



Baden-Württemberg.de

📅 21.06.2013

SPEZIALITÄTEN

Geschützte Ursprungsbezeichnung für Fränkischen Grünkern









🔗 **Mit dem Fränkischen Grünkern erhält ein weiteres traditionelles Produkt aus Baden-Württemberg eine geschützte Ursprungsbezeichnung der Europäischen Union (EU).**









„Spitzenprodukte wie der Fränkischer Grünkern zeichnen das Genießerland aus und sind ein erstklassiger kulinarischer Botschafter sowohl für das badische Frankenland als auch für ganz Baden-Württemberg. Ich freue mich daher sehr darüber, dass der berühmte Fränkische Grünkern die nationale Hürde im EU-Eintragungsverfahren auf dem Weg zu einer geschützten Ursprungsbezeichnung erfolgreich genommen hat“¹, sagte Verbraucherminister Alexander Bonde am Freitag (21. Juni) in Stuttgart anlässlich des heute veröffentlichten entsprechenden amtlichen Beschlusses des Deutschen Patent- und Markenamts. Danach könnte die Eintragung des Fränkischen Grünkerns in das EU-Register für geschützte geografische Angaben (g.g.A.) und Ursprungsbezeichnungen (g.U.) innerhalb des

Fränkischer Grünkern zeigt einmal mehr, dass der Südwesten Deutschlands traditionell die Region der kulinarischen Vielfalt ist, sagte der Minister abschließend.

Hintergrund

Grünkern ist das unreif geerntete Korn des Dinkels, einer Weizenart. Es wird in der beginnenden Teigreife geerntet. Durch anschließendes Darren bei 120 bis 150 Grad Celsius, traditionell über einem Buchenfeuer, wird der Grünkern haltbar und erhält sein typisches Aroma. Für die Erzeugung von Fränkischem Grünkern wird ausschließlich die Sorte  Bauländer Spelz  verwendet, da sie das beste Aroma und die höchste Glasigkeit aufweist. Nur Grünkern, der den festgelegten Qualitätskriterien entspricht und aus dem Badischen Frankenland stammt, darf zukünftig als  Fränkischer Grünkern  bezeichnet werden. Eine gleichmäßig glasige Struktur und Farbe sowie der kräftige und buchenholzige Geschmack und das nussige Aroma zeichnen den Fränkischen Grünkern aus.

Die besonderen Merkmale beruhen maßgeblich auf den besonderen Klima- und Bodenbedingungen im geografischen Gebiet in Verbindung mit der dort beheimateten Sorte Bauländer Spelz und dem besonderen Geschick der lokalen Erzeuger bei Anbau und Ernte des Dinkels sowie dem nachfolgenden Darren. Das den Kern des geografischen Gebiets bildende badische  Bauland , das sich über die Landkreise Neckar-Odenwald, Hohenlohe und Main-Tauber erstreckt, ist das weltweit bedeutendste Anbauggebiet von Grünkern. Alle Produktionsschritte von der Aussaat bis zur Ernte und der nachfolgenden Darre erfolgen im abgegrenzten geografischen Gebiet.

Seit 20 Jahren besteht im Rahmen der  EU-Herkunftsschutz-Verordnung  ein Schutzsystem für geografische Angaben und traditionelle Spezialitäten bei Agrarprodukten und Lebensmitteln. Kerngedanke ist, Produkte zu schützen, die aufgrund ihrer Geschichte, Rezeptur oder Qualität als Original anzusehen sind. Mit den drei EU-Gütezeichen -  geschützte Ursprungsbezeichnung  (g.U.),  geschützte geografische Angabe  (g.g.A.) und  garantiert traditionelle Spezialität  (g.t.S.) - will die Europäische Kommission die Vielfalt der landwirtschaftlichen Produktion fördern, die Produktbezeichnungen gegen Missbrauch und Nachahmung schützen sowie die Verbraucherinnen und Verbraucher über die besonderen Merkmale der Erzeugnisse informieren. Aktuell sind in der EU über 1.100 Produktbezeichnungen aus Mitgliedsstaaten und Drittländern geschützt.

Die Schutzgemeinschaft Fränkischer Grünkern ist ein Zusammenschluss von derzeit 55 Erzeugern und fünf Verarbeitern des vorliegenden Produktes in der Rechtsform des eingetragenen Vereins.

In Baden-Württemberg sind derzeit - Mineralwässer ausgenommen - insgesamt 13 Produktbezeichnungen geschützt.

Geschützte Ursprungsbezeichnungen

- Allgäuer Bergkäse
- Allgäuer Emmentaler

Geschützte geographische Angaben

- Blattsalate von der Insel Reichenau
- Feldsalate von der Insel Reichenau
- Filderkraut/Filderspitzkraut
- Gurken von der Insel Reichenau
- Schwäbische Maultaschen
- Schwäbische Spätzle/Knöpfe
- Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch
- Schwarzwaldforelle
- Schwarzwälder Schinken
- Tettlinger Hopfen
- Tomaten von der Insel Reichenau