

(12)

Österreichische Patentanmeldung

(21)

Anmeldenummer:

A 50407/2019

(22)

Anmeldetag:

06.05.2019

(43)

Veröffentlicht am:

15.12.2020

(51)

Int. Cl.:

A23G 9/00

A23G 9/48

(2006.01)

(2006.01)

(56)

Entgegenhaltungen:

CA 1298515 C

WO 9314644 A1

EP 1808080 A1

US 2005170057 A1

WO 02089596 A1

US 4189502 A

DE 69636931 T2

DE 19713505 A1

(71)

Patentanmelder:

Heidi Chocolat AG Niemetz Schwedenbomben  
Niederlassung Österreich  
1030 Wien (AT)

(74)

Vertreter:

Sonn & Partner Patentanwälte  
1010 Wien (AT)

(54)

Verfahren zur Herstellung einer Süßware

(57)

Verfahren zur Herstellung einer Süßware mit Speiseeis (8), wobei ein Hohlraum (4) eines Behälters (1) zumindest teilweise mit einem Speiseeis (8) aufgefüllt wird, und zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware in einem Hohlraum (4) des Behälters (1) angeordnet wird, wobei der Hohlraum (1) durch den Boden (2) und zumindest einer Seitenwand (3) des Behälters (1) gebildet wird, bevor der Hohlraum (4) zumindest teilweise mit dem Speiseeis (8) aufgefüllt wird; sowie ein Behälter (1) aufweisend einen Boden (2) und zumindest eine Seitenwand (3), wobei der Boden (2) und die zumindest eine Seitenwand (3) einen Hohlraum (4) bilden, wobei der Hohlraum (4) zumindest teilweise mit Speiseeis (8) gefüllt ist, und in dem Hohlraum (4) zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware angeordnet ist.

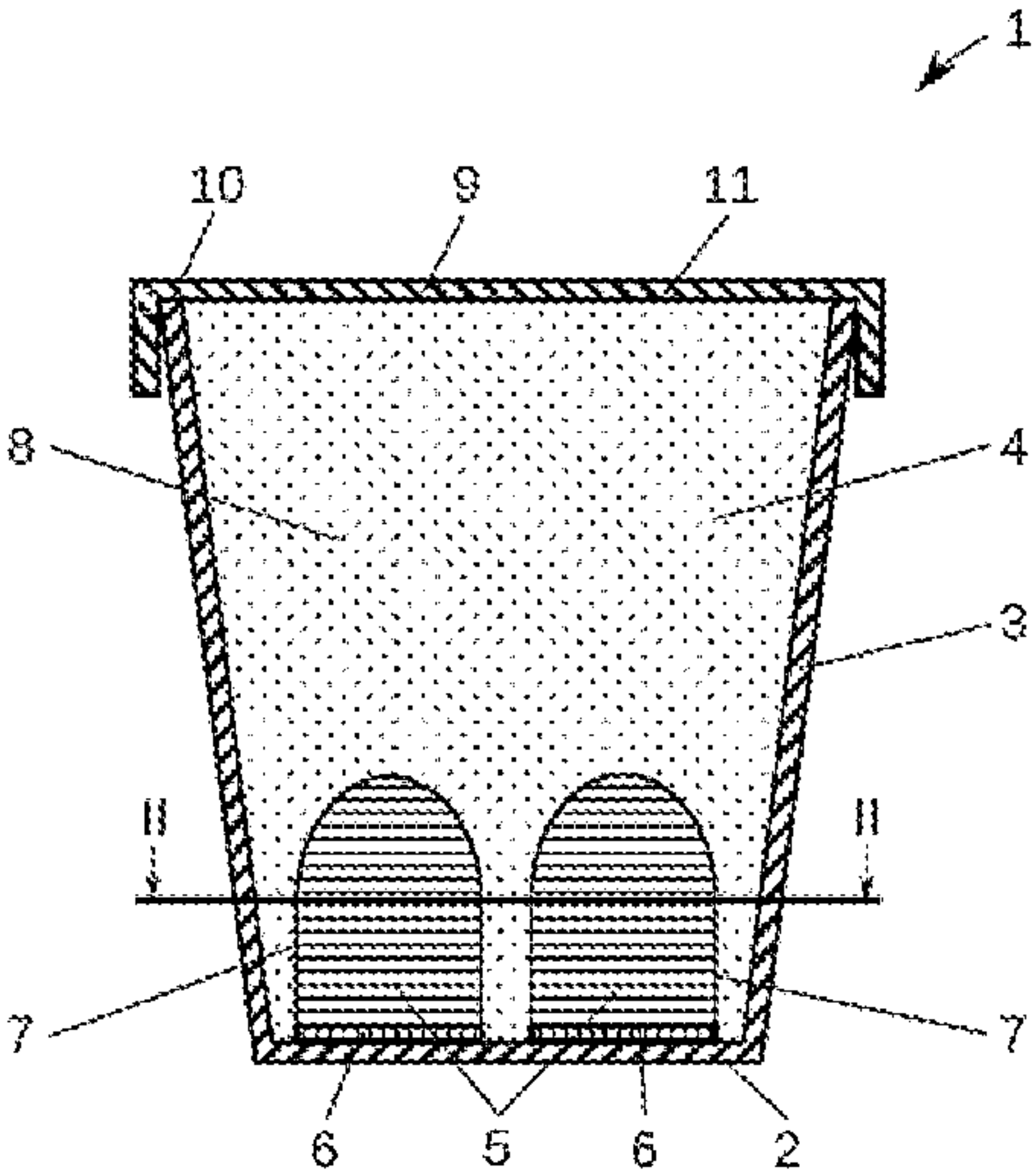


Fig. 1

Zusammenfassung:

Verfahren zur Herstellung einer Süßware mit Speiseeis (8), wobei ein Hohlraum (4) eines Behälters (1) zumindest teilweise mit einem Speiseeis (8) aufgefüllt wird, und zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware in einem Hohlraum (4) des Behälters (1) angeordnet wird, wobei der Hohlraum (1) durch den Boden (2) und zumindest einer Seitenwand (3) des Behälters (1) gebildet wird, bevor der Hohlraum (4) zumindest teilweise mit dem Speiseeis (8) aufgefüllt wird; sowie ein Behälter (1) aufweisend einen Boden (2) und zumindest eine Seitenwand (3), wobei der Boden (2) und die zumindest eine Seitenwand (3) einen Hohlraum (4) bilden, wobei der Hohlraum (4) zumindest teilweise mit Speiseeis (8) gefüllt ist, und in dem Hohlraum (4) zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware angeordnet ist.

(Fig. 1)

Die Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung einer Süßware mit Speiseeis und einen mit Speiseeis gefüllten Behälter.

