

**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 262/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> 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 <sup>(2)</sup>**

**„BAYERISCHE BREZE“/„BAYERISCHE BREZN“/„BAYERISCHE BREZ'N“/„BAYERISCHE BREZEL“**

**EG-Nr.: DE-PGI-0005-0971-23.02.2012**

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

**1. Name**

„Bayerische Breze“/„Bayerische Brezn“/„Bayerische Brez'n“/„Bayerische Brezel“

**2. Mitgliedstaat oder Drittland**

Deutschland

**3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

**3.1 Erzeugnisart**

Klasse 2.4 Backwaren, feine Backwaren, Süßwaren oder Kleingebäck

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

Bayerische Brezen sind ein traditionelles Laugengebäck, die im Verkehr auch als Bayerische Brezn, Bayerische Brez'n und Bayerische Brezel bezeichnet werden. In der Form ähnelt (und symbolisiert) die Breze zum Beten verschränkten Armen. Diese Form ergibt sich aus dem Schlingen (Übereinanderschlagen) eines dünn ausgerollten Teigstrangs mit Doppelknoten im Mittelteil, wobei die beiden Enden des Strangs in einem Abstand an den dickeren Brezenbogen angedrückt sind, dass möglichst drei gleichmäßig große Felder entstehen. Typisch für das Aussehen einer Bayerischen Laugenbreze ist die satt-glänzende, kupferbraune Krustenfarbe, zu der die beim Backen entstandenen wilden Risse im Brezenbogen einen hellen Kontrast bilden.

Wertbestimmend für den Genusswert ist der laugige Geschmack in Verbindung mit dem röschen, kurzen Bruch der Breze sowie die wattige, noch weiche Beschaffenheit der Krume beim Verzehr.

Es gibt sie in verschiedenen Varianten und Größen, meist mit grobem Salz bestreut. Alternativ können aber auch Mohn, Sesam und Kürbis- oder Sonnenblumenkerne und Käse verwendet werden. Die Kruste der Breze ist dünn, kastanienbraun und glänzend gebacken. Der Teig dagegen ist saftig, zart und hell.

Bayerische Brezen werden auch als Tiefkühlteiglinge (z.B. für die spätere Weiterverarbeitung im eigenen Betrieb, für den Verkauf als TK-Ware zum selbst Backen im Lebensmitteleinzelhandel, Großhandel usw.) angeboten. Auch in gefrorenem Zustand haben sie bereits die Brezenform und fallen somit — nicht zuletzt wegen der unter Ziff. 5.2 aufgeführten Rezeptur und Form — auch unter den Begriffsschutz. Tiefgefrorene Teiglinge werden in der Regel vor dem Gefrieren belaugt.

**3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)**

Neben dem Weizenmehl werden für die Herstellung des Teiges für die Bayerische Breze Wasser, Hefe, evtl. Backmittel mit Malzanteil, Kochsalz, Natrium-Carbonat und Fett benötigt.

<sup>(1)</sup> ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

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

### 3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

—

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

Der gesamte Prozess der Herstellung der verkaufsfertigen Brezen bzw. der Tiefkühlteiglinge.

Der aus den unter Ziff. 3.3 genannten Rohstoffen hergestellte Teig wird intensiv geknetet, anschließend in Stücke geteilt und zu einem zu den Enden hin dünn verlaufenden Strang ausgerollt. Per Hand (spezielle Handwurftechnik) oder mechanisch wird daraus eine Breze geschlungen und die Enden fest angedrückt. Die fertig geformten Teiglinge können nun, bevor sie in die Natronlauge kommen, entweder direkt weiter geführt (Absteifung) oder gekühlt werden (Gärverzögerung). Das Belaugen geschieht mit einer Natronlauge, deren Anteil an Natriumhydroxid auf unter 4 % verdünnt ist. Die Brezen werden anschließend mit Brezensalz bestreut und gebacken — danach müssen sie gut auskühlen und trocken aufbewahrt werden, weil sonst die dünne salzige Kruste Wasser besonders anzieht.

