Kulinarisches Erbe Brandenburg

Recherche für Produkte aus Brandenburg mit einem Potential für den Schutz geografischer Angaben bzw. Ursprungsbezeichnungen gemäß Verordnung (EG) Nr. 510/2006 sowie für den Schutz als garantiert traditionelle Spezialität gemäß Verordnung (EG) Nr. 509/2006

Bericht

Arbeitsgemeinschaft Kulinarisches Erbe Brandenburg:

- BTE Tourismusmanagement, Regionalentwicklung, Berlin
- FH Eberswalde, B.Sc. Ökolandbau und Vermarktung, Eberswalde
- terra fusca, Ingenieurbüro und Consulting, Stuttgart

Herausgeber

pro agro -
Verband zur Förderung des ländlichen Raumes
im Land Brandenburg e.V.
Dr. Gerd Lehmann

Dorfstr. 10
D-14513 Teltow – Ruhlsdorf

Tel. +49 (0)3328 – 33 767-0
Fax +49 (0)3328 – 33 767-69
kontakt@proagro.de

www.proagro.de

Das Projekt wurde durch das Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg sowie durch die CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH gefördert und unterstützt.

Zitierungshinweis:

pro agro (2009): Kulinarisches Erbe Brandenburg. Potentialstudie durchgeführt von der Arbeitsgemeinschaft Kulinarisches Erbe Brandenburg [BTE Tourismusmanagement, Regionalentwicklung, Berlin; FH Eberswalde, B.Sc. Ökolandbau und Vermarktung, Eberswalde; terra fusca, Ingenieurbüro und Consulting, Stuttgart]. pro agro - Verband zur Förderung des ländlichen Raumes im Land Brandenburg e.V., Teltow – Ruhlsdorf. 36 Seiten.

Durchführung: Arbeitsgemeinschaft Kulinarisches Erbe Brandenburgs:

BTE Tourismusmanagement, Regionalentwicklung
Berlin

Prof. Dr. Hartmut Rein
Melanie Pundre
Katharina Meifert
Michelle Geigenmüller

Czeminskistr. 1a
D-10829 Berlin

Tel.: +49 (0)30 – 32 79 31 - 0
Fax : +49 (0)30 – 32 79 31 - 20
berlin@bte-tourismus.de

www.bte-tourismus.de

FH Eberswalde
B.Sc. Ökolandbau und Vermarktung

Prof. Dr. Anna Maria Häring
Silke Runge

Friedrich-Ebert-Str. 28
D-16225 Eberswalde
ahaering@fh-eberswalde.de

www.fh-eberswalde.de/oelbv

terra fusca
Ingenieurbüro und Consulting
Stuttgart

Alexander Wirsig
Julia Poll

Wollgrasweg 27
D-70599 Stuttgart
wirsig@terra-fusca.de

www.terra-fusca.de/region-markt

Juli 2009

Inhalt

1 Einleitung 1
1.1 Europäische Qualitätspolitik 3
1.2 Ziele 4
1.3 Methodik 5
2 Ergebnisse der Recherche 8
2.1 Priorisierte Spezialitäten 8
2.2 Handlungsempfehlungen 17
2.3 Informationen und Ansprechpartner 30
3 Leitfaden zur Eintragung 32
4 Zusammenfassung 33
5 Literatur 34

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Geschützte Herkunftsbezeichnungen 3
Abb. 2: Bekanntheitsgrad von Brandenburger Spezialitäten 5
Abb. 3: Screenshot der Datenbank „Kulinarisches Erbe Brandenburg“ 6
Abb. 4: Bewertungskriterien 7
Abb. 5: Zusammenfassende Darstellung des Potentials der priorisierten Produkte: . 8
Abb. 6: Prioritäre Produkte für die Klasse 1.1 Fleisch, frisch 9
Abb. 7: Prioritäre Produkte für die Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse 10
Abb. 8: Prioritäre Produkte für die Klasse 1.5 Fette (Butter, Margarine, Öle usw.). 11
Abb. 9: Prioritäre Produkte für die Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet 12
Abb. 10: Prioritäre Produkte für die Klasse 1.7 Fisch, frisch und Erzeugnisse daraus 13
Abb. 11: Prioritäre Produkte für die Klasse 2.1 Bier 14
Abb. 12: Prioritäre Produkte für die Klasse 2.4 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck 15
Abb. 13: Prioritäre Produkte als Traditionelle Spezialität für die Klasse 2.9 Speiseeis einschließlich Fruchteis 16

1 Einleitung[1]

Seit mittlerweile über 15 Jahren besteht in Europa ein **Schutzsystem** für geografische Angaben bei Agrarprodukten und Lebensmitteln, dessen Ziel es ist, Namen solcher Produkte gegen missbräuchliche Verwendung zu schützen, die vom Wesen her als Original aufgrund eigener Geschichte, eigener Rezeptur bzw. besonderer Qualität anzusehen sind.

Neben einem **EU- weiten Schutz gegen Missbrauch** und **Nachahmung** sowie der Absicherung traditioneller Methoden ergibt sich mit der Eintragung für regionale Erzeuger und Verarbeiter eine Reihe weiterer Vorteile: Die Eintragung macht ein Produkt einzigartig und wertet es national wie international auf. **Einzigartigkeit** bedeutet **Wettbewerbsvorteile** für Erzeuger und Hersteller durch die klare Abgrenzung gegenüber anderen Anbietern und verbessert gleichzeitig die Position gegenüber dem Handel. Zudem liefert die Einzigartigkeit des Produktes die Basis für ein gemeinsames, **strategisch geplantes Marketing** und somit für **Absatz- und Umsatzsteigerungen** und die **Durchsetzung höherer Preise** im In- und Ausland. Die Verwendung geschützter regionaler Produkte kann die regionale und lokale Identität fördern, bestehende Arbeitsplätze sichern und der Region **zusätzliche Beschäftigungsimpulse** geben, da die Wertschöpfung an die Region gebunden wird. Ein weiterer Vorteil liegt in der Bildung einer Schutzgemeinschaft als **zentrale Anlaufstelle gegenüber EU, Verbraucher und Handel**.

Produkte mit geschützten Herkunftsangaben haben aber auch beim **Verbraucher** Zukunft: Die Mehrheit der Verbraucher **identifiziert** sich stark mit den Lebensmitteln aus ihrer Region und wünscht sich daher mehrheitlich – sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Gastronomie – eine Erweiterung der Produktpalette und damit auch eine größere Auswahl an Spezialitäten aus der eigenen Region[2]. Laut einer aktuellen Marktstudie bevorzugen 60% der Verbraucher regionale Lebensmittel[3]. Gerade die ältere Generation orientiert sich bei ihren Lebensmittelkäufen überdurchschnittlich an der regionalen Herkunft.

Die Umsätze mit geschützten regionalen Spezialitäten in Italien, Frankreich Spanien und Deutschland werden zusammen auf ca. 14 Mrd. EUR geschätzt[4], was in etwa dem Umsatz mit ökologisch erzeugten Produkten in der Europäischen Union entspricht. Durch die Einführung regionaler Spezialitäten mit Herkunftsschutz steigt die Glaubwürdigkeit von **Qualitätsversprechen** und es können höhere Preise auf Endverbrauchermärkten erzielt werden. Tendenziell schlägt sich dies auch in einer höheren **Handelsspanne** nieder.

Aber auch regionale **Gastronomie- und Hotelleriebetriebe** sowie die **Tourismusbranche** können von geschützten regionalen Produkten profitieren: durch die Verwendung geschützter regionaler Produkte können sie sich ein **unverwechselbares Profil** verschaffen. Lebensmittel und Kulturlandschaft sind untrennbar miteinander verbun-

---

1 Vgl. Profeta, Wirsig 2009

2 Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle/ Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH

3 Vgl. Apollinaris Geschmacksstudie 2008

4 Vgl. auch London Economics 2008:109

den und geben Regionen ihren eigenen Charakter. Viele EU-geschützte Lebensmittel sind ein Aushängeschild ihrer Region und werden deshalb auch in touristischen Kontexten thematisiert und vermarktet.

Die Vermarktung geschützter regionaler Spezialitäten durch den Geo-Schutz bietet auch für Brandenburg große Chancen. Angesichts des globalen Angebots sowie der noch nie dagewesenen Vielfalt an unterschiedlichen Lebensmitteln aus aller Welt, ist die Region ein hilfreiches Orientierungsmittel, das Authentizität, Transparenz und Vertrauen anbietet. Regionale Spezialitäten mit Herkunftsschutz können die Verbundenheit der Einwohner mit ihrer Heimat vertiefen und den Gästen ihre Ferienregion noch näher bringen, denn sie stehen für eine klar definierte Qualität ebenso wie für eine eindeutige Herkunft.

Auch Brandenburg hat viele Spezialitäten und hochwertige Produkte zu bieten, die des Geo-Schutzes würdig sind – diese Potentiale sind jedoch noch längst nicht ausgeschöpft. Dabei könnten viele Produkte vor dem Hintergrund einer Eintragung in das EU-Register erfolgreicher als bisher vermarktet werden und so vermehrt zur Wertschöpfung in ihrer Region beitragen. Regionale Gastronomie- und Hotelleriebetriebe sowie die Tourismusbranche können die geschützten regionalen Produkte in ihr Angebot integrieren und sich so gegenüber Einheimischen sowie Touristen gleichermaßen profilieren. „Landestypische Spezialitäten genießen" steht schließlich auf Platz 1 der ausgeübten Aktivitäten bei Urlaubsreisen. In diesem Bereich können sich auch Brandenburger Regionen verstärkt positionieren und ein neues touristisches Profil gewinnen.

Produkte können zu einem Image-Träger für eine Region werden – gerade für Regionen, die sich noch nicht erfolgreich am touristischen Markt etablieren konnten, können sich einzigartige Chancen ergeben – nämlich ein unverwechselbares Profil für die Gastronomie und den Tourismus, gerade im ländlichen Raum. Davon profitieren Landwirtschaft, Ernährungsbranche, Gastronomie und Tourismus gleichermaßen. Durch die Verwendung geschützter Produkte werden die Qualität des Angebotes gesteigert und neue Gästegruppen angesprochen. Zudem lässt sich eine Belebung der Nebensaison erreichen, wenn geschützte regionale Spezialitäten z.B. im Rahmen von **Genusswochen oder –festivals** im Frühjahr, Herbst oder Winter vermarket werden.

Brandenburg steht hier noch vor vielen Herausforderungen. Zunächst gilt es, die Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Ernährungsbranche, Gastronomie und Tourismus zu intensivieren. Das **Profil als Genussregion** („Regional schmeckt's am besten") muss gestärkt werden, um dann in einem letzten Schritt regionale Produkte, genussvolle Gastronomie und Erlebnis in der Region zu attraktiven buchbaren Packages zu schnüren.

Geschützte regionale Spezialitäten lassen sich auf vielfältige Weise touristisch vermarkten, sei es durch kulinarische Rundgänge (Bsp.: Bratwurstspaziergang in Nürnberg), Radrouten, ergänzt um kulinarische Angebote (Bsp.: Gurkenradweg Spreewald, Steirische Ölspur Österreich) oder die schon erwähnten Genuss-Wochen. Zwischen dem Regionaltourismus und den Herstellern geschützter regionaler Spezialitäten gibt es viele Möglichkeiten der Zusammenarbeit, die in Brandenburg noch weiter ausgebaut werden müssen.

1.1 Europäische Qualitätspolitik

Die Europäische Kommission hat 1992 mit den EU-Verordnungen Nr. 2081/92 und Nr. 2082/92 ein System zum Schutz und zur Aufwertung von besonderen Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln eingeführt. Diese Verordnungen wurden im Jahr 2006 durch die EU-Verordnungen Nr. 510/2006[5] und Nr. 509/2006[6] ersetzt. Neben der Förderung der Diversifizierung der landwirtschaftlichen Produktion soll hierdurch ein Schutz der Produktbezeichnungen gegen Missbrauch und Nachahmung gewährleistet und eine Orientierungshilfe für den Verbraucher durch Produktinformationen über Erzeugnisse mit Herkunftsbezeichnungen oder besonderen Merkmalen ermöglicht werden (siehe Abbildung 1):

Abb. 1: Geschützte Herkunftsbezeichnungen

Bezeichnung	geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)	geschützte geografische Angabe (g.g.A.)	garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)
Etikett/ Logo			
Beschreibung	Die ***geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)*** besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen müssen.	Bei der ***geschützten geografischen Angabe (g.g.A.)*** besteht eine Verbindung zwischen mindestens einer der Produktionsstufen, der Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung und dem Herkunftsgebiet, oder es kann sich um ein Erzeugnis mit besonderem Renommee handeln.	Die ***garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)*** bezieht sich nicht auf einen geografischen Ursprung, sondern hebt die traditionelle Zusammensetzung des Produkts oder ein traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren hervor.

Quelle: EU-Verordnungen Nr. 510/2006 und Nr. 509/2006.