Verfahren zum Herstellen einer Süßware mit Speiseeis sind aus dem Stand der Technik bekannt. Beispielsweise können bruchfeste Süßigkeiten einem Speiseeis beigemischt werden, um den Geschmack und die Konsistenz des Speiseeises zu verändern. Ein Beispiel hierfür wäre die Eissorte „Cookie Dough“ von Ben & Jerry's®. Bei der Herstellung solcher Süßwaren mit Speiseeis wird zähflüssiges Speiseeis beispielsweise mit festen Stücken aus Schokolade oder Keksen zu einer Süßware vermischt und diese Süßware in Behältern abgefüllt. Dazu werden in diskontinuierlichen oder kontinuierlichen Verfahren Behälter, die einen Boden, Seitenwände und eine an einer dem Boden gegenüberliegenden Seite angeordnete Öffnung aufweisen, mit der Öffnung nach oben ausgerichtet positioniert und über eine Dosiervorrichtung die Menge der Süßware in den Behälter dosiert, bis der Behälter zu einem Großteil oder vollständig mit der Süßware gefüllt ist. In einem nächsten Schritt kann die Öffnung des Behälters mit einem Deckel verschlossen werden, um die Süßware, die das zähflüssige Speiseeis und die festen Stücke beinhaltet, vor Einflüssen aus der Umgebung zu schützen und ein Austreten der Süßware aus dem Behälter zu vermeiden. Nachteilig dabei ist, dass Speiseeis nicht mit Süßigkeiten vermischt werden kann, die beim Vermengen mit dem zähflüssigen Speiseeis zerdrückt werden oder zerbrechen. Beispielsweise würde beim Verrühren einer mit einer fetthaltigen Glasur überzogenen Schaumzuckerware mit Speiseeis zur Herstellung einer Süßware die fetthaltige Glasur der Schaumzuckerware zerbrechen und sich das Speiseeis mit der Schaumzuckerware vermischen, so dass keine Stücke oder Bereiche von Schaumzuckerware in der Größenordnung von wenigen Zentimetern in der Süßware vorhanden sind. Weiters könnte ein Konsument der Süßware die zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur überzogene Schaumzuckerware in der Süßware nicht erkennen, da durch die Vermischung der Schaumzuckerware mit dem zähflüssigen Speiseeis die Schaumzuckerware ihre ursprüngliche Form verliert.

Die Aufgabe der vorliegenden Erfindung besteht darin, zumindest einzelne Nachteile des Standes der Technik zu lindern bzw. zu beheben. Die Erfindung setzt sich insbesondere zum Ziel, ein

Verfahren zur Herstellung einer Süßware mit Speiseeis und zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur überzogene Schaumzuckerware zu erzielen.

Die vorliegende Erfindung stellt ein Verfahren zur Herstellung einer Süßware mit Speiseeis zur Verfügung, wobei ein Hohlraum eines Behälters zumindest teilweise mit einem Speiseeis aufgefüllt wird, wobei zumindest eine zumindest teilweise mit einer fetthaltigen Glasur überzogene Schaumzuckerware in einem Hohlraum des Behälters angeordnet wird, wobei der Hohlraum durch den Boden und zumindest einer Seitenwand des Behälters gebildet wird, bevor der Hohlraum zumindest teilweise mit dem Speiseeis aufgefüllt wird.

Dadurch wird die genannte Aufgabe gelöst.

Dementsprechend stellt die Erfindung auch einen Behälter aufweisend einen Boden und zumindest eine Seitenwand zur Verfügung, wobei der Boden und die zumindest eine Seitenwand einen Hohlraum bilden, wobei der Hohlraum zumindest teilweise mit Speiseeis gefüllt ist, wobei in dem Hohlraum zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur überzogene Schaumzuckerware angeordnet ist.

Auch dadurch wird die genannte Aufgabe gelöst.

Dabei kann das Speiseeis halbgefrorenes Wasser oder angefrorene Milch sowie Zucker umfassen. Die zumindest eine Schaumzuckerware beinhaltet schaumig aufgeschlagenes oder aufgeblasenes Eiweiß und Zucker, die zumindest teilweise von einer Schicht aus fetthaltiger Glasur umhüllt sind. Dadurch ist die zumindest eine Schaumzuckerware bei Raumtemperatur und Umgebungsdruck im festen Aggregatzustand. Die zumindest eine Schaumzuckerware wird in dem zumindest teilweise leeren Behälter positioniert, sodass die zumindest eine Schaumzuckerware in dem Hohlraum des Behälters angeordnet ist. In einem nächsten Schritt wird der noch freie Hohlraum des Behälters zumindest teilweise mit dem Speiseeis aufgefüllt, sodass der Behälter mit einer Süßware, die das Speiseeis und die zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur überzogene Schaumzuckerware beinhaltet, zumindest

teilweise gefüllt ist. Vorteilhafterweise behält die zumindest eine Schaumzuckerware zu einem Großteil ihre ursprüngliche Form und wird nicht durch Mischvorgänge verformt oder zerkleinert.

Gemäß einer bevorzugten Ausführungsform ist die zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur überzogene Schaumzuckerware ein Schaumkuss mit einer Waffel. Dadurch ist die zumindest eine Schaumzuckerware vollständig von der fetthaltigen Glasur oder von der Waffel umhüllt, wobei bevorzugt die zumindest eine Schaumzuckerware und die Waffel vollständig von der fetthaltigen Glasur umhüllt sind. Vorteilhafterweise ist somit der Schaumzucker nicht in direktem Kontakt mit dem Speiseeis.

Gemäß einer besonders bevorzugten Ausführungsform wird die Waffel des Schaumkusses benachbart zum Boden, bevorzugt direkt an den Boden angrenzend, angeordnet. Vorteilhafterweise wird somit der Herstellungsprozess vereinfacht.

Es ist günstig, wenn die zumindest eine zumindest teilweise mit einer fetthaltigen Glasur überzogene Schaumzuckerware gefroren wird, bevor sie in dem Hohlraum des Behälters angeordnet wird. Bevorzugt wird dadurch die Gefahr eines Verformens oder Eindrückens der zumindest einen Schaumzuckerware weiter minimiert oder vermieden.

Gemäß einer bevorzugten Ausführungsform weist der Schaumkuss die Form eines Zylinders mit einer an der Deckfläche des Zylinders angeordneten Halbkugel auf. Dadurch ist der Schaumkuss besonders widerstandsfähig gegen Druck von außen auf den Schaumkuss, wodurch eine Verformung des Schaumkusses beim zumindest teilweisen Befüllen des Behälters mit Speiseeis minimiert oder verhindert wird.

Es ist günstig, wenn zumindest zwei, bevorzugt genau zwei, zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur überzogene Schaumzuckerwaren in dem Hohlraum des Behälters angeordnet sind.

Gemäß einer bevorzugten Ausführungsform werden die zumindest zwei, bevorzugt genau zwei, zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur überzogenen Schaumzuckerwaren nebeneinander und/oder

übereinander in dem Hohlraum des Behälters angeordnet. Dadurch wird ein einfaches zumindest teilweises Befüllen des Hohlraumes des Behälters mit Speiseeis ermöglicht.

Es ist günstig, wenn die fetthaltige Glasur der zumindest einen zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur überzogenen Schaumzuckerware Kakao beinhaltet, bevorzugt Schokolade ist.

