

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

Antrag auf Änderung der Produktspezifikation

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 304 99 906.7

„Tettnanger Hopfen“

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

11.09.2024 ; Heft 42 vom 18.10.2024, Teil 7b

Entscheidung des BPatG:

–

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt:

Heft 52 vom 29.12.2023, Teil 7a-bb, S. 27359

Vollständige Produktspezifikation:

(Alle Angaben gemäß Art. 49 Abs. 1 der Verordnung (EU) 2024/1143 (vormals Art. 7 VO (EU) Nr. 1151/2012)

a) Name:
 Tettnanger Hopfen

b) Beschreibung:
 Botanik: Botanisch gehört der Hopfen (*humulus lupulus*) zur Ordnung der Nesselgewächse (*urticales*) und zur Familie der Hanfgewächse (*cannabaceae*). Der Hopfen ist zweihäusig, d.h. auf einer Pflanze bilden sich entweder nur weibliche oder männliche Blütenstände. Angebaut wird nur „weiblicher Hopfen“, aus dessen Blüten sich die Dolden entwickeln. Der Schutz nach der Verordnung (EU) 2024/1143 (vormals VO (EU) Nr. 1151/2012) soll sich nur auf die weiblichen Hopfendolden (Naturhopfen) und die daraus resultierenden Verarbeitungsprodukte, hier im speziellen Hopfenpellets und Hopfenextrakt, beziehen. Die Hopfendolde besteht aus Vorblättern, Deckblättern, Doldenstiel, sowie der Hopfenspindel und ist Trägerin der brauwertvollen Inhaltsstoffe des Tettnanger Hopfens. Der Hopfen ist eine Kuitagspflanze, d.h., das Längenwachstum findet bei zunehmender Tageslänge (Langtag), die Blüte ab ca. 21. Juni bei abnehmender Tageslänge (Kuiztag) statt. Der Tettnanger Hopfen erreicht aufgrund begünstigter Standortfaktoren (Boden, Niederschlagsmengen und Durchschnittstemperaturen) entgegen anderen Anbaugebieten eine Wuchshöhe von bis zu 8,30 m (Gerüstanlagen in den anderen Anbaugebieten sind in der Regel 7 -7,50 m hoch). Er ist schnellwachsend (bis zu 30 cm pro Tag) und rechtswindend. Als „Tettnanger Hopfen“ werden Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettnang definiert.

Verwendung: Tettnanger Hopfen dient fast ausschließlich (ca. 99 %) der Bierproduktion (ein geringer Teil geht in die Pharmazie). Tettnanger Hopfen geht überwiegend in der verarbeiteten Form von Hopfenpellets und zum geringeren Teil in der Form von Hopfenextrakt zum Kunden, da bei der Extraktion wertvolle Aromastoffe des Tettnanger Hopfens verloren gehen können.

Inhaltsstoffe: Die wertgebenden Inhaltsstoffe des Hopfens sind Bitterstoffe (Hopfenharze), Aromastoffe (Ätherische Öle) und Gerbstoffe (Polyphenole). Tettnang definiert sich als Aromahopfen-Anbaugebiet.

Der Tettnanger Hopfen verdankt seine weltweite Reputation auch und im Besonderen den hochfeinen Aromas-

toffen, welche sich aus über 300 Komponenten ätherischer Öle (der sog. Hopfenblume) zusammensetzen. Die Aromabeschreibungen für den Tettnanger Hopfen bewegen sich im Spektrum blumig, zitrusartig, fruchtig, johannisbeerartig, süßlich und würzig. Der „Gesamteinindruck Aroma“ wird für den im Anbaugebiet Tettnang angebauten Hopfen als „harmonisch, anhaltend voll und mild“ beschrieben.