Die EU-Kommission beabsichtigt zukünftig, die drei Regelungen für Wein, Spirituosen, Agrarerzeugnisse und Lebensmittel unter Erhaltung ihrer Besonderheiten in ein einziges Regelwerk zusammenzuführen. Ferner plant sie die Fristen für die Registrierung u. a. durch eine raschere Ablehnung eindeutig unzulänglicher Anträge erheblich zu verkürzen. Die Kommission will außerdem Leitlinien zur Verwendung geografischer Angaben auf Etiketten aufstellen, die die Zutaten der verarbeiteten Erzeugnisse ausweisen[7]. Des Weiteren hat die Europäische Kommission signalisiert, die geltende Regelung zur garantiert traditionellen Spezialität (g.t.S.) bis 2011 abschaffen zu wollen und die Ein-

[5] Vgl. ABl. EU 2006, Nr. L 93/12 sowie ABl. EU 2006, Nr. L 369/1.
[6] Vgl. ABl. EU 2006, Nr. Nr. L 93/1 sowie ABl. EU 2007, Nr. L 275/3.
[7] Vgl. Kommission Der Europäischen Gemeinschaften 2008; Kommission Der Europäischen Gemeinschaften 2009a.

führung des Begriffs „traditionelles Erzeugnis" als vorbehaltene Angabe im Rahmen der Vermarktungsnormen zu prüfen[8].

Nach einer Umfrage auf europäischer Ebene im Jahr 2008 erkennen derzeit nur 8% der Käufer die geschützten Herkunftsbezeichnungen als solche[9]. Durch die mit Artikel 8 der Geo-Verordnung eingeführte Kennzeichnungspflicht, welche seit Mai 2009 obligatorisch ist, wird der Verbraucher in seiner Orientierung unterstützt. Seit 10. Juli 2008 ist zudem die farbliche Gestaltung der beiden zur Kennzeichnung zur Verfügung stehenden Zeichen unterschiedlich[10].

1.2 Ziele

Die Potentiale des Herkunftsschutzes sind EU-weit und damit auch in Deutschland noch längst nicht ausgeschöpft. In Deutschland sind im Verhältnis zu anderen Ländern und hier wiederum in Brandenburg nur wenige Produkte geschützt. Deutschlandweit sind fast die Hälfte der geschützten Produkte Mineral- und Quellwässer (24 Produkte). Außerdem sind hauptsächlich Biere (12 Produkte) und Fleischerzeugnisse geschützt. Die Anteile von Obst, Gemüse, Getreide, Back- und Süßwaren fallen eher gering aus.

In den neuen Bundesländern sind bisher nur sehr wenige Produkte geschützt (bspw. Thüringer Rostbratwurst). **Im Land Brandenburg tragen aktuell nur zwei Produkte eine geschützte Herkunftsbezeichnung**:

- Spreewälder Meerrettich (g.g.A.),
- Spreewälder Gurken (g.g.A.).

Das Lausitzer Leinöl (g.g.A.) stellt einen Sonderfall dar: Die antragstellende Vereinigung hat ihren Sitz zwar in Sachsen, das geografische Gebiet umfasst allerdings auch weite Teile Brandenburgs[11]. Zudem ist eine der beiden Kontrollstellen in Brandenburg angesiedelt.

Zwei weitere **Produkte** befinden sich im **Antragsverfahren**:

- Spreewälder Gurkensülze,
- Beelitzer Spargel.

Für das Teltower Rübchen wurde der Antrag Anfang des Jahres zurückgezogen.

Die Chancen und Potentiale für die Brandenburger Ernährungswirtschaft zur Sicherung der Wettbewerbsfähigkeit könnten demnach noch stärker genutzt werden. Der **Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in Brandenburg e.V.** – **pro agro** – sowie das brandenburgische **Landwirtschaftsministerium** sehen große Potentiale, weitere schutzwürdige Spezialitäten zu ermitteln. Umfragen zum Bekanntheitsgrad von Brandenburger Spezialitäten zeigen, dass Verbraucher in Brandenburg sich an der regionalen Herkunft von Lebensmitteln orientieren und sich mit diesen identifizieren (siehe Abbildung 2).

---

8 Vgl. Kommission Der Europäischen Gemeinschaften 2009a:11

9 Vgl. Kommission Der Europäischen Gemeinschaften 2009b:12.

10 Vgl. ABl. EU vom 03.07.2008

11 D.h. zur Verwendung der Bezeichnung „Lausitzer Leinöl" sind alle Ölmühlen im geografischen Gebiet berechtigt, welche Leinöl gemäß der Spezifikation herstellen. Vgl. ABl. EU vom 25.11.1997 (Dossier Nr. DE/PGI/0017/0547).

Abb. 2: Bekanntheitsgrad von Brandenburger Spezialitäten

Rang	1996[12]	2006[13]
1	**Spreewaldgurken**	**Spreewälder Gurke**
2	**Eberswalder Wurst**	**Beelitzer Spargel**
3	**Obst aus Werder**	**Obst aus Werder**
4	Milch	**Tomatenketchup aus Werder**
5	Säfte	**Joghurt aus Elsterwerda**
6	Joghurt	**Karpfen aus Peitz**
7	Butter	**Lausitzer Leinöl**
8	Gemüse	**Wurst aus Eberswalde**
9	**Tomatenketchup aus Werder**	**Meerrettich aus dem Spreewald**
10	Milchprodukte	**Rübchen aus Teltow**
n=	*500 Befragte*	*Stichprobengrösse unbekannt*

Zur besseren Etablierung von Produkten aus den Regionen Brandenburgs auf dem nationalen und internationalen Markt und zur Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit der Brandenburger Unternehmen wurden deshalb Produkte mit besonderer Qualität, regional geprägt, mit einer traditionellen Rezeptur oder einem traditionellem Herstellungsverfahren gesucht. **Ziel des Projektes war es, Potentiale für schützenswürdige Produkte in Brandenburg aufzuzeigen und auf deren Schutzmöglichkeit hin zu prüfen.**

1.3 Methodik

Im ersten Arbeitsschritt erfolgte eine umfassende Recherche und Systematisierung von Produkten aus Brandenburg. Dazu wurden im Rahmen einer **Literaturrecherche** landesweite Publikationen aus den Bereichen Landwirtschaft, Ernährungswirtschaft sowie Gastronomie und Tourismus ausgewertet (Stichwortbeispiele: autochthone Rassen/Sorten, indigenes Wissen, Volksgruppen, Landwirtschaft in Brandenburg vor 100 Jahren). Daran schloss sich eine vertiefte Recherche für einzelne Produkte an, die Potential für den Schutz geografischer Angaben bzw. Ursprungsbezeichnungen sowie für den Schutz als garantiert traditionelle Spezialität aufweisen.

Neben der Literaturrecherche erfolgten **Expertengespräche/ Telefoninterviews** sowie **eine schriftliche Befragung** bei Institutionen der Landwirtschaft, Ernährungswirtschaft sowie Gastronomie und Tourismus in Brandenburg. Insgesamt wurden ca. 80 Personen/ Institutionen kontaktiert. **Ziel der Befragungen** war die generelle Sensibilisierung der Befragten für die Thematik sowie der Aufbau der Zusammenarbeit mit den Experten und Erzeugern bzw. die Filterung von Fachwissen.

Die Daten und Informationen zu den recherchierten Lebensmitteln und Agrarerzeugnissen wurden nach einem standardisierten **Rechercheraster** aufbereitet. Dieses Raster enthält Angaben zu: Bezeichnung, Synonymen, Produkttyp, Beschreibung, Bildmaterial, Ansehen, besonderen Qualitätsmerkmalen, Zutaten, Saison, Verzehr, Herstellung/ Zubereitung, Schutz, Region, Verbreitung, Geschichte/ Herkunft, Literatur/ Wis-

[12] Vgl. pro agro 1997
[13] Vgl. Wasser Zeitung in Berlin und Brandenburg 2006:3

senswertes, Kontakt, Bezeichnung, Produzenten, Umsatz/ Mengen. Details sind in einem gesonderten Anhang beschrieben[14].

Die Lebensmittel und Agrarerzeugnisse wurden dann entsprechenden **Regionen** sowie den **Klassen der Verordnungen**, z.B. „Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch" oder „Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet", zugeordnet. Die Anzahl der Regionen wurde hier möglichst reduziert.

Zur Optimierung der Rechercheaktivitäten wurden die Ergebnisse mithilfe einer **projektinternen Datenbank „Kulinarisches Erbe Brandenburg"** transparent aufbereitet und strukturiert (siehe Abbildung 3).

Abb. 3: Screenshot der Datenbank „Kulinarisches Erbe Brandenburg"

Zur dann folgenden Bestimmung des Potentials der Spezialität zur Eintragung als geografische Angabe bzw. Ursprungsbezeichnung gem. VO (EG) Nr. 510/2006 sowie für den Schutz als garantiert traditionelle Spezialität gem. VO (EG) Nr. 509/2006 wurden folgende **Kriterien** ausgewählt (siehe Abbildung 4):

[14] Der Anhang wurde gesondert erstellt und stellt nicht Teil dieses Berichtes dar.

Abb. 4: Bewertungskriterien

Kriterium		Inhalt	Ausprägungen
Gesamtbe-wertung		**Gesamtbewertung**	**hoch/mittel/ niedrig**
davon	**Wirtschaftliche Relevanz**	Marktvolumen, Wettbe-werber, Produzenten, Mengen, Jahresumsatz	hoch/mittel/niedrig
davon	**Tradition und Ursprungsnachweis**	Geschichte/ Herkunft, Literatur/ Wissenswertes	hoch/mittel/niedrig
davon	**Schutzbedürftigkeit**	akquisitorisches Potential des Produktes, Ansehen, Image der Region, Ruf-ausbeutung und Irreführung	hoch/mittel/niedrig
davon	**Alleinstellungsmerkmal**	besonderer Geschmack/ Qualitätseigenschaften	hoch/mittel/niedrig

Die **wirtschaftliche Relevanz** basiert auf Daten (sofern vorhanden) zu Marktvolumen, Wettbewerbern, Produzenten, Mengen und Jahresumsatz des jeweiligen Produktes. **Tradition und Ursprungsnachweis** beruht auf Hinweisen zu Geschichte und Herkunft des Produktes z.B. in der Literatur. Die **Schutzbedürftigkeit** eines Produktes ergibt sich aus seinem akquisitorischen Potential, seinem Ansehen, dem Image der Region und in welchem Maße mit Rufausbeutung und Irreführung gerechnet werden muss. Ein **Alleinstellungsmerkmal** liegt z.B. dann vor, wenn das Produkt über einen besonderen Geschmack und bestimmte Qualitätseigenschaften verfügt.

Für Produkte, die als prioritär eingestuft wurden und Potential für den EU-Herkunftsschutz aufwiesen, erfolgte anschließend eine vertiefte Recherche, in deren Rahmen nochmals mehr als 40 Institutionen/ Personen telefonisch kontaktiert wurden. Die zuständigen Verbände und Vereine sowie Unternehmen und Produzenten wurden dabei zu ihrem Interesse am geografischen Herkunftsschutz befragt.

Die Ergebnisse des Projektes wurden regelmäßig zu Beratungen des Projektbeirates, bestehend aus dem Projektteam, pro agro e.V., dem brandenburgischen Landwirtschaftsministerium und der CMA, vorgestellt und diskutiert.

Im Verlauf des Projektes wurde zudem beschlossen, dass nach Möglichkeit insbesondere Veranstaltungen von pro agro genutzt werden können, um auf das Projekt sowie den entsprechenden fachlichen Hintergrund und die damit verbundenen Ziele aufmerksam zu machen. Folgende Veranstaltungen wurden zur öffentlichkeitswirksamen Verbreitung der Projektinhalte besucht: Forum ländlicher Raum, Neuseddin am 07. November 2008, 3. Food & Taste Messe, Frankfurt (Oder) am 21. November 2008, Eröffnung der Brandenburger Frischesaison/ Spargelsaison, Berlin am 28. April 2009.

Die Abschlussveranstaltung zum Projekt am 18.06.2009 in der Heimvolkshochschule am Seddiner See wurde von mehreren Teilnehmern genutzt, um erste Kontakte zu knüpfen. Vertreter des Beelitzer Spargelvereins und des Spreewaldvereins konnten sehr gut vermitteln, warum sich eine Anmeldung zum EU-weiten Schutz lohnt, machten aber auch deutlich, welcher Zeitaufwand und mögliche Probleme, gerade hinsichtlich der Spezifikation von Produkten und der Abgrenzung des geografischen Gebietes, auf Interessenten zukommen können.

2 Ergebnisse der Recherche

Das Projektteam konnte im Laufe der Recherche mehr als **250 regionaltypische Produkte** identifizieren, von denen sich **22 unmittelbar für den EU-Schutz eignen.**

2.1 Priorisierte Spezialitäten

Für die **nachfolgenden Produkte** aus den Bereichen Landwirtschaft sowie Ernährungswirtschaft/ Gastronomie ergab sich anhand der vorgestellten Kriterien **eine mittlere bis hohe Priorität:**

Abb. 5: Zusammenfassende Darstellung des Potentials der priorisierten Produkte:

Bewertung / Produkte	Gesamt	Wirtschaftliche Relevanz	Tradition und Ursprungsnachweis*	Schutzbedürftigkeit	Alleinstellungsmerkmal
Prignitzer Weiderind					
Uckermärker Rindfleisch					
Eberswalder Wurst					
Uckermärker Lungenwurst					
Spreewälder Leinöl					
Werdersche Kirsche					
Werderscher Apfel					
(*Märkischer*) Sanddorn					
Spreewälder Sauerkraut					
Havel-Zander					
Peitzer Karpfen					
Lausitzer Karpfen					
Bernauer Bier					
Brandenburger Bier					
Frankfurter Bier					
Cottbuser Bier					
Kyritzer Mord und Totschlag					
Cottbuser Baumkuchen					
Eberswalder Spritzkuchen					
Niederlausitzer Plinse					
(Flämischer) Klemmkuchen					
Fürst-Pückler-Eis					

Legende:	Bewertung:
	hoch
	mittel
	niedrig

* historischer Ursprungnachweis.

