

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Eintragungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2011/C 321/15)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**„DÜSSELDORFER MOSTERT“/„DÜSSELDORFER SENF MOSTERT“/„DÜSSELDORFER URTYP MOSTERT“/„AECHTER DÜSSELDORFER MOSTERT“****EG-Nr.: DE-PGI-0005-0799-24.02.2010****g.g.A.(X) g.U. ()****1. Name:**

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“

2. Mitgliedstaat oder Drittland:

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**3.1 Erzeugnisart:**

Klasse 2.6 Senfpaste

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

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ (im folgenden auch kurz: „Düsseldorfer Mostert“) ist eine verzehrfertige Paste zum Würzen von Speisen. Der „Düsseldorfer Mostert“ besteht ausschließlich aus gemahlene[n] braunen und gelben Senfsaaten, in Düsseldorf erzeugtem, unfiltriertem Brantweinessig, dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser, Salz, Zucker und Gewürzen. Seine Konsistenz ist cremig-glänzend und seine Farbe malzig-bräunlich. Der „Düsseldorfer Mostert“ enthält kleinste Schalenteile (Stippen). Besonderes Merkmal des „Düsseldorfer Mosterts“ ist sein scharfer, malzig-würziger Geschmack durch die dreifach vermahlene[n] Senfschalen. Das typisch scharfe, malzig-würzige Aroma verdankt er dem historisch-traditionellen und ausschließlich im geografischen Gebiet praktizierten handwerklichen Herstellungsverfahren mit brauner und gelber Senfsaat, dem speziellen Kaltansatz, dem dreifachen Vermahlen der Senfsaaten, der handwerklichen Abschlussvermahlung mit Granitsteinen, dem in Düsseldorf erzeugten, unfiltrierten Düsseldorfer Brantweinessig und dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser. Der „Düsseldorfer Mostert“ besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten. Konservierungsstoffe, Aromen und Verdickungsmittel sind dem „Düsseldorfer Mostert“ nicht zugesetzt.

(1) ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Das Fertigprodukt „Düsseldorfer Mostert“ muss folgende Analysewerte aufweisen:

- Trockenmasse: mindestens 25 %
- pH-Wert < 4,1
- Gesamtsäure (berechnet als Essigsäure) > 2,3 %
- Speisesalz (berechnet als NaCl) > 3,5 %

3.3 *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):*

Rohstoffe für den „Düsseldorfer Mostert“ sind braune und gelbe Senfsaaten, in Düsseldorf erzeugter, unfiltrierter Branntweinessig, das besonders kalk- und mineralienhaltige Düsseldorfer Wasser, Salz, Zucker und Gewürze.

Konservierungsstoffe, Aromen und Verdickungsmittel dürfen dem „Düsseldorfer Mostert“ nicht zugesetzt werden.

Um die gleich bleibend traditionell hohe Qualität und Frische, den regionalen Zusammenhang und damit die organoleptischen Merkmale des „Düsseldorfer Mosterts“ und dessen Ansehen zu erhalten, sind bei dessen Herstellung ausschließlich Düsseldorfer Wasser und der mit Düsseldorfer Wasser in Düsseldorf hergestellte, unfiltrierte Düsseldorfer Branntweinessig aus dem abgegrenzten geographischen Gebiet zu verwenden.

3.4 *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):*

—

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

Rohstoffe für den „Düsseldorfer Mostert“ sind braune und gelbe Senfsaaten, in Düsseldorf erzeugter, unfiltrierter Branntweinessig, das besonders kalk- und mineralienhaltige Düsseldorfer Wasser, Salz, Zucker und Gewürze.

Konservierungsstoffe, Aromen und Verdickungsmittel dürfen dem „Düsseldorfer Mostert“ nicht zugesetzt werden.

Zunächst sind die gereinigten und gesiebten braunen und gelben Senfsaaten getrennt voneinander zu vermahlen. Die vorvermahlten braunen und gelben Senfsaaten, Salz, Zucker und Gewürze sind sodann mit dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser und mit dem in Düsseldorf hergestellten, unfiltrierten Branntweinessig im Kaltansatz zu einer braunen Senfmaische zu vermengen.

