Ref. Ares(2011)761314 - 13/07/2011

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„Frankfurter Grüne Soße / Frankfurter Grie Soß“

EG-Nr.:

☒ g.g.A. ☐ g.U.

. .

1. NAME

Frankfurter Grüne Soße, mundartlich: Frankfurter Grie Soß

2. MITGLIEDSTAAT ODER DRITTLAND

Deutschland

3. BESCHREIBUNG DES AGRARERZEUGNISSES ODER DES LEBENSMITTELS

3.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

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

Die Kräuterkomposition "Frankfurter Grüne Soße / Frankfurter Grie Soß " besteht aus den 7 Kräutern:Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.

Petersilie, Borretsch, Sauerampfer und Kerbel sind die Hauptbestandteile der Komposition, während Schnittlauch, Pimpinelle und Kresse insgesamt ca. 25 % des Gesamtgewichts ausmachen. Je nach Jahreszeit variiert die mengenmäßige Zusammensetzung der Kräuterkomposition. Allerdings darf keine Kräuterart mit mehr als 30 % Gewichtsanteil vertreten sein. Mindestens 70 % der Kräuter müssen immer vom Anbau aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet gemäß Abschnitt c) stammen.

Die Kräuterkomposition "Frankfurter Grüne Soße" wird traditionell angeboten als:

- Kräuterkomposition (Gebinde ganzer Schnittkräuter) mit einem Gesamtgewicht von mind. 250 g.

Bei dem „250 g Gebinde“ handelt es sich um die klassische Angebotsform für Endverbraucher. Die Kräuterkomposition wird in der Regel in blickdichtem Papier eingeschlagen und unverarbeitet (ungeschnitten und nicht fertig zubereitet) den Verbrauchern angeboten. Daneben gibt es diese Angebotsform auch für Großverbraucher in größeren Gebinden (z.B.: 1 kg, 5 kg).

Neben dem blickdichten Papier werden in einem geringeren Umfang auch andere Verpackungen wie z.B. Schalen verwendet.

- Alternativ sind auch küchenfertig gehackte Kräuterkompositionen marktüblich.

Wesentlich ist, dass die "Frankfurter Grüne Soße" auf Grund der Eigenschaften ihrer Kräuter ein Frischeprodukt ist, bei dem es darauf ankommt, dass sowohl Anbau und Ernte sowie die Zusammenstellung der Kräuterkomposition und der Verpackungsvorgang nach den in der Spezifikation festgelegten Kriterien zu erfolgen hat.

Die einzelnen Kräuter sind reich an Wert gebenden Inhaltsstoffen, insbesondere ätherischen Ölen, Mineralsalzen, Bitterstoffen und Vitaminen. Dr. Paul Seitz schreibt den einzelnen Kräutern u.a. zu:

Borretsch enthält Schleimstoffe, organische Säuren, Mineralstoffe und ätherische Öle. Er wirkt allgemein kräftigend, herzstärkend, erfrischend, blutreinigend, schweißtreibend und lindert bei rheumatischen Erkrankungen.

Kerbel enthält ätherische Öle mit Apiin und Bitterstoffen; wirkt appetitanregend, blutreinigend, entgiftend, verdauungsfördernd, wassertreibend und beruhigend.

Die Kresse verdankt ihren charakteristischen Geschmack ätherischen Senfölen. Sie enthält zudem Bitterstoffe, Eisen, Vitamin C und E. Kresse wirkt erfrischend appetit- und verdauungsfördernd, sowie vorbeugend gegen Infektionskrankheiten.

Petersilie enthält Mineralstoffe, ätherische Öle und Vitamine der Gruppen A, B, C. Sie regt Appetit und Verdauung an und wirkt harntreibend.

Pimpinelle ist vitamin- und mineralstoffhaltig. Sie wirkt entgiftend und appetitanregend, ist leber-, gallen-, magen- und darmfreundlich.

Sauerampfer erhält seinen säuerlichen Geschmack durch seinen Gehalt an Oxalsäure. Daneben enthält er Vitamin C, Mineralsalze, Gerb- und Bitterstoffe. Sauerampfer wirkt appetitanregend, verdauungsfördernd und blutreinigend.

Schnittlauch hat hohe Anteile an Vitamin A, B und C und an Mineralstoffen. Er wirkt appetitanregend, Magen stärkend, senkt den Blutdruck und hilft bei Blutarmut.

Diese Kräuterkomposition ist Grundlage für die Zubereitung der "Frankfurter Grünen Soße" als Speise. Hierfür haben sich im Lauf der Jahrhunderte zahlreiche Rezepte entwickelt. Weitere Zutaten sind je nach Geschmacksrichtung Essig, Öl, Milchprodukte wie Schmand, Joghurt oder saure Sahne, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Zitrone, hart gekochte Eier oder besondere Gewürze oder Kräuter in kleinen Mengen.

