

## Teil 7c) Fassung der Produktspezifikation, auf die sich der stattgebende Beschluss bezieht:

### Antrag auf Eintragung

Schutzkategorie: g.U.  
Aktenzeichen: 31 2008 000 007.3

Fränkischer Grünkern

### Datum und Fundstelle des stattgebenden Beschlusses im Markenblatt:

15.05.2013; Heft 25 vom 21.06.2013, Teil 7b, S. 10267

### Entscheidung des BPatG:

—

### Spezifikation:

(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung)

- a) Name:  
Fränkischer Grünkern
- b) Beschreibung:  
Grünkern ist das unreif geerntete Korn des Dinkels (*Triticum Spelta*), einer Weizenart. Es wird in der beginnenden Teigreife geerntet. Durch anschließendes Darren bei 120 - 150° Celsius, traditionell über einem Buchenfeuer, wird der Grünkern haltbar und erhält sein typisches Aroma. Für die Erzeugung des aus Dinkel gewonnenen Fränkischen Grünkern wird ausschließlich die Sorte "Bauländer Spelz" verwendet, da sie das beste Aroma und die höchste Glasigkeit aufweist. Fränkischer Grünkern wächst überwiegend auf Muschelkalk-Verwitterungsböden. Dank der besonderen Klima- und Bodenbedingungen des geografischen Gebietes zeichnet er sich durch seinen typisch kräftigen, würzigen und aromatischen Geschmack aus. Jede Grünkernpartie wird in eine von drei möglichen Qualitätsklassen eingestuft. Sorte I mit mindestens 80 %, Sorte II mit mindestens 70 % und Sorte III mit mindestens 60 % olivgrünen Körnern. Qualitätskriterien sind neben dem Geschmack, eine olivgrüne Farbe, eine glasige Kornstruktur sowie keine Verunreinigung mit anderen Getreidearten, Flughafer oder Unkrautsamen. Der Wassergehalt beträgt max. 13%. Wird bei Getreideerzeugnissen auf Fränkischen Grünkern hingewiesen so muss dessen Anteil bezogen auf das Gesamtgetreideerzeugnis mindestens 90 Prozent betragen. Als besonders wertvoll ist die Verwendung des ganzen Korns anzusehen.
- c) Geografisches Gebiet:  
Das geografische Gebiet umfasst in Baden – Württemberg die Landkreise Hohenlohekreis, Main-Tauber-Kreis und Neckar-Odenwald-Kreis, sowie die Landkreise Miltenberg und den Landkreis Würzburg in Bayern.
- d) Ursprungsnachweis:  
Zur Sicherstellung, dass Fränkischer Grünkern nach den Vorgaben der Spezifikation und im geografischen Gebiet hergestellt ist, führt die Schutzgemeinschaft ein Register. Alle Hersteller von Fränkischem Grünkern müssen sich, unabhängig von einer Mitgliedschaft in der Schutzgemeinschaft, entweder über das Register der Schutzgemeinschaft oder direkt über einen Vertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle kontrollieren lassen. Die Betriebe sind verpflichtet, die Anbauflächen in einer Schlagkartei zu dokumentieren. Diese dient als Grundlage für die Kontrolle durch die zugelassene Kontrollstelle. Die Rückverfolgbarkeit aller bezogener Roh-

stoffe, sowie aller hergestellten Chargen des Produktes, wird gemäß Artikel 18-20 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sichergestellt.

