



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT
EIDGENÖSSISCHES INSTITUT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

(11) **CH** **701 485 A2**

(51) Int. Cl.: **A23B** 4/18 (2006.01)
A23L 1/325 (2006.01)

Patentanmeldung für die Schweiz und Liechtenstein

Schweizerisch-liechtensteinischer Patentschutzvertrag vom 22. Dezember 1978

(12) **PATENTANMELDUNG**

(21) Anmeldenummer:	01170/10	(71) Anmelder:	Roman Koller, Florastrasse 20 81827 München (DE)
(22) Anmeldedatum:	19.07.2010	(72) Erfinder:	Roman Koller, 81827 München (DE)
(43) Anmeldung veröffentlicht:	31.01.2011	(74) Vertreter:	Evita Descho, Sandbühlstr. 22 8620 Wetzikon (CH)
(30) Priorität:	21.07.2009 DE 10 2009 034 073.4		

(54) **Rezept für Fischkonserve.**

(57) Die Erfindung betrifft ein Rezept, mit der entnehmbaren Aufgabenstellung, wie sie sich aus der angegebenen neuen Zusammensetzung ergibt; nämlich, dass das geschützte Produkt nicht nur wesentlich besser schmeckt als vergleichbare Produkte, – was durch ein praktisches Experiment leicht nachgewiesen werden kann –, sondern vor allem dieses Produkt auch wesentlich gesünder ist. Bei diesem Rezept wird für Makrelen, insbesondere für in Konserven gepackte, anstelle des üblichen Rapsöls oder anderen Öls, Kürbiskernöl verwendet, wie es in den Ansprüchen angegeben ist. Kürbiskernöl enthält viele essentielle Fettsäuren, die kombiniert mit den Omega-3-Fettsäuren des Fisches einer besonders gesunden Ernährung entsprechen.

Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft ein neues Rezept, um Makrelen in der Dose (Konservendose), bzw. aus der Dose, besonders schmackhaft zu machen. Die Lösung ist in Anspruch 1 angegeben, Anspruch 2 betrifft eine besonders schmackhafte Einfachvariante. Die weiteren Ansprüche betreffen Ergänzungen oder Weiterbildungen.

[0002] Ausführungsbeispiel (nach Anspruch 8):

- a) in den Supermarkt gehen und eine Makrelen Filets Konservendose kaufen, welche Makrelen im eigenen Saft (gegebenenfalls noch mit Wasser) ohne weiteres Öl enthält;
- b) Dose Öffnen und mit steirischem Kürbiskernöl übergießen;
- c) schmeckt bereits prima.

[0003] Aber noch besser schmeckt es, wenn bereits bei der Herstellung dem Verpacken in der Dose das Kürbis Kernöl zugesetzt wird, weil es dann lange durch die Filets durchziehen kann (Ausführungsbeispiel nach einem der Ansprüche 1 bis 7).

[0004] Als Herstellungsverfahren wird angegeben, die Dosen durch ein Transportsystem (Greifer oder Band, oder seitlich an die Dose andrückende Rollen, etc.) unter Dosierdüsen fort zu bewegen, und durch die Dosierdüsen das Kernöl auf die Makrelen Filets zu träufeln.

[0005] Fig. 1a, b veranschaulicht dieses Verfahren. Fig. 1a zeigt eine Vorderansicht, Fig. 1b eine Draufsicht auf die offene Konservendose (1).

[0006] Die mit Makrelen Filets (2) bereits bestückten, aber noch offenen Dosen (1) werden durch das verwendete Transportsystem (Band, Greifer, etc.) unter vier nebeneinander über den Dosen angeordneten Düsen (Düsenöffnung 4 mit Düsenrohr 4b) vorbei geführt, wobei eine Sensorik (z.B. Bildverarbeitung) den Vorschub v der Dosen feststellt, zu dem dann das Kernöl (3) aus diesen Düsen heraus gepresst wird. Wodurch dann über den Makrelen Filets die Kernölbahnen 3b aufgebracht werden.

