

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

Antrag auf Änderung der Produktspezifikation

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 306 99 009.1

Salzwedeler Baumkuchen

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

Entscheidung des BPatG:

Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Markenblatt:

Betroffene Rubriken der Spezifikation:

- a) Name
- b) Beschreibung
- c) Geografisches Gebiet
- d) Ursprungsnachweis
- e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren
- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- g) Kontrolleinrichtung(en)
- h) Etikettierung
- i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften

Beantragte Änderungen:

b) Beschreibung:

Änderung in Absatz 2, Satz 1:

Bisherige Fassung: „... und ein Gewicht von **200 g** bis 4.000 g aufweisen.“

Neue Fassung: „und ein Gewicht von **50 g** bis 4.000 g aufweisen.“

Begründung: Veränderte Essgewohnheiten mit dem Wunsch nach kleineren Abpackungen. Die Nachfragen danach haben sich in den vergangenen Jahren um ca. 18 % erhöht.

Änderung in Absatz 2, Satz 3:

Bisherige Fassung: „Ferner gibt es Baumkuchenspitzen, glatte trapezförmige Stücke mit etwa 4 cm Länge und ca. 1 cm Dicke.“

Neue Fassung: „Ferner gibt es Baumkuchenspitzen, Baumkuchenriegel und Baumkuchenpralinen.

Diese haben folgende Formen:

- Baumkuchenspitzen

glatte trapezförmige Stücke mit etwa 4 cm Länge und ca. 1 cm Dicke
ungleichmäßige Stücke in Form und Größe unterschiedlich geschnittene Stücke aus einem Baumkuchenring von etwa 2 cm bis 4,5 cm Länge und 2 cm Dicke

- Baumkuchenriegel

aus einem Baumkuchenring geschnittene Stücke in 8 bis 10 cm Länge und 3 cm Dicke

- Baumkuchenpralinen

aus einem Baumkuchenring geschnittene Pralinen“

Begründung: Die Nachfrage von Kunden zu kleineren Teilen von Salzwedeler Baumkuchen hat in den Unternehmen dazu geführt, neue Darreichungsformen zu entwickeln. Die Nachfrage dazu ist sehr groß.

Änderung in Absatz 3:

Bisherige Fassung:

„Aufgrund unterschiedlicher Überzüge auf dem Baumkuchen werden folgende Sorten unterschieden:

- Baumkuchen mit Fondantüberzug,
- Baumkuchen mit Zartbitterschokolade,
- Baumkuchen mit weißer Schokolade,
- Baumkuchen mit Vollmilchschokolade sowie
- Baumkuchenspitzen mit vollständigem Schokoladenüberzug (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade)“

Neue Fassung:

„Aufgrund unterschiedlicher Überzüge auf dem Baumkuchen werden folgende Sorten unterschieden:

- Baumkuchen mit Fondantüberzug
- Baumkuchen mit Zartbitterschokolade
- Baumkuchen mit weißer Schokolade
- Baumkuchen mit Vollmilchschokolade
- Baumkuchen mit Fondant und Zartbitterschokolade
- Baumkuchen mit Fondant und Vollmilchschokolade
- Baumkuchen mit Zartbitter- und Vollmilchschokolade
- Baumkuchen mit Zartbitter- und weißer Schokolade
- Baumkuchen mit Vollmilch- und weißer Schokolade
- Baumkuchen natur (ohne Überzug)

Baumkuchenspitzen mit vollständigem Schokoladenüberzug (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade)

Baumkuchenriegel mit vollständigem Schokoladenüberzug (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade) oder mit Fondantüberzug

Baumkuchenpralinen haben einen vollständigen Schokoladenüberzug (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade und mit einem zusätzlichen Dekor aus dünnen Fäden aus Zartbitter, Vollmilch oder weißer Schokolade).“

Begründung: Durch Kundenwunsch sind weitere Überzugsarten entstanden. Diese Baumkuchen sind jeweils halb und halb mit den Überzügen versehen.

Änderungen in Absatz 5, Qualitätskriterien

Bisherige Fassung:

„Form (des ganzen Baumkuchens): ...innerer Durchmesser **6 cm** bis 20 cm“

Neue Fassung:

„Form (des ganzen Baumkuchens): ...innerer Durchmesser **4 cm** bis 20 cm“

Begründung:

Der Kundenwunsch zu kleineren Baumkuchen hat den Ausschlag zu einem kleineren Durchmesser gegeben, um damit auch bei geringeren Gewichten die Baumkuchenform noch zu erkennen.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
Änderungen in Absatz 5

Bisherige Fassung:

... Für Baumkuchenspitzen werden Baumkuchenrohlinge, nicht wild gezackt, geschnitten und dann mit Kuvertüre, weißer Schokolade oder Vollmilchschokolade überzogen.“

Neue Fassung:

Nach dem oben genannten Satz („Für Baumkuchenspitzen... überzogen“) wird folgender Satz neu eingefügt:

Baumkuchenriegel und Baumkuchenpralinen werden aus einem Baumkuchenrohling geschnitten. Der Innendurchmesser der Baumkuchen beträgt 4 cm.

