

Teil 7b) Dem Antrag stattgebender Beschluss des Deutschen Patent- und Markenamts:

Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 305 99 020.9

Frankfurter Grüne Soße /
Frankfurter Grie Soß

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Verein zum Schutz der Frankfurter Grünen Soße e.V.
Anschrift: Im Teller 17, 60599 Frankfurt
Telefon: 069/652469
Telefax: 069/65303520
E-Mail: -
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

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt:

Heft 07 vom 15.02.2008, Teil 7a-aa, S. 27250

Datum des Beschlusses:

17.12.2009

Entscheidung:

Der Antrag entspricht den Voraussetzungen der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und den zu ihrer Durchführung erlassenen Vorschriften.

Gründe:

Vorab ist festzustellen, dass hier allein über den Schutzantrag des Vereins zum Schutz der Frankfurter Grünen Soße e.V. zu entscheiden ist und nicht über den gemäß § 130 Abs. 4 MarkenG eingelegten Einspruch (Vgl. Art. 5 Abs. 5 UAbs. 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 - im Folgenden "Verordnung" genannt - u. § 130 Abs. 5 S. 1 u. 2 MarkenG). Deshalb erübrigt sich auch die Prüfung des berechtigten Interesses der Einsprechenden. Die von der Einsprechenden innerhalb der Viermonatsfrist seit der Veröffentlichung des Antrags vorgebrachten Einwendungen sind aber bei der Entscheidung über den Schutzantrag zu berücksichtigen, zumal dem Patentamt eine umfassende Prüfungspflicht obliegt, vgl. Art. 5 Abs. 4 UAbs. 2 der Verordnung u. § 130 Abs. 3 und 5 MarkenG.

Die Prüfung der Schutzfähigkeit der Bezeichnungen „Frankfurter Grüne Soße / Frankfurter Grie Soß“ als geografische Angaben im Sinne von Art. 2 Abs. 1 b) der Verordnung erfolgte unter Berücksichtigung der von der Antragstellerin eingereichten Unterlagen (vgl. insbesondere Bl. 34-37 u. 43-114), der Stellungnahmen nach § 130 Abs. 3 MarkenG (vgl. Bl. 138 – 145; 147-149 u. 151-152) sowie des bereits oben erwähnten Einspruchs, wobei die Spezifikation in der Fassung vom 20.07.2009 zugrunde gelegt wurde. Letztere weicht insoweit von der im Markenblatt, Heft 07 vom 15.02.2008, S. 27250 ver-

öffentlichten Fassung ab, als sie nur noch die fragliche Kräuterkomposition zum Gegenstand hat und nicht mehr die fertige Speise, bei der diese Kräuter den wesentlichen Bestandteil bilden (s. Anlage mit den geänderten Abschnitten a) - b) u. d) - f)).

Nach Überzeugung der Markenabteilung erfüllt der Antrag die Erfordernisse der Verordnungen (EG) Nr. 510/2006 und Nr.1898/2006.

I.

Der Verein zum Schutz der Frankfurter Grünen Soße e. V. stellt einen Zusammenschluss von neun Erzeugern in der Rechtsform eines eingetragenen Vereins dar (vgl. Bl. 1 u. 133 ff) und ist damit als Vereinigung im Sinne von Art. 5 Abs. 1 der Verordnung antragsbefugt.

II.

Die angemeldeten Bezeichnungen entsprechen den Anforderungen von Art. 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006, wonach nur Namen eingetragen werden können, die im Handel oder im allgemeinen Sprachgebrauch zur Bezeichnung des betreffenden Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels verwendet werden.

Nach den vorliegenden Unterlagen (Bl. 97, 110), den eingeholten Stellungnahmen (Bl. 139, 144, 147) und ergänzenden Recherchen der Markenabteilung wird nicht nur die fertig zubereitete Frankfurter Grüne Soße, sondern auch die in der Spezifikation beschriebene Kräuterkomposition als solche, die die zur Herstellung dieser Soße benötigten Kräuter enthält, " Frankfurter Grüne Soße" genannt und auch im Handel unter diesem Namen angeboten. Dies belegt etwa die anliegende Abbildung, die in Papier eingeschlagene Kräuter mit dem entsprechenden Aufdruck zeigt (vgl. Anlage). Dass bei mündlichen Benennungen des Erzeugnisses, etwa beim Warenerwerb, auch die einschlägige mundartliche Form des Namens (*Frankfurter Grie Soß*) gebraucht wird, liegt auf der Hand, zumal dies auch bei dem gleichnamigen Gericht absolut üblich ist (vgl. Bl. 96, 99,101,103,104, 107).

