

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

Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 31 2017 001 169.4

Berliner Currywurst ohne Darm

Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

05.03.2020; Heft 15 vom 09.04.2020, Teil 7b, S. 11370

Entscheidung des BPatG:

30 W (pat) 27/20

Produktspezifikation:

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

a) Name:

Berliner Currywurst ohne Darm

b) Beschreibung:

Die Berliner Currywurst ohne Darm ist eine fein gekuterte, ungeräucherte und nicht umgerötete Brühwurst mittlerer Qualität, ohne Darm aus Schweine- und/ oder Rindfleisch. Es handelt sich um eine hitzebehandelte Wurstware, bei der zerkleinertes rohes Fleischunter Zusatz von Kochsalz, Eis oder Eiswasser ganz oder teilweise aufgeschlossen wurde und deren Muskeleiweiß beim Brühen zusammenhängend koaguliert ist. Die Wurst bleibt auch bei erneutem Erhitzen schnittfest.

Als Zutaten für das Wurstbrät werden fein zerkleinertes Schweinefleisch, zum Teil Rindfleisch, Speck, Gewürze, Wasser und Kochsalz verwendet.

Der Durchmesser der Berliner Currywurst ohne Darm beträgt 18 bis 36 mm, mit einem Gewicht von 80 bis 120 g und einer Länge von 10 bis 18 cm. Das besondere Merkmal und Alleinstellungsmerkmal der Berliner Currywurst ohne Darm ist, dass diese eine nicht umgerötete Brühwurst ist, die ohne Darm hergestellt wird. Sie besteht aus nicht umgerötetem, das heißt hellem Brät, welches in Schädärme abgefüllt und gebrüht oder direkt in 90 °C heißes Wasser gespritzt wird. Die Berliner Currywurst ohne Darm erhält dadurch ihre helle, fast weiße Farbe. Darüber hinaus zeichnet sich die Berliner Currywurst ohne Darm durch die gleichmäßige, fein zerkleinerte und bissfeste Grundmasse ohne wahrnehmbare Bindegewebsanteile aus. Der Muskelfleischanteil im Wurstbrät ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar. Sie ist schnittfest und weist ein klares Schnittbild auf. Die Berliner Currywurst ohne Darm muss gemäß dem DLG-Prüfschema für Brühwürste in jedem Prüfmerkmal mindestens 3 Punkte erreichen.

Entsprechend einer Vereinbarung Anfang der Siebzigerjahre zwischen der Fleischer-Innung Berlin und der Berliner Senatsverwaltung (Lebensmittelausschuss) wird der Begriff Berliner Currywurst ohne Darm für eine Brühwurst mittlerer Qualität verwendet. Dabei wird die Currywurst ohne Darm entsprechend der Verkehrsauffassung als Bratwurst, fein zerkleinert, nicht umgerötet verstanden, die dazu bestimmt ist, mit Curry zubereitet zu werden.

Unter Bratwürsten versteht man gemäß Leitsatzziffer 2.24 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse regional unterschiedliche Erzeugnisse. Bratwürste sind entweder

„a) Fleischzubereitungen im Sinne von Anhang 1 Nr. 1.15 der VO (EG) Nr. 853/2004: durch nachfolgende Erhitzung gewinnen diese Halbfabrikate den Charakter der unter c) genannten Erzeugnisse oder
b) Rohwürste (2.21), soweit sie in unerhitztem Zustand und gereift in den Verkehr kommen oder
c) Brühwürste (2.22), soweit ihr Muskeleiweiß durch Hitzeeinwirkung zusammenhängend koaguliert ist, so dass die Erzeugnisse bei etwaigem erneutem Erhitzen schnittfest bleiben oder
d) Kochwürste (2.23).“

Brühwürste sind gemäß Ziffer 2.22 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse

„durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelte Wurstwaren, bei denen zerkleinertes rohes Fleisch mit Kochsalz und ggf anderen technologisch notwendigen Salzen meist unter Zusatz von Trinkwasser (oder Eis) ganz oder teilweise aufgeschlossen wurde und deren Muskeleiweiß bei der Hitzebehandlung mehr oder weniger zusammenhängend koaguliert ist, sodass die Erzeugnisse bei etwaigem erneutem Erhitzen schnittfest bleiben. Die Menge des verwendeten Trinkwassers ist bei den einzelnen Wurstsorten verschieden. Bezogen auf Fleisch und Fett wird anstelle von Trinkwasser bis zu 10 % Blutplasma oder Blutserum zugesetzt; der Ersatz von Trinkwasser durch 5% Milch ist auf zum Braten bestimmte ungeräucherte Würste, deren Brät fein zerkleinert ist, beschränkt.

„Brät“ ist

- das unter Zusatz von Trinkwasser und Salz zerkleinerte rohe Fleisch,

- die für die Brühwurstherstellung zum Abfüllen fertig gestellte Rohmasse.

Würste, die roh in den Verkehr kommen, aber dazu bestimmt sind, vor dem Verzehr durch Brühen, Backen, Braten oder auf andere Weise hitzebehandelt zu werden und dabei schnittfest werden (z. B. rohe Bratwürste und rohe Schweinswürstchen zum Selbstbraten, rohe Weißwürste zum Selbstbrühen und roher Leberkäse zum Selbstbacken) sind Brühwurst-Halbfabrikate.“

Bei den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuches handelt es sich um vorweg genommene abstrakte Sachverständigengutachten von besonderer Qualität (BVerwG, LMRR 1987, 70 = ZLR 1988, 556, 562 — „Snackburger/Jägerburger“), die eine Vermutungswirkung dafür begründen, was Verbraucher von einem nach Herstellungsart und Beschaffenheit beschriebenen Lebensmittel erwarten.

Gemäß der oben aufgeführten Berliner Verkehrsauffassung aus den Siebzigerjahren handelt es sich bei der Berliner Currywurst um eine feine Bratwurst von mindestens mittlerer Qualität, die dazu bestimmt ist, mit Curry zubereitet zu werden. Sie ist nicht geräuchert und nicht umgerötet und erhält hierdurch ihre helle Farbe. Andere Bratwurstarten oder Brühwürste mit Curry oder Brühwürste, die mit Curry zubereitet werden, müssen gemäß dieser Berliner Verkehrsauffassung z. B. als „Berliner Bratwurst mit Curry“ oder „Brühwurst mit Curry“ oder „Dampfwurst mit Curry“ bezeichnet werden. „Zubereiten“ meint gemäß der Berliner Verkehrsauffassung

aus den 1970er Jahren, dass die Brühwurst mit Curry hergestellt wird. Üblicherweise ist dies bei Brühwürsten nicht der Fall. Dies wird schon dadurch deutlich, dass das „Curry“ als charakteristisches Gewürz dem Erzeugnis eine wesentliche Beschaffenheit verschafft und daher auch Teil der Verkehrsbezeichnung ist.

Hierfür spricht auch, dass die „Currywurst“ in den „Richtlinien für Fleischerzeugnisse in Berlin“ (Anhang 4, dort unter Ziffer IV 4) gesondert aufgeführt ist. Wenn es nicht darum gegangen wäre, dass Curry bereits dem Brät zugesetzt wird, so wäre die Regelung entbehrlich gewesen, weil es sich dann gemäß den Leitlinien „nur“ um eine feingekutterte Bratwurst gem. Ziffer IV.2.2 der Richtlinien für Fleisch und Fleischerzeugnisse handelt. Üblicherweise wird sich der Curry-Anteil in dem fertigen Erzeugnis zwischen 0,1 % und 0,2 % bewegen.

