

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

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

(2022/C 252/08)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„OKTOBERFESTBIER“

EU-Nr.: PGI-DE-1034 – 23.8.2012

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

1. Name(n) [der g. U. oder der g. g. A.]

„Oktoberfestbier“

2. Mitgliedstaat oder Drittland

Deutschland

3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**3.1. Art des Erzeugnisses**

Klasse 2.1. Bier

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

Untergäriges Bier mit

Stammwürzegehalt in %:	13,6–14,0
Alkoholgehalt in vol. %:	5,3–6,6
Farbe (EBC):	6,0–28,0 Einheiten
Bitterstoffe (EBU):	16,0–28,0 Einheiten

Hell, gold-, bernsteinfarben oder dunkel, von vollmundig, sehr rund, weich oder malzaromatisch bis leicht gehopft mit einer sehr milden Bittere oder einem kräftigen, ein wenig süßen Geschmack.

Die aufgeführten Werte unterliegen den gesetzlichen und den von den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Bayern anerkannten Toleranzen.

Die Herstellung erfolgt nach dem Münchener Reinheitsgebot von 1487 in der Form des § 9 Abs. 1 VorlBierG.

(¹) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Das Wasser muss aus dem Münchener Stadtgebiet aus den Tertiärschichten der Münchener Schotterebene stammen. Die Tiefbrunnen, aus denen dieses Wasser gefördert wird, reichen derzeit, je nach Örtlichkeit, bis zu einer Tiefe von ca. 140 m bis ca. 250 m. Münchener Stadtwasser erfüllt diese Voraussetzungen nicht.

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

Zutaten müssen Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser sein. Das Wasser muss aus dem Münchener Stadtgebiet aus den Tertiärschichten der Münchener Schotterebene stammen.

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

Der gesamte Herstellungsprozess des Oktoberfestbieres muss, im Gebiet der Stadt München stattfinden. Er beginnt mit dem Schroten des Malzes und dem Einmaischen und endet nach ca. 4–11 Wochen Lagerzeit, in der das Jungbier sich auf natürliche Weise mit Kohlensäure anreichert und bis zur geschmacklichen Vollendung reift.

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*

Die Bieretikettierung lautet „Oktoberfestbier“. Gemäß Artikel 12 Absatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 in Verbindung mit Artikel 13 Absatz 3 Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 werden auf den Etiketten das für eine g. g. A. vorgesehene Unionszeichen sowie der eingetragene Name angegeben.

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

Hoheitsgebiet der Stadt München

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Der Ruf und die Besonderheit des innerhalb der Stadtgrenzen Münchens gebrauten „Oktoberfestbiers“ sind auf eine in Jahrhunderten gepflegte traditionelle Herstellungsmethode und auf die außerordentliche Bekanntheit des Münchener Oktoberfestes zurückzuführen.

Im Jahr 1487 wurde das sog. „Münchener Reinheitsgebot“ erlassen. Mit der Festlegung der Inhaltsstoffe für Bier wurde seinerzeit auch verfügt, dass das Bier einer „Bierbeschau“ (heute Qualitätskontrolle) unterzogen werden muss. In der Fassung des vorläufigen Biergesetzes (§ 9 Abs. 1 VorlBierG) gilt das Münchener Reinheitsgebot von 1487 noch heute.

Eine Besonderheit ist zudem die Verwendung von Tiefbrunnenwasser aus dem Stadtgebiet Münchens, was aus den Tertiärschichten (bis zu ca. 250 m tief) stammt. Dem Buch „Geschichte der Spatenbrauerei“ 2. Teil von Fritz Sedlmayr ist zu entnehmen, dass Mitte des 19. Jahrhunderts Bohrungen von Brunnen auf eine Tiefe von 200 m erfolgten.

Wolfgang Behringer berichtet in dem Buch „Löwenbräu“ von einer Bohrung eines Tiefbrunnens in der Zeit um 1900.

Die Abgabe von Bier auf dem Oktoberfest als dem damals saubersten Getränk kann bereits für das erste Oktoberfest 1810 nachgewiesen werden, als von sog. „Traiteuren“ gesprochen wird, welche die Erlaubnis hatten Bier und Wein auszuschenken (vgl.: „175 Jahre Oktoberfest“, Festschrift der Landeshauptstadt München, München 1985 oder „tz“ vom 16. Juli 2010).