III.

Der Schutzantrag erfüllt ferner die Voraussetzungen von Art. 2 Abs. 1 b i.V.m. Art. 4 Abs. 2 der Verordnung.

1.

Die angemeldeten geografischen Angaben enthalten den Namen der Landeshauptstadt von Hessen und dienen zur Bezeichnung eines Lebensmittels, das aus dieser Stadt und den in der Spezifikation definierten angrenzenden Städten und Gemeinden stammt.

Weder die vorliegenden Stellungnahmen und Einwendungen noch die sonstigen Ermittlungen der Markenabteilung haben hinreichende Anhaltspunkte dafür ergeben, dass es sich bei den Bezeichnungen „Frankfurter Grüne Soße / Frankfurter Grie Soß“ um Gattungsbezeichnungen im Sinne von Art.3 Abs. 1 der Verordnung handeln könnte. Zwar muss danach davon ausgegangen werden, dass die Zubereitung des gleichnamigen fertigen Gerichts nicht auf das festgelegte eng umrissene Umland Frankfurts beschränkt geblieben ist und hierfür auch nicht ausschließlich oder überwiegend die dort erzeugten typischen Kräuter verwendet werden (vgl. Bl. 144f, 148f, 157). Allerdings ist der Gebrauch der

Namen „Frankfurter Grüne Soße / Frankfurter Grie Soß“ für die betreffende Kräuterkomposition als solche nur bei Erzeugnissen bekannt, die (überwiegend) aus Frankfurt stammen und von den dortigen Gärtnern zusammengestellt worden sind.

Die Einsprechende hat die von ihr vertriebene 7-Kräutermischung anderer Herkunft nach ihrem Vorbringen nicht als „Frankfurter Grüne Soße“ angeboten, sondern lediglich mit der Bestimmungsangabe „... für Frankfurter Grüne Soße“ (vgl. Bl. 187 u. Verpackungsmuster gem. Anl. 06 zu Bl. 182/188). Diese Benutzung spricht daher nicht gegen den Herkunftscharakter der beanspruchten Namen für die fraglichen Kräuter. In Anbetracht der insoweit bestehenden Bezeichnungsgepflogenheiten spricht auch der Umstand, dass die fertige „Frankfurter Grüne Soße“ nicht aus der Frankfurter Region stammen muss, nicht zwingend dafür, dass dieser Name auch für die hier in Rede stehende Kräuterkomposition eine Gattungsbezeichnung darstellt.

Entgegen der Auffassung der Einspruchsführerin erscheint die Bestimmung der Spezifikation (vgl. Abschn. b) u. e)), wonach lediglich zumindest 70% der Kräuter vom Anbau aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen müssen, nicht willkürlich. Vielmehr soll hierdurch sichergestellt werden, dass das Erzeugnis einerseits immer zum deutlich überwiegenden Anteil Kräuter aus der Region Frankfurt enthält und damit dem Herkunftscharakter des Namens Rechnung getragen wird, andererseits soll jenes auch das ganze Jahr über angeboten werden können, auch wenn einzelne – frostempfindliche – Kräuter, wie z.B. Petersilie, in den Wintermonaten nicht (in ausreichender Menge) aus einheimischem Anbau zur Verfügung stehen. Dies wird auch durch verschiedene Stellungnahmen bestätigt (vgl. Bl. 145, 148f).

Die Abgrenzung des Herkunftsgebiets ist in den eingeholten Stellungnahmen für zutreffend erachtet worden (vgl. Bl. 144, 148, 151 u. 157). Sie berücksichtigt zum einen den traditionellen Anbau der fraglichen Kräuter und das Zusammenstellen zum einschlägigen Kräuterpaket im Gebiet der Stadt Frankfurt, insbesondere im Stadtteil Oberrad, bezieht aber auch das eng verflochtene Umland mit ein, das dem Frankfurter Raum zugeordnet werden kann und daher vom Verbraucher ebenfalls mit Frankfurt assoziiert wird (Vgl. Bl.142). Von einer willkürlichen Festlegung des geografischen Gebiets kann somit keine Rede sein.

