

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 30499901.6

"Schwäbische Maultaschen",
"Schwäbische Suppenmaultaschen"

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:
Schutzgemeinschaft "Schwäbische Maultaschen", c/o
Bürger GmbH, z.Hd. Herrn Martin Bihlmaier
Zeiss-Strasse 12, 71254 Ditzingen, DE
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter

Vertreter:
Keine

Art des Erzeugnisses:
Klasse 2.7, Teigwaren

Beschreibung der Spezifikation
(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Art. 4 Abs 2)

- a) Name: "Schwäbische Maultaschen", "Schwäbische Suppenmaultaschen"
- b) Beschreibung:
Eine Teigtasche mit einer Füllung aus Fleischbrät, bzw. Gemüsebrät. Viereckige oder gerollte Form der Teigtasche; als Frischware oder in der Verpackung; wird zum Verzehr gebrüht oder geröstet. Stückgewicht 40-150g (bzw. 10-40g für Suppenmaultaschen). Zusammensetzung: Hartweizengrieß und/oder Mehl, Vollei, Wasser und Salz für den Teig. Schweinefleisch, Rindfleisch, evtl. gerauchter Bauch, Spinat, Petersilie, Zwiebeln, Eier, Gewürze, Brot und Lauch für die Füllung. Die Zutaten und die Anteile der Rohstoffe variieren je nach Rezeptur und regionaler Ausprägung. Qualitätskriterien/Mindestanforderungen: Farbe/Aussehen: Teigmantel hellgelb-hellgrau, Füllung locker gemischt mit noch erkennbarer Struktur; Form: Rechteckig oder in gerollter Form; Abmessungen, Standardmaultasche: Länge 5,5-10, Breite 5-9, Höhe 1,5-2,5 cm; Suppenmaultasche: Länge 1-5,5, Breite 1-5, Höhe 0,5-2 cm; Konsistenz/Textur: Teigmantel bissfest und nicht verklebend Füllung weich, Emulsion noch erhalten; Eigengewicht, Standardmaultasche: 40-150g; Suppenmaultasche: 10-40g; Proteingehalt: Fleischbrät BEFFE (Bindegewebe-eiweißfreies Fleischiweiß) -Gehalt mind. 7%; Frischei: Vollei der Güteklasse A, Trockenmassegehalt mind. 23%.
- c) Geographisches Gebiet:
Das geographische Gebiet Schwaben umfasst ganz Baden-Württemberg sowie den gesamten Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern.
- d) Ursprungsnachweis:
Geschichtliche Herkunft: Bei Schwäbischen Maultaschen handelt es sich um eine schwäbische Spezialität mit jahrhundertalter Tradition. Um die Herkunft der Maultasche ranken sich zahlreiche Legenden und Erzählungen in Schwaben. Das Wissen über den Ursprung der Maultasche gründet sich vor allem auf mündlich tradierte Überlieferungen, welche erst in neuerer Zeit schriftlich fixiert wurden. Die erste urkundliche Erwähnung datiert aus dem Jahr 1831: Der königlich württembergische Prälat Johannes Christoph von Schmid erwähnt die Maultasche als "gefüllte Nudel aus Schwaben". Diese Umschreibung findet sich 1885 auch in dem Standardwerk der Gebrüder Grimm und

1914 mit der Ergänzung "meist mit Spinat gefüllt" im schwäbischen Wörterbuch von Hermann Fischer. Historische Rezepte für die Maultasche sind in Schwaben aus den Jahren 1844 sowie 1905 überliefert. Legenden: Der wohl populärsten Herkunftslegende zufolge ist die Maultasche eine Erfindung der Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn: Im 17. Jahrhundert, während des Dreißigjährigen Krieges, hätten die Zisterzienser zur Fastenzeit ein großes Stück Fleisch erhalten. Um den Eindruck eines fleischlosen Mahles zu erwecken, hätten sie es klein gehackt und mit Kräutern und Spinat gemischt. Zur besseren Tarnung sei die brennende Mischung schließlich in einem Nudelteig versteckt worden, der in kleine Portionen geteilt wurde. Der Name Maultasche hätte sich demnach ursprünglich aus der Bezeichnung "Maulbronner Nudeltaschen" abgeleitet. Später soll dann der Begriff "Herrgottsbscheißerle" für die Fastenspeise geprägt worden sein. Maultaschen werden heute in Schwaben von nahezu allen Metzgereien, Fleischwarenerstellern und bürgerlichen Restaurants im Sortiment geführt.