[0007] Fig. 2a, b zeigt eine Weiterbildungsvariante von Fig. 1, dahingehend, dass die Düsen als Sprühdüsen ausgebildet sind, die wie eine Mini Brause das Kernöl auf die Makrelen Filets sprühen. Fig. 2a zeigt eine Vorderansicht, Fig. 2b eine Draufsicht auf die offene Konservendose (1).

[0008] – Beginn entspricht dem Beginn der Aufbringung des Kernöls, – Stopp entspricht dem Ende wenn das Dosenende des Vorschubs v erreicht ist.

[0009] In beiden Fällen (Fig. 1a, b bzw. Fig. 2a, b) erfolgt die Dosierung des Kürbis Kernöls beispielsweise durch eine Zahnradpumpe, deren Drehzahl (bzw. Winkel Verdrehung) die Dosierung vornimmt. Als weitere Option kann zur Verbesserung der Dosierung ein durch Federkraft vorgespanntes Druckventil vorgesehen sein, dessen jeweiliger Öffnungsweg durch eine Sensorik, z.B. einen Wirbelstromsensor gemessen wird. Und /oder es kann auch nur der Druck im Kernöl gemessen werden, wobei sich aus dem Druck dann der Öffnungsweg des Druckventils (über die Federkonstante der Federkraft) ergibt und aus der weiteren Winkel Verdrehung der Zahnradpumpe dann die jeweils momentane Dosierung aus dem geförderten Volumen berechnet wird. Das als Option vorhandene, einfache Federventil (Dosierventil) erleichtert die Regelung, weil dadurch die jeweils momentane Ausflussmenge durch den jeweils erzeugten Pumpendruck weiterhin beeinflusst werden kann (z.B. bei Impuls Betrieb bestimmt die Höhe des Impulses dann den Druckimpuls und somit die Öffnungsweite des Ventils).

[0010] Im Übrigen sind derartige Apparaturen Stand der Technik, jedoch wurde vollständigkeithalber hierin Beispiel angegeben.

[0011] Eine weitere Variante ist, das Kürbis Kernöl mit dem eigenen Saft der Makrelen, bzw. auch mit Wasser zu vermischen und in die Makreleendose einzubringen.

[0012] Als weiteres gutes Gericht lassen sich die mit Kürbis Kernöl angereicherten Makrelen sehr gut zu Spaghetti kombinieren.

Patentansprüche

1. Rezept für Fischkonserven (z.B. Dose), welche als Inhalt Makrelen oder Makrelen Filets aufweist, dadurch gekennzeichnet, dass dieser Konserven Kürbis Kernöl zugesetzt ist, bzw. die Konserven Kürbis Kernöl enthält.
2. Rezept für Fischkonserven nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Inhalt der Konservendose ausschließlich aus Makrelen bzw. Makrelen Filets in eigenem Saft, bzw. gegebenenfalls noch aus Wasser und weiterhin aus dem genannten Kürbis Kernöl besteht.
3. Rezept für Fischkonserven nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass es sich bei dem genannten Kürbis Kernöl um ein Kernöl handelt, dessen Ausgangsprodukt Kürbiskerne (aus welchem dieses Öl gepresst wird) aus der Steiermark (Ost Steiermark, Österreich) sind.

CH 701 485 A2

4. Verfahren zur Herstellung einer Fischkonserve nach den Ansprüchen 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass das genannte Kernöl über die Makrelen (bzw. Makrelen Filets in eigenem Saft) durch Dosierdüsen in parallelen Bahnen aufgebracht wird.
5. Verfahren zur Herstellung einer Fischkonserve nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, dass die genannten Dosierdüsen eine Sprühwirkung aufweisen.
6. Verfahren zur Herstellung einer Fischkonserve nach den Ansprüchen 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass das genannte Kernöl durch Vermischung mit dem eigenen Saft der Makrelen und/oder Wasser in die Dose eingebracht wird.
7. Rezept für Fischkonserve nach den Ansprüchen 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass der Inhalt der Dose für die Zubereitung von Spaghetti verwendet wird.
8. Rezept für Fischkonserve welche als Inhalt Makrelen oder Makrelen Filets aufweist, dadurch gekennzeichnet, dass nach dem Öffnen der Konserve, die Makrelen oder Makrelen Filets mit Kürbis Kernöl übergossen werden.

