

(12) **Österreichische Patentanmeldung**

(21) Anmeldenummer: A 173/2010
(22) Anmeldetag: 08.02.2010
(43) Veröffentlicht am: 15.08.2011

(51) Int. Cl. : **A23L 1/222** (2006.01)
A23L 1/228 (2006.01)
A23L 1/237 (2006.01)

(73) Patentanmelder:
GIGERL JOHANN
A-3386 HAFNERBACH (AT)
MAN XING YU
A-3386 HAFNERBACH (AT)

(72) Erfinder:
GIGERL JOHANN
HAFNERBACH (AT)
MAN XING YU
HAFNERBACH (AT)

(54) **STREUWÜRZE SOWIE VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG DIESER STREUWÜRZE**

(57) Die Erfindung betrifft eine Streu-Würzmischung, welche in der erfindungsgemäßen Form bei der Aufnahme mit bestimmten Nahrungs- und Genussmittel durch die innehabenden Stoffeigenschaften und dem zugehörigen Mischungsverhältnis eine besondere Form der Anregung des allgemeinen Verdauungsvorganges als auch des Wohlbefindens im menschlichen Körper hervorruft. Des Weiteren betrifft die Erfindung ein Verfahren zur Herstellung dieser Streu-Würzmischung. Die erfindungsgemäße Streu-Würzmischung ist dadurch gekennzeichnet, dass sie sich aus behandeltem Chili bestimmter Arten, Speisesalz, behandelten Sichuanpfeffer und Mononatriumglutamat, alle in einem bestimmten Verhältnis gemischt, zusammensetzt und diese in streufähiger Granulatform angeboten wird.

Gigerl Johann
Zendorf 1
A-3386 Hafnerbach

und
Man Xing Yu
Zendorf 1
A-3386 Hafnerbach

Zusammenfassung:

Die Erfindung betrifft eine Streu-Würzmischung, welche in der erfindungsgemäßen Form bei der Aufnahme mit bestimmten Nahrungs- und Genussmittel durch die innehabenden Stoffeigenschaften und dem zugehörigen Mischungsverhältnis eine besondere Form der Anregung des allgemeinen Verdauungsvorganges als auch des Wohlbefindens im menschlichen Körper hervorruft. Des Weiteren betrifft die Erfindung ein Verfahren zur Herstellung dieser Streu-Würzmischung. Die erfindungsgemäße Streu-Würzmischung ist dadurch gekennzeichnet, dass sie sich aus behandeltem Chili bestimmter Arten, Speisesalz, behandelten Sichuanpfeffer und Mononatriumglutamat, alle in einem bestimmten Verhältnis gemischt, zusammensetzt und diese in streufähiger Granulatform angeboten wird.

Die Erfindung betrifft eine Streu-Würzmischung, welche in der erfindungsgemäßen Form bei der Aufnahme mit bestimmten Nahrungs- und Genussmittel durch die innehabenden Stoffeigenschaften und dem zugehörigen Mischungsverhältnis eine besondere Form der Anregung des allgemeinen Verdauungsvorganges als auch des Wohlbefindens im menschlichen Körper hervorruft. Des Weiteren betrifft die Erfindung ein Verfahren zur Herstellung dieser Streu-Würzmischung. Die erfindungsgemäße Streu-Würzmischung ist dadurch gekennzeichnet, dass sie sich aus behandeltem Chili bestimmter Arten, Speisesalz, behandelten Sichuanpfeffer und Mononatriumglutamat, alle in einem bestimmten Verhältnis gemischt, zusammensetzt und diese in streufähiger Granulatform angeboten wird.

Das Anwendungsgebiet erstreckt sich auf alle Arten von Aufnahmen über den menschlichen Mund und den Verdauungstrakt, wobei das Würzmittel sowohl für sich alleine als auch in Verbindung mit Nahrungsmittel, Lebensmittel oder Genussmittel aufgenommen werden kann. Als besonderen Effekt bewirkt diese Streu-Würzmischung einen besonders wahrnehmbaren scharfen, aber angenehmen Geschmack im Mund- und Gaumenbereich und dadurch eine besondere Anregung des Verdauungsvorganges, beginnend im Mund über die Aufnahme durch die Schleimhäute und dann nachfolgend über den Weg von Magen und Darm, wo ebenfalls die anregende Wirkung zu beobachten ist. Dabei erfolgt durch die anregende Weise auf den Verdauungstrakt ein besseres körperliches Wohlbefinden und damit einhergehend eine mögliche positivere Einwirkung auf das biologische Lebensalter.

Ausgehend vom Stand der Technik besteht die Aufgabe der vorliegenden Erfindung darin, eine bestimmte Mischung (Streuwürze) von unbedenklichen pflanzlichen und chemischen Stoffen zu finden, welche die Bildung und Anregung der Geschmacksnerven im Mund als auch des nachfolgenden Verdauungstraktes so beeinflussen, dass sowohl gesundheitsfördernde Aspekte als auch ein gewisser Wohlfühleffekt im menschlichen Körper entsteht. Des Weiteren besteht die Aufgabe darin, ein Verfahren zur schonenden Herstellung dieser Streuwürze zu entwickeln.

