

THEO DER ESSIGBRAUER ERSTES DEUTSCHES ESSIG-BRAUHAUS

Pressemeldung

Am 4. Dezember 2019 hat der Gerichtshof der Europäischen Union einer Klage der BALEMA GmbH gegen das Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena (Consorzio) stattgegeben. Darin hat der Gerichtshof klargestellt, dass der Begriff „Balsamico“, so wie ihn die BALEMA GmbH mit „Theo der Essigbrauer“ in der Vergangenheit für ihre Erzeugnisse verwendet hat, nicht als widerrechtliche Verletzung der eingetragenen Herkunftsangabe „Aceto Balsamico di Modena“ zu werten ist. Dazu hat das Consorzio eine Pressemitteilung herausgegeben, in der der Eindruck erweckt wird, bei unseren Produkten handele es sich um minderwertige „Plagiate“, vor denen der Verbraucher geschützt werden müsse.

Dies zwingt uns zu einer Richtigstellung. Tatsächlich sind die handwerklich hergestellten Produkte von Theo der Essigbrauer deutlich reiner und hochwertiger als die schnellen und industriellen Produkte von „Aceto Balsamico di Modena“ denn diese industriellen Produkte sind ein Plagiat des handwerklichen Originals dem sogenannten „Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia“. Und das dürfte den meisten Verbrauchern überhaupt nicht klar sein – „Aceto Balsamico di Modena“ hat mit der originalen Herstellungsweise nichts zu tun.

Das Industrie Produkt „Aceto Balsamico di Modena“ dafür hat das Consorzio seinen Mitgliedern eine extra einfache Spezifikation vorgegeben. Es wird das zumischen von hochprozentigem Weinessig erlaubt der industriell innerhalb weniger Stunden aus weltweit eingekaufter Rohware hergestellt werden darf. Eine Lagerung in Holzfässern ist lediglich für 60 Tage vorgesehen – Da die Farbe in dieser kurzen Zeit viel zu hell ist, dürfen bis zu 2 % des Farbstoffes E 150a oder E 150d zugesetzt werden. Damit dies dann nicht nachgären kann, ist die Zugabe von Schwefeldioxid erlaubt. Das ist in unseren Augen kein handwerklich hergestelltes Naturprodukt.

Tatsächlich behandelt das Urteil die Frage der Qualität nicht. Das finden wir auch sehr schade. Es scheint tatsächlich so, als ob das Gericht die Bezeichnung „Balsamico“ auch für schnell gemachte, industriell hergestellte Produkte erlaubt. Wir bei BALEMA legen Wert darauf, dass wir nur hochwertige lokale Zutaten aus Deutschland verwenden und die Herstellung total naturbelassen erfolgt. Wir verzichten in der Herstellung vollständig auf Zusatzstoffe und technische Hilfsstoffe und erzeugen in handwerklicher Tradition nachhaltige naturbelassene deutsche Qualität. Bis zur endgültigen BGH Entscheidung werden wir vorerst auf den Namen „Balsamico“ verzichten, denn wir wollen nicht mit dem einem schnell gemachten und mit Zusatzstoffen versetzten Erzeugnis verwechselt werden und hoffen auf einen künftigen Qualitätsverweis.

BALEMASAM nachhaltig und naturbelassen, garantiert ohne Farbstoffe und Schwefeldioxid
BALEMASAM ist somit die Alternative zu schnell industriell hergestelltem Balsamico

Wir werden es nicht hinnehmen, dass unsere Produkte als Plagiate des Balsamicos aus Modena bezeichnet werden. Unsere Familie macht seit Jahrzehnten Naturbelassenen Essig Das ist aus unserer Sicht eine grobe und irreführende Verdrehung der Tatsachen. Das musste hiermit richtiggestellt werden.

Theo der Essigbrauer

Balema GmbH Schlossergasse 28, 77694 Kehl