



(10) **AT 514213 A1 2014-11-15**

(12) **Österreichische Patentanmeldung**

(21) Anmeldenummer: A 360/2013 (51) Int. Cl.: **A47J 47/10** (2006.01)  
 (22) Anmeldetag: 30.04.2013 **B65D 81/22** (2006.01)  
 (43) Veröffentlicht am: 15.11.2014 **B65D 21/036** (2006.01)

(56) Entgegenhaltungen:  
 DE 1919767 A1  
 JP H03200583 A

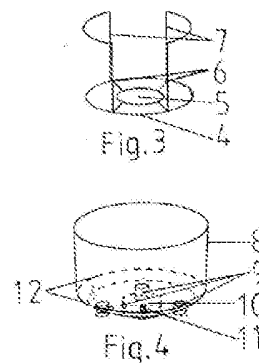
(71) Patentanmelder:  
 BRÄUER FRANZ  
 4482 ENNSDORF BEI ENNS (AT)

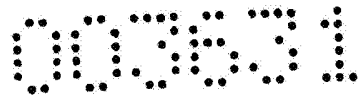
(72) Erfinder:  
 Bräuer Franz  
 4482 Ennsdorf (AT)

(74) Vertreter:  
 ITZE P. DIPL.ING.  
 WIEN

(54) **Salatfrischhaltung**

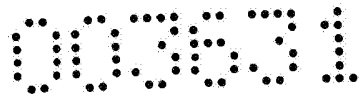
(57) Die Salatfrischhaltung besteht aus einen Topf, der bis zum Ende des schrägen Boden mit Wasser gefüllt wird. Der Salat wird in den offenen Korb, mit der Sprossachse in den Durchlass gesetzt. Nun wird der Korb zugeklappt und in den Topf gestellt. Der Distanzstift, in der Vertiefung für die Sprossachse sorgt dafür, dass die Sprossachse immer von Wasser unterspült ist und so für ein längeres frisch halten sorgt Fig. 3 + 4. Der grüne Häuptelsalat bleibt so mindestens doppelt so lange frisch. Egal wo, im Kühlschrank oder außerhalb





### Zusammenfassung

Die Salatfrischhaltung besteht aus einem Topf, der bis zum Ende des schrägen Bodens mit Wasser gefüllt wird. Der Salat wird in den offenen Korb, mit der Sprossachse in den Durchlass gesetzt. Nun wird der Korb zugeklappt und in den Topf gestellt. Der Distanzstift, in der Vertiefung für die Sprossachse, sorgt dafür, dass die Sprossachse immer von Wasser überspült ist und so für ein längeres frisch halten sorgt (Fig. 3 + 4). Der grüne Hauptelsalat bleibt so mindestens doppelt so lange frisch. Egal wo, im Kühlschrank oder außerhalb.



## Salatfrischhaltung

### **Deckel Fig. 1**

- 1 Deckel mit Abstellflächen des nächsten Topfes
- 2 Vertiefungen für die Füße
- 3 Vertiefungen für die Sprossachse

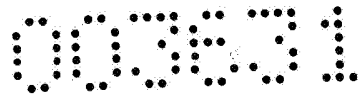
### **Korb offen Fig. 2**

- 4 Korb
- 5 Durchlass für Sprossachse
- 6 Gelenke
- 7 Seitenteile

### **Korb in Einsetzzustand Fig. 3**

### **Topf Fig. 4**

- 8 Topf
- 9 Füße
- 10 Vertiefung für Sprossachse
- 11 Distanzstift
- 12 Wasser Einfühlhöhe



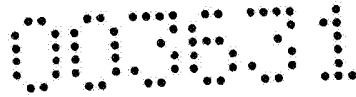
### Salatfrischhaltung

Nimmt man einen frischen, grünen Kopfsalat mit nach Hause, so ist in ein paar Tagen, seine Frische schon sehr eingeschränkt. Mit diesem Topf, wenn er bis zur Höhe des schrägen Bodens mit Wasser gefüllt wird, behält er seine Frische mindestens doppelt so lange. Im Kühlschrank bis zu einer Woche und auch länger. Wenn man einen Gemüsegarten selber hat, muss man den Salat oft rasch abernten, damit er nicht auswächst. Auch dafür wären einige Töpfe ideal. Mindestens einmal in der Woche, sollte man aber das Wasser wechseln.

Aber auch die meisten anderen Salatarten wie Lollo bionda oder rosa, Radicchio oder Eichblattsalat um einige zu nennen, würden darin länger frisch bleiben. Es kann aber auch sein, dass es Salate gibt, die ohne Wasser (Eisberg- Endiviensalat) länger halten, aber der Topf eine sehr gute Aufbewahrungsmöglichkeit wäre.

Diese Töpfe, die man auch sehr gut übereinander stapeln kann, stellt man in den Keller oder in einen dunkel, kühlen Raum.

Die Salatfrischhaltung besteht aus einem Topf 8 mit drei Füßen 9 und in der Mitte eine runde Vertiefung für die Sprossachse 10. In deren Mitte befindet sich ein zwei bis drei mm hoher Distanzstift 11, damit der Schnitt der Sprossachse immer vom Wasser 12 unterspült wird. Fig. 2 zeigt einen offenen Korb, der um einige Stäbe und auch in der Mitte herum verstärkt werden kann. In der Mitte befindet sich der Durchlass 5 für die Sprossachse des Salates. In den Durchlass 5 wird der Salat gesetzt, dann werden die Seitenteile 7 mit Gelenk 6 des Kobes nach oben geklappt siehe Fig. 3. Der geschlossene Korb, befindet sich nun im Einsetzzustand Fig. 3, wird nun in den Topf 8 gestellt und mit dem Deckel 1, der runde Vertiefungen oder Wülste für die Füße 2 und Sprossachse 3 aufweist, Fig. 1 abgedeckt.



