

Technische Unterlage

Steinhäger
(PGI-DE-01931)

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite) - 8 -

Sprache des Antrags deutsch.....

Aktenzeichen
[von der Kommission auszufüllen]

Eingetragene geografische Angabe: „Steinhäger“

Kategorie der Spirituose: Spirituose mit Wacholder

Beschreibung der Spirituose

Steinhäger ist eine ausschließlich in der Gemeinde Steinhagen gewonnene und mit Wacholderlutter aromatisierte Spirituose. Als wertbestimmende Rohstoffe werden Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Getreidedestillat, Wacholderlutter aus vergorener Wacholdermaische sowie in geringerem Maße Wacholderbeeren verwendet.

- Physikalische, chemische und sensorische Eigenschaften:

Vorhandener Alkoholgehalt der trinkfertigen Ware:
mindestens 38 % vol.

Klarheit: klar

Farbe: wasserhell

Geruch: leichte bis kräftige Wacholdernote

Geschmack: weich, mild, nach Wacholder

Zugelassene Lebensmittelzusatzstoffe oder sonstige Stoffe: keine, außer Wasser zur Herabsetzung auf Trinkstärke

- Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie):
 - = Die Aromatisierung des bei der Herstellung von Steinhäger verwendeten Alkohols (Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Getreidedestillat) mit Wacholderbeeren ausschließlich mit dem botanischen Namen *Juniperus communis* L., sog. Heide-Wacholderbeeren, erfolgt ausschließlich durch Destillation und nicht nur durch bloße Mazeration.
 - = Bei der Destillation des Alkohols muss in jedem Falle Wacholderlutter, der selbst aus vergorenen Wacholderbeeren gewonnen wird, mit verwendet werden (vgl. Verfahren zur Gewinnung der Spirituose).
 - = „Steinhäger“ hat im Vergleich zur Produktkategorie „Spirituose mit Wacholder“ einen höheren Mindestalkoholgehalt, nämlich 38 % vol statt 30 % vol, was die sensorischen Merkmale der verwendeten Wacholderbeeren stärker hervortreten lässt.
 - = Farbstoffe werden nicht zugesetzt.
 - = Süßende Erzeugnisse werden weder den Destillaten noch den Fertigerzeugnissen zugegeben.

Geografisches Gebiet:

Steinhäger darf nur in der ostwestfälischen Gemeinde Steinhagen, die am Südhang des Teutoburger Waldes in Nordrhein Westfalen liegt, hergestellt werden.

Zur Herstellung zählt nicht die Herabsetzung mit Wasser auf Trinkstärke sowie die Abfüllung in Flaschen einschließlich Verpackung.

Verfahren zur Gewinnung der Spirituose:

Der wichtigste Unterschied von „Steinhäger“ gegenüber sonstigen Spirituosen mit Wacholder besteht darin, dass bei der Herstellung von „Steinhäger“ in jedem Falle „Wacholderlutter“ mit verwendet werden muss, das heißt, sein typisches Aroma stammt hauptsächlich aus Wacholderlutter.

In einem ersten Arbeitsschritt wird „Wacholderlutter“ hergestellt. Dazu werden in der Regel nur getrocknete Wacholderbeeren verwendet. Meist werden diese vorher zerquetscht und, da

sie saftlos sind, mit in der Regel etwa der doppelten Menge warmen Wassers in einem Gärbottich oder Gärtank eingemaischt. Durch den relativ hohen Gehalt an ätherischem Öl sowie an Harzstoffen ist die Maische nur schwer vergärbar. Daher ist die Zugabe von Reinzuchthefer und Gärhilfsmitteln üblich. Die Gärung erfolgt nur zögernd und langsam und ist frühestens nach 8 bis 9 Tagen, meist sogar erst nach 14 Tagen beendet. Neutralisations- oder Schönungsmitteln werden der Maische nicht zugegeben. Die vergorene Wacholderbeerenmaische wird anschließend, ggf. unter Zugabe einer geringen Menge von unvergorenen Wacholderbeeren, auf einer speziellen Rohbrandblase destilliert, wobei das so gewonnene Wacholderbeerendestillat einen Alkoholgehalt von nicht mehr als 15 Volumenprozent aufweist. Unter „*Wacholderlutter*“ wird also der erste Abtrieb bzw. die erste Destillation auf einer Rohbrandblase aus einer vergorenen Wacholderbeerenmaische mit einem Alkoholgehalt von nicht mehr als 15 % vol verstanden.