Die „Frankfurter Grüne Soße“ eignet sich dank ihrer Kräuterzusammensetzung im Winter und Frühjahr zur Verstärkung der Widerstandskraft gegen Erkältungskrankheiten, zum Kuren gegen Frühjahrsmüdigkeit und in den anderen Jahreszeiten zur Blutreinigung sowie Regeneration und Verbesserung des allgemeinen Befindens (vgl. Dr. Paul Seitz, Frankfurt: "Kräuteranbau für die Grüne Soße" in Deutscher Gartenbau 51/1981).

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

--

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

--

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

Mindestens 70 % der als "Frankfurter Grüne Soße / Frankfurter Grie Soß " vertriebenen Kräuterkomposition müssen im geografischen Gebiet gemäß Abschnitt c) angebaut worden sein. Der Import wird auf max. 30 % des Gesamtgewichts der Kräutermischung beschränkt.

Die Zusammensetzung und Portionierung der einzelnen 7 Schnittkräuter zur Kräuterkomposition sowie die Verpackung erfolgen ebenfalls im abgegrenzten geografischen Gebiet. Diese Vorgänge haben durch die Gartenbaubetriebe unmittelbar nach der Ernte zu erfolgen. Mit dieser Vorgehensweise wird der sachgerechte Umgang mit der Frischware „Schnittkräuter“ gewährleistet.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Siehe oben unter 3.5

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

--

4. KURZBESCHREIBUNG DER ABGRENZUNG DES GEOGRAFISCHEN GEBIETS

Das geografische Gebiet bilden die Stadt Frankfurt am Main und die direkt angrenzenden Städte und Gemeinden Oberursel, Bad Homburg, Karben, Bad Vilbel, Niederdorfelden, Maintal, Offenbach am Main, Neu-Isenburg, Mörfelden-Walldorf, Rüsselsheim, Raunheim, Kelsterbach, Hattersheim, Kriftel, Hofheim, Kelkheim, Liederbach, Sulzbach, Schwalbach, Eschborn und Steinbach.

5. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Der Gartenbau hat in Frankfurt eine alte Tradition. Bereits 1902 gründete sich die "Gärtnervereinigung Frankfurt-Oberrad". 1927 wurde in Oberrad die Gärtnereisiedlung "Im Teller" errichtet. Auch heute noch befindet sich im Stadtteil Oberrad ein Schwerpunkt des Gemüseanbaus.

In den Gebieten des geschlossenen Oberräder und Sachsenhausener Gemüseanbaugebietes überwiegt der Salat- und Feingemüseanbau, bei letzterem vor allem der Kräuteranbau für die Frankfurter Grüne Soße.

Böden, Klima und Niederschlag ermöglichten Feingemüseanbau; die Nähe zum Verbrauchermarkt Frankfurt sowie die sehr guten Verkehrsbedingungen auch in früherer Zeit sorgten dafür, dass hier der Fein- den Feldgemüseanbau, d.h. der Gartenbau die Landwirtschaft verdrängte. Die vorhandene Betriebsgrößenstruktur mit relativ flächenschwachen Betrieben begünstigt Feingemüseanbau wie den Kräuteranbau, da zum einen die Betriebe von einer relativ kleinen Fläche ein Familieneinkommen erwirtschaften mussten und zum anderen Familienarbeitskräfte zur Verfügung standen.

Einzelne Pioniere versuchten bereits ab etwa 1880 die Vegetationszeit künstlich zu verlängern bzw. die Winterruhe zu verkürzen durch Pflanzung in niedrige Gewächshäuser und Mistbeete. Um 1938 verfügten Frankfurter Gärtner bereits über rund 30.000 qm Gewächshausfläche und 50.000 Mistbeetfenster.

Der relativ frühe Vegetationsbeginn, später in Verbindung mit Unter-Glas-Anbau, förderte den Anbau von Produkten, die im zeitigen Frühjahr die von Lagergemüse geprägte Winterküche ablösen können. Das Verlangen nach allem Frischen und Grünen war insbesondere in einer Stadt wie Frankfurt mit einer wohlhabenden, weltoffenen Bürgerschicht groß. So konnten die Frankfurter Gärtner anfangs mit Kräutern, später dann weiterentwickelt zu den Kräuterpaketen "Frankfurter Grüne Soße" Angebot und Nachfrage zusammenführen. Inzwischen gibt es diese in Frankfurt und Umgebung das gesamte Jahr über zu kaufen.

Der erwerbsmäßige Anbau aller sieben Kräuter in einem Anbaugebiet und zum Teil in einem Betrieb ist eine Besonderheit der Region. Die Frankfurter Gärtner verfügen über ein Spezialwissen im Anbau der sieben Kräuter der "Frankfurter Grünen Soße", das nirgendwo sonst zu finden sein dürfte.

