



(19)

österreichisches  
patentamt

(10) AT 008 932 U1 2007-02-15

(12)

## Gebrauchsmusterschrift

(21) Anmeldenummer:

GM 843/05

(51) Int. Cl.<sup>7</sup>: F25C 5/00

(22) Anmeldetag:

2005-12-09

F25C 5/14, 5/16

(42) Beginn der Schutzdauer:

2006-12-15

(45) Ausgabetag:

2007-02-15

(73) Gebrauchsmusterinhaber:

GRABNER MARTIN  
A-2752 STEINABRÜCKL,  
NIEDERÖSTERREICH (AT).

(54) **VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG EINES MIT EINEM EINSCHLUSS BZW.  
EINZUSCHLIESSENDEN MATERIAL VERSEHENEN EISWÜRFELS SOWIE EISWÜRFEL**

(57) Bei einem Verfahren zur Herstellung eines mit einem Einschluß (5) bzw. einzuschließenden Material versehenen Eiswürfels (1) wird ein Einschluß aus einem von dem Eiswürfel verschiedenen Material in bzw. an einem Teilbereich des herzustellenden Eiswürfels, insbesondere in einem Hohlräum und/oder einer Ausnehmung desselben angeordnet bzw. vorgesehen wird und der Einschluß (5) an wenigstens einer freiliegenden Oberfläche mit Eis abgedeckt bzw. umschlossen.

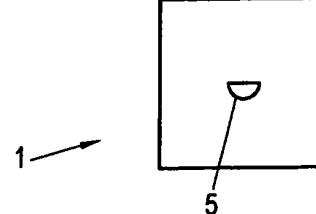


Fig. 2

Die vorliegende Erfindung bezieht sich auf ein Verfahren zur Herstellung eines mit einem Einschluß bzw. einzuschließenden Material versehenen Eiszwürfels sowie einen derartigen Eiszwürfel.

- 5 Eiszwürfel zum Kühlen von Getränken bzw. Nahrungsmitteln und/oder auch Dekorieren von beispielsweise Buffets, werden in industriellem Maßstab hergestellt, wobei Eiszwürfemaschinen beispielsweise Eiszwürfel herstellen, welche eine Kalottenform aufweisen, mit einem Loch in ihrem Inneren, wobei dieses Loch von einem Haltestift für den Eiszwürfel hervorholt. Derartige industrielle Eiszwürfel, welche in Massen günstig herstellbar sind, haben üblicherweise ein opakes und trübes Aussehen und auch keine reproduzierbare Form des Eiszwürfels, da es deutliche Abweichungen bzw. Unregelmäßigkeiten in der Außenkontur der industriell hergestellten Eiszwürfel aufgrund von Temperaturunterschieden bzw. unterschiedlich langen Verweilzeiten bei der Herstellung gibt. Für das Kühlen von Nahrungsmitteln bzw. auch teilweise für ein Zerstoßen von derartigen Eiszwürfeln zu Crasheis sind derartige Eiszwürfel ausreichend, jedoch für schön herzurichtende Buffets und/oder auch zum Kühlen von Getränken ist es häufig der Wunsch der Benutzer, Eiszwürfel zu haben, welche regelmäßig und gleichmäßig geformt sind, um entweder die damit unterlegten Nahrungsmittel bzw. die damit gekühlten Getränke weiter hervorheben, oder aber das Auge des Benutzers aufgrund eines Blickfangs bzw. des schön glänzenden, symmetrisch geformten Eiszwürfels auf den Eiszwürfel ziehen.