Die Berliner Currywurst ohne Darm unterscheidet sich somit von den anderen Bratwurstarten. Sie ist auch nicht mit Wollwürsten vergleichbar, die ebenfalls ohne Hülle gemäß Leitsatzziffer 2.221.08 der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse hergestellt werden, da das Ausgangsmaterial bei Wollwürsten grob entsehtes Kalb- oder Jungrindfleisch, fettgewebereiches Schweinefleisch und Speck ist. Ebenfalls besteht ein Unterschied zu den anderen unter dem Begriff „Currywurst“ im Verkehr befindlichen Erzeugnissen. Diese sind alle in einem Darm abgefüllt oder werden ohne Darm, aber geräuchert hergestellt. Bei der Berliner Currywurst mit Darm handelt es sich ebenfalls um ein anderes Erzeugnis als die Berliner Currywurst ohne Darm. Die Berliner Currywurst mit Darm ist umgerötet, zum Teil kurz angeräuchert und gebrüht. Sie unterscheidet sich durch ihre rote Farbe von der Berliner Currywurst ohne Darm. Darüber hinaus ist sie durch den bei der Herstellung verwendeten Darm bissfest, was beim Abbeißen des Erzeugnisses zu dem typischen „Knacken“ führt.

Das Fertigprodukt „Berliner Currywurst ohne Darm“ weist folgende Analysewerte auf:

- Bindegewebeisweißfreies Fleischiweiß: nicht unter 8%

- Bindegewebeisweißfreies Fleischiweiß im Fleischiweiß histometrisch: nicht unter 65 Vol.-%

- Bindegewebeisweißfreies Fleischiweiß im Fleischiweiß chemisch: nicht unter 75 %

c) Geografisches Gebiet:

Das geografische Gebiet umfasst die Bundeshauptstadt Berlin.

d) Ursprungsnachweis:

Zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit, dass die Berliner Currywurst ohne Darm nach den Vorgaben der Spezifikation und im geografischen Gebiet hergestellt ist, führt der Verein Interessengemeinschaft Berliner Traditionswurstwaren ein Register über alle herstellenden Betriebe. Grundlage für die von der Kontrolleinrichtung durchzuführenden Herstellerkontrollen ist das oben genannte Register, in das eine Eintragung auch für Nichtmitglieder des Vereins zwingend notwendig ist. Die erforderliche Dokumentation zur Rückverfolgbarkeit aller bezogenen Rohstoffe sowie der hergestellten Chargen wird bei den Verarbeitern gemäß Artikel 18 nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002 sichergestellt.

Zur Gewährleistung eines einheitlichen Qualitätsstandards verpflichten sich die Hersteller nach der „Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien“ des deutschen Fleischerverbandes auf Grund-

lage der VO (EG) Nr. 852/2004 zu produzieren.

e) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

Zur Herstellung der Berliner Currywurst ohne Darm werden Schweinefleisch, zum Teil Rindfleisch, Speck, Gewürze, Wasser verwendet. Zur Herstellung des Wurstbräts ist die Fleischauswahl hinsichtlich der Bindekraft des Fleischiweißes ausschlaggebend. Für die Berliner Currywurst wird vor allem mageres, kollagenhaltiges Vorderviertel Fleisch verwendet.

Zur Brühwurstherstellung wird das rohe, zerkleinerte Fleisch mit Kochsalz nach Zusatz von Eis oder Eiswasser ganz oder teilweise aufgeschlossen. Das Muskeleiweiß koaguliert bei der Erhitzung mehr oder weniger zusammenhängend. Bei Zusatz von Eis ist ein ausreichend hoher Anteil an Bindegewebeisweißfreiem Fleischiweiß gemäß der Spezifizierung in Punkt b) sicherzustellen. Die Herstellung erfolgt entsprechend dem Produktionsschema für Brühwürste:

In einem ersten Verarbeitungsschritt (Wolfen) werden Schweinefleisch, evtl. Rindfleisch und Speck in gekühlter Form getrennt voneinander gewolft (2 — 3 mm-Lochscheibe). Das gewolfte Schweine- und Rindfleisch wird unter Zugabe von Gewürzen mit Curry und Kochsalz kurz trocken gekuttert. Hiernach erfolgt unter langsamer Zugabe von ca. 2/3 des Eises oder Eiswassers ein Kuttern im Schnellgang bis ca. 3 °C. Danach erfolgt die Einarbeitung des vorgewolften Specks in das Magerbrät unter Zugabe des restlichen Eises und das Kuttern bis ca. 10 °C. Anschließend wird das Brät schonend im langsamen Kuttergang bis zu einer Endtemperatur von ca. 12 °C entlüftet.

