

(12) **Gebrauchsmusterschrift**

(21) Anmeldenummer: GM 9004/2012 (51) Int. Cl.: **A23G 1/00** (2006.01)
(86) PCT-Anmeldenummer: PCT/CZ2012000001
(22) Anmeldetag: 04.01.2012
(24) Beginn der Schutzdauer: 15.06.2014
(45) Veröffentlicht am: 15.08.2014

(30) Priorität:
14.01.2011 CZ PUV2011-23803 beansprucht.

(56) Entgegenhaltungen:
US 2011262761 A1
US 3298206 A
GB 612029 A
Wikipedia - Toblerone 1908

(73) Gebrauchsmusterinhaber:
Srový Daniel
14300 Praha (CZ)

(72) Erfinder:
Srový Daniel
14300 Praha (CZ)

(74) Vertreter:
DR. MÜLLNER DIPL.-ING. KATSCHINKA OG,
PATENTANWALTSKANZLEI
WIEN

(54) **Schokoladenerzeugnis für Getränke**

(57) Das Schokoladenerzeugnis für Getränke ist durch einen Körper (1) beliebiger Form aus Schokolade mit einem Kakaoanteil von 30 bis 99,5 % gebildet. Der Körper (1) weist eine Dicke von 2 bis 30 mm und eine Größe in Richtung seiner größten Abmessung von 15 bis 100 mm auf. Im Körper (1) ist eine Ausnehmung (2) vorgesehen, die zum Aufsetzen des Körpers (1) des Erzeugnisses auf den oberen Rand des Getränkegefäßes bestimmt ist. Schenkel dieser Ausnehmung (2) umgeben den oberen Rand von beiden Seiten, wobei die Ausnehmung (2) eine Tiefe aufweist, die etwa 1/5 bis 4/5 der Körperlänge in Richtung der Ausnehmung beträgt.

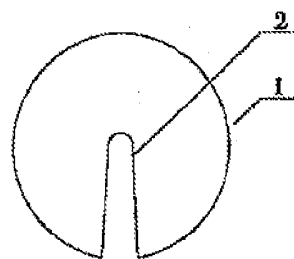


FIG.2

Beschreibung

[0001] Die vorliegende Erfindung betrifft ein Schokoladenerzeugnis als Zusatz zu verschiedenen, insbesondere alkoholischen Getränken.

[0002] Bislang war es in der Tschechischen Republik und auch in der übrigen Welt üblich, zu Getränken, insbesondere zu gekühlten und alkoholischen Getränken, Schokolade zu servieren. Die Ausnahme war Kaffee, wobei der Kaffee manchmal mit einem separat verpackten Stück Schokolade oder einem unverpackten Stück Schokolade in Form eines Bonbons in der Regel auf einer Kaffeeuntertasse serviert wurde. Dies kann jedoch beim Servieren leicht von der Untertasse rutschen bzw. bei Getränken, die ohne Untertasse serviert werden, kann die Schokolade gar nicht vernünftig platziert werden.

[0003] Aufgabe der vorliegenden Erfindung ist es somit, ein Schokoladenerzeugnis zu schaffen, welches die oben genannten Nachteile beseitigt und sicher an einem Glasrand angeordnet und gehalten werden kann, wodurch ein Verrutschen oder Herunterfallen verhindert wird.

[0004] Die oben angeführte Situation beseitigt das Schokoladenerzeugnis für Getränke gemäß der vorliegenden Erfindung. Dieses Erzeugnis besteht aus einem beliebig geformten Körper aus Schokolade mit einem Kakaoanteil von 30 bis 99,5 %, wobei der Körper eine Dicke von 2 bis 30 mm und eine Größe von 15 bis 100 mm sowie eine Ausnehmung mit Schenkeln aufweist, die zum Aufsetzen des Erzeugnisses auf den oberen Rand eines Getränkegefäßes vorgesehen ist. Die Ausnehmung ist so bemessen, dass die Schenkel den oberen Rand von beiden Seiten umgeben und eine Tiefe aufweisen, die etwa 1/5 bis 4/5 der Körperlänge in Richtung der Ausnehmung beträgt.

[0005] Bei einer möglichen Ausführung weist der Körper eine symmetrische Form auf. In diesem Fall kann die Achse der Ausnehmung mit der Achse der Körpersymmetrie identisch sein.

