



Baden-Württemberg.de

📅 10.06.2022

REGIONALITÄT

## „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser“ EU-weit geschützt



© picture alliance/dpa | Daniel Reinhardt

**Die Obstspirituose „Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Birnenwasser“ ist mit der Eintragung in das Register des europäischen Herkunftsschutzes EU-weit geschützt. Die Eintragung als geschützte geografische Angabe ist eine besondere Wertschätzung der landestypischen regionalen Produkte und des einzigartigen kulturellen Genusserbes.**

„Die Vielfalt und Qualität von Produkten der baden-württembergischen Land- und Ernährungswirtschaft sind eine der großen Stärken unseres Landes. Viele dieser Produkte und insbesondere die hervorragenden regionalen Spezialitäten sind das Spiegelbild unserer lebendigen **kulinarischen Kultur**. Mit der Obstspirituose ‚**Hohenloher Birnenbrand/Hohenloher Obstwasser**‘ sind mit Veröffentlichung der Eintragung in das Register des europäischen Herkunftsschutzes seit Anfang Juni 2022 35 baden-württembergischen Originale als **geografische Angabe** entsprechend dem **Spirituosenrecht** der Europäischen Union (EU) EU-weit geschützt. Somit steht die Hohenloher Obstspirituose in einer Reihe

mit Schottischem Whisky, Calvados oder Schwarzwälder Kirschwasser“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, **Peter Hauk**, am 10. Juni 2022 in Stuttgart.

Die EU-Kommission hat den Hohenloher Birnenbrand in die Liste von 258 bereits geschützten Bränden aus der EU und Drittländern aufgenommen. Minister Hauk betont: „Somit dürfen zukünftig nur die Birnenbrände das Prädikat ‚Hohenloher Birnenbrand‘ tragen, wenn die Rohstoffe ausschließlich im geografischen Gebiet Hohenlohe erzeugt und die Obstspirituose auch dort destilliert wurde“. Es dürfen nur regionaltypische Birnensorten verarbeitet werden, die in der Regel auf starkwachsenden Unterlagen wachsen und vielfach über Jahrhunderte in Hohenlohe heimisch sind. Diese erwiesen sich für die entsprechenden Standortverhältnisse und insbesondere für die Verarbeitung in der Brennblase als besonders geeignet. Schon im 18. Jahrhundert empfahl Pfarrer **Johann Friedrich Mayer** – genannt Gipspfarrer – in seinem Landwirtschaftlichen Lehrbuch den Hohenloher Bauern insbesondere die Verarbeitung der Mostbirne zu Branntwein aufgrund ihrer besonderen regionalen Qualität. Seinen Beinamen erwarb sich Mayer, indem er den Bauern seiner Zeit empfahl, den Nährstoffmangel der Böden durch die Gabe von Gips auszugleichen.

## Obstbrennen als kulturelles Erbe

„Der EU-weite Schutz vor Nachahmung ist eine besondere Wertschätzung regionaler Produkte, der nochmals deutlich macht, dass in verschiedenen baden-württembergischen Regionen das Obstbrennen ein besonderes kulturelles Erbe ist, das seit Jahrhunderten gepflegt wird. Dies trägt maßgeblich zum Erhalt der **Streuobstwiesen** im Land bei und ist auch deshalb erhaltenswert“, betonte Minister Hauk.

Den entscheidenden Anstoß, sich auf den langen Weg der Eintragung als geografische Angabe zu machen, habe es auf dem Genussgipfel des Landes in Schwäbisch Hall im Jahr 2015 gegeben, wo unter dem Motto „Von Hohenlohes Streuobstwiesen“ unter anderem verschiedene regionaltypische Birnendestillate aus der Region, beispielsweise aus der Schnäwelesbirne, in Kombination mit regionalen Heumilchkäse vorgestellt wurden.

[Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz: Geoschutz](#)

[Europäische Kommission: Hohenloher Birnenbrand / Hohenloher Birnenwasser](#)

[Gemeinschaftsmarketing Baden-Württemberg: Geschützte Originale](#)

#Landwirtschaft #Tourismus

### Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/hohenloher-birnenbrandhohenloher-birnenwasser-eu-weit-geschuetzt?print=1&cHash=9346b42cb3458ecbc9011cde9fef4994>