2.

Nach den eingegangenen Stellungnahmen und weiteren Belegen, insbesondere Zeitungsberichten, kann davon ausgegangen werden, dass die Beschaffenheit der Frankfurter Grüne Soße / Frankfurter Grie Soß, insbesondere die Art und die Anteile der einzelnen Kräuter in der maßgeblichen Fassung der Spezifikation (vgl. Abschnitt b)) zutreffend beschrieben werden (vgl. Bl. 93, 95, 96, 97, 99, 102, 103, 110, 112, 139, 144, 148, 151). Die in Abschnitt b) der Spezifikation genannten sieben Kräuter gehören traditionell in die Frankfurter Grüne Soße, während bezüglich der Frage, ob und welche weiteren Kräuter bei der Zubereitung dieses Gerichts Verwendung finden dürfen, offenbar keine Einigkeit besteht (s. a. die anl. Ausführungen in *Wikipedia* und *Deutschland Spezialitätenküche*, 1999, S. 201, jeweils unter dem Stichwort „Grüne Sauce“). Dass unter dem betreffenden Namen nur Kräuter als Frischware auf den Markt kommen, entspricht offenbar den Gepflogenheiten.

Keine Bedenken wurden auch bezüglich der Darstellung des Herstellungsverfahrens in Abschnitt e) geäußert. Dass die Zusammenstellung, Portionierung und Verpa-

ckung der unverarbeiteten frischen Kräuter unmittelbar nach der Ernte im abgegrenzten Gebiet erfolgen muss, sichert einen sachgerechten Umgang mit den Schnittkräutern und damit die Qualität und Frische der zum Verkauf kommenden Kräutermischungen.

3.

Der Schutz begründende Zusammenhang zwischen dem Erzeugnis „Frankfurter Grüne Soße / Frankfurter Grie Soß“ und seinem geografischen Ursprung ergibt sich bereits aus dem besonderen Ansehen, das jenes infolge seiner Herkunft genießt (vgl. Art. 2 Abs.1 b) 2. Spiegelstrich der Verordnung). Herkunftsbedingte objektive Produktmerkmale müssen darüber hinaus nicht vorliegen.

Bei der "Frankfurter Grünen Soße" handelt es sich um eine insbesondere in Hessen bekannte und beliebte Spezialität aus dem Frankfurter Raum, die beim Verbraucher ein hohes Ansehen genießt. Dies gilt nicht nur für das fertige Gericht gleichen Namens, bei dem es sich um eine Spezialität handelt, die aus Frankfurt stammt und mit der sich die Bevölkerung nach wie vor insbesondere im Frankfurter Raum in hohem Maße identifiziert (vgl. Bl. 93, 95, 97-99, 101-103, 107), sondern auch für die besondere Kräutermischung, deren Bestandteile überwiegend aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen und seit langem von Frankfurter Gärtnern zusammengestellt und angeboten werden. Letzteres bestätigen verschiedene Stellungnahmen (vgl. Bl. 145, 151), es zeigt sich zudem daran, dass die "Frankfurter Grüne Soße / Frankfurter Grie Soß" auch als Komposition der traditionellerweise für die Zubereitung der gleichnamigen Frankfurter Spezialität benötigten Kräuter seit langem in zahlreichen Zeitungsartikeln und sonstigen Publikationen (vgl. z.B. Bl. 96, 97, 99, 102, 104, 105, 107, 110 u. 112) aufgegriffen und diskutiert worden ist und in den letzten Jahren auch Thema verschiedener Fernsehsendungen war (z.B. *Hessenschau* vom 20.03.2008 und *Alle Wetter* vom 10.10.2008). Ein weiterer Beleg hierfür ist der Umstand, dass diesem traditionellen Frankfurter Erzeugnis 2007 in Frankfurt-Oberrad sogar ein Denkmal gewidmet worden ist (s. anl. Artikel aus *Wikipedia*).