[0006] Bei einer anderen Ausführung ist die Ausnehmung kegelförmig ausgebildet, wobei der obere Teil um 10 bis 60 % schmaler als der untere Teil am Rand des Körpers ist. Eine weitere Ausführungsmöglichkeit sieht vor, dass die Ausnehmung kegelförmig in der entgegengesetzten Richtung ausgebildet ist und ihr unterer Teil am Rand des Körpers um 10 bis 60 % schmaler als der obere Teil ist.

[0007] Der obere Teil der Ausnehmung im Körper kann runde oder spitze Kanten aufweisen und/oder kann in ein dekorativ gestaltetes Endstück in beliebiger Form übergehen.

[0008] Um die ästhetische Wahrnehmung zu erhöhen, kann die Oberfläche des Körpers mindestens von einer Seite und/oder auf der Kante mit einem Relief und/oder Aufdruck versehen und/oder farblich hervorgehoben sein.

[0009] Der Beitrag dieses Schokoladenerzeugnisses besteht darin, die Geschmacksempfindung bei der Aufnahme von Getränken zu verstärken und letztlich auch darin, dass auf diese Weise servierte Getränke mit einem Schokoladenerzeugnis sehr ästhetisch wirken.

[0010] Beispiele bevorzugter Ausführungen des Schokoladenerzeugnisses sind auf den beigefügten Zeichnungen dargestellt. Es zeigen:

[0011] Fig. 1 bis 19 verschiedene Formen des Erzeugnisses und der Ausnehmung;

[0012] Fig. 20 eine glattes Erzeugnis,

[0013] Fig. 21 ein Erzeugnis mit Relief und

[0014] Fig. 22 ein Anwendungsbeispiel des Erzeugnisses.

[0015] Das Schokoladenerzeugnis für Getränke ist aus einem Körper 1 beliebiger Form, symmetrisch oder asymmetrisch, und aus Schokolade mit einem Kakaoanteil von 30 bis 99,5 % hergestellt. Dieser Körper 1 weist eine Dicke von 2 bis 30 mm und eine Größe von 15 bis 100 mm auf. Der Körper 1 weist eine Ausnehmung 2 auf, die zum Aufsetzen des Körpers 1 an den oberen Rand des Getränkegefäßes vorgesehen ist. Die Schenkel der Ausnehmung 2 um-

geben den oberen Rand des Getränkegefäßes von beiden Seiten und weisen eine Tiefe auf, die etwa $\frac{1}{5}$ bis $\frac{4}{5}$ der Länge des Körpers 1 des Erzeugnisses in Richtung der Ausnehmung 2 beträgt.

[0016] Die Figuren 1 bis 19 zeigen verschiedene Formen des Körpers 1 und der Ausnehmung 2. Die Figuren 1 bis 3 zeigen unterschiedliche Tiefen der Ausnehmung 2. Die Figuren 4 bis 6 zeigen ihre verschiedenen Dicken und eine kegelförmige Ausführung. Die Figuren 7 bis 15 zeigen verschiedene dekorativ gestaltete Endstücke der Ausnehmung 2, wobei der Körper 1 des Schokoladenerzeugnisses immer kreisförmig ist. Die Figuren 16 bis 19 zeigen verschiedene Formen des Körpers 1 und unterschiedliche Ausführungen der Ausnehmung 2. Die daraus resultierende Wahrnehmung des Erzeugnisses in der einfachsten Form ist in Fig. 20 dargestellt. In Fig. 21 wird ein Erzeugnis mit Relief und in Fig. 22 wird ein Anwendungsbeispiel für das Getränkegefäß dargestellt.

[0017] Wenn der Körper 1 eine symmetrische Form aufweist, ist es möglich, die Ausnehmung 2 vorzugsweise derart zu gestalten, dass ihre Achse mit der Achse des Körpers 1 identisch ist, sie kann aber auch außerhalb dieser Achse sein. Die Ausnehmung 2 muss nicht regelmäßig und kann auch kegelförmig sein und zwar entweder so, dass ihr oberer Teil um 10 bis 60 % schmaler als der untere Teil am Rand des Körpers 1 des Erzeugnisses ist oder derart, dass ihr unterer Teil am Rand des Körpers 1 des Erzeugnisses um 10 bis 60 % schmaler als der obere Teil ist. Diese Beispiele sind auf den meisten der Zeichnungen dargestellt.

[0018] Ebenso kann das Endstück der Ausnehmung 2 runde oder spitze Kanten aufweisen, oder ihr oberer Teil kann ein in beliebiger Form dekorativ gestaltetes Endstück aufweisen, z. B. in Form eines Kreises, Dreiecks, Sterns u. ä., wie aus den beigefügten Figuren ersichtlich ist.