Anschließend ist die kalt angesetzte Senfmaische zweifach zu vermahlen. Für das letzte Vermahlen sind Granitsteine zu verwenden, um die Struktur des „Düsseldorfer Mosterts“ manuell zu glätten und diesen handwerklich zu entlüften. Kleinste Schalenteile bleiben sichtbar. Nach einer Zeit des Reifens entwickelt der „Düsseldorfer Mostert“ sein charakteristisches, scharfes, malzig-würziges Aroma. Danach ist er in verschiedene Gebinde abzufüllen.

Für den „Düsseldorfer Mostert“ ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum von nur zehn Monaten einzuhalten, damit der „Düsseldorfer Mostert“ seine organoleptischen Eigenschaften bewahrt.

Alle Herstellungsschritte des „Düsseldorfer Mosterts“, also Reinigen, Sieben, Vorvermahlen, Vermengen der Zutaten im kalten Ansatz, zweites Vermahlen, drittes Vermahlen mit Granitsteinen, Reifen sind im geographischen Gebiet durchzuführen. So werden der typisch scharfe, malzig-würzige Geschmack und damit die organoleptischen Eigenschaften und die Qualität, die regionale Herkunft, die Rückverfolgbarkeit sowie die Kontrolle des „Düsseldorfer Mosterts“ während des gesamten Produktionsprozesses gewährleistet.

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

Die Aufmachungsschritte, nämlich Abfüllen, Verpacken sowie Auszeichnen der Behältnisse sind im geographischen Gebiet durchzuführen.

Dies ist erforderlich, da die Schärfe und der Geschmack von Senf leicht beeinträchtigt werden können und darum der Reifeprozess einer sensiblen Temperaturführung unterliegt. Die Steuerung der Lager-temperatur und Lagerdauer haben entscheidenden Einfluß auf die sensorische Qualität des Endprodukts. Nur das Fachpersonal der Herstellerbetriebe (Senfmeister vor Ort) hat die nötige Erfahrung, den für die Einhaltung einer gleichbleibenden Produktqualität idealen Abfüllzeitpunkt zu bestimmen. Dieser wesentliche und qualitätsrelevante Herstellungsschritt muss darum unter der Kontrolle der Hersteller im geografischen Gebiet erfolgen.

Auf diese Weise sind der typisch scharfe, malzig-würzige Geschmack und damit die organoleptischen Eigenschaften und die Qualität, die regionale Herkunft, die Rückverfolgbarkeit sowie die Kontrolle des „Düsseldorfer Mosterts“ während des gesamten Produktionsprozesses gewährleistet

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Die folgenden Etikettierungs- bzw. Kennzeichnungsregelungen gewährleisten Verbrauchern sowie Hersteller- und Missbrauchskontrolleuren Ursprung und Echtheit des „Düsseldorfer Mosterts“. Sie dienen der einheitlichen Kennzeichnung und damit der Herkunftssicherung und der Rückverfolgbarkeit des „Düsseldorfer Mosterts“.

Der „Düsseldorfer Mostert“ ist in allen Stationen des Verkaufs

als „Düsseldorfer Mostert“,

als „Düsseldorfer Senf Mostert“,

als „Düsseldorfer Urtyp Mostert“ und/oder

als „Aechter Düsseldorfer Mostert“

zu etikettieren bzw. zu kennzeichnen. Diese Etikettierung bzw. Kennzeichnung kann den Zusatz „g.g.A.“ und/oder den Zusatz „geschützte geographische Angabe“ enthalten.

Der „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ ist mit dem entsprechenden Gemeinschaftszeichen der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates in Farbe oder in Schwarz-Weiß zu kennzeichnen.

