

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) Anträge auf Eintragung einer geografischen Angabe oder einer Ursprungsbezeichnung:

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2010 000 010.3

Oktoberfestbier

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Verein Münchener Brauereien e.V.
Anschrift: Oskar-von-Miller-Ring 1, 80333 München
Telefon: 089 / 244 184 770
Telefax: 089 / 244 184 780
E-Mail: manfred.newrzella@muenchner-bier.de
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:

Name: –
Anschrift: –
Telefon: –
Telefax: –
E-Mail: –

Art des Erzeugnisses:

Klasse 2.1 Bier

Spezifikation:

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

a) Name:

Oktoberfestbier

b) Beschreibung:

Untergäriges Bier mit
Stammwürzegehalt in %: 13,6 - 14,0,
Alkoholgehalt in vol. %: 5,3 - 6,6,
Farbe (EBC): 6,0 - 28,0 Einheiten,
Bitterstoffe (EBU): 16,0 - 28,0 Einheiten,

hell, gold-, bernsteinfarben oder dunkel, von vollmundig, sehr rund, weich oder malzaromatisch bis leicht gehopft mit einer sehr milden Bittere oder einem kräftigen, ein wenig süßen Geschmack;

Die Herstellung erfolgt nach dem Münchner Reinheitsgebot von 1487 in der Form des § 9 Absatz 1 VorlBierG. Als Zutaten dürfen nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden. Dabei muss das Wasser aus dem Münchener Stadtgebiet aus den Tertiärschichten der Münchner Schotterebene stammen. Münchener Stadtwasser erfüllt diese Voraussetzungen nicht. Die Tiefbrunnen, der Münchener Brauereien aus denen dieses Wasser gefördert wird, reichen derzeit, je nach Örtlichkeit, bis zu einer Tiefe von ca. 140 m bis ca. 220 m.

c) Geografisches Gebiet:

Hoheitsgebiet der Stadt München

d) Ursprungsnachweis:

Der Herkunftsnachweis des Oktoberfestbieres als aus München stammend, wird über die auf dem Etikett aufgedruckte Loskennzeichnung (Chargenkennzeichnung) und / oder das Mindesthaltbarkeits-Datum im Zusammenhang mit den in den Mitgliedsbrauereien individuell geführten Dokumentationen geführt. Lieferscheine, Sudbücher, EDV-Listen etc. ergänzen im Rahmen brauereiinterner individueller Systeme diese Tatsache. Aufgrund des seit dem 1. Januar 2005 geltenden Art. 18 der Verordnung (EG) 178 / 2002 „Rückverfolgbarkeit“ wurden die bereits ausreichenden internen Systeme teilweise modernisiert. Anfragen von Verbrauchern und / oder Behörden über die tatsächliche Herkunft können damit noch schneller beantwortet werden. Insbesondere über Messeinrichtungen (teilweise induktive Durchflussmesser), die teilweise direkt an den Brunnenköpfen angebracht sind, sowie teilweise spezielle Tanks und / oder Rohrleitungssysteme sowie Plausibilitätsberechnungen kann jederzeit nachgewiesen werden, dass das nachfolgend unter e) aufgeführte spezielle Münchener Wasser auch tatsächlich für die Bierproduktion verwendet wurde.

e) Herstellungsverfahren:

Das Oktoberfestbier wird nach den in München bzw. Deutschland geltenden Rechtsvorschriften, insbesondere dem Münchner Reinheitsgebot von 1487 - heute in § 9 Absatz 1 VorlBierG - hergestellt. Das gemälzte Getreide wird geschrotet und anschließend mit speziellem Münchener Wasser vermischt. Dieses, von den Münchener Brauereien verwendete Wasser, stammt aus der Münchener Schotterebene aus eigenen auf Münchener Stadtgebiet liegenden Tiefbrunnen, die größtenteils bis in Schichten hinabreichen, die aus dem Tertiär stammen. Die Mischung, Maische genannt, wird dann unter ständigem Rühren auf verschiedene Temperaturstufen erhitzt. Dabei werden die vorhandenen Enzyme aktiviert und die sonst schwer löslichen Malzbestandteile aus dem Malzschrot herausgelöst. Danach werden die löslichen von den unlöslichen Bestandteilen durch das so genannte Läutern, das entweder durch Absetzen oder Filtern erfolgt, getrennt. Nach dem Läutern wird die Würze in die Würze oder auch Sudpfanne geleitet, wo sie unter Zugabe von ausgesuchtem, vorwiegend bayrisch erzeugtem Hopfen ca. 1 2 Stunden gekocht wird. Hierbei werden die Aromen und Inhaltsstoffe des Hop-