Neben dieser Einteilung werden Sorten vom Hopfenhandel z.T. ergänzend nach den Komponenten „feinstes Aroma, Aroma, Bitterstoffhopfen, Hochalphahopfen und Flavourhopfen“ beurteilt. Da eine Vielzahl der 300 Aromakomponenten sensorisch noch nicht greifbar ist, zählt bei den Entscheidungsträgern und Einkäufern der Brauereien immer noch der subjektive Aromaeindruck (bei der Ausmusterung steckt der Einkäufer seine Nase in den Hopfen). Kenner in der Szene wissen hierbei den Tettnanger Hopfen als feinsten Hopfen zu definieren.

c) Geografisches Gebiet:
 Das geographische Gebiet entspricht dem Anbaugebiet Tettnang. Dieses umfasst:

1. im Bodenseekreis
 die Gemeinden Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen und Tettnang;
 2. im Landkreis Ravensburg
 die Gemeinden Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (Gebiet der früheren Gemeinden Neuravensburg und Schomburg);
 3. im Landkreis Lindau (Bodensee)
 die Gemeinden Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn und Wasserburg (Bodensee)

d) Ursprungsnachweis:

Die Herkunft des jeweiligen Hopfens wurde 1929 erstmals im so genannten Hopfenherkunftsgegesetz geregelt und im Hopfengesetz von 1996 fortgeschrieben. Der Gebietsname „Tettnang“ ist seit dem Hopfenherkunftsgegesetz von 1929 als verpflichtende Angabe (mit Jahrgang und Sorte) auf der Hopfenverpackung quasi geschützt. Wie bei keinem zweiten Agrarprodukt ist die Herkunft/Rückverfolgbarkeit des Tettnanger Hopfens aus dem Anbaugebiet Tettnang seit Jahrzehnten gewährleistet. Amtlich vereidigte Siegelmeister/ Sachwarte versehen bei der Abwage jedes Packstück mit einem Siegel und einer Begleitkunde, welche einer „Geburtsurkunde“ gleichkommt und enthalten muss: Die Herkunft, das Bundesland, das Anbaugebiet, die Verarbeitungsstufe, die Siegelhallennummer, das Gewicht des Einzelpackstückes, die Zahl der Packstücke, die Sorte und den Jahrgang. Der Hopfenpflanzer bestätigt außerdem auf einer sog. Hopfenherkunftsbestätigung den Ursprung des Erzeugnisses.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Das Hopfenjahr in Tettnang reicht von März - September. Der Tettnanger Hopfen wird i.d.R. über sogenannte Schnittfechser oder Topfpflanzen vermehrt. Sofern möglich und verfügbar aus dem Anbaugebiet Tettnang. Im April beginnt der Hopfenpflanzer mit den Bodenarbeiten (Fräsen, Eggen, Scheiben). Anfang März bis Mitte April werden die Pflanzen unter der Erdoberfläche für den neuen Austrieb geschnitten. Dieser Schnittzeitpunkt erfolgt in Tettnang im Gegensatz zu anderen Anbauge-

bieten ca. 2-3 Wochen später, da die Pflanzen im Anbaugebiet Tettnang aufgrund der günstigeren klimatischen Bedingungen schneller wachsen und früher reif sind. Auch findet man in Tettnang die höchsten Gerüstanlagen (bis zu 8,30 m). Bedingt durch bevorzugte Boden- und Klimaverhältnisse (Wassermenge, Sonnenscheindauer) benötigt der Hopfen mehr „Entfaltungsraum“.

Es folgt das Drahten. Am Gerüst werden die ca. 8,50 m langen Drähte befestigt und im Boden verankert. Von den ca. 50 Hopfentrieben werden 2-4 Triebe an den Steigdraht angeleitet. 2-3 Düngergaben und Pflanzenschutzmaßnahmen folgen. Ende Juni erreicht der Hopfen die Gerüsthöhe und geht in das generative Wachstum, sprich die Ausdoldung über.

