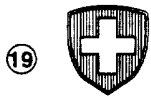


CH 688 218 A5



**SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT**  
EIDGENÖSSISCHES INSTITUT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

① **CH 688 218 A5**

⑤ Int. Cl.<sup>6</sup>: **A 23 L 001/39**  
**A 23 B 004/005**  
**A 23 L 003/10**

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

⑫ **PATENTSCHRIFT A5**

⑲ Gesuchsnummer: 02412/96

⑳ Anmeldungsdatum: 05.10.1996

㉔ Patent erteilt: 30.06.1997

④⑤ Patentschrift veröffentlicht: 30.06.1997

⑦③ Inhaber:  
FLORA - HANDEL, Aarwangenstrasse 68a,  
4900 Langenthal (CH)

⑦② Erfinder:  
Walter Gäumann, Aarwangenstrasse 68a,  
4900 Langenthal (CH)

⑤④ **Haltbares Fertiggericht und Verfahren zu seiner Herstellung.**

⑤⑦ Das haltbare Fertiggericht enthält keine Zusätze und besteht aus einem Saucegrundfond und aus weiteren Zutaten des Fertiggerichtes und ist in einer Schale vakuumdicht und keimfrei verpackt. Der Saucegrundfond enthält mindestens ein Mitglied der Gruppe: Fleisch-, Knochen-, Geflügel-Karkassen, Wild-Knochen, Fisch-Gräten, Krustentieren-Panzer, Schalentieren-Gehäusen, Weichtieren-Tentakel. Mindestens eine der weiteren Zutaten des Fertiggerichtes gehört zur Gruppe: Fleisch-, Fisch-, Geflügel-, Wild-, Schalen-, Krusten-, Weichtieren-Gerichte. Das Verfahren zur Herstellung des Fertiggerichtes beginnt mit der Zubereitung des Saucengrundfonds, womit das gewünschte Fertiggericht zubereitet wird. Das Fertiggericht wird anschliessend in eine Schale abgefüllt, die Schale evakuiert und dicht verschweisst. Darauf folgt eine Erhitzung der Schale auf 75°C während 10 Minuten. Die für die Verpackung verwendete Schale besteht mit Vorteil aus schweisbarem Material, wie geschäumtem Polypropylen, PP-EV-OH-PE 1,2 mm, und die diese verschliessende Abdeckung aus MILOTHENE X 12/50 mit EV Barriere.



CH 688 218 A5

**Beschreibung**

Die vorliegende Erfindung betrifft ein haltbares Fertiggericht und ein Verfahren zu seiner Herstellung. Die Aufgabe der Erfindung ist es, ein haltbares Fertiggericht und ein Verfahren zu seiner Herstellung vorzuschlagen.

Die gestellte Aufgabe ist dadurch gelöst, dass das Fertiggericht keine Zusätze enthält und aus einem Saucegrundfond und aus weiteren Zutaten des Fertiggerichtes besteht und in einer Schale vakuumdicht und keimfrei verpackt ist. Dieses Fertiggericht enthält keine Zusätze, wie Bindemittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Geschmacksstoffe usw. und ist vakuumdicht, keimfrei verpackt. Der Begriff Zusätze ist in der Lebensmittelverordnung definiert.

Der Saucegrundfond kann mit mindestens einem Komponenten aus der folgenden Gruppe zubereitet sein: Fleisch-, Knochen-, Geflügel-Karkassen, Wild-Knochen, Fisch-Gräten, Krustentieren-Panzer, Schalentieren-Gehäusen, Weichtieren-Tentakel. Dieser Saucegrundfond ergibt eine gute Grundlage für die Sauce des haltbaren Fertiggerichtes.

Mindestens eine der weiteren Zutaten des haltbaren Fertiggerichtes ist vorteilhafterweise aus der folgenden Gruppe allein oder in Kombination gewählt: Fleisch-, Fisch-, Geflügel-, Wild-, Schalen-, Krusten-, Weichtieren-Gerichte. Mit diesen Zutaten kann eine breite Palette der Fertiggerichte zubereitet werden.

Beim Verfahren zur Herstellung des haltbaren Fertiggerichtes wird zuerst ein Saucegrundfond zubereitet und damit das gewünschte Fertiggericht erstellt, dann das Fertiggericht in eine Schale abgefüllt, die Luft daraus evakuiert und das Fertiggericht darin eingeschlossen, wonach das in der Schale eingeschlossene Fertiggericht vorübergehend erhitzt wird. Dieses einfache Verfahren ermöglicht die Herstellung eines keimfreien und haltbaren Fertiggerichtes.

Vorteilhafterweise wird das Fertiggericht in der von Luft evakuierten und verschlossenen Schale während 10 Minuten auf eine Temperatur von 75°C erhitzt. Diese Massnahme ist ausreichend, um die gewünschte Keimfreiheit des Fertiggerichtes zu erreichen. Die Erhitzung kann mit Vorteil mit Heissdampf erfolgen.

Die für die vakuumdichte Verpackung des Fertiggerichtes dienenden Schalen 5 bestehen vorteilhafterweise aus geschäumten Polypropylen, PP-EV-OH-PE 1,2 mm. Sie können eine Abdeckung aus einer transparenten, schweisbaren Folie aus MILOTHENE X 12/50 mit EV Barriere bestehen. Das für die Schalen benutzte Material ist hitzebeständig und schweisbar. Diese Verpackung erlaubt das Verschweissen der Schale mit der Abdeckung bei einer Temperatur von 145°C in 3,5 Sekunden.

Im folgenden wird die Erfindung anhand von zwei Ausführungsbeispielen näher beschrieben.

Im ersten Beispiel wird die Zubereitung einer Sauce Bolognaise beschrieben:

Zuerst wird der Saucegrundfond für Fond brun wie folgt zubereitet:

A	Menge	Gegenstand
1	8 kg	Kalbsknochen
2	1 kg	Mirepoix
3	1 dl	Öl
4	50 g	Tomatenpuree
5	1 l	Weisswein
5	40 g	Salz
6	13 l	Wasser
7		Gewürze

A = die Ziffern der obigen Spalte bedeuten:

1	gleichmässig braun anbraten
2	dazu und mitdünsten
3	abschütten
4	dazu und kurz rösten
5	dazu und einreduzieren
6	dazu und aufkochen / abschäumen
	dazu und ca. 4 Std. langsam kochen, passieren

CH 688 218 A5

Die Sauce Bolognaise wird wie folgt zubereitet:

	B	Menge	Gegenstand
5	1	10 kg	Rindfleisch gehackt / CH
	2	1 kg	Gemüsebrunoise
	2	0.2 kg	Zwiebeln gehackt
	3	2 EL	Knoblauch gehackt (EL = Esslöffel)
10	3	0,3 kg	Tomatenpuree
	3	1 kg	Champignon
	4	2 kg	geschälte Tomaten
15	4	1 l	Rotwein
	5	10 l	Fond brun
	5		Gewürze
20	5	1 kg	Peterli gehackt
	6		Maizena / Rotwein zum Binden
	B = die Ziffern der obigen linken Spalte bedeuten:		
25	1		anbraten
	2		dazu und mitdünsten
	3		dazu und vermengen
	4		dazu und einreduzieren
30	5		dazu und aufkochen / abschäumen
	6		auf gewünschte Dicke binden

Das zweite Beispiel beschreibt das Fertiggericht, Kalbskügeli an Champignonsauce. In diesem Beispiel wird der Saucegrundfond für Fond blanc wie folgt zubereitet:

	C	Menge	Gegenstand
40	1	6 kg	Kalbsknochen
	2	13 l	Wasser
	2	40 g	Salz
	3	1,5 kg	Suppenstrauss
45	3		Kräuter / Gewürze
	C = die Ziffern der obigen linken Spalte bedeuten:		
	1		degorgieren (2–3 Std.) und blanchieren
50	2		mit 1 kalt ansetzen – aufkochen – abschäumen
	3		dazugeben und ca. 4 Std. langsam kochen, passieren

55

60

65

Danach folgt die Zubereitung der Champignonsauce:

D	Menge	Gegenstand
5	1	0,5 kg Butter
	2	1 kg Champignons
	3	650 g Mehl
	4	10 l Fond blanc
10	5	1 l Rahm
	6	Gewürze

D = die Ziffern der obigen linken Spalte bedeuten:

15	1	in geeignetem Topf zergehen lassen
	2	dazu und kurz andünsten
	3	dazu und vermengen / abkühlen
20	4	heiss zu 3 geben
	5	dazu und unter stetem Rühren ca. 20 Min. langsam kochen und passieren
	6	dazugeben

Die Zutaten zu Kalbskügelchen sind:

	6 kg	Kalbfleisch
	5 kg	Halsspeck
30	3,5 kg	Eis
	1 kg	Chin. Pilze
	250 g	Peterli, Salz, Gewürze

Um die Kalbskügelchen zu erhalten, werden die obigen Zutaten für die Kalbskügelchen zu Brät verarbeitet und danach zu Kügelchen geformt.

Die Kalbskügelchen werden dann im Fond blanc knapp unterhalb des Siedepunktes pochirt. Nach dem Garen wird dieses Gericht zu gleichem Teil mit Champignonsauce vermengt. Danach folgt die Verpackung des Fertiggerichtes in Schalen, dann das Verschliessen und die darauffolgende Erhitzung der Schalen auf 75°C während 10 Minuten.

Man kann aufgrund der zwei beschriebenen Beispiele erkennen, dass keinerlei Zusätze, wie Bindemittel, Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Geschmacksstoffe usw. verwendet werden.

#### 45 Patentansprüche

1. Haltbares Fertiggericht, dadurch gekennzeichnet, dass das Fertiggericht keine Zusätze enthält und aus einem Saucegrundfond und aus weiteren Zutaten des Fertiggerichtes besteht und in einer Schale vakuumdicht und keimfrei verpackt ist.

50 2. Haltbares Fertiggericht nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Saucegrundfond mit mindestens einem Komponenten aus der folgenden Gruppe zubereitet ist: Fleisch-, Knochen-, Geflügel-Karkassen, Wild-Knochen, Fisch-Gräten, Krustentieren-Panzer, Schalentieren-Gehäusen, Weichtieren-Tentakel.

55 3. Haltbares Fertiggericht nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass mindestens eine der weiteren Zutaten des Fertiggerichtes aus der folgenden Gruppe allein oder in Kombination gewählt ist: Fleisch-, Fisch-, Geflügel-, Wild-, Schalen-, Krusten-, Weichtieren-Gerichte.

60 4. Verfahren zur Herstellung des haltbaren Fertiggerichtes nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass zuerst ein Saucegrundfond zubereitet und damit das gewünschte Fertiggericht erstellt wird, dann das Fertiggericht in eine Schale abgefüllt, die Luft daraus evakuiert und das Fertiggericht darin eingeschlossen wird, wonach das in der Schale eingeschlossene Fertiggericht vorübergehend erhitzt wird.

5. Verfahren nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, dass das Fertiggericht in der von Luft evakuierten und verschlossenen Schale während 10 Minuten auf eine Temperatur von 75°C erhitzt wird.

65 6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichnet, dass die Erhitzung mit Heissdampf durchgeführt wird.