Die Schutzgemeinschaft führt eine ständig aktuell gehaltene Liste der Unternehmen, die die Herstellung von „Düsseldorfer Mostert“ betreiben. Allen Unternehmen, die ihr die Herstellung von „Düsseldorfer Mostert“ mitteilen, und ihren Mitgliedern gestattet die Schutzgemeinschaft für spezifikationskonforme Produkte die Verwendung des folgenden Wort-/Bildzeichens der Schutzgemeinschaft Düsseldorfer Senf mit der Schriftart Arial/Regular für die Worte „Senfspezialität aus Düsseldorf“ in den folgenden Varianten:

in Farbe im CMYK-Farbton 12C 27M 56Y 0K (gold), in Sonderfarbe Gold und/oder in Heißfolienprägung Gold für den Anker, die Umriss des Löwen und die Umrandung des Logos und/oder in Farbe im CMYK-Farbton 12C 27M 56Y 0K (gold), in Sonderfarbe Gold und/oder in Heißfolienprägung Gold für den Anker, den Löwen und die Umrandung des Logos und/oder in Schwarz-Weiß im CMYK-Farbton 0C 0M 0Y 100K (schwarz) für den Anker, die Umriss des Löwen und die Umrandung des Logos und/oder in Schwarz-Weiß im CMYK-Farbton 0C 0M 0Y 100K (schwarz) für den Anker, den Löwen und die Umrandung des Logos.

Die Hintergrundfarbe innerhalb des Logos ist variabel. Die Größe der Logos kann je nach Verwendungszweck unterschiedlich sein.

Diese Etikettierungsregelungen gelten auch für Produkte, in denen der „Düsseldorfer Mostert“ als einzige Komponente in der entsprechenden Produktkategorie zu anderen Erzeugnissen sowie Lebensmitteln verwendet wird.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das geographische Gebiet umfasst die Landeshauptstadt Düsseldorf; es trägt die Bezeichnung „Düsseldorf“.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

Das geographische Gebiet umfasst die Landeshauptstadt Düsseldorf; es trägt die Bezeichnung „Düsseldorf“. Im geographischen Gebiet wurde der „Düsseldorfer Mostert“ erfunden. Das geographische Gebiet ist geprägt von der langen Herstellungstradition der Düsseldorfer Senfindustrie. Durch die Bezeichnung, den Erfindungsursprung, die lange Herstellungstradition, das im geographischen Gebiet entwickelte und praktizierte spezielle Verfahren zur Wassergewinnung, die geschmacksprägenden Inhaltsstoffe, insbesondere die im hohen Kalkgehalt enthaltenen Mineralien des Düsseldorfer Wassers und die aus Essigbakterien der unmittelbaren Umgebung der Senfmanufaktur stammende und seit 1969 unverändert verwendete Düsseldorfer Branntweinessigkultur unterscheidet sich das geographische Gebiet deutlich von benachbarten Gebieten.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Der „Düsseldorfer Mostert“ besteht ausschließlich aus gemahlene braunen und gelben Senfsaaten, in Düsseldorf erzeugtem, unfiltriertem Branntweinessig, dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser, Salz, Zucker und Gewürzen. Seine Konsistenz ist cremig-glänzend und seine Farbe malzig-bräunlich. Der „Düsseldorfer Mostert“ enthält kleinste Schalenteile (Stippen).

Besonderes Merkmal des „Düsseldorfer Mosterts“ ist sein scharfer, malzig-würziger Geschmack durch die dreifach vermahlene Senfschalen. Das typisch scharfe, malzig-würzige Aroma verdankt er dem historisch-traditionellen und ausschließlich im geographischen Gebiet praktizierten handwerklichen Herstellungsverfahren mit brauner und gelber Senf Saat, dem speziellen Kaltansatz, dem

dreifachen Vermahlen der Senfsaaten, der handwerklichen Abschlussvermahlung mit Granitsteinen, dem in Düsseldorf erzeugten, unfiltrierten Düsseldorfer Branntweinessig und dem besonders kalk- und mineralienhaltigen Düsseldorfer Wasser. Der „Düsseldorfer Mostert“ besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten. Konservierungsstoffe, Aromen und Verdickungsmittel sind dem „Düsseldorfer Mostert“ nicht zugesetzt.

Diese organoleptischen Eigenschaften sind wiederum der Grund für das Ansehen des „Düsseldorfer Mosterts“ als regionale Spezialität. Das hohe Ansehen wiederum ist gleichsam eine weitere, durch Geschmack, Qualität und Besonderheit erworbene Eigenschaft des „Düsseldorfer Mosterts“.

