



(19)
Bundesrepublik Deutschland
Deutsches Patent- und Markenamt

(10) **DE 198 29 102 B4** 2004.07.29

(12)

Patentschrift

(21) Aktenzeichen: **198 29 102.7**
(22) Anmeldetag: **30.06.1998**
(43) Offenlegungstag: **25.03.1999**
(45) Veröffentlichungstag
der Patenterteilung: **29.07.2004**

(51) Int Cl.⁷: **A21B 3/15**
A21C 9/08

Innerhalb von 3 Monaten nach Veröffentlichung der Erteilung kann Einspruch erhoben werden.

(66) Innere Priorität:
297 11 992.3 08.07.1997

(71) Patentinhaber:
Grebe, Christoph, 72074 Tübingen, DE; Keck, Eberhard, 72290 Loßburg, DE

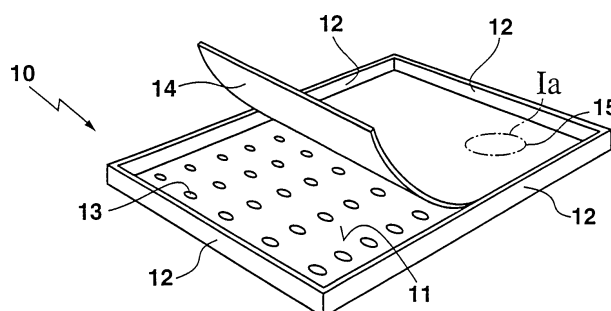
(74) Vertreter:
Kohler Schmid Möbus Patentanwälte, 70565 Stuttgart

(72) Erfinder:
gleich Patentinhaber

(56) Für die Beurteilung der Patentfähigkeit in Betracht
gezogene Druckschriften:
DE 9 44 122 C
DE 87 01 983 U1
US 27 47 748
W. Röcken u.a.: Probleme mit Gärgutträgern in der Bäckerei, In: Getreide, Mehl und Brot, H. 7, 1991, S. 203-206;

(54) Bezeichnung: **Gärgutträgermatte**

(57) Hauptanspruch: Gärgutträgermatte zur Auflage auf dem Boden (11; 21) eines Gärgutträgers (10; 20) für Backwaren, wobei die Gärgutträgermatte (14; 24) aus Filamenten (18, 19; 28, 29) gebildet ist, die Maschen einer Größe von $x \geq 0,2$ mm aufweisen, dadurch gekennzeichnet, daß die Gärgutträgermatte (14; 24) aus Filamenten (28, 29) hergestellt ist, die die Gärgutträgermatte (24) zu einer formstabilen Fläche versteifen.



Beschreibung

[0001] Die Erfindung betrifft eine Gärgutträgermatte zur Auflage auf dem Boden eines Gärgutträgers für Backwaren, gemäß dem Oberbegriff des Anspruchs 1.

[0002] Gärgutträger werden seit langer Zeit in Backstuben dazu verwendet, geformte Teiglinge vor dem nachfolgenden Gärprozeß und dem darauffolgenden Backprozeß auf diesen Gärgutträgern abzulegen. Für die Ablage von Teiglingen sind Gärgutträger aus Holz, Metall und Kunststoff bekannt. Bei den bekannten Gärgutträgern kann der Boden geschlossen oder mit Löchern ausgebildet sein. Meist ist der Boden von einer Randleiste umrahmt, sodaß die bekannten Gärgutträger gut gehandhabt werden können und die auf dem Boden abgelegten Teiglinge einen Randschutz erhalten.

[0003] Die Teiglinge werden in der Regel jedoch nicht direkt auf dem Boden des Gärgutträgers abgelegt, sondern auf einem Tuch, das als Zwischenlage dient. Der Teigling kann auf dem Tuch mit dem "Gesicht" nach unten abgelegt werden, ohne daß es beschädigt wird. Das bekannte Tuch aus Naturgewebe oder Naturgewebe mit Kunststofffaseranteilen gewährleistet eine hygienegerechte Lagerung der Teiglinge unabhängig von der Materialbeschaffenheit der Gärgutträger, weil es bei Bedarf von Zeit zu Zeit ausgewechselt bzw. unabhängig vom Gärgutträger gewaschen werden kann. Das bekannte Tuch verhindert zusätzlich die Übertragung eines Bodenmusters vom Gärgutträger auf den Teigling. Es ist weiterhin atmungsaktiv und kann die im Teiglingsbereich auftretende Feuchtigkeit aufnehmen, so daß die Qualität des Teiglings nicht beeinträchtigt wird. Ferner läßt sich ein auf dem bekannten Tuch abgelegter Teigling unter Wahrung der vorgegebenen Form vom Boden des Gärgutträgers problemlos abheben.