Das Oktoberfest entstand 1810 aus einem Pferderennen, das auf einer Wiese vor der Stadt, anlässlich der Hochzeit von Prinz Ludwig I. von Bayern mit Prinzessin Therese zu Sachsen-Hildburghausen, stattfand. Heute findet das Oktoberfest, von den Münchnern liebevoll „Wies'n“ genannt, jedes Jahr zwischen Mitte September und Anfang Oktober auf genau dieser inmitten der Stadt liegenden, 42 Hektar großen „Theresienwiese“, die noch Teile der damaligen Rennstrecke erkennen lässt, statt. Alle 4 Jahre findet neben dem Oktoberfest auch das Zentrale Landwirtschaftsfest statt, das erstmals 1811 stattfand. 2010 hat man 200 Jahre Oktoberfest gefeiert und dafür sogar einen speziellen „historischen Teil“ des Oktoberfestes mit Pferderennen und Tierschauen aufgebaut. Zwischenzeitlich wurde dieser Teil etwas umgewandelt und in „Oide Wiesen“ umbenannt.

Das Oktoberfest beginnt mit dem Anzapfen des ersten Fasses „Oktoberfestbier“ durch den amtierenden Oberbürgermeister der Landeshauptstadt München. Die Tradition des Anzapfens fand 1950 mit dem damaligen Oberbürgermeister Thomas Wimmer ihren Anfang. Vor dem Anzapfen fahren die Festwirte in blumengeschmückten Kutschen in Begleitung von Bürgermeistern, Stadträten sowie von pferdegezogenen Wagen mit Bedienungen und den Prachtgespannen der Münchener Brauereien auf das Oktoberfestgelände zu ihren jeweiligen Festzelten. Dieser Einzug der Festwirte und Brauereien wird zusammen mit dem Anzapfen ebenso weltweit über Fernsehen bzw. Internet übertragen, wie der am nächsten Tag stattfindende größte Trachten- und Schützenumzug der Welt, der von Vielen als Höhepunkt der Eröffnungsfeierlichkeiten des Oktoberfestes angesehen wird.

Der heute weltbekannte Ruf des Oktoberfestbieres beruht u. a. darauf, dass in München bei der Bierbereitung frühzeitig Neuerungen eingeführt wurden, welche die Qualität des Bieres entscheidend beeinflussten. Hierbei ist insbesondere die erste Kältemaschine von Carl von Linde aus dem Jahr 1873 zu nennen. Diese wurde in einer Münchener Brauerei eingesetzt und setzte von dort ihren Siegeszug durch die Münchener Brauereien und später in der ganzen Welt, in der Form von Kühlschränken, fort. Bedeutsam war dabei die Tatsache, dass nun Bier, unabhängig von Klima und Außentemperatur in gleichmäßiger Qualität und in beliebiger Menge kontinuierlich erzeugt und gelagert werden konnte. Dies machte es möglich, ohne einen Qualitätsverlust große Mengen Bier für Großveranstaltungen im Voraus zu produzieren, vor Ort zu lagern und auszuschenken.

Zu dem außerordentlichen Ruf des Oktoberfestbieres trug maßgeblich der Umstand bei, dass dieses Bier speziell für das Oktoberfest eingebracht wurde. Das Spitzenprodukt Oktoberfestbier ist hierbei zwischenzeitlich nicht nur auf dem Oktoberfest erhältlich, sondern wird mit seinem „Oktoberfestbieretikett“ in der ganzen Welt verkauft.

Obwohl die Landeshauptstadt München seit 1985 nicht mehr für das Oktoberfest wirbt, kennen nach einer offiziell verlautbarten weltweit durchgeführten Umfrage 91 % der Befragten das Oktoberfest. Die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung (FAZ) vom 20. Oktober 1997 schrieb hierzu: „Überhaupt die Internationalität! Es heißt zwar Münchener Oktoberfest, aber wir sehen zahlreiche fremdländisch aussehende Besucher und hören englische, italienische, französische, japanische und viele der Herkunft nach undefinierbare Sprachbrocken, ganz selten echt bajuwarische Urlaute.“