Begründung:

Für die neuen Darreichungsformen als Riegel und Pralinen ist eine Beschreibung der Herstellung erforderlich.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Bisher:

Name: Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Anhalt
Anschrift: Ferdinand-von-Schill-Straße 24, 06844 Dessau
Telefon: 0340 230 30
Telefax: 0340 280 80
E-Mail: ALFWSFpoststelle@alf.mlu.sachsen-anhalt.de

Aktuell:

Name: Landesverwaltungsamt Sachsen-Anhalt
Anschrift: Dessauer Straße 70, 06112 Halle (Saale)
Telefon: +49 345514-0
Fax: + 49 345514-1444
E-Mail: Poststelle@lvwa.sachsen-anhalt.de

Begründung: Die Angaben zur Kontrolleinrichtung wurden aktualisiert.

Vollständige Produktspezifikation:

(Alle Angaben gemäß Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

a) Name:

Salzwedeler Baumkuchen

b) Beschreibung:

Rundes Schichtgebäck mit einzelnen unregelmäßigen Schichten und einer wilden Zackenbildung. Charakteristisch für den „Salzwedeler Baumkuchen“ ist die schichtweise gebackene Masse, die dem Kuchen im Anschnitt

das Aussehen von „Baumringen“ gibt. Die Höhe eines Baumkuchens kann bis zu 90 cm betragen, der Durchmesser bis zu 40 cm. Im Inneren ist der Baumkuchen entlang der Längsachse hohl, der Hohlraumdurchmesser kann bis zu 20 cm umfassen. Das Stückgewicht beträgt 2 kg bis 5 kg.

„Salzwedeler Baumkuchen“ wird nach seiner Fertigstellung im Regelfall nicht in seiner vollen Größe auf den Tisch gestellt, sondern es werden Ringe geschnitten, die meist eine Höhe zwischen 5 cm und 50 cm und ein Gewicht von 50 g bis 4000 g aufweisen. Die gebräuchlichsten Gewichte liegen zwischen 300 g bis 500 g. Ferner gibt es Baumkuchenspitzen, Baumkuchenriegel und Baumkuchenpralinen.

Diese haben folgende Formen:

Baumkuchenspitzen

- glatte trapezförmige Stücke mit etwa 4 cm Länge und ca. 1 cm Dicke
- ungleichmäßige Stücke in Form und Größe unterschiedlich geschnittene Stücke aus einem Baumkuchenring von etwa 2 cm bis 4,5 cm Länge und 2 cm Dicke

Baumkuchenriegel

- aus einem Baumkuchenring geschnittene Stücke in 8 bis 10 cm Länge und 3 cm Dicke

Baumkuchenpralinen

- aus einem Baumkuchenring geschnittene Pralinen

Aufgrund unterschiedlicher Überzüge auf dem Baumkuchen werden folgende Sorten unterschieden:

- Baumkuchen mit Fondantüberzug
- Baumkuchen mit Zartbitterschokolade
- Baumkuchen mit weißer Schokolade
- Baumkuchen mit Vollmilchschokolade
- Baumkuchen mit Fondant und Zartbitterschokolade
- Baumkuchen mit Fondant und Vollmilchschokolade
- Baumkuchen mit Zartbitter- und Vollmilchschokolade
- Baumkuchen mit Zartbitter- und weißer Schokolade
- Baumkuchen mit Vollmilch- und weißer Schokolade
- Baumkuchen - Natur (ohne Überzug)

Baumkuchenspitzen mit vollständigem Schokoladenüberzug (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade)

Baumkuchenriegel mit vollständigem Schokoladenüberzug (Zartbitter, Vollmilch oder weißer Schokolade) oder mit Fondantüberzug

Baumkuchenpralinen haben einen vollständigen Schokoladenüberzug (Zartbitter, Vollmilch oder weiße Schokolade) und mit einem zusätzlichen Dekor aus dünnen Fäden aus Zartbitter, Vollmilch oder weißer Schokolade).