[0004] Nachdem in der Vergangenheit die Lagerzeit von Teiglingen auf den Gärgutträgern stetig zugenommen hat, weil einerseits kühlbare und/oder erwärmbare Teiglagerzellen für die Herstellung von Backwaren eingesetzt werden, mit denen man den Gärprozeß verzögern bzw. optimiert steuern kann, so daß sich der Arbeitsvorgang von der Erstellung der Teiglinge vom anschließenden Gär- und Backprozeß ohne Qualitätsverlust zeitlich trennen läßt und andererseits für die Herstellung der Teiglinge voll automatisierte Maschinen eingesetzt werden, die eine große Produktionskapazität aufweisen, so daß Teiglinge bis zur Weiterverwendung zwischengelagert werden können, werden die bekannten Tücher zwischen den Böden der Gärgutträger und den Teiglingen immer stärker belastet. Die bekannten Tücher werden schneller stockig und sie bedürfen einer sehr aufwendigen Pflege, damit sie stets hygienegerecht eingesetzt werden können.

[0005] Aus der DE 87 01 983 ist ein Träger für Backwaren, insbesondere ein Gärgutträger für Teiglinge bekannt, der ein Lochblech aus Metall und eine aus-

wechselbare Auflage aus einem luftdurchlässigen Gewebebelag aufweist, wobei der Gewebebelag aus Polyester in Kette und Schuss bestehen kann. Die Randbereiche des Lochblechs sind mit der herumgeschlagenen Auflage in einem Montagerahmen gehalten.

[0006] Aus der Veröffentlichung von W. Röcken u.a. "Probleme mit Gärgutträgern in der Bäckerei" in "Getreide, Mehl und Brot", Heft 7, 1991, S. 203–206 ist es bekannt, Dielen mit Kunststoffbespannungen oder mit Einlagevliesen, die mittels Druckknöpfen oder Klettverschlüssen mit den Dielen bzw. Bodenplatten verbunden werden, zu versehen.

[0007] Nachteilig bei den aus dem Stand der Technik bekannten Gärgutträgermatten ist es, dass diese nicht zu einer formstabilen Fläche versteifen. Dadurch sind die Gärgutträgermatten nur schwer stapelbar.

Aufgabenstellung

[0008] Aufgabe der Erfindung ist es, den vorgenannten Vorgang dahingehend zu verbessern, daß der Umgang mit den bekannten Tüchern vereinfacht bzw. entfallen kann, wobei die Gärgutträgermatten leicht stapelbar sein sollen.

[0009] Die Aufgabe wird erfindungsgemäß durch die Merkmale des Anspruchs 1 gelöst, wobei die die Gärgutträgermatte aus Filamenten gebildet ist, die Maschen einer Größe von $x \geq 0,2$ mm aufweisen, und die Gärgutträgermatte aus Filamenten hergestellt ist, die die Gärgutträgermatte zu einer formstabilen Fläche versteifen.