- 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.):*

Historischer Zusammenhang/Geschichte

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, Düsseldorfer Senf und Düsseldorfer Tafelsenf sind in Düsseldorf entwickelte Lebensmittelspezialitäten mit sehr langer, historisch-regionaler Tradition.

Die Geschichte der Düsseldorfer Senfindustrie belegt dies. 1726 wurde in Düsseldorf die erste deutsche Senffabrik gegründet. Ihre Spezialität war ein scharfer, malzig-würziger, cremig-glänzender, malzig-bräunlicher Senf, der „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“. Der „Düsseldorfer Mostert“ wurde schnell über Deutschlands Grenzen hinaus bekannt und begründete Düsseldorfs Ruhm als Senfmetropole.

Bereits 1800 ist der „Aechte Düsseldorfer Mostert“ durch seinen guten Absatz im In- und Ausland bei den Verbrauchern berühmt. 1884 ging der „Düsseldorfer Mostert“ mit Vincent van Goghs „Stilleben mit Steingut, Flaschen und Schachtel“ in die Kunstgeschichte ein.

1896 existierten 8 Senffabriken in Düsseldorf. Bereits 1826 berichten Handelsnachrichten, Reiseliteratur und Stadtbeschreibungen von der Düsseldorfer Senfindustrie.

1920 begann für Düsseldorf eine neue Senfära. Der aus Lothringen stammende Unternehmer Otto Frenzel gründete Ende 1920 in Düsseldorf seine Senfmanufaktur. In dieser stellte er einen sehr scharfen und erstmals hellen Senf her, den er als „Löwensenf“ bezeichnete und in Anlehnung an das Düsseldorfer Stadtwappen mit dem Kopf eines Löwen versah. Ein solch heller Senf war bisher in Deutschland unbekannt. Die Käufer reagierten zunächst zurückhaltend bis ablehnend auf diese Neuentwicklung. Die starke Schärfe und die unverwechselbare Würze machten den „Düsseldorfer Mostert“ und den „Düsseldorfer Senf“ jedoch schnell berühmt. In kurzer Zeit gewann Otto Frenzel mit seiner neuartigen Senfkreation „Löwensenf“ ein hohes Ansehen bei den Verbrauchern. Die Erfolgsgeschichte der „Neuen Düsseldorfer Senfindustrie Otto Frenzel“ begann. Das Erfolgsrezept von Frenzel war das Reinheitsgebot für den „Düsseldorfer Mostert“ und „Düsseldorfer Senf“: Man nehme nur Zutaten der edelsten Qualität, achte peinlich genau auf meisterliche Zubereitung und verzichte auf alle fremden Zusätze.

Ab 1930 stellten die Düsseldorfer Senffabriken den mittelscharfen „Düsseldorfer Tafelsenf“ her. Auch diese weniger scharfe, mittelscharf-würzige, gelb-grüne, fein-glänzende Düsseldorfer Senfspezialität wurde in kurzer Zeit bei den Verbrauchern im In- und Ausland geschätzt und beliebt. Bereits 1938 konnte die Düsseldorfer Senfindustrie „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ und „Düsseldorfer Tafelsenf“ in das europäische Ausland, in die USA, nach Kanada, Südamerika, Afrika, Japan und Australien exportieren.

In der Historie Düsseldorfs gab es neben den bekannten Düsseldorfer Senffabriken Adam Bernhard Bergrath sel. Wwe und Otto Frenzel Senfindustrie noch die regionalen, aber auch national und international tätigen Düsseldorfer Senffabriken Senffabrik Ludwig Mackenstein, Dampf-Senffabrik Steinberg & Hild, Dampf-Senffabrik Carl Dick, Senffabrik Paul Eisenhardt, Senffabrik Ernst Roesberger, Senffabrik

Carl von der Heiden, Senfvertrieb Wilhelm Pabelick, Senffabrik Geschwister Bramhoff und Senffabrik Johann Waldorf. Viele dieser Senfhersteller verwandten den Düsseldorfer Anker und bzw. oder den Düsseldorfer Löwen zur Kennzeichnung des von ihnen in Düsseldorf hergestellten „Düsseldorfer Mosterts“/„Düsseldorfer Senf Mosterts“/„Düsseldorfer Urtyp Mosterts“/„Aechten Düsseldorfer Mosterts“, „Düsseldorfer Senfs“ und „Düsseldorfer Tafelsenfs“.