Bei der Herstellung der Berliner Currywurst ohne Darm wird das homogene, feinerkleinerte Brät entweder direkt in das Kesselwasser gespritzt oder in Schäl Därme gefüllt. Die Würste werden bei ca. 75 - 85 °C für ca. 15 min gebrüht und anschließend wiederum im Wasserbad abgekühlt. Die in das Kesselwasser gespritzten oder in den Schäl Darm gefüllten Würste werden nach dem Abkühlvorgang und ggf. dem Abziehen des Schäl Darms in die gewünschten Portionseinheiten geschnitten oder werden bereits im Schäl Darm portioniert.

Die Qualität und Frische der Rohstoffe, das richtige Verfahren und das Geschick der Fleischer bei der Auswahl der Ausgangsstoffe sowie bei der Brätherstellung gewährleisten die charakteristischen Eigenschaften der Berliner Currywurst ohne Darm.

Zur Gewährleistung des hohen Ansehens der Berliner Currywurst ohne Darm müssen alle Herstellungsschritte der Berliner Currywurst, also Brätherstellung, Füllen und Brühen im geografischen Gebiet durchgeführt werden.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

Berlin hat eine lange Tradition in der Herstellung von Berliner Currywürsten, die bis in die Nachkriegszeit zurückreicht. Diese Tradition hängt eng und unmittelbar mit dem geografischen Gebiet, insbesondere mit der Geschichte der Stadt Berlin, zusammen.

Nach Ende des 2. Weltkrieges waren Därme zur Herstellung einer Brühwurst Mangelware. Die Erfindung, eine Brühwurst ohne Darm herzustellen, war somit ein Ergebnis der Nachkriegsmangelwirtschaft.

Im Jahr 1949 wurde in Berlin-Spandau der Fleischwarenbetrieb „Maximilian“ gegründet, welcher ein Verfahren zur Herstellung von Brühwürsten ohne Darm entwickelte. Anfang der 1950er Jahre begann in Berlin die Produktion dieser Würste, welche zunächst als „Spandauer ohne Pelle“ verkauft und zu einem Begriff gemacht wurden.

Durch den Einfluss der amerikanischen Besatzungsgruppen in der Nachkriegszeit wurde Tomatenketchup bekannt. Bereits im Jahr 1949 bot die Berliner Hertha Heuwer eine gebratene Brühwurst mit einer individuell zubereiteten Sauce auf Tomatenketchup-Basis an, deren Namen „Chillup“ sie im Jahre 1959 als Marke schützen ließ. Die angebotene Dampfwurst, eine Brühwurst einfacher Qualität mit hohem Fettanteil, stellte in Kombination mit der charakteristischen Sauce ein preiswertes Gericht dar, welches schon bald fester Bestandteil der Esskultur Berlins werden sollte. Zu Ehren der 1999 verstorbenen Hertha Heuwer wurde am 29. Juni 2003 eine Gedenktafel angebracht.

Auch in der sowjetischen Besatzungszone waren Dämme zur Herstellung einer Brühwurst in der Nachkriegszeit knapp. In Ost-Berlin ist die Geschichte der Berliner Currywurst ohne Darm eng mit der Geschichte des Imbissbetriebes „Konnopke“ verbunden. Das Traditionsunternehmen vertrieb ab 1960 Brühwürste ohne Darm als sogenannte „weiße Ware“.

