

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 2012 000 002.8

Westfälischer Pumpernickel

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Name: Schutzgemeinschaft Westfälischer Pumpernickel e.V.
Anschrift: An der Landwehr 1, 45883 Gelsenkirchen
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ()

Vertreter:

Name: Loschelder Rechtsanwälte, Dr. Volker Schoene
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 2.4 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

Spezifikation:

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

a) Name:

Westfälischer Pumpernickel

b) Beschreibung:

Äußere Produktbeschreibung: Schwarzes oder sehr dunkles Vollkornbrot aus Roggenschrot ohne Kruste. Im Krumenbild ist die Kornstruktur des Roggenkorns noch deutlich zu erkennen. Das Brot ist von sehr typischem herb-süßen Geschmack.

Typische Formate sind rechteckig oder rund. Die sehr geringe Lockerung, die feuchte Krume sowie die Zuckerarten, die bei der extrem langen Backzeit durch den Abbau der im Roggen enthaltenen Stärke entstehen, lassen die einzelnen Scheiben beim geschnittenen Pumpernickel ganz leicht aneinanderkleben.

Zusammensetzung: Vollkornbrot aus mindestens 90% Roggenbackschrot und/oder Roggenvollkornschrot, Wasser, Salz, Hefe, bereits ausgebackener Pumpernickel; optional: andere Lebensmittel aus Getreide (z.B. Malze) und/oder aus Zuckerrüben (z.B. Rübenkraut (= Sirup) oder andere Verarbeitungsprodukte). Es dürfen keine Konservierungsstoffe zugesetzt werden.

Chemische/Mikrobiologische Eigenschaften

In chemischer Hinsicht unterscheidet sich Pumpernickel von anderem Vollkornbrot dadurch, dass die Stärke (Polysaccharid) wegen der langen Backzeit enzymatisch in erheblicher Menge in Mono-, Di- und Oligosaccharide aufgespalten ist.

Insofern Westfälischer Pumpernickel ein reines Roggenbrot ist, hebt ihn dies schon von den meisten anderen Brotsorten ab. Er hat darum andere Eigenschaften als die meisten anderen Brotsorten. Denn im Roggenteig kann das Gluten aufgrund der Anwesenheit von Pentosanen (Roggen enthält etwa 6 bis 8% davon, Weizen nur etwa 2 bis 3%) kein Klebergerüst aufbauen. Deshalb hält Roggenteig weniger Gas als Weizenteig. Das führt dazu, dass Roggenbrot weniger locker ist als Weizenbrot und eine dichtere Krume hat. Angesichts dieser besonderen Backeigenschaften von Roggen, die häufig nicht so erwünscht sind, sind Weizen-/Roggenmischbrote weit verbreitet, reines Roggenbrot ist selten. Pumpernickel zeichnet sich durch eine sehr lange Frischhaltung aus. Eingeschweißt hält er sich mehrere Monate, in Konservendosen bis zu zwei Jahre.

c) Geografisches Gebiet:

Das Herstellungsgebiet ist ein Teil des deutschen Bundeslandes Nordrhein-Westfalen, nämlich das Gebiet des Landschaftsverbandes Westfalen-Lippe ohne den Kreis Lippe.

d) Ursprungsnachweis:

Ob der Pumpernickel aus dem zulässigen Gebiet stammt, 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:

Bei „Westfälischer Pumpernickel“ handelt es sich um ein Roggenvollkornbrot. Als Zutaten dürfen nur Roggen, Wasser, Salz und Hefe sowie bereits ausgebackener Pumpernickel verwendet werden. Außerdem sind zur Bräunung oder Geschmacksabrundung Lebensmittel aus Getreide (z.B. Malze und deren Extrakte) oder Zuckerrüben (z.B. Rübenkraut und andere Verarbeitungsprodukte) zugelassen. Der Westfälische Pumpernickel muss mindestens 16 Stunden gebacken werden. Das Backen erfolgt in Dampfbackkammern oder im Etagenofen im geschlossenen Backkasten. Der Teig wird in geschlossenen Formen angebacken und dann bei fallender Temperatur bis 90 °C über 16 bis 24 Stunden mehr gedämpft als gebacken. Diese lange Backzeit ist

erforderlich, weil die Hitze durch die hohe Dichte des trieblosen Brotes nur langsam eindringen und der Teig deshalb nur langsam garen kann. Eine Kruste wird bei diesem Prozess nicht gebildet.

Da die einzelnen Scheiben beim geschnittenen Pumpernickel ganz leicht aneinanderkleben, lässt sich der Pumpernickel auch in geschnittener Form noch gut handhaben, denn aufgrund des Zusammenklebens zerbröseln die einzelnen Scheiben anders als bei anderen Brotsorten nicht so leicht. Darum wird der Pumpernickel oft bereits geschnitten und verpackt angeboten. Solche verpackten Pakete werden nach dem Verpacken pasteurisiert. Konservierungsstoffe werden grundsätzlich auch bei nicht geschnittenem Pumpernickel nicht verwendet.