- 10 Die vorliegende Erfindung zielt daher darauf ab, ein Verfahren zur Herstellung eines mit einem Einschluß bzw. einzuschließenden Material versehenen Eiszwürfels sowie einen Eiszwürfel zur Verfügung zu stellen, wobei der Eiszwürfel nicht nur symmetrisch bzw. gleichmäßig geformt ist, sondern darüber hinaus in seinem Inneren einen Blickfang für den Benutzer enthält.
- 15 20 25 Zur Lösung der vorliegenden Aufgabe ist das erfindungsgemäße Verfahren im wesentlichen dadurch gekennzeichnet, daß ein Einschluß aus einem von dem Eiszwürfel verschiedenen Material in bzw. an einem Teilbereich des herzustellenden Eiszwürfels, insbesondere in einem Hohlraum und/oder einer Ausnehmung desselben angeordnet bzw. vorgesehen wird und der Einschluß an wenigstens einer freiliegenden Oberfläche mit Eis abgedeckt bzw. umschlossen wird. Indem in bzw. an einem Teilbereich des herzustellenden Eiszwürfels ein Einschluß aus einem von dem Eiszwürfel verschiedenen Material ausgebildet bzw. angeordnet wird, gelingt es, das Auge des Benutzers des Eiszwürfels auf diesen zu ziehen und gleichzeitig damit zu kühlende Getränke bzw. Nahrungsmittel durch den Einschluß hervorzuheben. So kann beispielsweise zum Kühlen von Fisch ein Eiszwürfel hergestellt werden, in dessen Inneren die Form eines Fisches als Einschluß vorhanden ist, wodurch es gelingt, einen sogenannten Themeneiszwürfel herzustellen, welcher bei Buffets bzw. Empfängen Anwendung finden kann. Indem, wie dies erfindungsgemäß vorgesehen ist, in einem Hohlraum bzw. einer Ausnehmung des Eiszwürfels ein Einschluß angeordnet ist und dieser Einschluß mit Eis abgedeckt bzw. umschlossen wird, gelingt es weiters einen allseits glänzenden Eiszwürfel zur Verfügung zu stellen und den Einschluß sicher im Inneren des Eiszwürfels aufzunehmen, so daß eine Verunreinigung eines Nahrungsmittels mit dem Einschluß mit Sicherheit vermieden wird, da erst nach vollständigem Abschmelzen des Eises, das den Einschluß umgibt, der Einschluß freigegeben wird. Es ist somit möglich, beispielsweise Werbematerialien, wie beispielsweise ein kleines aus Metall bestehendes Firmenlogo in das Innere eines Eiszwürfels einzuschmelzen und gleichzeitig sicherzustellen, daß beispielsweise die auf einem Buffet drapierten Nahrungsmittel nicht durch die Firmenlogos kontaminiert werden bzw. in Berührung gelangen.
- 30 35 40 45 50 Andererseits gelingt es durch einen derartigen, im Inneren eines Hohlraums eingeschlossenen Einschluß, beispielsweise gewünschte Effekte beim Kühlen von Getränken erzielen, indem beispielsweise Einschlüsse aus Aromen enthaltenden Materialien oder Süßungsmitteln Verwendung finden.
- 55 Das erfindungsgemäße Verfahren ist insbesondere so weitergebildet, daß der Einschluß in einem Teilbereich des herzustellenden Eiszwürfels durch Ausbilden einer geformten Ausneh-