Abb. 6: Prioritäre Produkte für die Klasse 1.1 Fleisch, frisch

Produkte / Kriterien	Gesamt	Wirtschaft	Tradition	Schutz	USP	Erläuterung
Prignitzer Weiderind	**mittel**	hoch	niedrig	niedrig	niedrig	aufgrund der grundsätzlichen Bedeutung dieser Klasse, trotz mäßiger Kriterieneinstufung. Die Prignitz stellt von jeher ein klassisches Zentrum der Viehzucht dar, bereits 1876 entstand in Kuhsdorf die erste Prignitzer Zuchtstiergenossenschaft. Unter der Bezeichnung „Prignitzer Weiderind" wurde schon früh ein genügsames Tieflandrind von schwarzweißer Farbe verstanden. Ein früherer Antrag der EZG als geografische Herkunftsangabe wurde vom DPMA mit Hinweis auf die unzureichende geografische Abgrenzung und Anforderungen an die antragstellende Vereinigung abgelehnt. Problem: Belegbarkeit der Tradition/ Verkehrsauffassung.
Uckermärker Rindfleisch	**mittel**	hoch	hoch	mittel	niedrig	Die Einstufung „mittel" erfolgt aufgrund der grundsätzlichen Bedeutung dieser Klasse, trotz mäßiger Kriterieneinstufung. Der Name entstand in Würdigung des damaligen Hauptzuchtgebietes. Die Zucht des Genotyps 67 wurde überwiegend an zwei Standorten konzentriert, im Gut Criewen bei Schwedt - damals Bezirk Frankfurt (Oder), und im Gut Westenbrügge bei Bad Doberan (Bezirk Rostock). Im Land Brandenburg haben die Fleischrindzucht und –haltung nach 1990 einen merklichen Aufschwung erlebt, speziell der Bestand an Mutterkühen hat stark zugenommen. Die Wirtschaftsrasse soll nach Überzeugung der Zuchttierstation auch außerhalb Brandenburgs und Mecklenburg-Vorpommerns bekannt werden. Es kann davon ausgegangen werden, dass für das Fleisch aus dem geografischen Gebiet zu mindest ein gewisses Ansehen besteht. Problem: Belegbarkeit der Tradition/ Verkehrsauffassung.

Quelle: Einschätzung (terra fusca Ingenieurbüro), basierend auf der Spezialitätendatenbank Brandenburg mit Stand vom November 2008.
Wirtschaft: Wirtschaftliche Relevanz basierend auf Daten/ Schätzungen zu Marktvolumen, Wettbewerbern, Produzenten, Mengen, Jahresumsatz
Tradition: Tradition und Ursprungsnachweis basierend auf Informationen zu Geschichte, Herkunft, Literatur, Wissenswertem
Schutz: Schutzbedürftigkeit, akquisitorisches Potential des Produktes, Ansehen, Image der Region, Rufausbeutung und Irreführung
USP: Alleinstellungsmerkmal (unique selling proposition) basierend auf Informationen zu besonderen Geschmacks-, Qualitätseigenschaften

Abb. 7: Prioritäre Produkte für die Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse

Produkte \ Kriterien	Gesamt	Wirtschaft	Tradition	Schutz	USP	Erläuterung
Eberswalder Wurst	**hoch**	hoch	mittel	hoch	mittel	Hohes wirtschaftliches und akquisitorisches Potential: bestehende Markeneintragung der EWG Eberswalder Wurst GmbH/ EFG Eberswalder Fleisch GmbH/ IHK Frankfurt (Oder). Es kann davon ausgegangen werden, dass es sich bei Eberswalder Wurst/ Eberswalder Würstchen um eine echte geografische Angabe handelt. Problem: Bereitschaft zur Ausweitung der Schutzgemeinschaft, d.h. eines über das einzelbetriebliche Interesse hinausgehenden Schutzes. Nachweis von herkunftsbedingten Eigenschaften/ Bekanntheit bestehender eingetragener Marken.
Uckermärker Lungenwurst	**mittel**	mittel	mittel	mittel	niedrig	Die Einstufung „mittel" erfolgt aufgrund der grundsätzlichen Bedeutung dieser Klasse, trotz mäßiger Kriterieneinstufung.

Quelle: Einschätzung (terra fusca Ingenieurbüro), basierend auf der Spezialitätendatenbank Brandenburg mit Stand vom November 2008.
Wirtschaft: Wirtschaftliche Relevanz basierend auf Daten/ Schätzungen zu Marktvolumen, Wettbewerbern, Produzenten, Mengen, Jahresumsatz
Tradition: Tradition und Ursprungsnachweis basierend auf Informationen zu Geschichte, Herkunft, Literatur, Wissenswertem
Schutz: Schutzbedürftigkeit, akquisitorisches Potential des Produktes, Ansehen, Image der Region, Rufausbeutung und Irreführung
USP: Alleinstellungsmerkmal (unique selling proposition) basierend auf Informationen zu besonderen Geschmacks-, Qualitätseigenschaften

Abb. 8: Prioritäre Produkte für die Klasse 1.5 Fette (Butter, Margarine, Öle usw.)

Produkte \ Kriterien	Gesamt	Wirtschaft	Tradition	Schutz	USP	Erläuterung
Spreewälder Leinöl	**mittel**	mittel	hoch	mittel	niedrig	Die Einstufung „mittel" erfolgt aufgrund der hohen Bedeutung von Produkten aus der Region Spreewald, trotz mäßiger Kriterieneinstufung. Bestandteil der Überlegungen des Spreewaldvereins, erwähnen aber hohe Qualitätsschwankungen des Leinsamens. Problem: Nachweis von herkunftsbedingten Eigenschaften/ Verkehrsauffassung.

Quelle: Einschätzung (terra fusca Ingenieurbüro), basierend auf der Spezialitätendatenbank Brandenburg mit Stand vom November 2008.
Wirtschaft: Wirtschaftliche Relevanz basierend auf Daten/ Schätzungen zu Marktvolumen, Wettbewerbern, Produzenten, Mengen, Jahresumsatz
Tradition: Tradition und Ursprungsnachweis basierend auf Informationen zu Geschichte, Herkunft, Literatur, Wissenswertem
Schutz: Schutzbedürftigkeit, akquisitorisches Potential des Produktes, Ansehen, Image der Region, Rufausbeutung und Irreführung
USP: Alleinstellungsmerkmal (unique selling proposition) basierend auf Informationen zu besonderen Geschmacks-, Qualitätseigenschaften

Abb. 9: Prioritäre Produkte für die Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Produkte / Kriterien	Gesamt	Wirtschaft	Tradition	Schutz	USP	Erläuterung
Werdersche Kirsche	**mittel**	mittel	hoch	mittel	niedrig	Ziel ist die Zusammenfassung von traditionellen Kirschsorten unter deren Herkunftsregion, analog zu „Südtiroler Apfel". Problem: Markenverband Havelland-Werder e.V. signalisiert kaum Interesse/ Verkehrsauffassung/ Nachweis von herkunftsbedingten Eigenschaften.
Werderscher Apfel	**mittel**	mittel	hoch	mittel	niedrig	Ziel ist die Zusammenfassung von traditionellen Apfelsorten (z.B. Werdersche Wachsrenette) unter deren Herkunftsregion, analog zu „Südtiroler Apfel". Problem: Markenverband Havelland-Werder e.V. signalisiert kaum Interesse/ Verkehrsauffassung/ Nachweis von herkunftsbedingten Eigenschaften.
(Märkischer) Sanddorn	**mittel**	mittel	hoch	mittel	niedrig	Aufgrund der hohen Bedeutung des Sanddornanbaus in Brandenburg: Verkehrsauffassung/ Nachweis von herkunftsbedingten Eigenschaften.
Spreewälder Sauerkraut	**mittel**	mittel	hoch	mittel	niedrig	Die Einstufung „mittel" erfolgt aufgrund der hohen Bedeutung von Produkten aus der Region Spreewald, trotz mäßiger Kriterieneinstufung. Bestandteil der Überlegungen des Spreewaldvereins, erwähnen aber zu geringe Mindestmengen an regional erzeugtem Weißkohl. Problem: Nachweis von herkunftsbedingten Eigenschaften/ Verkehrsauffassung.

Quelle: Einschätzung (terra fusca Ingenieurbüro), basierend auf der Spezialitätendatenbank Brandenburg mit Stand vom November 2008.
Wirtschaft: Wirtschaftliche Relevanz basierend auf Daten/ Schätzungen zu Marktvolumen, Wettbewerbern, Produzenten, Mengen, Jahresumsatz
Tradition: Tradition und Ursprungsnachweis basierend auf Informationen zu Geschichte, Herkunft, Literatur, Wissenswertem
Schutz: Schutzbedürftigkeit, akquisitorisches Potential des Produktes, Ansehen, Image der Region, Rufausbeutung und Irreführung
USP: Alleinstellungsmerkmal (unique selling proposition) basierend auf Informationen zu besonderen Geschmacks-, Qualitätseigenschaften

Abb. 10: Prioritäre Produkte für die Klasse 1.7 Fisch, frisch und Erzeugnisse daraus

Produkte \ Kriterien	Gesamt	Wirtschaft	Tradition	Schutz	USP	Erläuterung
Havel-Zander	**mittel**	mittel	mittel	hoch	mittel	2. wichtigster Speisefisch in Brandenburger Gewässern, marktbestimmend, hoher Bekanntheitsgrad. Problem: Verkehrsauffassung/ geografische Abgrenzung.
Peitzer Karpfen	**mittel**	mittel	hoch	mittel	mittel	Eigene Zuchtform, prämiert, Tradition seit 16.Jh. nachweisbar. Ist Bestandteil der Überlegungen des Spreewaldvereins. Problem: Erzeugerstruktur/ Zielkonflikt mit Landesfischereiverband (LFVBB).
Lausitzer Karpfen	**hoch**	hoch	hoch	hoch	mittel	Aufgrund der Quellenlage und wirtschaftlichen Relevanz als hohes Potential eingestuft. Der Sächsische Landesfischereiverband (SFV) erarbeitet hierzu momentan eine Spezifikation als g.g.A. Eine erste Abstimmung mit dem LFVBB (Herr Dettmann) erfolgte im Dezember 2008 durch Herrn Dr. Stiehler (SFV).

Quelle: Einschätzung (terra fusca Ingenieurbüro), basierend auf der Spezialitätendatenbank Brandenburg mit Stand vom November 2008.
Wirtschaft: Wirtschaftliche Relevanz basierend auf Daten/ Schätzungen zu Marktvolumen, Wettbewerbern, Produzenten, Mengen, Jahresumsatz
Tradition: Tradition und Ursprungsnachweis basierend auf Informationen zu Geschichte, Herkunft, Literatur, Wissenswertem
Schutz: Schutzbedürftigkeit, akquisitorisches Potential des Produktes, Ansehen, Image der Region, Rufausbeutung und Irreführung
USP: Alleinstellungsmerkmal (unique selling proposition) basierend auf Informationen zu besonderen Geschmacks-, Qualitätseigenschaften

Abb. 11: Prioritäre Produkte für die Klasse 2.1 Bier

Produkte \ Kriterien	Gesamt	Wirtschaft	Tradition	Schutz	USP	Erläuterung
Bernauer Bier	**mittel**	hoch	hoch	mittel	niedrig	Hohe traditionelle Relevanz, hoher Bekanntheitsgrad. Hinweis Gebietsabgrenzung: neben der Stadt bestand Bernau als Landkreis von 1952 bis 1993. Vermarktet und gebraut unter "Bernauer Schwarzbier" von der Berliner Bürgerbräu GmbH. Problem: Verkehrsauffassung
Brandenburger Bier	**mittel**	hoch	mittel	mittel	niedrig	Hohes wirtschaftliches Potential. Problem: Verkehrsauffassung/ Nachweis von herkunftsbedingten Eigenschaften.
Frankfurter Bier	**mittel**	mittel	hoch	hoch	niedrig	Hohe traditionelle Relevanz, hohes akquisitorisches Potential. Problem: Verkehrsauffassung/ antragstellende Vereinigung.
Cottbuser Bier	**mittel**	mittel	hoch	mittel	niedrig	Hohe traditionelle Relevanz. Problem: Verkehrsauffassung/ Nachweis von herkunftsbedingten Eigenschaften.
Kyritzer Mord und Totschlag	**mittel**	mittel	hoch	hoch	niedrig	Hohe traditionelle Relevanz. Problem: In Kyritz existieren mittlerweile keine Brauereien mehr, Vereinbarung mit Stadt Kyritz zur Produktion außerhalb der Region.