Weiters ist es günstig, wenn der gesamte Hohlraum des Behälters mit der zumindest einen zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur überzogenen Schaumzuckerware und Speiseeis gefüllt wird. Dadurch ist der gesamte für eine Befüllung zur Verfügung stehende Hohlraum des Behälters mit der Süßware, die die zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur überzogene Schaumzuckerware und Speiseeis beinhaltet, befüllt.

Gemäß einer bevorzugten Ausführungsform ist die Masse des Schaumkusses zwischen 10 g und 30 g, bevorzugt zwischen 15 g und 25 g, besonders bevorzugt zwischen 17 g und 19 g. Dadurch können handelsübliche Schaumküsse als Schaumkuss zur Herstellung der Süßware verwendet werden.

Gemäß einer weiteren bevorzugten Ausführungsform weist der Behälter einen an einer dem Boden gegenüberliegenden Seite des Behälters angeordneten Deckel auf, wobei der Deckel mit der zumindest einen Seitenwand zum Öffnen und Schließen des Behälters lösbar verbunden ist. Dadurch wird die Süßware in dem Behälter vor äußeren Umwelteinflüssen geschützt. Weiters kann die Süßware in mehreren Zeitabschnitten konsumiert werden.

Es ist günstig, wenn der Behälter Kegelstumpf-, Zylinder- oder Quaderförmig, bevorzugt Kegelstumpfförmig, ist. Dadurch ist eine einfache Fertigung des Behälters und eine unkomplizierte Anordnung der zumindest einen Schaumzuckerware zur Herstellung der Süßware möglich.

Weiters ist es günstig, wenn das Volumen des Hohlraums des Behälters zwischen 250 ml und 1000 ml, bevorzugt zwischen 350 ml und 750 ml, besonders bevorzugt zwischen 450 ml und 550 ml, ist. Dadurch kann die Süßware in handelsüblichen Portionen herge-

stellt werden.

Die Erfindung wird nachstehend anhand den in den Zeichnungen gezeigten, nicht einschränkenden Ausführungsbeispielen weiter erläutert:

Fig. 1 zeigt schematisch eine Schnittansicht entlang einer Vertikalebene durch einen erfindungsgemäßen Behälter;

Fig. 2 zeigt schematisch eine Schnittansicht gemäß der Linie II-II in Fig. 1;

Fig. 3 zeigt schematisch eine Schnittansicht entlang einer Vertikalebene durch einen weiteren erfindungsgemäßen Behälter;

Fig. 4 zeigt schematisch eine Schnittansicht entlang einer Vertikalebene durch einen weiteren erfindungsgemäßen Behälter.

Fig. 1 zeigt einen Schnitt durch einen erfindungsgemäßen Behälter 1. Der Behälter 1 hat die Größe und Form eines handelsüblichen Verpackungsbehälters für Speiseeis mit einem Fassungsvermögen von 470 ml und besteht aus einem bedruckten Karton. Der Behälter 1 weist einen kreisrunden Boden 2 und eine an den Boden 2 angrenzende Seitenwand 3 auf, wobei der Boden 2 und die Seitenwand 3 derart miteinander abdichtend verbunden sind, dass diese einen Becher mit einem Kegelstumpf-förmigen Hohlraum 4 bilden, in dem eine Flüssigkeit gelagert werden kann, ohne dass die Flüssigkeit aus dem Hohlraum 4 austritt. Der Hohlraum 4 weist ein Volumen von 470 ml auf. An dem Boden 2 des Behälters 1 sind in dem Hohlraum 4 des Behälters 1 zwei Schaumküsse 5 angeordnet, die weder sich gegenseitig noch die Seitenwand 3 des Behälters 1 berühren. Alternativ können in einem größeren Behälter, beispielsweise mit einem Fassungsvermögen von 1000 ml, mehrere Schaumküsse 5 an einem Boden dieses größeren Behälters angeordnet werden.

In der gezeigten Ausführungsform gemäß Fig. 1 sind die beiden Schaumküsse 5 zwei Schwedenbomben®, die jeweils eine Masse von ungefähr 18 g aufweisen. Die Schwedenbomben® haben die Form eines Zylinders mit einer an der Deckfläche des Zylinders angeord-

neten Halbkugel und bestehen aus einer Schaumzuckerware, die auf einer Waffel 6 angeordnet ist, wobei die Schaumzuckerware mit einer fetthaltigen Glasur 7 überzogen ist. Die fetthaltige Glasur 7 beinhaltet Kakao und kann mit Kokosraspeln bestreut sein. Die beiden Schwedenbomben ® sind derart in dem Hohlraum 4 des Behälters 1 angeordnet, dass die Waffeln 6 der Schwedenbomben ® den Boden 2 des Behälters 1 berühren.

In der gezeigten Ausführungsform gemäß Fig. 1 ist der restliche Hohlraum 4 des Behälters 1, der dem gesamten Hohlraum 4 des Behälters 1 abzüglich des von den beiden Schaumküsen 5 beanspruchten Raums entspricht, mit Speiseeis 8 gefüllt. Dadurch ist der gesamte Hohlraum 4 des Behälters 1 mit zwei Schaumküsen 5 und Speiseeis 8 gefüllt, die zusammen eine Süßware bilden. Demzufolge ist der Hohlraum 4 des Behälters 1 zur Gänze mit einer aus Schaumküsen 5 und Speiseeis 8 bestehenden Süßware gefüllt.

Das Speiseeis 8 berührt die beiden Schaumküse 5 nur über den Überzug aus fetthaltiger Glasur 7, sodass die Schaumzuckerware und die Waffeln 6 der Schaumküse 5 nicht in direktem Kontakt mit dem Speiseeis 8 sind. Dadurch, dass die Waffeln 6 der beiden Schaumküse 5 mit der fetthaltigen Glasur 7 überzogen sind und den Boden 2 des Behälters 1 berühren, sind die Waffeln 6 nicht in direktem Kontakt mit dem Speiseeis 8. Somit nehmen die Waffeln 6 kaum oder keine Feuchtigkeit aus dem Speiseeis 8 auf, sodass ein Aufweichen der Waffeln 6 in dem Behälter 1 minimiert wird.

In der gezeigten Ausführungsform gemäß Fig. 1 weist der Behälter 1 einen Deckel 9 auf, der an einer dem Boden 2 gegenüberliegenden Seite des Behälters 1 angeordnet ist. Der Deckel 9 ist mit der Seitenwand 3 zum Öffnen und Schließen des Behälters 1 lösbar verbunden, indem der Deckel 9 mit einer oberen Kante 10 der Seitenwand 3 über eine Presspassung verbunden ist. Dadurch, dass sowohl der Deckel 9 als auch die Seitenwand 3 aus Karton bestehen, der auf der Hohlraum 4 zugewandten Seite mit einer Kunststofffolie ausgekleidet ist, ist die Presspassung von einem Konsumenten der Süßware einfach zu lösen und der Deckel 9 von der Seitenwand 3 leicht abzuziehen. An der oberen Kante 10 der Seitenwand 3 kann zusätzlich zwischen dem Deckel 9 und dem Hohlraum

4 eine kreisrunde Kunststofffolie 11 angeordnet sein, die mit der oberen Kante 10 der Seitenwand 3 verklebt oder verschweißt ist, um den Hohlraum 4 dicht abzuschließen. Dadurch ist die Süßware vor dem Verbrauch durch einen Konsumenten optimal von Umwelteinflüssen geschützt.