- mung in dem Eiwürfel und Verfüllen der gebildeten Ausnehmung mit dem einzuschließenden Material hergestellt wird. Indem der Einschluß durch Ausbilden einer geformten Ausnehmung in dem Eiwürfel und Verfüllen der gebildeten Ausnehmung mit dem einzuschließenden Material hergestellt wird, gelingt es, Einschlüsse mit beliebigen Formen, die für den optischen Blickfang des Eiwürfels erforderlich sind, herzustellen bzw. an diese anzupassen, und durch Verfüllen der gebildeten Ausnehmung mit dem einzuschließenden Material kann die geformte Ausnehmung durch den Einschluß noch deutlicher unterstrichen werden, beispielsweise indem gefärbtes einzuschließendes Material in der Ausnehmung eingebracht wird.
- 10 Gemäß einer bevorzugten Weiterbildung der Erfindung wird die Ausnehmung in dem Eiwürfel durch Schmelzen, Fräsen, Lasern, Einbrennen oder dgl. ausgebildet. Indem die Ausnehmung in dem Eiwürfel durch ein beliebiges Verfahren, wie Schmelzen, Fräsen, Lasern, Einbrennen oder dgl. ausgebildet wird, gelingt es, beliebige runde bzw. auch abstrakte Formen in dem Eiwürfel anzubringen bzw. auszubilden, wobei durch die jeweils gewählte Art der Ausbildung 15 der Ausnehmung wiederum entweder glasklare Oberflächen selbst im Bereich der Ausnehmung erzielt werden können oder aber auch beliebige mattierte bzw. schattierte Ausnehmungen beispielsweise durch ein Fräsen hergestellt werden können.
- 20 Um sicherzustellen, daß die herzustellende Ausnehmung exakt der gewünschten Form entspricht, ohne daß vorzeitig frierendes Wasser die gewünschte Form zerstört bzw. beeinträchtigt, wird das erfindungsgemäße Verfahren dahingehend weitergebildet, daß zur Herstellung des Hohlraums das Einbrenn-Stanz- und/oder -Fräswerkzeug oder der Laser auf einer während der Bearbeitung nach unten gerichteten Oberfläche des zu bearbeitenden Eiwürfels zur Anwendung gebracht wird. Durch eine derartige Verfahrensführung können das beim Ausbilden der 25 Ausnehmung entstehende Schmelzwasser bzw. kleine Eisstückchen sofort und ohne Probleme abtransportiert werden und es können auch feine Formen bzw. Logos in den Eiwürfel eingearbeitet werden.
- 30 Gemäß einer bevorzugten Weiterbildung der Erfindung wird die Ausnehmung und/oder der Hohlraum mit einem oder mehreren aus Sirup, gefärbtem Wasser, Blattgold, ölichen Flüssigkeiten, gasförmigen Füllungen, festen Formen, Zucker oder Gelatine, pulverigen Substanzen, alkoholischen Flüssigkeiten bzw. ein- oder mehrfarbigen Drucken verfüllt. Somit kann mit dem erfindungsgemäßen Verfahren ein Eiwürfel hergestellt werden, mit dem beliebige Effekte erzielbar sind. Einerseits können beispielsweise feste Formen, wie ein Firmenlogo, ein Glücksträger oder dgl. in dem Eiwürfel eingeschmolzen werden, wodurch themenbezogene Eiwürfel herstellbar sind, welche für Firmenfeiern, Jubiläen, Geburtstagsfeste und dgl. anwendbar sind. Derartige feste Formen können sowohl in Getränken zur Anwendung gebracht werden, als auch auf Buffets. Aus Flüssigkeiten bzw. festen Materialien, wie Zucker, gefärbten Pulvern, alkoholischen Flüssigkeiten und dgl. bestehende Einschlüsse haben den Vorteil, daß damit 35 bewußt Effekte erzielt werden können, indem beispielsweise damit gekühlten Getränken spezielle Geschmacksnoten verliehen werden oder aber Farbgebungen erzielt werden können, indem nach Auflösen des Eiwürfels eine anders gefärbte Flüssigkeit freigegeben wird und dgl. Mit derartigen Eiwürfeln können nicht nur Werbegags erzielt werden, sondern auch besondere geschmackliche Noten erreicht werden, was insbesondere bei Longdrinks oder dgl. neue 40 Einsatzgebiete bzw. Anwendungsarten für Eiwürfel schafft, welche darüber hinaus von den Konsumenten mit Sicherheit erwünscht sind. Theoretisch kann statt einem Verfüllen der Ausnehmung oder des Hohlraums in dem Eiwürfeln mit dem Füllmaterial auch beispielsweise ein Feststoff in die Ausnehmung hineingeklemmt werden, was insbesondere bei Verwendung von industriellen Eiwürfeln, welche üblicherweise eine tiefe Ausnehmung aufweisen, die von dem 45 Dorn hervorruft, auf welchem der Eiwürfel hergestellt wurde, einfach und rasch ausführbar ist. Durch ein derartiges Einklemmen von insbesondere einem festen Verfüllelement können darüber hinaus auch noch Kippeffekte aus dem schrägen Einbringen eines derartigen festen Gegenstands oder insbesondere rasche Herstellungsverfahren, bei welchen lediglich das Verfüllmaterial eingeklemmt wird und nachfolgend die Ausnehmung verschlossen wird, angeboten 50 werden.
- 55