Die durch die Lage und Nachfrage im Frankfurter Raum geförderte lange Tradition des Anbaus von Kräutern, insbesondere der für die Zubereitung der "Frankfurter Grünen Soße / Frankfurter Grie Soß" benötigten, die sich bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts zurückverfolgen lässt, verbunden mit dem speziellen Know-how der Frankfurter Gärtnern, die hier seit vielen Jahrzehnten auch die gleichnamigen Kräuterpakete zusammenstellen und vertreiben (vgl. Bl. 95, 97, 99 u. 104ff) sowie die feste Verankerung des fertigen Gerichts "Frankfurter Grüne Soße" im kulturellen Leben in und um Frankfurt haben dazu geführt, dass es sich bei dem betreffenden Erzeugnis um eine bekannte und geschätzte regionale Spezialität handelt, deren Ansehen maßgeblich auf der engen Verbindung zum definierten Herkunftsgebiet beruht.

IV.

Schließlich rechtfertigen auch die von der Einsprechenden im Übrigen vorgebrachten Einwände nicht die Zurückweisung des Schutzantrags.

Soweit sie vorträgt, die Eintragung der Bezeichnung „Frankfurter Grüne Soße“ würde sich nachteilig auf ihren Geschäftsbetrieb auswirken (Art. 7 Abs. 3 UAbs.1 c) der Verordnung), da sie seit dem Jahr 1994 rechtmäßig eine tiefgekühlte „7 Kräutermischung für Frankfurter Grüne Soße“ vertreibt, wobei nicht 70% aus dem in der Spezifikation festgelegten Gebiet stammen, ist festzustel-

len, dass die Spezifikation in der maßgeblichen Fassung vom 20.07.2009 keine Festlegungen mehr hinsichtlich der Herstellung des fertigen Gerichts „Frankfurter Grüne Soße“ enthält. Mit dem nunmehr noch begehrten Schutz als Namen einer Kräuterkomposition wären somit keine Vorgaben mehr für die als Zutaten für die betreffende Soße zu verwendenden Kräuter verbunden, insbesondere wäre also die Verwendung von Kräutern anderer Herkunft oder tiefgefrorener Kräuter zu diesem Zweck nicht ausgeschlossen.

Wie bereits oben ausgeführt, hat die Einsprechende den Namen „Frankfurter Grüne Soße“ bisher nicht als Namen für ein vergleichbares Erzeugnis, sondern ersichtlich nur als Hinweis auf den Verwendungszweck einer entsprechenden Kräutermischung benutzt. Um auch im Falle einer Eintragung der Bezeichnung „Frankfurter Grüne Soße“ als geografische Angabe Verwechslungen mit dieser zu verhindern, erscheint es für die Einsprechende zumutbar, diesen Namen auch in der Zukunft eindeutig nur als Bestimmungsangabe zu gebrauchen. Kollisionen mit dem Schutzrecht sind dann nicht zu besorgen.

Nach alledem war über den Schutzantrag positiv zu entscheiden.

Auf die nachfolgende Rechtsmittelbelehrung wird hingewiesen.

Rechtsmittelbelehrung:

Gegen diesen Beschluss findet gemäß § 133 S. 1 des Markengesetzes die Beschwerde statt.

Die Beschwerde steht denjenigen Personen zu, die durch den Beschluss auf Grund der mit diesem veröffentlichten, gegenüber der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt geänderten Angaben in ihrem berechtigten Interesse betroffen sind. Sie hat aufschiebende Wirkung. Die Beschwerde ist **innerhalb eines Monats nach Veröffentlichung des Beschlusses im Markenblatt schriftlich** beim Deutschen Patent- und Markenamt einzulegen.

Die Anschriften lauten:

- Deutsches Patent- und Markenamt, 80297 München
- Deutsches Patent- und Markenamt, Dienststelle Jena, 07738 Jena oder
- Deutsches Patent- und Markenamt, Technisches Informationszentrum Berlin, 10958 Berlin

Innerhalb der Beschwerdefrist ist eine **Beschwerdegebühr (Gebührennummer 401 300 PatkostG = 200,00 EUR)** auf das Konto der Bundeskasse Weiden (Kontonr.: 700 010 54 bei BBk München, BLZ: 700 000 00) für das Deutsche Patent- und Markenamt zu entrichten. **Wird sie nicht vollständig oder nicht rechtzeitig gezahlt, so gilt die Beschwerde als nicht eingelegt.**