Zusammensetzung

1 kg Butter oder Butterfett, 1 kg Mehl, Weizenpuder, Weizenstärke oder Maisstärke in der betriebsspezifischen Zusammensetzung, 0,8 kg bis 1 kg Eigelb oder Stück Eiereigelb im entsprechenden Gewicht,

0,8 kg bis 1 kg Eiweiß oder Stück Eiereiweiß im entsprechenden Gewicht,
0,8 kg bis 1 kg Zucker,
natürliche Aromen nach betriebsspezifischer Gewohnheit,
optional Aprikosenmarmelade,
Überzug aus Zuckerguss (Fondant) oder Schokolade,
keine Konservierungsstoffe,
kein Einsatz von Backpulver oder Backtriebmitteln.

Ausgehend von den oben genannten Mengenangaben ergibt sich ein Endprodukt mit einem Gewicht von ca. 3,5 kg bis 4,0 kg.

Qualitätskriterien

Äußere Beschaffenheit: ansprechende Form, leicht gezackt (mit Ausnahme der Baumkuchenspitzen), Überzug bzw. Glasur gleichmäßig, gut deckend, glänzend und sauber

Form (des ganzen Baumkuchens): Längen 60 cm bis 90 cm, äußerer Durchmesser 12 cm bis 40 cm, innerer Durchmesser 4 cm bis 20 cm

Überzug: Zuckerglasur, Zartbitterschokolade, Vollmilchschokolade oder weiße Schokolade

Farbe: in Abhängigkeit vom Überzug weiß bis cremig, hellbraun oder dunkelbraun

Konsistenz: gleichmäßige Lockerung, leicht saftige Krume

Innere Beschaffenheit: gleichmäßig goldbraune Schichten, gleichmäßige Stärken der Schichten

- c) Geografisches Gebiet:
Das geografische Gebiet umfasst die Stadt Salzwedel in den Gemarkungsgrenzen von 2006.
- d) Ursprungsnachweis:
Zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit, dass Salzwedeler Baumkuchen nach den Vorgaben der Spezifikation und im geografischen Gebiet hergestellt sind, führt die Schutzgemeinschaft Salzwedeler Baumkuchen ein Register, in dem alle herstellenden Betriebe und Betriebsstätten aufgelistet sind.

Etikettierte Erzeugnisse müssen mit dem Ort der Erzeugung, nämlich mit Postleitzahl und Betrieb mit Adresse, Zutaten sowie Haltbarkeit gekennzeichnet werden. Die erforderliche Dokumentation zur Rückverfolgbarkeit aller bezogenen Rohstoffe wird gemäß Artikel 18 nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sicher gestellt. Die betriebsinternen Systeme zur Rückverfolgbarkeit werden für die Kontrolle durch die Kontrollstellen, derzeit Amt für Verbraucherschutz Altmarkkreis Salzwedel, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Karl-Marx-Straße 32, 29410 Salzwedel, herangezogen. Grundlage für die von der Kontrolleinrichtung durchzuführenden Herstellerkontrollen ist das oben genannte Register, in das eine Eintragung auch für Nichtmitglieder der Schutzgemeinschaft Salzwedeler Baumkuchen zwingend notwendig ist, sofern sie die Herkunftsbezeichnung Salzwedeler Baumkuchen nutzen wollen.

- e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:
Die Herstellung des „Salzwedeler Baumkuchens“ muss vollständig in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen.

Verarbeitung:

Die Massebereitung erfolgt diskontinuierlich mit der Hand oder dem Rührwerk. Butter oder Butterfett, Eigelb, Aroma und 2/3 des Zuckers werden schaumig gerührt und anschließend wird das Mehl-Puder-Gemisch unter diese Masse meliert. Danach wird das mit dem Restzucker aufgeschlagene Eiweiß untergehoben.

Das Backen erfolgt in einem mit Holz oder Gas beheizten gemauerten Ofen am offenen Feuer. Die Baumkuchenwalze wird in den Backraum eingehakt und rotiert ständig. Die Walze muss beim Auftragen der Masse eine bestimmte Betriebstemperatur haben, damit ein sofortiges Anbacken gewährleistet wird. In der ersten Schicht werden die so genannten Ringe gesetzt. Erst ab der zweiten Schicht erfolgt die Auftragung der Masse auf die gesamte Walze. Dies erfolgt mittels Kelle oder Mulde. Damit ist der Baumkuchen wild gewachsen.

Nach dem Backprozess werden die Baumkuchenrohlinge weiter verarbeitet zu a) Baumkuchen mit Fondantüberzug, z. T. auch aprikotiert, b) Baumkuchen mit Kuvertüre, weißer Schokolade oder Vollmilchschokolade, z. T. auch aprikotiert.