Quelle: Einschätzung (terra fusca Ingenieurbüro), basierend auf der Spezialitätendatenbank Brandenburg mit Stand vom November 2008.
Wirtschaft: Wirtschaftliche Relevanz basierend auf Daten/ Schätzungen zu Marktvolumen, Wettbewerbern, Produzenten, Mengen, Jahresumsatz
Tradition: Tradition und Ursprungsnachweis basierend auf Informationen zu Geschichte, Herkunft, Literatur, Wissenswertem
Schutz: Schutzbedürftigkeit, akquisitorisches Potential des Produktes, Ansehen, Image der Region, Rufausbeutung und Irreführung
USP: Alleinstellungsmerkmal (unique selling proposition) basierend auf Informationen zu besonderen Geschmacks-, Qualitätseigenschaften

Abb. 12: Prioritäre Produkte für die Klasse 2.4 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

Produkte / Kriterien	Gesamt	Wirtschaft	Tradition	Schutz	USP	Erläuterung
Cottbuser Baumkuchen	**mittel**	mittel	hoch	mittel	niedrig	Gehört zu den bekannten Spezialitäten/ Qualitätserzeugnissen aus Cottbus. Belegbare Tradition. Problem: Verkehrsauffassung/ Nachweis von herkunftsbedingten Eigenschaften.
Eberswalder Spritzkuchen	**mittel**	mittel	hoch	niedrig	mittel	Hohe traditionelle Relevanz/ hohes akquisitorisches Potential. Problem: Verkehrsauffassung
(Flämischer) Klemmkuchen	**mittel**	mittel	hoch	niedrig	niedrig	Hohe traditionelle Relevanz. Problem: Verkehrsauffassung
Niederlausitzer Plinsen	**mittel**	mittel	hoch	niedrig	niedrig	Hohe traditionelle Relevanz. Problem: geringes wirtschaftliches Potential, primärer Nutznießer ist Tourismus.

Quelle: Einschätzung (terra fusca Ingenieurbüro), basierend auf der Spezialitätendatenbank Brandenburg mit Stand vom November 2008.
Wirtschaft: Wirtschaftliche Relevanz basierend auf Daten/ Schätzungen zu Marktvolumen, Wettbewerbern, Produzenten, Mengen, Jahresumsatz
Tradition: Tradition und Ursprungsnachweis basierend auf Informationen zu Geschichte, Herkunft, Literatur, Wissenswertem
Schutz: Schutzbedürftigkeit, akquisitorisches Potential des Produktes, Ansehen, Image der Region, Rufausbeutung und Irreführung
USP: Alleinstellungsmerkmal (unique selling proposition) basierend auf Informationen zu besonderen Geschmacks-, Qualitätseigenschaften

Abb. 13: Prioritäre Produkte als <u>Traditionelle Spezialität</u> für die Klasse 2.9 Speiseeis einschließlich Fruchteis

Produkte \ Kriterien	Gesamt	Wirtschaft	Tradition	Schutz	USP	Erläuterung
Fürst-Pückler-Eis	**hoch**	hoch	mittel	hoch	hoch	Aufgrund der grundsätzlichen Bedeutung als Musterfall einer g.t.S., sowie der Quellenlage und wirtschaftlichen Relevanz als hohes Potential eingestuft. Problem: Verkehrsauffassung. Empfehlung der Kommission zur Abschaffung der geltenden Regelung und Einführung des Begriffs „traditionelles Erzeugnis" als vorbehaltene Angabe im Rahmen der Vermarktungsnormen.

Quelle: Einschätzung (terra fusca Ingenieurbüro), basierend auf der Spezialitätendatenbank Brandenburg mit Stand vom November 2008.
Wirtschaft: Wirtschaftliche Relevanz basierend auf Daten/ Schätzungen zu Marktvolumen, Wettbewerbern, Produzenten, Mengen, Jahresumsatz
Tradition: Tradition und Ursprungsnachweis basierend auf Informationen zu Geschichte, Herkunft, Literatur, Wissenswertem
Schutz: Schutzbedürftigkeit, akquisitorisches Potential des Produktes, Ansehen, Image der Region, Rufausbeutung und Irreführung
USP: Alleinstellungsmerkmal (unique selling proposition) basierend auf Informationen zu besonderen Geschmacks-, Qualitätseigenschaften

Insgesamt ergab sich für **22 Produkte eine mittlere bis hohe Priorität**, wobei **19 Produkten eine mittlere** und **drei Produkten eine hohe Priorität** zugeschrieben wurde.

Die Produkte **Eberswalder Wurst, Lausitzer Karpfen** und **Fürst-Pückler-Eis** wurden in der **Gesamtbewertung** mit **hoch** beurteilt.

2.2 Handlungsempfehlungen

Im folgenden Abschnitt werden die einzelnen priorisierten Produkte kurz vorgestellt und Empfehlungen für das weitere Vorgehen ausgesprochen.[15]

Prignitzer Weiderind

„[…] Das Prignitzer Rind ist ein Tieflandrind von schwarzweißer Farbe. […] In Kuhsdorf entstand 1876 die erste Prignitzer Zuchtstiergenossenschaft […]. Die Prignitzer Rindviehzucht erlangte dadurch hohe Bedeutung und Ansehen […]"[16].

Für Prignitzer Weiderind wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen[17]. Als antragstellende Vereinigung wird die Erzeugergemeinschaft Prignitzer Weiderind e.V. vorgeschlagen. Die antragstellende Vereinigung sollte allen Ortsansässigen offen stehen.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird empfohlen, eine Veranstaltung in der Region durch das MLUV (Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg) bzw. pro agro durchzuführen. Ziel der Veranstaltung soll neben der Erfassung des bestehenden historischen Materials auf einzelbetrieblicher Ebene (z.B. alte Fotografien, Annoncen, Etiketten, Siegel etc.) auch die Vertiefung bestimmter Aspekte (z.B. Festlegung Weidegebiete, Klärung der verpflichtenden Erzeugung nach EU-Öko Verordnung für alle, Schlachtung etc.) sein.

Ziel der Vorarbeiten soll eine potentielle Abgrenzung der Gebietskulisse (s.a. Einbindung Mecklenburg-Vorpommern) sowie eines gemeinsamen Qualitätsstandards sein. Ferner sollte unter Einbindung der Erzeugergemeinschaft Prignitzer Weiderind e.V. eine Erhebung zu folgenden Punkten durchgeführt werden: a) Bekanntheit/ besonderens Ansehen der Bezeichnung, d.h. *Verbraucherbefragung*; b) *Abgrenzung des Herkunftsgebietes,* d.h. Identifizierung potentieller Probleme wie Rohstoffverfügbarkeit/ Ausgrenzung einzelner Hersteller; c) *spezielle Eigenschaften oder Qualitätsmerkmale*.

Uckermärker Rindfleisch

Es kann davon ausgegangen werden, dass für das Fleisch aus dem geografischen Gebiet zu mindesten ein gewisses Ansehen besteht. Die Uckermärker, eine fleischbetonte Rasse, wurden 1972 erstmals in der DDR aus den Rassen Fleckvieh und Charolais neu gezüchtet. Die Uckermärker gibt es noch in verschiedenen Farbrichtungen: weiß, cremefarben und gescheckt. Es gibt einige wenige genetisch hornlose Tiere[18].

Für Uckermärker Rindfleisch wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen[19]. Als antragstellende Vereinigung wird die

---

15 Ausgenommen hiervon sind prioritäre Produkte für die Klasse 2.1 Bier. Hintergrund hierfür ist die undurchsichtige Interessenlage der Hersteller und regionalen Akteure, d.h. unter den gegebenen Rahmenbedingungen wird ein Engagement des MLUV bzw. pro agro als nicht empfehlenswert erachtet und die Organisation sollte dem Privatsektor überlassen werden.

16 Vgl. Schultze 1956:301, Hansen 1921:290f., Reuter 1995:39f.

17 Ein Eintragungsantrag zu „Prignitzer Weiderind" als g.U. wurde zurückgezogen.

18 Vgl. http://www.herd-und-hof.de/, http://www.gut-schmoelln.de/, http://www.rinderzucht-bb.de/ (Zugriff: 23.06.2009)

19 Ein Eintragungsantrag zu „Uckermärkisches Qualitätsrindfleisch" als g.U. wurde zurückgezogen.

Bildung einer *Schutzgemeinschaft* angeregt, die sich aus regional ansässigen landwirtschaftlichen Erzeugern und Verarbeitern desselben zusammensetzt.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, eine Veranstaltung durch die beiden Landwirtschaftsministerien aus Brandenburg und Mecklenburg Vorpommern in Zusammenarbeit mit pro agro durchzuführen. Ziel der Veranstaltung, die unter Einbindung der beteiligten Stellen stattfinden sollte, ist neben der Vorbereitung eines späteren Zusammenschlusses auch der Abbau bestehender Informationsdefizite (z.B. Angst vor Beschränkung der Rasse auf geografisches Gebiet) bzw. die Vertiefung bestimmter Aspekte (z.B. Festlegung Weidegebiete, Nutzung von Qualitätszeichen, Schlachtung etc.).

Ferner sollte unter Einbindung der *Interessengemeinschaft Uckermärker* eine Erhebung zu folgenden Punkten durchgeführt werden: a) gegenwärtige Verwendung der Bezeichnung, d.h. Evaluation bei den *Marktteilnehmern*; b) Bekanntheit/ besonderes Ansehen der Bezeichnung, d.h. *Verbraucherbefragung*; c) *Abgrenzung des Herkunftsgebietes,* d.h. Identifizierung potentieller Probleme wie Rohstoffverfügbarkeit/ Ausgrenzung einzelner Hersteller; d) *spezielle Eigenschaften oder Qualitätsmerkmale*. Ziel der Vorarbeiten soll eine potentielle Abgrenzung der Gebietskulisse (s.a. Einbindung Mecklenburg-Vorpommern) sowie eines gemeinsamen Qualitätsstandards sein.

Eberswalder Wurst

Eberswalder Wurst gilt als bekannteste Brandenburger Spezialität nach der Spreewaldgurke[20]. Es kann davon ausgegangen werden, dass es sich bei Eberswalder Wurst/ Eberswalder Würstchen um eine echte geografische Angabe handelt[21]. "[…] Dieses Erzeugnis im Saitling […] hat die sensorischen Eigenschaften wie "Wiener Würstchen", jedoch ist die Brätfarbe dunkler"[22].

Für Eberswalder Wurst wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen. Vorrausetzung hierfür ist die Bereitschaft zur Ausweitung der Schutzgemeinschaft, d.h. eines über das einzelbetriebliche Interesse hinausgehenden Schutzes. Bei dem derzeit einzigen ortsansässigen industriellen Hersteller[23] handelt es sich nicht um einen Zusammenschluss von Verarbeitern, d.h. das Unternehmen ist nicht antragsberechtigt[24]. Eine antragstellende Vereinigung hingegen müsste allen Ortsansässigen offen stehen. Als antragstellende Vereinigung wird die Fleischer-Innung Berlin-Brandenburg vorgeschlagen.

Es kann davon ausgegangen werden, dass aufgrund der langen Tradition der Herstellung in der DDR eine hohe Bekanntheit und ein hohes Ansehen des Produktes vorausgesetzt werden kann[25]. Problematisch gestaltet sich, dass gleich bzw. ähnlich lautende Marken existieren, welche aufgrund ihres Ansehens, Bekanntheitsgrad und Dauer der

---

20 Vgl. pro agro 1997

21 Vgl. Loschelder & Loschelder: 67. Inhaber der Wortmarken „Eberswalder Wurst" und „Eberswalder Würstchen" ist seit 1987 die Industrie- und Handelskammer Frankfurt (Oder), 15230 Frankfurt.

22 Vgl. Krüger, Lemke, Weinling 1985:192f.

23 Heutiger Nachfolger des 1977 gegründeten und mit dem Ende der ehemaligen DDR untergegangen „Schlacht- und Verarbeitungskombinates Eberswalde (SVKE)" als zu damaliger Zeit größter Fleischverarbeitungsbetrieb Europas.

24 Vgl. Art. 5, Abs. 1 VO (EG) 510/2006.

25 „Eberswalder Wurst" gilt als bekannteste Brandenburger Spezialität nach der Spreewaldgurke. Vgl. Gesellschaft für Marktanalyse und Kommunikationsmanagement mbH concret, Berlin/ Deutsches Institut für Ernährungsforschung 1997.

Verwendung der Eintragung entgegenstehen könnten[26]. Es besteht kein Hinweis darauf, dass die Bezeichnung zur Gattungsbezeichnung degeneriert sei[27]. Ferner kann davon ausgegangen werden, dass der Name im Handel oder im allgemeinen Sprachgebrauch zur Bezeichnung des betreffenden Lebensmittels verwendet wird bzw. historisch zur Beschreibung des betreffenden Erzeugnisses in dem abgegrenzten geografischen Gebiet verwendet wurde[28].

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, die Möglichkeit zu einer Ausweitung der Schutzgemeinschaft zu prüfen, d.h. eines Schutzes, der über das einzelbetriebliche Interesse hinausgeht, insbesondere vor dem Hintergrund, dass der derzeitig einzige Verarbeiter nicht Mitglied in der vorgeschlagenen antragstellenden Vereinigung wäre. Sollte hierbei kein Konsens erzielt werden können, sollte das MLUV bzw. pro agro sich zurückziehen und die Organisation dem Privatsektor überlassen.

Bei einem Konsens wird empfohlen, eine Auftaktveranstaltung für alle potentiell interessierten, regionalen Hersteller (d.h. kleine und mittelständische Mitgliedsbetriebe) von Eberswalder Wurst durch das MLUV bzw. pro agro in Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung Eberswalde, Amt für Wirtschaftsförderung und Tourismus durchzuführen. Ziel der Veranstaltung ist neben der Erfassung des bestehenden historischen Materials auf einzelbetrieblicher Ebene (alte Fotografien, Annoncen, Etiketten, Siegel etc.) die Identifizierung und Kontaktaufnahme von potentiellen Herstellern.

Uckermärker Lungenwurst

"Wurst aus zerkleinerter Lunge und Speck"[29]. "In den Zwölften, sagt man in der ganzen Ukermark, besonders zu Weihnachten müße man grünen Kohl, einen Schweinskopf und Lungenwurst eßen"[30].

Für Uckermärker Lungenwurst wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen. Als antragstellende Vereinigung wird die Fleischer-Innung Berlin-Brandenburg vorgeschlagen.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, eine Auftaktveranstaltung für alle potentiell interessierten Hersteller von Uckermärker Lungenwurst in der Region durch das MLUV bzw. pro agro durchzuführen. Ziel der Veranstaltung soll neben der Identifizierung und Kontaktaufnahme von Herstellern auch die Erfassung des bestehenden historischen Materials auf einzelbetrieblicher Ebene sein (alte Fotografien, Annoncen, Etiketten, Siegel etc.). Das MLUV bzw. pro agro sollte in dieser frühen Phase bereits Vorarbeiten für eine potentielle Abgrenzung der Gebietskulisse sowie eines gemeinsamen Qualitätsstandards anregen.

---

26 Vgl. Art. 3, Abs. 4 VO (EG) 510/2006.
27 Vgl. Art. 3, Abs. 1 VO (EG) 510/2006.
28 Vgl. u.a. Dümcke et. al. 1995:223. Vgl. Art. 3, Abs. 1 VO (EG) 1898/2006.
29 Vgl. Gansleweit 1994:Sp. 159
30 Kuhn, Schwartz 1848:411

Spreewälder Leinöl

„ […] Im Spreewald und der Lausitz findet der Lein ideale Wachstumsbedingungen. In diesen heute brandenburgischen Regionen gibt es bzw. gab es folglich auch etliche Ölmühlen, traditionelles Leinweberhandwerk und eine angestammte dörfliche Leinölküche"[31]*. „Der Spreewald steht für […] saure Gurken, Leinöl und Meerettich"*[32]*. „Leinöl und Quark macht die Spreewälder stark"*[33]*.*

Für Spreewälder Leinöl wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen. Als antragstellende Vereinigung wird der Spreewaldverein e.V. vorgeschlagen.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, eine Erhebung aller Hersteller von Spreewälder Leinöl in der Region durch das MLUV bzw. pro agro durchzuführen. Ziel der Erhebung soll die Erfassung der Menge des in der Region hergestellten *Spreewälder Leinöl* sowie die Menge des in der Region *erzeugten Lein* sein. Es kann davon ausgegangen werden, dass ein großes Interesse der Hersteller an einem EU-Schutz vorhanden ist. Es wird empfohlen eine Veranstaltung zur Vertiefung (gemeinsamer Qualitätsstandard, Erfassung des bestehenden historischen Materials auf einzelbetrieblicher Ebene z.B. alte Fotografien, Annoncen, Etiketten, Siegel etc.) unter Einbindung des Spreewaldverein e.V. durchzuführen. Im Hinblick auf die Kosten des Eintragungsverfahrens sollte das Ministerium die Möglichkeiten zur Förderung von Kleinstproduzenten prüfen. Ferner wird die Förderung/ Initiierung eines Unterstützerkreises von Slow-Food mit der Zielsetzung zur Eintragung als Passagier in der „Arche des Geschmacks®" angeregt. Die hierzu erforderlichen sammelnden und beschreibenden Aktivitäten (z.B. Nachweis der geschmacklichen Qualität; Beleg der historischen Tradition; Nachweis des identitätsstiftenden Charakters für die Region und des nachhaltigen Potentials; existenzielle Gefährdung s.a. kulturhistorische Initiativen) sollten vom MLUV bzw. pro agro durch die oben genannten Vorarbeiten unterstützt werden.

Werdersche Kirsche

"[…] Der König, selber ein Feinschmecker, mochte unter den ersten sein, die anfingen eine Werdersche Kirsche von den üblichen Landesprodukten gleichen Namens zu unterscheiden […]"[34]*.* Hohes herkunftsbedingtes Ansehen aufgrund der langen Tradition des Obstanbaues in der Region: *„Als im 19. Jahrhundert der Weinanbau aus verschiedenen Gründen zurückging, nutzten die Werderschen die vorhandenen günstigen Bedingungen für den Obstanbau. In Potsdam und vor allem in Berlin boten sich gute Absatzmöglichkeiten und Werder wurde als "Obststadt" bekannt"*[35]*.*

Für Das Produkt Werdersche Kirsche wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen[36]. Als antragstellende Vereinigung wird der Markenverband Havelland-Werder e.V. vorgeschlagen.

Aufgrund der langen Tradition des Obstanbaus in der Region kann für das Produkt eine hohe Bekanntheit und ein hohes Ansehen vorausgesetzt werden[37]. Auch besteht kein

---

31 Vgl. Heise 2007:148
32 Vgl. Schwieg 2008:14
33 Vgl. Niemoeller von Sell 1992:30
34 Vgl. Fontane 1898:421
35 Vgl. Stadt Werder 2005:3
36 Ein Eintragungsantrag zu „WERDER-FRUCHT-Kirsche" als g.g.A. vom 28.08.1996 wurde zurückgezogen.

Hinweis darauf, dass eine gleichlautende Marke existiert, welche aufgrund ihres Ansehens, Bekanntheitsgrad und Dauer der Verwendung, der Eintragung entgegenstehen würde[38]. Noch bestehen Hinweise darauf, dass die Bezeichnung zur Gattungsbezeichnung degeneriert sei[39]. Ferner kann einschränkend belegt werden, dass der Name im Handel oder im allgemeinen Sprachgebrauch zur Bezeichnung des betreffenden Lebensmittels verwendet wird[40], bzw. historisch zur Beschreibung des betreffenden Erzeugnisses in dem abgegrenzten geografischen Gebiet verwendet wurde[41].

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, eine Auftaktveranstaltung für alle Kirschenerzeuger der Region durch das MLUV bzw. pro agro in Zusammenarbeit mit den regionalen Akteuren (u.a. Landesverband Gartenbau Brandenburg e.V.) durchzuführen. Ziel der Veranstaltung soll neben der Vorbereitung eines späteren Zusammenschlusses und der Erfassung bestehenden historischen Materials auf einzelbetrieblicher Ebene (alte Fotografien, Annoncen, Etiketten, Siegel etc.) auch die Vertiefung des Herstellungsverfahrens sein (z.B. Nutzung alter Lokalsorten wie Werder'sche frühe Herzkirsche, Qualitätsstrategie: Cereza del Jerte vs. Südtiroler Apfel).

Ferner wird empfohlen, eine Erhebung durch das MLUV bzw. pro agro unter Einbindung der oben genannten Akteure zu folgenden Punkten durchzuführen: a) gegenwärtige Verwendung der Bezeichnung, d.h. Evaluation bei den *Marktteilnehmern*; b) Bekanntheit/ besonderes Ansehen der Bezeichnung, d.h. *Verbraucherbefragung*; c) *Abgrenzung des Herkunftsgebietes,* d.h. Identifizierung potentieller Probleme wie Rohstoffverfügbarkeit/ Ausgrenzung einzelner Hersteller; d) *spezielle Eigenschaften oder Qualitätsmerkmale*. Ziel der Erhebung soll neben der Identifikation der zutreffenden Bezeichnung (s.a. Werderscher Apfel) die Festlegung der Qualitätskriterien und des geografischen Gebietes sein.

---

37 „Obst aus Werder" gilt als bekannteste Brandenburger Spezialität nach der Spreewaldgurke und der Eberswalder Wurst. Vgl. Gesellschaft für Marktanalyse und Kommunikationsmanagement mbH concret, Berlin/ Deutsches Institut für Ernährungsforschung (1997). Vgl. auch Kraus 1989:202; Meyers Grosses Konversations-Lexikon 1905:534, Pierer's Universal-Lexikon 1865:102 etc.

38 Vgl. Art. 3, Abs. 4 VO (EG) 510/2006.

39 Vgl. Art. 3, Abs. 1 VO (EG) 510/2006.

40 Vgl. u.a. Borchmann, Kämpfer 2008:16

41 Vgl. u.a. Fontane 1898:421; Vgl. Art. 3, Abs. 1 VO (EG) 1898/2006.

Werderscher Apfel

„Den meisten ist Werder als Obststadt bekannt. Der Boden wurde intensiv genutzt, im sogenannten Werderschen Etagenobstbau […]"[42]*."Raus aus Berlin, Wenn in Werder die Äppel blihn! […]"*[43]*. „1891 war die Wachsrenette auf der Werderschen Obstausstellung bei 60 Ausstellern vertreten. Insbesondere die "Werdersche Wachsrenette" wurde als besonders edel und als Lieblingsapfel des hochseligen Kaisers "Friedrich" gepriesen. […]"*[44]*.*

Für Werderscher Apfel wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen[45]. Als antragstellende Vereinigung wird der Markenverband Havelland-Werder e.V. vorgeschlagen.

Aufgrund der langen Tradition des Obstanbaus in der Region kann für das Produkt eine hohe Bekanntheit und ein hohes Ansehen vorausgesetzt werden[46]. Auch besteht kein Hinweis darauf, dass eine gleichlautende Marke existiert, welche aufgrund ihres Ansehens, Bekanntheitsgrad und Dauer der Verwendung der Eintragung entgegenstehen würde[47]. Noch bestehen Hinweise darauf, dass die Bezeichnung zur Gattungsbezeichnung degeneriert sei[48]. Ferner kann einschränkend belegt werden, dass der Name im Handel oder im allgemeinen Sprachgebrauch zur Bezeichnung des betreffenden Lebensmittels verwendet wird[49], bzw. historisch zur Beschreibung des betreffenden Erzeugnisses in dem abgegrenzten geografischen Gebiet verwendet wurde[50].

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, eine Auftaktveranstaltung für alle Apfelerzeuger der Region durch das MLUV bzw. pro agro in Zusammenarbeit mit den regionalen Akteuren (u.a. Landesverband Gartenbau Brandenburg e.V.) durchzuführen. Ziel der Veranstaltung soll neben der Vorbereitung eines späteren Zusammenschlusses und der Erfassung bestehenden historischen Materials auf einzelbetrieblicher Ebene (alte Fotografien, Annoncen, Etiketten, Siegel etc.) auch die Vertiefung des Herstellungsverfahrens sein (z.B. Nutzung alter Lokalsorten wie Werdersche Wachsrenette, Qualitätsstrategie: Cereza del Jerte vs. Südtiroler Apfel).

Ferner wird empfohlen, eine Erhebung durch das MLUV bzw. pro agro unter Einbindung der obengenannten Akteure zu folgenden Punkten durchzuführen: a) gegenwärtige Verwendung der Bezeichnung, d.h. Evaluation bei den *Marktteilnehmern*; b) Bekanntheit/ besonderes Ansehen der Bezeichnung, d.h. *Verbraucherbefragung*; c) *Abgrenzung des Herkunftsgebietes,* d.h. Identifizierung potentieller Probleme wie Rohstoffverfügbarkeit/ Ausgrenzung einzelner Hersteller; d) *spezielle Eigenschaften oder Qualitätsmerkmale*. Ziel der Erhebung soll neben der Identifikation der zutreffenden Bezeichnung (s.a. Werdersche Kirsche), die Festlegung der Qualitätskriterien und des geografischen Gebietes sein.

---

42 Vgl. Böttcher 1997:4f.
43 Vgl. Kraus 1989:202
44 Vgl. MLUV 2000:40
45 Ein Eintragungsantrag zu „WERDER-FRUCHT-APFEL" als g.g.A. vom 28.08.1996 wurde zurückgezogen.
46 „Obst aus Werder" gilt als bekannteste Brandenburger Spezialität nach der Spreewaldgurke und der Eberswalder Wurst. Vgl. Gesellschaft für Marktanalyse und Kommunikationsmanagement mbH concret, Berlin/ Deutsches Institut für Ernährungsforschung (1997). Vgl. auch Kraus 1989:202; Meyers Grosses Konversations-Lexikon 1905:534, Pierer's Universal-Lexikon 1865:102 etc.
47 Vgl. Art. 3, Abs. 4 VO (EG) 510/2006.
48 Vgl. Art. 3, Abs. 1 VO (EG) 510/2006.
49 Vgl. u.a. Borchmann, Kämpfer 2008:16
50 Vgl. Art. 3, Abs. 1 VO (EG) 1898/2006.

(Märkischer) Sanddorn

„1971 begann die Zuchtstation des VEG Saatzucht Baumschulen Berlin mit der zielgerichteten Selektion von Sanddorn und hat damit die Grundlage für die heute im plantagenmäßigen Anbau befindlichen Sorten wie "Leikora" (zugelassen 1976), Hergo (1983), Frugana (1986) geschaffen […]. Das jährliche Aufkommen beträgt etwa 110 t."[51]*. „Die meisten Erfahrungen mit Sanddornanbau liegen aus dem Land Brandenburg vor […]. Die Rohware wird zu Saft verarbeitet, indem die mit Früchten besetzten Äste in Stücke geschnitten und so gepresst werden"*[52]*.*

Für (Märkischer) Sanddorn wird empfohlen, in Vorbereitung zu einer langfristigen Beantragung als geografische Herkunftsangabe, eine Anmeldung als Kollektivmarke zu stellen. Als antragstellende Vereinigung wird die Bildung einer länderübergreifenden Erzeugergemeinschaft empfohlen[53].

Es konnte nicht abschließend geklärt werden, ob die Bezeichnung des Produktes zutreffend ist. Zwar kann davon ausgegangen werden, dass aufgrund der langen Tradition des Sanddornanbaus in der DDR zumindest eine gewisse Bekanntheit und ein hohes Ansehen des Produktes vorausgesetzt werden kann[54]. Auch besteht kein Hinweis darauf, dass eine gleichlautende Marke existiert, welche aufgrund ihres Ansehens, Bekanntheitsgrad und Dauer der Verwendung der Eintragung entgegenstehen würde[55] oder Hinweise darauf, dass die Bezeichnung zur Gattungsbezeichnung degeneriert sei[56].

