

Technische Unterlage

Bayerischer Bärwurz

PGI-DE-02580 – Stand: 2. August 2021 (Eintragungsdatum)

Eingetragene geografische Angabe: „Bayerischer Bärwurz“

Kategorie der Spirituose: Sonstige Spirituosen

Beschreibung der Spirituose

„*Bayerischer Bärwurz*“ ist eine Spirituose, die in Bayern und hier schwerpunktmäßig im Bayerischen Wald traditionell aus den Wurzeln der Pflanze "Meum athamanticum JACQ" oder der Pflanze "Ligusticum metellina (L.) CRANTZ", im Folgenden zusammenfassend als „Bärwurz-Pflanzen“ bezeichnet, gewonnen wird.

- Physikalische, chemische und sensorische Eigenschaften:

Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Ware: mindestens 40 % vol.

Klarheit: klar

Farbe: wasserhell oder bei in Holzfass gereiften Produkten je nach der verwendeten Holzart gelblich, rötlich oder bräunlich.

Geruch: intensiv nach Bärwurz, entfernt vergleichbar mit dem Geruch von Sellerie oder Liebstöckel.

Geschmack: typischer erdiger Geschmack.

- Zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe oder sonstige Stoffe: ggf. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zum Vermischen mit Bärwurzdestillat und Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke.
- Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):

Im Gegensatz zu anderen Spirituosen auf Basis der genannten Pflanzenarten werden beim „*Bayerischen Bärwurz*“ ausschließlich die Wurzeln der genannten Pflanzenarten verwendet, um die besonders hohe Qualität und das einzigartige Aroma zu erhalten. Andere Pflanzenteile kommen nicht zum Einsatz.

"Bayerischer Bärwurz" werden keine süßenden Erzeugnisse zugesetzt.

Auch wird *"Bayerischer Bärwurz"* traditionell mit einem hohen Alkoholgehalt von mindestens 40 % vol. hergestellt, der somit über dem für „Bärwurz“ vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt von 38 % vol. liegt. Durch den höheren Alkoholgehalt erfolgt eine geringere Verdünnung des Produkts, wodurch mehr Aromen im Endprodukt enthalten bleiben. Dies trägt zum besonders charakteristischen, intensiven Geschmack des *"Bayerischen Bärwurz"* bei.

"Bayerischer Bärwurz" werden Farbstoffe und andere Zusatzstoffe nicht zugegeben.

Zur Konservierung der charakteristischen organoleptischen Eigenschaften des *"Bayerischen Bärwurz"* wird dieser in der Regel traditionell in schlanken, braunen Steingutflaschen vermarktet. Das besondere Wärmeäquivalent des Steinguts schützt den *"Bayerischen Bärwurz"* besser als Glas vor Wärmeschwankungen, wodurch einer Verflüchtigung der ätherischen Öle im *"Bayerischen Bärwurz"* vorgebeugt wird. Desweiteren schützt die charakteristische Steingutflasche die ätherischen Öle vor Lichteinwirkung, wodurch die einzigartige Qualität und Intensität des *"Bayerischen Bärwurz"* besser erhalten bleibt.

Abgegrenztes geografisches Gebiet:

"Bayerischer Bärwurz" wird im Freistaat Bayern in verschiedenen Regionen, schwerpunktmäßig im Bayerischen Wald hergestellt. Als abgegrenztes geografisches Gebiet wird daher der Freistaat Bayern festgelegt (NUTS-Gebiet DE2).

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose:

Für die Herstellung von *"Bayerischem Bärwurz"* werden die Wurzeln der Bärwurz-Pflanzen verwendet. Die Früchte oder die Saat der Bärwurz-Pflanzen werden für die Herstellung von *"Bayerischem Bärwurz"* nicht verwendet, da nur durch die Verwendung der Wurzeln das besondere, einzigartige und intensive Aroma von *"Bayerischem Bärwurz"* gewonnen werden kann. Andere Pflanzen mit vergleichbaren sensorischen Eigenschaften wie z.B. Sellerie oder Liebstöckel bzw. Auszüge daraus werden nicht zugesetzt.