fens aufgeschlossen und Eiweißstoffe, die der Haltbarkeit sowie dem speziellen Geschmack des Oktoberfestbieres abträglich wären, ausgeschieden. Am Ende dieses Produktionsschrittes muss der gewünschte Stammwürzegehalt von mindestens 13,6 % erreicht sein. Nach der Trennung der sich in der Würze noch befindlichen festen Bestandteile von der Flüssigkeit wird die noch heiße Bierwürze abgekühlt und in die Gärbehälter geleitet. Dabei wird, sorgsam dosiert, Hefe aus speziellen eigenen Reinkulturen zugeführt. Sämtliche Reinkulturen stammen dabei von einer einzigen Hefezelle ab, damit alle Hefezellen, die den Geschmack des Oktoberfestbieres entscheidend beeinflussen, absolut identische Eigenschaften besitzen. Infolge der Zugabe der speziellen Hefe(n), die mit Münchener Luft belüftet wird (werden), kommt es anschließend zur Vergärung der Würze, die ca. 4 bis 8 Tage andauert. Die Hefe wandelt dabei den gelösten Malzzucker auf natürliche Art in ca. 1/3 Alkohol und ca. 1/3 Kohlendioxid um. Das restliche Drittel verbleibt als geschmacksbestimmender und charakterisierender Restextrakt im Bier. Mit dem Ende der Gärung ist das so genannte Jungbier fertig. Nachdem die sich nach unten absetzende untergärige Hefe vom Jungbier getrennt wurde, erhält das Bier durch die Nachgärung bei kalten Temperaturen, während der Lagerzeit in den Lagertanks, seinen unverwechselbaren Geschmack und seine volle Reife. Das Jungbier reichert sich dabei auf natürliche Weise mit Kohlensäure an und reift ca. 4 - 11 Wochen bis zur geschmacklichen Vollendung.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

In der Stadt München hat Bier eine lange Tradition und besaß von Anfang an eine positive Resonanz. Dies wird u. a. dadurch belegt, dass bereits im Urbar von Herzog Ludwig dem Strengen von 1280 die Geld- und Naturalleistungen festgehalten sind, welche die Münchner Brauer zu leisten hatten (vgl. hierzu „Die Situation des Brauwesens vor dem 19. Jahrhundert“ von R. Bauer aus "München und sein Bier" von Heckhorn/Wiehr, München 1989 – Anlage 2, Doktorarbeit Frau Dr. Karin Hackel-Stehr – Anlage 3 sowie "Die «prewen» Münchens" von Sedlmayr / Grohmann, Nürnberg 1969 – Anlage 4, auszugsweise beigelegt; vgl. weiter "125 Jahre Verein Münchener Brauereien e. V." von Frau Dr. Christine Rädlinger, Festschrift 1996 – Anlage 5) und dass in München sogar 74 Brauereien beheimatet waren (vgl. „Bierbrauer und ihre Braustätten“, Helmut Stahleder, Sonderdruck Stadtarchiv München, S.163 – Anlage 6). Im 14. und 15. Jahrhundert war Bier ein billiges Alltagsgetränk und jedermann versuchte, dieses Bier durch Befügung mannigfacher, teilweise giftiger Stoffe, haltbarer zu machen. Daher erließ der Magistrat der Stadt München um 1453 eine Biersatzung in der stand, dass Bier und Greußing „nur allein von Gersten, Hopfen und Wasser und sonst nichts darein“ zu sieden und zu brauen seien. Damit war erstmals eine Art „Reinheitsgebot“ geschaffen worden. Das Münchner Reinheitsgebot von 1487, nach dem das Oktoberfestbier gebraut wird, beinhaltet nicht nur die Vorschrift, woraus Bier gebraut werden darf, sondern es wurde seinerzeit auch verfügt, dass das Bier einer „Bierbeschau“ unterzogen werden musste, was heute mit einer Qualitätskontrolle gleichzusetzen ist. In der Fassung des vorläufigen Biergesetzes (§ 9 Absatz1 VorlBierG) gilt das Münchner Reinheitsgebot von 1487 noch heute.

Die Abgabe von Bier auf dem Oktoberfest, als dem seinerzeit saubersten Getränk, kann erstmals bereits für das erste Oktoberfest 1810 nachgewiesen werden,

wo von sog. „Traiteuren“ gesprochen wird, die auch die Erlaubnis hatten Bier und Wein auszuschänken. (vgl. hierzu: „175 Jahre Oktoberfest“, Festschrift der Landeshauptstadt München, München 1985 – Anlage 7, oder „tz“ vom 16. Juli 2010 - Anlage 8, auszugsweise beigelegt).

Einer der ersten Hinweise darauf, dass auf dem Oktoberfest selbst nur noch Bier der Münchner Brauereien ausgeschenkt werden durfte, findet sich in einer Magistratsverordnung der Stadt München zum Oktoberfest, die bis zum Jahr 1850 gegolten hat. In der Reihe Miscellanea Bavarica Monacensia (Dissertationen zur Bayerischen Landes- und Münchner Stadtgeschichte auszugsweise beigelegt) wird in Heft 100 "Das Münchner Oktoberfest" (Anlage 9) auf S. 205 ausgeführt, dass die vier Wirte aus dem Landgericht ihren Standplatz auf der Sendlinger Höhe erhalten haben und nur dort das Tölzer Bier ausgeschenkt worden sei, die 18 Münchner Wirte hingegen ihren Platz in der Ebene erhielten. Darüber hinaus schreibt die Stadt München hierzu in der offiziellen Festschrift zum 200. Jubiläum: "Ein ausgesprochenes Oktoberfestbier hat sich erst nach 1872 langsam verbreitet." (Anlage 10)

Der weltbekannte Ruf des Oktoberfestes und seines Bieres beruht u.a. auch darauf, dass in der Stadt München bei der Bierbereitung Neuerungen eingeführt wurden, welche die Qualität des Bieres entscheidend beeinflussten. Hierbei ist insbesondere die erste Kältemaschine von Carl-von-Linde aus dem Jahr 1873 zu nennen. Diese wurde erstmals in der Münchner Spatenbrauerei eingesetzt und setzte von dort ihren Siegeszug durch die Münchner Brauereien und später in der ganzen Welt, in der Form von Kühlschränken, fort. Bedeutsam war dabei die Tatsache, dass nun Bier unabhängig von Klima und Außentemperatur in gleichmäßiger Qualität und in beliebiger Menge kontinuierlich erzeugt werden konnte.

Welche Bedeutung das Oktoberfestbier für das Oktoberfest, die Stadt München und darüber hinaus besitzt, zeigt sich u.a. daran, dass der Preis von 1 Maß (1 Liter) Oktoberfestbier in München und Bayern im Gegensatz zum normalen Bierpreis ein Politikum geblieben ist. Jedes Jahr findet nicht nur in der Öffentlichkeit nach der Bekanntgabe des Bierpreises für die Maß Bier auf dem Oktoberfest in den Medien eine rege Diskussion über den Preis für das Oktoberfestbier statt, sondern bei jeder größeren Maßnahme der Stadt München in Bezug auf das Oktoberfest wird die Frage gestellt, ob diese Maßnahme Auswirkungen auf den nächsten Bierpreis auf dem Oktoberfest hat. Diskutiert wurde in der Vergangenheit nicht immer, da ging es auch mal anders zu. Im Jahr 1844 stand z.B. die Landwehr „scharf munitioniert“ in Bereitschaft, weil es in diesem Jahr Ausschreitungen wegen des Bierpreises gab und man Wiederholungen befürchtete (Offizielles Wiesn-Magazin „200 Jahre Oktoberfest“ der Stadt München, des Münchner Merkur und der „tz“ - Anlage 11).

