

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 30599009.8

Hessischer Apfelwein, Gespritzter
Hessischer Apfelwein

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Verband der Hessischen Obst- und Fruchtsaftkellereien
e.V.

Kirchberg 8, 56370 Schönborn, DE

Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter, Andere

Vertreter:Keine

Art des Erzeugnisses:

Klasse 2.3.: Getränke auf der Grundlage von Pflanzenextrakten

Beschreibung der Spezifikation

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Art. 4 Abs 2)

- a) Name: Hessischer Apfelwein, Gespritzter Hessischer Apfelwein
- b) Beschreibung:
Hessischer Apfelwein ist ein vergorenes Erzeugnis aus Apfelsaft nach Fruchtsaft-VO mit einem Fruchtgehalt von 100%, dessen Vergärung, Klärung und Abfüllung ausschließlich in Hessen erfolgt. Hessischer Apfelwein ist goldgelb in der Farbe und zeichnet sich durch den typisch herben, aromatischen und spritzigen Geschmack aus, der durch die in Hessen übliche Produktionsweise der vollständigen Vergärung und der besonders sorgfältigen Gärungsführung entsteht und sich deutlich von Apfelweinen aus anderen Regionen unterscheidet. Der Alkoholgehalt beträgt mindestens 5 Volumen % und es ist ein zuckerfreier Extrakt von mindestens 18 g/l vorhanden. Darüber hinaus ist ein Mindestgehalt von 4 g/l nichtflüchtiger Säuren und maximal 0,8 g/l flüchtiger Säuren vorhanden. Der Zusatz von Wasser oder Zucker bei der Herstellung von Hessischem Apfelwein ist nicht erlaubt. Zur besseren Bekömmlichkeit und besonders an heißen Tagen wird Hessischer Apfelwein traditionell zu ca. einem Drittel mit kohlenensäurehaltigem Trinkwasser verdünnt ("Gespritzter Hessischer Apfelwein").
- c) Geographisches Gebiet:
Bundesland Hessen
- d) Ursprungsnachweis:
Im Rahmen der Zertifizierung der Betriebe werden Vor-Ort-Kontrollen durchgeführt, bei der sowohl eine Dokumentenprüfung als auch die Entnahme von Stichproben erfolgt. Die Rückverfolgbarkeit für den Verbraucher erfolgt über das Etikett, das neben den Angaben zum Hersteller die Angabe "Hessischer Apfelwein" bzw. "Gespritzter Hessischer Apfelwein" enthält und mit dem offiziellen Zeichen nach VO (EWG) Nr. 2037/93 "geschützte geographische Angabe" versehen ist. Über die Kennzeichnung auf jeder einzelnen abgefüllten Flasche, wie Chargennummern oder das Mindesthaltbarkeitsdatum, ist die Charge bzw. der Tag der Abfüllung nachprüfbar - auch für die Verbraucherinnen und Verbraucher. Darüber hinaus gilt das deutsche Produkthaftungsgesetz sowie die Produzentenhaftung aus § 823 ff. BGB.
- e) Herstellungsverfahren:
Aus den Früchten, die vorzugsweise von den hessischen

Streuobstwiesen stammen und zu 95% aus Äpfeln bestehen, wird zunächst Saft hergestellt, der dann zur Weiterverarbeitung dient. Dann erfolgt die Vergärung mit natürlichen, wilden Hefen oder aber Reinzuchthefen. Der "Hessische Apfelwein" ist vollständig durchgegoren und hat einen Alkoholgehalt von mindestens 5 Vol. %. Die Klärung erfolgt durch Zentrifugieren, Schönen und Filtrieren. Die Schönung erfolgt mit Speisegelatine, technisch reinem Kieselsol oder Bentonit. Das Filtrieren kann sowohl mit als auch ohne Filterhilfsstoffe erfolgen. Der Zusatz von Schwefliger Säure als Antioxidanz ist auf 200 mg/l begrenzt. Zur Säurekorrektur ist ausschließlich Milchsäure bis max. 2 g/l erlaubt. Zur Farbkorrektur ist die Beigabe von Zuckercouleur zulässig. Der "gespritzte hessische Apfelwein" wird zu ca. einem Drittel mit kohlenensäurehaltigem Trinkwasser verdünnt.