Sowohl im Kräuteranbau als auch beim Aufbereiten der Kräuterpakete "Frankfurter Grüne Soße" und im Kundengespräch beim Direktabsatz meist auf dem Wochenmarkt, jedoch auch auf dem Großmarkt, sind produktbezogen Spezialkenntnisse erforderlich. Die Betriebe, die "Frankfurter Grüne Soße" anbieten, sind daher in der Regel Familienbetriebe, die über einige gut qualifizierte, informierte und engagierte Familienarbeitskräfte verfügen, die gleichzeitig im Verkauf mit ihrem Familiennamen für die Qualität der "Frankfurter Grünen Soße" stehen.

Um die Jahrhundertwende wurden bereits Kräuter als "e Deilche grie Soße" im kleinen runden Körbchen angeboten. Die Bedeutung der als "Frankfurter Grüne Soße" zusammengestellten Kräuter für die Ernährung der Frankfurter zeigt sich auch in dem im Kriegsjahr 1916 im Selbstverlag der Palmengarten Gesellschaft Frankfurt a.M. erschienen Büchlein von August Siebert: Bauet Gemüße" - Ein Weckruf für Daheim und Draußen. Unter der Überschrift "Die wichtigsten Küchenkräuter" nennt Siebert bis auf die Kresse alle "Kräuter der Frankfurter Grünen Soße".

Als fertige Speise entwickelte sich die Frankfurter Grüne Soße ursprünglich als typisches Frühjahrsgericht und ist auch heute noch ein traditionelles Festgericht am Gründonnerstag oder an Himmelfahrt.

Zum ersten Mal taucht ein Rezept der Grünen Soße um das Jahr 1860 im Frankfurter Kochbuch von Wilhelmine Rührig auf. Zu ihrer Grünen Sauce verwendet sie: "ziemlich viel ganz fein gehackte Gewürzkräuter als Boretsch, Estragon, Petersilie, Körbel, Schnittlauch und Pimpernell." Dieses Rezept wird als eines der Urrezepte der Frankfurter Grünen Soße angesehen. Bis auf Kresse und Sauerampfer werden alle anderen Grüne-Soße-Kräuter bereits verwendet. Wilhelmine Rührig verwendete in ihrem Rezept noch Essig, der später durch den Sauerampfer, der Dank der enthaltenen Oxalsäure über eine ähnliche Wirkung verfügt, ersetzt wurde. Der Estragon wird später entsprechend dem sich verändernden Geschmack gerade der "feineren Leute" durch den geschmacklich feineren Kerbel ersetzt.

Die Diskussion um das beste Rezept für die "Frankfurter Grüne Soße", die Frage nach dem "wahren" Original ebenso wie die Information über Anbau und Ernte der Kräuter sowie die Situation der Gärtner und Marktbeschicker sind nach wie vor, heute wie bereits in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts, Themen, die die Menschen in Frankfurt bewegen. Die Medien greifen sie auf, insbesondere zum traditionellen "ersten Schnitt" in der Karwoche.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Bei der "Frankfurter Grünen Soße" handelt es sich um eine insbesondere in Hessen bekannte und beliebte Spezialität aus dem Frankfurter Raum, die beim Verbraucher ein hohes Ansehen genießt.

Dies gilt nicht nur für das fertige Gericht diesen Namens, bei dem es sich um eine Spezialität handelt, mit der sich die Bevölkerung, insbesondere im Frankfurter Raum, in hohem Maße identifiziert, sondern auch für die besondere Kräutermischung, deren Bestandteile überwiegend aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen und seit langem von Frankfurter Gärtnern zusammengestellt und angeboten werden. Dies zeigt sich z.B. daran, dass die "Frankfurter Grüne Soße" auch als Kräutermischung für die Zubereitung der gleichnamigen Frankfurter Spezialität in den letzten Jahren nicht nur in zahlreichen Zeitungsartikeln, sondern auch im Fernsehen aufgegriffen worden ist.

5.3. Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)

Die durch die Lage und Nachfrage im Frankfurter Raum geförderte lange Tradition des Anbaus von Kräutern, insbesondere der für die Zubereitung der "Frankfurter Grünen Soße" benötigten, verbunden mit dem speziellen Know-how der Frankfurter Gärtner, die hier seit vielen Jahrzehnten die gleichnamigen Kräuterpakete zusammenstellen und vertreiben, sowie die feste Verankerung des fertigen Gerichts "Frankfurter Grüne Soße" im kulturellen Leben in und um Frankfurt haben dazu geführt, dass es sich bei dem betreffenden Erzeugnis um eine bekannte und geschätzte regionale Spezialität handelt, deren Ansehen maßgeblich auf der engen Verbindung zum definierten Herkunftsgebiet beruht.

FUNDSTELLE DER VOLLSTÄNDIGEN SPEZIFIKATON :

Markenblatt Heft 27 vom 08.07.2011, Teil 7c, S. 13525

(HTTP://REGISTER.DPMA.DE/DPMAREGISTER/GEO/DETAIL.PDFDOWNLOAD/22500)