Besonderheit des Erzeugnisses

Die Stadt München schreibt hierzu in der offiziellen Festschrift zum 200. Jubiläum: „Ein ausgesprochenes Oktoberfestbier hat sich erst nach 1872 langsam verbreitet.“ Dem Buch „175 Jahre Oktoberfest 1810 bis 1985“ von Richard Bauer und Fritz Fenzl ist zu entnehmen, dass im Jahr 1872 ein mit hoher Stammwürze eingesottenes besonders starkes Bier ausgeschenkt wurde. Hans Glöckle schreibt in seinem Buch „München, Bier, Oktoberfest“, dass die Münchener für das Bier damals 12 Kreuzer zahlen mussten und dass die Münchener, ohne gegen die saftige Forderung zu murren, „mit Hochachtung und zufriedener Anerkennung von dessen besonderer Qualität“ das Bier geschluckt haben. Weiter heißt es dann noch: „Ab 1872 avancierte das ‚Märzen‘ mit seinem Stammwürzegehalt von 13 % und 4,1 % Alkohol zum Wiesnbier schlechthin und behielt diese Sonderstellung bis nach dem II. Weltkrieg.“ Erst nach 1950 kam eine hellere Variante hinzu, die dem Geschmack der damaligen Wiesnbesucher mehr entsprach, währenddessen heute die Bernsteinfarbe eine Renaissance erlebt.

Das „Oktoberfestbier“ ist das von den im geographischen Gebiet ansässigen Brauereien speziell für das Oktoberfest eingebrachte Bier, das dort in erheblichen Mengen ausgeschenkt wird; ein Umstand, der auch insbesondere vom Verbraucher erwartet wird. Von anderen Festbieren unterscheidet sich das „Oktoberfestbier“ durch das verwendete Wasser, durch die höhere Mindeststammwürze von 13,6 %, eine niedrigere Höchststammwürze von 14,0 %, den höheren Alkoholgehalt von 5,3–6,6 % sowie einem höheren Grundwert bei den Bittereinheiten von 16 EBC-Einheiten gepaart mit einem niedrigeren Maximalwert von 28 EBC-Einheiten. Infolge des Höchstwertes von 28 Bittereinheiten sind die Biere schwach bitter angelegt und zeichnen sich durch einen, in der Regel vollmundigen, sehr runden Geschmack aus, wie er seit Jahrzehnten im südlichen Raum Bayerns bevorzugt wird.

Aufgrund der nach dem Reinheitsgebot von 1487 gepflegten Bierherstellung, der daraus resultierenden außergewöhnlichen Erfahrung und der Geschicklichkeit der im geographischen Gebiet ansässigen Brauereien, verbindet der Verbraucher mit Oktoberfestbier die Erwartung besonderer, höchster Qualität.

Die Sonderstellung sowie der besondere Ruf des „Oktoberfestbieres“ werden national und international wahrgenommen. Zahlreiche Zeitungsartikel aus Europa erwähnen das Oktoberfest mehr oder weniger im Zusammenhang mit Bier. In 74 britischen Zeitungsartikeln der Jahre 1995–2012 wird das Bier mit dem Oktoberfest zu einem großen Teil mit Attributen wie „meist bekannte“, „weltweit bekannte“, „berühmte“ usw. versehen. Teilweise wird es sogar beschrieben. Schon 1955 schrieb Dr. Kuballe im Industrie-Kurier- Düsseldorf in einem Text über das Oktoberfest: „Noch im vergangenen Jahrhundert vorwiegend Münchener Jahres-Gaudi wurde das Fest inzwischen zum größten Europas.“ Später liest man noch: „In den Reiseprospekten Europas und der USA wird es zusehends mehr zum Schlager, der zumindest ‚mitgenommen‘ werden muss.“ 1996 schrieb Paul Delany in der „The SUN“: „Visitors to the biggest beer festival in the world downed almost nine MILLION pint last year. And this year the organisers of

Germany's 163. Oktoberfest in Munich are expecting more than seven million visitors to drink even more.“ (Die Besucher des größten Bierfests der Welt schütteten im vergangenen Jahr nahezu 9 Mio. Pint in sich hinein. Und dieses Jahr erwarten die Organisatoren des 163. Oktoberfests in München über 7 Millionen Besucher, die noch mehr trinken dürften.) Derek Scally von der „Irish Times“ meinte 2003: „...the original Oktoberfestbeer. Difficult to find outside of Munich, but worth the search.,“ (... das echte Oktoberfestbier. Außerhalb von München schwer zu finden, aber die Suche wert.)“ Die FAZ postulierte 2006 das Oktoberfest als das „größte Bierfest unseres Sonnensystems“. Das gleiche Blatt veröffentlichte 2011 im Rahmen einer Abhandlung den Text: „Ohne das Oktoberfest kann selbst eine Hommage an München nicht auskommen.“ Damit wird die Bedeutung verdeutlicht, die das Oktoberfest und daraus resultierend das „Oktoberfestbier“ für München bedeutet.