### e) Herstellungsverfahren:

Der gesamte Herstellungsprozess, von der Erzeugung, Herstellung und Verarbeitung von Fränkischen Grünkern, also Aussaat, Ernte und Darre müssen im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Die Sorte Bauländer Spelz, seit 1958 zugelassen und damit die älteste zugelassene Dinkelsorte (vgl. Gaupp & Leist, „Zur Bestimmung von Dinkelsorten und der Identifizierung von Weichweizenanteilen in Dinkelmehl“, 2006, S. 132.), ist exklusiv für den Anbau des aus Dinkel gewonnenen Fränkischen Grünkern vorgeschrieben, da sie das beste Aroma und die höchste Glasigkeit aufweist (vgl. Assion „Die Geschichte der Grünkerngewinnung im Bauland“, 1982, S. 341; Meyr 1991, „Beurteilung der Marktchancen für Dinkel“ S. 32; Schnabel & Ruoff „Dinkel“, 1997, S. 50; Heimat – und Kulturverein Krautheim 2003, S. 50).

Die Qualität des Grünkerns wird neben der Sorte auch durch den Erntezeitpunkt und den Darprozess beeinflusst. Die Erzeugung von Fränkischem Grünkern orientiert sich an den allgemeinen Grundsätzen der guten fachlichen Praxis. Dies umfasst regelmäßige Bodenuntersuchungen auf P-, K-, Mg-, Nmin-Gehalt und Humusgehalt zur bedarfsorientierten Düngung, den Verzicht auf die Ausbringung von Klärschlamm und klärschlammhaltige Dünger, sowie den Verzicht auf den Einsatz von gentechnisch veränderten Sorten. Die durchgeführten Düng- und Pflanzenschutzmaßnahmen werden schlagbezogen nach guter fachlicher Praxis aufgezeichnet.

Die Aussaat erfolgt witterungsabhängig Anfang bis Ende Oktober im Spelz, was zu einem besseren Aufgang führt. Die Saatstärke beträgt 300 bis 330 Körner je qm. Notwendige Voraussetzung für eine hohe Grünkernqualität ist ferner eine exakte Bestimmung des optimalen Erntezeitpunktes, dieser ist bei ca. 45-50% Kornwassergehalt erreicht. Die Erntephase beträgt in der Regel 10 bis 14 Tage in Abhängigkeit der Witterung. Dinkelbestände, welche die Teigreife überschritten haben, bleiben bis zur vollständigen Reife stehen und werden als ausgereifter Dinkel geerntet.

Unmittelbar im Anschluss an die Ernte wird Fränkischer Grünkern auf der Darre getrocknet. Die Trocknungsluft wird über einem Feuer mit Hartholz, traditionell über einem Buchenfeuer (vgl. Schwenkenberger, Dissertation Universität Gießen, 1949, S. 70), angesaugt und bei etwa 120° C bis 150° C durch das zu trocknende Erntegut geschickt. Hierbei ist die Verwendung von mindestens 1,5 Raummeter Hartholz je Hektar Anbaufläche vorgeschrieben, der Wassergehalt des Grünkerns darf 13% nicht überschreiten. Dabei ist wichtig, dass der Rauch des Hartholzes, das Grünkerngut vollständig durchströmt und ihm somit seinen traditionellen Geschmack gibt (Burger, 1984, S. 13; CPC Deutschland GmbH 1994, S. 1). Der Darprozess erfolgt nicht einfach nach temperaturmäßigen Gesichtspunkten, sondern erfordert ein gewisses Fingerspitzengefühl und ausreichende Erfahrung. Wichtige Kriterien des Darprozesses von Grünkern sind der Reifegrad, die Zwischenpause des Wendens, die Höhe der Aufschüttung und die trockene oder feuchte Witterung des Erntejahres (Schwen-

kenberger 1949, S. 71.). Es gibt mehrere Darrverfahren: Die traditionelle Darre mit Lochblech und Handarbeit wird nur noch sehr vereinzelt praktiziert. Bei der maschinellen Trocknung kommen verschiedene Darranlagen zum Einsatz. Durch das Darren wird Fränkischer Grünkern haltbar und erhält sein typisches Aroma. Der Spelz wird vor dem Darren nicht entfernt, denn solange Grünkern im Spelz gelagert wird, bleibt der Rauchgeschmack besser erhalten. Bei guten Lagerbedingungen kann ganzer Grünkern bis zu einem Jahr gelagert werden. Anschließend wird die gedarrte Ware in der Gerbmühle entspelzt („gegerbt“). In der Regel enthält Grünkern einen Spelzenanteil von rund 30 %.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebietes:

