

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2013/C 232/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel ⁽²⁾

„DITHMARSCHER KOHL“

EG-Nr.: DE-PGI-0005-01015-18.07.2012

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

1. Name

„Dithmarscher Kohl“

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

„Dithmarscher Kohl“ ist Weißkohl (*Brassica oleracea convar capitata* L.) und Rotkohl (*Brassica oleracea convar capitata var. rubra* L.) und gehört zu der botanischen Familie der Kreuzblütler (bot.: *Cruciferae* oder *Brassicaceae*).

Die in Dithmarschen angebauten Kohlsorten zeichnen sich durch eine feine Blattschichtung, eine knackige Konsistenz, einen geringen Strunkanteil und einen kräftig abgerundeten Geschmack aus. Des Weiteren zeichnen sich die Weißkohlsorten durch eine kräftige Grünfärbung bis in tiefere Blattschichten und die Rotkohlsorten durch ein tiefes Rot-Violett mit geringem Weißanteil aus. Alle Sorten besitzen eine Lagereignung.

Der Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V. führt jährlich Sortenversuche durch und empfiehlt diejenigen Sorten, die die o.g. Sorteneigenschaften vereinen.

Kohlpflanzen sind Rosettenpflanzen, die nach Blühen und Fruchtbildung absterben. Sie weisen gestauchte Sprossachsen auf, deren Blätter aufgrund der kurzen Internodien sehr dicht stehen und sich trotz starker Spreitenentwicklung nicht entfalten. Die Köpfe sowohl des Weißkohls als auch des Rotkohls sind sehr kompakt, da durch langsames, ausgeglichenes Wachstum die Lufteinlagerung zwischen den Blattschichten gering ist. Die Blätter bilden Kopfformen die plattrund, flachrund, rund, hochrund, ballonförmig oder eiförmig gewachsen sein können.

Rot- und Weißkohl sind reich an Ballaststoffen und Mineralstoffen, wie zum Beispiel Kalium und Eisen und somit ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

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

Alle Erzeugungsschritte vom Anbau des Kohls bis zur Aufbereitung und Lagerung finden im abgegrenzten geografischen Gebiet statt. Der Kohl wird bei der Ernte von Hand geschnitten und vorsichtig in Großkisten gelegt. Dies erfordert Erfahrung und Geschicklichkeit, da jede Druckstelle die Lagerfähigkeit negativ beeinflussen würde. Gelagert werden die Großkisten im „Normallager“ ohne zusätzliche Kühlung bis ca. Februar, im Kühllager bei 0,5 °C bis Juli. Die Aufbereitung des Kohls findet nach der Ernte bzw. nach der Lagerung statt. Dabei wird der Strunk frisch angeschnitten und die Deckblätter entfernt.

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

—

3.7 *Besondere Vorschriften für die Etikettierung*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Landkreis Dithmarschen in Schleswig-Holstein, dieser ist einer der zwei Westküstenkreise im nördlichsten Bundesland Deutschlands. Dithmarschen ist rings von Wasser umgeben: im Norden vom Flusslauf der Eider, im Osten vom Nord-Ostsee-Kanal, im Süden von der Elbe und im Westen von der Nordsee.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die Region Dithmarschen ist für den Kohlanbau besonders prädestiniert. Das Klima in Dithmarschen ist durch seine Lage direkt an der Nordsee gekennzeichnet. Es herrscht ein atlantisches Klima mit milden Wintern und Sommern. Die Regenmenge ist in den für das Wachstum entscheidenden Monaten Juli und August am größten (ca. 80 mm/Monat). In der Anbauregion Marsch tritt der erste Frost meist nicht vor Ende Oktober ein. Damit können die Köpfe bei optimalen kalten Bedingungen (5-12 °C) eingelagert werden, ohne Frost zu bekommen. Auch in den Pflanzmonaten April und Mai herrschen optimale milde Klimabedingungen. Im langjährigen Schnitt herrschen in Dithmarschen an rund 270 Tagen im Jahr Windstärken über 4 Beaufort. Bedingt durch den Wind erfolgen oft schnelle Wetterwechsel, wobei direkt von der Nordsee kommende West-Wetterlagen vorherrschen.