Gemäß den Ausführungen zur Historie des Konnopke's-Imbisses ist auf der Internetseite ausgeführt, dass die Familie Konnopke eine Rezeptur mit ihrem Fleischer hat entwickeln lassen, wonach aus der Bratwurst mit Darm eine Currywurst ohne Darm wurde.

Dies führte dazu, dass zu DDR-Zeiten in Ost-Berlin unter einer „Berliner Currywurst“ ausschließlich eine Brühwurst ohne Darm angeboten wurde. In West-Berlin hingegen setzte sich als „Berliner Currywurst“ eine Brühwurst mit Darm durch. Durch die Mauer und die Teilung der Stadt Berlin entwickelten sich innerhalb des Berliner Stadtgebiets zwei völlig unterschiedliche Varianten der „Berliner Currywurst“. In West-Berlin wurde vorwiegend die „Berliner Currywurst mit Darm“ und in Ost-Berlin die „Berliner Currywurst ohne Darm“ verkauft. Die Tatsache, dass zwei völlig unterschiedliche Brühwürste unter derselben Bezeichnung „Berliner Currywurst“ mit dem Zusatz „mit Darm“ bzw. „ohne Darm“ in Berlin erhältlich sind, ist somit ein historischer Beleg für die Teilung der Stadt Berlin und die Wiedervereinigung Deutschlands. Beide Varianten stehen heute im wiedervereinigten Berlin gleichberechtigt nebeneinander, wobei die „Berliner Currywurst ohne Darm“ für die Ost-Wurst steht.

Die Berliner Currywurst ohne Darm und die Berliner Currywurst mit Darm haben einen hohen kulinarischen Stellenwert für die Berliner Küche: Ende der 1950er bis Anfang der 1960er Jahre hat sich die Berliner Currywurst in Berlin als begehrte Spezialität durchgesetzt. Heute existieren in Berlin allein ca. 1500 Imbissstände, welche die Erzeugnisse verkaufen, im Stadtgebiet werden jährlich ca. 70 Millionen Berliner Currywürste verzehrt.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Die Berliner Currywurst ohne Darm, zunächst ein Produkt der Nachkriegsmangelwirtschaft und Kost des einfachen Mannes, hat über die Jahrzehnte regelrechten Kultstatus in Berlin erreicht. Die Berliner Currywurst ohne Darm genießt eine hohe Bekanntheit und Beliebtheit über die Grenzen von Berlin hinaus. Damit eng verbunden ist die Geschichte des Konnopke's-Imbiss, bei dem nur das Erzeugnis Currywurst ohne Darm zur Zubereitung des Imbisses verwendet wird. Zahlreiche Buchpublikationen und regelmäßige Berichte in der Tagespresse belegen das hohe Ansehen des Erzeugnisses.

Das besondere Ansehen der Berliner Currywurst ohne Darm hängt mit der Teilung der Stadt Berlin zusammen. Dadurch, dass es in Ost-Berlin während des Bestehens der DDR nur das Erzeugnis ohne Darm gegeben hat, während sich im Westen die Variante mit Darm durchgesetzt hat, spiegelt die Berliner Currywurst ohne Darm

die Geschichte des geteilten Berlins wider. In dem Artikel „In Berlin geht's um die Wurst“ aus der Zeitung „Hessisch Niedersächsische Allgemeine“ in Kassel vom 30.06.2007 wird sehr passend hierzu ausgeführt, dass „eine echte Berliner Currywurst nämlich nicht irgendeine Wurst [ist], sondern eine Wurst ohne Darm aus hellem Brät, die im Ölbad gebraten wird und keinesfalls auf dem Rost gegrillt werden darf“. Ferner wird ausgeführt, dass „Konnopke die besten Currywürste in Berlin und damit auch weltweit [hat] — das sagt man im Osten der Stadt. Im Westen sieht man das natürlich anders. Auch lange Jahre nach Wende steht die Currywurst-Mauer in den Köpfen noch“.

