Teil 7a) Anträge, gegen die Einspruch eingelegt werden kann:

Innerhalb von zwei 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. 49 Abs. 3 der Verordnung).
Ein Einspruch gegen Anträge gemäß Abschnitte aa) und bb) ist nur zulässig, wenn er auf die in Artikel 10 Abs. 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 2009 000 006.8**

Nordhessische Ahle Wurscht /
Nordhessische Ahle Worscht

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Name: Verein zur Förderung und Erhaltung traditioneller nordhessischer Wurst e.V.
Anschrift: Hardtstr. 5, 34582 Borken
Telefon: 05682-2310
Telefax: 05682-9062
E-Mail:
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ( )

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

Art des Erzeugnisses:
Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse

Spezifikation:
(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

a) Name:
„Nordhessische Ahle Wurscht“ / „Nordhessische Ahle Worscht“

b) Beschreibung:
Bei der Nordhessischen Ahlen Wurscht handelt es sich um eine luftgetrocknete oder geräucherte Dauerwurst aus Schweinefleisch, die in Nordhessen hergestellt wird. Sie entspricht dem Wesen nach in Konsistenz und Farbe einer Rohwurst. Ausgangsmaterial ist entbeintes, sehnenarmes Schweinefleisch vom ganzen Tier. Für das Brät werden Fleisch und Speck gewürzt und mit dem Fleischwolf zerkleinert.Hierfür werden Kochsalz, Pfeffer sowie lokal unterschiedliche Gewürze wie Knoblauch, Kümmel, Muskat und Senfkörner (Naturgewürze), Zucker und Salpeter verwendet. Nach dem Vermengen bis zu einer bindigen Konsistenz kann die Wurstmasse abgefüllt werden. Die Wursthüllen müssen atmungsaktiv, wasser- und dampfdurchlässig sowie elastisch sein, da die Würste im Laufe der Reifung Wasser abgeben und schrumpfen.

Die Rohwurst-Reifung ist ein empfindlicher Prozess, der für die gewünschte Säuerung, Aromabildung, Schnittfestigkeit und Haltbarkeit sorgt. Die Würste reifen während des Trocknens in klimatisierten Räumen. Die Nordhessische Ahle Wurscht kommt sowohl luftgetrocknet als auch geräuchert vor. Auch nach dem Räuchern reift die Wurst weiter und verliert Feuchtigkeit. Eine gut ausgereifte Dauerwurst wird mindestens 30 % leichter. Sie wird in den Qualitäten weich, schnittfest oder hartgereift angeboten. Das angewandte Reifeverfahren unterstützt natürliche Prozesse bei der Herstellung der Nordhessischen Ahlen Wurscht. Die Haltbarkeit wird durch das Zusammenspiel von Säuerung, Trocknung und zugesetzten Salzen bewirkt.

Während der Reifung bilden sich milde Genusssäuren durch Abbau des Muskelzuckers und des zugesetzten Zuckers. Die Säuerung erfolgt durch das Absinken des pH-Wertes. Die natürliche Entwicklung des typischen Aromas wird durch fleischeigene und bakterielle Enzyme erreicht.

Die Form der Nordhessischen Ahlen Wurscht kann unterschiedlich sein. Charakteristisch ist vor allem das Brät. Es gibt folgende Formen der Nordhessischen Ahlen Wurscht: „Nordhessische Dürre Runde“, „Nordhessische Stracke“ oder „Nordhessischer Feldkieker“.

c) Geografisches Gebiet:
Das geographische Gebiet bildet Nordhessen mit den Landkreisen: Werra-Meißner, Schwalm-Eder, Waldeck-Frankenberg, Hersfeld-Rothenburg, Marburg-Biedenkopf, Kassel und der Stadt Kassel.

d) Ursprungsnachweis:
Nordhessische Ahle Wurscht wird ausschließlich im beschriebenen geografischen Gebiet hergestellt. Die Herkunft der Nordhessischen Ahlen Wurscht aus dem definierten geografischen Gebiet wird durch Systeme der Rückverfolgbarkeit nach Art. 18 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sichergestellt.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
Für die Nordhessische Ahle Wurscht werden ausschließlich Schweine, die im geografischen Gebiet oder den angrenzenden Landkreisen gemästet worden sind, verwendet. Die Schlachtung erfolgt ausschließlich im geografischen Gebiet.

