

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 293/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und 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⁾

„HÖRI BÜLLE“

EG-Nr.: DE-PGI-0005-01040-28.09.2012

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

1. Name

„Höri Bülle“

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 Angabe Höri Bülle (= Zwiebel, lat. *cibolla*) bezeichnet im Handel und im allgemeinen Sprachgebrauch eine rote Speisezwiebel, mit charakteristischer Form und Farbe, welche seit Jahrhunderten auf der Halbinsel Höri angebaut wird.

Die Höri Bülle, botanisch *Allium cepa*, gehört zur Gattung der Lauchgewächse (*Allium*).

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

Die vollständige Erzeugung der Zwiebel von der Aussaat bis zum Reinigen und Trocknen der geernteten Knollen erfolgt im abgegrenzten geografischen Gebiet. Es wird exklusiv Saatgut aus eigener Vermehrung aus diesem Gebiet verwendet.

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

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Die Etikettierung muss in allen Vermarktungsstufen als „Höri Bülle“ erfolgen. Ferner trägt das Etikett Name und Anschrift des Herstellers und/oder seine Registernummer in der Schutzgemeinschaft, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Ferner muss das Wort-/Bildzeichen der Schutzgemeinschaft mit dem Schriftzug „Höri Bülle“ in Verbindung mit der stilisierten Zwiebel verwendet werden. Dies gilt auch für Erzeuger, die nicht Mitglied der Schutzgemeinschaft sind.

⁽¹⁾ ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Am westlichen Ende des Bodensees zwischen Stein am Rhein und Radolfzell liegt eine Halbinsel, welche den Namen Höri trägt und umgangssprachlich auch als „Zwiebelhöri“ bezeichnet wird. Sie ist historisch und wirtschaftlich als Einheit zu betrachten und wird im Nordosten durch den Zeller See und im Südosten durch den Untersee begrenzt. Das geografische Gebiet umfasst die Gemarkungen der Gemeinden Gaienhofen, Moos und Öhningen im baden-württembergischen Landkreis Konstanz, sowie den angrenzenden Ortsteil Bohlingen innerhalb der Stadt Singen (Hohentwiel).

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Vergleichsweise milde Luft- und Bodentemperaturen während der Hauptvegetationsperiode, bedingt durch die unmittelbare Nähe des Bodensees, der als Wärmespeicher wirkt, begünstigen den Gemüseanbau. Die vorhandenen Schwarzerde-ähnlichen Lössböden und dunklen Moorböden bilden günstige Voraussetzungen für den Gemüseanbau, der hier das Landschaftsbild immer noch deutlich prägt. Insbesondere der Zwiebelanbau hat im geografischen Gebiet eine mehr als tausendjährige Tradition, erste urkundliche Erwähnungen sind für das 8. Jahrhundert nachgewiesen (Zimmermann, J. (1967): Vom Zwiebelbau am Bodensee seit 1 200 Jahren — Das Zwiebel— oder Bölleland „Höri“, Zwiebelmärkte in Konstanz, Rorschach und Schaffhausen. In: Hegau. Zeitschrift für Geschichte, Volksmund und Naturgeschichte des Gebietes zwischen Rhein, Donau und Bodensee. Heft 1/2 (23/24): 283). Das Know-how der dort lebenden Menschen hinsichtlich des Erhalts und der Pflege des Saatguts sowie zum Anbau der Höri Bülle wurde von einer Generation zur nächsten weitergegeben und spielt eine bedeutende Rolle für die späteren Eigenschaften des Erzeugnisses.

Die Höri Bülle ist das für diese Landschaft charakteristische landwirtschaftliche Erzeugnis, auf das auch die Fremdenverkehrswerbung hinweist. Seit alters her trägt die Halbinsel die volkstümliche Bezeichnung „Zwiebelhöri“: „Ein kleiner Strich Landes, kaum anderthalb Stunden lang und nirgends Dreiviertelstunden breit, zwischen dem Schienerberg und dem Untersee gelegen, hat seit uraltester Zeit den sonderbaren Namen Höry, Bischofshöri, Zwiebelhöri (...)“ (vgl. Bader, J. (Hg.) (1840): Badenia oder das badische Land und Volk. Kunst-Verlag, Karlsruhe. S. 248).