Die Anbauregion zeichnet sich durch die außergewöhnlich guten Bodenverhältnisse aus. Die dort überwiegend vorzufindende Kalkmarsch — im Jahr 2009 vom „Kuratorium Boden des Jahres“ prämiert als „Boden des Jahres“ — ist durch die regelmäßigen Überflutungen entstanden. Hierdurch lagerten sich salz-kalkhaltige mineralische Schichten mit einem hohen Anteil organischer Bestandteile ab. Eindeichungen und Entwässerungen führten zur Belüftung der Schichten und zur Auswaschung der Salze. So entstanden aus den schluffigen und kalkhaltigen Meeresablagerungen entlang der Küste die so genannten Kalkmarschen (Carbonatgehalte bis zu 9 %). Die Fruchtbarkeit verdankt die Kalkmarsch zum einen den Regenwürmern (bis zu 500 pro m²), die das Kalzium bevorzugen, zum anderen den hohen Nährstoffreserven. Kalkmarschen gehören weltweit zu den produktivsten Ackerstandorten überhaupt. Hohe Nährstoffreserven der im Sediment enthaltenen organischen Substanzen und der gering verwitterten Minerale sowie sehr gutes Speichervermögen für Wasser, verbunden mit einem vom Menschen regulierten Grundwasserhaushalt, machen diesen Bodentyp zu einer wesentlichen Voraussetzung für den erfolgreichen und umfangreichen Kohlanbau in dieser Region. Die guten Bodenverhältnisse sind für ein hohes Maß an Gesundheit der Kultur verantwortlich. Durch den hohen pH-Wert von 7,2-7,5 ist die Region kaum von Kohlhernie betroffen. Der Befall mit dem Erreger *Plasmodiophora brassicae* erfolgt hauptsächlich in feuchten, basischen Böden, die zu Staunässe neigen. Mit zunehmendem pH-Wert erfolgen etwa ab 7,2 in den meisten Fällen kaum Neuinfektionen. Das ist eine wichtige Voraussetzung für die weite Verbreitung des Kohlanbaus in Dithmarschen.

Diese Entwicklung wurde von Anfang an durch Forschung und Sortenzucht begleitet. Die Dithmarscher Kohlsorten, zum Beispiel Kalorama, Storema oder Reguma — die Endung „-ma“ steht hier für den dithmarscher Standort in Marne — zeichnen sich durch eine gute Lagerfähigkeit und Gesundheit aus.

Der „Gemüsebauberatungsring Dithmarschen e.V.“ veröffentlicht jährlich die Ergebnisse der Kopfkohl-Sortendemonstration in der „Dithmarscher Gemüse-Info“. In jedem Jahr werden für über 100 Sorten Versuche angelegt, die Aufschluss über die Uniformität, den Ertrag sowie die Gesundheit geben sowie die Innenqualität und den Anbauwert beurteilt.

Durch dieses umfangreiche Know-how direkt vor Ort erfolgt eine optimale Beratung der landwirtschaftlichen Betriebe, gerade auch im Bezug auf die regionalen Besonderheiten. Das Erzeugnis profitiert dadurch in Bezug auf die natürliche Abwehr von Krankheiten wie z.B. der Schwarzadrigkeit des Kohls.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Der fruchtbare Boden und das ausgeglichene Klima lassen in Dithmarschen einen von den Inhaltsstoffen her besonders ausgewogenen Kohl wachsen. Der Geschmack ist kräftig, aber harmonisch und die Konsistenz knackig frisch.

Durch die gute Feldgesundheit mit wenig Krankheiten und Schädlingsbefall eignet sich „Dithmarscher Kohl“ besonders gut für eine lange Lagerung. Die weltweit wichtigsten Krankheiten wie Kohlhernie (*Plasmiodiophora brassicola*), Fusariumwelke (*Fusarium oxysporum*) und Adernschwärze (*Xanthomonas campestris*) spielen wegen der besonderen Bodenverhältnisse (pH-Wert > 7) und des Klimas (zu niedrige Durchschnittstemperatur) in Dithmarschen nahezu keine Rolle. Auch Blattkrankheiten wie Kohlschwärze (*Alternaria brassicae*) und Ringfleckkrankheit (*Mycosphaerella brassicola*) treten so selten auf, dass Kohl, der nicht für die Langzeitlagerung vorgesehen ist, nicht mit Fungiziden behandelt werden muss. Ähnlich verhält es sich mit Schädlingen. Zum Beispiel treten die Weiße Fliege (*Aleyrodes proletella*) und der Thrips (*Thrips tabaci*) wegen des kühlen Klimas hier kaum auf. Die Sorte Lennox wird daher fast ausnahmslos in Dithmarschen angebaut, weil sie für andere Gebiete keine ausreichende Feldgesundheit aufweist. Lennox lässt sich aber ausgezeichnet lagern und ist daher immer noch die Hauptsorte in Dithmarschen.

Dithmarscher Kohl ist kein Saisongemüse, sondern ein Gemüse von hohem gesundheitlichem Wert, das dem Verbraucher in kontinuierlich guter Qualität ganzjährig zur Verfügung steht.