Fig. 2 zeigt schematisch einen weiteren Schnitt durch den erfindungsgemäßen Behälter 1 in einer Draufsicht. Die im Hohlraum 4 des Behälters 1 angeordnete Süßware weist erste Bereiche auf, die mit den Schaumküssen 5 gefüllt sind und zweite Bereiche auf, die mit Speiseeis 8 gefüllt sind. In der gezeigten Ausführungsform gemäß Fig. 2 können in dem Speiseeis 8 zusätzlich feste Stücke angeordnet sein, wie beispielsweise Kokosraspeln, Schokoladesplitter oder Kekse.

Die in den Fig. 1 und Fig. 2 gezeigte Süßware wird hergestellt, indem die beiden Schaumküsse 5 im gefrorenen Zustand auf dem Boden 2 des leeren Behälters 1 in dem Hohlraum 4 des Behälters 1 nebeneinander angeordnet werden, sodass die Waffeln 6 der Schaumküsse 5 dem Boden 2 zugewandt sind. Dabei berühren die Schaumküsse 5 weder die Seitenwand 3 des Behälters 1 noch sich gegenseitig. Alternativ kann der leere Hohlraum 4 des Behälters 1 teilweise mit einem Speiseeis 8 gefüllt werden, bevor die beiden Schaumküsse 5 auf dem Speiseeis 8 in dem Hohlraum 4 angeordnet werden. Anschließend wird der Hohlraum 4 des Behälters 1 mit dem Speiseeis 8 aufgefüllt und der Behälter 1 an der oberen Kante 10 der Seitenwand 3 mithilfe der Kunststofffolie 11 und dem Deckel 9 verschlossen.

Fig. 3 zeigt einen Schnitt durch einen weiteren erfindungsgemäßen Behälter 1. Der Behälter 1 ist der selbe wie jener in dem Ausführungsbeispiel gemäß Fig. 1, wobei die beiden Schaumküsse 5 in dem Hohlraum 4 des Behälters 1 eine andere Anordnung aufweisen. In dem Ausführungsbeispiel gemäß Fig. 3 ist an dem Boden 2 des Behälters 1 in dem Hohlraum 4 ein Schaumkuss 5 angeordnet, der als Schwedenbombe ® ausgeführt ist. Der Behälter 1 ist derart mit dem Speiseeis 8 gefüllt, dass bis auf die Unterseite des Schaumkusses 5, an dem der Boden 2 des Behälters 1 angrenzt, der Schaumkuss 5 von Speiseeis 8 umgeben ist. Über dem in dem Hohlraum 4 angeordneten Schaumkuss 5 ist in einem mit Speiseeis 8

aufgefüllten Abstand ein weiterer Schaumkuss 5 in dem Hohlraum 4 des Behälters 1 angeordnet, der ebenfalls als Schwedenbombe ® ausgeführt ist. Über diesem zweiten Schaumkuss 5, der über dem ersten Schaumkuss 5 angeordnet ist, ist in dem Hohlraum 4 des Behälters 1 Speiseeis 8 angeordnet. Alternativ kann der zweite Schaumkuss 5 derart in dem Hohlraum 4 angeordnet sein, dass eine obere Seite des Schaumkusses 5 auf gleicher Höhe wie die obere Kante 10 der Seitenwand 3 angeordnet ist, sodass der Schaumkuss 5 die Kunststofffolie 11 berührt.

Der restliche Hohlraum des Behälters 1, der dem gesamten Hohlraum 4 des Behälters 1 abzüglich des von den beiden Schaumküssen 5 beanspruchten Raums entspricht, ist mit Speiseeis 8 gefüllt. Dadurch ist der gesamte Hohlraum 4 des Behälters 1 mit zwei Schaumküssen 5 und Speiseeis 8 gefüllt, die zusammen eine Süßware bilden.

Die in Fig. 3 gezeigte Süßware wird hergestellt, indem einer der beiden Schaumküsse 5 auf dem Boden 2 des leeren Behälters 1 in dem Hohlraum 4 des Behälters 1 angeordnet wird, sodass die Waffel 6 des Schaumkusses 5 dem Boden 2 zugewandt ist. Alternativ kann der leere Hohlraum 4 des Behälters 1 teilweise mit Speiseeis 8 gefüllt werden, bevor der Schaumkuss 5 auf dem Speiseeis 8 in dem Hohlraum 4 angeordnet wird. Anschließend wird der Hohlraum 4 des Behälters 1 teilweise mit Speiseeis 8 aufgefüllt, bis der Schaumkuss 5 vollständig mit Speiseeis 8 bedeckt ist. In einem nächsten Schritt wird der zweite der beiden Schaumküsse 5 auf dem über dem ersten im Hohlraum 4 des Behälters 1 positionierten Schaumkuss 5 angeordneten Speiseeis 8 platziert, sodass der zweite Schaumkuss 5 über dem ersten Schaumkuss 5 angeordnet ist. Anschließend wird der Hohlraum 4 des Behälters 1 mit Speiseeis 8 aufgefüllt und der Behälter 1 an der oberen Kante 10 der Seitenwand 3 mithilfe der Kunststofffolie 11 und dem Deckel 9 verschlossen.

Fig. 4 zeigt einen Schnitt durch einen weiteren erfindungsgemäßen Behälter 1. Der Behälter 1 hat die Größe und Form eines handelsüblichen Verpackungsbehälters für Speiseeis mit einem Fassungsvermögen von 250 ml und ist bis auf die Größe und den Inhalt der selbe wie jener in dem Ausführungsbeispiel gemäß Fig. 1. In

dem Ausführungsbeispiel gemäß Fig. 4 ist in dem Hohlraum 4 des Behälters 1 nur ein Schaumkuss 5 angeordnet, der als Schwedenbombe ® ausgeführt ist. Der Schaumkuss 5 ist derart in dem Hohlraum 4 des Behälters 1 angeordnet, dass die Waffel 6 des Schaumkusses 5 den Boden 2 des Behälters 1 berührt.

In der gezeigten Ausführungsform gemäß Fig. 4 ist der restliche Hohlraum des Behälters 1, der dem gesamten Hohlraum 4 des Behälters 1 abzüglich des von dem Schaumkuss 5 beanspruchten Raums entspricht, mit Speiseeis 8 gefüllt. Dadurch ist der gesamte Hohlraum 4 des Behälters 1 mit einem Schaumkuss 5 und Speiseeis 8 gefüllt, die zusammen eine Süßware bilden.

Die in Fig. 4 gezeigte Süßware wird hergestellt, indem der Schaumkuss 5 auf dem Boden 2 des leeren Behälters 1 in dem Hohlraum 4 des Behälters 1 mittig angeordnet wird, sodass die Waffel 6 des Schaumkusses 5 dem Boden 2 zugewandt ist. Alternativ kann der leere Hohlraum 4 des Behälters 1 teilweise mit einem Speiseeis 8 gefüllt werden, bevor der Schaumkuss 5 auf dem Speiseeis 8 in dem Hohlraum 4 angeordnet wird. Anschließend wird der Hohlraum 4 des Behälters 1 mit dem Speiseeis 8 aufgefüllt und der Behälter 1 an der oberen Kante 10 der Seitenwand 3 mithilfe der Kunststofffolie 11 und dem Deckel 9 verschlossen.