Das Verbreitungsgebiet der Bärwurz-Pflanzen reicht in Bayern von den Gebirgen und höheren Mittelgebirgen der (sub-)alpinen bis montanen Höhenstufe – wie z.B. die Alpen und der Bayerische Wald – bis in die niedrigeren Mittelgebirge der montanen bis submontanen Höhenstufe, wie beispielsweise Frankenwald und Fichtelgebirge.

Damit die Wurzeln der Bärwurz-Pflanzen genügend Rohstoff liefern, müssen diese bis zu acht Jahre wachsen, bevor die Wurzeln zur Herstellung der Spirituose *„Bayerischer Bärwurz“* verwendet werden können.

Für die Herstellung von *"Bayerischem Bärwurz"* gibt es recht unterschiedliche Herstellungsverfahren. Die Bandbreite reicht hier von der Verwendung von ausschließlich Bärwurz-Mazerat oder Bärwurz-Digerat über ausschließlich Bärwurz-Destillat über eine Mischung aus Bärwurz-Mazerat und Bärwurz-Destillat bis hin zu einem Verschnitt von Bärwurz-Mazerat oder Bärwurz-Destillat mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

Zunächst werden die verwendeten Bärwurz-Wurzeln gewaschen und zerkleinert bzw. gemahlen.

Entscheidet sich der Produzent, im zweiten Arbeitsschritt ein Bärwurz-Mazerat oder ein Bärwurz-Digerat herzustellen, wird aus den gewaschenen und zerkleinerten Bärwurz-Wurzeln unter Hinzufügung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ein Kaltauszug (sog. Mazerat) oder ein Heißauszug (sog. Digerat) hergestellt. Dieser Prozess entzieht den Wurzeln auf schonende Art die ätherischen Öle sowie Farb- und Geschmacksstoffe und kann einige Wochen bis Monate dauern.

Entscheidet sich der Produzent, im zweiten Arbeitsschritt ein Bärwurz-Destillat herzustellen, werden die gewaschenen und zerkleinerten Wurzeln unter Hinzufügung von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ebenfalls zunächst mazeriert, wobei dieser Prozess der Extraktion der typischen Aromastoffe im Wege der Mazeration auch eine angemessene Lagerzeit beansprucht, und anschließend destilliert.

Wie oben erwähnt, gibt es unterschiedliche Herstellungsverfahren, auch bei den Destillationsverfahren, wobei teilweise erneut Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs dazu gegeben wird.

Im Anschluss an die Destillation folgen in der Regel eine Lagerung und/oder eine Reifung zur Geschmacksabrundung in geeigneten Behältnissen (z. B. Eichen- oder Stahlfässern) bis zu zehn Jahren.

Nach der Lagerung oder Reifung schließt sich die Fertigstellung an, die folgende Schritte beinhaltet:

- eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Bärwurzdestillate und Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs,
- die Herabsetzung des/der hochprozentigen Bärwurzdestillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,
- die Abfüllung in geeignete Behältnisse, insbesondere in braune Steingutflaschen, und
- das Etikettieren und Verpacken.

Zur Sicherstellung der besonders hohen und einzigartigen Qualität müssen alle genannten Herstellungsschritte im geografischen Gebiet erfolgen. Nach der Herabsetzung auf Trinkstärke verflüchtigen sich die enthaltenen ätherischen Öle schnell und die Haltbarkeit des trinkfertigen „Bayerischen Bärwurz“ ist somit eingeschränkt. Bereits nach kurzer Zeit würde ein Qualitätsverlust eintreten, weshalb eine zügige Abfüllung im geografischen Gebiet zeitnah nach der Herabsetzung auf Trinkstärke nötig ist. „Bayerischer Bärwurz“ genießt aufgrund seiner Qualität ein hohes Ansehen, die nachvollziehbare, zügige Abfüllung im geografischen Gebiet ist für die Verlässlichkeit und Kontrolle der hohen Qualitätsversprechen von großer Bedeutung.

Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung:

- Angaben zu dem geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind:

Die ursprünglich aus dem Bayerischen Wald stammende und laut der ältesten bekannten Bärwurzdestille der Welt (Deggendorf) auf das Jahr 1919 zurückgehende Tradition, Wurzeln der Bärwurz-Pflanzen zu einer Spirituose zu verarbeiten, hat sich im Laufe der Zeit auch in anderen Regionen Bayerns etabliert, in denen die wertgebende Zutat (Wurzel der Bärwurz-Pflanzen) für *„Bayerischen Bärwurz“* natürlicherweise vorkommt. Bei diesen Regionen handelt es sich zumeist um Mittelgebirgsräume der submontanen bis subalpinen Höhenstufe.

Zusammen mit dem vorherrschenden, für die östliche Mittelgebirgsschwelle typischen, humiden und kühlen Klima weisen diese Regionen geographisch und klimatisch einzigartige Voraussetzungen für die Bärwurz-Pflanzen auf.

Karl Eckert, Mediziner und Brennereibesitzer aus Deggendorf, entdeckte um 1920 neben der Wirkung der Pflanze auch den feinen Geschmack ihres Destillats. 1928 wird der Bärwurz in einer Preisliste der "Brennerei zum Bären" in Deggendorf erwähnt. In einem Papier des Reichspatentamts zu Berlin vom 17. Dezember 1929 wird der Bärwurz ebenfalls dokumentiert. Der Name Bärwurz ist wohl eine Verkürzung des früheren Namens "Gebärmutterwurz", der für die Pflanzen üblich war.

- Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geographischen Gebiet zuzuschreiben sind:

Die oben genannten spezifischen geographischen und klimatischen Bedingungen im geographischen Gebiet ermöglichen das Vorkommen der Bärwurz-Pflanzen als Rohstoff für "*Bayerischen Bärwurz*". Durch dieses Vorkommen ergab sich eine Konzentration von traditionellen Herstellern von "*Bayerischem Bärwurz*" in den Schwerpunktregionen. Durch diese Konzentration konnten die Hersteller durch ständigen Gedankenaustausch die handwerklichen Fähigkeiten und das spezielle Wissen zur Verarbeitung der Wurzel der Bärwurz-Pflanzen entwickeln, was maßgeblich zur charakteristischen Produktqualität des "*Bayerischen Bärwurz*" beitrug und immer noch beiträgt.

Bei wild wachsenden Bärwurz-Pflanzen, die in Höhenlagen über 1000 Meter über Normalnull (m ü. NN) – wie beispielsweise in der Schwerpunktregion Bayerischer Wald – wachsen, evoziert die stärkere Sonneneinstrahlung eine erhöhte Photosyntheseleistung und Energiespeicherung. Zum anderen wächst sie zusammen mit einer Vielzahl von anderen Pflanzen und kann somit an deren Stoffwechselprodukten, die in den Boden abgegeben werden, partizipieren. Dies sorgt traditionell für die stärker ausgeprägten Aromen und den intensiven Geschmack, für den „*Bayerischer Bärwurz*“ bekannt ist.

Insbesondere in der Schwerpunktregion Bayerischer Wald sind Begriffe wie „Bärwurzquelle“ oder „Bärwurzerei“ feste Bestandteile der Unternehmensnamen.

In Bayern wurden und werden Theaterstücke aufgeführt, in denen z.B. eine Flasche „*Bayerischer Bärwurz*“ als Dekoration zur Verfügung steht.

Die feste Verankerung von „*Bayerischem Bärwurz*“ als Kulturgut in Bayern zeigt sich auch an sprachlichen Umschreibungen für "*Bayerischen Bärwurz*" wie z.B. „Bayerwald diesel“ die im Sprachgebrauch Eingang finden.

Die lokale Presse berichtet regelmäßig über die Herstellung von „*Bayerischem Bärwurz*“ durch die traditionellen Hersteller.