Hinweis: Es besteht die Möglichkeit, die Beschwerde in elektronischer Form einzulegen, die näheren (technischen) Voraussetzungen entnehmen Sie bitte dem Merkblatt „Elektronische Beschwerde (W7736)“ oder der Homepage des DPMA unter:

http://www.dpma.de/veroeffentlichungen/mitteilungen/mittlg2003_07.html

Anlage:

Geänderte Abschnitte der Spezifikation gemäß Art. 4 Abs. 2 der Verordnung:

a) Name:

Frankfurter Grüne Soße, mundartlich: Frankfurter Grieß.

Als "Frankfurter Grüne Soße" wird sowohl eine spezielle Kräuterkomposition bezeichnet, als auch eine zubereitete Speise, bei der diese Kräuter den wesentlichen Bestandteil bilden.

Gegenstand dieser Spezifikation ist nur erstere.

b) Beschreibung:

Die Kräuterkomposition "Frankfurter Grüne Soße" besteht aus den 7 Kräutern:

Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.

Petersilie, Borretsch, Sauerampfer und Kerbel sind die Hauptbestandteile der Komposition, während Schnittlauch, Pimpinelle und Kresse insgesamt ca. 25 % des Gesamtgewichts ausmachen. Je nach Jahreszeit variiert die mengenmäßige Zusammensetzung der Kräuterkomposition. Allerdings darf keine Kräuterart mit mehr als 30 % Gewichtsanteil vertreten sein. Mindestens 70 % der Kräuter müssen immer vom Anbau aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Abschnitt c) stammen

Die Kräuterkomposition "Frankfurter Grüne Soße" wird traditionell angeboten als:

- Kräuterkomposition (Gebinde ganzer Schnittkräuter) mit einem Gesamtgewicht von mind. 250 g.

Bei dem „250 g Gebinde“ handelt es sich um die klassische Angebotsform für Endverbraucher. Die Kräuterkomposition wird in der Regel in blickdichtem Papier eingeschlagen und unverarbeitet (ungeschnitten und nicht fertig zubereitet) den Verbrauchern angeboten. Daneben gibt es diese Angebotsform auch für Großverbraucher in größeren Gebinden (z.B.: 1 kg, 5 kg).

Neben dem blickdichten Papier werden in einem geringeren Umfang auch andere Verpackungen wie z.B. Schalen verwendet.

- Alternativ sind auch küchenfertig gehackte Kräuterkompositionen marktüblich.

Wesentlich ist, dass die "Frankfurter Grüne Soße" auf Grund der Eigenschaften ihrer Kräuter ein Frischeprodukt ist, bei dem es darauf ankommt, dass sowohl Anbau und Ernte sowie die Zusammenstellung der Kräuterkomposition und der Verpackungsvorgang nach den in der Spezifikation festgelegten Kriterien zu erfolgen hat. Die einzelnen Kräuter sind reich an wertgebenden Inhaltsstoffen, insbesondere ätherischen Ölen, Mineral-salzen, Bitterstoffen und Vitaminen. Dr. Paul Seitz schreibt den einzelnen Kräutern u.a. zu:

Borretsch enthält Schleimstoffe, organische Säuren, Mineralstoffe und ätherische Öle. Er wirkt allgemein kräftigend, herzstärkend, erfrischend, blutreinigend, schweißtreibend und lindert bei rheumatischen Erkrankungen.

Kerbel enthält ätherische Öle mit Apiin und Bitterstoffen; wirkt appetitanregend, blutreinigend, entgiftend, verdauungsfördernd, wassertreibend und beruhigend.

Die Kresse verdankt ihren charakteristischen Geschmack ätherischen Senfölen. Sie enthält zudem Bitterstoffe, Eisen, Vitamin C und E. Kresse wirkt erfrischend appetit- und verdauungsfördernd, sowie vorbeugend gegen Infektionskrankheiten.

Petersilie enthält Mineralstoffe, ätherische Öle und Vitamine der Gruppen A, B, C. Sie regt Appetit und Verdauung an und wirkt harntreibend.

Pimpinelle ist vitamin- und mineralstoffhaltig. Sie wirkt entgiftend und appetitanregend, ist leber-, gallen-, magen- und darmfreundlich.