Für Baumkuchenspitzen werden Baumkuchenrohlinge, nicht wild gezackt, geschnitten und dann mit Kuvertüre, weißer Schokolade oder Vollmilchschokolade überzogen.

Baumkuchenriegel und Baumkuchenpralinen werden aus einem Baumkuchenrohling geschnitten. Der Innendurchmesser der Baumkuchen beträgt 4 cm.

Anforderungen an die Verarbeitung:

Zur Gewährleistung einer gleich bleibend hohen Qualität von Salzwedeler Baumkuchen muss die Verarbeitung vollständig im geografischen Gebiet der Stadt Salzwedel stattfinden.

Haltbarmachung:

Salzwedeler Baumkuchen stellt eine Frischbackware dar, die ohne Konservierungsstoffe hergestellt wird. Baumkuchen wird als Frischware in Schutzverpackung angeboten. Eine längere Lagerung ist nicht möglich.

- f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

1807 hat der Konditorgeselle Johann Andreas Schernikow ein Baumkuchenrezept nieder geschrieben, auf dessen Technik und Rezeptur bis heute die Baumkuchenherstellung der 1. Salzwedeler Baumkuchenfabrik beruht. Schernikow erhielt um 1812 die Bürgerrechte von Salzwedel.

Aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts liegen in Form von Sekundärveröffentlichungen Informationen vor, dass in Salzwedel Zuckerbäckereien in Form eines baumstammartigen Röhrenkuchens hergestellt wurden. 1843 erfolgte die erste urkundliche Erwähnung von „Salzwedeler Baumkuchen“.

Mit der zunehmenden Industrialisierung in der 2. Hälfte des 19. Jahrhunderts wuchs die Schicht des wohlhabenden Bürgertums, die sich auch kulinarische Köstlich-

keiten aus anderen Regionen leisten konnten. In Salzwedel griff eine beherzte Gruppe von Bäckern und Konditoren die Gelegenheit beim Schopfe und begann, aufbauend auf den vorhandenen produktionstechnischen Erfahrungen, Baumkuchen auch für den Versand in entfernte Absatzgebiete (Berlin, Hannover, mitteldeutscher Raum sowie auch Ausland wie Wien oder St. Petersburg) zu produzieren. Eine umfangreiche Baumkuchenherzeugung entsteht, „Salzwedeler Baumkuchen“ werden deutschlandweit und darüber hinaus bekannt. Auch gen soviel Baumkuchen produziert worden sein wie in Salzwedel. Das meiste davon wurde versandt, zwischen 80 % und 90 % der Produktion wurden nach außerhalb geliefert.

Für den Verbraucher stellte bereits damals „Salzwedeler Baumkuchen“ ein besonderes Produkt dar, das nur aus der Stadt Salzwedel kommen konnte und sich aufgrund seiner besonderen Qualitätseigenschaften, begründet durch Produktionsweise und Rezeptur, deutlich von Baumkuchen aus anderen Regionen unterschied

Nach kriegsbedingter Unterbrechung entwickelte sich nach dem 2. Weltkrieg langsam wieder eine Baumkuchenproduktion. Die Erfahrungen der Produzenten und die langjährige Tradition in Salzwedel führten trotz Entzerrung des größten Herstellers im Jahre 1958 wieder zum besonderen Ruf des „Salzwedeler Baumkuchens“. Bis auf die Tatsache, dass wegen Rohstoffknappheit z.T. Butter durch Margarine ersetzt wurde, änderte sich nichts an Rezeptur und Herstellungsweise. Zunehmend wurde wie schon früher für den Export gebacken, unter dem Begriff „Salzwedeler Baumkuchen“ gingen Jahr für Jahr Zehntausende dieser Produkte vorzugsweise in das westliche Ausland.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

„Salzwedeler Baumkuchen“ ist eine regionale Backwarenspezialität mit langer Tradition, die über die Region Salzwedel hinaus bekannt ist und beim Verbraucher ein besonderes Ansehen genießt.

Seit knapp 200 Jahren wird in Salzwedel Baumkuchen hergestellt, der seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in ganz Deutschland und auch im Ausland vertrieben wird (vgl. „Deutschland Spezialitätenküche“, Herausgeberin Christine Metzger, 1999, S. 46). Rezeptur und Herstellung sind sehr aufwendig, so dass er ein ausgesprochen hochpreisiges Produkt ist. Das Herstellungsverfahren war in allen Unternehmen einheitlich: Baumkuchen ist ein Schichtgebäck, wird am offenen Feuer gebacken und die Masse Schicht für Schicht mittels Kelle auf einen rotierenden Spieß aufgetragen. Das gleiche betraf die Hauptbestandteile der Rezeptur.