Die Schweine müssen bei der Schlachtung ein Lebend-

gewicht von durchschnittlich mindestens 125 kg oder ein durchschnittliches Schlachtgewicht von 100 kg aufweisen. Die Differenzierung der Schweine erfolgt dabei nicht nach Rassen, sondern nach Schlachtgewicht, da in Nordhessen überwiegend Kreuzungen verschiedenster Rassen gemästet werden.

Die Zerlegung und Verarbeitung findet im Herstellungsbetrieb statt. Die Herstellung des Wurstbräts muss spätestens zwölf Stunden nach Beendigung der Schlachtung abgeschlossen sein.

Zur Herstellung des Bräts wird entbeintes, sehnenarmes Schweinefleisch vom ganzen Tier verwendet. Als weitere Zutaten finden nur Kochsalz, Pfeffer und lokal unterschiedliche Gewürze wie Knoblauch, Kümmel, Muskat, Senfkörner (Naturgewürze), Zucker und Salpeter Verwendung. Nach Zugabe der weiteren Zutaten wird das Rohmaterial circa 3-5 mm mittelfein gewolft. gemengt und in die entsprechenden Därme gefüllt. Die Wursthüllen müssen atmungsaktiv, wasser- und dampfdurchlässig sowie elastisch sein, da die Würste im Laufe der Reifung Wasser abgeben und schrumpfen. Für diesen Prozess dürfen alle Naturdärme, die von Rind, Schwein oder Schaf stammen, in natürlicher oder konfektionierter Form (Geklebt oder genäht) verwendet werden. Weiterhin sind genähte Flomenhäute und genähte und konfektionierte Därme aus Naturfasern erlaubt.

Der Reifungsprozess findet in dafür geeigneten Räumen statt. Geeignete Räume sind auch heute noch traditionell aus Lehm gebaut. Dort sorgt das besondere Klima für die Qualität der Nordhessischen Ahlen Wurscht. Häufig sind auch so genannte Wurschthimmel anzutreffen. Dort werden die Würste zum Reifen unter das Dach gehängt. Ebenso geeignet sind Klimaschränke sowie Klimaräume, in denen durch technische Einrichtungen Einfluss auf Temperatur und Feuchtigkeit genommen wird. Auch Mischformen sind häufig anzutreffen und gebräuchlich. Je nach Prozessstadium (Vorreife, Nachreife, Lagerung) bewegen sich die Temperaturen bis maximal 22° C. In den Sommermonaten sind kurzfristige Temperaturerhöhungen bei der Lagerung und der Räucherung möglich.

Das angewandte Reifeverfahren unterstützt natürliche Prozesse bei der Herstellung der Nordhessischen Ahlen Wurscht. Während des Reifeprozesses bilden sich milde Genusssäuren durch Abbau des Muskelzuckers und des zugesetzten Zuckers. Diese Säuerung bewirkt ein Absinken des pH-Wertes. Dabei erfolgt eine natürliche Aromabildung durch fleischeigene und bakterielle Enzyme.

Es darf nur Kochsalz und Salpeter im Umrötungsverfahren angewandt werden. Bei Herstellung von Nordhessischer Ahler Wurscht werden keine Schnellreifeverfahren angewendet.

Durch die Trocknung verbessert sich die Haltbarkeit (Senkung der Wasseraktivität, des aw-Wertes). Die Haltbarkeit wird durch das Zusammenspiel von Säuerung, Trocknung und zugesetzten Salzen bewirkt. Das Räuchern auf Buchenholz erfolgt nach regionalen Gegebenheiten. In Abhängigkeit vom Kaliber dauert die Reifung mindestens sechs Wochen. Davon ausgenommen ist die Ahle Wurscht im Ring (mindestens vier Wochen Reifung).

Für die Nordhessische Ahle Wurscht können folgende Produktstandards festgehalten werden:

1. Bezogen auf die Qualität:
Es sind maximal 35% Fettgewebe im Rohbrät erlaubt. Es sollte eine Abtrocknung des Frischgewichts von mindestens 30% erfolgen.

Der Geschmack zeichnet sich durch eine milde Säure und ein ausgeprägtes Reifearoma aus. Die Grundgewürzrichtung ist Pfeffer und Salz mit lokal unterschiedlichen Geschmacksnoten wie Knoblauch, Kümmel, Muskat, Senfkörner und andere Gewürze.