Ein Nachweis jedoch, dass der Name im Handel oder im allgemeinen Sprachgebrauch zur Bezeichnung des betreffenden Lebensmittels verwendet wird bzw. historisch zur Beschreibung des betreffenden Erzeugnisses in dem abgegrenzten geografischen Gebiet verwendet wurde[57], konnte nicht in ausreichender Weise belegt werden. Ebenfalls nicht abschließend konnte die Abgrenzung des geografischen Gebietes geklärt werden. So bestehen Nachweise dafür, dass der Sanddornanbau in ganz Nordostdeutschland eine lange Tradition vorweisen kann[58].

Zur Vorbereitung der Beantragung (im Speziellen im Hinblick auf eine langfristig Anmeldung als geografische Herkunftsangabe) wird als nächster Schritt empfohlen, eine Erhebung durch das MLUV bzw. pro agro unter Einbindung der *Gesellschaft zur Förderung von Sanddorn und Wildobst Sanddorn e.V.* zu folgenden Punkten durchzuführen: a) gegenwärtige Verwendung der Bezeichnung, d.h. Evaluation bei den *Marktteilnehmern*; b) Bekanntheit/ besonderes Ansehen der Bezeichnung, d.h. *Verbraucherbefragung*; c) *Abgrenzung des Herkunftsgebietes,* d.h. Identifizierung potentieller Probleme wie Rohstoffverfügbarkeit/ Ausgrenzung einzelner Hersteller; d) *spezielle Eigenschaften oder Qualitätsmerkmale*. Ziel der Erhebung soll neben der Identifikation der zutreffenden Bezeichnung, die Festlegung der Qualitätskriterien und des geografischen Gebietes für die Kollektivmarke im Hinblick auf die langfristige Beantragung als geografi-

---

51 Vgl. Klein et. al. 1990:218
52 http://www.smul.sachsen.de/de/wu/Landwirtschaft/download/Sanddorn_Erwerbsanbau.pdf (Zugriff: 24.06.2009)
53 Bei dem Antragsteller muss es sich um einen Zusammenschluss von Erzeugern handeln. Vgl. Art. 5, Abs. 1 VO (EG) 510/2006.
54 Vgl. u.a. Archiv für Gartenbau 1958:388; Klein et. al. 1990:218; Friedrich, Schuricht 1989:264.
55 Vgl. Art. 3, Abs. 4 VO (EG) 510/2006.
56 Vgl. Art. 3, Abs. 1 VO (EG) 510/2006.
57 Vgl. Art. 3, Abs. 1 VO (EG) 1898/2006.
58 Vgl. u.a. Friedrich, Schuricht 1989:264

sche Herkunftsangabe sein. In Abhängigkeit von den Ergebnissen kann hierzu analog die Möglichkeit einer langfristigen Beantragung als geografische Angabe nach der Spirituosen Verordnung (EG) 110/2008 geprüft werden.

Spreewälder Sauerkraut

Für Spreewälder Sauerkraut wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen. Als antragstellende Vereinigung wird der Spreewaldverein e.V. vorgeschlagen.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, eine Erhebung aller Hersteller von Spreewälder Sauerkraut in der Region durch das MLUV bzw. pro agro durchzuführen. Neben der Erfassung der Menge des in der Region *erzeugten Weißkohls* sowie des in der Region hergestellten *Spreewälder Sauerkrauts* ist das Interesse der Hersteller an einem EU-Schutz zu prüfen. Sofern ein überwiegendes Interesse der Hersteller vorhanden ist, wird empfohlen, eine Veranstaltung zum Abbau bestehender Informationsdefizite (z.B. über Rohstoffbezug im Spreewald erzeugter Weißkohl bei g.g.A.) bzw. zur Vertiefung (gemeinsamer Qualitätsstandard, Erfassung des bestehenden historischen Materials auf einzelbetrieblicher Ebene, z.B. alte Fotografien, Annoncen, Etiketten, Siegel etc.) unter Einbindung des Spreewaldverein e.V. durchzuführen.

Havel-Zander

„Die Berliner Fischküche war immer schon berühmt für ihre Havelzander"[59]. „Zander war in Berlin und der Mark Brandenburg von jeher sehr beliebt, er kommt in den Flüssen und Seen der Mark auch reichlich vor"[60]. „Mittlerweile wird Havelzander bis nach Hamburg und Bremen exportiert"[61].

Für Havel-Zander wird empfohlen einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen[62]. Als antragstellende Vereinigung wird der Landesfischereiverband Brandenburg Berlin e.V. vorgeschlagen.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, eine Auftaktveranstaltung für alle Erzeuger/ Anbieter von Havel-Zander in der Region (d.h. alle interessierten Fischer/ Teichwirte aus der Region) durch das MLUV bzw. pro agro durchzuführen. Ziel der Veranstaltung soll neben der Vorbereitung eines späteren Zusammenschlusses und dem Abbau bestehender Informationsdefizite (z.B. Schutzwirkung) auch die Erfassung der Menge des in der Region erzeugten Havel-Zanders sein. Ferner sollte das MLUV bzw. pro agro in dieser frühen Phase bereits Vorarbeiten für eine potentielle Abgrenzung der Gebietskulisse (s.a. Einbindung Mecklenburg-Vorpommern) sowie eines gemeinsamen Qualitätsstandards anregen und einen Konsens herbeiführen.

---

59 Vgl. Thaller 1996:59
60 Vgl. Becker 1976
61 Vgl. Heise 2007:73f.
62 Ein Eintragungsantrag zu „Havel-Fisch" als g.U. wurde zurückgezogen.

Peitzer Karpfen

„Im 16. Jahrhundert entstand in der Gegend um Peitz das gegenwärtig größte zusammenhängende Teichgebiet Deutschlands"[63]. „[…] Seitdem im Mittelalter Mönche in und um Peitz ablassbare Teiche zur Fischzucht anlegten, sind Karpfen, vor allem die Peitzer Marmor- und Silberkarpfen, Hechte, Zander und Plötzen aus diesen großen Teichen hoch gelobt […]"[64].

Für Peitzer Karpfen wird empfohlen, den von der Peitzer-Edelfisch Handelsgesellschaft mbH beabsichtigten Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu unterstützen[65]. Als antragstellende Vereinigung wird derzeit die Bildung einer Schutzgemeinschaft durch die Peitzer-Edelfisch Handelsgesellschaft mbH vorbereitet.

Als nächster Schritt wird empfohlen, alle potentiell interessierten Erzeuger von Peitzer Karpfen in der Region in Zusammenarbeit mit der Peitzer-Edelfisch Handelsgesellschaft mbH und dem Landesfischereiverband Brandenburg Berlin e.V. einzuladen und die Möglichkeit zu einer Einbindung dieser in die Schutzgemeinschaft zu prüfen. Ziel der Erhebung soll die Ausweitung der Schutzgemeinschaft sein, d.h. eine über das einzelbetriebliche Interesse hinausgehende Beantragung. Das MLUV bzw. pro agro sollte die antragstellende Vereinigung durch Vorarbeiten für eine potentielle Abgrenzung der Gebietskulisse sowie eines gemeinsamen Qualitätsstandards unterstützen.

Lausitzer Karpfen

Für Lausitzer Karpfen wird empfohlen, den vom Sächsischen Landesfischereiverband initiierten Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu unterstützen. Als antragstellende Vereinigung wird die Bildung einer gemeinschaftlichen Schutzgemeinschaft „Lausitzer Karpfen" angeregt, bestehend aus dem Sächsischen Landesfischereiverband e.V. und dem Landesfischereiverband Brandenburg Berlin e.V.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, zeitnah eine Veranstaltung für die beiden Landesfischereiverbände durch das Ministerium in Zusammenarbeit mit dem Sächsischen Ministerium durchzuführen. Ziel der Veranstaltung soll die Herbeiführung eines Konsenses zu der bereits spezifizierten Erzeugungsmethode sowie die Harmonisierung der Qualitätsstandards sein.

---

63 Vgl. Köhler, Birnstiel 2001:103
64 Vgl. Freudenberg 1996:106
65 Ein Eintragungsantrag des Peitzer Edelfisch e.V. zu „Peitzer Karpfen" als g.U. vom 28.08.1996 wurde zurückgezogen.

Cottbuser Baumkuchen

„Beim Baumkuchen handelt es sich um Festgebäck. Das in 12 bis 18 Schichten auf einer Walze gebackene Erzeugnis hat seinen Namen durch die Ringstruktur, vergleichbar den Jahresringen eines Baumes. […] Mit den hohen Mindestanforderungen bezüglich Vollei und Butter lassen sich frühere rezeptbedingte Unterschiede in "Stettiner, Salzwedeler, Cottbuser und Dresdener" Baumkuchen nicht mehr eindeutig abgrenzen"[66].

Für Cottbuser Baumkuchen wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen. Als antragstellende Vereinigung wird der Bäcker- und Konditoren-Landesverband Berlin-Brandenburg e.V. bzw. die entsprechende Mitgliedsinnung (Lausitzer und Spreewälder Bäcker- und Konditoren-Innung) vorgeschlagen.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, eine Auftaktveranstaltung für alle potentiellen Hersteller von Cottbuser Baumkuchen in der Region (d.h. alle interessierten Konditoren aus der Region) durch das MLUV bzw. pro agro durchzuführen. Ziel der Veranstaltung soll neben der Vorbereitung eines späteren Zusammenschluss auch die Erfassung des bestehenden historischen Materials auf einzelbetrieblicher Ebene sein (alte Fotografien, Annoncen, Etiketten, Siegel etc.). Das MLUV bzw. pro agro sollte in dieser frühen Phase bereits Vorarbeiten für eine potentielle Abgrenzung der Gebietskulisse sowie eines gemeinsamen Qualitätsstandards anregen und einen Konsens herbeiführen.

Eberswalder Spritzkuchen

„Spritzkuchen ist ein ungefülltes, ringförmiges Fettgebäck aus Brandmasse von sehr zarter, lockerer, goldgelber Beschaffenheit, das deutlich die Spritzkonturen erkennen lässt und mit Fondantmasse glasiert ist"[67]*. „[…] Gustav Louis Zietemann, Konditor und Lebküchler, eröffnet am 1.4.1832 seine Konditorei Am Markt in Eberswalde. Er überraschte die Menschen mit einem neuen Gebäck: dem Spritzkuchen […]"*[68]*. „Zietemann erfand nicht den Brandteig. Neu und für Eberswalde typisch waren allerdings die zwei Spritzringe übereinander und das der Teig auf Papier aufgespritzt wurde und in Hartfett schwimmend ausgebacken wurde"*[69].

Für Eberswalder Spritzkuchen wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen. Als antragstellende Vereinigung wird der Bäcker- und Konditoren-Landesverband Berlin-Brandenburg e.V. bzw. die entsprechende Mitgliedsinnung (Bäcker-Konditoren-Innung Barnim) vorgeschlagen.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, eine Auftaktveranstaltung für alle Hersteller von Eberswalder Spritzkuchen in der Region durch das MLUV bzw. pro agro durchzuführen. Ziel der Veranstaltung soll neben der Vorbereitung eines späteren Zusammenschlusses auch die Erfassung des bestehenden historischen Materials auf einzelbetrieblicher Ebene sein (alte Fotografien, Annoncen, Etiketten, Siegel etc.). Wünschenswert wäre eine Unterstützung durch das Stadtarchiv. Das

---

66 Vgl. Siebel 2001:151ff.
67 Vgl. Ternes et. al. 2005:1772
68 Tafel am Bahnhof Eberswalde, aufgestellt im Jahr 2007 anlässlich des 175-jährigen Jubiläums der Stadt
69 Vgl. RBB-Heimatjournal 04.09.2004

MLUV bzw. pro agro sollte in dieser frühen Phase bereits Vorarbeiten für eine potentielle Abgrenzung der Gebietskulisse sowie eines gemeinsamen Qualitätsstandards anregen und einen Konsens herbeiführen.

Niederlausitzer Plinse

Hohes herkunftsbedingtes Ansehen aufgrund der langen Tradition der Herstellung in der Region: *„[…] Die Plinse, plur. die -n, eine Art dünner Pfannkuchen aus einem mit Milch und Eyern angemachten Teige. Im Churkreise und in der Nieder-Lausitz werden diese Plinsen von den gemeinen Leuten auch aus Buchweitzenmehl gebacken. Daher das Plinseneisen oder Plinsenblech […]"*[70].

Für das Produkt Niederlausitzer Plinse wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen. Als antragstellende Vereinigung wird der Bäcker- und Konditoren-Landesverband Berlin-Brandenburg e.V. vorgeschlagen.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird empfohlen, mehrere Veranstaltungen zum Abbau bestehender Informationsdefizite (z.B. Angst vor Verlust der traditionellen Herstellungsweise/ Vereinheitlichung der Rezeptur) bzw. zur Vertiefung (Bindung an regionale Rohstoffe s.a. Buchweizen, Einbindung in touristische Vermarktungskonzepte s.a. Etikettierung) unter Einbindung der beteiligten Stellen und Moderation des MLUV in der Region durchzuführen.

