

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

Antrag auf Eintragung

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

Frankfurter Grüne Soße /
Frankfurter Grie Soß

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

17.12.2009; Heft 03 vom 22.01.2010, Teil 7b, S. 1216

Entscheidung des BPatG:

—

Spezifikation:

(alle Angaben nach Art. 4 Abs. 2 der Verordnung)

a) Name:

Frankfurter Grüne Soße, mundartlich: Frankfurter Grie Soß

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 Frischprodukt 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 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, 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 Rezepte 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)

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 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 Verpa-

ckung 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 Schnitträuter 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 „Schnitträuter“ 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 Kräuterkomposition gewährleistet gerade in der Phase der Marktaufbereitung eine intensive Qualitätskontrolle.

Die Weiterverarbeitung (klein hacken bzw. klein schneiden) der in den Kräuterkompositionen befindlichen Schnitträuter 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 Gärtnereisiedlung "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 frü-

herer Zeit sorgten dafür, dass hier der Fein- den Feld- gemüseanbau, 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 Winter- ruhe zu verkürzen durch Pflanzung in niedrige Ge- wächshäuser und Mistbeete. Um 1938 verfügten Frank- furter Gärtner bereits über rund 30.000 qm Gewächshausfläche und 50.000 Mistbeefenster.

Der relativ frühe Vegetationsbeginn, später in Verbin- dung mit Unter-Glas-Anbau, förderte den Anbau von Produkten, die im zeitigen Frühjahr die von Lagerge- müse geprägte Winterküche ablösen können. Das Ver- langen nach allem Frischen und Grünen war insbeson- dere 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 zu- sammenführen. Inzwischen gibt es diese in Frankfurt und Umgebung das gesamte Jahr über zu kaufen.

Der erwerbsmäßige Anbau aller sieben Kräuter in einem Anbaubereich und zum Teil in einem Betrieb ist eine Besonderheit der Region. Die Frankfurter Gärtner ver- fügen 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 Kun- dengespräch beim Direktabsatz meist auf dem Wochen- markt, jedoch auch auf dem Großmarkt, sind produktbe- zogen Spezialkenntnisse erforderlich. Die Betriebe, die "Frankfurter Grüne Soße" anbieten, sind daher in der Regel Familienbetriebe, die über einige gut qualifizierte, informierte und engagierte Familienarbeitskräfte verfü- gen, die gleichzeitig im Verkauf mit ihrem Familienna- men für die Qualität der "Frankfurter Grünen Soße" ste- hen.

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

Die Bedeutung der als "Frankfurter Grüne Soße" zusam- mengestellten Kräuter für die Ernährung der Frankfurter zeigt sich auch in dem im Kriegsjahr 1916 im Selbstver- lag der Palmengarten Gesellschaft Frankfurt a.M. er- schienenen Büchlein von August Siebert: *Bauet Gemüße* - Ein Weckruf für Daheim und Draußen. Unter der Über- schrift "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 Grün- donnerstag 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 Pimper- nell." 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 verwen- dete in ihrem Rezept noch Essig, der später durch den Sauerampfer, der Dank der enthaltenen Oxalsäure über eine ähnliche Wirkung verfügt, ersetzt wurde. Der Est-

ragon 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 diesen 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.

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:

—