- e) Herstellungsverfahren:
Mehl, Hartweizengrieß, Ei und Wasser werden gemischt und zu Teig geknetet. Der Teig wird extrudiert oder durch Auswellen zu einer Teigbahn gewalzt. Anschließend wird das Brät hergestellt und mit Brot, Spinat, Zwiebeln und Gewürzen gemischt. Danach wird die Füllung auf den Teig gegeben und dosiert. Das Teigband wird eingeschlagen, die Maultaschen werden portioniert, erhitzt und anschließend auf 2-7°C gekühlt. Bei Tiefkühlware erfolgt eine Kühlung auf -18°C. Haltbarmachung, Lagerung: Maultaschen werden als Frischware oder in der Verpackung angeboten.
- f) Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:
Die schwäbische Maultasche ist eine schwäbische Spezialität mit jahrhundertalter Tradition, die beim Verbraucher ein hohes Ansehen genießt. Kein schwäbisches Gericht ist so beliebt und weit über die Grenzen von Schwaben (Baden-Württemberg sowie der Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern) als Spezialität bekannt, wie die schwäbische Maultasche. Sie wird oft mit den bekannten Persönlichkeiten und den bedeutenden Erfindungen des Landes genannt. Neben der traditionellen Fastenspeise zu Gründonnerstag sind die Maultaschen in Schwaben indessen zu einem sehr beliebten ganzjährigen Gericht geworden. Maultaschen finden ihre Erwähnung in der schwäbischen Literatur sowie in zahlreichen Festen und Bräuchen Schwabens. Jedes Jahr im Herbst feiert man in Freiberg am Neckar traditionell das "Maultaschenfest". Sogar eine "Maultaschenkönigin" wird von der Gemeinde Baiersbronn gewählt. Auch touristisch spielt die Maultasche eine Rolle. So gibt es rund um das historische Residenzstädtchen Bad Urach den Maultaschen-Weg, der einen Überblick über die Schwäbische Alb mit ihren Landschaften und kulinarischen Spezialitäten bietet. Gleich mehrere Weltrekorde hält die Region Schwaben im Zusammenhang mit Maultaschen: Im Jahr 1982 fertigte ein Gastwirt aus dem schwäbischen Maulbronn in 22 Minuten 1134 Maultaschen und überbot damit den ein Jahr zuvor aufgestellten Rekord eines Metzgermeisters aus Stuttgart-Untertürkheim. Der selbe Gastwirt zog im Jahr 1987 mit einer riesigen Maultasche in das Guinness-Rekordbuch ein. Ein Jahrzehnt später, im Jahr 1997, stellten Köche aus Freiberg am Nek-

kar eine neue Rekordmarke auf. Dieser Rekord wurde kurz darauf, im Jahre 2000, durch Köche aus Baiersbronn überboten. Die schwäbische Literatur ist reich an Gedichten und Geschichten rund um die Maultasche. Der schwäbische Schriftsteller Thaddäus Troll verglich augenzwinkernd sogar die Identität der Schwaben selbst mit einer Maultasche. Der schwäbische Mundartdichter Heinz Eugen Schramm verfasste ein Gedicht über die Herstellung der Maultasche. Auch der schwäbische Mundartdichter Friedrich E. Vogt sicherte den Maultaschen literarisch einen Stammplatz in der Speisekarte der Schwaben zu.

- g) Kontrolleinrichtung:
LACON GmbH, Weingartenstr. 15, 77654 Offenburg, DE
- h) Etikettierung:
Schwäbische Maultasche g.g.A., Schwäbische Suppenmaultaschen g.g.A., Maultaschen aus Schwaben g.g.A.
- i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften: Keine