## Patentansprüche

1. Die Salatfrischhaltung ist dadurch gekennzeichnet, dass im Topfboden eine runde Vertiefung (10) für die Sprossachse vorgesehen ist.
2. nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass in der Mitte der Vertiefung (10), ein Distanzstift (11) für die Unterspülung der Sprossachse mit Wasser, angeordnet ist.
3. nach Anspruch 1 oder 2 dadurch gekennzeichnet, dass ein aufklappbarer Korb (2) in den Topf (8) einsetzbar ist, der einen Durchlass (5) für die Sprossachse aufweist.
4. einem der Ansprüche 1 bis 3 dadurch gekennzeichnet, dass ein Deckel (1) vorgesehen ist, der mit Vertiefungen (2 +3) oder Wülsten zur Aufnahme des Bodens, eines darüber gestellten, versehen ist.

003631

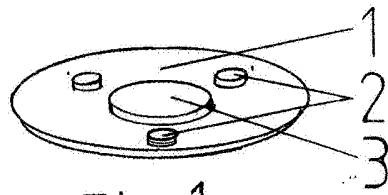


Fig. 1

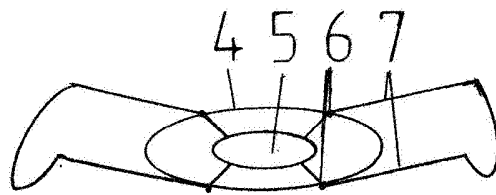


Fig. 2

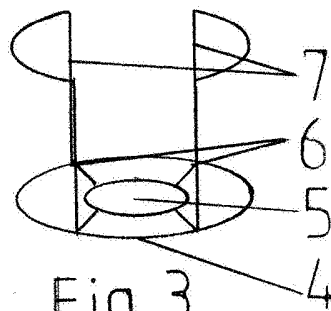


Fig. 3

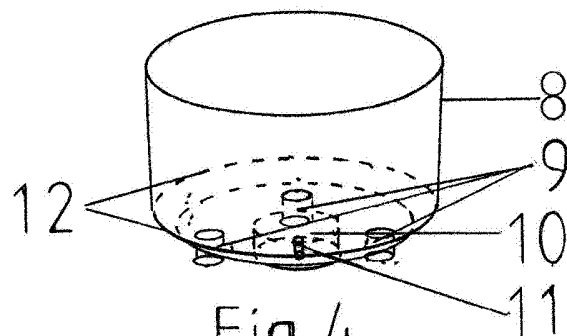


Fig. 4

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß IPC:  
**A47J 47/10** (2006.01); **B65D 81/22** (2006.01); **B65D 21/036** (2006.01)

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß CPC:  
**A47J 47/10** (2013.01); **B65D 81/22** (2013.01)

Recherchierte Prüfzettel (Klassifikation):  
A47J, B65D

Konsultierte Online-Datenbank:  
WPI, EPODOC, Fulltext

Dieser Recherchenbericht wurde zu den am **30.04.2013** eingereichten Ansprüchen **1-4** erstellt.

| Kategorie <sup>*)</sup> | Bezeichnung der Veröffentlichung:<br>Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder),<br>Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich | Betreffend<br>Anspruch |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| X                       | DE 1919767 A1 (REXALL DRUG CHEMICAL) 06. November 1969<br>(06.11.1969)<br>Seiten 1-7; Figuren                                                                          | 1, 2                   |
| X                       | JP H03200583 A (DEIRII FOODS KK) 02. September 1991<br>(02.09.1991)<br>EPODOC-Zusammenfassung; Figuren                                                                 | 1                      |

Datum der Beendigung der Recherche:  
12.12.2013

Seite 1 von 1

Prüfer(in):

MOSSER Reinhold

<sup>\*)</sup> **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.

### Neue Patentansprüche

1. Behälter zum Frischhalten von Blattsalat, welcher zur Aufnahme von Wasser am Boden ausgebildet ist, dadurch gekennzeichnet, dass ein herausnehmbarer Korb (4) in den Behälter (8) eingesetzt ist, der an dem dem Behälterboden zugewandten Bereich eine Öffnung (5) zur Aufnahme der Sprossachse des Salates aufweist.
2. Behälter nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass der Korb (4) einen Boden (4') mit der Öffnung (5) zur Aufnahme der Sprossachse und am Boden (4') schwenkbar gelagerte Seitenteile (7) aufweist.
3. Behälter nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass bei hoch geklappten Seitenteilen (7) der Korb (4) die Innenform des Behälters (8) aufweist.
4. Behälter nach Anspruch 2 oder 3, dadurch gekennzeichnet, dass unterhalb des Korbbodens (4') im Bereich der Öffnung (5) ein vom Behälterboden nach oben abstehender Distanzstift (9) angeordnet ist.

FÜR D. ANMELDER(IN):

2 9. APR. 2014

PATENTANWALT

DIPL. ING. PETER ITZE