Bereits 1951 existierten Qualitätsabsprachen für die „Berliner Currywurst“ zwischen den Untersuchungsämtern und der Fleischer-Innung Berlin. Diese Qualitätsparameter wurden durch die Oberste Landesbehörde (Senatsverwaltung) im Jahr 1967 im Einvernehmen mit den Vertretern der Fleischer-Innung Berlin und den Überwachungsbehörden festgeschrieben. Diese Beschreibung wurde durch die Veröffentlichung in der Allgemeinen Fleischerzeitung vom 19./20.08.1967 amtlich gemacht.

Mit der Festschreibung der Berliner Verkehrsauffassung im Jahr 1967, die in der Allgemeinen Fleischerzeitung veröffentlicht wurde, wurde jedenfalls klargestellt, dass der Begriff „Currywurst“ nicht mit dem als fertig zubereiteten Imbiss „Currywurst“ verknüpft ist. Bereits zu diesem Zeitpunkt wurde nämlich unterschieden zwischen der Currywurstsauce und dem Erzeugnis „Currywurst“. So heißt es in der Allgemeinen Fleischerzeitung vom 19./20.08.1967:

„Damit ist klargestellt, dass nun die Currywurst auch amtlich existent ist [...]. Das Wort „Currywurst“ für sich alleine ist jetzt an eine Bratwurst gebunden [...]“.

Schon hieraus wird deutlich, dass es sich bei dem Erzeugnis „Currywurst“ um eine echte Berliner Besonderheit handelt. Im Jahr 1967 gab es außerhalb Berlins auch keine bestehende anderweitige Verkehrsauffassung zu dem Erzeugnis „Currywurst“. Für West-Berlin war selbstverständlich, dass zwischen einer Currywurst mit und ohne Darm unterschieden wurde, während es in Ost-Berlin ohnehin nur die Variante „ohne Darm“ gab. Aus einer Preisliste aus dem Jahr 1977 ergibt sich, dass das darmlose Erzeugnis damals unter der Bezeichnung „Berliner Bratwurst mit Curry ohne Darm“ angeboten wurde.

Später setzte sich die Bezeichnung „Currywurst ohne Darm“ durch. Da das Erzeugnis „Currywurst ohne Darm“ und auch die Variante mit Darm eine Berliner Besonderheit war, nannten die Berliner das Erzeugnis auch nicht „Berliner Currywurst“, sondern es setzte sich die verkürzte Bezeichnung „Currywurst“, verbunden jeweils mit dem Zusatz „mit Darm“ bzw. „ohne Darm“ durch. Die qualitativen Parameter für das Erzeugnis „Berliner Currywurst ohne Darm“ haben sich allerdings seit der festgeschriebenen Berliner Verkehrsauffassung nicht verändert.

Da sich die „Currywurst“ als begehrter Imbiss nicht nur seit seiner Erfindung in Berlin, sondern bundesweit regelrecht zu einer Imbisskultur entwickelt hat, erkannte man in den 90er Jahren in Berlin, dass die geografische Angabe „Berliner“ nicht nur als Angabe einer Herkunft, sondern als qualitative Angabe des Erzeugnisses zur Abgrenzung von den üblichen Erzeugnissen, die für den Imbiss „Currywurst“ verwendet werden, verstanden wird. Für den zubereiteten Imbiss „Currywurst“ erwarten die Berliner heute immer entweder das Erzeugnis „Berliner Currywurst ohne Darm“ oder „mit Darm“ und eine entsprechende Currywurst-Sauce.

