



CH 685319 A5



SCHWEIZERISCHE Eidgenossenschaft  
BUNDESAMT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

11 CH 685319 A5

51 Int. Cl.<sup>6</sup>: A 21 D 13/08  
A 21 D 15/08  
A 47 G 21/04

**Erfindungspatent für die Schweiz und Liechtenstein**  
Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

12 PATENTSCHRIFT A5

21 Gesuchsnummer: 57/93

73 Inhaber:  
Gérard Hollinger, Crans-près-Céligny

22 Anmeldungsdatum: 11.01.1993

24 Patent erteilt: 15.06.1995

45 Patentschrift  
veröffentlicht: 15.06.1995

72 Erfinder:  
Hollinger, Gérard, Crans-près-Céligny

54 **In warmer Flüssigkeit wärmebeständiges, abriebfestes Besteck aus hartgebackener Biscuitteigmasse.**

57 Der in warme, trinkbare Flüssigkeit eingetauchte Kaffeelöffel, hergestellt aus kompakt gekneteter Biscuitteigmasse, die sich aus den Komponenten Mehl, Wasser, Honig, Eier, Zucker, Gewürze und Aromastoffe zusammensetzt, dient dem Aufrühren von Zuckerbeigaben in warmen Getränken. Dieser Biscuit-Kaffeelöffel erlaubt das Einlöfeln auch von halbflüssigen, stichfesten Genussmitteln, ohne seine Kompaktheit zu verlieren.

In der allgemeinen Gastronomie, dort, wo am gleichen Ort, zur gleichen Zeit viele Personen zusammenkommen, bedeutet der Einsatz des Biscuit-Kaffeelöffel manche Vorteile die im Bereich Wirtschaftlichkeit, Unterhalt (keine Abwasch/Politur Prozedur) praktische und appetitliche Einsatzbarkeit, Diebstahlverminderung (versilberte, resp. Silber-Kaffeelöffel).

Das beschriebene Erzeugnis weist somit eine unverkennbare Doppelfunktion auf.



CH 685319 A5

## Beschreibung

Es wird ein in warmer Flüssigkeit wärmebeständiges abriebfestes Besteck beschrieben, sowie ein Verfahren zu seiner Herstellung und Verwendung. 5

Die Charakteristik des Erzeugnisses ergibt sich aus dem Patentanspruch 1. Als Besteck kommen beispielsweise Messer, Gabeln, Suppenlöffel und insbesondere Kaffeelöffel in Betracht. Das Besteck kann für flüssige und halbflüssige Genussmittel eingesetzt werden. Es bleibt jederzeit konsumierbar. Es kann im Design, Form und Fläche gleich einem konventionellen Besteck hergestellt werden. Durch Prägung oder Zuckeraufguss, Logos, Aufschriften oder Papierabziehbilder kann es einen personalisierten Charakter erhalten. Es kann auch in farbigen Variationen hergestellt werden. 10 15

Ein Kaffeelöffel beispielsweise dient hauptsächlich zum Aufrühren von Zuckerbeigaben in Kaffee oder Tee, aber auch zum Einlöffeln von halbflüssigen Erzeugnissen wie Dessertcrèmes, Joghurt, Speiseeis etc. 20

Nachfolgend dieses Einsatzes bleibt der Biscuitlöffel in seiner Ursprungsform noch essbar. 25

## Patentansprüche

1. Essbares Besteck, dadurch gekennzeichnet, dass es als Biscuit aus kompakter, abriebfester, hart gebackener Teigmasse vorliegt, welches nach Eintauchen in warme trinkbare Flüssigkeit über längere Zeit wärmebeständige Eigenschaften aufweist und in seiner Ursprungsform konsumierbar bleibt. 30

2. Besteck nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass das Biscuit die Form eines Kaffeelöffels hat. 35

3. Besteck nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass das Biscuit die Form von Messern, Gabeln, Suppenlöffel hat. 40

4. Besteck nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass das Biscuit farbig ist. 45

5. Verfahren zur Herstellung eines essbaren Besteckes nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass eine Biscuitteigmasse verwendet wird, die Mehl, Wasser, Honig, Eier, Zucker, Gewürze und Aromastoffe enthält. 50

6. Gewerbliche Verwendung des Erzeugnisses gemäss einem der Ansprüche 1–4 als essbares Besteck. 55

60

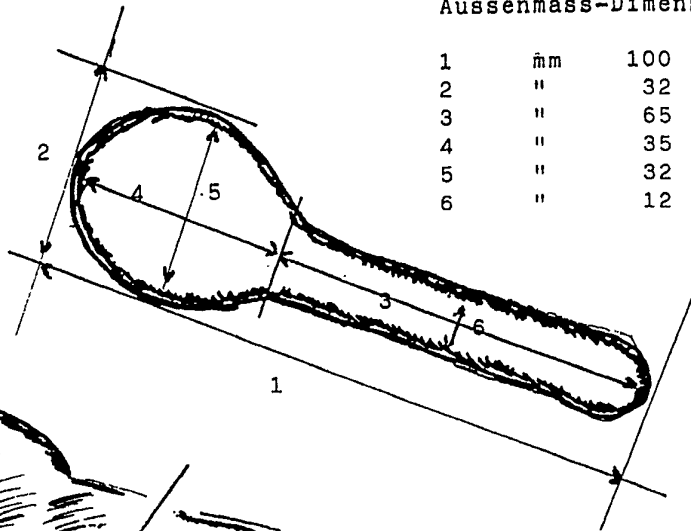
65

70

75

FIG. 1

UNTEN-ANSICHT



Aussenmass-Dimensionen:

1	mm	100
2	"	32
3	"	65
4	"	35
5	"	32
6	"	12

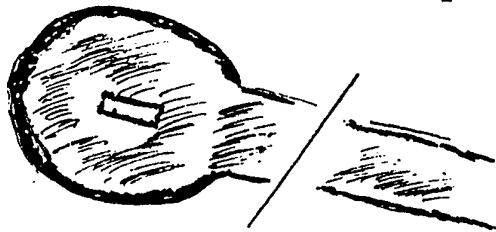
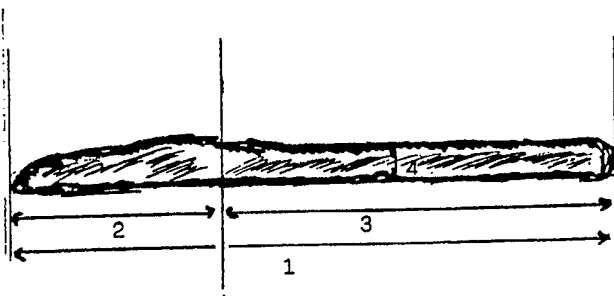


FIG. 2 = OBENANSICHT MIT KERBE  
IN OVALER EXTREMITAET.

KERBE = RECHTECKIGER  
4mm x 2mm AUSSTOSS

FIG. 3  
SEITEN-ANSICHT



Aussenmass-Dimensionen:

1	mm	100
2	mm	35
3	mm	65
4	mm	6