Große Teile des Anbaubereiches erstrecken sich auf ein Trockengebiet im Regenschatten des Odenwaldes, bevorzugt in Hanglagen und noch nicht weizenfähigen flachgründigen Ackergrundstücke mit Wertezahlen ab 20/25 (Burger „Der Grünkern einst und heute. Seine Bedeutung für das Badische Frankenland, 1984, S. 11), welche zum Teil als „von der Natur benachteiligtes Gebiet“ anzusprechen sind (Landesarchivdirektion Baden Württemberg „Der Main-Tauber-Kreis“, 1980, S. 274). Im geografischen Gebiet sind überwiegend Muschelkalkverwitterungsböden anzutreffen. Die Jahresmitteltemperatur im geografischen Gebiet liegt bei 8,4° C, die Jahresniederschläge bei 770 mm. Die Bauern pflegen hier auf den weniger tiefgründigen, steinigen Böden, wo der Anbau von Winterweizen nicht mehr recht gedeihen will, seit alters her den Dinkelanbau. Boden, Klima und bäuerliche Betriebsverhältnisse fordern eine besondere wirtschaftliche Nutzung (Meisner „Der fränkische Grünkern - die deutsche Suppenfrucht“ 1931, S. 296 – 297; Schwenkenberger 1949, S. 66). Dinkel hat auf dem mageren Boden in rauherem Klima mehr Bedeutung. Entsprechend wird er beispielsweise auch auf der Schwäbischen Alb, in den Ardennen und in der Nordschweiz angebaut, die Grünkernerzeugung hat sich aber nur im geografischen Gebiet so stark entwickelt (Hörner, „Die Geschichte der Grünkerngewinnung im Bauland“ 1996, S. 20). Das den Kern des geografischen Gebiets bildende badische „Bauland“ ist das weltweit bedeutendste traditionelle Anbaugbiet von Grünkern. Nirgendwo sonst erfolgt seit Jahrhunderten ein kontinuierlicher Dinkelanbau zum Zwecke der Grünkernherstellung und hat sich bis zum heutigen Tage erhalten (vgl. u.a. Gräter 2001, S. 92; Assion 1982, S. 335; Schwenkenberger 1949, S. 63; Meisner 1931, S. 294; Meyer 1905, S. 466). Seit Generationen ernten die Landwirte im geografischen Gebiet den durch ungünstige Witterung besonders gefährdeten Dinkel unter den Bäumen und an der Ackergrenze und an den Wegrainen entlang im milchreifen Zustand und dörren diesen anschließend (Heimberger „Darren im Gebiet zwischen Neckar und Main“, 1957, S. 261; Schnabel & Ruoß, 1997, S. 49). Ergebnisse der Landessortenversuche mit verschiedenen Dinkelsorten legen nahe, dass die Bodenbeschaffenheit und das Klima großen Anteil am guten Geschmack und an der Qualität der Rohware haben (Range & Kuzner 2000, S. 42). Den besonderen Klima- und Bodenbedingungen des geografischen Gebietes verdankt der Fränkische Grünkern seinen typisch kräftigen, würzigen und aromatischen Geschmack. Ebenso spielen lokales Know-how und besondere Fertigkeiten in der Produktion eine Rolle. Die Gewinnung des Grünkerns aus dem milchreifen Dinkel ist mit viel Mühe und Arbeit verbunden. Sie erfordert große Sachkenntnis, sehr viel Handarbeit und peinlichste Sorgfalt und gelingt daher nur im bäuerlichen Kleinbetrieb in

