



Regionale Esskultur

9. November 2021

Das gilt für geschützte Herkunftsbezeichnung von Lebensmitteln

München. In der Weihnachtszeit finden Verbraucher wieder vermehrt lokale Spezialitäten im Lebensmitteleinzelhandel. Einige von ihnen sind speziell gekennzeichnet, um auf die Herkunft aus einer bestimmten Region Deutschlands oder auf einen besonderen Ursprung zu verweisen. TÜV SÜD erklärt, was diese Kennzeichnungen bedeuten.

Damit Verbraucher Lebensmitteln mit besonderen Regionsbezeichnungen und ihrer Qualität vertrauen können, schützen manche Hersteller ihre Produkte mit gesetzlich streng geregelten Angaben oder Siegeln. Dies sind zum Beispiel die geschützte geographische Angabe (g.g.A.) oder der geschützte Ursprung (g.U.). Das g.g.A.-Zeichen sagt Verbrauchern, dass mindestens einer der notwendigen Produktionsschritte (Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung) in der beworbenen Region lag. Beim g.U.-Zeichen hingegen erfolgen alle Schritte in der jeweiligen Region. Spirituosen und aromatisierte Weine können ebenso mit geografischen Angaben (g.A.) geschützt werden. Die Hersteller müssen dann spezielle Rechtsvorschriften für die Verwendung traditioneller Zutaten einhalten. Solche Traditionen sind oft mehrere Jahrhunderte alt. Der vorweihnachtliche Genuss ist häufig mit bekannten Städtenamen verbunden, wie folgende Beispiele mit g.g.A.-Siegel zeigen:

Dresdner Stollen: Der „Dresdner Stollen“, „Dresdner Weihnachtsstollen“ oder „Dresdner Christstollen“ ist heute ein schweres Hefengebäck mit hohem Butter- und Früchteanteil. In seinen Anfangszeiten im Mittelalter galt er allerdings als Fastengebäck ohne Butter oder Milch. Die Produktion beginnt bereits im August eines Jahres. Sein geografisches Herkunftsgebiet ist historisch gewachsen: Dresdner Stollen kommt aus Dresden oder wenigen anderen Ortschaften im Großraum um die Landeshauptstadt Sachsens, z.B. Moritzburg, Radebeul, Radeburg oder Radeberg.

Nürnberger Lebkuchen: Nur die Stadt Nürnberg darf diese Lebkuchen mit dem Stadtnamen versehen, und zwar innerhalb ihrer administrativen Grenzen. Diese berühmte Spezialität ist als gewürztes Gebäck mit definierten Anteilen an Mandeln, anderen Ölsamen, Gewürzen, Fruchtzubereitungen und anderem beschrieben. Seit dem 13. Jahrhundert aß man Lebkuchen vor allem zur Fastenzeit zum starken Bier,

gerne als stark mit Kardamom, Muskat, Zimt, Ingwer, Anis, Koriander und schwarzem Pfeffer gewürzte Lebkuchen, den sogenannten "Pfefferkuchen".

Aachener Printen: Seit 300 Jahren werden sie innerhalb der Stadtgrenzen Aachens produziert. Die kommunale Neugliederung im Jahr 1972 erlaubt bis heute noch weitere Städte und Stadtteile als Produktionsorte. Auch beispielsweise Würselen, Stolberg oder Eschweiler dürfen diese braunen knusprig-harten bzw. saftig-weichen Lebkuchen nach der Stadt Aachen benennen. Unter Mitverwendung brauner Kandiszuckerkrümel und spezifischen Gewürzen werden sie meist als rechteckige Stücke oder Figurenprinten in die Welt gesandt.

Salzwedeler Baumkuchen: Das geografische Herkunftsgebiet umfasst die Stadt Salzwedel in den Gemarkungsgrenzen von 2006. Dieses runde Schichtgebäck besteht aus einzelnen unregelmäßigen Schichten mit einer wilden Zackenbildung. Charakteristisch für die seit 200 Jahren berühmte Spezialität ist die schichtweise am offenen Feuer gebackene Masse, die dem Kuchen im Anschnitt das Aussehen von „Baumringen“ gibt.

Für diese Lebensmittel, aber auch Bremer Klaven, Lübecker Marzipan u.a. gelten zudem die allgemeinen Verkehrsauffassungen sowie die Leitsätze für feine Backwaren. Sie beschreiben die Begriffe Lebkuchen, Oblaten, Braune Lebkuchen, Honigkuchen oder Dominosteine. Pfefferkuchen darf heute demnach „ohne Pfeffer“ – einfach nur gewürzt – sein. Auch für Herzhaftes gibt es geografischen Schutz am Jahresende, z.B. für die Aachener Weihnachtsleberwurst oder ein festliches Münchner Bier. Viele weitere Angaben über Herkunft und Ursprung lokaler Spezialitäten finden sich im neuen Register eAmbrosia der Europäischen Union, das die geschützten Lebensmittel aller EU-Mitglieder ausführlich beschreibt: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de