Eine faire Aufteilung der Antragskosten, d.h. nicht allein zu Lasten der antragstellenden Vereinigung, sondern unter Beteiligung der potentiellen Nutznießer von Mitnahmeeffekten im geografischen Gebiet (u.a. DEHOGA Brandenburg, Tourismusverband Niederlausitz, Schutzgemeinschaft Calauer Schweiz) wird angeregt. Zur praktischen Umsetzung wird die Schaffung eines Konsortiums/ Schutzverbandes vorgeschlagen, das Beitrittsgebühren erhebt.

Ferner wird die Förderung/ Initiierung eines Unterstützerkreises von Slow-Food mit der Zielsetzung zur Eintragung als Passagier in der „Arche des Geschmacks®" angeregt. Die hierzu erforderlichen sammelnden und beschreibenden Aktivitäten (z.B. Nachweis der geschmacklichen Qualität; Beleg der historischen Tradition; Nachweis des identitätsstiftenden Charakters für die Region und des nachhaltigen Potentials s.a. Plinsdörfer/ Waffeleisen; existenzielle Gefährdung, Vernetzung, kulturhistorische Initiativen) sollten vom MLUV bzw. pro agro unterstützt werden.

[70] Vgl. Adelung 1798:791

(Flämischer) Klemmkuchen

„Der Klemmkuchen ist das traditionelle Fastnachtsgebäck in der Flämingregion. Zu dessen Herstellung werden Klemmeisen benötigt. Das sind zangenförmige mit zwei flachen Backen versehene Backgeräte aus Schmiedeeisen, in denen dünnflüssiger Teig im offenen Feuer zu Klemmkuchen gebacken wird. Da beim Backvorgang die beiden Backen der Eisen kräftig zusammengedrückt (geklemmt) werden müssen, bürgerten sich die Bezeichnungen Klemmeisen bzw. Klemmkuchen ein […]"[71]*. „Klemmkuchen ist eine regionale Backspezialität […] bekanntermaßen Waffeln, deren zähflüssiger Teig im Klemmeisen auf offener Flamme ausgebacken wird."*[72].

Für Klemmkuchen wird empfohlen, einen Eintragungsantrag als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zu stellen. Als antragstellende Vereinigung wird der Bäcker- und Konditoren-Landesverband Berlin-Brandenburg e.V. vorgeschlagen.

Zur Vorbereitung der Beantragung wird als nächster Schritt empfohlen, eine Auftaktveranstaltung für alle potentiellen Hersteller von Klemmkuchen in der Region (d.h. primär interessierte Konditoren sowie einzelne Gastronomen aus Brandenburg) durch das MLUV bzw. pro agro durchzuführen. Ziel der Veranstaltung soll neben der gegenwärtigen Verwendung der Bezeichnung sowie der Vorbereitung eines späteren Zusammenschlusses auch die Erfassung des bestehenden historischen Materials auf einzelbetrieblicher Ebene sein (alte Fotografien, Annoncen, Etiketten, Siegel etc.). Das MLUV bzw. pro agro sollte in dieser frühen Phase bereits Vorarbeiten für eine potentielle Abgrenzung der Gebietskulisse sowie eines gemeinsamen Qualitätsstandards anregen und einen Konsens herbeiführen.

Fürst-Pückler-Eis

„Fürst-Pückler-Eis wurde dem Gartenbaukünstler und Feinschmecker Hermann Fürst von Pückler-Muskau gewidmet, der unter anderem durch seine Reiseberichte populär wurde. Diese rot-weiß-schwarze Eis-Kombination wurde von dem Konditormeister Schulz aus der Lausitz, einem Bewunderer des Fürsten erfunden"[73]*. „[…] Gefrorene Schlagsahne, mit kleingeschnittenen Makronen und Maraschino vermischt, schichtweise mit Erdbeermark, geriebener Schokolade und ungefärbt in Kuppelform gefüllt.*[74]

Im Hinblick auf den Vorschlag der EU Kommission, die geltenden Regelung zur garantiert traditionellen Spezialität (g.t.S.) abzuschaffen und die Einführung des Begriffs „traditionelles Erzeugnis" als vorbehaltene Angabe im Rahmen der Vermarktungsnormen zu prüfen[75], wird für Fürst-Pückler-Eis empfohlen, vorerst keinen Eintragungsantrag als geschützte traditionelle Spezialität (g.t.S.) zu stellen. Sollte die geltende Regelung zur g.t.S. erhalten bleiben, wird eine Anmeldung ohne Vorbehaltung des Namens empfohlen (gemäß Artikel 13 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 509/2006). Als antragstellende Vereinigung wird dann der Bäcker- und Konditorenlandesverband Berlin Brandenburg e.V. vorgeschlagen.

Im Falle der Ablehnung des Vorschlags der Kommission wird zur Vorbereitung der Beantragung als nächster Schritt empfohlen, eine Auftaktveranstaltung für alle hand-

---

71 Vgl. Beelitz 2003:21
72 Vgl. Heise 1997:168
73 Vgl. Lentz 1995:294
74 Vgl. Timm 1985:18
75 Vgl. Kommission Der Europäischen Gemeinschaften 2009a:11

werklichen Hersteller von Fürst-Pückler-Eis in der Region (d.h. primär interessierte Konditoren) durch das MLUV bzw. pro agro durchzuführen. Ziel der Veranstaltung soll zum einen die Identifizierung von potentiellen Mitgliedern für eine spätere Schutzgemeinschaft sein. Zum anderen soll erfasst werden, inwieweit der traditionelle Charakter (vgl. historische Erzeugermethode) für das heutige Erzeugnis noch existiert. In einem durch das MLUV bzw. pro agro durchzuführenden Workshop zur Vertiefung sollte ein gemeinsamer Qualitätsstandard/ eine gemeinsame Rezeptur angeregt und ein Konsens herbeigeführt werden.

Eine faire Aufteilung der Antragskosten, d.h. nicht allein zu Lasten der antragstellenden Vereinigung, sondern unter Beteiligung der potentiellen Nutznießer von Mitnahmeeffekten im direkt assoziierten (aber nicht durch eine Schutzwirkung beschränkten) geografischen Gebiet (u.a. DEHOGA Brandenburg) wird angeregt. Zur praktischen Umsetzung wird die Schaffung eines Konsortiums/ Schutzverbandes vorgeschlagen, der Beitrittsgebühren erhebt.[76]

[76] Vgl. auch Benner et al. 2008:7

2.3 Informationen und Ansprechpartner

Umfassende **Informationen** zur Thematik finden sich unter:

EU-Kommision

- Allgemeine Informationen:
  http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/index_de.htm
- Bereits geschützte Herkunftsangaben:
  http://ec.europa.eu/agriculture/quality/database/index_de.htm
- Leitfaden zu den Gemeinschaftsvorschriften:
  http://ec.europa.eu/agriculture/publi/gi/broch_en.pdf

Nationale Informationsseiten

- Da sich die CMA derzeit in der Liquidation befindet[77], **kann die CMA das bisherige Internetangebot zum geografischen Herkunftsschutz nicht mehr aufrecht erhalten.**

Zuständig für die Kontrolle geografischer Herkunftsangaben im Land Brandenburg ist das Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Verbraucherschutz (MLUV). Kontrollstelle ist das Landesamt für Verbraucherschutz, Landwirtschaft und Flurneuordnung (LVLF), diese beauftragt private Kontrollstellen. Derzeit einzige zugelassene private Kontrollstelle in Brandenburg ist das Unternehmen Agro-Öko-Consult Berlin GmbH, weitere Zulassungen privater Kontrollstellen (u.a. Lacon, Offenburg) befinden sich in Vorbereitung.

[77] Hintergrund ist das Urteil des Bundesverfassungsgerichts vom 3. Februar 2009, in dem das Absatzfondsgesetz für verfassungswidrig und nichtig erklärt wurde, wodurch die gesetzliche Finanzierungsgrundlage für die CMA entfallen ist.

Folgende Institutionen sind im Land Brandenburg Ansprechpartner für das Thema geografischer Herkunftsschutz:

pro agro - Verband zur Förderung des ländlichen Raumes im Land Brandenburg e.V.

Dr. Gerd Lehmann
Dorfstraße 10
14513 Teltow-Ruhlsdorf
Tel. 03328 / 33 767-0
Fax: 03328 / 33 767-69
www.proagro.de

kontakt@proagro.de; drlehmann@proagro.de

Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg - Referat 21 Grundsatzfragen der ländlichen Entwicklung, Landwirtschaft und Forsten

Birgit Zimmer
Heinrich-Mann-Allee 103
14473 Potsdam
Tel. 0331 / 866 74 16
Fax: 0331 / 275 48 74 16
www.mluv.brandenburg.de

birgit.zimmer@mluv.brandenburg.de

Ministerium für Ländliche Entwicklung, Umwelt und Verbraucherschutz des Landes Brandenburg - Referat 23 Verarbeitung und Vermarktung, Marktstruktur, Marktordnung, Technik, Tierzucht und Tierische Erzeugung

Christina Thonfeld
Heinrich-Mann-Allee 103
14473 Potsdam
Tel. 0331 / 866 77 44
Fax: 0331 / 275 48 77 44
www.mluv.brandenburg.de

christina.thonfeld@mluv.brandenburg.de

Landesamt für Verbraucherschutz, Landwirtschaft und Flurneuordnung - Referat 21

Dr. Joachim Naumann
Am Halbleiterwerk 1
15236 Frankfurt (Oder)
Tel. 0335 / 52 17 743
Fax: 0335 / 52 17 350

joachim.naumann@lvlf.brandenburg.de

3 Leitfaden zur Eintragung[78]

- ✓ Identifizierung und Kontaktaufnahme von Erzeugern/ Verarbeitern eines Agrarerzeugnisses/ Lebensmittels durch unparteiische Stelle (Ministerien, Agrarmarketinggesellschaften der Länder)
- ✓ Herbeiführung eines Konsens für ein gemeinsames Vorgehen und einen späteren Zusammenschluss durch unparteiische Stelle
- ✓ Konsultierung von Experten (Marketing-Fachleute, bereits bestehende Schutzgemeinschaften, Juristen etc.) und Beauftragung zur Erstellung einer Entscheidungsgrundlage
- ✓ Zusammenschluss von Erzeugern/ Verarbeitern eines Agrarerzeugnisses/ Lebensmittels zu einer Schutzgemeinschaft unabhängig von der Rechtsform
- ✓ Verabschiedung der Spezifikation des Agrarerzeugnisses/ Lebensmittels (Abstimmung/ Harmonisierung/ Ergänzung) durch die Schutzgemeinschaft auf Basis der erstellten Entscheidungsgrundlage und Wahl der Kategorie
- ✓ Bestimmung der Verantwortlichkeiten innerhalb der Schutzgemeinschaft, Regelung der Finanzierung und Benennung des gesetzlichen Vertreters
- ✓ Einreichung des Antrages mit vollständiger Spezifikation bei der zuständigen Behörde und Überweisung der Bearbeitungsgebühr:
  - — Anmeldung einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) oder einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA), München
  - — Anmeldung einer garantiert traditionellen Spezialität (g.t.S.) bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), Bonn
- ✓ Stellungnahme unter Konsultierung von Experten gegenüber der zuständigen Behörde (DPMA bzw. BLE) nach Abschluss deren Verfahrens zur Beteiligung sachkundiger und interessierter Stellen (Stellungnahmeverfahren).
- ✓ Nach stattgebendem Beschluss/ positiver Entscheidung der zuständigen Behörde: Konsultierung von Marketingexperten (sowie ggf. bereits bestehender Schutzgemeinschaften) und Entwicklung eines gemeinsamen Kommunikations- und Marketingkonzepts
- ✓ Nach erfolgreicher Eintragung in das EU-Register: Konsequente Umsetzung des Kommunikations- und Marketingkonzepts durch die Schutzgemeinschaft

[78] Vgl. Thiedig, Profeta 2006; Europäische Kommission 2006

4 Zusammenfassung

Ziel des Projektes war es, Potentiale für EU-weit schützenswürdige Produkte in Brandenburg aufzuzeigen und auf deren Schutzmöglichkeit hin zu prüfen. Es erfolgte eine umfassende Recherche zu Produkten aus Brandenburg, zum einen im Rahmen einer **Literaturrecherche**, zum anderen durch **Expertengespräche/ Telefoninterviews** und **schriftliche Befragungen**.

Die Gespräche haben gezeigt, dass die Chancen und Potentiale (bspw. in der Vermarktung) von geschützten Produkten bisher kaum wahrgenommen werden. **Bei einigen Akteuren, insbesondere in der Tourismus- und Gastronomiebranche, spielt das Thema „geografischer Herkunftsschutz" bisher keine Rolle.**

Zur Optimierung der Rechercheaktivitäten wurden die Ergebnisse mithilfe einer projektinternen **Datenbank** permanent transparent aufbereitet und strukturiert. Neben der umfassenden Recherche erfolgte auch eine **Systematisierung der Produkte**. Alle in der Datenbank erfassten Produkte wurden anhand der Kriterien **wirtschaftliche Relevanz**, **Tradition und Ursprungsnachweis**, **Schutzbedürftigkeit** und **Alleinstellungsmerkmal** geprüft und bewertet. Daraus ergab sich eine Auswahl der in den Bereichen Landwirtschaft sowie Ernährungswirtschaft/ Gastronomie als prioritär eingestuften Produkte.