Beim Oktoberfest handelt es sich wohl um das größte und berühmteste Bier- und Volksfest der Welt. Es findet jedes Jahr zwischen Mitte September und Anfang Oktober auf der wohl bekanntesten Wiese der Welt, der Theresienwiese, statt und wird von den Münchner Bürgern daher auch liebevoll „Wiesn“ genannt. Das erstmals im Jahr 1810 veranstaltete Oktoberfest entstand aus einem Pferderennen, anlässlich der Hochzeit von Prinz Ludwig I von Bayern mit Prinzessin Therese zu Sachsen-Hildburghausen, das auf dem Anger, einer Wiese vor den Toren der Stadt stattfand, die sofort den Namen „Theresienwiese“ erhielt. Die heutige Theresienwiese, die noch Teile der damaligen Rennstrecke erkennen lässt, umfasst, inmitten der Stadt München liegend,

ein Areal von 42 Hektar. Davon werden für das reine Fest, je nachdem, ob ein großes Oktoberfest oder wegen des gleichzeitig stattfindenden Zentralen Landwirtschaftsfestes ein sog. Kleines Oktoberfest veranstaltet wird, 31 Hektar bzw. 26 Hektar, genutzt (vgl. Anlage 15). 2010 hat man 200 Jahre Oktoberfest gefeiert und dafür sogar einen speziellen „historischen Teil“ des Festes aufgebaut auf dem Pferderennen und Tierschauen stattfanden.

Das Oktoberfest beginnt traditionell mit dem Anzapfen des ersten Fasses Oktoberfestbier durch den jeweiligen Oberbürgermeister der Landeshauptstadt München. Hierbei fand die Tradition des Anzapfens im Jahr 1950 mit dem damaligen Oberbürgermeister Thomas Wimmer ihren Anfang. Vor dem Anzapfen fahren die Festwirte in blumengeschmückten Kutschen in Begleitung der Stadtspitze und des Oberbürgermeisters sowie von pferdegezogenen Wagen mit Bedienungen und den Prachtgespannen der Münchner Brauereien auf das Oktoberfestgelände zu ihren jeweiligen Festzelten. Dieser Einzug der Festwirte und Brauereien wird zusammen mit dem Anzapfen ebenso weltweit über Fernsehen bzw. Internet übertragen, wie der am nächsten Tag stattfindende größte Trachten- und Schützenumzug der Welt, der von manchen Menschen als Höhepunkt der Eröffnungsfeierlichkeiten des Oktoberfestes angesehen wird.

Vom Oktoberfest berichten täglich Radio- und Fernsehsender aus aller Welt. Über das Internet nehmen immer mehr Menschen am dortigen täglichen Geschehen teil. Dabei wird zwangsläufig ständig auch über das Oktoberfestbier berichtet. In Internet-Foren und Fan-Clubs wird über das Oktoberfest- und das Münchner Bier diskutiert. Die Internetseiten der Münchner Brauereien erleben zur Zeit des Oktoberfestes eine erhöhte Taktfrequenz an Anfragen aus der ganzen Welt.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Das Oktoberfestbier ist das Bier, das von den Münchner Brauereien speziell für das Oktoberfest eingebraut wird. Von anderen bayerischen Festbieren unterscheidet sich das Oktoberfestbier durch die höhere Mindeststammwürze von 13,6 % und eine niedrigere Höchststammwürze von 14,0 %, den höheren Alkoholgehalt von 5,3 – 6,6 % sowie einen höheren Grundwert bei den Bittereinheiten von 16 EBC-Einheiten gepaart mit einer niedrigeren Limitierung bei den Höchstbitterwerten (28 zu 45 Bittereinheiten). Eine Besonderheit ist zudem die Verwendung von Wasser aus Tiefbrunnen im Stadtgebiet Münchens, die bis in die Schichten des Tertiärs, ca. 240 – 250 m tief hinabreichen. Infolge der Beschränkung auf maximal 28 Bittereinheiten sind die Biere nicht stark bitter angelegt, sondern zeichnen sich durch einen, in der Regel vollmundigen und sehr runden Geschmack aus, wie er seit Jahrzehnten im südlichen Bayern bevorzugt wird.