[0019] Um die ästhetische Wahrnehmung zu erhöhen, kann die Oberfläche des Körpers 1 mindestens von einer Seite und/oder auf der Kante mit einem Relief und/oder Aufdruck versehen und/oder farblich hervorgehoben sein.

[0020] Der Körper 1 des Erzeugnisses wird meistens eine Standardgröße von 34 bis 35 mm aufweisen, kann aber auch die Größe von 15 bis 100 mm haben, und zwar für den Fall, wenn er für spezielle Größen und Formen von Gläsern verwendet wird.

[0021] Was die Tiefe der Ausnehmung 2 betrifft, beträgt diese etwa $\frac{1}{5}$ bis $\frac{4}{5}$ der Länge von der Mitte des Erzeugnisses. Die Standardgröße der Ausnehmung 2 beträgt dann $\frac{1}{3}$ bis $\frac{4}{5}$ der Länge von der Mitte des Erzeugnisses. Wie schon zuvor angeführt, kann die Ausnehmung 2 rundlich oder spitz, regelmäßig oder unregelmäßig sein. Die Standardausführung der Ausnehmung 2 wird meist kegelförmig sein, wobei der obere Teil um 10 bis 20 % schmaler als der untere Eingang der Ausnehmung 2 im unteren Teil des Erzeugnisses sein wird. Die Breite der Ausnehmung 2 wird sich je nach Dicke des Getränkegefäßes und der Größe des Erzeugnisses ändern. Die Standardbreite beträgt etwa 5 mm, kann aber auch 2 bis 80 mm betragen. Je nach anderen Dimensionen des Schokoladenerzeugnisses wird die Dicke zwischen 2 bis 30 mm gewählt.

[0022] Untenstehend werden Beispiele der am besten geeigneten Formen des Schokoladenerzeugnisses angeführt. Bei einer kleinen Ausführung des Erzeugnisses beträgt der Durchmesser vorzugsweise 34 bis 35 mm, die Dicke 4,5 mm, die Tiefe der Ausnehmung 19 mm. Die Fußweite beträgt 6 mm und ist kegelförmig verjüngt in Richtung Mitte in eine obere Breite von 3,75 mm mit rundlichem Endstück, wobei das Gesamtgewicht des Erzeugnisses 4 g beträgt. In der so genannten großen Ausführung betragen der Durchmesser etwa 43 mm, die Dicke 2,3 mm und die Tiefe der Ausnehmung 29 mm. Die Fußweite beträgt 3 mm und ist kegelförmig verjüngt in Richtung Mitte in eine obere Breite von 2 mm mit einem Kreis mit einem Durchmesser von 4 mm, wobei das Gesamtgewicht des Erzeugnisses 4 g beträgt. Natürlich wird sich das Gewicht in Abhängigkeit von der Dicke und der Gesamtform des Erzeugnisses ändern.

[0023] Es ist vorteilhaft, wenn für das Schokoladenerzeugnis eine Schokolade mit einem Kakaanteil von 30 bis 99,5 % verwendet wird. Es kann jegliche Schokoladenart verwendet werden, die zum Beispiel Spuren von Nüssen und Gluten enthält. Insbesondere wird das Schoko-

ladenerzeugnis aus dunkler Bitterschokolade hoher Qualität hergestellt, d. h. mit einem hohen Kakaoanteil. Man kann eine Schokolade mit einer Kakaoart verwenden, d. h. mit Kakao aus einem Anbaugebiet, oder mit mehreren Kakaoarten, d. h. Kakao aus mehreren Anbaugebieten. Ferner kann das Schokoladenerzeugnis aus dunkler Bitterschokolade mittlerer Qualität, Milchschokolade oder weißer Schokolade hergestellt werden. Das Schokoladenerzeugnis kann aus purer Schokolade ohne Zusätze oder Zutaten hergestellt werden als auch aus Schokolade, vermischt mit verschiedenen Zusätzen in Form von Kräutern, exotischem Holz, Trockenfrüchten, Trockengemüsen. Diese Zusätze können der Schokolade in jeglicher Form und in jeglichem Zustand hinzugefügt werden, z. B. in Stücken, Pulver gemahlen oder in Form von Mazerat, Destilat, Absud, ätherischen Ölen, Dunst u. ä. Sogar Schokoladen mit anderen Zutaten und Aromen können verwendet werden, z. B. in Form einer Tinktur, industriell hergestellten Lebensmittelaromen, Lebensmittelfarbstoffen u. ä. Diese verschiedenen Zusätze und Zutaten können dann in der Schokolade in verschiedenen Mengen und Verhältnissen vermischt werden.