Patentansprüche:

1. Verfahren zur Herstellung einer Süßware mit Speiseeis (8), wobei ein Hohlraum (4) eines Behälters (1) zumindest teilweise mit einem Speiseeis (8) aufgefüllt wird, dadurch gekennzeichnet, dass zumindest eine zumindest teilweise mit einer fetthaltigen Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware in einem Hohlraum (4) des Behälters (1) angeordnet wird, wobei der Hohlraum (1) durch den Boden (2) und zumindest einer Seitenwand (3) des Behälters (1) gebildet wird, bevor der Hohlraum (4) zumindest teilweise mit dem Speiseeis (8) aufgefüllt wird.
2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die zumindest teilweise mit einer fetthaltigen Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware ein Schaumkuss (5) mit einer Waffel (6) ist.
3. Verfahren nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, dass die Waffel (6) des Schaumkusses (5) benachbart zum Boden (2), bevorzugt direkt an den Boden (2) angrenzend, angeordnet wird.
4. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass die zumindest eine zumindest teilweise mit einer fetthaltigen Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware gefroren wird, bevor sie in dem Hohlraum (4) des Behälters (1) angeordnet wird.
5. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass zumindest zwei, bevorzugt genau zwei, zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerwaren in dem Hohlraum (4) des Behälters (1) angeordnet werden.
6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass die zumindest zwei, bevorzugt genau zwei, zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogenen Schaumzuckerwaren nebeneinander und/oder übereinander in dem Hohlraum (4) des Behälters (1) angeordnet werden.
7. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass die fetthaltige Glasur (7) der zumindest einen zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogenen

Schaumzuckerware Kakao beinhaltet, bevorzugt Schokolade ist.

8. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass der gesamte Hohlraum (4) des Behälters (1) mit der zumindest einen zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogenen Schaumzuckerware und Speiseeis (8) gefüllt wird.

9. Behälter (1) aufweisend einen Boden (2) und zumindest eine Seitenwand (3), wobei der Boden (2) und die zumindest eine Seitenwand (3) einen Hohlraum (4) bilden, wobei der Hohlraum (4) zumindest teilweise mit Speiseeis (8) gefüllt ist, dadurch gekennzeichnet, dass in dem Hohlraum (4) zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware angeordnet ist.

10. Behälter (1) nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, dass die zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware ein Schaumkuss (5) mit einer Waffel (6) ist.

11. Behälter (1) nach Anspruch 10, dadurch gekennzeichnet, dass die Waffel (6) des Schaumkusses (5) benachbart zum Boden (2), bevorzugt direkt an den Boden (2) angrenzend, angeordnet ist.

12. Behälter (1) nach Anspruch 10 oder 11, dadurch gekennzeichnet, dass die Masse des Schaumkusses (5) zwischen 10 g und 30 g, bevorzugt zwischen 15 g und 25 g, besonders bevorzugt zwischen 17 g und 19 g, ist.

13. Behälter (1) nach einem der Ansprüche 9 bis 12, dadurch gekennzeichnet, dass die zumindest eine zumindest teilweise mit einer fetthaltigen Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware gefroren ist.

14. Behälter (1) nach einem der Ansprüche 9 bis 13, dadurch gekennzeichnet, dass zumindest zwei, bevorzugt genau zwei, zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerwaren in dem Hohlraum (4) des Behälters (1), bevorzugt nebeneinander und/oder übereinander in dem Hohlraum (4) des Behälters (1), angeordnet sind.

15. Behälter (1) nach einem der Ansprüche 9 bis 14, aufweisend einen an einer dem Boden (2) gegenüberliegenden Seite des Behälters (1) angeordneten Deckel (9), wobei der Deckel (9) mit der zumindest einen Seitenwand (3) zum Öffnen und Schließen des Behälters (1) lösbar verbunden ist.

16. Behälter (1) nach einem der Ansprüche 9 bis 15, dadurch gekennzeichnet, dass der Behälter (1) Kegelstumpf-, Zylinder- oder Quader-förmig, bevorzugt Kegelstumpf-förmig, ist.

17. Behälter (1) nach einem der Ansprüche 9 bis 16, dadurch gekennzeichnet, dass das Volumen des Hohlraums (4) des Behälters (1) zwischen 250 ml und 1000 ml, bevorzugt zwischen 350 ml und 750 ml, besonders bevorzugt zwischen 450 ml und 550 ml, ist.