Für die chemischen Anforderungen gilt: ein BEFFE-Wert nicht unter 15 %, für chemisches Fleischeiweiß im Fleischeiweiß 85 %.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:
(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:
Nordhessen ist entgegen der häufigen Annahme die Wiege des Bundeslandes Hessen. Sophie von Brabant, Tochter der heiligen Elisabeth und Ludwigs IV von Thüringen, setzte in einem Erbfolgestreit mit Heinrich Raspe Ansprüche für ihren 1244 geborenen Sohn durch, den späteren Landgraf Heinrich I. von Hessen. Als Folge wurde Marburg als Residenz der Landgrafen ausgebaut. 1311 zogen die Herrscher nach Kassel um. Unter den Söhnen von Philipp dem Großmütigen wurde die Landgrafschaft aufgeteilt in die Landgrafschaft Hessen-Kassel und die Fürstentümer Darmstadt und Marburg.

Nordhessen ist in weiten Teilen historisch wie auch aktuell durch Wald und landwirtschaftliche Nutzung geprägt. Bis heute werden im hessischen Vergleich im Regierungsbezirk Kassel (umfasst einen Großteil des definierten geografischen Gebiets) die meisten Schweine gehalten(vgl. Hessisches Statistisches Landesamt: Interaktive Regionalkarten Hessen: Thema Landwirtschaft: Schweinebestand. Online unter: http:/www.statistik-hessen.de/regionalkarten/applet-de/index.html.)

Die Haltung von Schweinen war im waldreichen Nordhessen nahezu jedem möglich, da die Schweine zur Mast in den Wald getrieben wurden und somit eine zusätzliche Fütterung der Schweine oft nicht notwendig war.

Die Herstellung roher Dauerwurst lässt sich in Nordhessen seit dem 16.Jahrhundert mit Dokumenten belegen. Landgraf Wilhelm der Weise listet in den „Anschlägen“ von 1568 – einem frühen Haushaltsplan – auch „rode wurst“ und „Bratwurst“ auf. Erwähnt wird sie auch im „Verzeichnis allerlei essen“ des Kasseler Hofes aus 1580 und in der Taxordnung von 1622. Bereits 1791 werden Qualitätsfragen rechtlich geregelt. Das „Regulativ wie es künftig mit Schlachtwesen und Fleischverkauf in hiesiger Residenz zu halten“ beanstandet, wenn „rothe Wurst“ nicht ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellt wird (vgl. Ahle Wurscht – Das europäische Schmeckewöhlerchen der Grimm-Heimat Nordhessen, Edition GrimmHeimat Nordhessen, Verlag Neumann-Neudamm, Kassel 2011, S.60).

Die guten Voraussetzungen für die Haltung von Schweinen in Nordhessen führten dazu, dass sich eine kleinbäuerliche Tierhaltung für den jährlichen Bedarf entwickelte. Die damit verbundenen Hausschlachtungen trugen wesentlich zur Versorgung der ländlichen Bevölkerung bei. Parallel dazu etablierte sich besonders in Kassel das Metzgerhandwerk und erlangte eine weit reichende Bekanntheit. So fand der Austausch handwerklichen Wissens in Deutschland bis zur Neuzeit über

die wandernden Gesellen der Handwerkszünfte statt. In den zentral gelegenen Ländern Hessen und Thüringen kreuzten sich die Wanderrouten, hier bestand die Chance zur Sammlung von Fähigkeiten aus dem gesamten deutschen Kulturraum. Für wandernde Metzgergesellen genoss u.a. „Cassel“ den Ruf, dass man dort „wegen des Wurstmachens“ viel lernen könne. Dies belegt z.B. die Wandertabelle einer fürstlichen Wanderordnung von 1785 (Quelle: Stürmer, Michael (Hrsg.),1986:Herbst des alten Handwerks, Meister, Gesellen und Obrigkeit im 18. Jhd., München).

Es entwickelte sich in Nordhessen eine schlichte und kalorienreiche Küche, die sich in der Tradition der Wurstherstellung bis heute wieder findet. Eine lange Haltbarkeit war zu dieser Zeit ohne Kühlschränke unentbehrlich. Dadurch entstanden die nordhessischen Dauerwurstspezialitäten, allen voran die Nordhessische Ahle Wurscht.

Die zahlreichen dialektalen Ausprägungen und die damit verbundenen zahlreichen Schreibweisen verdeutlichen die Verbreitung der Spezialität im Raum Nordhessen. Bei dem Wort „Ahle“ stimmen die Schreibweisen im gesamten Raum Nordhessen überein. Es handelt sich dabei um das Wort „alte“ im nordhessischen Dialekt und bringt zum Ausdruck, dass es sich um eine lange gereifte Wurst handelt. Die hochdeutsche „ Wurst“ aber ist als „Wurscht“, „ Worscht“, “ Worschd“ oder gar „Werschd“ erhältlich. Die verschiedenen Ausprägungen der Nordhessischen Ahlen Wurscht als Stracke, dürre Runde und Feldkieker sind aber überall unter gleichem Namen erhältlich. Bei diesen Bezeichnungen wird die Nähe zum Eichsfeld und zu Göttingen ersichtlich.

Die Tradition der Herstellung von Nordhessischer Ahler Wurscht hat bis heute Bestand. Nachdem die Hausschlachtungen mehr und mehr zurückgingen, erhielten die niedergelassenen Metzger die Tradition der Dauerwurstherstellung bei. Sowohl das Wissen rund um die Herstellung nordhessischer Wurstspezialitäten, als auch die Nachfrage sind in Nordhessen ausgeprägt erhalten. Nach wie vor hat jeder Metzger seine eigene Würzung für die Nordhessische Ahle Wurscht.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:
Die Besonderheit des Produkts allgemein ergibt sich aber aus der Verwertung von entbeintem, sehnenarmem Schweinefleisch vom ganzen Tier sowie der langsamen Reifung in dem besonderen Klima der dafür geeigneten Reiferäume. Der daraus resultierende kräftige Geschmack, die milde Säure, das ausgeprägte Reifearoma sowie der mürbe Biss haben die Nordhessische Ahle Wurscht berühmt gemacht.

Dass die Nordhessische Ahle Wurscht nach wie vor bekannt und beliebt ist und großes Ansehen genießt, zeigt sich in zahlreichen Aktivitäten, die sich rund um die nordhessische Wurstspezialität entwickelt haben. Verschiedene Vereine wurden gegründet, um das Produkt in seiner ursprünglichen Herstellungsweise zu bewahren. Die Vereinigung SlowFood hat die Nordhessische Ahle Wurscht im Jahr 2004 in die Arche des Geschmacks aufgenommen, um die traditionelle Herstellungsweise zu fördern und als Kulturgut zu sichern(vgl. dazu SlowFood (2006): Nordhessische Ahle Wurscht; http://www.slowfood.de/arche des geschmacks/passagiere/nordhessische ahle wurscht/.), und das Regionalmanagement Nordhessen hat sie zur Botschafterin der Region Nordhessen gewählt.

Auf Initiative der Fleischerinnungen fand im Jahr 2011 erstmalig die Nordhessische-Ahle-Wurscht-Meisterschaft statt, bei der von 130 nordhessischen Innungsbetrieben über 300 Würste eingereicht worden sind und um eine Prämierung rangen (vgl. Ahle Wurscht – Das europäische Schmeckewöhlerchen der Grimm-Heimat Nordhessen, Edition GrimmHeimat Nordhessen, Verlag Neumann-Neudamm, Kassel 2011, S.33).

Die „Ahle Wurscht“ wird in verschiedenen Werken, die sich mit kulinarischen Spezialitäten aus Deutschland beschäftigen, ausdrücklich erwähnt und näher beschrieben. So ist sie als regionaltypisches Erzeugnis aus Nordhessen in dem Werk „Deutschlands kulinarisches Erbe: Traditionelle regionaltypische Lebensmittel und Agrarerzeugnisse“ (ars vivendi Verlag, Cadolzburg, 1998, S.11) aufgeführt. In dem Werk „Deutschland, Spezialitätenküche, 1999, Herausgeberin: Christine Metzger) ist betreffend das Bundesland Hessen auf Seite 209 u.a. zu lesen: “Zu den typischen Dauerwürsten im hessischen Norden gehört die „Ahle Worscht“…“.
Der Autor Heinrich Keim hat sich in „Nordhessisches Küchenbrevier: Geschichten und Rezepte von Schleckfressern, Windbieteln und Weckewerksbären“ (Gudensberg-Gleichen 1986, Wartberg-Verlag) bereits u.a. mit Rezepten rund um die Ahle Wurscht befasst und dann in seinem Werk „Nordhessische Ahle Worscht: Eine Wurst mit Kultstatus“ (Gudensberg-Gleichen 2005, Wartberg-Verlag) die Wurstspezialität zum Gegenstand einer eigenen Abhandlung gemacht.

In dem Buch „Märchenhafte Schmeckerlüste – Eine kulinarische Reise durch die Heimat der Brüder Grimm“ (Hrsg. Günther Koseck und Pierre Schlosser, erschienen im B3 Verlag, 2011) ist ein Beitrag über die Ahle Wurscht zu finden.

Im Jahr 2011 ist auch ein Werk erschienen, das die Ahle Wurscht unter allen Aspekten beleuchtet: Ahle Wurscht – Das europäische Schmeckewöhlerchen der Grimm-Heimat Nordhessen, Edition GrimmHeimat Nordhessen, Verlag Neumann-Neudamm, Kassel 2011.

Schließlich wird noch auf einen Beitrag in der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER (Heft 1/2008, Seite 12) hingewiesen, wo unter der Seitenüberschrift „Einfach gut!“ die größenmäßig hervorgehobene Textüberschrift „Vorteilhaft gealtert“ zu lesen ist, und der darunter stehende bebilderte Text noch mit dem Satz „Ahle Wurscht, eine aromatische luftgetrocknete Rohwurstspezialität, wird in Nordhessen handwerklich hergestellt – in verschiedensten Formen und Größen“ überschrieben ist.

Die Ahle Wurscht gehörte und gehört zum nordhessischen Leben. Sie ist immer wieder Gesprächsthema in geselligen Runden, zahlreiche Geschichten, Gedichte und Lieder, meist im nordhessischen Dialekt verfasst, verweisen auf die Ahle Wurscht. Es sind auch zahlreiche Kochrezepte erhalten geblieben für Gerichte mit Ahler Wurscht. Diese werden in der traditionellen nordhessischen Küche nach wie vor serviert. Parallel etablieren sich aber auch Serviervorschläge, die aktuellen Trends nach leichterer Küche entgegenkommen. So hat die Wurstspezialität auch Einzug in die internationale Küche gefunden. Einige Restaurants servieren z.B. „Carpaccio von der Ahlen Wurscht“. Wurde traditionell Ahle Wurscht eher in dicken Scheiben geschnitten oder sogar als Stück für auf die Hand zum Abbeißen abgeschnitten, so wird sie in der modernen leichten Küche hauchfein geschnitten.

Nicht selten lassen sich Liebhaber der Wurstspezialität ihre Ahle Wurscht immer wieder nachschicken, wenn sie aus Nordhessen weggezogen sind.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:
Das hohe Ansehen der Nordhessischen Ahlen Wurscht in der Region und darüber hinaus beruht darauf, dass es sich um ein bereits seit Jahrhunderten in dem geografischen Gebiet hergestelltes Traditionserzeugnis handelt, das mittlerweile Kultstatus erlangt hat.

Das Erzeugnis geht auf die in der Region weit verbreitete Hausschlachtungstradition und die früher notwendigen und bekannten Verfahren der Haltbarmachung von Wurst zur Vorratshaltung zurück.

Die Ahle Wurscht ist eine nordhessische Spezialität, deren Qualität und Geschmack (kräftig, milde Säure, ausgeprägtes Reifearoma) maßgeblich auf der hohen Handwerkskunst der Metzger im geografischen Gebiet, der in Nordhessen traditionellen Herstellungsweise der Wurst sowie insbesondere der langsamen Reifung in dem besonderen Klima der dafür geeigneten Reiferäume im geografischen Gebiet beruht.

g) Kontrolleinrichtung(en):
Regierungspräsidium Gießen
Außenstelle Wetzlar
Schanzenfeldstraße 8
35578 Wetzlar
Tel.: 0641-3003-0
Fax: 0641-303-5109

h) Etikettierung:
Nordhessische Ahle Worscht
Nordhessische Ahle Wurscht

Mit dem Zusatz: g.g.A. – geschützte geographische Angabe

Zusätzlich wird entweder auf einem Etikett auf der Wurst, einem direkt zugeordneten Thekenschild oder vergleichbaren Trägern Name und Adresse des Herstellers aufgeführt.