[0010] Die erfindungsgemäße Gärgutträgermatte hat damit den wesentlichen Vorteil, daß sie widerstandsfähiger gegenüber einer feuchten Umgebung ist und die Filamente (Monofilamente) keine Keimträger aufnehmen. Mehl haftet besonders gut an den bekannten Tüchern, so daß sich unerwünschte Keime in den Tüchern festsetzen können. Die gegenüber Tüchern sehr grobe Gewebestruktur der erfindungsgemäßen Gärgutträgermatte bindet Mehl sehr viel schlechter als ein bekanntes Tuchgewebe. Es ist ebenfalls atmungsaktiv und die kondensierende Feuchtigkeit kann sich in der Gitterstruktur getrennt vom Teigling ablagern bzw. durch die Gitterstruktur widerstandsfrei hindurchtreten. Die Qualitätseigenschaften eines geschaffenen Teiglings werden durch die erfindungsgemäße Gärgutträgermatte nicht beeinflusst. Das Gittermuster der erfindungsgemäßen Gärgutträgermatte ist so gewählt, daß es sich auf dem Teigling nicht abdrückt. Die Materialien für die Filamente sind ebenfalls so gewählt, daß sie unter allen Bedingungen im teigwarenverarbeitenden Betrieb lebensmittelecht sind. Teiglinge können von dem erfindungsgemäßen Gärgutträger so abgenommen werden, daß die vorgegebene Form des Teiglings nicht beeinflusst wird. Ein weiterer Vorteil ist, daß die Gärgutmatten beispielsweise gestapelt gelagert werden können und unter einem geringen Zeitauf-

wand in den jeweiligen Gärgutträger eingelegt werden können. Die Filamente können aus einem Hartkunststoff und/oder aus einem sich im ausgehärteten Zustand versteifenden Carbonmaterial hergestellt sein.

[0011] In weiterer Ausgestaltung der Erfindung weist die Gärgutträgermatte eine einheitliche Maschenweite von ca. einem [1] Millimeter auf. Dies hat den Vorteil, daß vorgegebene Temperaturänderungen in einem Kälte- oder Gärschrank ohne verschlechterten Wärmeübergang schnellstmöglich auf die Teiglinge übertragen werden. Kondensierende Feuchtigkeit kann großflächig (extrem große Poren) durch das Gitter des erfindungsgemäßen Gärgutträgers abgeleitet werden und das im Umfeld vom Teigling verwendete Mehl kann die Gitterstruktur des erfindungsgemäßen Gärgutträgers nicht verkleben bzw. blockieren.

[0012] In weiterer Ausbildung der Erfindung ist die Gärgutträgermatte flexibel ausgebildet. Dies hat den Vorteil, daß die Gärgutträgermatte getrennt vom Gärgutträger platzsparend aufbewahrt werden kann, indem man die Gärgutträgermatten beispielsweise einzeln oder gemeinsam zusammenrollt. Sind die Gärgutträgermatten flexibel ausgebildet, so können sie auch auf einem unebenen Boden eines Gärgutträgers ausgebreitet werden und sie schmiegen sich an die Bodenkontur bestmöglich an. Randleisten eines Gärgutträgers können überbrückt werden, sofern die Gärgutträgermatte nicht optimal an einen Gärgutträger angepaßt ist.

[0013] Bevorzugt weisen die Filamente einen Durchmesser $\geq 0,5$ mm auf.

[0014] Dies hat den Vorteil, daß die Teiglinge vom Boden eines Gärgutträgers ausreichend weit beabstandet sind und dies insbesondere dann, wenn der Boden eines Gärgutträgers keine Durchbrüche aufweist. Durch die vergrößerte Beabstandung der Teiglinge vom Boden eines Gärgutträgers kann der Teigling noch gut hinterlüftet werden, obwohl der Boden des Gärgutträgers geschlossen ist.

[0015] In bevorzugter Ausgestaltung der Erfindung sind die Filamente im Randbereich der erfindungsgemäßen Gärgutträgermatte miteinander verbunden.

[0016] Dies hat den Vorteil, daß eine vorgegebene Gitterstruktur auch im Randbereich der Gärgutträgermatte dauerhaft erhalten bleibt. Zusätzlich wird durch diese Maßnahme der Randbereich stabilisiert und flexible sehr dünne Gärgutträgermatten können auch bei erhöhter Belastung nicht einreißen.

[0017] In einer weiteren vorteilhaften Ausgestaltung der Erfindung sind an der Gärgutträgermatte Mittel zur lösbaren Fixierung der Gärgutträgermatte am Boden und/oder im Randbereich des Gärgutträgers vorgesehen.