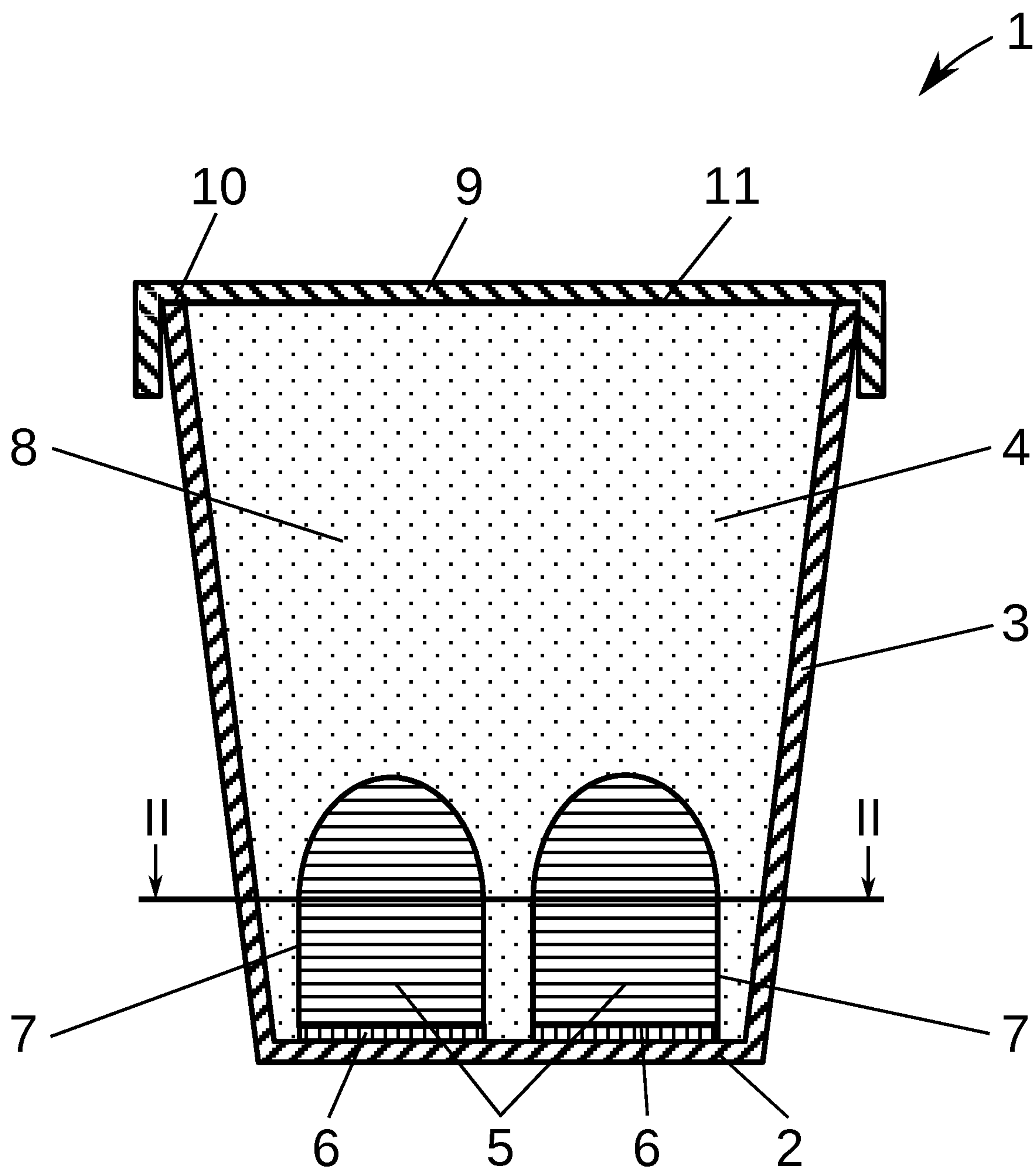


Fig. 1

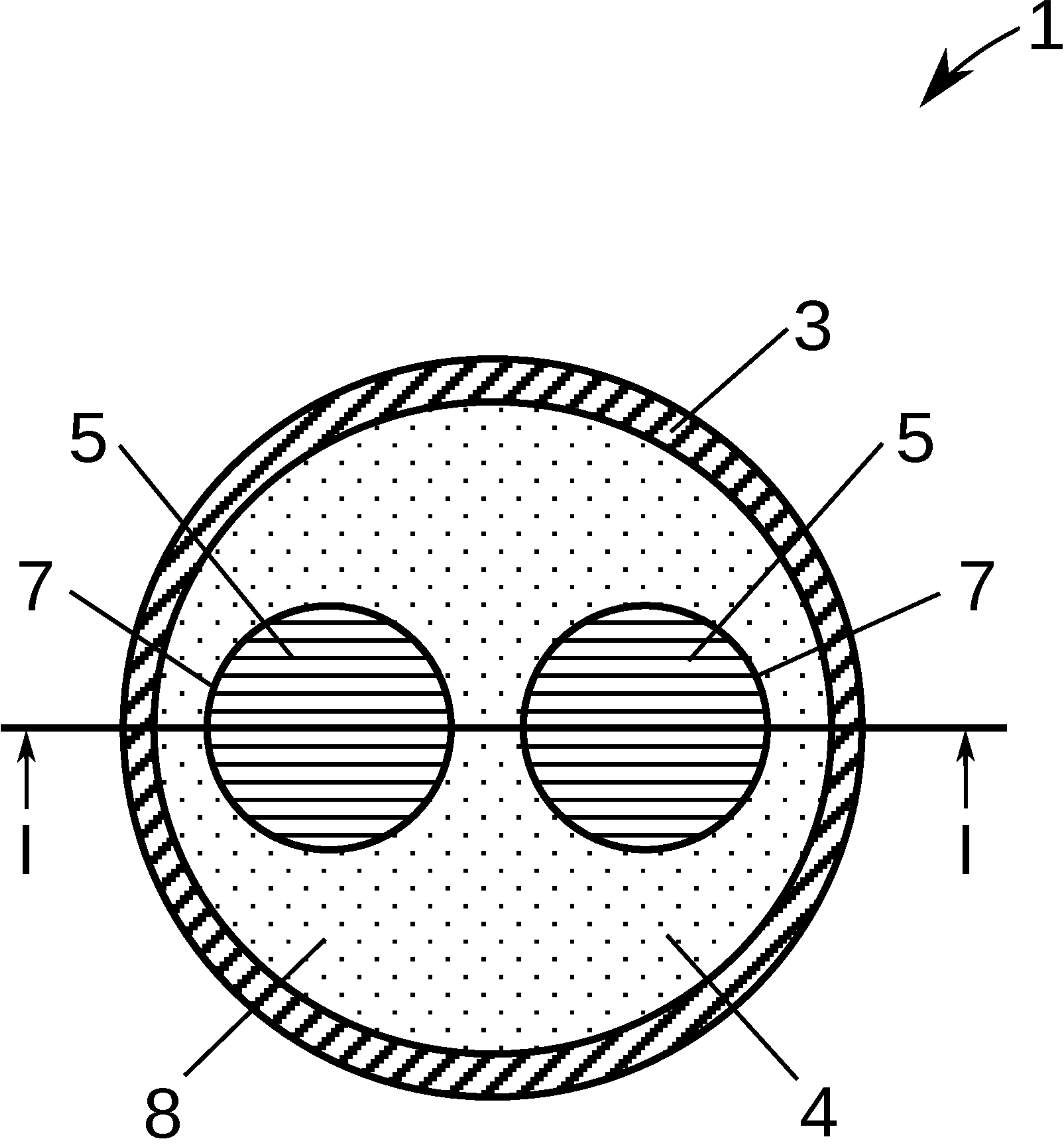


Fig. 2

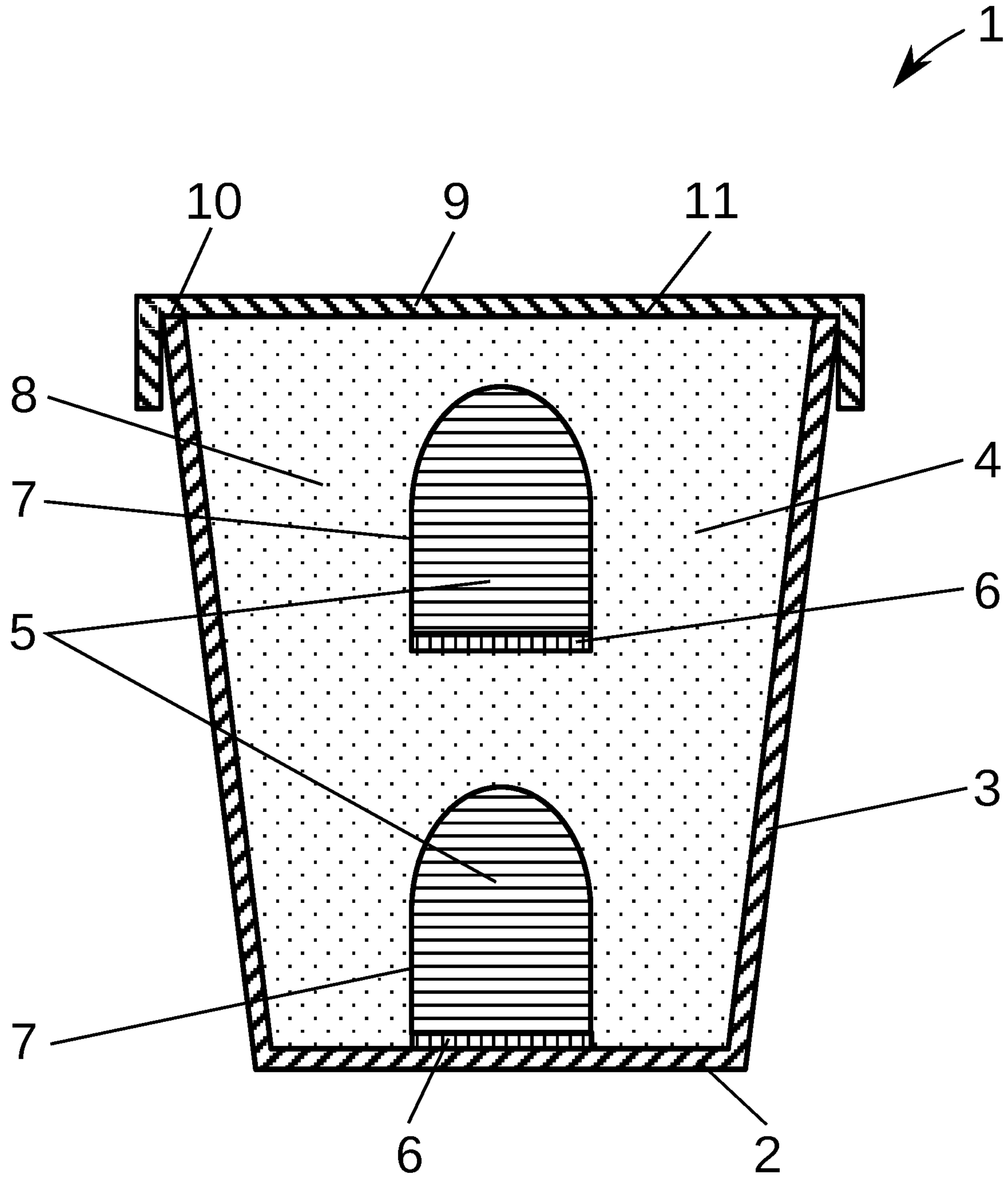


Fig. 3

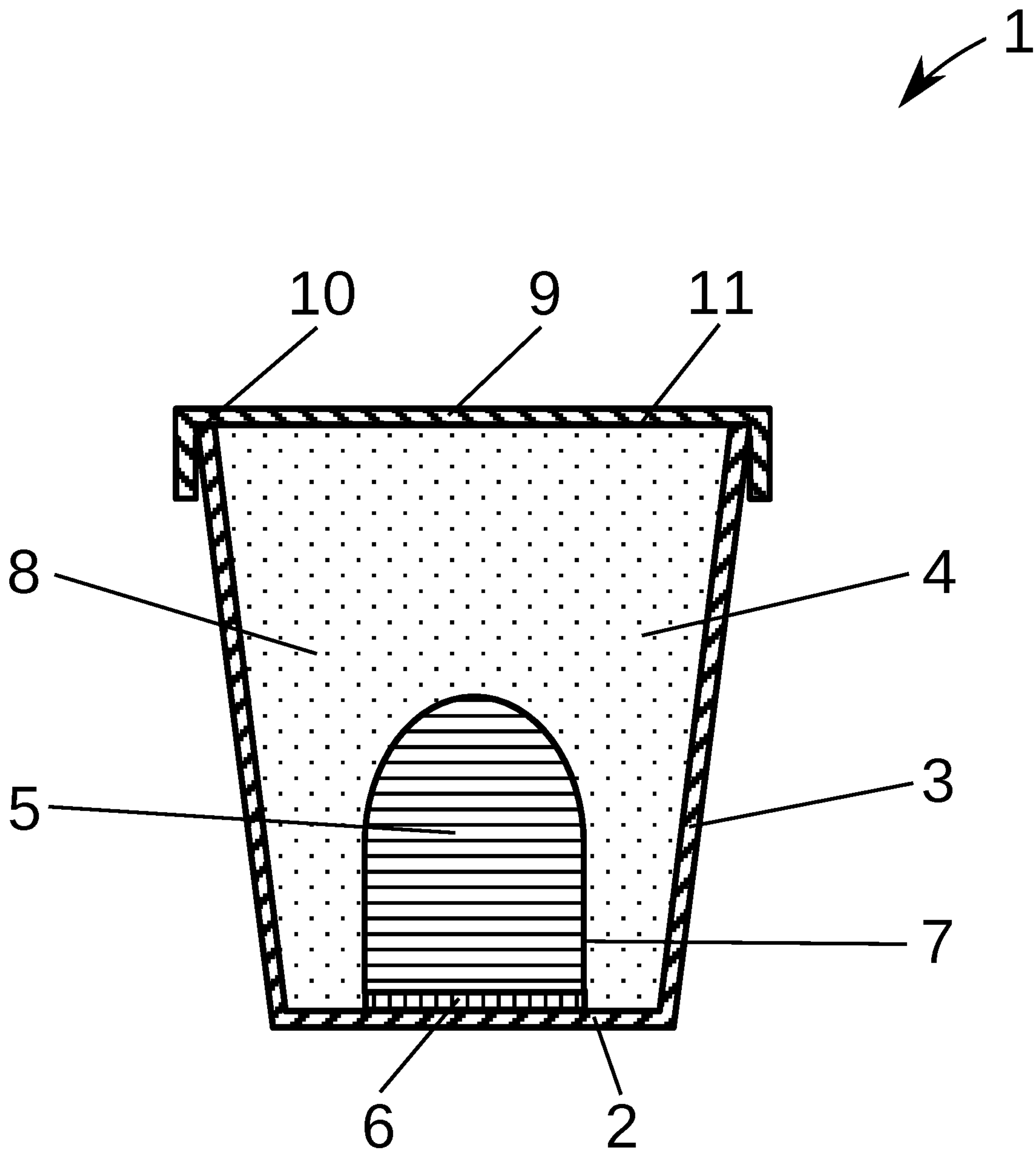


Fig. 4

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß IPC:

**A23G 9/00** (2006.01); **A23G 9/48** (2006.01)

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß CPC:

**A23G 9/00** (2013.01); **A23G 9/48** (2017.08)

Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation):

A23G

Konsultierte Online-Datenbank:

TXTG, TXTE, WPI

Dieser Recherchenbericht wurde zu den am 06.05.2019 eingereichten Ansprüchen 1-17 erstellt.