Als allgemeiner Stand der Technik ist die Herstellung von Würzmittel z.B. wie die Art des Schweinsbratengewürzes bekannt, das seine Wirkung erst dann entwickelt, wenn es- aufgebracht auf das Schweinefleisch- im Rohr oder Ofen usw. - mit seinen Inhaltsstoffen erhitzt wird, dann durch die innehabende Eigenart noch weiter in das Fleisch eindringt und nach Hitzeeinwirkung den charakteristischen Geschmack des allgemein bekannten Schweinsbraten verstärkt.

Auch Stoffgemenge wie Pökelsalze in verschiedener Zusammensetzung und industriell hergestellt, sind dafür bekannt, dass sie geschmacksverstärkend wirken, wobei ihre Hauptaufgabe allerdings eine konservierende Wirkung ist.

Die europäische Patentanmeldung EP 2 095 726 A1 zeigt ein Zusatzmittel für Fleischprodukte und ein dazugehöriges Verfahren. Allerdings wird bei der darin erwähnten Gewürzmischung ein Komplexbildner mit Mg(II) -Ionen verwendet und umfasst durch andere Bestandteile ein anderes als das erfindungsgemäße Anwendungsgebiet.

In der Offenlegungsschrift von DE 10 2006 053 238 A1 wird eine Gewürzfolie beschrieben und deren Verfahren zur Herstellung. Auch diese Offenlegung berührt wegen anderer Inhalte und Anwendungen die angeführte Anmeldung nicht.

Als weitere zum Stand der Technik herangezogene Patentschriften wie z.B. WO 2007 068 402, AT 413179 (B), EP 1800547 (A3), EP 208 1447 (A2), EP 1867241 (A1) und EP 1 949 795 A1 enthalten diese zwar einzelne Bestandteile der obigen Mischung oder Teile in Granulatform, sind jedoch in der Zusammensetzung, der Wirkungsweise und dem Herstellungsverfahren nicht identisch oder in den Anwendung anders gebräuchlich. Gebräuchlich ist aber darin die Anwendung als Mischung oder Granulat und deren Verfahren zur Herstellung zur Mischung beschrieben.

Des weiteren sind in der Nahrungsmittelindustrie industriell hergestellte Gewürzmischungen wie z.B. Aromat als Marke der Firma Knorr/Unilever bekannt, welche vor allem als Suppenwürzmittel eingesetzt werden, welche aber nicht dieselben Inhaltsstoffe wie die der oben angeführten Erfindung beinhalten und auch für andere Anwendungsgebiete wie vor allem beim Kochvorgang vorgesehen sind. Als flüssige Würze ist die Maggi-Würze bekannt, die 1886 von Julius Maggi erfunden wurde und heute von der Firma Nestle hergestellt wird.

Als weiterer bisheriger Stand der Technik sind in der Nahrungsmittelindustrie die Internet-Gewürzseiten des Gernot Katzer/www.uni-graz.at als Nicht-Patent-Literatur bekannt, in welchen die verschiedenen Anwendungen von industriellen Herstellern und Anwendern aus Asien oder Südamerika bekannt gemacht wurden.

In diesem Zusammenhang ist bekannt, dass bei allen Arten des Sichuanpfeffers(auch Sechuanpfeffer oder Szechuanpfeffer geschrieben) , und zwar vortrefflich bei der Art des Blütenpfeffers, Chinesisch "hua jiao" genannt, wobei die getrockneten Kapsel Früchte als Gesamtes verwendet werden, der Geschmack besonders scharf wirkt. Diese Schärfe braucht im Mund einige Zeit zu ihrer Entwicklung und hinterlässt einen eigenartiges Gefühl der Taubheit auf der Zunge ähnlich wie bei einer Lokalanästhesie. Allerdings ist das nur bei dieser Art aus Sichuan/ China der Fall. Diese Art des Pfeffers gehört zur Pflanzengattung der Zanthoxylum. Die meisten Anwender lassen dabei die Samen der Früchte weg, da diese manchmal bitter schmecken können. Als einige Arten der besonderen Inhaltsstoffe in der Schale und Frucht sind hier die Alkamide als auch aromatische Öle zu nennen. In den Regionen von Sichuan als auch der angrenzenden Himalayaregion ist eine Mischung bekannt, welche sich als das Fünf-Gewürze-Pulver(übersetzt chin. -wuxiangfen) bezeichnet und aus Sternanis, Fenchelsamen, Zimtkassie, Sechuanpfeffer und Gewürznelken bestehend zusammen gemahlen und als Würze verwendet wird.