[0024] Für das richtige Geschmackserlebnis wird das Schokoladenerzeugnis nach folgender Anleitung serviert und verzehrt, und zwar zusammen mit dem Getränk. Das Schokoladenerzeugnis wird unverpackt auf den oberen Rand des Getränkegefäßes aufgesetzt und ist somit Bestandteil des servierten Getränkes. Dabei bildet das Erzeugnis mit dem Getränk ein unteilbares Ganzes.

[0025] Folgender Verzehr des Schokoladenerzeugnisses wird empfohlen:

[0026] Das Schokoladenerzeugnis wird in den Mund gegeben, noch bevor mit der Aufnahme des Getränks begonnen wird. Danach lässt man es durch Zerbeißen oder Zungendruck auf den Gaumen im Mund schmelzen und trinkt danach das Getränk, wodurch es zur Vermischung beider Komponenten im Mund kommt; damit wird ein einzigartiges Geschmackserlebnis erzeugt.

[0027] In Bezug auf die Anwendung des Schokoladenerzeugnisses mit bestimmten Arten von Getränkegefäßen wird empfohlen, zum Beispiel für ein Weinglas mit einem Stiel, das in Fig. 4 angeführte Erzeugnis zu verwenden, für ein Champagnerglas bzw. Sektglass das Erzeugnis nach Fig. 17, für ein Cognacglas die so genannte Tulpe, oder für ein Whisky-Tumbler-Glas wird das in Fig. 5 dargestellte Erzeugnis empfohlen. Wird ein 0,5 l-Bierglas oder ein Likörglas aus dickem Glas verwendet, dann eignet sich das Erzeugnis der Fig. 2. Bei einem Cocktailglas würde z. B. das Erzeugnis der Fig. 13 sehr schön aussehen.

[0028] Was die Zusammensetzung der Schokolade betrifft, die sich zum jeweiligen Getränk eignet, können als Beispiel folgende Empfehlungen angeführt werden:

[0029] Becherovka: 80 % Kakaoanteil vermischt mit zum Beispiel Jasminblüte oder marokkanischer Minze; Whisky: 75 % Kakaoanteil vermischt mit Neugewürz, Kornblumenblüte; Wodka: 75 % Kakaoanteil vermischt mit Rosenblüte, Muskatblüte, Nelke; Rum: 75 % Kakaoanteil vermischt mit Lavendelblüte, Lorbeerblatt; Wein: 75 % Kakaoanteil vermischt mit Königsskerzenblüte, Gewürzpaprika; oder Bier: 85 % Kakaoanteil vermischt mit Pfeffer und/oder Minze.

[0030] Schokoladenerzeugnisse für Getränke werden als Schokoladenzusatz für die Aufnahme von gekühlten, nicht gekühlten, warmen und heißen Getränken verwendet, sowohl für alkoholische als auch alkoholfreie Getränke. Somit können sie für Erwachsene sowie Kinder verwendet werden.

Ansprüche

1. Schokoladenerzeugnis für Getränke, **gekennzeichnet durch** einen Körper (1) beliebiger Form aus Schokolade mit einem Kakaoanteil von 30 bis 99,5 %, wobei der Körper (1) eine Dicke von 2 bis 30 mm und eine Größe in Richtung der größten Abmessung von 15 bis 100 mm sowie eine Ausnehmung (2) aufweist, die zum Aufsetzen des Körpers (1) des Erzeugnisses auf den oberen Rand des Getränkegefäßes vorgesehen ist, wobei Schenkel dieser Ausnehmung (2) den oberen Rand von beiden Seiten umgeben, wobei die Ausnehmung (2) eine Tiefe aufweist, die etwa $\frac{1}{5}$ bis $\frac{4}{5}$ der Körperlänge in Richtung der Ausnehmung beträgt.
2. Schokoladenerzeugnis für Getränke nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass der Körper (1) eine symmetrische Form aufweist.
3. Schokoladenerzeugnis für Getränke nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Achse der Ausnehmung (2) mit der Symmetrieachse des Körpers (1) identisch ist.
4. Schokoladenerzeugnis für Getränke nach Anspruch 1, 2 oder 3, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Ausnehmung (2) kegelförmig ausgebildet ist und ihr oberer Teil um 10-60 % schmaler als der untere Teil am Rand des Körpers (1) ist.
5. Schokoladenerzeugnis für Getränke nach Anspruch 1, 2 oder 3, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Ausnehmung (2) kegelförmig ausgebildet ist und ihr unterer Teil am Rand des Körpers (1) um 10 bis 60 % schmaler als der obere Teil ist.
6. Schokoladenerzeugnis für Getränke nach Anspruch 1 und nach einem der Ansprüche 2 bis 5, **dadurch gekennzeichnet**, dass der obere Teil der Ausnehmung (2) im Körper (1) rund ist.
7. Schokoladenerzeugnis für Getränke nach Anspruch 1 und nach einem der Ansprüche 2 bis 5, **dadurch gekennzeichnet**, dass der obere Teil der Ausnehmung (2) im Körper (1) spitze Kanten aufweist.
8. Schokoladenerzeugnis für Getränke nach Anspruch 1 und nach einem der Ansprüche 2 bis 5, **dadurch gekennzeichnet**, dass der obere Teil der Ausnehmung (2) im Körper (1) in ein dekorativ gestaltetes Endstück in beliebiger Form übergeht.
9. Schokoladenerzeugnis für Getränke nach Anspruch 1 und nach einem der Ansprüche 2 bis 8, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Oberfläche des Körpers (1) mindestens von einer Seite und/oder auf der Kante mit einem Relief und/oder Aufdruck versehen und/oder farblich hervorgehoben ist.

Hierzu 2 Blatt Zeichnungen

1/2

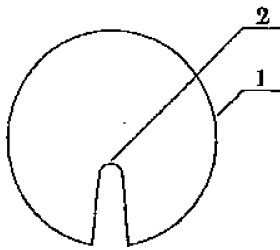


FIG. 1

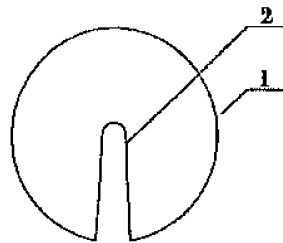


FIG. 2

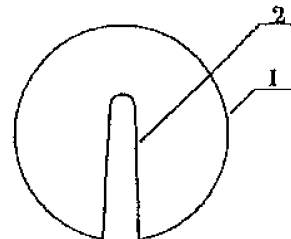


FIG. 3

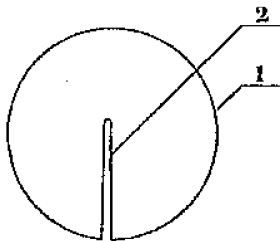


FIG. 4

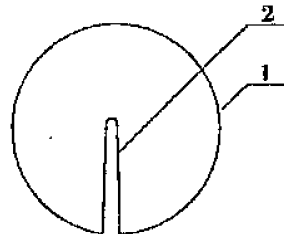


FIG. 5

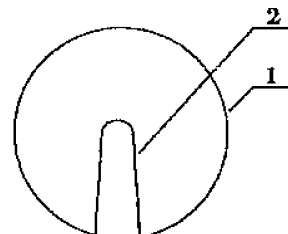


FIG. 6

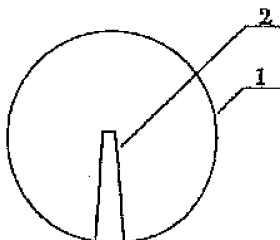


FIG. 7

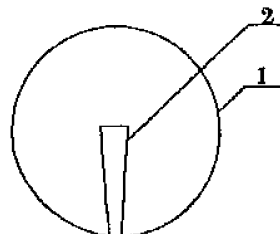


FIG. 8

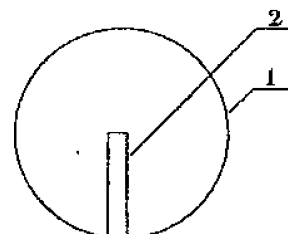


FIG. 9

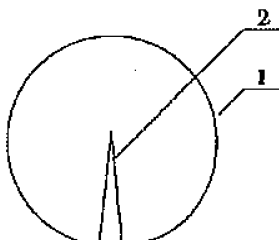


FIG. 10

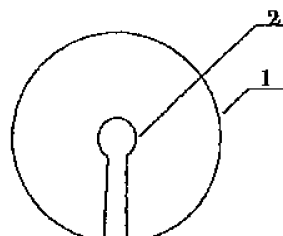


FIG. 11

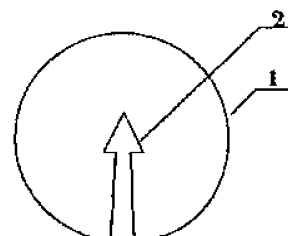


FIG. 12

2/2

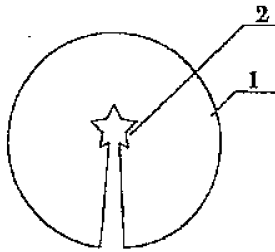


FIG. 13

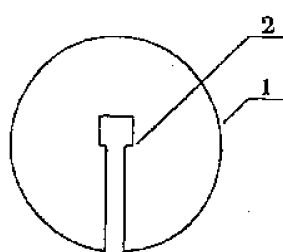


FIG. 14

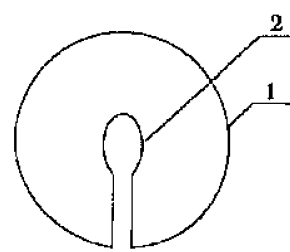


FIG. 15

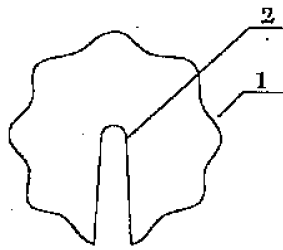


FIG. 16

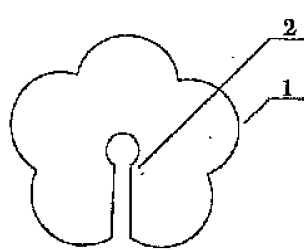


FIG. 17

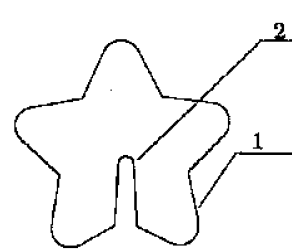


FIG. 18

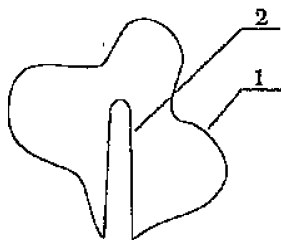


FIG. 19

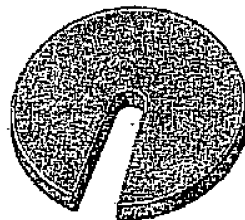


FIG. 20

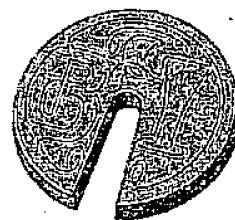


FIG. 21

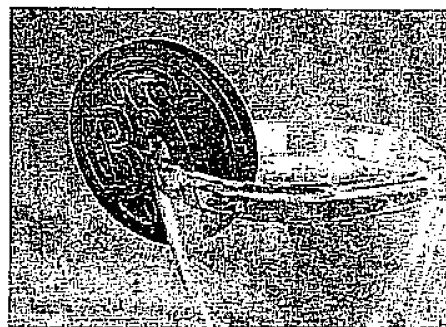


FIG. 22

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß IPC:
A23G 1/00 (2006.01)

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß CPC:
A23G 1/00 (2013.01); **A23G 1/005** (2013.01)

Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation):
A23G

Konsultierte Online-Datenbank:
EPODOC

Dieser Recherchenbericht wurde zu den am **04.01.2012** eingereichten Ansprüchen **1–9** erstellt.

Kategorie ¹⁾	Bezeichnung der Veröffentlichung: Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich	Betreffend Anspruch
X	US 2011262761 A1 (RIVERO) 27. Oktober 2011 (27.10.2011) Ansprüche 1–4; Fig. 1	1–9
X	US 3298206 A (HINGSTON) 17. Jänner 1967 (17.01.1967) Ansprüche 1, 2; Fig. 2, 5	1–9
X	GB 612029 A (CHRISTIAN KUNZLE) 08. November 1948 (08.11.1948) Anspruch 1; Fig. 1,6	1–9
X	Wikipedia – Toblerone 1908 [online] [ermittelt am 12.02.2014] ermittelt im Internet: < http://en.wikipedia.org/wiki/Toblerone >	1–9

Datum der Beendigung der Recherche:
12.02.2014

Seite 1 von 1

Prüfer(in):

HUNGER Ursula

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.