| Kategorie <sup>*)</sup> | Bezeichnung der Veröffentlichung:<br>Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder),<br>Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich | Betreffend<br>Anspruch |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| X                       | CA 1298515 C (MILLER VLADIMIR [CA]) 07. April 1992<br>(07.04.1992)<br>gesamtes Dokument                                                                                | 1-9, 12-<br>14, 16, 17 |
| X                       | WO 9314644 A1 (UNILEVER PLC [GB], UNILEVER NV [NL])<br>05. August 1993 (05.08.1993)<br>Seite 5, letzte Zeile-Seite 6, 1. Absatz; Anspruch 8                            | 1-8                    |
| A                       | EP 1808080 A1 (NESTEC SA [CH]) 18. Juli 2007 (18.07.2007)<br>Ansprüche 1-4, 9, 14                                                                                      | 1-17                   |
| A                       | US 2005170057 A1 (KUHARA MASAKAZU [JP], TAKESHITA TOSHIAKI<br>[JP], EGASHIRA MASATAKE [JP]) 04. August 2005 (04.08.2005)<br>Absatz [0004]; Beispiel 3; Ansprüche       | 1-17                   |
| A                       | WO 02089596 A1 (NESTLE SA [CH]) 14. November 2002<br>(14.11.2002)<br>Seite 12, Zeilen 3-13, 35-36; Seite 14, Zeilen 2-14; Ansprüche<br>6-9, 11, 12                     | 1-17                   |
| A                       | US 4189502 A (RUBENSTEIN IRVING H [US]) 19. Februar 1980<br>(19.02.1980)<br>Spalte 4, Zeilen 39-60; Anspruch 7                                                         | 1-17                   |
| A                       | DE 69636931 T2 (NESTLE SA [CH]) 15. November 2007<br>(15.11.2007)<br>gesamtes Dokument                                                                                 | 1-17                   |
| A                       | DE 19713505 A1 (SCHOELLER LEBENSMITTEL [DE]) 08. Oktober 1998<br>(08.10.1998)<br>gesamtes Dokument                                                                     | 1-17                   |

Datum der Beendigung der Recherche:

18.09.2019

Seite 1 von 1

Prüfer(in):

KRENN Maria

<sup>\*)</sup> Kategorien der angeführten Dokumente:

**X** Veröffentlichung **von besonderer Bedeutung**: der Anmeldungsgegenstand kann allein aufgrund dieser Druckschrift nicht als neu bzw. auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden.

**Y** Veröffentlichung **von Bedeutung**: der Anmeldungsgegenstand kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren weiteren Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese **Verbindung für einen Fachmann naheliegend** ist.

**A** Veröffentlichung, die den allgemeinen **Stand der Technik** definiert.**P** Dokument, das von **Bedeutung** ist (Kategorien **X** oder **Y**), jedoch **nach dem Prioritätstag** der Anmeldung veröffentlicht wurde.**E** Dokument, das **von besonderer Bedeutung** ist (Kategorie **X**), aus dem ein „**älteres Recht**“ hervorgehen könnte (früheres Anmeldedatum, jedoch nachveröffentlicht, Schutz ist in Österreich möglich, würde Neuheit in Frage stellen).**&** Veröffentlichung, die Mitglied der selben **Patentfamilie** ist.

Patentansprüche:

1. Verfahren zur Herstellung einer Süßware mit Speiseeis (8), wobei ein Hohlraum (4) eines Behälters (1) zumindest teilweise mit einem Speiseeis (8) aufgefüllt wird, wobei der Hohlraum (4) durch einen Boden (2) und zumindest eine Seitenwand (3) des Behälters (1) gebildet wird, dadurch gekennzeichnet, dass zumindest eine zumindest teilweise mit einer fetthaltigen Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware in dem Hohlraum (4) des Behälters (1) angeordnet wird, bevor der Hohlraum (4) zumindest teilweise mit dem Speiseeis (8) aufgefüllt wird, wobei die zumindest teilweise mit einer fetthaltigen Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware ein Schaumkuss (5) mit einer Waffel (6) ist.

2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die Waffel (6) des Schaumkusses (5) benachbart zum Boden (2), bevorzugt direkt an den Boden (2) angrenzend, angeordnet wird.

3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass die zumindest eine zumindest teilweise mit einer fetthaltigen Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware gefroren wird, bevor sie in dem Hohlraum (4) des Behälters (1) angeordnet wird.

4. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass zumindest zwei, bevorzugt genau zwei, zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerwaren in dem Hohlraum (4) des Behälters (1) angeordnet werden.

5. Verfahren nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, dass die zumindest zwei, bevorzugt genau zwei, zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogenen Schaumzuckerwaren nebeneinander und/oder übereinander in dem Hohlraum (4) des Behälters (1) angeordnet werden.

6. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass die fetthaltige Glasur (7) der zumindest einen zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogenen Schaumzuckerware Kakao beinhaltet, bevorzugt Schokolade ist.

7. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekenn-

zeichnet, dass der gesamte Hohlraum (4) des Behälters (1) mit der zumindest einen zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogenen Schaumzuckerware und Speiseeis (8) gefüllt wird.

8. Behälter (1) aufweisend einen Boden (2) und zumindest eine Seitenwand (3), wobei der Boden (2) und die zumindest eine Seitenwand (3) einen Hohlraum (4) bilden, wobei der Hohlraum (4) zumindest teilweise mit Speiseeis (8) gefüllt ist, dadurch gekennzeichnet, dass in dem Hohlraum (4) zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware angeordnet ist, wobei die zumindest eine zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware ein Schaumkuss (5) mit einer Waffel (6) ist.

9. Behälter (1) nach Anspruch 8, dadurch gekennzeichnet, dass die Waffel (6) des Schaumkusses (5) benachbart zum Boden (2), bevorzugt direkt an den Boden (2) angrenzend, angeordnet ist.

10. Behälter (1) nach Anspruch 8 oder 9, dadurch gekennzeichnet, dass die Masse des Schaumkusses (5) zwischen 10 g und 30 g, bevorzugt zwischen 15 g und 25 g, besonders bevorzugt zwischen 17 g und 19 g, ist.

11. Behälter (1) nach einem der Ansprüche 8 bis 10, dadurch gekennzeichnet, dass die zumindest eine zumindest teilweise mit einer fetthaltigen Glasur (7) überzogene Schaumzuckerware gefroren ist.

12. Behälter (1) nach einem der Ansprüche 8 bis 11, dadurch gekennzeichnet, dass zumindest zwei, bevorzugt genau zwei, zumindest teilweise mit fetthaltiger Glasur (7) überzogene Schaumzuckerwaren in dem Hohlraum (4) des Behälters (1), bevorzugt nebeneinander und/oder übereinander in dem Hohlraum (4) des Behälters (1), angeordnet sind.

13. Behälter (1) nach einem der Ansprüche 8 bis 12, aufweisend einen an einer dem Boden (2) gegenüberliegenden Seite des Behälters (1) angeordneten Deckel (9), wobei der Deckel (9) mit der zumindest einen Seitenwand (3) zum Öffnen und Schließen des Behälters (1) lösbar verbunden ist.

14. Behälter (1) nach einem der Ansprüche 8 bis 13, dadurch gekennzeichnet, dass der Behälter (1) Kegelstumpf-, Zylinder- oder Quader-förmig, bevorzugt Kegelstumpf-förmig, ist.

15. Behälter (1) nach einem der Ansprüche 8 bis 14, dadurch gekennzeichnet, dass das Volumen des Hohlraums (4) des Behälters (1) zwischen 250 ml und 1000 ml, bevorzugt zwischen 350 ml und 750 ml, besonders bevorzugt zwischen 450 ml und 550 ml, ist.