Natürlicher Zusammenhang / Umweltbedingung

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ weist einen natürlichen Zusammenhang zwischen seinem geografischen Gebiet und seinen organoleptischen Eigenschaften auf.

Das verwendete Düsseldorfer Wasser, der größte Bestandteil von „Düsseldorfer Mostert“ stammt als versickertes Rheinwasser aus dem Rhein und ist wegen dessen Uferpassage mit bis zu 30 Meter dicken Sand- und Kiesschichten besonders kalkhaltig und damit besonders mineralienhaltig. Die Aufbereitung des Düsseldorfer Wassers findet nach einem speziellen, in Düsseldorf entwickelten und praktizierten Verfahren statt. Der hohe Kalkgehalt und damit hohe Mineraliengehalt des Düsseldorfer Wassers prägt wiederum den besonderen Geschmack von „Düsseldorfer Mostert“ mit.

Zudem wirkt sich der in Düsseldorf erzeugte, unfiltrierte Branntweinessig auf den Geschmack von „Düsseldorfer Mostert“ aus. Denn auch für die Herstellung des Düsseldorfer Branntweinessigs nimmt man das besonders kalk- und mineralienhaltige Düsseldorfer Wasser und einen ganz bestimmten, seit 1969 in der Düsseldorfer Branntweinherstellung verwendeten Essigbakterienstamm als regionale Hauskultur, der aus Essigbakterien der unmittelbaren Umgebung der Senfmanufaktur stammt.

Gegenwärtiger Zusammenhang / Ansehen

Bis heute genießt „Düsseldorfer Mostert“ großes Ansehen und hohe Bekanntheit als regionale Spezialität bei den regionalen und überregionalen Verbrauchern.

Verbraucherreaktionen belegen das große Renomé. „Düsseldorfer Mostert“ hat bei den Verbrauchern einen anerkannten Platz auf dem Markt gefunden.

Wie dem Wortlaut der Bezeichnung „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ zu entnehmen ist, ist Düsseldorf der historische, geografische Geburtsort von „Düsseldorfer Mostert“. Allein der Erfindungsort Düsseldorf verleiht der Senfspezialität aus Düsseldorf großes Ansehen.

Das Ansehen beruht insbesondere auch auf der langen Geschichte der Herstellung von „Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ und „Düsseldorfer Tafelsenf“ in Düsseldorf und deren organoleptischen Eigenschaften. Angesichts der langen und berühmten Geschichte der Düsseldorfer Senfindustrie bezeichnen viele Düsseldorf auch als die Senfstadt bzw. Mostertstadt.

Das Ansehen der Senfspezialitäten aus Düsseldorf ist so groß, dass ihnen in Düsseldorf ein Museum gewidmet ist. Die lange Tradition der Herstellung von Senfspezialitäten in Düsseldorf belegen zahlreiche Fotoaufnahmen von der Senfherstellung der Düsseldorfer Senfindustrie. Das regionale und überregionale Ansehen von „Düsseldorfer Mostert“ als regionale Spezialität aus Düsseldorf verdeutlichen verschiedene Publikationen zu der Düsseldorfer Senfspezialität in Vergangenheit und Gegenwart.

„Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ und „Düsseldorfer Tafelsenf“ sind Bestandteil der Düsseldorfer Geschichte und der Düsseldorfer Esskultur. In den Brauhäusern der Düsseldorfer Altstadt steht beispielsweise der altbewährte Düsseldorfer Senfrostbraten auf der Speisekarte, ein mit Senf aus Düsseldorf bestrichenes und dann überbackenes Entrecôte. Auch das rheinische Sandwich, ein „Röggelchen“ mit einer Scheibe Käse und Senf aus Düsseldorf, gehört zur Düsseldorfer Esskultur.