Um sicherzustellen, daß der Einschluß in dem Eiswürfel lediglich an der dafür vorgesehenen Stelle bzw. in der dafür hergestellten Ausnehmung enthalten ist, ist das erfundungsgemäße Verfahren bevorzugt dahingehend weitergebildet, daß nach dem Einbringen der Füllung der Eiswürfel mit der Füllung schockgefroren wird. Durch Schockfrieren der Füllung in dem Eiswürfel wird gleichzeitig sichergestellt, daß der Eiswürfel selbst nicht übermäßig erwärmt wird und keinerlei Sprünge bzw. Trübungen an seiner Außenseite aufweist, wodurch einerseits ein glasklar aussehender Eiswürfel erhalten werden kann, was für die besonderen optischen Effekte des Einschlusses einerseits Voraussetzung ist und andererseits auch erwünscht ist.

Um sicherzustellen, daß mit dem erfundungsgemäßen Verfahren ein Eiswürfel hergestellt werden kann, welcher einen Einschluß enthält und keinerlei sichtbare Verbindungslien zwischen zwei Eiswürfelteilen aufweist, wird das erfundungsgemäße Verfahren bevorzugt dahingehend weitergebildet, daß nachfolgend auf die Füllung der Eiswürfel plangeschliffen wird. Indem nach dem Frieren der Füllung die Füllung mit dem Eiswürfel plangeschliffen wird, wird eine vollkommen ebene Oberfläche zur Verfügung gestellt, auf welcher, wie dies einer bevorzugten Weiterbildung der Erfindung entspricht, eine weitere Eisschicht, insbesondere unter Druck aufgebracht wird. Durch das Aufbringen einer weiteren Eisschicht insbesondere unter Druck, gelingt es einerseits, den Einschluß allseitig von Eis zu umgeben, wodurch die gewünschten, speziellen, optischen Effekte erzielbar sind, und andererseits wird auch sichergestellt, daß das eingeschlossene Material nicht unmittelbar mit Nahrungsmitteln oder Getränken in Berührung kommt, sondern erst nach Abschmelzen des Eiswürfels. Es wird weiters sichergestellt, daß durch das Aufbringen einer weiteren Eisschicht unter Druck die Verbindungsflächen der zwei Eiswürfel nicht sichtbar werden, und ein einheitlich aussehender Eiswürfel ohne Verbindungslien und dgl. hergestellt werden kann.

Um insbesondere die Eiswürfel gemäß der vorliegenden Erfindung im industriellen Maßstab herstellen zu können, ist das erfundungsgemäße Verfahren dahingehend weitergebildet, daß jeder einzelne Eiswürfel aus einer Mehrzahl von zusammenhängenden Eiswürfeln bzw. einer durchgehenden Eisfläche geschnitten oder herausgeschmolzen wird. Indem jeder einzelne Eiswürfel aus einer Mehrzahl von zusammenhängenden Eiswürfeln bzw. einer durchgehenden Eisfläche geschnitten oder herausgeschmolzen wird, kann insbesondere zur Ausbildung der Vertiefungen ein entsprechendes Werkzeug verwendet werden, in welchem die einzelnen Werkzeugelemente feldartig angeordnet sind, so daß in ein und demselben Arbeitsschritt eine Vielzahl von Ausnehmungen hergestellt werden können. In gleicher Weise können sämtliche anderen Arbeitsschritte vervielfacht werden, wodurch es gelingt, die erfundungsgemäßen Eiswürfel im industriellen Maßstab herzustellen, so daß nicht nur formschöne und auffällige Eiswürfel entstehen, sondern diese auch kostengünstig produzierbar sind.

Um auch die Verbindungslien an der Außenseite des Eiswürfels mit Sicherheit unsichtbar zu machen und ein klares Produkt zu erzielen, wird das erfundungsgemäße Verfahren bevorzugt dahingehend weitergebildet, daß der Eiswürfel nach dem Verpressen mit den zusammengefügten Seiten ein erhitztes Rohr kontaktierend durch dieses geführt wird. Indem der Eiswürfel mit den zusammengefügten Seiten zu einem erhitzen Rohr schauend bzw. dieses kontaktierend durch ein erhitztes Rohr geführt wird, werden eventuell überstehende bzw. vorzeitig gefrorene Wassertropfen, die aus einem Kontaktieren unter Druck herrühren, wiederum abgeschliffen bzw. entfernt und es wird gleichzeitig sichergestellt, daß auch das Äußere des Eiswürfels glasklar und durchscheinend wird bzw. bleibt und keine Trübungen aufweist.

Die Erfindung bezieht sich auch auf einen Eiswürfel, enthaltend den Einschluß bzw. eingeschlossenes Material aus einem von dem Eiswürfel verschiedenen Material. Mit einem derartigen Eiswürfel gelingt es, den Wunsch von Firmen, Discos und dgl. zu erfüllen, daß Getränke und Nahrungsmittel mit speziell aussehenden Eiswürfeln zu kühlen, die neben dem Aussehen möglicherweise auch geschmackliche bzw. Werbeeffekte zeigen. Derartige Eiswürfel werden bei Partys, Firmen, Feiern oder auch in Discos eingesetzt und können neben der Werbung auch spezielle geschmackliche Effekte erzielen lassen.

Indem, wie dies einer bevorzugten Weiterbildung des Eiszwürfels entspricht, der Einschluß aus einem oder mehreren aus Sirup, gefärbtem Wasser, Blattgold, ölichen Flüssigkeiten, gasförmigen Füllungen, festen Formen, Zucker oder Gelatine, pulverigen Substanzen, alkoholischen Flüssigkeiten bzw. ein- oder mehrfarbigen Drucken gebildet ist, können beispielsweise in dem

5 Eiszwürfel ein Firmenlogo aus festem bzw. Zuckermaterial eingeschlossen sein oder aber auch Glücksbringer, lediglich optische Effekte erzielende Materialien, wie beispielsweise Gase und dgl.

Die Erfindung wird nachfolgend anhand von in der Zeichnung schematisch dargestellten Ausführungsbeispielen näher erläutert. In dieser zeigen:

Fig. 1 schematisch das erfindungsgemäße Herstellungsverfahren eines erfindungsgemäßen Eiszwürfels in verschiedenen Schritten,

10 Fig. 2 eine Seitenansicht eines Eiszwürfels, welcher mit dem Verfahren der vorliegenden Erfindung hergestellt wurde,

15 Fig. 3 eine weitere Seitenansicht eines Eiszwürfels, welcher mit dem Verfahren gemäß der vorliegenden Erfindung hergestellt wurde, und

Fig. 4 eine Draufsicht auf einen Eiszwürfel, welcher mit dem Verfahren gemäß der vorliegenden Erfindung hergestellt wurde.

20 In Fig. 1a ist ein im wesentlichen quadratischer Eiszwürfel 1 dargestellt, in welchen von seiner Unterseite 2 ein Formwerkzeug 3, welches insbesondere erhitzt ist, eingebracht wird, um eine Ausnehmung 4, welche dem Formwerkzeug 3 entspricht, in der Fläche 2 des Eiszwürfels 1 auszubilden. In Fig. 1b ist der Eiszwürfel 1 um 180° gewendet dargestellt, wobei die mit dem Formwerkzeug 3 hergestellte Ausnehmung 4 in der Darstellung gemäß Fig. 1b mit einem einzuschließenden Material 5 verfüllt ist, wobei das Material 5 mit der Fläche 2 des Eiszwürfels 1 plangeschliffen ist.

30 In einem weiteren Verfahrensschritt wird gemäß der Darstellung von Fig. 1c auf die Seite 2 des Eiszwürfels 1, welche plangeschliffen wurde und den Einschluß 5 aufweist, ein weiterer Eiszwürfel 6 unter Druck entsprechend dem Pfeil 7 aufgebracht, und mit dem Eiszwürfel 1 unter Druck zusammengeschmolzen. Die in der Fig. 1c dargestellte Verbindungsline der Seite 2 des Eiszwürfels 1 mit der Unterseite des Eiszwürfels 6 verschwindet bei der Anwendung von Druck in Richtung des Pfeils 7, so daß der hergestellte Eiszwürfel nicht mehr erkennen läßt, daß er aus 35 zwei Teilen gefertigt wurde. Die beim Zusammenpressen von zwei Eiszwürfelteilen 1 bzw. 6 entstehenden Wülste 8 an der Verbindungsline, welche von frierendem Wasser herrühren, können entsprechend der Verfahrensführung, wie dies in Fig. 1d dargestellt ist, abgenommen werden, so daß ein gleichmäßig aussehender, glasklarer Eiszwürfel gebildet werden kann, welcher einen Einschluß 5 aufweist.

40 In der Darstellung gemäß Fig. 1d wird der verbundene Eiszwürfel mit dem Einschluß 5 in ein sich verengendes Rohr 9, welches insbesondere erhitzt ist, eingebracht, wobei im Zuge der Verengung des Rohrs insbesondere die Wülste 8 an der Verbindungsline der zwei Eiszwürfelteile 1 und 6 in dem Rohr 9 abgeschmolzen werden, so daß ein allseitig klarer Eiszwürfel entsteht, 45 welcher keinerlei Verbindungsline zeigt und den Einschluß 5 aufweist.

50 Die Darstellung gemäß Fig. 2 zeigt einen Eiszwürfel, welcher entsprechend dem Verfahren von Fig. 1 hergestellt wurde, wobei dieser Eiszwürfel wiederum einen Einschluß 5 aufweist, jedoch keinerlei Verbindungslien, welche aus den zwei ursprünglichen Hälften bzw. Teilen des Eiszwürfels 1 und 6 herrühren, mehr erkennen läßt.

55 In Fig. 3 ist eine andere Variante des Eiszwürfels 10 dargestellt, wobei der Eiszwürfel 10 im Prinzip ein industriell hergestellter Eiszwürfel ist, der in seinem Inneren eine Ausnehmung 11 aufweist, die von dem Dorn einer Eiszwürfelmashine herrührt. In die Ausnehmung 11 des Eiszwürfels 10 wurde bei der Darstellung gemäß Fig. 3 ein Festkörper in Form einer Blume 12 einge-

bracht, wobei der Festkörper in dem von dem Dorn der Eiszapfemaschine herrührenden Hohlraum 11 frei beweglich ist. Die Öffnung des Hohlraums 12 des Eiszapfels 10 wurde in Übereinstimmung mit dem Verfahrensschritt gemäß Fig. 1c mit einem Eisstück unter Druck verschlossen und somit wiederum ein gleichmäßig geformter, glasklarer Eiszapfel hergestellt, in dessen Inneren ein Einschluß 12 enthalten ist.

In Fig. 4 ist eine Draufsicht auf einen Eiszapfel 13 gezeigt, in dessen Inneres eine Ausnehmung in Form einer Blume 14 eingebracht wurde, wobei die Blume in der Folge beispielsweise mit Sirup gefärbtem Zucker oder dgl. verfüllt wurde, worauf der Eiszapfel entsprechend dem Verfahren von Fig. 1 fertig bearbeitet wurde.

Ein derartiger Eiszapfel 13, der in Fig. 4 dargestellt ist, kann für Werbezwecke bzw. zum ästhetischen Unterstreichen von Nahrungs- und Genußmitteln bzw. zur Geschmacksveränderung von beispielsweise Getränken, wie Longdrinks, Softdrinks und dgl. verwendet werden.

15

### Ansprüche:

1. Verfahren zur Herstellung eines mit einem Einschluß bzw. einzuschließenden Material versehenen Eiszapfels, *dadurch gekennzeichnet*, daß ein Einschluß aus einem von dem Eiszapfel verschiedenen Material in bzw. an einem Teilbereich des herzustellenden Eiszapfels, insbesondere in einem Hohlraum und/oder einer Ausnehmung desselben angeordnet bzw. vorgesehen wird und der Einschluß an wenigstens einer freiliegenden Oberfläche mit Eis abgedeckt bzw. umschlossen wird.
2. Verfahren nach Anspruch 1, *dadurch gekennzeichnet*, daß der Einschluß in einem Teilbereich des herzustellenden Eiszapfels durch Ausbilden einer geformten Ausnehmung in dem Eiszapfel und Verfüllen der gebildeten Ausnehmung mit dem einzuschließenden Material hergestellt wird.
3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2, *dadurch gekennzeichnet*, daß die Ausnehmung in dem Eiszapfel durch Schmelzen, Fräsen, Lasern, Einbrennen oder dgl. ausgebildet wird.
4. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 3, *dadurch gekennzeichnet*, daß zur Herstellung des Hohlraums das Einbrenn-Stanz- und/oder -Fräswerkzeug oder der Laser auf einer während der Bearbeitung nach unten gerichteten Oberfläche des zu bearbeitenden Eiszapfels zur Anwendung gebracht wird.
5. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 4, *dadurch gekennzeichnet*, daß die Ausnehmung und/oder der Hohlraum mit einem oder mehreren aus Sirup, gefärbtem Wasser, Blattgold, ölichen Flüssigkeiten, gasförmigen Füllungen, festen Formen, Zucker oder Gelatine, pulverigen Substanzen, alkoholischen Flüssigkeiten bzw. ein- oder mehrfarbigen Drucken verfüllt wird.
6. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 5, *dadurch gekennzeichnet*, daß nach dem Einbringen der Füllung der Eiszapfel mit der Füllung schockgefroren wird.
7. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 6, *dadurch gekennzeichnet*, daß nachfolgend die Füllung mit dem Eiszapfel plangeschliffen wird.
8. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 7, *dadurch gekennzeichnet*, daß auf die mit der Ausnehmung und der Füllung versehene Oberfläche des Eiszapfels eine weitere Eisschicht insbesondere unter Druck aufgebracht wird.
9. Verfahren nach einem der Ansprüche 1 bis 8, *dadurch gekennzeichnet*, daß jeder einzelne

Eiswürfel aus einer Mehrzahl von zusammenhängenden Eiswürfeln bzw. einer durchgehenden Eisfläche geschnitten oder herausgeschmolzen wird.

10. Verfahren nach Anspruch 8 oder 9, *dadurch gekennzeichnet*, daß der Eiswürfel nach dem Verpressen mit den zusammengefügten Seiten ein erhitztes Rohr kontaktierend durch dieses geführt wird.

11. Eiswürfel, enthaltend einen Einschluß (5, 12, 14) bzw. ein eingeschlossenes Material aus einem von dem Eiswürfel verschiedenen Material.

12. Eiswürfel nach Anspruch 11, *dadurch gekennzeichnet*, daß der Einschluß (5, 12, 14) aus einem oder mehreren aus Sirup, gefärbtem Wasser, Blattgold, ölichen Flüssigkeiten, gasförmigen Füllungen, festen Formen, Zucker oder Gelatine, pulverigen Substanzen, alkoholischen Flüssigkeiten bzw. ein- oder mehrfarbigen Drucken gebildet ist.

15

## Hiezu 2 Blatt Zeichnungen

20

25

30

35

40

45

50

55



Fig. 1

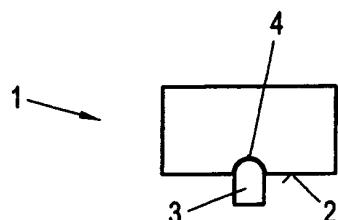


Fig. 1a

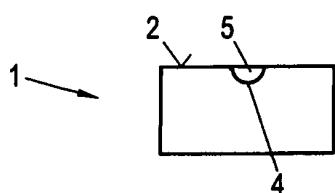


Fig. 1b

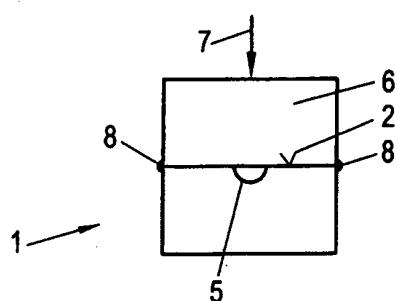


Fig. 1c

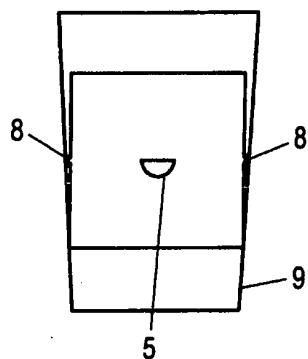


Fig. 1d

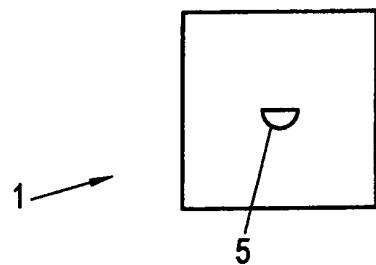


Fig. 2

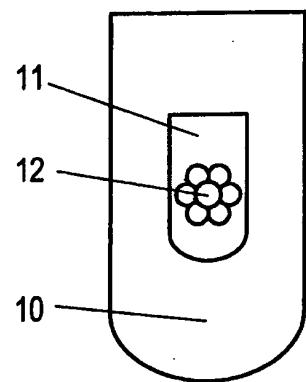


Fig. 3

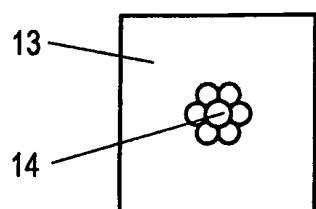


Fig. 4

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß IPC <sup>8</sup> : <b>F25C 5/00 (2006.01); F25C 5/14 (2006.01); F25C 5/16 (2006.01)</b>		AT 008 932 U1
Recherchierte Prüfstoff (Klassifikation): <b>F25C</b>		
Konsultierte Online-Datenbank: <b>WPI, EPODOC, PAJ</b>		
Dieser Recherchenbericht wurde zu den <b>am 09.12.2005 eingereichten Ansprüchen</b> erstellt.		
Die in der Gebrauchsmusterschrift veröffentlichten Ansprüche könnten im Verfahren geändert worden sein (§ 19 Abs. 4 GMG), sodass die Angaben im Recherchenbericht, wie Bezugnahme auf bestimmte Ansprüche, Angabe von Kategorien (X, Y, A), nicht mehr zutreffend sein müssen. In die dem Recherchenbericht zugrundeliegende Fassung der Ansprüche kann beim Österreichischen Patentamt während der Amtsstunden Einsicht genommen werden.		
Kategorie <sup>9</sup> )	Bezeichnung der Veröffentlichung: Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich	Betreffend Anspruch
X	DE 39 09 318 A1 (Hobelsberger) 27. September 1990 (27.09.1990) Fig. 9	1-12
X	DE 41 30 055 A1 (Hobelsberger) 11. März 1993 (11.03.1993) Fig. 1	1, 3, 7-9, 11
X	US 5 013 562 A (Somura) 7. Mai 1991 (07.05.1991) ganzes Dokument	1, 2, 5, 8, 11, 12
A	DE 195 38 026 A1 (Hobelsberger) 17. April 1997 (17.04.1997) ganzes Dokument	1-12
) <sup>9</sup> Kategorien der angeführten Dokumente:  X Veröffentlichung von besonderer Bedeutung: der Anmeldungsgegenstand kann allein aufgrund dieser Druckschrift nicht als neu bzw. auf erforderlicher Tätigkeit beruhend betrachtet werden. Y Veröffentlichung von Bedeutung: der Anmeldungsgegenstand kann nicht als auf erforderlicher 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 besonderer Bedeutung ist (Kategorie X), jedoch nach dem Prioritätstag der Anmeldung veröffentlicht wurde. E Dokument, aus dem ein älteres Recht hervorgehen könnte (früheres Anmeldeatum, jedoch nachveröffentlicht, Schutz in Österreich möglich, würde Neuheit in Frage stellen). & Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist.		
