



## Echt bayerische Originale mit Herkunftsschutz

### Beitrag

Schon mancher Verbraucher hat sich wahrscheinlich die Frage gestellt, was es mit den blau-gelben und rot-gelben Logos auf sich hat, die auf manchen Produkten zu finden sind. Diese Zeichen stehen für von der EU festgelegte Qualitäts- und Herkunftsstandards, die die Produkte vor Nachahmung schützen und jeweils von einem stattlich geprüften Kontrollsystem überwacht werden. Aktuell unterliegen 44 bayerische Spezialitäten aus den Kategorien Agrarprodukte und Lebensmittel sowie den Spirituosen diesem Schutz. Die zugehörigen Kontrollen der Hersteller zur Einhaltung der Herstellungsweise unterstehen dabei der Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). In einer neuen Online-Broschüre stellt die LfL die geschützten bayerischen Produkte vor – darunter sind auch beliebte Winterspezialitäten wie Blutwurz und Nürnberger Bratwurst.

Die amtlichen Dokumente, die die geschützten Produkte beschreiben, sind für interessierte Verbraucher zum Teil etwas schwer verständlich. Das hat das LfL-Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte zum Anlass genommen, die Informationen zu den Produkten in eine übersichtliche Form zu bringen und als Nachschlagewerk zu veröffentlichen. Die neu entstandene Broschüre „Bayerische Originale – Produkte mit Herkunftsschutz in Bayern“ beschreibt, welche Voraussetzungen bei den einzelnen Produkten erfüllt sein müssen, damit sie eines der EU-Zeichen tragen dürfen, zum Beispiel welche Herstellungsverfahren angewandt werden.

„Mit der Veröffentlichung am 20.12.2021 ist der Bayerische Blutwurz das jüngste Mitglied in der Familie der geschützten Bayerischen Spezialitäten. Die Spirituose wird hauptsächlich im Bayerischen Wald aber auch im südbayerischen Raum von zahlreichen Traditionsunternehmen hergestellt“, erklärt Dr. Peter Westermeier, LfL-Experte für geschützte Herkunftsbezeichnungen. Die ältesten Belege reichen hier bis in das 17. Jahrhundert zurück. Der Blutwurz-Wurzel werden seit Jahrhunderten zahlreiche Anwendungen in der Volksmedizin zugeschrieben, heute trinkt man den daraus hergestellten Likör vor allem zur Verdauungsanregung.

Schon länger vor Nachahmung geschützt ist die Nürnberger Bratwurst, die seit Juli 2003 den Schutz als geografische Angabe genießt. Ihre Herstellung ist streng auf das Stadtgebiet von Nürnberg begrenzt, wo einige größere Unternehmen und zahlreiche handwerkliche Metzgereibetriebe die

Tradition der Herstellung hochhalten. Erstmals erwähnt werden die Nürnberger Bratwürste schon 1313.

Die besonderen Herstellungsweisen dieser beiden und natürlich aller anderen geschützten bayerischen Spezialitäten sind in der neuen Online-Broschüre nachzulesen:

[https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/iem/dateien/bf-steckbrief\\_bayerische-originale-herkunftsschutz.pdf](https://www.lfl.bayern.de/mam/cms07/iem/dateien/bf-steckbrief_bayerische-originale-herkunftsschutz.pdf).

Weitere Informationen unter <https://www.lfl.bayern.de/iem/herkunftsbezeichnungen/index.php>.

**Bericht:** Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

**Foto:** Bayerisches Landwirtschaftsministerium



## Kategorie

1. Gastronomie

## Schlagworte

1. Bayern
2. Blutwurz
3. Nürnberger Bratwurst