Aufgrund einer in Jahrhunderten gepflegten traditionellen Herstellungsmethode nach dem Reinheitsgebot von 1487 sowie der daraus resultierenden außergewöhnlichen Erfahrung und Geschicklichkeit der Münchner Brauereien verbindet der Verbraucher mit Oktoberfestbier die Erwartung besonderer, höchster Qualität. Der Verbraucher erwartet insbesondere, dass ein als „Oktoberfestbier“ bezeichnetes Bier aus einer innerhalb der Stadtgrenzen gelegenen Münchener Brauerei stammt und auf dem alljährlichen Oktoberfest, dem größten und bekanntesten Bierfest der Welt ausgeschenkt wird. Der Münchner verbindet mit dem Oktoberfestbier die Tradition und die Geschichte des Oktoberfestes, die er schon in der Volksschule lernt. Die Zeit in der das Oktoberfest stattfindet, wird in München daher oft auch als

eine eigene Jahreszeit, ähnlich der Starkbierzeit bezeichnet.

Die Herkunft des Oktoberfestbieres und den besonderen Qualitätsanspruch hat die Landeshauptstadt München in den Betriebsvorschriften für das Oktoberfest geregelt. Dort steht nicht nur, dass das Bier aus den Sudkesseln der Münchner Traditionsbrauereien kommen muss, wobei die Brauereien sogar namentlich aufgeführt sind, sondern auch, dass das Oktoberfestbier mindestens 13,5 % Stammwürze aufweisen muss (vgl. Betriebsvorschriften für das Oktoberfest 2009, in Anlage 10 auszugsweise), eine Anforderung die – der Praxis entsprechend – von der vorliegenden Spezifikation noch übertroffen wird.

Das Oktoberfestbier genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen.

Das spezielle Oktoberfestbier, das auf dem Oktoberfest ausgeschenkt wird, ist derart bekannt und beliebt, dass Besucher aus aller Welt jährlich nach München zu diesem Fest kommen, um dieses Getränk in der Uratmosphäre vor Ort zu genießen. In Schnitt kamen laut der offiziellen Presseinformation der Landeshauptstadt München für das Jahr 2010 (Anlage 15) in den letzten 10 Jahren jeweils über 6 Millionen Besucher auf das Oktoberfest und tranken dort durchschnittlich 6,24 Mio. Maß Bier.

Die Tatsache, dass der Begriff Oktoberfestbier nicht nur mit Bier besonderer Güte, sondern auch mit der Stadt München verbunden wird, belegen zwei in jüngerer Zeit durchgeführte Umfragen der Gesellschaft für Konsumforschung.

Auf die in Deutschland im Jahr 1980 gestellte Frage: „Angenommen, sie bekommen in einem Lokal oder bei Bekannten eine Flasche Bier, wo auf dem Etikett steht „Oktoberfest-Bier“. Was glauben Sie, wo dieses Bier herkommt, wo es gebraut wird?“ antworteten spontan: 70 % der befragten deutschen Bevölkerung bzw. 84 % der befragten bayerischen Bevölkerung, dass das Bier aus München stammt. (Anlage 13a).

Bei einer in Österreich im Jahr 2008 durchgeführten empirischen Verkehrsbefragung (Anlage 14) kam heraus, dass die Bezeichnung „OKTOBERFEST-BIER“ bei 68,5 % der Personen, die hin und wieder Bier kaufen oder trinken, bekannt war und 53,5 % dieses Verkehrskreises den Begriff „OKTOBERFEST-BIER“ der Stadt München zuordneten.