Auch in literarischen Werken und Fachzeitschriften kann die traditionelle Herstellung von „*Bayerischem Bärwurz*“ im geografischen Gebiet belegt werden. So ist beispielsweise im 1949 erschienenen Buch „Der Wurzelsepp“ von Karl May, welches in Bayern spielt, folgendes Zitat zu finden: „Im Kronenhof gibt's den besten Bärwurz vom ganzen Bayerischen Wald.“

In der Schwerpunktregion Bayerischer Wald steht in Hauzenberg das erste bayerische Schnaps-Museum, welches unter anderem auch auf die traditionelle Herstellung von „*Bayerischem Bärwurz*“ zurückgeht und diese entsprechend erläutert. Beispielsweise wird dort ein „Bärwurzfilm“ gezeigt, der die historische Entwicklung der Herstellung im geografischen Gebiet behandelt.

Des Weiteren existiert in Böbrach das Schnapsmuseum „Gläserne Destille“, in dem ebenfalls ein Bärwurzfilm zur Tradition der Herstellung des „*Bayerischen Bärwurz*“ gezeigt wird. Darüber hinaus wird dort in einer Schau-Destille ein Schaubrennprozess zur Herstellung von „*Bayerischen Bärwurz*“ vorgeführt.

„*Bayerischer Bärwurz*“ wird in der Spezialitätendatenbank des Freistaates Bayern (www.spezialitaetenland-bayern.de) als traditionelle bayerische Spezialität aufgeführt. Um in diese Datenbank bayerischer Spezialitäten aufgenommen werden zu können, muss ein entsprechendes Produkt, Gericht oder Getränk mehrere Anforderungen erfüllen. Die Spezialität muss seit mindestens 50 Jahren in der Region hergestellt bzw. angebaut werden. Des Weiteren muss sie über eine (Entstehungs-) Geschichte verfügen, die eine enge Bindung des Produktes an die Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsregion belegt. Nicht zuletzt muss der Verbraucher das Produkt als typisch bayerisch bzw. typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrnehmen.

EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

Für die Herstellung und Vermarktung von „*Bayerischer Bärwurz*“ gelten neben den spirituosenspezifischen Vorschriften auf EU- und nationaler Ebene auch die horizontalen unions- und nationalrechtlichen Vorschriften des Lebensmittelrechts sowie das Vollzugsrecht (Überwachung).

Antragsteller

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft)
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn
Telefon: 0049 (0)228 99 529-0

Fax: 0049 (0)228 99 529-4262

E-Mail-Adressen(n): poststelle@bmel.bund.de; 414@bmel.bund.de

Ergänzungen der geografischen Angabe

Besondere Etikettierungsregeln

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Bayerischer Bärwurz“:

Die Bezeichnung „*Bayerischer Bärwurz*“ wird nach dem geltenden spirituosenspezifischen Unionsrecht nur ergänzt

- mit den im Abschnitt b) geregelten Begriffen oder
- mit anderen als den im Abschnitt b) geregelten Begriffen, sofern diese nachweislich bereits am 20. Februar 2008 gebräuchlich waren.

b) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:

Wird die Bezeichnung „*Bayerischer Bärwurz*“ um Reifungs-, Alterungs- oder Lagerungsangaben ergänzt, so müssen die Erzeugnisse mindestens 6 Monate reifen oder lagern.

Für Altersangaben gilt Folgendes:

Bei Reifung von 6 Monaten darf das Produkt als „gereift“ bezeichnet werden.

Bei Reifung von mindestens einem Jahr darf das Produkt als „alter“ bezeichnet werden.

Wird die Bezeichnung „*Bayerischer Bärwurz*“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Edel-“, „Tafel-“) ergänzt, so müssen die Erzeugnisse sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispiele hierfür wäre die Verwendung von ausschließlich Bärwurz-Destillat oder eine lange oder besondere Lagerung der Bärwurzdestillate.

Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt wurden, also dort destilliert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „destilliert und abgefüllt in der Brennerei“ tragen.