Bekannt ist in dieser Region von China auch die Kombinationen von Chili und Sichuanpfeffer, wobei man den Sichuanpfeffer zuerst grob zerkleinert, dann in einen mit Chili gekochten und garnierten Eintopf als frisch gemahlene Spezialität streut und damit die Schärfe erhöht. In dieser Art wird der Sichuanpfeffer in die Kochflüssigkeit dazugegeben und gekocht und dient dazu, die Speisen schmackhafter zu machen.

Weiters verwendet man in China den Sichuanpfeffer in der Form von aromatisierten Salz (Chin. jiao yan oder hua jiao jan-gepfeffertes Salz). Dazu röstet man das trockene Gewürz gemeinsam mit Salz, bis es zu rauchen beginnt (Temperatur 100-130°C), lässt es abkühlen und mahlt es dann zu einem groben Pulver. Diese Mischung dient als Tischwürze. Sehr oft wird aber anstatt des Sichuanpfeffers normaler schwarzer Pfeffer verwendet, welche allerdings botanisch nicht der gleichen Pflanzengattung angehört und auch nicht den gleichen Effekt erzielt.

Der Sichuanpfeffer wird auch in der Traditionellen Chinesischen Medizin(TCM) als eine der maßgeblich zur Behandlung verwendeten pflanzlichen Drogen

angeführt, welches in den traditionellen chinesischen Apotheken zu den 543 Arten der traditionellen Heilmittel zählt und mit bekanntlich lebensverlängernder Wirkung Bedeutung erlangt hat. So ist auch bekannt, dass viele ältere rüstige Menschen in Sichuan, welche das 100-ste Lebensalter bereits überschritten haben, diese Pfefferart beim täglichen Essen in geringfügigen Mengen als zell- und verdauungsstabilisierende Maßnahme einnehmen. Zusätzlich ist eine hier eine fungozide Wirkung bekannt.

Als eine ähnliche industriell hergestellte Anwendung gibt es in Japan, wo unter dem industriellen Namen „shichimi togarashi“ ein Tischgewürz beliebt ist, das aus scharfen roten Chilis, Sichuanpfeffer, Mandarinen- oder Orangenschalen, kleinen Mengen von schwarzem und weißen Sesam, Mohnsamen und Seetang hergestellt wird und als Mischung in grober Pulverform ohne bestimmte Vorbehandlung in den Handel kommt. Derartige bereits industriell hergestellte Würzmittel sind bekannt und werden vor allem in der asiatischen Gastro-Küche angewandt.

Des weiteren ist bekannt, dass Chili als eine Art des Paprikas in den allgemeinen Handel gebracht wird und seit Jahrtausenden für den Nahrungsmittelbereich angewandt wird. Die für die Erfindung wichtigen Arten sind die Arten der scharfen Chilis aus den Anbaugeländen Asiens, hier vor allem aus China oder Indien. Die für diese spezielle Anwendung in Frage kommenden Arten sind z.B. jene mit dem Namen La jiao- Anbaugelände China sowie die Arten mit Namen Jolokia aus den Anbaugeländen Indiens. Charakteristisch ist hier bei der Ernte die aufrechte stehende rote reife Frucht. Von diesen Arten ist bekannt, dass sich die Schärfe wie auch bei anderen Arten damit erhöhen lässt, indem man besonders die getrockneten Früchte nimmt. Die normale und bekannte Verwendung ist das Rösten dieser Chiliarten in Öl, wobei das Öl nach dem Rösten die meisten Wirkstoffe als auch die rote Farbe der Frucht angenommen hat. Dieses Öl wird dann zur Geschmacksverfeinerung von Speisen verwendet. Auch Chili aus Thailand oder Ostasien werden in dieser Art zur Verfeinerung verwendet. Getrocknete Chili werden sowohl in ganzer Form als auch in zerkleinerter Form bei Speisen meist in gekochter Form zur Geschmacksabrundung zugesetzt.

Zum weiteren Bestandinhalt der Erfindung ist bekannt, dass Mononatriumglutamat mit der Summenformel NaC NO H als Geschmacksverstärker bei Lebensmittel eingesetzt wird. Geschmacksverstärker sind Lebensmittelzusatzstoffe, die den Geschmack von Speisen verstärken. Sie selbst haben keinen ausgeprägten Eigengeschmack und werden überwiegend aus pflanzlichen Substanzen oder durch bakterielle Fermentation hergestellt. Mononatriumglutamat ist der häufigste für industrielle Lebensmittelherstellung eingesetzte Geschmacksverstärker und wird in der sogenannten E-Liste als E 621 geführt und ist damit allgemein bekannt. Es zeigt sich im Aussehen als geruchs- und farblose Kristalle, die ab 165°C schmelzen und sich gut in Wasser lösen lassen. Bei sinnvollem Einsatz von E 621 in geringen Mengen, so wie bei der Erfindung angeführt, lässt sich der Speisesalzeinsatz bei der Nahrungsmittelaufnahme reduzieren.