Die Besonderheit des „Oktoberfestbieres“ hat national, wie international, Eingang in die unterschiedlichsten Literaturarten gefunden. Beispielhaft seien erwähnt das „Manuale delle birra“ (Handbuch des Biers) sowie die Texte aus den Büchern „L'Oktoberfest de Munich: portée sociale et politique“ (Das Münchner Oktoberfest: soziale und politische Bedeutung) (Thomas Landwehren, 2005): „... premiere place la Wiesn-Bier (ou Oktoberfestbier), cette bière spécialement brassée pour l'occasion...“ (... an erster Stelle das Wiesn-Bier (oder Oktoberfestbier), dieses Bier, das speziell für diese Gelegenheit gebraut wird...) oder „The Oxford Companion to Beer“ (Der Oxford-Begleitband zum Thema Bier) (Oliver Garret/Tom Colicchio 2011): „Today's Spaten oktoberfestbier is still based largely on that 1872 recipe. In the 19th [century] ... much of the base malt in a märzenbier and oktoberfestbier ...“ (Das heutige Spaten Oktoberfestbier beruht im Großen und Ganzen nach wie vor auf diesem Rezept aus dem Jahr 1872. Im 19. Jahrhundert ... ein Großteil des Grundmalzes in einem Märzenbier und Oktoberfestbier...) In Ben McFarlands Buch „World's Best Beers – One Thousand Craft Brews from Cask to Glass“ (Die besten Biere der Welt – 1000 Craft-Bräus vom Fass bis zum Glas) von 2009 heißt es: „Technically, genuine Oktoberfest beer can be brewed only within the city limits of Munich, by brewers participating in the ...“ (Eigentlich darf das echte Oktoberfestbier ausschließlich innerhalb der Stadtgrenzen Münchens gebraut werden und zwar durch Brauer, die sich beteiligen am...)

Eine Spitzenposition des „Oktoberfestbieres“ sehen nicht nur die Brauereien, sondern auch Presse und Literatur. So vergleicht die Zeitung „Welt am Sonntag“ in einem Artikel von 2005 das „Oktoberfestbier“ in Anlehnung an die deutsche Nationalflagge, die Bundesregierung und die assoziierten Farben der größten politischen Parteien Deutschlands mit den Worten: „Wenn Samstag das Oktoberfest beginnt, geht es vor allem um Bier – nicht um die Bundestagswahl.“ Später liest man: „Dann regiert nicht Schwarz, auch nicht Rot, sondern Gold, flüssiges Gold – Bayerns bestes Bier.“ 2009 beschreibt die Zeitung das „Oktoberfestbier“ in einem Artikel aus der Sicht des internationalen Verbrauchers wörtlich: „Ein Bier auf das die Welt blickt.“ Im Jahr 2011 schreibt sie dann über das „Oktoberfestbier“ eindeutig, kurz und bündig: „Nur eines ist klar: Alle Wiesnbieren, die die Brauereien für das diesjährige Oktoberfest gebraut haben sind super.“ Diese Pressebewertungen stimmen mit dem Berichtstext des Schriftstellers Thomas Wolfe über dessen Oktoberfestbesuch 1928 überein, in dem er die Spitzenposition des „Oktoberfestbieres“ hervorhebt: „Der Erzähler, namenlos wie die Furcht und Euphorie, die ihn sofort auf der Wiesn packen, muss nachfragen, um das Spektakel zu verstehen: ‚Bier?‘, sagte ich, ‚Warum Bier? Warum kommt man hierher, um Bier zu trinken? Warum sind all die großen Hallen hier von den bekannten Brauereien errichtet worden, wenn doch ganz München berühmt ist für sein Bier und es in der Stadt Hunderte von Bierwirtschaften gibt?‘ Und Heinrich sein Begleiter, antwortet, das stimme schon, aber: ‚Das ist Oktoberfestbier.‘“ Auch der anerkannte Bier-Fachjournalist, Michael Jackson, beschreibt die Unvergleichlichkeit eines „Oktoberfestbieres“ mit den Worten: „Das Oktoberfestbier hat eine Krone mit alpinen Ausmaßen und einer cremig-malzigen Würzigkeit...“

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses

Die lange Tradition der Herstellung des „Oktoberfestbieres“ für das Fest in München, dessen Ausschank auf dem weltbekanntesten, berühmtesten und seit über 200 Jahren existierenden Oktoberfestes sowie dessen besonderer vollmundiger runder und als verbindende Element verstandener Biercharakter haben dazu geführt, dass es sich beim Oktoberfestbier um eine in Deutschland und international bekannte und beliebte Bierspezialität handelt, deren Ansehen, quasi als Botschafter Münchens, untrennbar mit der Stadt und ihrer Lebensart verbunden ist. Das Ursprungsfest, wo das berühmte „Oktoberfestbier“ ausgeschrieben wird, ist in der ganzen Welt bekannt.

