenen geschmacklichen Besonderheiten wurde „Bornheimer Spargel“ schnell zum Begriff bei den Verbrauchern in der Region, insbesondere auch bei den Verbrauchern in den nahe gelegenen Großstädten Köln und Bonn.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Die besondere Geschmacksnote des „Bornheimer Spargels“ läßt sich als „einzigartig aromatisch“ bzw. „würzig“ beschreiben. Aufgrund dessen genießt er ein hervorragendes Ansehen und dies nicht nur im eigenen Anbaugbiet. Natürlich treffen auch alle gesundheitlichen Vorzüge von Spargel auf den „Bornheimer Spargel“ zu.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die gute Mineralstoffverfügbarkeit sorgt für die besondere Geschmacksnote des „Bornheimer Spargels“, die sich als „einzigartig aromatisch bzw. würzig“ beschreiben lässt. Der sandige Boden sorgt für den gleichmäßigen Wuchs.

Die besonders guten Geschmackseigenschaften, die besonderen Fertigkeiten der lokalen Spargelanbauer und die lange Geschichte des Erzeugnisses begründen außerdem das hervorragende Ansehen von Bornheimer Spargel.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen
Anschrift: : Münsterstr. 169, 40476 Düsseldorf
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

h) Etikettierung:

„Bornheimer Spargel ggA“ oder „Spargel aus dem Anbaugbiet Bornheim ggA“ oder „Bornheimer Spargel geschützte geografische Angabe“

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-