Weiters ist bekannt, dass Salz, und zwar in der Form von Speisesalz, bereits seit 1911 durch die US-Firma Morton Salt als rieselfähiges industriell entwickeltes Produkt entwickelt wurde. In geringen Mengen kann je nach Anforderungen oder geografischen Gegebenheiten dem Speisesalz Jod zwecks Vorbeugung gegen Jodmangel und Kalium- oder Natriumfluorid zur Kariesprophylaxe beigemischt sein. Heute wird Speisesalz in rieselfähiger Form vor allem mit Jodzusatz industriell hergestellt und angeboten.

Entsprechend liegt der Erfindung die Aufgabe zugrunde, diejenigen Stoffeigenschaften der oben angeführten Rohstoffe zu maximieren und diese Rohstoffe in einem bestimmten Verhältnis in streuförmiger Form zusammenzuführen, wobei dann diese Eigenschaften für den gesunden Verdauungsvorgang des menschlichen Körpers im maximalen Umfang nutzbar gemacht werden und damit ein bestimmtes körperliches Wohlbefinden auslösen.

Die Erfinder haben nach Versuchen und Forschungen festgestellt, dass die obige Aufgabe dadurch gelöst werden kann, dass die allgemein bekannten Rohstoffe der obig angeführten pflanzlichen und chemischen Mittel nach einer gewissen physikalischen Vorbehandlung - wobei bestimmte Bedingungen wie Hitze, Trocknung, mechanische Zerkleinerung usw. zu berücksichtigen sind, - mit bestimmten Gewichtsverhältnissen zueinander zu einer Streuwürze gemixt werden müssen, um jene Eigenschaften zu erzielen, welche die angeführten Vorgänge und Reize auf den menschlichen Verdauungstrakt und Organe bewirken können.

Ziel der Erfindung ist es, eine Würzmischung oder Streuwürze mit bestimmten Anteilen von bekannten Rohstoffen zu entwickeln, welche aus den oben angeführten unbedenklichen pflanzlichen und chemischen Rohstoffen besteht, welche einer gewissen Vorbehandlung unterzogen werden und durch welche die Geschmacksorgane im Munde des Menschen als auch der gesamte Verdauungstrakt nach Aufnahme dieser Streuwürze eine besondere Empfindung des scharfen Eigengeschmacks als auch eine Verstärkung des Eigengeschmackes des mit der Würzmischung eingenommenen Lebensmittels bewirkt und eine gesundheitsfördernde Anregung der Verdauungstätigkeit im menschlichen Körpers hervorruft und damit einen gewissen Wohlfühleffekt erzielt.

Des Weiteren besteht die Aufgabe darin, ein Verfahren zur schonenden Herstellung dieser Streuwürze zu entwickeln.

Dieses Ziel wird dadurch erreicht, dass eine Streuwürze(Mischung) von bestimmten Stoffen wie eine vorbehandelten Chiliart, vorbehandelter Sichuanpfeffer, rieselfähiges Speisesalz und Mononatriumglutamat in einem zueinander bestimmten Gewichtsverhältnis in einer gewissen Granulatgröße wie folgend vorliegt:

Vorbehandelte, zerkleinerte und getrocknete Chilischoten inklusive der Samen, wobei die Arten der La jiao/ China bevorzugt werden mit einem Gewichtsanteil von 56 Gramm per 100 Gramm Streuwürze und einer Granulatgröße bis ca. 3,0 mm in der Mischung mit Sichuan Pfeffer, am besten die Art Blütenpfeffer aus dem Gebiet der Provinz Sichuan/China, Pflanzengattung der Zanthoxylum, mit Schale und Samen gemeinsam, ebenfalls getrocknet und vorbehandelt mit einer Granulatgröße bis ca. 3,0 mm im Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze und trockenes rieselfähiges Speisesalz, in diesem Fall ebenfalls in einer Granulatgröße bis ca. 2 mm und mit einem Gewichtsanteil von 24 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze und rieselfähiges trockenes Mononatriumglutamat E 621 ebenfalls in einer maximalen Granulatgröße bis ca. 2,5 mm und mit einem Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze hergestellt wird. Diese in dem bestimmten Verhältnis gemischte Würze kann noch eine Toleranz von + - 5% der in der Zusammensetzung bei den einzelnen Bestandteilen aufweisen, ohne dass der Charakter dieser Streuwürze dabei verloren geht. Diese Mischung wird in der Folge als Sichuan-Feuer(engl. Sichuan-fire-light)-Leicht bezeichnet. Aufbewahrt werden muss diese Mischung vor Feuchtigkeit und Wasseraufnahme geschützt sowie trocken gelagert.

