

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: 305 99 020.9

Frankfurter Grüne Soße
(mundartlich: Frankfurter Grie
Soß)

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Verein zum Schutz der „Frankfurter Grünen So-
ße“ 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 Gemüse, unverarbeitet und verarbeitet

Spezifikation:

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

a) Name:

Frankfurter Grüne Soße, mundartlich: Frankfurter Grie
Soß.

b) Beschreibung:

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

Die Kräuterkomposition "Frankfurter Grüne Soße" be-
steht aus den 7 Kräutern: Borretsch, Kerbel, Kresse,
Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.
Petersilie, Borretsch, Sauerampfer und Kerbel sind die
Hauptbestandteile der Komposition, während Schnitt-
lauch, Pimpinelle und Kresse insgesamt ca. 25 % des
Gesamtgewichts ausmachen. Je nach Jahreszeit va-
riiert die mengenmäßige Zusammensetzung der Kräu-
terkomposition. Allerdings darf keine Kräuterart mit mehr
als 30 % Gewichtsanteil vertreten sein. Mindestens 70
% der Kräuter müssen immer vom Anbau aus dem ab-

gegrenzten 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 klas-
sische Angebotsform für Endverbraucher. Die Kräuter-
komposition 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 Großver-
braucher in größeren Gebinden (z.B.: 1 kg, 5 kg).

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

- Alternativ sind auch küchenfertig gehackte Kräuter-
kompositionen marktüblich.

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

Borretsch enthält Schleimstoffe, organische Säuren, Mi-
neralstoffe und ätherische Öle. Er wirkt allgemein kräfti-
gend, herzstärkend, erfrischend, blutreinigend,
schweißtreibend und lindert bei rheumatischen Erkran-
kungen.

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

Die Kresse verdankt ihren charakteristischen Ge-
schmack ätherischen Senfölen. Sie enthält zudem Bi-
terstoffe, Eisen, Vitamin C und E. Kresse wirkt erfri-
schend appetit- und verdauungsfördernd, sowie
vorbeugend gegen Infektionskrankheiten.

Petersilie enthält Mineralstoffe, ätherische Öle und Vita-
mine der Gruppen A, B, C. Sie regt Appetit und Ver-
dauung an und wirkt harntreibend.

Pimpinelle ist vitamin- und mineralstoffhaltig. Sie wirkt
entgiftend und appetitanregend, ist leber-, gallen-, ma-
gen- 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.

Die „Frankfurter Grüne Soße“ eignet sich dank ihrer Kräutermischung 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: "Kräuteraanbau für die Grüne Soße" in Deutscher Gartenbau 51/1981) Für die Zubereitung der "Frankfurter Grünen Soße" als Gericht haben sich im Laufe der Jahrhunderte zahlreiche Rezepte entwickelt, die als wesentlicher Bestandteil aber immer die oben beschriebene Kräutermischung enthalten. Weitere Zutaten sind je nach Geschmacksrichtung Essig, Öl, Milchprodukte wie Schmand, Joghurt oder saure Sahne, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Zitronen, hart gekochte Eier oder besondere Gewürze oder Kräuter in kleinen Mengen.

Bei der fertigen Frankfurter Grünen Soße handelt es sich um eine dickflüssige grün gefärbte Masse. Sie wird in der Regel kalt serviert und kann als Hauptgang (vegetarisch) oder mit Fisch oder Fleisch, aber auch als Vorspeise genossen werden.

"Frankfurter Soße" kann von der Kräutermischung bis zur servierfertigen Speise in allen Fertigungsstufen angeboten werden.

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet bilden die Stadt Frankfurt am Main und die direkt angrenzenden Städte und Gemeinden Oberursel, Bad Homburg, Karben, Bad Vilbel, Niederdorfelden, Maintal, Offenbach am Main, Neu-Isenburg, Mörfelden-Walldorf, Rüsselsheim, Raunheim, Kelsterbach, Hattersheim, Kriftel, Hofheim, Kelkheim, Liederbach, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn und Steinbach.

d) Ursprungsnachweis:

Die aktuell bekannten Erzeugerbetriebe der Kräutermischung 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. Damit wissen die weiterverarbeitenden Betriebe, z.B. die Gastronomie, dass sie bei Verwendung dieser Rohware das Gericht "Frankfurter Grüne Soße" anbieten und servieren können.

