

Rezept zum Schutz der Pfälzer Leberwurst

Spezifikation für EU-Begriffsschutz vorgelegt – Aber noch keine Interessengemeinschaft gegründet

Redakteur: Jürgen Eustachi

LUDWIGSHAFEN. Pfälzer und Kurpfälzer Metzger sowie industrielle Fleischerbetriebe sind auf dem Weg zu dem angestrebten Schutz der Bezeichnung Pfälzer Leberwurst nach EU-Recht einen wichtigen Schritt vorangekommen. Die Spezifikation mit der Produktbeschreibung und der Eingrenzung der Region, in der Hersteller künftig den geschützten Begriff Pfälzer Leberwurst verwenden dürfen, liegt vor: Nach Informationen der RHEINPFALZ soll sich die „geschützte geografische Angabe“ auf die Pfalz, den Rhein-Neckar-Kreis, Mannheim und Heidelberg beziehen.

Die Spezifikation eines regionalen Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels ist das Herzstück der Anmeldung eines Schutzverfahrens zunächst beim Deutschen Patentamt in München, dann bei der Bundesregierung und danach bei der EU-Kommission in Brüssel. Der Pfälzer Leberwurst verhalf das Stuttgarter Ingenieurs- und Beratungsbüro Terra Fusca zu ihrer Spezifikation. Das 2002 gegründete Unternehmen gilt als führender deutscher Spezialist bei der Erstellung geografischer Herkunftsangaben. In Spezifikationen würden in der Regel Premiumprodukte beschrieben, sagte Alexander Wirsig von Terra Fusca. Im Fall der Pfälzer Leberwurst orientierten sich die Qualitätsstandards an den bereits bisher gültigen Leitsätzen der Fleischerverbände.

Die beteiligten Wurstfabriken wie die Wasgau Metzgerei GmbH in Pirmasens, die Josef Kalnik KG im südpfälzischen Billigheim-Ingenheim und die Freier und Hörner OHG in Offenbach an der Queich sowie die Pfälzer und Baden-Württemberger Fleischerinnungen haben sich dem Vernehmen nach bisher aber noch nicht auf die geplante Gründung einer Schutzgemeinschaft geeinigt. Solch ein Verband ist notwendig, um das Zulassungsverfahren in Gang zu bringen. Offenbar gibt es nach wie vor Animositäten zwischen einigen Beteiligten, nachdem vor gut einem Jahr ein pfälzisch-kurpfälzischer Leberwurst-Krieg um den Begriffsschutz ausgebrochen war. Große industrielle Lebewurstfabrikanten in der Pfalz hatten, wie berichtet, über die Landesinnung der pfälzer Metzger die Initiative angeschoben. Nur noch Metzger in der Pfalz sollten Pfälzer Lebewurst

herstellen dürfen. Dagegen zogen Kurpfälzer Metzger in die Schlacht. Im Frühjahr kündigte der Wurstfabrikant Cornelius aus dem kurpfälzischen Hockenheim eine Initiative zum Schutz der Pfälzer Lebewurst für Pfälzer und Kurpfälzer Hersteller an. Ohne die Unterstützung durch die Pfälzer wäre der Vorstoß aber ins Leere gegangen. Im September einigten sich die Streitparteien dann darauf, dass der Verein Pfalz-Marketing in Neustadt das Verfahren in die Hand nehmen solle. Von Pfalz-Marketing war gestern keine Stellungnahme zum Stand der Dinge zu erhalten.

Einer der Gründe für das Zögern der Beteiligten bei der Gründung der Schutzgemeinschaft ist die Unwägbarkeit von juristischen Folgekosten. Die Erstellung einer Spezifikation kostet 5.000 bis 10.000 Euro. Die Anmeldegebühr beim Deutschen Patentamt kostet 900 Euro. Deutlich höher liegen könnten die Kosten von Rechtsstreitigkeiten mit Wettbewerbern außerhalb der definierten Region, die seit Jahren Pfälzer Leberwurst herstellen und das im Falle eines erfolgreichen Begriffsschutzes künftig nicht mehr dürfen. Nach Einschätzung des Regionalmanagers der Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA), Manfred Heuser, sind im Fall der Pfälzer Leberwurst viele Einsprüche zu erwarten. Wenn die Schutzgemeinschaft ihren Antrag dann nicht zurückziehe, sei mit gerichtlichen Auseinandersetzungen zu rechnen. So sei das auch im Fall von drei Thüringer Wurstspezialitäten gelaufen, deren Schutz dann aber durchgesetzt worden sei.

Speerspitze Leberwurst

von Jürgen Eustachi

Als Pfälzer Kulturgut hat die Leberwurst das Zeug dazu, zum Vorreiter für den Begriffsschutz weiterer regionaler Spezialitäten zu werden.

Das Rennen von regionalen Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln um den begehrten Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben oder traditionellen Spezialitätenbezeichnungen nach Recht der Europäischen Union (EU) läuft auf Hochtouren. Schon seit 1992 können diese Produkte vor Nachahmung geschützt werden. Dabei geht es um Wertschöpfung, Umsätze, Arbeitsplätze und EU-Fördermittel. Es geht auch um die Verbesserung des Images von Regionen durch gezieltes Marketing von Spezialitäten. Dadurch werden auch Touristenströme angezogen.

Bei der EU sind schon 750 Produkte aus 18 Staaten registriert. Vor allem romanische Länder wie Italien, Frankreich und Spanien haben die Chancen des Begriffsschutzes früh erkannt. Deutsche Regionen kommen erst allmählich in die Startlöcher. Derzeit gibt es erst 38 registrierte deutsche Produkte. Dass jetzt aber auch hier zu Lande die Produzenten die Bedeutung des Bezeichnungsschutzes erkannt haben, ist daran zu erkennen, dass derzeit weitere 60 Spezialitäten im Antragsverfahren sind und rund 100 Schutzgemeinschaften sich mit dem Thema Anmeldung befassen.

Die Liste der geschützten deutschen Produkte reicht von Aachener Printen bis Wernersgrüner Bier. Aus Rheinland-Pfalz ist bisher keine einzige Spezialität dabei.

Auffällig ist, dass bestimmte Bundesländer wie Baden-Württemberg, Bayern und Thüringen inzwischen ein besonderes Engagement bei der Anmeldung ihrer regionalen Spezialitäten entwickelt haben. Sind die ersten Erfahrungen mit dem komplizierten Verfahren erst einmal gemacht und kaum zu vermeidende Rechtsstreitereien mit Wettbewerbern außerhalb der Region gewonnen, dann fällt die Entscheidung für Nachfolgeverfahren leichter.

Die Leberwurst kann mit Fug und Recht als Pfälzer Kulturgut bezeichnet werden. Sie hat auch das Zeug dazu, zur Speerspitze in der Schlacht um den Schutz weiterer Spezialitäten der Region zu werden.