Insgesamt wurden im Laufe des Projektes ca. **250 Produkte und landwirtschaftliche Erzeugnisse** recherchiert. Zahlreiche Produkte wurden nicht vertieft untersucht, da die mit den EU-Verordnungen Nr. 510/2006 und Nr. 509/2006 geltenden Kriterien nicht erfüllt waren. Beispielsweise fehlte ein konkreter Regionalbezug in der Produktbezeichnung oder beim Produktnamen handelte es sich um eine spezielle Kreation oder Erfindung, die nur anlässlich landwirtschaftlicher Messen oder Kochevents angeboten wurde.

Aus der Vielzahl der im Laufe des Projektes identifizierten regionaltypischen Produkte konnten **22 Produkte** ermittelt werden, **die sich für den EU-Schutz eignen**. Vertreten sind Produkte aus den Klassen Fleisch (2 Produkte), Fleischerzeugnisse (2 Produkte), Fette (1 Produkt), Obst und Gemüse (4 Produkte), Fisch (3 Produkte), Bier (5 Produkte), Backwaren (4 Produkte) und Speiseeis (1 Produkt).

Insgesamt wurde **19 Produkten ein mittleres** und **drei Produkten ein hohes Potential** für den EU-weiten Schutz zugeschrieben. Folgende Produkte wurden in der Gesamtbewertung mit hoch beurteilt: **Eberswalder Wurst, Lausitzer Karpfen, Fürst-Pückler-Eis**.

Für die **22 priorisierten Produkte** wurden **Handlungsempfehlungen** ausgesprochen, wie der EU-weite Schutz realisiert werden kann.

Damit wurde für das kulinarische Erbe Brandenburgs die Grundlage geschaffen, sich verstärkt mit den Chancen des geografischen Herkunftsschutz auseinanderzusetzen. Darauf können interessierte Erzeuger, Verbände und Vereine sowie das brandenburgische Landwirtschaftsministerium und pro agro aufbauen. Für den langfristigen Erfolg geschützter Produkte ist es jedoch wichtig, diese in der Gastronomie und der Tourismusbranche zu etablieren. Gerade in diesem Punkt ist noch viel Überzeugungsarbeit zu leisten.

5 Literatur

ADELUNG 1798: Grammatisch-kritisches Wörterbuch der Hochdeutschen Mundart, mit beständiger Vergleichung der übrigen Mundarten, besonders aber der Oberdeutschen, von Johann Christoph Adelung, Churfürstl. Sächs. Hofrathe und Ober-Bibliothekar. Dritter Theil, von M. – Scr., Zweyte vermehrte und verbesserte Ausgabe, Leizpig, bey Breitkopf und Härtel.

APOLLINARIS (HRSG.) 2008: Apollinaris Geschmacksstudie 2008. Repräsentative Umfrage der forsa Gesellschaft für Sozialforschung und statistische Analyse mbH im Auftrag von Apollinaris. Coca Cola/ Apollinaris GmbH, Berlin.

ARCHIV FÜR GARTENBAU 1958: Zeitschrift, ohne Titel. Akademie der Landwirtschaftswissenschaften der Deutschen Demokratischen Republik. Veröffentlicht vom Akademie Verlag, Berlin.

BECKER 1976: So kochten wir in Berlin. Hoelker Verlag, Münster.

BEELITZ 2003: Alte und Neue Klemmkucheneisen. Von einer Volkskunsttradition im Niederen Fläming. Heimatjahrbuch für den Landkreis Teltow-Fläming 10. Luckenwalde. Hrsg. vom Kulturamt des Kreises Teltow-Fläming. S. 13-22.

BORCHMANN, KÄMPFER 2008: Essen und Trinken in den USA und in Deutschland - eine kontrastive Untersuchung. Bachelorarbeit. ISBN: 978-3-638-88328-3. Universität Hildesheim.

BÖTTCHER u.a. 1997: Werder an der Havel. Stadt-Bild-Verlag. Leipzig. S. 4f.

DÜMCKE, VILMAR, FAUTZ 1995: Kolonialisierung der DDR: Kritische Analysen und Alternativen des Einigungsprozesses. Edition 3, veröffentlicht von Agenda.

EUROPÄISCHE KOMMISSION 2006: Politik der Europäischen Union zur Förderung landwirtschaftlicher Qualitätserzeugnisse. Amt für amtliche Veröffentlichungen der Europäischen Gemeinschaften, Luxemburg. 19 S.

F.U.R. (FORSCHUNGSGEMEINSCHAFT URLAUB UND REISEN E.V.) 2007: Reiseanalyse 2007. Kiel.

FONTANE 1898: Wanderungen durch die Mark Brandenburg. In: Theodor Fontane: Sämtliche Werke. Herausgegeben von Edgar Groß, Kurt Schreinert, Rainer Bachmann, Charlotte Jolles, Jutta Neuendorff-Fürstenau, Bd. 1-25, München. Nymphenburger Verlagshandlung, 1959-1975.

FREUDENBERG 1996: Berlin/ Brandenburg. Kulinarische Streifzüge. Sigloch Edition, Verlag. S. 106.

FRIEDRICH, SCHURICHT 1989: Seltenes Kern-, Stein- und Beerenobst. Verlag: Neumann. Leipzig/ Radebeul. 2. Auflage. S. 264f.

GANSELWEIT ET AL. 1994: Brandenburg-Berlinisches Wörterbuch. Bd. 3: L-Schutzmann. Akademie-Verlag, Berlin.

HANSEN 1921: Lehrbuch der Rinderzucht. Des Rindes Körperbau, Schläge, Züchtung, Fütterung und Nutzung. Verlag: Parey. Berlin. S. 176, 290f.

HEISE 1997/ 2007: Reisen durch die Küchen von Brandenburg & Berlin. Buchverlag für die Frau,. Leipzig.

KLEIN ET. AL. 1990: Verbesserung der Qualität von Sanddornsüßmost durch Anwendung neuer Verfahren. Gartenbau. Zeitschrift für den Gemüsebau, Obstbau und Zierpflanzenbau in der DDR 37, 7. Deutscher Landwirtschaftsverlag. Berlin. S. 218f.

KÖHLER, BIRNSTIEL 2001: Im Spreewald zu Gast. Ein Streifzug durch traditionsreiche Einkehrstätten. Verlag: Adam. Dresden. Hrsg. von der B-&-K-Investitionsconsult GmbH Berlin. S. 103.

KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN 2008: Green paper on agricultural product quality: product standards, farming requirements and quality schemes. Commission of the European Communities. Kommission der Europäischen Gemeinschaften, 641 , Brüssel. 13 Seiten.

KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN 2009a: Mitteilung der Kommission an das europäische Parlament, den Rat, den europäischen Wirtschafts- und Sozialausschuss und den Ausschuss der Regionen über die Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse. KOM(2009) 234. Kommission der Europäischen Gemeinschaften, Brüssel. 13 Seiten.

KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN 2009b: Annex B - Geographical Indications. In: (KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN) (Hrsg.): IMPACT ASSESSMENT REPORT FOR A COMMUNICATION ON AGRICULTURAL PRODUCT QUALITY POLICY. Version: 08-4-09. Kommission der Europäischen Gemeinschaften, Brüssel. 122. Seiten.

KRAUS 1989: Schriften. Hrsg. von Christian Wagenknecht. Bd. 12: Dritte Walpurgisnacht, Frankfurt am Main, Suhrkamp.

KRÜGER, LEMKE, WEINLING 1985: Fleisch und Fleischerzeugnisse. Warenkunde über Schlachterzeugnisse, unter Einbeziehung von Wild und Geflügel, über Wurstwaren, Fleischwaren, Konserven, Mayonnaisen und Remouladen. Fachbuchverlag, Leipzig. 8. Auflage. S. 192f.

KUHN, SCHWARTZ 1848: Norddeutsche Sagen, Märchen und Gebräuche aus Meklenburg, Pommern, der Mark, Sachsen, Thüringen, Braunschweig, Hannover, Oldenburg und Westfalen. Leipzig, S. 411.

LENTZ 1995: Mary Hahns großes Koch- und Küchenlexikon A-K. Frankfurt/ Main. S. 294.

LONDON ECONOMICS 2008: Evaluation of the CAP policy on protected designations of origin (PDO) and protected geographical indications (PGI). Final report. London Economics, London. (Englisch) 286 Seiten.

LOSCHELDER, C., LOSCHELDER, M. 2002: Geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen. Carl Heymanns Verlag, München.

MEYERS GROSSES KONVERSATIONS-LEXIKON 1905: Ein Nachschlagewerk des allgemeinen Wissens. Sechste, gänzlich neubearbeitete und vermehrte Auflage. Mit mehr als 16.800 Abbildungen im Text und auf über 1.500 Bildertafeln, Karten und Plänen sowie 160 Textbeilagen. 20. Bd. Neuer Abdruck. Leipzig und Wien. Bibliographisches Institut, 1909.

MLUV (MINISTERIUM FÜR LANDWIRTSCHAFT, UMWELTSCHUTZ UND RAUMORDNUNG DES LANDES BRANDENBURG) 2000: Gartenkultur in Brandenburg und Berlin.

NIEMOELLER VON SELL, 1992: furchtbar einfach, wird gemacht! Ullstein, Berlin.

PIERER'S UNIVERSAL-LEXIKON 1865: Pierer's Universal-Lexikon der Vergangenheit und Gegenwart oder Neuestes encyclopädisches Wörterbuch der Wissenschaften, Künste und Gewerbe. Vierte, umgearbeitete und stark vermehrte Auflage, Neunzehnter Band: Weck – Zz. und Nachträge, Altenburg: Verlagsbuchhandlung von H.A. Pierer.

PRO AGRO 1997: Umfrage von 500 Personen aus Berlin durchgeführt von der Gesellschaft für Marktanalyse und Kommunikationsmanagement mbH concret, Berlin/ Deutsches Institut für Ernährungsforschung, Potsdam-Rehbrücke. pro agro - Verband zur Förderung des ländlichen Raumes im Land Brandenburg e.V., Teltow-Ruhlsdorf.

PRO AGRO 2007: Regionale Spezialitäten – kulinarische Botschafter für Brandenburg. pro agro - Verband zur Förderung des ländlichen Raumes im Land Brandenburg e.V., Teltow-Ruhlsdorf.

PROFETA, WIRSIG 2009: Mehr Dynamik im Regal durch Herkunftsschutz. Spezialitäten GUIDE 2009. *Rundschau für den Lebensmittelhandel*. S. 18-19.

REUTER 1995: Aus der Geschichte der Landwirtschaft in der Prignitz und anderen Landstrichen. Geschichtliches und Geschichten. Verlag: Prignitzer Heimatverein. Wittenberge. S. 39f.

SCHULTZE 1956: Die Prignitz. Aus der Geschichte einer märkischen Landschaft (Mitteldeutsche Forschungen 8). Verlag: Böhlau. Köln/Graz. S. 96f., 301.

SCHWIEG 2008: Vermarktung der Stadt Cottbus als "Tor zum Spreewald" unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen und kulturellen Prämissen. Grin Verlag, München.

SIEBEL (HRSG.) 2001: Feine Backwaren. Behr's Verlag, Hamburg Verlagsort.

STADT WERDER 2005: Werder. Willkommen in der Blütenstadt. Stadt Werder (Havel) in Zusammenarbeit mit Druckhaus Frankfurt GmbH, Werder.

TERNES ET. AL. 2005: Lebensmittellexikon. Verlag: Behr, 4., vollst. überarb. Auflage. Hamburg.

THALLER 1996: Die Berliner und Brandenburger Meisterküche. Verlag: Matthaes. Stuttgart. S. 59.

THIEDIG, PROFETA 2006: Leitfaden zur Anmeldung von Herkunftsangaben bei Lebensmitteln und Agrarprodukten der Verordnung (EG) Nr. 510/2006. Technische Universität, München. 38 S.

TIMM 1985: Speiseeis. (Grundlagen und Fortschritte der Lebensmitteluntersuchung und Lebensmitteltechnologie 19). Verlag: Parey. Berlin/Hamburg. S. 18, 23.

WASSER ZEITUNG IN BERLIN UND BRANDENBURG 2006: In aller Munde – Exklusivumfrage, März 2006, S. 3.

Amtsblatt der Europäischen Union:

ABl. EU (Amtsblatt der Europäischen Union) (25.11.1997), Nr. L 322: VERORDNUNG (EG) Nr. 2325/97 DER KOMMISSION vom 24. November 1997 zur Ergänzung des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. 1107/96 zur Eintragung geographischer Angaben und Ursprungsbezeichnungen gemäß dem Verfahren nach Artikel 17 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates (Text von Bedeutung für den EWR).

ABl. EU (Amtsblatt der Europäischen Union) (31.03.2006), Nr. L 93/1: VERORDNUNG (EG) Nr. 509/2006 DES RATES vom 20. März 2006 über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln.

ABl. EU (Amtsblatt der Europäischen Union) (31.03.2006), Nr. L 93/12: VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES vom 20. März 2006 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

ABl. EU (Amtsblatt der Europäischen Union) (23.12.2006), Nr. L 369/1: VERORDNUNG (EG) Nr. 1898/2006 DER KOMMISSION vom 14. Dezember 2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.

ABl. EU (Amtsblatt der Europäischen Union) (19.10.2007), Nr. L 275/3: VERORDNUNG (EG) Nr. 1216/2007 DER KOMMISSION vom 18. Oktober 2007 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 509/2006 des Rates über die garantiert traditionellen Spezialitäten bei Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln.

ABl. EU (Amtsblatt der Europäischen Union) (03.07.2008), Nr. L 173/3: VERORDNUNG (EG) Nr. 628/2008 DER KOMMISSION vom 2. Juli 2008 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel.