Ref. Ares(2014)2788305 - 26/08/2014

EINZIGES DOKUMENT

„Flönz“

EU-Nr.:

g.U. ( ) g.g.A. (X)

1. NAME

„Flönz“

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Deutschland

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

3.1. Art des Erzeugnisses

Klasse 1.2 Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Flönz“ ist eine Blutwurst nach alter Handwerkstradition. Sie gehört zur Gattung der Kochwürste und darin zu den Blutwürsten. Sie ist Blutwurst von sogenannter einfacher Qualität, d.h., dass sie Schweinefleisch enthält, dass der Schweinefleischanteil aber nicht sichtbar ist. Die Wurst wird in Naturdarm oder in Kunstdarm abgefüllt. „Flönz“ im Glas, in der Dose oder in anderen Behältnissen gibt es nicht. Die Würste haben ein Kaliber zwischen 30 mm und 65 mm. Die Wurstmasse ist von rotbrauner Farbe, unterbrochen vom Weiß der Speckstücke. Die Konsistenz der Wurst ist weich, aber schnittfest. Sie wird frisch und geräuchert angeboten.

Zutaten sind:
- frische Speckschwarten
- frischer oder gefrorener (ggf. aufgetauter) Schweinespeck
- Schweinefleisch
- Optional Schweinekopffleisch
- Schweineblut
- Nitritpökelsalz
- Naturgewürze (keine Gewürzextrakte, keine Aromen)
- Optional Zwiebeln
- Optional Fleischfonds

„Flönz“ muss eine sichtbare Speckeinlage enthalten. Diese beträgt maximal 25% bis 30% vom Gewicht. Die Speckstücke haben einen Durchmesser zwischen 5 mm und 10 mm. Der Fettanteil von „Flönz“ beträgt zwischen 25% und 35%. Der BEFFE-Wert darf nicht unter 8% liegen.

3.3. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

Rohstoffe:
- frische Speckschwarten
- frischer oder gefrorener (ggf. aufgetauter) Schweinespeck
- Schweinefleisch
- Optional Schweinekopffleisch
- Schweineblut
- Nitritpökelsalz
- Naturgewürze (keine Gewürzextrakte, keine Aromen)
- Optional Zwiebeln
- Optional Fleischfonds

3.4. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Um die Qualität des traditionellen Erzeugnisses sicherzustellen, müssen alle Herstellungsschritte im abgegrenzten Gebiet erfolgen.

3.5. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

--

3.6. Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen

--

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Das Herstellungsgebiet ist ein Teil des deutschen Bundeslandes Nordrhein-Westfalen, nämlich das Gebiet der Stadt Köln, der Städte Leverkusen, Bergisch Gladbach, Rösrath, Wesseling, Brühl, Hürth, Frechen, Pulheim, Bonn, Neuss, Dormagen, Monheim, Ratingen und Düsseldorf sowie des Rhein-Sieg-Kreises.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Besonderheiten des geografischen Gebiets

Die Stadt Köln, die größte Stadt im Herstellungsgebiet und etwa in seiner geografischen Mitte gelegen, befindet sich ebenso wie fast alle anderen Gebietskörperschaften im Herstellungsgebiet, am Rhein, der wichtigsten Wasserstraße Mitteleuropas. Sie ist eine römische Gründung, eine der ältesten Städte nördlich der Alpen. Im Mittelalter war Köln die größte Stadt Deutschlands. Köln ist seit dem Mittelalter geprägt durch selbstbewusste Bürger und Handwerker, die sich früh in den Gaffeln, der kölnischen Form der Zünfte, organisierten. Diese historischen Besonderheiten des Herstellungsgebietes führten auch zu besonderen Traditionen. Die bekannteste ist sicher der von der gesamten Bevölkerung im Herstellungsgebiet gefeierte Karneval. Am bekanntesten sind der Kölner und der Düsseldorfer Karneval, aber auch in den anderen Orten ist der Karneval ein Fixpunkt im Jahr mit eminenter Bedeutung für die je lokale Bevölkerung. Zu diesen Traditionen und dem Selbstverständnis im Herstellungsgebiet gehören traditionelle Produkte, etwa das Kölsch, also das so nur in Köln gebraute obergärige, helle Bier, das um Köln herum im Herstellungsgebiet getrunken wird. Im Norden gibt es traditionell, etwa ab Dormagen, das im Verbraucherbewusstsein stark mit Düsseldorf verbundene Altbier, ebenfalls ein obergäriges, aber dunkles Bier. Zu diesen das Herstellungsgebiet auszeichnenden Traditionen (Karneval, spezielle

lokaltypische Biersorten) zählt auch die „Flönz“, ein Produkt, das sogar die sich gelegentlich scherzhaft als verfeindet ausgebenden Städte Köln und Düsseldorf in einer gemeinsamen kulinarischen Tradition vereint.

Besonderheiten des Erzeugnisses
„Flönz“ hat ein besonderes Ansehen, das auf der Herkunft beruht. Dieses Ansehen knüpft auch an bestimmte objektive Eigenschaften des Erzeugnisses an.

„Flönz“ ist gedacht zum Verzehr kurz nach der Herstellung. Insofern unterscheidet sie sich insbesondere von Blutwürsten im süddeutschen Raum, die oft als Dauerware in getrockneter, harter Form angeboten werden. Es darf aus qualitativen Gründen nur frischer oder gefrorener, kein konservierter Speck verwendet werden. Denn frischer oder gefrorener Speck trägt dazu bei, unerwünschte Oxidation zu erschweren, die bei längerer Lagerung einen ranzigen Geruch und Geschmack erzeugen würde.

Das besondere Ansehen der „Flönz“ zeigt sich daran, dass der Name und die Speise ein Sinnbild für die Identität im Herstellungsgebiet und dessen Eigenart sind. Die „Flönz“ ist Hauptzutat etwa der traditionellen, auf jeder Brauhausspeisekarte in Köln zu findenden Gerichte „Kölsch Kaviar“, der kein Kaviar ist, sondern „Flönz“ mit Zwiebelringen. „Himmel un Äd“ ist gebratene „Flönz“ mit Apfelkompott und Kartoffelpürree. Die Literatur belegt die Bedeutung von „Flönz“ gerade für die Kölsche Küche:

Franz Mathar/Rudolf Spiegel, Kölsche Bier- und Brauhäuser, Köln 1989;
Peter Honnen, Kappes, Knies und Klüngel, Köln 2003;
Berthold Heizmann, Von Apfelkraut bis Zimtschnecke, Köln 2011;
Gerard Schmidt/Joachim Römer, Kölsch Kaviar un Ähzezupp, Köln 1990

Ursächlicher Zusammenhang
Das Ansehen der „Flönz“ ist organisch in einer langen Geschichte gewachsen. Den Begriff „Flönz“ gab es in Köln bereits Ende des 19. Jahrhunderts. Der Kölner Volkskundler Professor Dr. Adam Wrede (1875-1960) hielt dazu in seinen 1910 begonnenen Kölner Forschungen zum sprach- und kulturhistorisch bedeutsamen Kölner Wortschatz aus Vergangenheit und Gegenwart fest:

„…gegen Ende des 19. Jahrhunderts mir geläufig in der Bedeutung Wurstzipfel, die zipfligen Endstücke einer Wurst, einerlei welcher; man kaufte „Flönz“ (Wurstabfälle) för der Hungk, einfache Leute auch für sich selber, angeblich för der Hungk, verrieten sich aber zuweilen: För zwei Jrosche „Flönz“ för der Hungk, ävver kein Fleischwoosch derbei, die iß minge Vatter nit“.
(…)
„…“Flönz“…,einfache oder, wie man früher meist sagte, gewöhnliche Blutwurst, vgl. bair.-österreich. u. schwäbisch Plunze (Blutwurst), nach dem ersten Weltkrieg (nach 1920) gern gebraucht, in kölschen Wirtschaften „Flönz“ met Musik, ein Röggelche Blotwoosch mit reichlich rohem, in Scheiben geschnittenen Zwiebel…“
(Wrede, Neuer Kölnischer Sprachenschatz, Köln 1956, 235; die Arbeit war bereits vor 1945 abgeschlossen, wurde aber 1956 erstmals publiziert)