Die frühesten, noch auffindbaren Lieferbelege aus den Jahren 1998/1999 zeigen, dass unter der Bezeichnung „Berliner Currywurst“ die Erzeugnisse mit und ohne Darm nicht nur an Großabnehmer, sondern auch an den Endverbraucher abgegeben wurden. Unter den Abnehmern finden sich Imbisse, Restaurants, aber auch Tabakwaren- und Zeitschriftenläden, Naturkaufhäuser, Tankstellen, das Amt Märkische Schweiz, die Kantine Bundespräsidialamt, Privatpersonen, Kaffeerestaurants, Landfleischereien und auch der Wurstgroßhandel. Weitere Lieferscheine aus den Jahren 1998 bis 1999 belegen, dass das Erzeugnis Berliner Currywurst ohne Darm unter dieser Bezeichnung an Imbisse, Restaurants, die Metro, Privatpersonen, an den berühmten Konnopke's-Imbiss, an Freizeit- und Erholungsheime, Metzgereien, die Karstadt AG, Gartenlokale und Kantinen geliefert worden ist.

Weitere Abverkaufsberichte und Aufnahmen des Erzeugnisses aus den Jahren 2006 bis 2013 belegen, wie das Erzeugnis Berliner Currywurst ohne Darm in den Verkehr gebracht wurde. Auf der Produktaufmachung aus dem Jahr 2010 ist sehr schön zu erkennen, dass die Berliner Currywurst ohne Darm aus hellem Brät besteht.

Das Erzeugnis „Berliner Currywurst ohne Darm“ kann jedenfalls von jedem Verbraucher erworben werden, um es dann individuell zu Hause zuzubereiten.

Auch aus aktuellen Belegen ab dem Jahr 2014 wird deutlich, dass zwischen den Erzeugnissen „Berliner Currywurst ohne Darm“ und „Berliner Currywurst mit Darm“ und der Currysauce unterschieden wird.

Zudem bietet Konnopke's-Imbiss das Erzeugnis „Currywurst ohne Darm“ für den Endverbraucher an.

Auch die Maximilian Fleischwaren GmbH, die den Maximilian Imbissstand betreibt, bietet unter dem Logo „Currywurst Manufaktur“ die Erzeugnisse „Currywurst ohne Darm, 10 Stück à 100 g“ in der Packung für 5,49 Euro an.

Das Erzeugnis „Berliner Currywurst ohne Darm“ kann auch über den Currywurst Country Onlinestore erworben werden. Dort wird allerdings nicht die Bezeichnung „ohne Darm“ verwendet, sondern „ohne Pelle“. Das Erzeugnis wird in unterschiedlichen Verpackungsgrößen angeboten.

Der Currywurst Country Onlinestore unterscheidet sehr deutlich zwischen der „Berliner Currywurst“ und den „Berliner Currysaucen“. Die „Berliner Currywurst“ und die verschiedenen „Berliner Currysaucen“ können extra bestellt werden. So gibt es die „Berliner Currywurst Soße Curry“, die „Berliner Currywurst Soße Tomate“ und die „Berliner Currywurst Soße Premium“.

Auch die Sachverständigenstellungnahme von Herrn Dr. Stanislawski aus dem Jahr 2011 belegt, dass sich im Verkehr mittlerweile Erzeugnisse mit der Bezeichnung „Currywurst“ durchgesetzt haben, obwohl die „Currywurst“ nicht in den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnisse des Deutschen Lebensmittelbuches Berücksichtigung gefunden hat. Bei der „Berliner Currywurst ohne Darm“ ist dies anders, weil es eine seit Jahrzehnten bestehende, schriftlich festgehaltene Verkehrsauffassung hierzu gibt.

Das Ansehen der Berliner Currywurst wird auch dadurch belegt, dass sich mittlerweile unter der Bezeichnung „Currywurst“ zahlreiche Erzeugnisse im Verkehr finden lassen, die auf eine Herstellung „nach Berliner Art“ hinweisen.

Die Erzeugnisse lehnen sich ausdrücklich an das Ansehen der Berliner an. So gibt es z.B. Erzeugnisse, die als „Bratwurst Berliner Art“, „Original Berliner Currywurst“ ausgelobt werden, obwohl diese Erzeugnisse nicht in Berlin hergestellt werden.