Köpfe des „Dithmarscher Kohls“ haben im Gegensatz zu anderen, wärmeren Anbaugebieten eine hohe Dichte, da durch langsames, ausgeglichenes Wachstum die Lufteinlagerung zwischen den Blattschichten gering ist. Diese Eigenschaft ist entscheidend für die gute Lagerfähigkeit.

Neben dem bekannten antioxidativen Potenzial weist „Dithmarscher Kohl“ einen überdurchschnittlich hohen Gehalt an Mineralstoffen auf. Dieses haben Analysen im Auftrag des Gemüseanbauverbandes Dithmarschen e.V. ergeben. Bei Calcium, vor allem aber bei Eisen weisen die Analysen höhere Gehalte auf als allgemein für Kopfkohl in der Literatur beschrieben. So enthält Weißkohl laut Literatur (z.B. Informationsblatt „Weiß- und Rotkohl“, Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft) durchschnittlich 45 mg/100 g Frischsubstanz Calcium. Weißkohl in Dithmarschen enthält dagegen zwischen 50 und 70 mg/100 g Frischsubstanz Calcium. Der Gehalt an Eisen liegt laut Literatur für Weißkohl normalerweise bei 0,5 mg/100 g Frischsubstanz. Weißkohl aus Dithmarschen weist dagegen Gehalte zwischen 0,6 und 1,6 mg/100 g Frischsubstanz auf. Grund dafür sind die ebenfalls hohen Gehalte dieser beiden Mineralstoffe in den Dithmarscher Böden, speziell in der dort überwiegend vorzufindenden Kalkmarsch.

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 das optimale Klima und die optimalen Bodenbedingungen im abgegrenzten geografischen Gebiet begünstigte lange Tradition des Kohlanbaus und die damit verbundene besondere Kohlkultur in Dithmarschen haben dazu geführt, dass Kopfkohl aus diesem Gebiet beim Verbraucher ein besonderes Ansehen als regionale Spezialität genießen.

Durch die Wind- und Klimabedingungen ergeben sich zwei entscheidende Vorteile für den Kohlanbau. Die häufigen Wetterwechsel bringen die nötigen Regenmengen, so dass die Pflanze über die Vegetationszeit ausreichend mit Wasser versorgt ist. Die gute Wasserspeicherkapazität der in Dithmarschen vorwiegend vorzufindende Kalkmarsch ist zusätzlich dazu in der Lage, hinreichend Wasser zu speichern. Der zweite ausschlaggebende wetterbedingte Vorteil ist die Windrichtung. Aufgrund der überwiegenden Westwinde wird der Schädlingsdruck natürlich niedrig gehalten. Die „gesunde“ Luft von der

Nordsee sorgt dafür, dass der Kohl wesentlich weniger als in anderen Gebieten von Schädlingen wie dem Kohlweißling befallen wird. Noch entscheidender ist das geringe Potenzial an Pilzsporen, so dass der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln gering gehalten werden kann und trotzdem eine hervorragende Lagerfähigkeit erreicht wird. Das klimabedingte, langsame Wachstum des Kohls führt zu schweren, festen Kohlköpfen, die durch die vergleichsweise geringen Lufteinschlüsse eine hervorragende Lagerfähigkeit aufweisen und durch die knackige Konsistenz überzeugen.

Der Kohlanbau in Dithmarschen hat seit über 100 Jahren Tradition. So war im Jahr 1888 eine Zeitungsanzeige der „Glückstädter Gemüsefabrik“ seinerzeit Anlass für den Gärtner Eduard Laß, mit dem Kohlanbau in Wesselburen zu beginnen. „Dithmarscher Kohl“ wird seit dieser Zeit in der Region angebaut und erfuhr seitdem einen stetigen wirtschaftlichen Aufschwung. Die im geografischen Gebiet ansässigen Erzeuger geben ihr Wissen und ihre Erfahrung im Kohlanbau seit über 120 Jahren von Generation zu Generation weiter. Dieses Wissen und diese Erfahrung sorgen für beste Qualitäten, die Grundlage für eine erfolgreiche Vermarktung ist. Mit einer Anbaufläche von 2 500 ha ist Dithmarschen eines der größten zusammen hängenden Kopfkohlanbaugebiete in Europa. „Dithmarscher Kohl“ ist für die Region ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Darüber hinaus besitzt der „Dithmarscher Kohl“ auch touristisch und kulinarisch einen hohen Stellenwert für die Region. Diese Zusammenhänge im Zusammenhang mit der Geschichte des Kohlanbaus in Dithmarschen wurden in der Literatur umfassend beschrieben (siehe „Kohlgeschichte(n) — Aus dem Anbaugbiet hinter Dithmarschens Deich“, Klaus Gille, Verlag Boyens & Co).