[0018] Dies hat den Vorteil, daß die Gärgutträgermatte verschiebungsfrei auf dem Boden eines Gärgutträgers fixiert werden kann und werden die Gärgutträger in einer Spülmaschine gewaschen, so kann die Gärgutträgermatte am Gärgutträger verbleiben

und wird gemeinsam mit dem Gärgutträger gereinigt. [0019] Bevorzugt ist am Boden und/oder am Rand des Gärgutträgers ein Klettverschlußband vorgesehen. Dies hat den Vorteil, daß die Gitterstruktur ohne weitere zusätzlichen Bearbeitungsmaßnahmen in die Kletten des Klettverschlußbandes eingedrückt werden kann. Der Klettverschluß hält dann die erfindungsgemäße Gärgutträgermatte am Boden fest.

[0020] Bevorzugt sind die Filamente im Bereich von $T = -40^{\circ}\text{C}$ bis $T = +140^{\circ}\text{C}$ temperaturstabil. Dies hat den Vorteil, daß die erfindungsgemäße Gärgutträgermatte gegen äußere Einflüsse sehr widerstandsfähig ist und über eine sehr lange Zeit im Verarbeitungsprozeß eines Teiglings ohne Qualitätsminderung eingesetzt werden kann, ohne daß sich Materialermüdungen einstellen.

[0021] Werden die Filamente zusätzlich mit einem Gleitmittel beschichtet, so ist verbessert gewährleistet, daß die Filamente kein Mehl haftend annehmen und daß sich auf diesen Filamenten abgelegte Teiglinge unter vereinfachten Bedingungen (geringere Anhaftung) von den Filamenten ablösen lassen.

[0022] Die vorgenannte Aufgabe wird erfindungsgemäß auch dadurch gelöst, daß die Gärgutträgermatte als Unterlage für Backwaren, die aus zu einer Gitterstruktur mit Maschenweiten von $x \geq 0,2\text{mm}$ zusammengefügt Filamenten gebildet ist, wobei Randleisten als Rahmen die Gärgutträgermatte allseitig umfassen und aufgespannt belastungsstabil halten und mit an den Randleisten ausgebildeten Abstandshaltern versehen ist, die die Randleisten mindestens auf einer Seite quer zur Gärgutträgermatte überragen.

[0023] Dies hat den Vorteil, daß bei dieser Ausführungsform die Gärgutträgermatte nicht nur die aus dem Stand der Technik bekannten Tücher, sondern auch den Boden eines bekannten Gärgutträgers ersetzen kann. Teiglinge werden direkt auf der Gärgutträgermatte abgelegt, die ausschließlich von Randleisten gehalten wird. Die Randleisten bilden einen steifen Rahmen und ist der Rahmen der Gärgutträgermatte fest mit dem Rahmen verbunden, so erhält die Gärgutträgermatte auch die notwendige Steifigkeit, um die auf der Gärgutträgermatte abgelegten Teiglinge tragend zu halten. Die Filamente sind aus einem hochreißfesten Kunststoff hergestellt, der in einem großen hier relevanten Bereich temperaturstabil ist. Die Maschenweite des durch die Filamente gebildeten Gitters, wie auch die Durchmesser der Filamente sind dem Einsatzzweck angepaßt. Die Randleisten können ebenfalls aus Kunststoff hergestellt sein und überragen die Gärgutträgermatte nur geringfügig.

[0024] Mit diesen Merkmalen ist eine leichte Unterlage für Backwaren geschaffen, die mit einem geringen Energieaufwand sowohl abgekühlt wie auch erwärmt werden kann.

[0025] Sind an den Randleisten noch Abstandhalter vorgesehen, die die Randleisten mindestens auf einer Seite quer zur Gärgutträgermatte überragen, so

läßt sich die Gärgutträgermatte nicht nur gut handhaben und effektiv hinterlüften, sondern auch sicher stapeln, indem Abstandshalter einer ersten Gärgutträgermatte in Abstandshalter einer zweiten Gärgutträgermatte eingreifen. Durch die Beabstandung sind die auf der Gärgutträgermatte abgelegten Teiglinge geschützt und die aufeinander gestapelten Gärgutträgermatten können sowohl von Hand als auch über Roboterarme gut vereinzelt und transportiert werden. [0026] Weitere Vorteile ergeben sich aus der Beschreibung und der beigefügten Zeichnung. Ebenso können die vorstehend genannten und die noch weiter aufgeführten Merkmale jeweils einzeln oder in beliebigen Kombinationen miteinander verwendet werden. Die erwähnten Ausführungsformen sind nicht als abschließende Aufzählung zu verstehen, sondern haben vielmehr beispielhaften Charakter.