Ab ca. 20. August beginnt die Ernte. Blätter, Triebe und Dolden werden von der Rebe getrennt und gereinigt. Nach der Trocknung (mit max. 65 Grad, um das hochfeine Aroma zu schonen) und Befeuchtung auf ca. 11 % Wassergehalt wird der Hopfen verpackt und geht zur örtlichen Siegelhalle, bei der die Abwaage, Bemusterung (fürs neutrale Qualitätslabor), Siegelung und Zertifizierung erfolgt. Dies stellt eine Vorstufe zur Verarbeitung des Hopfens zu Pellets und Extrakt dar, welche nicht im geografischen Gebiet stattfindet.

Die gesamte Erzeugung des Rohhopfens bis zum Verpacken der Hopfendolden und der Siegelung und Zertifizierung in der örtlichen Siegelhalle erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Der Anbau von Hopfen im Tettnanger Gebiet wird 1150 erstmals urkundlich erwähnt (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 12). Brauereien sind 1838 im damaligen Oberamt Tettnang 14 genannt (v. Memminger „Beschreibung des Oberamts Tettnang“, 1838, S. 62), davon 3 für die Stadt. Drei Jahre später, 1841, sind es schon sechs (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 13). Deren Besitzer zogen ihren Hopfen selbst. Der planmäßige Anbau erfolgte ab 1844, als ihn der Tettnanger Unteramtsarzt Johann Nepomuk von Lentz zusammen mit acht Stadtbürgern einföhrte, gezielt für den klimatischen Grenzbereich des Weins (P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 15). Die flächenmäßige Expansion, die im Norden bald Anschluss fand zum älteren Anbaugebiet um Altshausen (ab ca. 1821; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 14), erfolgte ab 1860 (1864=91 ha, 1866=160 ha, 1875=400 ha, 1914=630 ha; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 22ff). Die größte Ausdehnung erfuhr das Anbaugebiet Tettnang in den Neunzigern des 20. Jahrhunderts auf 1650 Hektar (EU- Hopfenmarkt-Bericht 1997, HVG-Bericht 1997). Im Gebiet Tettnang wurde bis dahin immer nur Aromahopfen selektiert und kultiviert.

Der Tettnanger Hopfen wird ausschließlich auf dem sog. Niederterrassenschotter, der Jungmoräne der Würm Eiszeit angebaut, im Schussenbecken, entlang der Argen und an deren eiszeitlichen Rändern. Diese Bodenformation mit tiefer liegenden Grundwasserströmen ermöglicht ihm tief zu wurzeln (bis zu 2m). Gleichzeitig erfolgt dadurch eine kontinuierliche Feuchtigkeitsversorgung, auch bei extremen Trockenperioden. Das hier zwischen 400 und 600 m ü. NN herrschende, vom Bodensee mitregulierte, gemäßigt milde Klima spielt beim Tettnanger Hopfen eine weitere, wesentliche Rolle für die Aromaausprägung.

Der Tettnanger Hopfen findet klimatische Bedingungen vor (Mittelwerte der Jahressdurchschnittstemperatur, Sonnenscheindauer und Niederschlagsmenge) die ein-

zigartig sind. So liegen z.B. die Durchschnittswerte der letzten 30 Jahre (Stand 2009) mit einer Temperatur von 9,4 Grad Celsius, knapp 1 800 Sonnenstunden und einer Niederschlagsmenge von 1 136 mm weit über den 30 jährigen Durchschnittswerten der anderen deutschen Anbaugebiete.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Als „Tettnanger Hopfen“ werden Aromasorten aus dem Anbaugebiet Tettnang definiert.

Der Tettnanger Hopfen enthält hochfeine Aromastoffe, welche sich aus über 300 Komponenten ätherischer Öle (der sog. Hopfenblume) zusammensetzen. Die Aromabeschreibungen für den Tettnanger Hopfen bewegen sich im Spektrum blumig, zitrusartig, fruchtig, johannisbeerartig, süßlich und würzig. Der „Gesamteindruck Aroma“ wird für den im Anbaugebiet Tettnang angebauten Hopfen als „harmonisch, anhaltend voll und mild“ beschrieben.