Die Abbildung des Erzeugnisses verdeutlicht, dass es sich hierbei um die Variante „ohne Darm“ handelt. Die Berliner Currywurst ohne Darm wird somit als die „Original Berliner Currywurst“ verstanden. Die Tatsache, dass auf die Berliner Currywurst ohne Darm angespielt wird, belegt das hohe Ansehen der Berliner Currywurst ohne Darm.

Aber auch die weiteren Produktabbildungen belegen, dass mittlerweile unter der Bezeichnung „Bratwurst Berliner Art“ verschiedenartige Erzeugnisse in den Verkehr gebracht werden, die sich ersichtlich an dem guten Ruf der „Berliner Currywurst ohne Darm“, aber auch an den Ruf der „Berliner Currywurst mit Darm“ anlehnen und diesen ausnutzen.

Die Wertschätzung der Wurst ist somit mit dem geografischen Gebiet eng verbunden und hat darüber hinaus bundesweites und sogar ein weltweites Ansehen erlangt.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die Berliner Currywurst ohne Darm genießt national und international, einen hohen Bekanntheitsgrad und ein hohes herkunftsbedingtes Ansehen. Der gute Ruf des Erzeugnisses steht in engem Zusammenhang mit der besonders in der Metropole Berlin ausgeprägten Imbissbudenkultur. Das Freilichtmuseum Domäne Dahlem widmete eigens der „Geschichte des Imbisses“ im Jahr 2003 eine Sonderausstellung. Der Mythos „Currywurst“ wird ferner durch das weltweit erste Currywurst-Museum, nämlich das „Deutsche Currywurst-Museum“ in Berlin, zementiert. Hier ist alles dem Kultobjekt „Currywurst“ gewidmet. Seit August 2009 kann man in diesem Museum alles über den Mythos und den Ruf der Currywurst und insbesondere über die „Berliner Currywurst“ erfahren. Das Museum widmet sich der Geschichte der „Berliner Currywurst“, die eng mit der Geschichte der Stadt Berlin verknüpft ist. So heißt es auf der Internetseite des Deutschen Currywurst-Museums, dass die Currywurst in den Wirren der Nachkriegszeit schnell zum Lieblingsimbiss der Berliner avancierte. Daran änderte sich auch mit der Trennung der Stadt nichts, obwohl sich in Ost und West durchaus verschiedene Trends in Sachen Currywurst entwickelten.

Das Wissen, die jahrzehntelange Erfahrung in der Herstellung der Berliner Currywurst ohne Darm und das Geschick der regionalen Fleischer bei der Auswahl der Ausgangsstoffe sowie bei der Brätherstellung gewährleisten die charakteristischen Eigenschaften der Berliner Currywurst ohne Darm und begründen das hohe Ansehen der Berliner Currywurst ohne Darm.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Senatsverwaltung für Justiz, Verbraucherschutz und Antidiskriminierung, Abteilung V

Anschrift: Salzburger Straße 21-25, 10825 Berlin

Telefon: -

Fax: -

E-Mail: -

h) Etikettierung:

Die Berliner Currywurst ohne Darm ist in allen Stationen des Verkaufs zusammen mit dem entsprechenden Gemeinschaftszeichen der VO (EG) Nr. 1151/2012 als „Berliner Currywurst ohne Darm“ zu kennzeichnen und kann den Zusatz „geschützte geografische Angabe“ und/oder „g.g.A.“ enthalten. Hierdurch wird deutlich herausgestellt, dass es sich um ein anderes Erzeugnis als die Berliner Currywurst mit Darm handelt, die auch wei-

terhin als solche bezeichnet werden kann.

Ferner trägt das Etikett den Ortsnamen der Erzeugung, die Postleitzahl, sowie den Namen des Betriebes und/oder seiner Registernummer in der Schutzgemeinschaft Berliner Currywurst, sowie jede andere Angabe, welche die Schutzgemeinschaft für notwendig hält, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

i) Gemeinschaftliche / einzelstaatliche Rechtsvorschriften:

-