Im Anschluss daran wird der Wacholderlutter zusammen mit „Alkohol“ und Wasser und in der Regel unter Zugabe einer geringen Menge an unvergorenen Wacholderbeeren in kontinuierlich oder periodisch arbeitenden Brennblasen eingefüllt und zusammen destilliert. Als „Alkohol“ werden Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (sog. Neutralalkohol oder Primasprit), Kornfeindestillat oder ein anderes Getreidefeindestillat oder fein filtrierter Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verwendet.

Die so erhaltenen Alkohole bzw. Destillate, die die sensorischen Eigenschaften der Wacholderbeeren aufweisen, werden vor der Fertigstellung in geeigneten Behältnissen gelagert. Es werden nur solche Lagerbehältnisse verwendet, die nicht zu einer Farbgebung führen.

Im Anschluss daran schließt sich die Fertigstellung an, die folgende Schritte beinhaltet:

- eine eventuelle Zusammenstellung („blending“) unterschiedlicher Wacholder-Destillate,
- die Herabsetzung des/der hochprozentigen Destillate/s auf Trinkstärke mit Wasser,
- die Abfüllung in Flaschen (meist aus dunklem Glas oder Steinzeug zur Schonung des Aromas) oder andere geeignete Verkaufsbehälter, und
- das Etikettieren und Verpacken.

Die Fertigstellung, mit Ausnahme der Zusammenstellung („blending“) kann auch außerhalb Steinhagens erfolgen.

Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung:

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

Das Renommee von „Steinhäger“ als typisch deutsche Spirituose ist durch zahlreiche geschichtliche Urkunden, in der Literatur und durch frühe gesetzliche Vorschriften umfassend belegt.

Der Name „Steinhäger“ rührt vom Herstellungsort der Spirituose her, nämlich von der ostwestfälischen Gemeinde Steinhagen am Südhang des Teutoburger Waldes im sog. „*Ravensberger Land*“.

Die Herstellung von Steinhäger hat eine lange Tradition.

Nach H. Schlichte („Das Branntweingewerbe in Steinhagen. Inaugural-Dissertation, Hamburg 1924“) – auf diese Inaugural-Dissertation wird im Standardwerk „Trinkbranntweine und Liköre“ von Wüstenfeld/Haeseler, 2. Auflage 1950) ausdrücklich hingewiesen – wurde schon im 15. Jahrhundert in Steinhagen ein Getränk aus Wacholderbeeren bereitet. Wörtlich heißt es dort: *“Eine Feststellung, die uns durchaus verständlich wird, wenn wir bedenken, dass die Wacholderbeere dank ihres hohen ätherischen Ölgehalts von altersher als ein bewährtes Hausmittel gegen die verschiedensten Krankheiten gebraucht wurde und an den Hängen des Teutoburger Waldes sowie auf den ausgedehnten Heideflächen damals noch in größeren Mengen gesammelt werden konnte. Zunächst war auch die Bereitung des Steinhägers ein Hausgewerbe, das infolge der häufigen behördlichen Hemmnisse sich nur im beschränkten Umfang entwickeln konnte. Es muss in diesem Zusammenhang als ein Zeichen besonderer Wertschätzung dieser Spirituose angesehen werden, dass der Große Kurfürst [von Preußen] in seinem Kommerzialedikt dem Dorfe Steinhäger ausnahmsweise erlaubte, den Steinhäger in den Hausbrennereien herzustellen. Angeblich soll ihm sogar bei seinem ersten Besuch im Ravensberger Land ein Krug Steinhäger überreicht worden sein.“*

In Steinhagen entwickelten sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts insgesamt 20 Hausbrennereien, die Steinhäger als eine mit Wacholderbeeren aromatisierte Spirituose produzierten. Namhafte in Steinhagen ansässige Familienunternehmen haben Steinhäger mit ihren Markenprodukten in ganz Deutschland und durch ihren Export in alle Kontinente auch weltweit bekannt gemacht.

