



Nordhessische Ahle Wurst g.g.A.

Geschützte geografische Angabe



Interesse an einer
Karriere im RP?
Alle Infos gibt es hier:



rp-giessen.
hessen.de



Die Nordhessische Ahle Wurst

Bei der Nordhessischen Ahlen Wurst handelt es sich um eine luftgetrocknete ggf. geräucher- te Dauerwurst aus Schweinefleisch. Sie wird in den Reifegraden weich, schnittfest oder hartge- reift angeboten.

Sie kommt in folgenden Ausformungen vor: „Feldkieker“, „Dürre Runde“ und „Stracke“.

Die Wurst zeichnet sich durch eine milde Säure und ein ausgeprägtes Reifearoma aus. Die Kon- sistenz ist mürber als bei den Standarddauer- wüsten.

Gebiet

Das geografische Gebiet in dem die Schlacht- ung, Herstellung und Reifung/Trocknung der Wurst stattfinden, umfasst die nordhessischen Landkreise Werra-Meißner, Schwalm-Eder, Wal- deck-Frankenberg, Hersfeld-Rotenburg, Mar- burg-Biedenkopf, Kassel und die Stadt Kassel.



Rohstoff

Für die Produktion wird Fleisch von älteren Tieren verwendet, die ein Schlachtgewicht von mindestens 100 kg haben. Die Rasse spielt dabei keine Rolle, da in Nordhessen überwiegend Kreuzungen verschiedenster Rassen gemästet werden.

Herstellung

Lange Transportwege und damit verbundener Stress wirken sich negativ auf die Fleischqualität aus. Daher darf der Fahrweg vom Erzeuger bis zur Schlachtstätte maximal zwei Stunden betragen. Es findet eine Warmfleischverarbeitung statt. Es darf kein Nitritpökelsalz und es dürfen auch keine Reifebeschleuniger verwendet werden. Zur Herstellung des Bräts wird entbeintes, sehnenarmes Schweinefleisch vom ganzen Tier, Kochsalz, Zucker und Salpeter verwendet.

Die Grundgewürzrichtung ist Pfeffer, Muskat und lokal ergänzende Geschmacksnoten wie Kümmel, Senfkörner und Knoblauch (meist eingelegt in hochprozentige Spirituosen wie Rum, Korn, Kartoffelschnaps).

Die Reifung der Wurst findet in speziellen Reiferräumen statt. Die Haltbarkeit wird durch das Zusammenspiel von Säuerung, Trocknung und zugesetzten Salzen bewirkt. Die Reifung dauert mindestens vier Wochen.

Kennzeichnung

Auf dem Etikett bzw. dem Thekenschild muss u.a. erscheinen:

- Der Name „Nordhessische Ahle Wurscht“ / „Nordhessische Ahle Worscht“
- Name und Adresse des Herstellers
- Das Zeichen:



Schutzumfang

Für die Nordhessische Ahle Wurst besteht ein Schutz gegen:

- Missbrauch und Nachahmung (z.B. ist die Angabe „nach Art einer Nordhessischen Ahlen Wurst“ nicht zulässig)
- falsche oder irreführenden Angaben über Ursprung, Art, Qualität, etc.
- widerrechtliche direkte oder indirekte kommerzielle Verwendung des Begriffes „Nordhessische Ahle Wurst g.g.A.“
- widerrechtliche Nutzung des guten Rufes oder Bekanntheitsgrades der Nordhessischen Ahlen Wurst
- der Schutz gilt in der gesamten EU und ist zeitlich unbegrenzt.

Die Kontrolle und Überwachung obliegt in Hessen dem Regierungspräsidium Gießen.



Kontakt

Ausführliche und interessante Informationen zu diesem Thema und rund um das Regierungspräsidium Gießen finden Sie auf unserer Internetseite unter

www.rp-giessen.de

Regierungspräsidium Gießen

Dezernat 51.2

Schanzenfeldstraße 8

35578 Wetzlar

Telefon: 0641 303-5146

E-Mail: geoschutz@rpgi.hessen.de



Weitere Informationen zu unseren Ausbildungs- und Studienmöglichkeiten, zu aktuellen Stellenausschreibungen, News und anderen Themen finden Sie unter

<https://rp-giessen.hessen.de/karriere>

<https://stellensuche.hessen.de>