Sauerampfer erhält seinen säuerlichen Geschmack durch seinen Gehalt an Oxalsäure. Daneben enthält er Vitamin C, Mineralsalze, Gerb- und Bitterstoffe. Sauerampfer wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd und blutreinigend.

Schnittlauch hat hohe Anteile an Vitamin A, B und C und an Mineralstoffen. Er wirkt appetitanregend, Magen stärkend, senkt den Blutdruck und hilft bei Blutarmut.

Diese Kräuterkomposition ist Grundlage für die Zubereitung der "Frankfurter Grünen Soße" als Speise. Hierfür haben sich im Lauf der Jahrhunderte zahlreiche Re-

zepte entwickelt. Weitere Zutaten sind je nach Geschmacksrichtung Essig, Öl, Milchprodukte wie Schmand, Joghurt oder saure Sahne, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Zitrone, hart gekochte Eier oder besondere Gewürze oder Kräuter in kleinen Mengen.

Die „Frankfurter Grüne Soße“ eignet sich dank ihrer Kräuterezusammensetzung im Winter und Frühjahr zur Verstärkung der Widerstandskraft gegen Erkältungskrankheiten, zum Kuren gegen Frühjahrsmüdigkeit und in den anderen Jahreszeiten zur Blutreinigung sowie Regeneration und Verbesserung des allgemeinen Befindens. (vgl. Dr. Paul Seitz, Frankfurt: "Kräuteranbau für die Grüne Soße" in Deutscher Gartenbau 51/1981).

d) Ursprungsnachweis:

Die aktuell bekannten Erzeugerbetriebe der Kräuterkomposition im geografischen Gebiet sind Mitglied der Vereinigung und werden eine einheitliche Verpackung verwenden, die zum einen den Hinweis trägt, dass diese "Frankfurter Grüne Soße" den Vorgaben der geschützten geografischen Angabe "Frankfurter Grüne Soße g.g.A." entspricht sowie explizit auf die Herkunft der Kräuter entsprechend der Spezifikation hinweist. Die Verpackung weist ebenfalls die Betriebsadresse sowie, falls abweichend, die Abpackadresse auf. Kommen weitere Betriebe hinzu, wird diesen die Verwendung dieser Verpackung ermöglicht.

Bei Lieferung der Kräutermischung als offene Ware wird auf dem Lieferschein zum einen vermerkt, dass es sich um das Produkt "Frankfurter Grüne Soße" handelt. Gleichzeitig wird der Zusatz vermerkt, dass diese Kräutermischung den Vorgaben der geschützten geografischen Angabe "Frankfurter Grüne Soße g.g.A." entspricht. Der Lieferschein trägt die Betriebsadresse und, falls davon abweichend, auch die Abpackadresse. Die Vereinigung wird ein Verzeichnis der Erzeuger der Kräuterkomposition "Frankfurter Grüne Soße" bereithalten. Diese Erzeuger können auf Basis ihres eigenen Kräuteranbaus und der Lieferscheine der zugekauften Ware aus dem geografischen Gebiet nachweisen, dass die Vorgaben des Warenbezugs aus dem geografischen Gebiet eingehalten wurden.

e) Herstellungsverfahren:

Mindestens 70 % der als "Frankfurter Grünen Soße" vertriebenen Kräuterkomposition müssen im geografischen Gebiet gemäß Abschnitt c) angebaut worden sein. Der Import wird auf max. 30 % des Gesamtgewichts der Kräutermischung beschränkt.

Jede Kräuterkultur wird entsprechend ihrer jeweiligen Ansprüche separat angebaut, gepflegt und geerntet. Freilandkräuter haben Priorität. Sobald Freilandkräuter in ausreichender Qualität vorhanden sind, sind diese Kräuter denen aus dem Gewächshaus oder dem Anbau unter Folie vorzuziehen.

Die Zusammensetzung und Portionierung der einzelnen 7 Schnittkräuter zur Kräuterkomposition sowie die Verpackung erfolgen ebenfalls im abgegrenzten geografischen Gebiet. Diese Vorgänge haben durch die Gartenbaubetriebe unmittelbar nach der Ernte zu erfolgen. Mit dieser Vorgehensweise wird der sachgerechte Umgang mit der Frischware „Schnittkräuter“ gewährleistet.