Zahlreiche Veranstaltungen rund um den „Dithmarscher Kohl“ und die jährliche Ernte sind ein Anziehungspunkt für viele Touristen weit außerhalb der Region: Die „Dithmarscher Kohltage“ sind eine Veranstaltung mit überregionaler Bedeutung, die jährlich über 300 000 Besucher nach Dithmarschen locken (Quelle: „Dithmarschen feiert den Kohl“, Hamburger Abendblatt, 20. September 2006). Wirtschaft, Politik, Verwaltung, zahlreiche Vereine und Verbände, Bürgerinnen und Bürger machen mit vielen Aktivitäten die Kohlernte alle Jahre wieder zum sechstägigen Herbstvergnügen. Der traditionelle Kohlanschnitt wird seit Jahren regelmäßig begleitet durch den Ministerpräsidenten des Bundeslandes Schleswig-Holsteins und durch den Dithmarscher Kreispräsidenten. Viele gastronomische Betriebe bieten auch außerhalb der Region während der „Dithmarscher Kohltage“ spezielle Kohlgerichte an. Diese Tradition hat seit vielen Jahren Bestand, die ersten „Dithmarscher Kohltage“ fanden 1987 statt.

Auch die „Deutsche Kohlstraße“ führt durch Dithmarschen und trägt vor allem auch außerhalb der aktiven Kohlsaison dazu bei, Touristen und Interessierte über das Erzeugnis und die Produkte zu informieren. Quer durch den Kreis Dithmarschen führt die Straße vorbei an vielen Sehenswürdigkeiten und Stationen, auf denen die Besucher direkten Kontakt zu den Landwirten aufnehmen und Informationen „rund um den Kohl“ in vieler Form sammeln können. Hierzu zählen Besuche der Lager- und Aufbereitungsstätten oder im „Kohlosseum Wesselburen“. Dort befindet sich das Dithmarscher Kohlmuseum mit einer Krautwerkstatt und einem Bauernmarkt, das alljährlich viele tausend Besucher anzieht.

Im Rahmen der „Dithmarscher Kohltage“ benennen die Landfrauen aus der Region jeweils zwei junge Damen aus dem Kreis Dithmarschen, die dann ein Jahr lang als „Dithmarscher Kohl-Regentinnen“ die offiziellen Repräsentantinnen der „Dithmarscher Kohltage“ sind. Die Aufgabe der „Dithmarscher Kohl-Regentinnen“ geht weit über die Landesgrenzen hinaus. So repräsentieren sie den „Dithmarscher Kohl“ zum Beispiel regelmäßig auf Veranstaltungen wie der „Internationalen Grünen Woche“ in Berlin und nehmen zahlreiche Termine mit Medienvertretern aus Presse, Funk und Fernsehen wahr. Auch dadurch wird die Bekanntheit des „Dithmarscher Kohls“ weit über die Region hinaus getragen.

Eine im Jahr 2009 durchgeführte repräsentative Verbraucherbefragung belegt, dass „Dithmarscher Kohl“ in Schleswig-Holstein nicht nur einen hohen Bekanntheitsgrad von ca. 80 % besitzt, sondern aus Sicht des Verbrauchers auch ein hochwertiges Produkt mit hohem Ansehen darstellt. Letzteres zeigt sich auch daran, dass immerhin 37 % der Befragten bereit wären, für „Dithmarscher Kohl“ mehr zu bezahlen als für vergleichbaren Kohl anderer Herkünfte.

Die oben genannten natürlichen Bedingungen in Dithmarschen, insbesondere das atlantische Klima mit ausreichenden Niederschlägen, wenig Frost und viel Wind sowie die guten Bodenverhältnisse (Kalkmarsch) haben den Kohlanbau im abgegrenzten geografischen Gebiet begünstigt und dazu beigetragen, dass dieser bereits eine über 100-jährige Tradition aufweisen kann und in Dithmarschen eines der

größten zusammenhängenden Kohlanbaugebiete Europas entstanden ist. Im Zuge dieser Entwicklung wurde vor Ort auch umfangreiches Know-how, sowohl in der Sortenzucht, als auch im Kohlanbau erworben, das ebenfalls zur Erzeugung qualitativ hochwertigen Kohls in Dithmarschen beiträgt. Diese Umstände haben dazu geführt, dass Dithmarschen über die Region hinaus für den dort erzeugten Kohl bekannt ist und „Dithmarscher Kohl“ als traditionelles regionales Erzeugnis beim Verbraucher wegen seiner geografischen Herkunft ein besonderes Ansehen genießt. Verschiedene touristische, kulinarische und informative Veranstaltungen rund um den „Dithmarscher Kohl“ tragen dazu bei, die Bekanntheit und den guten Ruf des Erzeugnisses zu stärken.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 ⁽³⁾)

<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/30500>

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.