Ein wichtiges Produktmerkmal von Steinhäger ist die Tatsache, dass Steinhäger oft in einer länglichen Flasche aus braunem Steinzeug, die „Kruke“ oder umgangssprachlich „Betonbuddel“ genannt wird, in den Verkehr gebracht wird. Es werden aber auch Flaschen aus anderen Materialien verwendet.

Das Werk „Die Welt des Steinhägers“ von Helmut Dellbrügge, das im Haller Kreisblatt Verlags GmbH erschienen ist, unterstreicht eindrucksvoll den Ursprung des Steinhägers und seine geschichtliche Bedeutung für die Gemeinde Steinhagen.

In der Blütezeit der Steinhäger-Brennereien zwischen 1959 und 1969 arbeiteten 2.500 Beschäftigte in diesem Wirtschaftszweig.

Das Gesetz über das Branntweinmonopol (Branntweinmonopolgesetz) vom 8. April 1923 normiert in § 102 zweiter Unterabsatz erstmals einen Qualitätsparagrafen für „Steinhäger“:

„Unter der Bezeichnung Steinhäger darf nur Trinkbranntwein in den Verkehr gebracht werden, der ausschließlich durch Abtrieb unter Verwendung von Wacholderlutter aus vergorener Wacholderbeermaische hergestellt ist“.

Zudem setzte § 100 Absatz 3 Branntweinmonopolgesetz für Steinhäger einen Mindestalkoholgehalt von 38 % vol (Raumhundertteilen) fest.

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

Die Boden- und Klimaverhältnisse in der Region um Steinhagen am Südhang des Teutoburger Waldes im sog. Ravensberger Land waren dafür verantwortlich, dass der Teutoburger Wald eine Region mit einem bedeutenden Vorkommen von Wacholderbeerenhainen war und zum Teil noch immer ist. Roggen und Weizen in ganz Westfalen gediehen und gedeihen dort ebenfalls prächtig. Eine rechtliche Verpflichtung, Wacholderbeeren aus der Region oder „Alkohol“ aus Roggen oder Weizen der Region zu verwenden, besteht heute nicht mehr.

Die Herstellung der Spirituosen-Spezialität Steinhäger in Steinhagen ist ein Teil der Geschichte der Gemeinde Steinhagen. So wird im dreigeteilten Wappen der Gemeinde Steinhagen in der oberen rechten goldenen Hälfte mit einem blauen Wacholderzweig auf die Spezialität „Steinhäger“ Bezug genommen und dadurch diese regionale Spezialität für alle Zeit verewigt.

In Steinhagen ist auch das Historische Museum mit der Brennanlage einer ehemaligen Steinhäger-Brennerei zu Hause. Der Museumsverein brennt dort saisonal besondere Spezialitäten, wie etwa den Steinhäger Museumsbrand. Die Ausstellung im Historischen Museum unterstreicht eindrucksvoll, dass die Herstellung und Vermarktung von „Steinhäger“

der Gemeinde Wirtschaftskraft und Vermögen gebracht hat. Als Anfang des 19. Jahrhunderts die Flachs- und Textilindustrie ihre Produktion einstellte, brachte der Steinhäger viele Familien in Lohn und Brot.

Neben dem Historischen Museum ist auch die Annette-Schlichte-Steinhäger-Stiftung bemüht, das Andenken an die Spirituosen-Spezialität „Steinhäger“ aufrechtzuerhalten.

Die Qualität und das Ansehen von „Steinhäger“ sind zurückzuführen auf die jahrhundertelange Brenntradition in der Gemeinde Steinhagen. Über die Jahrhunderte hat sich daraus das Know-how der Steinhäger-Hersteller entwickelt.