Diese Umfrageergebnisse belegen eindeutig, dass die Kennzeichnung „Oktoberfest-Bier“ nach der Verkehrsauffassung auf München als Herstellungsort hinweist und es sich somit um eine mittelbare geographische Herkunftsangabe handelt.

Entscheidungen nationaler Gerichte sowie des Harmonisierungsamtes in Alicante bestätigen den Zusammenhang des Begriffs „Oktoberfestbier“ mit dem Gebiet der Stadt München und seinem Oktoberfest.

So wurde z.B. 1990 in einem rechtskräftigen Urteil des Landgerichts München I entschieden, dass das Oktoberfest das Fest des Münchner Bieres sei.

Das Bundespatentgericht entschied im Jahr 2005, dass der Bekanntheitsgrad des Münchner Oktoberfestes als bundesweit dermaßen überragend angesehen werden muss, dass der Verkehr – auch wenn ihm die Details vielleicht unbekannt sind – bei der Kombination mit dem Wort Bier“einen Hinweis auf den Verbund der Münchner Brauereien erkennt, die bekanntlich allein berechtigt sind, auf dem Oktoberfest Bier anzubieten bzw. auszuschenken.“

Die erste Beschwerdekammer des Harmonisierungsamtes für den Binnenmarkt in Alicante stellte 2006 fest:

„Die Bekanntheit des Oktoberfestes strahlt auf die Marke „OKTOBERFEST-BIER“ aus. Bei dem darunter ver-

triebenen Bier handelt es sich um ein solches, welches allein durch die Münchener Brauereien für das Oktoberfest gebraut wird.“

Weiter heißt es dort: „Die Marke „OKTOBERFEST-BIER“ wird durch die Münchener Brauereien gerade im Hinblick auf das Oktoberfest verwendet. Dies ist den angesprochenen Verkehrskreisen auch bekannt, die beim Konsum von Bier auf dem Oktoberfest davon ausgehen, dass es sich um lokale Biere handelt. Diese speziellen Biere werden unter der Marke „OKTOBERFEST-BIER“ durch die Verwender zudem während der Zeit des Oktoberfestes im normalen Getränkehandel vertrieben. Hier wird dem Verbraucher nochmals deutlich, dass es sich um ein besonderes Bier handelt, welches unter der Marke vertrieben wird. Der Verbraucher versteht somit den Herkunftshinweis des älteren Rechts in der Form, dass unter „OKTOBERFEST-BIER“ vermarktete Biere von den Beschickern, die das Oktoberfest beliefern, stammen.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die lange Tradition von Bier in München und insbesondere des dort auf dem weltbekannten und berühmten Oktoberfest seit über 200 Jahren ausgeschenkt, nach diesem benannten Bieres sowie dessen besonderer Charakter als vollmundiges, rundes und als verbindendes Element verstandenes Festbier haben dazu beigetragen, dass es sich beim Oktoberfestbier um eine in Deutschland und auch international bekannte und beliebte Münchner Spezialität handelt, deren Ansehen, quasi als Botschafter Münchens, untrennbar mit der bayerischen Landeshauptstadt München und seiner Lebensart verbunden ist. Das Oktoberfest, als das Fest des Münchner Bieres, ist in der ganzen Welt bekannt. Mit seinem Oktoberfestbier stellt es den Kulminationspunkt des Münchner Bieres dar.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Institut für Ernährung und Markt
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München
Tel.: 089 / 17800 - 0
Fax: 089 / 17800 - 494
E-Mail: –

h) Etikettierung:

Die Bieretikettierung erfolgt unter der Bezeichnung „Oktoberfestbier“, entweder mit dem EU-Gemeinschaftszeichen oder der Angabe „Geschützte Geografische Angabe“.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

Vorläufiges Biergesetz und dazugehörige Durchführungsverordnung.