Die Vereinigung wird ein Verzeichnis der Erzeuger der Kräutermischung "Frankfurter Grüne Soße" bereithalten. Diese Erzeuger können auf Basis ihres eigenen Kräuteraanbaus und der Lieferscheine der zugekauften Ware aus dem geografischen Gebiet nachweisen, dass

die Vorgaben des Warenbezugs aus dem geografischen Gebiet eingehalten wurden.

e) Herstellungsverfahren:

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

1. Kräutermischung

Mindestens 70 % der als "Frankfurter Grünen Soße" vertriebenen Kräutermischung 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 Kräutermischung sowie die Verpackung erfolgen ebenfalls im abgegrenzten geografischen Gebiet. Diese Vorgänge haben durch die Gartenbaubetriebe unmittelbar nach der Ernte zu erfolgenden. Mit dieser Vorgehensweise wird der sachgerechte Umgang mit der Frischware „Schnittkräuter“ gewährleistet. Für die Kräutermischung "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 Kräutermischung 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 Kräutermischung gewährleistet gerade in der Phase der Marktaufbereitung eine intensive Qualitätskontrolle.

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

2. Zubereitung als fertiges Gericht

Die Herstellung und Zubereitung des fertigen Gerichts "Frankfurter Grüne Soße" muss nicht im geografischen Gebiet gemäß Abschnitt c) erfolgen.

Für die Zubereitung der "Frankfurter Grünen Soße" als Speise haben sich im Laufe der Jahrhunderte zahlreiche Rezepte entwickelt. Eine Festlegung auf ein bestimmtes Rezept wird nicht getroffen. Fester und wesentlicher Bestandteil für alle Rezepte der "Frankfurter Grünen Soße" ist die in der Spezifikation definierte Kräutermischung.

Die Kräuter werden fein gehackt oder mit dem Wiegemeßer möglichst fein geschnitten. Je nach Geschmacksrichtung werden Essig, Öl, Milchprodukte wie Schmand, Joghurt oder saure Sahne, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Zitrone, hart gekochte Eier oder besondere Gewürze oder Kräuter in kleinen Mengen zugegeben, bis eine dickflüssige grün gefärbte Masse entsteht.

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 Gärtneresiedlung "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 Kräuteraanbau 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 Kräuteraanbau, 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 Mistbeetfenster.

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, weltoffenen 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 dürfte außerhalb Frankfurts nicht mehr vorkommen. Die Frankfurter Gärtner verfügen über ein Spezialwissen im Anbau der sieben Kräuter der "Frankfurter Grünen Soße", das nirgendwo sonst zu finden ist.

Sowohl im Kräuteraanbau als auch beim Aufbereiten der Kräuterpakete "Frankfurter Grüne Soße" und im Kundengespräch beim Direktabsatz meist auf dem Wochenmarkt, jedoch auch auf dem Großmarkt, sind produktbezogene 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. erschienen 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: "ziem-

lich 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 Marktbeshicker 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.

Für die Herstellung bzw. Zubereitung des fertigen Gerichts „Frankfurter Grüne Soße“ sind ausschließlich Kräuter zu verwenden, welche in jeder Hinsicht den Vorgaben der Spezifikation entsprechen. Die Herstellung und Zubereitung des fertigen Gerichts ist nicht auf das in Abschnitt c) definierte geografische Gebiet begrenzt. Herstellung und Zubereitung des fertigen Gerichts können auch in anderen Gebieten stattfinden.

(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 sowohl für die besondere Kräutermischung, deren Bestandteile überwiegend aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen und seit langem von Frankfurter Gärtnern zusammengestellt und angeboten werden, als auch für das daraus zubereitete Gericht gleichen Namens, bei dem es sich um eine Spezialität handelt, mit der sich die Bevölkerung, insbesondere im Frankfurter Raum, in hohem Maße identifiziert. Dies zeigt sich z.B. daran, dass die "Frankfurter Grüne Soße" als typische Spezialität und Wahrzeichen für Frankfurt 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 auch 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 den betreffenden Erzeugnissen um bekannte und geschätzte regionale Spezialitäten handelt, deren Ansehen maßgeblich auf der engen Verbindung zum definierten Herkunftsgebiet beruht.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Regierungspräsidium Gießen; Außenstelle Wetzlar

Anschrift: Schanzenfeldstraße 8; 35578 Wetzlar

Telefon: 0641-3003-0

Telefax: 0641-5109

E-Mail: -

- h) Etikettierung:
Frankfurter Grüne Soße (Frankfurter Grie Soß) g.g.A.
Geschützte Geografische Angabe
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
-