In den wirtschaftlichen Notzeiten vor und nach dem Ersten Weltkrieg war die einfachste und billigste Wurst die Blutwurst. Seit den zwanziger Jahren des vorigen Jahrhunderts benannte der Begriff „Flönz“ nicht mehr generell „preiswerte Wurstenden“, sondern „einfache (geringe) Blutwurst“. Im „Rheinischen-Wörterbuch“ von 1928 bzw. 1931 findet man folgende Lemmata:

„Flönz“ = geringe Blutwurst“ (Rh.Wb.,1931, Bd.2, 649);
„Flunz f. geringe Blutwurst“ (Rh.Wb., 1931, bd.2, 682);
„Blunze, Düss. (Düsseldorf, d. Verf.) f.: gewöhnliche Blutwurst“ (Rh. Wb., 1928, Bd.1, 805)

Nach dem Zweiten Weltkrieg blieb der Begriff der „Flönz“ Bestandteil des Sprachschatzes im Herstellungsgebiet. „Flönz“ war Kernbestandteil der Esskultur geworden; der Begriff ging in das

regionale Liedgut und in Theaterstücke ein. 1947 machten der Textdichter Jupp Schlösser und der Komponist Dr. Gerhard Jussenhoven einen Scherz darüber, wie schwer es für die in Köln ansässig gewordenen Kriegsflüchtlinge war, die kölsche Mundart richtig auszusprechen. Als Beispiel nahmen sie das wegen der „o"-Laute schwierige Wort „Blotwoosch" (Blutwurst) und schlugen das Synonym „Flönz" vor. In ihrem Lied „Sag' ens Blotwoosch" heißt es:
„… Sag' ens Blotwoosch…
Wäm dat Woot es zo schwer.
Dä säht einfach Flönz…"

Toni Steingass folgte 1980 mit dem Lied „Bunnefitschmaschinche":
„…Wä en Kölle uze well,
da säht statt Blodwoosch Flönz,
Un wä dat nit sage kann,
dä stammp us der Provönz!..."

Jüngeren Datums ist das Lied „Buure Säu" von Gerd Köster und Frank Hocker aus dem Jahr 1996:
„…De Haupsaach es, de Flönz es god.
Alles andre es zo kompliziert…".

2011 inszenierte Peter Millowitsch das Theaterstück mit dem Titel „Für eine Handvoll Flönz" in seinem Kölner Theater und etwa zeitgleich – in der Karnevalssession 2011/12 – thematisierte die Kölner Stunksitzung u.a. „Kölsch gibt es nur gegen Flönz. Euro Flönz"…".

Der Begriff „Flönz" wird in vielen gesellschaftlichen Bereichen benutzt, um die besondere Verbindung einer Veranstaltung oder Vereinigung mit der kölschen Heimat zu betonen: Eine Kölner Basketballmannschaft nennt sich „Flying Flönz I". Der Kölner Yacht Club trägt jährlich den „Royal Flönz Kapp" aus. Die erste Oldtimer Ausfahrt der KG Ahl Häre in Pulheim nannte sich 2012 „Tour de Flönz".

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation:

MARKENBLATT HEFT 34 VOM 22.08.2014, TEIL 7C
LINK: HTTPS://REGISTER.DPMA.DE/DPMAREGISTER/GEO/DETAIL.PDFDOWNLOAD/40832