altüberlieferter Zusammenarbeit (Schwenkenberger 1949, S. 67). Die Technik des Grünkerndarrens entstand Ende des 19. Jahrhunderts im geografischen Gebiet (vgl. Anlage VII), als Anpassung auf die dort vorherrschenden Gegebenheiten durch menschliches Können (Assion 1982, S. 335; Heimberger 1957, S. 261). Zugleich stellt Süddeutschland das traditionelle Absatzgebiet von Grünkern dar (Brockhaus 1930, S. 731; Meyer 1907, S. 118; Badische Landwirtschaftskammer Karlsruhe, „Grünkernkochbüchlein“ 1933). Das Wissen, die jahrhundertealte Tradition in der Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung von Fränkischem Grünkern, insbesondere das Geschick bei der Ernte sowie beim Darrvorgang, gewährleisteten die charakteristischen Eigenschaften des Fränkischen Grünkerns und begründeten das hohe Ansehen des Erzeugnisses. Das technische Wissen der dort lebenden Menschen über den Anbau und die Herstellung von Grünkern wurde von einer Generation zur nächsten weitergegeben und spielt eine bedeutende Rolle für die späteren Eigenschaften des Produkts.

Früheste historische Erwähnungen des Grünkerns datieren bis ins 17. Jahrhundert und sind in Kellereirechnungen oder in dörflichen und kleinstädtischen Zins- und Gültbüchern verzeichnet. Bereits ab Mitte des 18. Jahrhunderts wurde Fränkischer Grünkern im geografischen Gebiet angebaut und als „grüner Kern“ gehandelt. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts fand zunehmend ein gewerblicher Handel von Grünkern statt. Begünstigend hierfür erwies sich, neben der Förderung der Grünkerngewinnung durch jüdische Kaufleute in der Region, das Vorhandensein von wichtigen Absatzmärkten. Eine wichtige Voraussetzung für den Aufschwung der Grünkernwirtschaft begründeten regionale Abnehmer wie z.B. die im benachbarten Heilbronn gegründete Firma Knorr, die schon seit den 1870er Jahren Grünkernmehl verwendet. Die Entstehung der Technik des Grünkerndarrens war eine weitere wichtige Voraussetzung, welche Ende des 19.

Jahrhunderts im geografischen Gebiet als Anpassung auf die geografischen Gegebenheiten entstand. Das denkmalgeschützte Ensemble der Grünkerndarren entlang eines Feldweges am südlichen Ortsrand in Walldürn – Altheim (Neckar-Odenwald-Kreis) belegt die Bedeutung die dem Grünkern für die örtliche Bevölkerung in der Vergangenheit zukam (vgl. MLR Baden –Württemberg 2009).

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

Fränkischer Grünkern zeichnet sich durch eine gleichmäßig glasige Struktur und Farbe sowie einen kräftigen, würzigen buchenholzigen Geschmack und ein nussiges Aroma aus. Besonders wertvoll ist die Verwendung des ganzen Korns, ganz gleich, ob es sich um Schrot, Grieß oder Mehl handelt. Das schmale schlanke Korn des Fränkischer Grünkern weist sogenannte harte Klebereigenschaften auf, die beim Darren das nussige Aroma mit einer hohen Verdaulichkeit ergeben (vgl. Slow Food Deutschland, 2006: Arche des Geschmacks - Dokumentation/ Gutachten). Die Sorte Bauländer Spelz wurde verbindlich im Jahre 1960 für Mitglieder der Vereinigung fränkischer Grünkernerzeuger e.V. vorgeschrieben, da sie das beste Aroma und die höchste Glasigkeit aufweist (vgl. Assion 1982, S. 341; Meyr 1991, S. 32; Schnabel & Ruoß 1997, S. 50; Heimat – und Kulturverein Krautheim 2003, S. 50). Bauländer Spelz ist seit 1958 zugelassen und gehört damit zu den ältesten zugelassenen Dinkelsorten (GAUPP & LEIST, S. 132). Nach wissenschaftlichen Untersuchungen liegt die besondere Eignung der im geografischen Gebiet beheimateten und verbreiteten Sorte für die Grünkernerzeugung in der Ausbil-

derung von festen Spelzen und Körnern, die in der Phase der empfindlichen Teigreife beim Darprozess von Vorteil sind. Die robuste und genügsame Sorte ist vorzüglich an die besonderen Standort- und Klimabedingungen angepasst und liefert im agronomisch benachteiligten geografischen Gebiet auch ohne aufwendige pflanzenbauliche Maßnahmen noch mittlere Erträge. Das nationale Getreideforschungsinstitut belegt für die aus dem abgegrenzten Gebiet hervorgegangene und verpflichtend vorgeschriebene Sorte Bauländer Spelz die beste Eignung zur Grünkernerzeugung in diesem Gebiet. Wissenschaftliche Untersuchungen des Institutes zum Einfluss von Sorte, Erntezeitpunkt und Darre auf die Qualitätseigenschaften von Grünkern weisen der Sorte Bauländer Spelz zur Erzeugung von Grünkern aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet sowohl im Hinblick auf den Darprozess zur Erlangung einer gleichmäßig glasigen Struktur und Farbe, wie auch hinsichtlich der aromatischen Geschmacksausprägung und der Grünkernausbeute eine Vorzüglichkeit anderen Sorten gegenüber nach. (vgl. *Anlage IV: Gutachterliche Stellungnahme Max Rubner-Institut (MRI)*; *Anlage V: Qualitätsanforderungen von Grünkern*; *Anlage VI: Kernaussbeuten von Dinkelsorten bei der Entspelzung von Grünkern*, *Anlage VII: Eignung Bauländer Spelz für die Erzeugung von Fränkischer Grünkern*, *Anlage VIII: Eignung Bauländer Spelz für Dinkel-Brot und Gebäck*; *Zwingelberg & Münzing*, „*Grünkern- Einfluss von Sorte, Erntezeitpunkt und Darre auf die Qualitätseigenschaften*“, 1991, S. 21; *Zwingelberg* 1991, S. 132; *Münzing* 2007, S. 87; *Münzing et al.* 2009, S. 5).

Außerdem liefert die indigene Sorte ein sehr kompaktes Korn bei einem tendenziell unterdurchschnittlichen Tausendkorngewicht, welches für einen gleichmäßigen Darprozess zur Erlangung einer gleichmäßig glasigen Struktur und Farbe von Vorteil ist und sich wegen der guten Grünkernausbeute insbesondere für die Erzeugung von Fränkischen Grünkern bewährt hat. Die besonderen Standort- und Klimabedingungen ermöglichen es der im geografischen Gebiet beheimateten Sorte sowohl im Hinblick auf den Darprozess zur Erlangung einer gleichmäßig glasigen Struktur und Farbe, wie auch zur aromatischen Geschmacksausprägung und der Grünkernausbeute ihre Vorzüglichkeit gegenüber Grünkern anderer Herkunft zu entfalten (vgl. u.a. *Zwingelberg & Münzing* 1991, S. 21; *Zwingelberg* 1991, S. 132; *Münzing* 2007, S. 87; *Münzing et al.* 2009, S. 5). Fränkischer Grünkern enthält im Vergleich zu anderen Getreidearten relativ hohe Gehalte an Eiweiß und Mineralstoffen, beachtenswert ist sein hoher Gehalt an Phosphor (Meisner 1931, S. 300; Schwenkenberger 1949, S. 75; CPC Deutschland GmbH 1994, S. 5; Gräter, 2001, S. 90). Phosphor liegt im Grünkern zu fast 90 Prozent in organischer Bindung vor, wodurch er leichter in eine anorganische Form umgebaut und vom Körper absorbiert werden kann als rein organisch vorliegender Phosphor (Schweizer 1961, S. 84).