- f) Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:
Hessischer Apfelwein ist eine hessische Spezialität mit langer Tradition, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist und - vor allem in der Region - ein hohes Ansehen genießt. Der Hessische Apfelwein ist im Bundesland Hessen ein fest verankerter Bestandteil der Kultur ("Nationalgetränk"). Er hat sich im Rhein-Main-Gebiet und den angrenzenden Mittelgebirgen als Volksgetränk etabliert. Die hessische Bevölkerung identifiziert sich in hohem Maße mit dem Apfelwein. Ausgangsstoff des Hessischen Apfelweins sind Kelteräpfel, die vorzugsweise auf den typischen hessischen "Streuobstwiesen" gewonnen werden. Streuobstwiesen gehören fast überall in Hessen traditionell zur Kulturlandschaft. Vielerorts prägen sie noch heute das Landschaftsbild. Durch die Pflege der Streuobstwiesen gibt es noch viele hundert traditionelle Apfelsorten, die dem Klima und den Böden der jeweiligen Region angepasst und wenig empfindlich sind. Die vielfältigen Sorten sind es, die dem Hessischen Apfelwein den besonderen Geschmack geben. Sie sind ein kostbares Kulturgut, das es zu bewahren und weiterzuentwickeln gilt. So haben die hessischen Kellereien die Nutzung der hessischen Streuobstwiesen als Wirtschaftsfaktor bis heute gesichert. Auch die Geschichte zeugt von der engen Verknüpfung von Hessen mit dem Hessischen Apfelwein. Schon aus der von Karl dem Großen im Jahr 800 erlassenen "capitular de villis" geht hervor, dass es schon damals Fachleute für die Herstellung des Apfelweines gegeben haben muss. In der Folgezeit verlor der Apfelwein zugunsten des Weines an Bedeutung. Erst im 16. Jahrhundert begann die Erfolgsgeschichte des Hessischen Apfelweins mit dem Ausgangspunkt Frankfurt. Dort fiel der bis dahin verbreitete Weinanbau Rebkrankheiten zum Opfer, so dass auf andere Obstsorten, vor allen Dingen robuste Äpfel, ausgewichen wurde. Zunächst wurde jedoch verstärkt für den eigenen Hausgebrauch gekeltert, wobei der Apfelwein bei den Gärtnern schon seit längerer Zeit als Hausgetränk galt. Im Jahr 1779 wurde mit dem Gasthaus "Zur goldenen Krone" in Hochstadt (heute Main-Kinzig-Kreis) die älteste, heute noch bestehende Kelterei Hessens gegründet. Auch wenn die Quellenlage zur Geschichte des Apfelweines primär auf die Stadt Frankfurt bezogen ist, lässt sich anhand anderer Quellen doch sehr gut erkennen, dass dem Apfelwein auch außerhalb des Frankfurter Einzugsbereiches eine enorme Bedeutung zukommt. Das Getränk selbst erlebte in der Neuzeit einen kul-

turellen Höhepunkt in den 60er/70er Jahren vor allem mit der Fernsehsendung "Zum Blauen Bock" im Hessischen Rundfunk. Damit erreichte der Apfelwein auch über die hessischen Grenzen hinweg einen hohen Bekanntheitsgrad in der bundesdeutschen Bevölkerung, ohne jedoch den Konsum von Apfelwein außerhalb der Landesgrenzen auf Dauer erheblich zu erhöhen. Dennoch trug vor allem diese Sendung dazu bei, dass auch in den anderen Bundesländern der Apfelwein in erster Linie mit dem Bundesland Hessen identifiziert wird. Selbstverständlich geht mit dem Hessischen Apfelwein auch die entsprechende Darreichungsform einher. Wie auch der Apfelwein wird der "Bembel", der traditionelle Krug, und "das Gerippte", das traditionelle Apfelweinglas mit Rautenmuster, sofort mit Hessen in Verbindung gebracht. Die Bedeutung des Apfelweines in Hessen, vor allem im Vergleich zu dem restlichen Gebiet der Bundesrepublik, lässt sich an Hand der Verbrauchszahlen ablesen. So ist nach den Statistiken des Verbandes der Hessischen Apfelwein- und Fruchtsaft-Kellereien und des Verbandes der deutschen Fruchtwein- und Fruchtschaumwein-Industrie (Bonn) zufolge der Konsum in Hessen mit ca. 10 Liter pro Kopf der Bevölkerung um ein Zehnfaches höher gegenüber ca. 1 Liter pro Kopf in Deutschland. Die Verbundenheit und Identifikation der Bevölkerung mit dem Apfelwein wird durch die wiederkehrenden Aktivitäten der Kellereien gefördert. Als fest etablierte Aktionen, die den Apfelwein zum Hintergrund haben, sind zu nennen: Anfang der 90er Jahre haben sich die "Süßer-Feste" als fester Bestandteil der öffentlichen Aktivitäten hessischer Kellereien entwickelt. Sie signalisieren der Bevölkerung den Kelterbeginn in der jeweiligen Region mit regelmäßigen Schaukelteraktionen, Besichtigungen und erläutern den Besuchern Ablauf und Technik der Apfelweinerstellung. Somit wird eine Verbindung zwischen Bevölkerung und Apfelwein hergestellt bzw. erhalten. Die vom Verband und dem Land Hessen 1995 initiierte Hessische Apfelwein- und Obstwiesenroute mit heute sechs Regionalschleifen trägt als landwirtschaftlich-touristische Attraktion in den entsprechend typischen Streuobst- und Keltergebieten Hessens dazu bei die Kultur und Tradition des Hessischen Apfelweins zu pflegen und zu fördern. Die Wiederbelebung des traditionellen Apfelwein-Anstichs im Januar durch den Verband in einer jährlich wiederkehrenden öffentlichen Aktion in Verbindung mit dem Hessischen Ministerpräsidenten und das Interesse der Bevölkerung sowie der Medien zeigt auch hier die Verwurzelung des traditionellen Getränks Apfelwein in Hessen. Auch eine Marktforschungsstudie unter hessischen Verbrauchern bestätigt, dass diese den Apfelwein als ein sehr traditionelles Getränk sehen - auch in Verbindung mit dem Bembel und dem Gerippten - und diesen mit Hessen identifizieren.

- g) Kontrolleinrichtung:
Regierungspräsidium Gießen, Außenstelle Wetzlar
Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar, DE, Tel.:
0641-303-0, Fax: 0641-303-5109, E-Mail: saat-
hoffj@ulf.hessen.de
- h) Etikettierung:
"Hessischer Apfelwein",
"Gespritzter Hessischer Apfelwein",
"Hessischer Apfelwein g.g.A.",
"Gespritzter Hessischer Apfelwein g.g.A."
- i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften: Leitsätze für wein-
ähnliche und schaumweinähnliche Getränke (Deutsches
Lebensmittelbuch)