Ausführungsbeispiel

[0027] Die Erfindung ist in den nachfolgenden Figuren dargestellt. Es zeigt:

[0028] **Fig. 1** eine erfindungsgemäße flexible Gärgutträgermatte, wie sie in einen Gärgutträger eingelegt werden kann;

[0029] **Fig. 1a** einen vergrößerten Ausschnitt der Gitterstruktur der erfindungsgemäßen Gärgutträgermatte gemäß **Fig. 1**;

[0030] **Fig. 2** eine erfindungsgemäße steife Gärgutträgermatte, die aus formstabilen Filamenten gebildet ist und als Platte in einen Gärgutträger einlegbar ist;

[0031] **Fig. 2a** einen Ausschnitt aus der erfindungsgemäßen Gärgutträgermatte gemäß **Fig. 2** mit einer vergrößerten Darstellung der Gitterstruktur;

[0032] **Fig. 3** eine weitere erfindungsgemäße Ausgestaltung einer Gärgutträgermatte mit unmittelbar an der Gärgutträgermatte befestigten Randleisten und Abstandshaltern;

[0033] **Fig. 3a** eine Gitterstruktur der Gärgutträgermatte von **Fig. 3**;

[0034] **Fig. 4** gestapelte Gärgutträgermatten, wie sie in **Fig. 3** gezeigt sind.

[0035] Die einzelnen Figuren der Zeichnung zeigen den erfindungsgemäßen Gegenstand teilweise stark schematisiert und sind nicht maßstäblich zu verstehen. Die in den Figuren gezeigten Gegenstände sind teilweise vergrößert dargestellt, damit der Aufbau besser gezeigt werden kann.

[0036] **Fig. 1** zeigt mit **10** einen ansich bekannten Gärgutträger, der aus einem Boden **11** und Randleisten **12** gebildet ist. Der Boden **11**, wie auch die Randleisten **12** können aus unterschiedlichsten Materialien, wie z.B. Kunststoff, Holz oder Aluminium gefertigt sein. Der Boden **11** ist mit Durchbrüchen **13** versehen. Auf dem Boden **11** und den Durchbrüchen **13** wird eine flexible Gärgutträgermatte **14** ausgelegt bzw. ausgerollt. Mit **15** ist durch einen strichpunktierten Kreis angedeutet, wie die Gärgutträgermatte **14** aufgebaut, bzw. strukturiert ist. In **Fig. 1a** ist der Auf-

bau der Gärgutträgermatte **14** gezeigt.

[0037] **Fig. 1a** zeigt mit **17** eine Gitterstruktur der Gärgutträgermatte **14**. Die Gitterstruktur **17** ist durch Filamente **18, 19** gebildet. Die Filamente **18, 19** sind aus Kunststoff bzw. einem Karbonmaterial hergestellte Filamente, die unter lebensmitteltechnischen Gesichtspunkten unbedenklich sind und in einem weiten Bereich zwischen $T = -50^{\circ}\text{C}$ und $T = +160^{\circ}\text{C}$ temperaturstabil sind. Die in der **Fig. 1a** gezeigte Gitterstruktur ist quadratisch bzw. rechteckig aufgebaut. Es versteht sich, daß die erfindungsgemäß ausgewählte Gitterstruktur auch rautenförmig bzw. durch eine andere Form aufgebaut sein könnte.

[0038] Die in der **Fig. 1** und **Fig. 1a** gezeigte Gärgutträgermatte ist aus flexiblen Filamenten hergestellt, so daß sie beispielsweise gerollt und abgebogen werden kann, ohne daß dabei Beschädigungen an der Gärgutträgermatte auftreten. Die Gärgutträgermatte ist hydrophob, so daß sich ein niederschlagendes Kondensat nur auf der Oberfläche der Filamente bzw. in den Freiräumen des Gitters ablagern bzw. niederschlagen kann. Die Gärgutträgermatte kann auf eine beliebige Größe zugeschnitten werden, so daß sie in beliebige Größen von Gärgutträgern eingelegt werden kann.