Nach wie vor wird er vor allem bei Feierlichkeiten wie Weihnachten, Ostern oder zu Geburtstagen verzehrt. Aufgrund seiner hochwertigen Rohstoffe kam die Baumkuchenproduktion in Kriegs- und Notzeiten wie 1914 bis 1918 oder 1939 bis 1948 regelmäßig zum Erliegen.

Rezeptur und Herstellung haben sich seit rund 150 Jahren nicht mehr verändert. Nach wie vor wird auf Konservierungsstoffe, Pasteurisierung oder Tiefgefrierung verzichtet, so dass „Salzwedeler Baumkuchen“ eine eindeutige Frischbackware darstellt.

Bereits 1883 schrieben Dietrichs und Parisius (Bilder aus der Altmark, Verlag J. F. Richter, Hamburg): „Der Salzwedeler Baumkuchen wird von Feinschmeckern

dem gleich benannten Kuchen anderer Orte weit vorgezogen und ist auf dem besten Wege, Weltruf zu erlangen. Schon jetzt wandern viele Tausende von Kisten mit dem süßen, schmackhaften Gebäck aus einer Reihe von Bäckereien zur Post, um nicht bloß nach allen Gauen Deutschlands, sondern oft nach Russland und Amerika befördert und daselbst verzehrt zu werden.“

In der Festschrift „100 Jahre Salzwedeler Wochenblatt“ (1932, S. 113) findet sich im Artikel „Was weiß man vom Salzwedeler Baumkuchen?“ folgendes Zitat:

„Gibt man sich irgendwo als Salzwedeler zu erkennen, dann kann man in 99 von hundert Fällen die Antwort hören: Ach so von dort sind Sie, wo die Baumkuchen herkommen!“

Dass die Tradition und der gute Ruf dieser Spezialität ungebrochen sind, zeigt sich u. a. darin, dass bei einer Befragung zur Verkehrsauffassung bezüglich des „Salzwedeler Baumkuchens“ auf der Internationalen Grünen Woche Berlin 2005 von 500 Befragten 60,6 % die Bezeichnung „Salzwedeler Baumkuchen“ schon einmal gehört oder gelesen hatten und von dieser Gruppe wiederum 92 % der Auffassung waren, dass „Salzwedeler Baumkuchen“ nur in Salzwedel hergestellt wird, wobei 81 % dieser Herkunft bei ihrer Kaufentscheidung auch eine wesentliche Bedeutung beimessen.

„Salzwedeler Baumkuchen“ findet seit ca. 100 Jahren auch seinen Niederschlag im regionalen Brauchtum. Lieder und Gedichte handeln vom Baumkuchen und bei Heimatmüzügen ist er ein wesentlicher Bestandteil. Heute ist Baumkuchen ein wichtiger touristischer Anziehungspunkt, seine Herstellung kann in einigen Schaubäckereien besichtigt werden. Seit dem Jahre 2004 gibt es eine Baumkuchenkönigin und gleichfalls wird seit 2004 jährlich einmal ein Baumkuchenfest gefeiert.

Auch in nationalen Reiseführern (vgl. Baedeker Deutschland, 1998, S. 98) und Verkaufsanzeigen wird „Salzwedeler Baumkuchen“ als traditionelle Spezialität der Stadt Salzwedel herausgestellt.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Das Ansehen von Salzwedeler Baumkuchen beruht vor allem auf der langen Tradition der Herstellung dieses Erzeugnisses in der Stadt Salzwedel, den dabei entwickelten handwerklichen Fertigkeiten und der hohen Qualität des Produkts sowie seiner Verankerung im kulturellen Leben dieser Stadt, die auch als „Baumkuchen Stadt“ bezeichnet wird (vgl. „Deutschland Spezialitätenküche“ a.a.O.). Beim Salzwedeler Baumkuchen handelt es sich somit um eine regionale Spezialität, deren Ansehen maßgeblich auf der engen Verbindung zum Herkunftsort Salzwedel beruht.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Landesverwaltungsamt Sachsen-Anhalt
Anschrift: Dessauer Straße 70, 06112 Halle (Saale)
Telefon: +49 345514-0
Fax: + 49 345514-1444
E-Mail: Poststelle@lvwa.sachsen-anhalt.de

h) Etikettierung:

Auf dem Verkaufsetikett sind auch die Inhaltsstoffe, das Gewicht und der Hersteller mit Postleitzahl, Ortsbezeichnung und Straße anzugeben.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften: