

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: 307 99 000.1

Eichsfelder Feldgieker /
Eichsfelder Feldkieker

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Herkunftsverband Thüringer und Eichsfelder Wurst und Fleisch e.V.
Anschrift: An der Auehütte 21, 98574 Schmalkalden
Telefon: 03683/405238
Telefax: 03683/405238
E-Mail: h.schubert@thueringer-wurst.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:

Name: Loschelder Rechtsanwälte
Anschrift: Konrad-Adenauer-Ufer 11, 50668 Köln
Telefon: 0221/65065-142
Telefax: 0221/65065-141
E-Mail: volker.schoene@loschelder.net

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse

Spezifikation:

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

a) Name:

Eichsfelder Feldgieker, Eichsfelder Feldkieker

b) Beschreibung:

Schnitffeste Rohwurst mit typischem, mildsauerlichem Geschmack.

Hergestellt aus Schweinefleisch mit typischen Gewürzen (obligatorisch sind Salz und Pfeffer, weiß oder schwarz, gemahlen, häufig Koriander), Abfüllung in Wursthüllen (Därme mit mind. 65 mm Durchmesser im ausgereiften Zustand) in Blasenform (Kalbsblasen, Leinenbeutel, Eiweißblase).

Durchmesser bei Erzeugnissen zum Verkauf am Stück in Blasen- resp. Birnenform: 8 cm bis 15 cm Durchmesser am bauchigen Ende, auslaufend auf 0 bis 5 cm am anderen Ende. Die Länge des Erzeugnisses beträgt zwischen 15 cm bis 30 cm.

Bei Erzeugnissen, die in geschnittener Form in SB-Verpackungen vertrieben werden sollen (geslicete Ware) müssen Därme mit einem Mindestdurchmesser von 65 mm verwendet werden.

Verwendet werden hochwertige und standfeste Fleischzuschnitte von Schweinen mit verlängerter Mastperiode, ca.130-150 kg Schlachtgewicht. Die Fleischzuschnitte stammen von ausgesuchten Fleischteilen (Muskelfleisch, Keule, Rücken; an Fett nur fester, griffiger Bauch- und Rückenspeck). Das Schweinefleisch muss bei Beginn des Herstellungsprozesses noch schlachtwarm sein.

chemische Eigenschaften:

Fettgehalt maximal ca. 35 % in der ausgereiften Ware
BEFFE (Gehalt an bindegewebeisweiweißfreiem Fleischweiß) nicht unter 15 %

Reifeverlust vom Rohmaterial: mindestens 33 %

physikalische Eigenschaften:

luftgetrocknet, schnitffest
schonende Klimareifung, Reifedauer je nach Kaliber der Blasenform

Klimakammern mit seit Jahrzehnten gepflegter Flora, bei neuen Klimakammern wird die Flora mit der vorgereifen Ware eingebracht.

Größe: Durchmesser: 8 cm bis 15 cm, Länge 15-30 cm, geslicete Ware: Därme mit Durchmesser von mindestens 65 mm (s.o.)

Aussehen: Schnitffeste Rohwurst in der Regel in Birnenform, von kräftig roter Farbe im Anschnitt mit gleichmäßiger Körnung von Speck- und Magerfleischanteilen.

organoleptische Eigenschaften:

ausgewählte arttypische, herzhaft aromatische Geschmacksnuancen, mit kurzem Biss

c) Geografisches Gebiet:

Das Eichsfeld ist ein Landstrich in Mitteldeutschland. Es erstreckt sich über mehrere Bundesländer. Dazu gehören:

aus Thüringen: der gesamte Eichsfeldkreis; vom Unstrut-Hainich-Kreis nur die Gemeinden Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode und die Verwaltungsgemeinschaft Hildebrandshausen/Lengenfeld unterm Stein.

aus Niedersachsen: vom Landkreis Göttingen die Samtgemeinde Gieboldehausen, die Gemeinde Duderstadt und aus der Samtgemeinde Radolfshausen nur die Gemeinden Seeburg und Seulingen; vom Landkreis Northeim nur die Gemeinde Katlenburg-Lindau.

aus Hessen: vom Werra-Meißner-Kreis nur die Ortsteile Neuseesen und Werleshausen der Gemeinde Witzhausen

Das Erzeugungsgebiet ist in den anliegenden Karten (Nordteil und Südteil, **Anlage 1**) durch die violette und durch die (nur abschnittsweise von Hand eingetragene) rosa Linie gekennzeichnet. Die rosa Linie ist, soweit sie vorhanden ist, maßgeblich, im übrigen die violette Linie.

d) Ursprungsnachweis:

Ob die Herstellung eines Feldgiekers 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:

Das besondere Herstellungsverfahren beginnt mit der sorgfältigen Auswahl der zur Herstellung geeigneten Rohstoffe. Verwendet werden Fleischzuschnitte von ausgesuchten Fleischteilen (Muskelfleisch, Keule, Rücken; an Fett nur fester, griffiger Bauch- und Rückenspeck). Das Schweinefleisch muss bei Beginn des Herstellungsprozesses noch schlachtwarm sein. Gewürze werden in einer überlieferten traditionellen Rezeptur verwendet. Die schlachtwarmen Fleischabschnitte werden mit den Gewürzen und dem Salz behutsam, aber gründlich durchgemischt. Sie werden sodann gewolft mit einer Scheibe, deren Löcher etwa 4 mm (Toleranz nach oben und unten 1 mm) Durchmesser haben. Anschließend wird die Masse gemengt, bis Fett und Fleisch gleichmäßig verteilt sind, so dass die immer noch schlachtwarme Masse in die Därme gefüllt werden kann. Sodann erfolgt in Klimakammern die Reifung durch Lufttrocknung. Dabei erfolgt eine schonende Klimareifung, deren Dauer sich nach den Kalibern richtet. Bei der Reifung tritt ein Gewichtsverlust von mindestens einem Drittel ein. Wenn die Wurst gleichmäßig gereift und fermentiert ist, wird sie für den Verkauf freigegeben. Bei der Herstellung von Eichsfelder Feldgieker ist die Verwendung von Aroma- oder Färbezusätzen und Schnellreifemitteln verboten; zur Haltbarmachung dürfen nur Pökelsalze oder Salpeter verwendet werden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Das Eichsfeld ist eine historische Landschaft im südöstlichen Niedersachsen und nordwestlichen Thüringen. Das Eichsfeld ist besonders durch die jahrhundertlange Insellage als Teil des Fürstbistums Mainz und die darauf noch zurückgehende überwiegend katholische Bevölkerung geprägt, während die darum herumliegenden Gebiete historisch bedingt überwiegend evangelisch sind. Auch durch die Eigenart seiner Bodenverhältnisse und seines Klimas hebt sich das Eichsfeld von seiner Umgebung deutlich ab (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, Seite 2, Anlage 2). Die Wurstherstellung und speziell die Herstellung des „Eichsfelder Feldgiekers“ hat eine lange, literarisch belegte Tradition, wie die folgenden urkundlichen Erwähnungen zeigen:

Anlässlich von städtischen Inspektionsmaßnahmen wurden im Jahr 1718 in Hilkerode unter anderem „vierzehn gute groschen pro 3 ½ pfund felt kycker“ bezahlt (Wandregister, zur Zeit Archiv der Stadt Duderstadt). Sodann wird der Eichsfelder Feldgieker in einer Bernshäuser Dokumentation im Jahr 1724 urkundlich erwähnt:

„vor zwey grosse feld gücker“, die bei der Bewirtung des Domprobstes und Statthalters des Eichsfeldes bei ei-

nem anderen Besuch in Duderstadt vom 21. bis 23.10.1744 verspeist wurden, zahlte die Kämmeri zwölf Groschen.

Im Ausgabenbuch der Kämmeri der Stadt Duderstadt von 1748 heißt es anlässlich eines Besuches des Domprobstes und Statthalters des Eichsfeldes am 04.11.1748: „denen bedienten würste und feltgieker zum fruhstück und mittag brodt“ gereicht wurden.

Um 1770 heißt es in einem Wirtschaftsbuch des Klosters Reifenstein, dass „76 Pfund an den Mainzer Hof geliefert“ wurden, darin wird der lateinische Name „Eichfeldicus Butulus“ verwendet (Deutschlands kulinarisches Erbe, Cadolzburg 1998, S. 63).

In der Zeitschrift „Unser Eichsfeld“, Jahrgänge 1927, 1937, ist zu lesen, dass sich der Feldgieker bereits im 18. Jahrhundert auch im Ausland großer Beliebtheit erfreut. So diente er beispielsweise als Dankgeschenk auf der kaiserlichen Burg in Prag, wie der dort beschäftigte Schlosshauptmann Joseph Rudolf (gestorben 1816) berichtete.

Auch in den Kreisen um Johann Wolfgang von Goethe wusste man die Qualität des Feldgiekers zu schätzen. Am 04.04.1793 schrieb die damalige Schauspielerin und Opersängerin Karoline Jagemann, deren Eltern vom Eichsfeld stammten, an ihren Vater in Weimar über diese Würste.

1844 wird eine ausführliche Charakterisierung des „Feldkyker“ gegeben: „Feldkyker“ ist eine lange Schlackwurst in dickem Darm, der seinen Namen davon erhalten haben mag, weil derselbe – die größte Sorte ist hier gemeint – in die Rock- oder Jagdtasche gesteckt, daraus hervorragt, respektive ins Feld kykt, d.h. ins Feld guckt. Das Stammende nennt man die „Feldkyker“ ersten Ranges, die am dicksten Ende Mastdarmes gemacht sind“ (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

Im Jahre 1919 schreibt der Heimatforscher Wüstefeld (Seite 13): „Eben weil der Eichsfelder im Alltagsleben nichts weniger wie ein Schlemmer ist – der über alle Maßen ruhmestwürdige Feldgieker (eine Mettwurst) wird nicht alle Tage gegessen –, deshalb darf er sich schon bei besonderen Gelegenheiten eine besondere Belustigung gönnen.“

Schon die Bezeichnung ist sehr alt. Sie stammt aus der Eichsfelder Mundart. Eine Erklärung der Wortherkunft führt den Namen darauf zurück, dass die Wurst zum Trocknen in der Scheune aufgehängt wurde und somit ins Feld „kieken“ konnte (Deutschlands kulinarisches Erbe, Seite 63; Anlage 3, Lissner, Wurstologia oder Es geht um die Wurst, Frankfurt 1939). Eine andere Erklärung geht dahin, dass die Bauern die Wurst mit aufs Feld nahmen und sie aus der Rock- oder Jackentasche hervorragte und ins Feld schaute, also „kiekte“ (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844). Dieser Beleg zeigt, dass die Wurstbezeichnung bereits im Jahre 1844 so bekannt war, dass man sich Gedanken um ihre Etymologie machte. Sie zeigt außerdem, dass es sich um eine Wurstbezeichnung handelt, die für das Eichsfeld typisch ist, da Duderstadt das Zentrum des niedersächsischen Teils des Eichsfeldes ist.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Die schlachtwarme Verarbeitung des Fleisches ist eine traditionelle Eichsfelder Herstellungsweise. Diese trägt zu einer besonderen Qualität des Feldgiekers bei.

Die schonende Klimareifung im speziellen Klima des Eichsfeldes, die hohe Handwerkskunst des Eichsfelder Fleischergewerbes und die Reifedauer je nach Kaliber sowie die für den Eichsfelder Feldgieker spezifische, sonst kaum jeweils bei Würsten anzutreffende Blasenform zeichnen das Erzeugnis als eine traditionelle regio-

nale Spezialität aus. Die Klimakammern mit seit Jahrzehnten gepflegter Flora (bei neuen Klimakammern wird die Flora mit der vorgereiften Ware eingebracht) führen zu dem besonderen Geschmack des Erzeugnisses.

Das Erzeugnis genießt ein besonderes Ansehen aufgrund seiner geografischen Herkunft. Die zahlreichen und lange zurückliegenden Belege zeigen dies für die Vergangenheit. Auch heute ist der Eichsfelder Feldgieker über die Region hinaus als kulinarische Wurstspezialität des Eichsfeldes bekannt und beliebt. Der Feldgieker wird etwa von der Region Eichsfeld massiv als identitätsstiftendes Produkt und Werbemittel im Tourismus eingesetzt. So heißt es z.B. auf der Homepage des Eichsfeld Touristik e.V.:

„Schon seit langer Zeit ist das Eichsfeld für seine gute Küche bekannt. Wichtige und bekannteste Visitenkarte ist der „Eichsfelder Feldgieker“ oder die „Eichsfelder Kälberblase“. Die „Stracke“ ist ihre Variante im Naturdarm“.

Auch in der politischen Auseinandersetzung ist die Bekanntheit des Erzeugnisses ein Thema. Zudem ist dieses aktuell auf dem Markt sehr präsent.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Eintragungsfähigkeit der Bezeichnung ergibt sich aus ihrem besonderen Ansehen und aus der besonderen Qualität, die auf der Herkunft der damit gekennzeichneten Produkte aus dem angegebenen Gebiet beruhen. Eine jahrhundertlange Tradition der Wurstherstellung im Eichsfeld begründet das Ansehen von Eichsfelder Wurst. Die traditionelle, typische Würzung und besondere Behandlung der Wurstwaren begründen den unverwechselbaren Geschmack. Die schlachtwarme Verarbeitung des Fleisches ist eine traditionelle Eichsfelder Herstellungsweise. Diese trägt zu einer besonderen Qualität des Feldgiekers bei.

Aber auch objektiv beeinflusst die geografische Herkunft die Eigenschaften des Erzeugnisses maßgeblich, dies gilt insbesondere für das Klima und die Flora in den Klimakammern. Es gab Versuche, den Feldgieker in anderen Gebieten zu produzieren. Dabei stellte sich heraus, dass sich der arttypische Geschmack nicht bildete, dass die Würste anders schmeckten.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Thüringer Landesanstalt für Landwirtschaft
Anschrikt: Naumburger Straße 98, 07743 Jena
Telefon: (0 36 41) 683 - 0
Telefax: (0 36 41) 683 - 390
E-Mail: ainfo@jena.tll.de

h) Etikettierung:

Verwendung der Abkürzung „g.g.A.“ oder der Angabe „geschützte geografische Angabe“ auf dem Etikett.

h) Etikettierung:

Verwendung der Abkürzung „g.g.A.“ oder der Angabe „geschützte geografische Angabe“ auf dem Etikett.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Keine.