

Technische Unterlage

Bayerischer Blutwurz

Eingetragene geografische Angabe: „Bayerischer Blutwurz“

Kategorie der Spirituose: Nr. 32 Likör

Beschreibung der Spirituose

Bei "Bayerischem Blutwurz" handelt es sich um einen Likör, der in Bayern und hier schwerpunktmäßig im Bayerischen Wald traditionell aus der Tormentillwurzel (*Potentilla erecta* (L.) RAEUSCH), auch Blutwurzpflanze genannt, gewonnen wird. Die Wurzel der Blutwurzpflanze wird im Volksmund zum Teil auch kurz „Blutwurzel“ genannt.

- Physikalische, chemische und sensorische Eigenschaften:

Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Spirituose: mindestens 35 % vol.

Mindestzuckergehalt: 100 g / Liter Fertigware, ausgedrückt als Invertzucker

Klarheit: klar

Farbe: typisch rot-braun, die überwiegend von der Tormentillwurzel stammt. Zur Farbgebung tragen u.U. auch andere zur Geschmacksabrundung ggf. verwendeten Zutaten wie Kräuter, Fruchtsäfte o.ä. bei.

Geruch und Geschmack: eigener herber bis herb-bitterer Geschmack der Blutwurz

Verwendete Zutaten: Auszüge (Mazerate) aus der Tormentillwurzel und ggf. weiteren Kräutern mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs, Zucker oder andere süßende Erzeugnisse und Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke. Gegebenenfalls werden zur Herstellung des Mazerates weitere Zutaten wie z. B. Fruchtsäfte verwendet.

- Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):

Von anderen Likören unterscheidet sich der „Bayerische Blutwurz“ durch die vorherrschende Verwendung eines Mazerates der Tormentillwurzel, also der Wurzel der Blutwurz-Pflanze (*potentilla erecta* L. RAEUSCH). Dieses Mazerat verleiht dem Erzeugnis seinen bitteren Geschmack und seine typisch rot-braune Farbe.

Anders als bei einigen Likören, die unter „Blutwurz“ vermarktet werden und deren Herstellungsschritte in unterschiedlichen Regionen in Deutschland stattfinden, erfolgt

beim “Bayerischen Blutwurz” der gesamte Herstellungsprozess im geografischen Gebiet, also insbesondere einschließlich der Mazeration der verwendeten Zutaten.

“Bayerischer Blutwurz” ist ein qualitativ hochwertiges Erzeugnis, daher wird für die Herstellung immer ein Mazerat der Tormentillwurzel verwendet. Eine einfache Mischung von qualitativ niedriger zu bewertenden Aromen o. ä. findet nicht statt.

Ebenso werden bei der Herstellung keine Farbstoffe und andere Lebensmittelzusatzstoffe verwendet.

Abgegrenztes geografisches Gebiet:

„*Bayerischer Blutwurz*“ wird in vielen Regionen Bayerns hergestellt, vor allem in Regionen mit mageren Böden. Als abgegrenztes geografisches Gebiet wird daher der Freistaat Bayern festgelegt (NUTS-Gebiet DE2).

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose:

Der erste Arbeitsschritt besteht in der Zerkleinerung der Tormentillwurzeln, ggf. unter Zugabe von anderen Zutaten wie Kräutern, Fruchtsäften o. ä. und Wasser. Werden die Tormentillwurzeln mit anderen Zutaten gemischt, wird sichergestellt, dass diese Kräuter den vorherrschenden Blutwurz-Geschmack nicht beeinträchtigen.

Im Anschluss daran erfolgt als zweiter Arbeitsschritt die Mazeration der zerkleinerten Tormentillwurzeln und ggf. weiteren Zutaten mit Hilfe von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs.

Manchmal wird das so gewonnene Alkoholmazerat für einen nicht näher bestimmten Zeitraum in geeigneten Behältnissen gelagert oder gereift.

Anschließend wird das Alkoholmazerat mit Zucker oder anderen süßenden Erzeugnissen durch Rühren vermischt.

Als letzter Arbeitsschritt folgt die Fertigstellung, die folgende Schritte beinhaltet:

- die Herabsetzung der hochprozentigen Alkoholauszüge auf Trinkstärke mit Wasser,
- die Abfüllung in Flaschen oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und
- das Etikettieren und Verpacken.

Zur Sicherstellung der Qualität müssen alle genannten Herstellungsschritte im geografischen Gebiet erfolgen. Nach der Herabsetzung auf Trinkstärke verflüchtigen sich die enthaltenen ätherischen Öle schnell, was einen Qualitätsverlust des trinkfertigen “Bayerischen Blutwurz”

bewirken kann. Zum Qualitätserhalt ist deshalb eine zügige Abfüllung im geografischen Gebiet, zeitnah nach der Herabsetzung auf Trinkstärke, notwendig. „Bayerischer Blutwurz“ genießt auch aufgrund seiner Qualität ein hohes Ansehen, die nachvollziehbare, zügige Abfüllung im geografischen Gebiet ist für die Verlässlichkeit und Kontrolle des Qualitätsversprechens von besonderer 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 traditionelle Herstellung von „Bayerischem Blutwurz“ hat einen ihrer Produktionsschwerpunkte im Bayerischen Wald, aufgrund des dort natürlichen Vorkommens der wertgebenden Zutat. Aber auch in den bayerischen Voralpen, im Alpenvorland und in den weiteren bayerischen Mittelgebirgen wird "Bayerischer Blutwurz" aufgrund des hiesigen Vorkommens der wertgebenden Zutat produziert.