Weiters wird dieses Ziel damit erreicht, dass eine Streuwürze(Mischung) von bestimmten Stoffen wie zwei vorbehandelte Chiliarten, vorbehandelter Sichuanpfeffer, rieselfähiges Speisesalz und Mononatriumglutamat in einem zueinander bestimmten Gewichtsverhältnis in einer gewissen Granulatgröße wie folgend vorliegt:

Vorbehandelte, zerkleinerte und getrocknete Chilischoten inklusive der Samen, wobei die Arten der La jiao aus China mit einem Gewichtsanteil von 46 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze und die Arten der Jolokia aus Indien mit einem Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze in einer Granulatgröße bis ca. 3,0 mm in der Mischung mit Sichuan Pfeffer, am besten die Art Blütenpfeffer aus dem Gebiet der Provinz Sichuan/China, Pflanzengattung der Zanthoxylum, mit Schale und Samen gemeinsam, ebenfalls getrocknet und vorbehandelt mit einer Granulatgröße bis ca. 3,0 mm im Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze und trockenes rieselfähiges Speisesalz, ebenfalls in einer Granulatgröße bis ca. 2 mm und einem Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze und rieselfähiges trockenes Mononatriumglutamat E 621 in einer Granulatgröße bis ca. 2,5mm und mit einem Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze hergestellt wird. Diese in dem bestimmten Verhältnis gemischte Würze kann noch eine Toleranz von + - 5% der in der Zusammensetzung bei den einzelnen Bestandteilen aufweisen, ohne dass der Charakter dieser Streuwürze dabei verloren geht. Diese Mischung wird in der Folge als Sichuan-Feuer(engl. Sichuan-fire-strong)-Stark bezeichnet. Aufbewahrt werden muss diese Mischung vor Feuchtigkeit und Wasseraufnahme geschützt sowie trocken gelagert.

Des weiteren wird dieses Ziel dadurch erreicht, dass man diese Mischung von bestimmten Chiliarten, Sichuanpfeffer, Speisesalz und Mononatriumglutamat durch ein besonderes Verfahren herstellt, welches nun folgend beschrieben wird: Die reifen Chilischoten von der Art La jiao/China und Jolokia/Indien, wobei besonders bevorzugt die Arten mit aufrecht stehenden wachsenden Früchten bei der Ernte, werden inklusive der Samen zuerst bei Temperaturen von 50-70° Eigentemperatur getrocknet, sodass sich die Schoten nachher ohne besonderen Aufwand brechen lassen, danach werden diese getrockneten Schoten inklusive Samen auf eine Größe bis ca. 3,0 mm zur Granulatgröße mechanisch zerkleinert und dann trocken bereitgestellt für die Mischung. Der gereifte Sichuan Pfeffer, am besten die Art des Blütenpfeffers aus der Pflanzengattung der Zanthoxylum, vorzügliches Anbaugebiet in der Provinz Sichuan/China, wird ebenfalls bis zur Trockenbrechung getrocknet, und zwar sowohl die Schale als auch die enthaltenen Samen. Danach wird der Sichuanpfeffer in einem Temperaturbereich von 50°C bis 80°C geröstet, sowohl Schale als auch die Samen, wobei dies bevorzugt in einer offenen Pfannenform bei stetiger Bewegung geschehen soll und sich im Gegensatz zum üblichen Rösten das Material nicht überlagern soll. Die Temperatur des zu röstenden Sichuanpfeffers soll 80°C nicht übersteigen, da sonst das durch zu hohen Rösttemperaturen verdampfende ätherisch wichtige Öl und die Ölverbindungen geschädigt werden. Danach wird das Material mechanisch bis zu einer Granulatgröße bis zu etwa 3,0 mm Granulatgröße zerkleinert und trocken gelagert für die weitere Verarbeitung bereitgestellt. Salz, in diesem Fall rieselfähiges Kochsalz bzw. Speisesalz mit oder ohne Jodanteil wird ebenfalls in eine Korngröße bis ca. 2 mm gebracht und trocken für die Mischung gelagert. Mononatriumglutamat E 621 mit einem Reinheitsgrad von mindestens 99% wird ebenfalls als trockenes Substrat in einer Korngröße bis ca. 2,5 mm bereitgestellt. Danach erfolgt mechanisch der Mischvorgang dieser

fertigen Substanzen zu einem gemeinsamen Granulat oder Streuwürze, wobei sich die Bestandteile der einzelnen Substanzen pro 100 Gramm fertige Gewürzmischung durch folgende Gewichtsanteile optimal beschreiben lassen:

Chilianteil(einzeln oder beide Arten)	56 Gramm
Sichuanpfeffer	10 Gramm
Speisesalz	24 Gramm
Mononatriumglutamat	10 Gramm

Die fertige Gewürzmischung darf dabei in einer Toleranzbreite von + - 5% pro Bestandteil schwanken ohne dass der Charakter der Mischung eingebüßt wird.

Dieses durch bestimmte Gewichtsanteile gemischte Granulat wird in der Folge auch als Sichuan-Feuer(engl. Sichuan-Fire)-Stark oder -Leicht bezeichnet. Zur Aufbewahrung muss Sichuan-Feuer vor Feuchtigkeit und vor Wasseraufnahme geschützt und trocken gelagert werden.

Als Vorteile dieser Erfindung lassen sich z.B. folgende Anwendungen der Sichuan-Feuer-Gewürzmischung, welche durch ihre Eigenart in ihrer Schärfe eine angenehme Anregung der Verdauungsorgane bewirkt, anführen: Die Verstärkung des Eigengeschmackes bei allen Arten von Fleisch- und Fischgerichten, Käsearten, Kartoffelprodukte, pflanzlichen Genuß- und Nahrungsmittel.

Folgende beispielsweise Anwendungen werden angeführt:

bei Schnitzelgerichten, geselchten Fleischgerichten, gekochtes gekühltes Rindfleisch, Wildgerichten, Würstelverzehr, nicht gekochten Geselchtem, Geräuchertes Fleisch, bei Stangenwürsten zur Verfeinerung, Fischgerichte jeder Art, des Weiteren bei Nicht-Fleisch-Gerichten wie z.B. Kartoffel, Kartoffelprodukte wie Chips, Knabbergebäck, Röstkartoffel, bei Brotaufstrichen, bei Käsewürzungen und vieles anderes mehr.

Die Gewürzmischung Sichuan-Feuer wird vorteilhafterweise als Streuwürze mit Gewürzstreuern, welche eine Lochöffnungsweite bis zu ca. 3,2 mm aufweisen, auf die zu verzehrenden Speisen je nach Belieben direkt aufgebracht.

Patentansprüche:

1. Streuwürze, dadurch gekennzeichnet, dass vorbehandelte, zerkleinerte und getrocknete Chilischoten inklusive der Samen, wobei die Art der La Jiao/China bevorzugt wird, in einer Größe bis ca. 3,0 mm und einem Gewichtsanteil von 56 Gramm per 100 Gramm in der fertigen Mischung mit Sichuan Pfeffer, am besten die Art Blütenpfeffer, Pflanzengattung der Zanthoxylum, vorzüglich aus dem Gebiet der Provinz Sichuan/China mit Schale und Samen gemeinsam, ebenfalls getrocknet, vorbehandelt und geröstet und danach auf eine Granulatgröße bis ca. 3,0 mm gebracht im Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm fertiger Mischung und trockenes Speisesalz oder Kochsalz ebenfalls in einer Granulatgröße bis zu 2 mm, mit einem Gewichtsanteil von 24 Gramm pro 100 Gramm fertiger Streuwürze und trockenes Mononatriumglutamat E 621 in einer Granulatgröße bis zu 2,5mm mit einem Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm fertiger Streuwürze zu einer Streuwürze mechanisch zusammengemischt werden und diese Mischung als Streuwürze im menschlichen Nahrungsmittelbereich verwendet wird. Diese in einem bestimmten Verhältnis zusammengemischt Streuwürze kann innerhalb der Mischung eine Toleranz von + - 5% der in der Zusammensetzung bei den einzelnen Bestandteilen aufweisen, ohne dass der Charakter dieser Streuwürze dabei verloren geht.

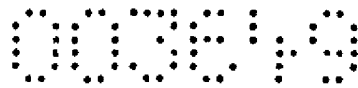
2. Streuwürze, dadurch gekennzeichnet, dass vorbehandelte, zerkleinerte und getrocknete Chilischoten inklusive der Samen, wobei die Art der La Jiao/China bevorzugt wird, in einer Größe bis ca. 3,0 mm und einem Gewichtsanteil von 46 Gramm per 100 Gramm der fertigen Streuwürze und vorbehandelte, zerkleinerte und getrocknete Chilischoten inklusive der Samen, wobei die Art der Jolokia/Indien in einer Größe bis ca. 3,0 mm und einem Gewichtsanteil von 10 Gramm per 100 Gramm fertiger Streuwürze mit Sichuan Pfeffer, am besten die Art Blütenpfeffer, Pflanzengattung der Zanthoxylum, vorzüglich aus dem Gebiet der Provinz Sichuan/China mit Schale und Samen gemeinsam, ebenfalls getrocknet, vorbehandelt und geröstet und einer Granulatgröße bis ca. 3,0 mm im Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm fertiger Streuwürze mit trockenem Speisesalz oder Kochsalz, in einer Granulatgröße bis zu 2 mm und einem Gewichtsanteil von 24 Gramm pro 100 Gramm fertiger Streuwürze und trockenes Mononatriumglutamat E 621 in einer Granulatgröße bis zu 2,5mm mit einem Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm fertiger Streuwürze zu einer Streuwürze mechanisch zusammengemischt werden und diese Mischung als Streuwürze im menschlichen Nahrungsmittelbereich verwendet wird. Diese in einem bestimmten Verhältnis zusammengemischt Streuwürze kann innerhalb der Mischung eine Toleranz von + - 5% der in der Zusammensetzung bei den einzelnen Bestandteilen aufweisen, ohne dass der Charakter dieser Streuwürze dabei verloren geht.