Datum der Beendigung der Recherche: 1. August 2006	<input type="checkbox"/> Fortsetzung siehe Folgeblatt	Prüfer(in): Dr. WITTMANN

## Hinweis

Die **Kategorien** der angeführten Dokumente dienen in Anlehnung an die Kategorien der Entgegenhaltungen bei EP- bzw. PCT-Recherchenberichten zur raschen Einordnung des ermittelten Stands der Technik.

Bitte beachten Sie, dass nach der **Zahlung der Veröffentlichungsgebühr** die **Registrierung** erfolgt und die **Gebrauchsmusterschrift veröffentlicht** wird, auch wenn die Neuheit bzw. der erforderlich erforderliche Schritt nicht gegeben ist. In diesen Fällen könnte ein allfälliger **Antrag auf Nichtig-erklärung** (kann von jedermann gestellt werden) zur Löschung des Gebrauchsmusters führen. Auf das Risiko allfälliger im Fall eines Nichtigkeitsantrags anfallender Prozesskosten (die gemäß §§ 40 bis 55 Zivilprozessordnung zugesprochen werden) darf hingewiesen werden.

## Ländercodes von Patentschriften (Auswahl, weitere Codes siehe WIPO ST. 3.)

**AT** = Österreich; **AU** = Australien; **CA** = Kanada; **CH** = Schweiz; **DD** = ehem. DDR; **DE** = Deutschland; **EP** = Europäisches Patentamt; **FR** = Frankreich; **GB** = Vereinigtes Königreich (UK); **JP** = Japan; **RU** = Russische Föderation; **SU** = Ehem. Sowjetunion; **US** = Vereinigte Staaten von Amerika (USA); **WO** = Veröffentlichung gem. PCT (WIPO/OMPI);

**Die genannten Druckschriften** können in der Bibliothek des Österreichischen Patentamtes während der Öffnungszeiten (Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr 30, Dienstag von 8 bis 15 Uhr) unentgeltlich eingesehen werden. Bei der von der Teilrechtsfähigkeit des Österreichischen Patentamts betriebenen Kopierstelle können **Kopien** der ermittelten Veröffentlichungen bestellt werden.

Über den Link <http://at.espacenet.com/> können **Patentveröffentlichungen am Internet** kostenlos eingesehen werden.

Auf Bestellung gibt die von der Teilrechtsfähigkeit des Österreichischen Patentamts betriebene Serviceabteilung gegen Entgelt zu den im Recherchenbericht genannten Patentdokumenten allfällige veröffentlichte "Patentfamilien" (den selben Gegenstand betreffende Patentveröffentlichungen in anderen Ländern, die über eine gemeinsame Prioritätsanmeldung zusammenhängen) bekannt.

**Auskünfte und Bestellmöglichkeit** zu den Serviceleistungen erhalten Sie unter der Telefonnummer

**+43 1 534 24 - 738 bzw. 739**

Schriftliche Bestellungen:

per FAX Nr. + 43 1 534 24 - 737 oder per E-Mail an [Kopierstelle@patentamt.at](mailto:Kopierstelle@patentamt.at)