Diese Tradition ist in den zuvor genannten Regionen entstanden, weil dort „Blutwurz“ (also die Blutwurz-Pflanze mit ihrer Tormentillwurzel bzw. ihrem Rhizom) wächst und somit als Rohstoff für die Verarbeitung für Heilzwecke und Genussmittel schon immer zur Verfügung stand.

Die zuvor genannten Mittelgebirgsregionen in Bayern sind geographisch durch Mischwälder, Heiden, Magerwiesen und zum Teil Niedermoore mit mäßig sauren Böden geprägt. Zusammen mit dem vorherrschenden, für die östliche Mittelgebirgsschwelle typischen, humiden und kühlen Klima weisen diese Regionen geographisch und klimatisch beste Voraussetzungen für die Blutwurz-Pflanze auf. Allgemein gilt diese Pflanze als Indikator für magere Böden.

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

Der Zusammenhang zwischen Bayerischem Blutwurz und dem geografischen Gebiet beruht hauptsächlich auf dem Ansehen des Erzeugnisses. In den genannten Mittelgebirgsregionen gibt es aufgrund der guten geographischen und klimatischen Bedingungen und dem damit verbundenen hohen Vorkommen der Blutwurz-Pflanze traditionell eine Reihe von Herstellern von Bayerischem Blutwurz. Diese regionale Konzentration bringt es mit sich, dass sich im

ständigen Gedankenaustausch der einzelnen Hersteller die handwerklichen Fähigkeiten zur Herstellung von Bayerischem Blutwurz verbessern.

Die Tradition der Herstellung geht auf das 17. Jahrhundert zurück. „Bayerischer Blutwurz“ wurde seinerzeit als alkoholisch-wässrige Lösung insbesondere für Heilzwecke aber auch schon als Genussmittel verwendet. Diese Tradition ist auch durch zahlreiche Hinweise und Urkunden in Archiven belegt.

Die feste Verankerung von „Bayerischem Blutwurz“ als Kulturgut in Bayern zeigt sich allein schon daran, dass u.a. in der Schwerpunktregion Bayerischer Wald die meisten Restaurants und Gaststätten auf ihren Getränke- bzw. Spirituosenkarten einen „Bayerischen Blutwurz“ anbieten.

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

Auch in Kochbüchern findet die Verwendung von „Bayerischem Blutwurz“ Erwähnung, wie beispielsweise in „Das Original Bayerische Blutwurz Kochbuch“ von Anna M Fraunhofer (ISBN: 978-3896820822)

In der Schwerpunktregion Bayerischer Wald steht in Hauzenberg das erste bayerische Schnaps-Museum, welches unter anderem auch die traditionelle Herstellung von „Bayerischem Blutwurz“ erläutert.

Die Verwurzelung der Herstellung von Blutwurz in der Schwerpunktregion Bayerischer Wald trägt unter anderem dazu bei, dass zwei Orte offiziell als Genussort ausgezeichnet wurden. So fanden in der Bewerbung der beiden Genussorte „Kulinarisches Schaufenster Zwiesel“ und „Viechtach“, für den Wettbewerb „100 Genussorte Bayern“ des Freistaates Bayern, die Herstellung von Blutwurz als traditionelles Produkt Eingang und wurden bei der Bewertung durch die Expertenjury entsprechend berücksichtigt (www.100genussorte.bayern).

„Bayerischer Blutwurz“ 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 Blutwurz*“ 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 Blutwurz*“:

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

Für Altersangaben gilt Folgendes:

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

Bei Reifung von mindestens einem Jahr darf das Produkt als „alter“ (in konjugierter Form unter Voranstellung vor die Verkehrsbezeichnung „*Bayerischer Blutwurz*“) bezeichnet werden.

Wird die Bezeichnung „Bayerischer Blutwurz“ 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 einer größeren Menge Tormentillwurzeln im Verhältnis zur eingesetzten Alkoholmenge zur Mazeration oder eine Reifung in Eichenholzbehältnissen oder anderen Gefäßen (Steinzeug oder Tonkrug).

Erzeugnisse, die im selben Betrieb vollständig hergestellt, also dort mazeriert, mit Wasser auf Trinkstärke herabgesetzt und abgefüllt worden sind, dürfen die Zusatzangabe „hergestellt und abgefüllt in der Brennerei“, sofern es sich um eine Brennerei handelt oder die Zusatzangabe „Eigene Herstellung und Abfüllung“ tragen.

c) Angabe „Likör“ oder „Kräuter-Likör“ etc:

Um die Verbraucherinnen und Verbraucher insbesondere außerhalb des Hauptvermarktungsgebietes „Bayerischer Wald“ zu informieren, dass es sich bei Bayerischem Blutwurz – im Unterschied zu Bärwurz und zu anderen ebenfalls aus der Blutwurz hergestellten Extrakt armen Spirituosen – immer um einen „Likör“ handelt, dürfen die Hersteller von Bayerischem Blutwurz in Ergänzung zur Verkehrsbezeichnung „Bayerischer Blutwurz“ zusätzlich in der Etikettierung Bezeichnungen wie z. B. „Likör“, „Kräuter-Likör“ oder ähnliche Bezeichnungen aufbringen.