Tettnanger Hopfen zeichnet sich ferner durch eine hohe Homogenität aus. Die Untersuchungen der angelieferten Hopfenpartien auf äußere Qualitätsmerkmale bei der Neutralen Qualitätsfeststellung (NQF) bescheinigen dies jährlich. Für die Sorte Tettnanger wurde dies zudem durch die Uni Hohenheim, für die Sorte Hallertauer Mittelfrüh von der Brauerei Anheuser/Busch bestätigt.

Weit über die regionalen Grenzen hinaus hat sich der Tettnanger Hopfen einen Namen gemacht. Feinstes Aroma aus der kleinen aber feinen Hopfenmetropole Tettnang findet weltweit seine Liebhaber und ist in Japan nicht weniger beliebt denn in den USA. Ein besonderer Ausdruck von Wertschätzung und Güte ist z.B., wenn der Brauer in den USA seine Gebinde mit dem Label-Aufdruck „brewed with Tettnang Hops“ ausweist, was nicht selten vorkommt. Tettnanger Hopfen erzielt ob seiner Güte stets die höchsten Verkaufspreise (EU-Jahresberichte 90er Jahre, Jahresberichte 1990-2000 Bay. Landesanstalt; P. Heidtmann „Grünes Gold“ 1994, S. 368, 369). Aber auch die Menschen in der Hopfenstadt Tettnang selber leben für und mit dem Hopfen. Dies machen die regionalen Strukturen und Ereignisse rund um den Tettnanger Hopfen deutlich. So zeigt z.B. das seit 1995 bestehende Tettnanger Hopfenzentrum die ganze Faszination der Hopfenkultur. Auf dem 4 km langen Tettnanger Hopfenlehrpfad findet der interessierte Besucher alles Wissenswerte über den Tettnanger Hopfen. Die mit 42 km Gesamtlänge ausgewiesene Tettnanger Hopfenschlaufe führt den Radfahrer durch das Anbaugebiet Tettnang. Auf dem jährlich im August, kurz vor der Ernte, stattfindenden Hopfenfest in Tettnang-Kauze feiern die Einwohner Tettnangs die lange Tradition „ihres Grünen Goldes“. Last but not least repräsentieren die alle 2 Jahre neu gewählten Tettnanger Hopfenhoheiten (Hopfenkönigin + 2 Prinzessinnen) den Tettnanger Hopfen regional und international.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Das Zusammenwirken von geologischer Grundlage (Bodenqualität) und klimatischen Gegebenheiten bewirkt ein Optimum bei Aufbau und Doldenbildung des Tettnanger Hopfens und damit seine weitgehend geografisch bedingte Homogenität. Die Bodenbeschaffenheit im abgegrenzten geografischen Gebiet und das hier herrschende, vom Bodensee mitregulierte, gemäßigt milde Klima spielen zudem eine wesentliche Rolle für die Ausprägung des besonders feinen Aromas beim Tettnanger Hopfen. Insbesondere diesem verdankt der Tettnanger Hopfen seine weltweite Reputation. Die lange Tradition des Hopfenanbaus im Tettnanger Gebiet hat ferner dazu geführt, dass sich die Menschen in der Region mit dem Tettnanger Hopfen identifizieren und dieser dort einen

festen Platz im kulturellen Leben einnimmt.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Regierungspräsidium Karlsruhe
Anschrift: Schloßplatz 4-6, 76131 Karlsruhe
Telefon: +49 (0) 721-926-0
Fax: +49 (0) 721-933 40230
E-Mail: geoschutz@rpk.bwl.de

h) Etikettierung:

- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Deutsches Hopfengesetz vom 21. Oktober 1996. Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum Baden-Württemberg zur Durchführung des Hopfengesetzes (HopfenVO) vom 01. April 1999, vorstehende Gesetze und Verordnungen in der jeweils gültigen Fassung