[0039] **Fig. 2** zeigt einen Gärgutträger **20**, der einen geschlossenen Boden **21** aufweist. Der Boden **21** ist von einer Randleiste **22** umrahmt. Der Gärgutträger **20** kann beispielsweise aus Kunststoff einstückig geformt sein. Eine steife, plattenförmige Gärgutträgermatte **24** ist beabstandet vom Gärgutträger **20** gezeigt. Mit einem strichpunktierten Kreis **25** ist mit **IIa** angezeigt, wie die Gärgutträgermatte **24** aufgebaut ist. Gestrichelte Linien **26** zeigen mit Pfeilen an, wie die plattenförmige Gärgutträgermatte **24** in den Gärgutträger **20** eingelegt werden kann.

[0040] **Fig. 2a** zeigt mit **27** die Gitterstruktur der Gärgutträgermatte **24**. Filamente **28, 29** bilden ein feinmaschiges Muster das einerseits atmungsaktiv ist und Feuchtigkeit ungehindert durch die Gitterstruktur **27** hindurchtreten läßt.

[0041] Die Filamente **28, 29** können mit einer Beschichtung versehen sein, die einerseits Haftungskräfte gegenüber Teiglingen verringert und/oder andererseits die Filamente und die gesamte Gärgutträgermatte gegen Außeneinflüsse widerstandsfähiger ausbildet.

[0042] **Fig. 3** zeigt eine Gärgutträgermatte **40**, die aus einem Gitter **41** und Randleisten **42, 43, 44, 45** gebildet ist. Die Randleisten **42, 43, 44, 45** bilden einen Rahmen und sind mit dem Gitter **41** fest verbunden. Mit **46** ist ein strichpunktierter Kreis gezeigt, der in **Fig. 3a** die Struktur des Gitters **41** zeigt.

[0043] In den Eckbereichen der Randleisten **42, 43, 44, 45** sind Abstandshalter **47, 48, 49, 50** ausgebildet, die die Randleisten **42, 43, 44, 45** sowohl nach unten wie auch nach oben überragen. Die Randleisten **42, 43, 44, 45** überragen nur geringfügig das Gitter **41**. Die Abstandshalter **47, 48, 49, 50** überragen zumindest auf der Seite der Gärgutträgermatte **40** die

Randleisten **42, 43, 44, 45** soweit, daß Teiglinge auf der Gärgutträgermatte **40** abgelegt werden können und eine auf den Abstandshaltern **47, 48, 49, 50** abgelegte weitere Gärgutträgermatte **40** nicht mit diesen Teiglingen in Berührung kommen kann.

[0044] In **Fig. 3a** ist die Struktur des Gitters **41** gemäß **IIIa** von **Fig. 3** gezeigt. Das Gitter **41** ist durch Filamente **51, 52** gebildet. Auf den Filamenten **51, 52** können die Teiglinge abgelegt werden. Das Gitter **41** übernimmt die Funktion eines Bodens.

[0045] Die Gärgutträgermatte wie sie in **Fig. 3** gezeigt ist, ist insgesamt spülmaschinenfest und kann gesamthaft aus Kunststoff hergestellt sein.

[0046] **Fig. 4** zeigt gestapelte Gärgutträgermatten **40**. Über die Abstandshalter **47, 50** werden die Gärgutträgermatten **40** beabstandet zueinander gehalten. An einer Gärgutträgermatte **40** ist beispielhaft gezeigt, wie die Randleiste **45** das Gitter **41** auf beiden Seiten geringfügig überragt und von der Randleiste **45** gehalten ist. Die Randleiste **45** bildet mit den übrigen Randleisten einen Rahmen, der das Gitter **41** belastungsstabil halten kann.

[0047] Eine Gärgutträgermatte zur Auflage auf dem Boden **11** eines Gärgutträgers **10** für Backwaren weist eine Gärgutträgermatte **14** aus Kunststoff- und/oder Karbonfilamenten **18, 19** auf, die Maschen einer Größe von $x \geq 0,2$ mm bilden.