Einer der ersten Hinweise darauf, dass auf dem Oktoberfest nur Bier von den im geographischen Gebiet ansässigen Brauereien ausgeschrieben werden durfte, findet sich in einer bis zum Jahr 1850 gegoltenen Magistratsverordnung der Stadt zum Oktoberfest. In der Dissertationsreihe „Miscellanea Bavarica Monacensia“ wird hierzu in Heft 100: „Das Münchner Oktoberfest“ in verkürzter Form ausgeführt, dass vier Wirten aus der Umgebung von München der Versuch verwehrt wurde, Tölzer Bier (Gemeinde in ca. 45 km Entfernung) auf dem Oktoberfest auszuschenken. Auf dem Oktoberfest durften nur die 18 Münchener Wirte ihr Bier der ortsansässigen Münchener Brauereien ausschenken. Den vier Wirten aus dem Umland gestattete man außerhalb des Oktoberfestes, in einiger Entfernung, auf der Sendlinger Höhe ihr Bier zu verkaufen.

Der Münchener verbindet mit dem „Oktoberfestbier“ die schon in der Volksschule gelernte Geschichte und Tradition des Oktoberfestes. Die Zeit in der das Oktoberfest stattfindet, wird in München daher oft auch als eine eigene Jahreszeit, ähnlich der Starkbierzeit bezeichnet.

Besucher aus aller Welt pilgern alljährlich zum Oktoberfest, um dieses besondere Bier in der Uratmosphäre vor Ort zu genießen. In Schnitt besuchten laut der Landeshauptstadt München für das Jahr 2010 in den letzten 10 Jahren jeweils über 6 Millionen das Oktoberfest und tranken dort durchschnittlich 6,24 Mio. Maß Bier.

Die Tatsache, dass das Wort „Oktoberfestbier“ nicht nur mit Bier besonderer Güte, sondern auch mit der Stadt München verbunden wird, belegen zwei in jüngerer Zeit durchgeführte Konsumforschungsumfragen.

Auf die in Deutschland im Jahr 1980 gestellte Frage „Angenommen, sie bekommen in einem Lokal oder bei Bekannten eine Flasche Bier, wo auf dem Etikett steht ‚Oktoberfest-Bier‘. Was glauben Sie, wo dieses Bier herkommt, wo es gebraut wird?“ antworteten spontan 70 % der befragten deutschen bzw. 84 % der befragten bayerischen Bevölkerung, dass das Bier aus München stammt.

Bei einer in 2008 in Österreich durchgeführten empirischen Verkehrsbefragung kam heraus, dass die Bezeichnung „Oktoberfestbier“ bei 68,5 % der Personen, die hin und wieder Bier kaufen oder trinken, bekannt war und dass 53,5 % dieses Verkehrskreises den Begriff „Oktoberfestbier“ der Stadt München zuordneten.

Welche Bedeutung das Oktoberfestbier für das Oktoberfest, die Stadt München und darüber hinaus besitzt, zeigt sich u. a. daran, dass der Maßpreis des Oktoberfestbieres in München und Bayern im Gegensatz zum normalen Bierpreis ein Politikum geblieben ist.

In der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung vom 21. September 2003 thematisiert Thiemo Heeg diesen Umstand mit den Worten: „Die wichtigste Frage vor dem Münchner Oktoberfest ist immer dieselbe: Was kostet heuer eigentlich die Maß?“ Diskutiert wurde in der Vergangenheit nicht immer darüber. So stand z. B. im Jahr 1844 die Landwehr „scharf munitioniert“ in Bereitschaft, weil es damals Ausschreitungen wegen des Bierpreises gab und man Wiederholungen befürchtete (Offizielles Wiesn-Magazin „200 Jahre Oktoberfest“ der Stadt München, des Münchner Merkur und der „tz“).

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

<https://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/29500>