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

—

### 3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung

—

## 4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Freistaat Bayern

## 5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

### 5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Breze ist ein Gebildebrot und hat wohl ihren Ursprung in dem römischen Ringbrot, welches als Abendmahlsbrot diente. Das Ringbrot gab es besonders in Klöstern. Zunächst entstand daraus eine abgewandelte Form, bei der ein Arm, ähnlich einer Sechse, über den Ring hinausragte. Den Schritt zur heutigen Breze stellte das Aneinanderführen und Verbinden zweier einarmiger Brezen dar. Damit war die Breze entstanden, wie wir sie heute kennen. Nur Brezen, welche diese beschriebene Form aufweisen, dürfen als Bayerische Breze (auch mit den Bezeichnungen „Bayerische Breze, Bayerische Brezn, Bayerische Brez'n, Bayerische Brezel“ benannt) bezeichnet werden.

Ihr Name verweist über das althochdeutsche „Brezitella“ auf das lateinische „brachiatellium“, welches etwa mit „Ärmchen“ zu übersetzen wäre: Die Breze symbolisiert — wie unter 3.2 bereits genannt — zum Beten verschränkte Arme. Sie war ein besonderes Festtagsgebäck und wurde zum Neujahrstag, zum Palmsonntag oder zum Erntedankfest gebacken. Da es in Süddeutschland besonders viele Klöster gab, ist die Breze in Süddeutschland auch besonders verbreitet.

### 5.2 Besonderheit des Erzeugnisses

Die Besonderheit der Bayerischen Breze liegt zum einen in der einzigartigen Schreibweise, zum anderen aber auch in ihren ganz speziellen Eigenschaften. So sind die Ärmchen dicker als bei einer Schwäbischen Brezel. Im Gegensatz zu den Schwäbischen Brezeln werden die Bayerischen Brezen in der dicken Mitte nicht längs eingeschnitten (d.h. kein geschnittener Ausbund), jedoch ist eine gerissene Oberfläche ein typisches Merkmal der Bayerischen Breze. Bayerische Laugenbrezen enthalten weniger Fett (1,5 bis 4 %) als schwäbische Laugenbrezeln (4 bis 8 %). Aufgrund des relativ geringen Fettgehalts von maximal 4 % auf Mehl ist die Rösche bei der Bayerischen Breze besonders ausgeprägt. Im Gegensatz zur Schwäbischen Brezel muss die Bayerische Breze gleichmäßig ausgebacken sein.

Vor allem an der Form lassen sich lokale Unterschiede erkennen. Während bei schwäbischen Brezeln der Ansatz der Ärmchen sehr tief liegt und dadurch der obere Bogen als Bauch bezeichnet werden kann, sitzt er bei den typischen bayerischen Brezen deutlich höher.

Dafür, dass die Bayerische Breze im Freistaat Bayern als traditionelle regionale Spezialität angesehen wird, spricht auch die Aufnahme dieses Produktes in die Datenbank traditioneller bayerischer Spezialitäten des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Darüber hinaus findet sich in vielen Quellen auch immer der Hinweis, dass dieses Produkt eine typische bayerische Spezialität sei.

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.)*

Die bayerische Variante der Entstehung der Laugenbreze basiert auf einer zufälligen Verwechslung. Der Bäcker Anton Nepomuk Pfannenbrenner arbeitete im 19. Jahrhundert in Münchens königlichem Kaffeehaus des Hoflieferanten Johan Eilles. An einem Tag im Jahre 1839 unterlief ihm in der Backstube ein folgenschwerer Fehler. Während er üblicherweise die Breze mit Zuckerwasser glasierte, griff er an diesem Tag versehentlich nach der Natronlauge, die eigentlich zur Reinigung der Bleche bestimmt war. Das Ergebnis war so überzeugend, dass noch am gleichen Morgen der königlich-württembergische Gesandte Wilhelm Eugen von Ursingen eine Laugenbreze kosten konnte. Der 11. Februar 1839 gilt seither als der nachweislich erste Tag, an dem eine Laugenbreze verkauft wurde.

Die Breze wird als das typische bayerische Laugengebäck von nahezu jeder Bäckerei im Lande hergestellt. Sie ist fester Bestandteil der bayerischen Brotzeitkultur und zudem unverzichtbare Beilage zur Münchener Weißwurst und zum Bayerischen Leberkäse. Die Bayerische Breze genießt beim Verbraucher ein hohes Ansehen und weltweit einen ausgezeichneten Ruf. Darüber hinaus ist sie durch das Münchener Oktoberfest weltweit bekannt geworden.

Die Bayerische Breze ist ein traditionelles Erzeugnis des bayerischen Bäckerhandwerkes, das es nur im Freistaat Bayern gibt.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup>)

<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/31500>

---

<sup>(3)</sup> Vgl. Fußnote 2.