Zahlreiche Hinweise wie z. B. die traditionellen Zwiebelmärkte Anfang des 20. Jahrhunderts in den benachbarten Städten Konstanz, Singen, Radolfzell sowie den schweizerischen Städten Rorschach und Schaffhausen belegen einen ausgeprägten traditionellen Zwiebelhandel. Die am westlichen Ende des Bodensees zwischen Stein am Rhein und Radolfzell gelegene, fruchtbare Halbinsel mit dem auf 708 m ansteigenden waldreichen Schienerberg ist darüber hinaus mit den Namen bedeutender deutscher Maler und Dichter verbunden.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Die Sorte Höri Bülle zählt zu den alten Landsorten und ist nicht durch einen nationalen oder gemeinschaftlichen Sortenschutz geschützt. Die Höri Bülle wird ausschließlich durch eigene Nachzucht vermehrt. Samen sind im Handel nicht erhältlich. Die Höri Bülle unterscheidet sich von anderen roten Zwiebelarten vor allem durch ihre charakteristische Form und Farbe. Die dünne und weiche Außenhaut hat eine eher helle rotbraune Färbung, die im Gegensatz zu dunkelroten Sorten beim Aufschneiden nicht abfärbt. Im Querschnitt erkennt man hellrote Trennschichten zwischen den einzelnen Zwiebelchalen. Die typische flache, bauchige Form der Höri Bülle eignet sich besonders gut zum Flechten der traditionellen Zwiebelzöpfe. Ihre etwas weichere Konsistenz macht sie sehr saftig, aber auch druckempfindlich und erfordert besondere Sorgfalt bei der traditionellen Handernt. Eine vollmechanische Beerntung mit einem üblichen Vollernter ist daher nicht möglich. Vielmehr wird ein mechanisches Rodungsgerät vorsichtig zum Freilegen des Erntegutes eingesetzt.

Der Geschmack der Höri Bülle ist vor allem durch das zarte Aroma und die milde, nicht aufdringliche Schärfe gekennzeichnet. Beim Garen entfaltet sich ihre Schärfe, ohne dass dabei die charakteristische rote Färbung verloren geht. Im geografischen Gebiet und über dessen Grenzen hinaus genießt die Höri Bülle einen hohen Bekanntheitsgrad und ein hohes herkunftsbedingtes Ansehen. Aufgrund ihrer außergewöhnlich guten Geschmackseigenschaften und ihrer nachhaltigen Erzeugungsmethode (z. B. Saatgut aus eigener Vermehrung, traditionelle Handernt, Erhalt der Kulturlandschaft Höri) wurde sie von Slow Food Deutschland e.V. in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen.

Die regionale Literatur ist reich an Gedichten rund um die Höri Bülle wie z. B. das Loblied auf die Höri Bülle der Mundartdichterin Anna Schreiber Bähr oder das Gedicht „Uf em Markt“ des Malers und Dichters Bruno Epple. Durch die Werke und Namen der Künstler auf der Höri erhielt die Höri Bülle Bekanntheit über die Grenzen der Region hinaus.

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

Das Wissen und die jahrhundertalte Tradition im Zwiebelanbau gewährleisten die charakteristischen Eigenschaften der Höri Bülle und begründen das hohe Ansehen des Erzeugnisses. Die Verbundenheit und die hohe Wertschätzung der Region mit dem seit Jahrhunderten bestehenden traditionellen Zwiebelanbau ist in vielen Bereichen des örtlichen Lebens sichtbar. Sie äußert sich u. a. in der großen Bedeutung von der Höri Bülle für die regionale Küche (Gemeinde Moos (Hrsg.) (1996): Kleines Bülle Brevier. Text: Erwin Keller. 2. Aufl. Gemeinde Moos. S. 26-52).

Die Höri Bülle findet ihre Erwähnung in zahlreichen Festen und Bräuchen wie z. B. dem seit dem Jahr 1976 jährlich, jeweils am 1. Oktobersonntag in der Gemeinde Moos, wiederkehrende „Bülle-Fest“ in dessen Mittelpunkt Spezialitäten aus der Höri Bülle stehen. Hierfür werden Zwiebelzöpfe aus der Höri Bülle zum Teil gemischt mit gelben Zwiebeln (Stuttgarter Riesen) geflochten, wobei die flache Form der Höri Bülle sich besonders gut zum Zopfen eignet. Bewirtet wird hauptsächlich mit Zwiebelprodukten: Zwiebelsuppe, -kuchen, -dinnele und Ähnlichem.

In der Gemeinde Moos im geografischen Gebiet wird zur Fasnacht seit 1953 der ortsgebundene Ruf „Rätich, Bülle und Salot — gnua, gnua, gnua!“ verwendet, ferner besteht eine traditionelle Narrenzunft mit der Bezeichnung „Büllebläri“.

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/32550>

⁽³⁾ Vgl. Fußnote 2.