Dass Düsseldorf eine Senfstadt besonderer Art ist und dass „Düsseldorfer Mostert“ auch gegenwärtig, wie das Bier „Düsseldorfer Alt“, wegen seiner geografischen Herkunft und der damit verbundenen organoleptischen Eigenschaften und somit des Geschmacks ein hohes Ansehen bei den Verbrauchern genießt, belegen zwei alte Traditionen:

Bis in die Gegenwart pflegen die Düsseldorfer Traditions gastronomie, die bis heute im Stadtzentrum produzierenden „Düsseldorfer Alt“-Brauereien sowie die regionalen Verbraucherhaushalte die Tradition, Senf aus Düsseldorf in speziellen Düsseldorfer Senf-Steingut-Töpfchen darzureichen. Die zahlreichen Besucher der „Düsseldorfer Alt“-Brauereien und der Düsseldorfer Traditions gastronomie haben seit Jahrzehnten den Geschmack von „Düsseldorfer Mostert“ unmittelbar und durch das Senf-Steingut-Töpfchen auch plastisch-optisch als regionale Spezialität kennen und schätzen gelernt.

In Düsseldorf existieren zwei urige Läden, in denen man den „Düsseldorfer Mostert“ lose erwerben kann. Tagtäglich lassen sich zahlreiche regionale Verbraucher „Düsseldorfer Mostert“ in das mitgebrachte Gefäß, meist ein Steingut-Töpfchen mit traditioneller Aufschrift, abzapfen.

Bis heute besitzt „Düsseldorfer Mostert“ auch eine Bekanntheit als regionale Spezialität über Deutschlands Grenzen hinaus. Bereits ab 1938 wird „Düsseldorfer Mostert“, „Düsseldorfer Senf“ und „Düsseldorfer Tafelsenf“ in das europäische und außereuropäische Ausland sowie insbesondere in die USA als „Genuine Dusseldorf Prepared Mustard“ exportiert. Ein Bild von der Produktpalette für den Export in die USA veranschaulicht diese Historie. Als eine der wenigen Städte der Welt kann Düsseldorf auf eine lange und große Senftradition zurückblicken. So festigte sich Düsseldorfs Ruhm als Senfmetropole auch außerhalb der Region. Das große Renomé der Senfspezialitäten aus Düsseldorf im Ausland zeigen die bis heute gegenwärtigen Verbrauchernachfragen aus aller Welt.

Als ein besonderer Grund für das große Ansehen von „Düsseldorfer Mostert“ bei den Verbrauchern ist hervorzuheben, dass die Senfspezialität aus Düsseldorf im Gegensatz zu anderen Senfpasten außerhalb des geografischen Gebiets keine Konservierungsstoffe enthält.

Wirtschaftlicher Zusammenhang/Bedeutung

Die wirtschaftliche Bedeutung von „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ für Düsseldorf ist heute weiterhin sehr groß. Die große Beliebtheit von „Düsseldorfer Mostert“ spiegelt sich deutlich in den sehr guten Verkaufszahlen im Lebensmitteleinzelhandel, bei Metzgereien und Gastwirtschaften der geografischen Region, in Deutschland und in der Welt wider.

Nach Schätzungen werden im geografischen Gebiet Düsseldorf etwa 65 Tonnen „Düsseldorfer Mostert“ im Jahr hergestellt. Diese jährlichen Verkaufszahlen belegen, dass „Düsseldorfer Mostert“ bei den Verbrauchern aufgrund seiner regionalen Herkunft und seiner damit verbundenen organoleptischen Eigenschaften ein hohes Ansehen als regionaltypische Spezialität besitzt.

Herstellungsbedingter Zusammenhang/Organoleptische Qualität: Seit fast 300 Jahren produzieren regionale Hersteller „Düsseldorfer Mostert“/„Düsseldorfer Senf Mostert“/„Düsseldorfer Urtyp Mostert“/„Aechter Düsseldorfer Mostert“ in Düsseldorf nach dem in Düsseldorf erfundenen Herstellungsverfahren. Ihr Know-how, ihr Wissen und ihre Erfahrung, die sie von Generation zu Generation weitergegeben haben, sorgen für die geografisch bedingten, organoleptischen Eigenschaften von „Düsseldorfer Mostert“.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

Markenblatt Heft 07 vom 19. Februar 2010, Teil 7c, S. 2509

(<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/11252>)