Soweit Pumpernickel als aufgeschnittene Ware in Fertigpackungen vermarktet werden soll, darf das Aufschneiden und Verpacken nur im Herstellungsbetrieb erfolgen. Denn da Pumpernickel keine Kruste hat, ist er sehr anfällig für mikrobiologischen Befall, etwa mit Schimmelsporen. Ein Transport von einem Herstellungsbetrieb zu einem anderen Ort zur Weiterverarbeitung würde angesichts dessen ein nicht akzeptables Kontaminationsrisiko bedeuten.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das Produkt verfügt über ein besonderes Ansehen, das auf seiner Herkunft beruht. Durch die lange, bis ins Mittelalter, auf das Jahr 1570, zurückreichende Erzeugungstradition verfügen die lokalen Erzeuger außerdem über besondere Fertigkeiten, die ebenfalls zum hohen Ansehen der Produkte beitragen.

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Bis auf den südlichen Teil Westfalens, der mit den Sauerland noch zur deutschen Mittelgebirgsregion zählt, gehört Westfalen bereits zu Norddeutschland. Mit der westfälischen Bucht beginnt die norddeutsche Tiefebene. Aufgrund des in Westfalen herrschenden, von der Nordsee geprägten maritimen Klimas (ausreichende Regenmengen verteilt auf viele Regentage, nicht so heiße Sommer, eher milde Winter) ist Roggenanbau in dieser Gegend traditionell verbreitet. Roggen ist die winterhärteste Getreideart, die Temperaturen bis -25 °C übersteht. Er kann die Winterfeuchtigkeit besser nutzen als Sommerroggen oder Weizen, welcher letzterer ohnehin eher an trockene und warme Sommer angepasst und darum in Südeuropa verbreitet ist. Roggen hat andere Backeigenschaften als Weizen. Darum führte der starke Anbau von Roggen in Westfalen schon früh auch zur Entstehung besonderer Brotsorten, darunter dem westfälischen Pumpernickel.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Westfälischer Pumpernickel hat eine lange Geschichte und ein auch darauf beruhendes besonderes Ansehen. Das hervorragende Ansehen von Westfälischem Pumpernickel hat sich bis in die heutigen Tage erhalten. Die Existenz der Werke „Pumpernickel - Das schwarze Brot der Westfalen“ (Anlage Titelblatt) oder „Kulinarische Randgebiete neu entdeckt – Band 1 Pumpernickel“ (Anlage Titelblatt) zeigt, wie hoch die Wertschätzung für den Pumpernickel noch heute in Westfalen ist. Dies wird u.a. dadurch belegt, dass fast alle deutschen Lebensmittelketten „Westfälischen Pumpernickel“ im Sortiment haben.

Die hervorstechenden objektiven Besonderheiten Westfälischen Pumpernickels sind, dass er nur aus Roggen besteht und sich schon dadurch von den meisten anderen Broten unterscheidet und dass er in Dampfbackkammern oder im Etagenofen im geschlossenen Backkas-

ten mindestens 16 Stunden gebacken wird. Durch diesen einzigartigen Prozess entstehen der typische herb-süße Geschmack sowie die dunkelbraune, fast schwarze Krumenfarbe. Besonders dieser typische Geschmack, der zugleich leicht süßlich, manchmal etwas spitz durch einen Hauch von Säure ist und dennoch ein mild aromatisches Aroma aufweist, ist charakteristisch für diese Spezialität.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Das besondere Ansehen, das besondere Aussehen und der besondere Geschmack des Produkts beruhen auf seiner besonderen Herstellungsweise, die tief im Herstellungsgebiet verwurzelt ist. Ein gängiger Werbespruch auf Ansichtskarten Westfälischer Städte um 1900 war:

„Seht Ihr von fern
Westfalen's Pforte winken,
das Land der Pumpernickel
und der Schinken?
Seid froh willkommen
Hier auf Eurer Reise,
und esst mit uns
des schönen Landes Speise!“

Eine solche Postkarte ist als Anlage 1 beigelegt. Ausweislich des handschriftlich darauf gesetzten Datums wurde sie versandt am 22. März 1901 (Abbildung aus Carin Gentner, Pumpernickel – Das schwarze Brot der Westfalen“, Detmold 1991).

Die enge Verbindung des Westfälischen Pumpernickels mit dem Herstellungsgebiet zeigt auch die große Vielzahl etymologischer und volksetymologischer Versuche, die Herkunft des Namens anzugeben. Schon der englische Historiker und Sprachforscher Thomas Lediard (1685 bis 1743) erzählt im Bericht über seine 1725 durchgeführte Reise von Amsterdam nach Münster von seinem Gespräch mit dem Schulmeister eines „elenden Dorfes“ etwa eine Tagesreise von Wesel entfernt:

„Ein Franzose, sagte er, der durch dieses Land reisete, hatte kein Brod, und es wurde ihm ein Stücke von diesem, denn wir haben kein anderes, gegeben, worauf er laut rief: Ça est bon pour nicol, das ist gut, nur für Nicolas, welchen Nahmen er seinem Gaul gegeben hatte. Diese Worte haben wir (...) in unsere Sprache aufgenommen und daraus das unteutsche Wort Pumpernickel gemacht.“ (Gentner, a.a.O., s. 14 Anlage 2) Diese Anekdote ist oft variiert worden und sowohl in den dreiðigjährigen als auch den siebenjährigen Krieg oder in die napoleonische Zeit verlegt worden (Gentner a.a.O. S. 14). Sogar Napoleon wird die Namensgebung zugeschrieben (Gentner a.a.O. S. 15). Solche sehr frühen volksetymologischen Versuche zeigen, dass das Produkt und das Wort sehr alt sind, da bereits in dieser frühen Zeit die wahre Herkunft vergessen war. Diese ist wohl auch heute nicht wirklich aufgeklärt. Wissenschaftliche etymologische Ansätze finden sich zuerst bei Zacharias Goeze (1662 bis 1729), der „Nickel“ auf ein altes deutsches Schimpfwort zurückführte („Sau-Nickel“ etc., Gentner a.a.O. S. 52). Jedenfalls gab es das Wort „Pumpernickel“ in mittel- und oberdeutschen Bedeutungsvarianten wohl schon, bevor es zum Namen des westfälischen Schwarzbrotes wurde (Gentner a.a.O. S. 52). „Pumpernickel“ ist in Spottversen und Kinderliedern eine immer wieder auftauchende Figur. Gentner verweist für die Etymologie auf Jakob Christoffel von Grimmelshausen, Der Abentheuerliche Simplicissimus Teutsch. Der Ich-Erzähler beklagt dort den Geiz seines Herrn:

„und damit er deren einige in Vorrath kriegen möchte/
muste ich und sein armes Pferd daran sparen helffen/
darvon kams/ dass ich den treugen Pumpernickel ge-
waltig beissen/ und mich mit Wasser/oder wans wol den
ging/ mit din Bier behelffen muste/ welches mir ein ab-
geschmacke sach war, massen mir meine Keel von dem
schwarzen truckenen Brod gantz rauch/ und mein gant-
zer Laib gantz mager wurde (...)“ (Gentner, a.a.O., S. 58
f).

Danach soll Pumpernickel in Deutschland während des
Dreißigjährigen Kriegs als verächtliche Bezeichnung für
„Soldatenbrot“ gebräuchlich geworden sein und wäh-
rend der Eroberungszüge des Herzogs Christian II von
Braunschweig Lüneburg 1621/22 und nach 635, als
kaiserliche, französische, schwedische und hessische
Söldnertruppen Westfalen durchstreiften, auch als Be-
zeichnung für das in Westfalen von den Einheimischen
gebackene westfälische Schwarzbrot eingebürgert wor-
den sein. Seit diesen frühen Zeiten, dem Dreißigjährigen
Krieg und später, hat sich die Tradition von Westfäli-
schem Pumpernickel bruchlos fortgesetzt. Im 18. und
19. Jahrhundert war es in Westfalen Brauch dass seinen
Pumpernickelteig samstags zum Bäcker brachte, wer
keinen eigenen Ofen hatte.

Das Produkt hat auch ein besonderes Ansehen als ver-
dauungs- und gesundheitsfördernd. Dies zeigt ein altes,
plattdeutsches münsterländisches Gedicht:

„En münsterländsk Recept.

Smök dienen Taobak, dann sloah di üm die Aohren

Van Tied to Tied n gudden aollen Klaoren,
Krieg auk daobie den Schinken manks bie'n Wickel.
Män iät keen Schinkenflesk aohne Pumpernickel! –
Dann bruks den Doktor nicht, bruks keene Medizin ...“

Hochdeutsch:

Ein münsterländisches Rezept.

Rauch deinen Tabak, dann schlag dir um die Ohren,
von Zeit zu Zeit n guten alten Klaren.
Krieg dabei auch nen Schinken bei dem Wickel,
Bloß iss kein Schinkenfleisch ohne Pumpernickel! -
Dann brauchst den Doktor nicht, brauchst keine Medi-
zin...“

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landesamt für Natur, Umwelt,- und Verbraucher-
schutz Nordrhein-Westfalen
Anschrift: Münsterstraße 169, 40476 Düsseldorf
Telefon: -
Telefax: -
E-Mail: -

h) Etikettierung:

–

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:
Keine.