Wie dem Fundus der Stiftung Westfälisches Wirtschaftsarchiv entnommen werden kann, wurde ein namhaftes Unternehmen, das noch heute in Steinhagen Steinhäger herstellt, auf zwei Weltausstellungen (Chicago 1893 und Paris 1900) für seine Produkte prämiert.

Nach dem Zweiten Weltkrieg war das Ansehen von Steinhäger bundesweit durch Fernsehwerbung und Anzeigen in Printmedien für einzelne Markenprodukte bekannt und machte Steinhäger zu einer der gefragtesten Spirituosen in Deutschland. Einige Werbeslogans, wie z.B. „Trinke ihn mäßig, aber regelmäßig“, waren einer breiten Bevölkerung bekannt.

Der Ruf von Steinhäger in Deutschland, aber auch z.B. in Brasilien, war so gut, dass sich auch ortsfremde Betriebe außerhalb von Steinhagen mit der Herstellung von Steinhäger beschäftigten und den Gebietsschutz aushebelten. Deshalb differenzierte das frühere deutsche Spirituosenrecht bis zum 14. Dezember 1989 zwischen den Originalprodukten aus Steinhagen, die unter „Echter Steinhäger“ oder „Original Steinhäger“ in den Verkehr gebracht wurden und Erzeugnissen von außerhalb Steinhagens.

In Brasilien wird seit 1962 ein Steinhäger von der Brennerei Doble W. produziert. Nach Angaben des Herstellers hält man sich dabei an das deutsche Rezept mit originalen Dosierungen insbesondere von Wacholderbeeren.

Seit dem Erlass der ersten europäischen Spirituosenverordnung, der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89; die am 15. Dezember 1989 zur Anwendung kam, ist „Steinhäger“ eine geografische Angabe.

EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften

Für die Herstellung und Vermarktung von Steinhäger gelten die horizontalen lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Europäischen Union und Deutschlands sowie die besonderen unions- und bundesrechtlichen Vorschriften für Spirituosen.

Antragsteller

- Mitgliedstaat: Bundesrepublik Deutschland
- Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
Rochusstraße 1, D-53123 Bonn, Deutschland
Telefon: 0049 (0)228 99 529-0
Fax: 0049 (0)228 99 529-4262
E-Mail: poststelle@bmel.bund.de

Ergänzungen der geografischen Angabe

Besondere Etikettierungsregeln

a) Grundregel zur Ergänzung der geografischen Angabe „Steinhäger“:

Die Bezeichnung „*Steinhäger*“ wird gemäß EU-Spirituosenrecht nur ergänzt

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

b) Ergänzung um andere als geografische Begriffe:

- Seit „Steinhäger“ mit Wirkung vom 15. Dezember 1989 eine in der EU geschützte geografische Angabe ist, sind die Angaben „Original“ oder „Echt(er)“ nicht mehr zulässig, weil sie eine Werbung mit einer Selbstverständlichkeit darstellen, die bekanntlich nach den allgemeinen lebensmittelrechtlichen Grundprinzipien eine Irreführung der Verbraucherinnen und Verbraucher darstellt.
- Wird die Bezeichnung „Steinhäger“ um Lagerungsangaben wie z. B. „alt“, „alter“ etc. ergänzt, so muss das Erzeugnis mindestens 6 Monate in geeigneten Behältnissen gelagert worden sein.
- Wird die Bezeichnung „Steinhäger“ um Qualitätsangaben (z. B. „feiner“, „Tafel-“) ergänzt, so muss das Erzeugnis sich gegenüber Standarderzeugnissen deutlich in der Qualität abheben. Beispielsweise könnten sich diese Erzeugnisse im Vergleich zu Standardprodukten durch besondere sensorische Eigenschaften abheben, etwa durch einen be-

sonders milden oder weichen Geschmack, einen höheren Alkoholgehalt als den gesetzlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen, unter Verwendung eines höheren Anteils an Wacholderlutter hergestellt oder besonderen Lagerbedingungen ausgesetzt worden sein.

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

Geltung

Die technische Unterlage gilt als allgemein anerkannte Verkehrsauffassung ab dem Tag ihrer Veröffentlichung im Internetportal der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.