Für die Kräuterkomposition "Frankfurter Grüne Soße" können alle frisch geernteten (von der Pflanze abgeschnittenen) Pflanzenteile (Blätter und Stängel) verwendet werden.

Sowohl die Ernte als auch die Zusammenstellung der Kräuterkomposition erfolgt nach Möglichkeit in Handarbeit. Insbesondere die 250 g Haushaltspackungen können durch die Handarbeit individuelle Schwankungen in der Zusammensetzung aufweisen. Der vergleichsweise hohe Anteil an Handarbeit bei der Erstellung der Kräu-

terkomposition gewährleistet gerade in der Phase der Marktaufbereitung eine intensive Qualitätskontrolle.

Die Weiterverarbeitung (klein hacken bzw. klein schneiden) der in den Kräuterkompositionen befindlichen Schnittkräuter muss nicht im geografischen Gebiet gemäß Abschnitt c) erfolgen.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets

Der Gartenbau hat in Frankfurt eine alte Tradition. Bereits 1902 gründete sich die "Gärtnervereinigung Frankfurt-Oberrad". 1927 wurde in Oberrad die Gärtneriesiedlung "Im Teller" errichtet. Auch heute noch befindet sich im Stadtteil Oberrad ein Schwerpunkt des Gemüseanbaus.

In den Gebieten des geschlossenen Oberräders und Sachsenhausener Gemüseanbaugesbietes überwiegt der Salat- und Feingemüseanbau, bei letzterem vor allem der Kräuteranbau für die Frankfurter Grüne Soße. Böden, Klima und Niederschlag ermöglichten Feingemüseanbau; die Nähe zum Verbrauchermarkt Frankfurt sowie die sehr guten Verkehrsbedingungen auch in früherer Zeit sorgten dafür, dass hier der Fein- den Feldgemüseanbau, d.h. der Gartenbau die Landwirtschaft verdrängte. Die vorhandene Betriebsgrößenstruktur mit relativ flächenschwachen Betrieben begünstigt Feingemüseanbau wie den Kräuteranbau, da zum einen die Betriebe von einer relativ kleinen Fläche ein Familieneinkommen erwirtschaften mussten und zum anderen Familienarbeitskräfte zur Verfügung standen.

Einzelne Pioniere versuchten bereits ab etwa 1880 die Vegetationszeit künstlich zu verlängern bzw. die Winterruhe zu verkürzen durch Pflanzung in niedrige Gewächshäuser und Mistbeete. Um 1938 verfügten Frankfurter Gärtner bereits über rund 30.000 qm Gewächshausfläche und 50.000 Mistbeefenster. Der relativ frühe Vegetationsbeginn, später in Verbindung mit Unter-Glas-Anbau, förderte den Anbau von Produkten, die im zeitigen Frühjahr die von Lagergemüse geprägte Winterküche ablösen können. Das Verlangen nach allem Frischen und Grünen war insbesondere in einer Stadt wie Frankfurt mit einer wohlhabenden, welt-offenen Bürgerschicht groß. So konnten die Frankfurter Gärtner anfangs mit Kräutern, später dann weiterentwickelt zu den Kräuterpaketen "Frankfurter Grüne Soße" Angebot und Nachfrage zusammenführen. Inzwischen gibt es diese in Frankfurt und Umgebung das gesamte Jahr über zu kaufen.

Der erwerbsmäßige Anbau aller sieben Kräuter in einem Anbaugesbiet und zum Teil in einem Betrieb ist eine Besonderheit der Region. Die Frankfurter Gärtner verfügen über ein Spezialwissen im Anbau der sieben Kräuter der "Frankfurter Grünen Soße", das nirgendwo sonst zu finden sein dürfte.

Sowohl im Kräuteranbau als auch beim Aufbereiten der Kräuterpakete "Frankfurter Grüne Soße" und im Kundengespräch beim Direktabsatz meist auf dem Wochenmarkt, jedoch auch auf dem Großmarkt, sind produktbezogen Spezialkenntnisse erforderlich. Die Betriebe, die "Frankfurter Grüne Soße" anbieten, sind daher in der Regel Familienbetriebe, die über einige gut qualifizierte, informierte und engagierte Familienarbeitskräfte verfügen, die gleichzeitig im Verkauf mit ihrem Familiennamen für die Qualität der "Frankfurter Grünen Soße" stehen.