3. Verfahren zur Herstellung einer Streuwürze, dadurch gekennzeichnet, dass reifen Chilischoten der Arten La jiao/China und Jolokia/Indien, wobei besonders bevorzugt die Arten mit aufrecht stehenden wachsenden Früchten bei der Ernte, mit Schale und Samen zuerst bei Temperaturen von 50-70° Eigentemperatur so getrocknet werden, dass sich die Schoten nachher ohne besonderen Aufwand brechen lassen, danach diese getrockneten Schoten inklusive Samen auf eine Größe bis ca. 3,0 mm zur Granulatgröße mechanisch zerkleinert und dann trocken gelagert bis zum mechanischen Mischvorgang. Weiters wird der gereifte Sichuan Pfeffer, am besten die Art des Blütenpfeffers aus der Pflanzengattung

der *Zanthoxylum*, vorzügliches Anbaugebiet in der Provinz Sichuan/China, ebenfalls bis zur Trockenbrechung mit Schale und Samen getrocknet, danach dieser Sichuanpfeffer in einem Temperaturbereich von 50°C bis 80°C geröstet, sowohl Schale als auch die Samen, wobei dies bevorzugt in einer offenen Pfannenform bei stetiger Bewegung und ohne Materialüberlagerung geschehen soll, dann mechanisch bis zu etwa 3,0 mm Granulatgröße zerkleinert und trocken gelagert für die weitere Verarbeitung bereitgestellt. Salz, in diesem Fall rieselfähiges Kochsalz bzw. Speisesalz mit oder ohne Jodanteil wird ebenfalls in eine Granulatgröße bis ca. 2 mm gebracht und trocken für die vorzunehmende Mischung gelagert. Schließlich wird noch Mononatriumglutamat E 621 mit einem Reinheitsgrad von mindestens 99% ebenfalls als trockenes Granulat in einer Größe bis ca. 2,5 mm bereitgestellt. Danach erfolgt mechanisch der Mischvorgang dieser fertigen Substanzen zu einem gemeinsamen Granulat oder einer Streuwürze, wobei sich die Bestandteile der einzelnen Substanzen pro 100 Gramm fertiger Streuwürze durch folgende Gewichtsanteile optimal beschreiben lassen:

Chilienteil(einzelne oder beide Arten)	56 Gramm
Sichuanpfeffer	10 Gramm
Speisesalz	24 Gramm
Mononatriumglutamat	10 Gramm

Die fertige Gewürzmischung darf dabei in einer Toleranzbreite von + - 5% pro Bestandteil schwanken ohne dass der Charakter der Mischung eingebüßt wird.



Patentansprüche:

1. Verfahren zur Herstellung einer Streuwürze, dadurch gekennzeichnet, dass die reifen Chilischoten von der Art La jiao/China und Jolokia/Indien, wobei besonders bevorzugt die Arten mit aufrecht stehenden wachsenden Früchten bei der Ernte auszuwählen sind, zuerst in der Sonne getrocknet werden. Danach werden die Chilischoten inklusive der Samen in offenen Behältern unter Wärmeeinwirkung unter ständigem Rühren so getrocknet, dass ihre Eigentemperatur gemessen 50°C - 70°C dabei beträgt. Danach werden diese Schoten gebrochen, die jetzt auch gleichmäßig die ansonst flüchtige Bestandteile enthalten und inklusive der Samen auf eine Granulatgröße von bis ca. 3,0 mm mechanisch zerkleinert und trocken für die Mischung bereitgestellt.

Der gereifte Sichuan Pfeffer, am besten die Art des Blütenpfeffers aus der Pflanzengattung der Zanthoxylum, vorzügliches Anbauggebiet in der Provinz Sichuan/China, wird ebenfalls bis zur Trockenbrechung getrocknet, und zwar sowohl die Schale als auch die enthaltenen Samen. Danach wird der Sichuanpfeffer in hauptsächlich ungebrochener Form in einer offenen Pfanne oder Behälter bei steter Bewegung und bei nicht überlagerndem Material in einem Temperaturbereich von 50°C bis maximal 80°C erhitzt. Die Temperatur des zu erhitzenden Sichuanpfeffers darf 80°C nicht übersteigen, da sonst die durch die zu hohen Temperaturen verdampfenden ätherisch wichtigen Alkamidel und die flüchtigen Ölverbindungen geschädigt werden. Danach wird das Material mechanisch bis zu einer Granulatgröße bis zu etwa 3,0 mm Granulatgröße zerkleinert, trocken gelagert und für die weitere Verarbeitung bereitgestellt.

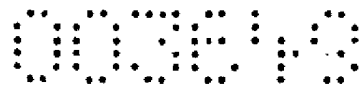
Salz, in diesem Fall rieselfähiges Kochsalz bzw. Speisesalz mit oder ohne Jodanteil wird ebenfalls in eine Korngröße bis ca. 2 mm gebracht und trocken für die Mischung gelagert.

Mononatriumglutamat E 621 mit einem Reinheitsgrad von mindestens 99% wird ebenfalls als trockenes Substrat in einer Korngröße bis ca. 2,5 mm bereitgestellt. Danach kann nach Bereitstellung der unter diesem Verfahren hergestellten fertigen Substanzen eine mechanische Mischung zu einem gemeinsamen Granulat oder Streuwürze bei Normaltemperatur erfolgen.

2. Streuwürze, dadurch gekennzeichnet, dass die nach Anspruch 1 bereitgestellte Mischung folgende Mischungsverhältnisse aufweist und mittels mechanischer Zusammenführung erfolgt:

Vorbehandelte Chilischoten inklusive der Samen der Arten der La jiao/China mit einem Gewichtsanteil von 56 Gramm per 100 Gramm Streuwürze und einer Granulatgröße bis ca. 3,0 mm in der Mischung mit Sichuan Pfeffer, am besten die Art Blütenpfeffer aus dem Gebiet der Provinz Sichuan/China, Pflanzengattung der Zanthoxylum, mit Schale und Samen gemeinsam, vorbehandelt mit einer Granulatgröße bis ca. 3,0 mm im Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze und rieselfähiges Speisesalz in einer Granulatgröße bis ca. 2 mm und einem Gewichtsanteil von 24 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze und rieselfähiges Mononatriumglutamat E 621 ebenfalls in einer maximalen Granulatgröße bis ca. 2,5 mm mit einem Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze.

Diese in dem bestimmten Verhältnis gemischte Streuwürze darf noch eine Toleranz von + - 5% der in der Gewichtszusammensetzung bei den einzelnen Bestandteilen aufweisen, ohne dass der Charakter dieser Streuwürze dabei verloren geht. Diese Mischung wird in der Folge als Sichuan-Feuer Leicht (engl. Sichuan-fire-light) bezeichnet.



3. Streuwürze, dadurch gekennzeichnet, dass die nach Anspruch 1 bereitgestellte Mischung folgende Mischungsverhältnisse aufweist und mittels mechanischer Zusammenführung erfolgt:

Vorbehandelte Chilischoten inklusive der Samen der Arten der La jiao aus China mit einem Gewichtsanteil von 46 Gramm per 100 Gramm Streuwürze und der Arten der Jolokia aus Indien mit einem Gewichtsanteil von 10 Gramm per 100 Gramm Streuwürze in einer Granulatgröße bis ca. 3,0 mm in der Mischung mit Sichuan Pfeffer, am besten der Art Blütenpfeffer aus dem Gebiet der Provinz Sichuan/China, Pflanzengattung der Zanthoxylum, mit Schale und Samen gemeinsam, vorbehandelt in einer Granulatgröße bis ca. 3,0 mm im Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze und rieselfähiges Speisesalz, ebenfalls in einer Granulatgröße bis ca. 2 mm mit einem Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze und rieselfähiges Mononatriumglutamat E 621 in einer Granulatgröße bis ca. 2,5mm mit einem Gewichtsanteil von 10 Gramm pro 100 Gramm Streuwürze mechanisch gemischt. Diese in dem bestimmten Verhältnis gemischte Würze darf noch eine Toleranz von + - 5% der in der Zusammensetzung bei den einzelnen Bestandteilen aufweisen, ohne dass der Charakter dieser Streuwürze dabei verloren geht. Diese Mischung wird in der Folge als Sichuan-FeuerStark (engl. Sichuan-fire-strong) bezeichnet.

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß IPC⁶:
A23L 1/222 (2006.01); **A23L 1/228** (2006.01); **A23L 1/237** (2006.01)

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß ECLA:
A23L1/222; A23L1/228; A23L1/237

Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation):
A23L

Konsultierte Online-Datenbank:
WPI, EPODOC, TXTG, TXTE, TCM, XPESP, NPL

Dieser Recherchenbericht wurde zu den am **8. Februar 2010** eingereichten Ansprüchen **1-3** erstellt.

Kategorie ¹⁾	Bezeichnung der Veröffentlichung: Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich	Betreffend Anspruch
A	CN 1297701 A (LONG Y) 6. Juni 2001 (06.06.2001) <i>abstract</i> (Acc.No.: 2001-497504 (WPI)) --	1-3
A	CN 1081839 A (WANG J) 16. Februar 1994 (16.02.1994) <i>abstract</i> (Acc.No.: 1995-162306 (WPI)) --	1-3
A	CN 101073401 A (SHANXI PINGSHUN DAHONGPAO DEV CO LTD) 21. November 2007 (21.11.2007) <i>abstract</i> (Acc.No.: 2008-D86066 (WPI)) --	1-3
A	CN 1456094 A (DUAN PINGHUA) 19. November 2003 (19.11.2003) <i>abstract</i> (TCM) ----	1-3

Datum der Beendigung der Recherche:
5. Mai 2011

☐ Fortsetzung siehe Folgeblatt

Prüfer(in):
Dr. KRENN

¹⁾ 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.