### (3) Ursächlicher Zusammenhang:

Fränkischer Grünkern verdankt seine Güte und seine charakteristischen Eigenschaften überwiegend den geografischen Verhältnissen, einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse, im Ursprungsgebiet. Die Besonderheiten im Zusammenwirken von Bodenverhältnissen und klimatischen Bedingungen in dem geografischen Gebiet in Verbindung mit der Sorte Bauländer Spelz bedingen die besonderen erzeugnispezifischen Merkmale (vgl. *Meyr* 1991, S. 32; *Münzing* 2009).

Weitere qualitätsbestimmende Parameter sind Erntezeitpunkt und Darprozess. Das lokale Wissen, die jahr-

hundertealte Tradition in der Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung von Fränkischem Grünkern, insbesondere das Geschick bei der Ernte sowie bei der bäuerlichen Verarbeitung tragen zur Ausprägung der dem Fränkischen Grünkern eigenen und anerkannten organoleptischen Merkmale bei. Diese Auffassung wird auch durch die „Arche des Geschmacks“, ein internationales Projekt von Slow-Food zur Rettung des kulinarischen Erbes, unterstützt.

Fränkischer Grünkern genießt eine hohe Bekanntheit und Beliebtheit über die Region hinaus. Zahlreiche Buchpublikationen, Fernsehberichte und regelmäßige Berichte in der Tagespresse belegen das hohe Ansehen des Erzeugnisses. Eine repräsentative Umfrage in Baden-Württemberg aus dem Jahr 1991 ergab, dass Grünkern einen doppelt so hohen Bekanntheitsgrad wie der vollreife Dinkel hat: im Landesdurchschnitt kannten fast 55% der befragten Personen den Grünkern als Getreidekorn und 69% der befragten Personen erinnerten sich an mindestens ein Grünkernprodukt (vgl. *Meyr* 1991). Fränkischer Grünkern wird in der Region und darüber hinaus von der gehobenen Gastronomie angeboten. Zahlreiche durch Generationen weitergegebene Grünkernrezepte, das älteste aus dem Jahr 1821, belegen die Bedeutung für die Fränkische Küche. Aktivitäten rund um das „Gold des Baulandes“, wie z.B. das seit 1978 bestehende Grünkernfest in Kupprichhausen oder der ca. 100km lange Grünkern-Radweg, bereichern das kulturelle Leben der Region. Sowohl natürliche Gegebenheiten als auch vom Menschen beeinflusste Faktoren, wie der Erntezeitpunkt und der Darprozess, beeinflussen die Eigenschaften des Produktes so, wie es in anderen Regionen nicht möglich wäre. Der Darprozess erfolgt nicht einfach nach temperaturmäßigen Gesichtspunkten, sondern erfordert ein gewisses Fingerspitzengefühl und ausreichend Erfahrung. So ermöglichen die besonderen Klima- und Bodenbedingungen des geografischen Gebietes in Verbindung mit der im geografischen Gebiet beheimateten Sorte Bauländer Spelz und der im geografischen Gebiet entstandenen Technik des Grünkerndarrens die Herstellung eines hochwertigen Produktes, um an ansonsten von der Natur benachteiligten Standorten ein tragfähiges Geschäft aufzubauen und durch menschliches Können an geografische Gegebenheiten anzupassen.

### g) Kontrolleinrichtung(en):

In Baden-Württemberg:

Name: Regierungspräsidium Karlsruhe , Referat 34  
Anschrift: Schlossplatz 1-3, 76131 Karlsruhe  
Telefon:  
Telefax:  
E-Mail:

In Bayern:

Name: Bayerische Landesanstalt für Ernährung  
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte  
Anschrift: Menzinger Straße 54, 80638 München  
Telefon:  
Telefax:  
E-Mail:

### h) Etikettierung:

Fränkischer Grünkern ist in allen Vermarktungsstufen zusammen mit dem entsprechenden Unionszeichen als „Fränkischer Grünkern“ zu kennzeichnen. Ferner trägt das Etikett Name u. Anschrift des Herstellers und/ oder seine Registernummer in der Schutzgemeinschaft.