Um die Jahrhundertwende wurden bereits Kräuter als "e Deilche grie Soße" im kleinen runden Körbchen angeboten.

Die Bedeutung der als "Frankfurter Grüne Soße" zusammengestellten Kräuter für die Ernährung der Frankfurter

zeigt sich auch in dem im Kriegsjahr 1916 im Selbstverlag der Palmengarten Gesellschaft Frankfurt a.M. erschienenen Büchlein von August Siebert: "Bauet Gemüse" - Ein Weckruf für Daheim und Draußen. Unter der Überschrift "Die wichtigsten Küchenkräuter" nennt Siebert bis auf die Kresse alle "Kräuter der Frankfurter Grünen Soße".

Als fertige Speise entwickelte sich die Frankfurter Grüne Soße ursprünglich als typisches Frühjahrsgericht und ist auch heute noch ein traditionelles Festgericht am Gründonnerstag oder an Himmelfahrt.

Zum ersten Mal taucht ein Rezept der Grünen Soße um das Jahr 1860 im Frankfurter Kochbuch von Wilhelmine Rührig auf. Zu ihrer Grünen Sauce verwendet sie: "ziemlich viel ganz fein gehackte Gewürzkräuter als Boretsch, Estragon, Petersilie, Körbel, Schnittlauch und Pimpernell." Dieses Rezept wird als eines der Urrezepte der Frankfurter Grünen Soße angesehen. Bis auf Kresse und Sauerampfer werden alle anderen Grüne-Soße-Kräuter bereits verwendet. Wilhelmine Rührig verwendete in ihrem Rezept noch Essig, der später durch den Sauerampfer, der Dank der enthaltenen Oxalsäure über eine ähnliche Wirkung verfügt, ersetzt wurde. Der Estragon wird später entsprechend dem sich verändernden Geschmack gerade der "feineren Leute" durch den geschmacklich feineren Kerbel ersetzt.

Die Diskussion um das beste Rezept für die "Frankfurter Grüne Soße", die Frage nach dem "wahren" Original ebenso wie die Information über Anbau und Ernte der Kräuter sowie die Situation der Gärtner und Marktbeschicker sind nach wie vor, heute wie bereits in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts, Themen, die die Menschen in Frankfurt bewegen. Die Medien greifen sie auf, insbesondere zum traditionellen "ersten Schnitt" in der Karwoche.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Bei der "Frankfurter Grünen Soße" handelt es sich um eine insbesondere in Hessen bekannte und beliebte Spezialität aus dem Frankfurter Raum, die beim Verbraucher ein hohes Ansehen genießt. Dies gilt nicht nur für das fertige Gericht dieses Namens, bei dem es sich um eine Spezialität handelt, mit der sich die Bevölkerung, insbesondere im Frankfurter Raum, in hohem Maße identifiziert, sondern auch für die besondere Kräutermischung, deren Bestandteile überwiegend aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen und seit langem von Frankfurter Gärtnern zusammengestellt und angeboten werden. Dies zeigt sich z.B. daran, dass die "Frankfurter Grüne Soße" auch als Kräutermischung für die Zubereitung der gleichnamigen Frankfurter Spezialität in den letzten Jahren nicht nur in zahlreichen Zeitungsartikeln, sondern auch im Fernsehen aufgegriffen worden ist.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die durch die Lage und Nachfrage im Frankfurter Raum geförderte lange Tradition des Anbaus von Kräutern, insbesondere der für die Zubereitung der "Frankfurter Grünen Soße" benötigten, verbunden mit dem speziellen Know-how der Frankfurter Gärtner, die hier seit vielen Jahrzehnten die gleichnamigen Kräuterpakete zusammenstellen und vertreiben, sowie die feste Verankerung des fertigen Gerichts "Frankfurter Grüne Soße" im kulturellen Leben in und um Frankfurt haben dazu geführt, dass es sich bei dem betreffenden Erzeugnis um eine bekannte und geschätzte regionale Spezialität handelt, deren Ansehen maßgeblich auf der engen Verbindung zum definierten Herkunftsgebiet beruht.