[0048] Das Gewebe der Gärgutträgermatte ist bei einer besonderen Ausgestaltung der Erfindung aus einem gewobenen Polyestergewebe hergestellt und die einzelnen Fäden des Gewebes können oberflächenbeschichtet sein, damit auf dem Gewebe abgelegte Teiglinge dauerhaft nicht anhaften. Die Gärgutträgermatte kann auch in einen Profilrahmen eingespannt sein und ist die Gärgutträgermatte ein Gewebe, so wird das Gewebe stabil mit dem Profilrahmen verbunden. Das Gewebe muß nicht zwingend auf einem Boden eines Gärgutträgers aufliegen.

[0049] Wird der Gärgutträger aus einem Profilrahmen und aus einem darin befestigten Gewebe gebildet, so werden Profilrahmen verwendet, die besonders verwindungssteif sind. Bevorzugt werden Aluminiumprofile oder Kohlefaserverbundwerkstoffe verwendet, die bei Bedarf auch eine zusätzliche Antihafbeschichtung aufweisen können. Im Profilrahmen selbst ist eine Nut vorgesehen, in der das die Gärgutträgermatte bildende Gewebe befestigt werden kann. Soll der Profilrahmen und das Gewebe gereinigt werden, so werden der Profilrahmen mit dem darin eingespannten Gewebe gemeinsam gewaschen.

Patentansprüche

1. Gärgutträgermatte zur Auflage auf dem Boden (**11; 21**) eines Gärgutträgers (**10; 20**) für Backwaren, wobei die Gärgutträgermatte (**14; 24**) aus Filamenten (**18, 19; 28, 29**) gebildet ist, die Maschen einer Größe von $x \geq 0,2$ mm aufweisen, **dadurch gekennzeichnet**, daß die Gärgutträgermatte (**14; 24**) aus Filamenten (**28, 29**) hergestellt ist, die die Gärgutträgermatte

(**24**) zu einer formstabilen Fläche versteifen.

2. Gärgutträgermatte nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Filamente (**18, 19; 28, 29**) Kunststofffilamente sind.

3. Gärgutträgermatte nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Filamente (**18, 19; 28, 29**) Karbonfilamente sind.

4. Gärgutträgermatte nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Gärgutträgermatte (**14; 24**) eine einheitliche Maschenweite von ca. einem [1] Millimeter aufweist.

5. Gärgutträgermatte nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, daß die Filamente (**18, 19; 28, 29**) einen Durchmesser von größer oder gleich 0,5mm aufweisen.

6. Gärgutträgermatte nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß die Filamente (**18, 19; 28, 29**) im Randbereich der Gärgutträgermatte (**14; 24**) miteinander verbunden sind.

7. Gärgutträgermatte nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß an der Gärgutträgermatte (**14; 24**) Mittel zur lösbaren Fixierung der Gärgutträgermatte (**14; 24**) am Boden (**11; 21**) und/oder im Randbereich des Gärgutträgers (**10; 20**) vorgesehen sind.

8. Gärgutträgermatte nach Anspruch 7, dadurch gekennzeichnet, daß am Boden (**11; 21**) und/oder am Rand des Gärgutträgers (**10; 20**) ein Klettverschlußband vorgesehen ist.

9. Gärgutträgermatte nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß die Filamente (**18, 19; 28, 29**) im Bereich von $T = -40^\circ$ Celsius bis $T = +140^\circ$ Celsius temperaturstabil sind.

10. Gärgutträgermatte nach einem der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, daß die Filamente (**18, 19; 28, 29**) mit einem Gleitmittel beschichtet sind.

11. Gärgutträgermatte als Unterlage für Backwaren, die aus zu einer Gitterstruktur mit Maschenweiten von $x \geq 0,2$ mm zusammengefügt Filamenten (**51, 52**) gebildet ist, wobei Randleisten (**42, 43, 44, 45**) als Rahmen die Gärgutträgermatte (**40**) allseitig umfassen, dadurch gekennzeichnet, daß die Randleisten (**42, 43, 44, 45**) die Gärgutträgermatte (**40**) aufgespannt belastungsstabil halten und daß der Rahmen mit an den Randleisten (**42, 43, 44, 45**) ausgebildeten Abstandshaltern (**47, 48, 49, 50**) versehen ist, die die Randleisten (**42, 43, 44, 45**) mindestens auf einer Seite quer zur Gärgutträgermatte (**40**) über-

ragen.

Es folgen 2 Blatt Zeichnungen

Fig. 1

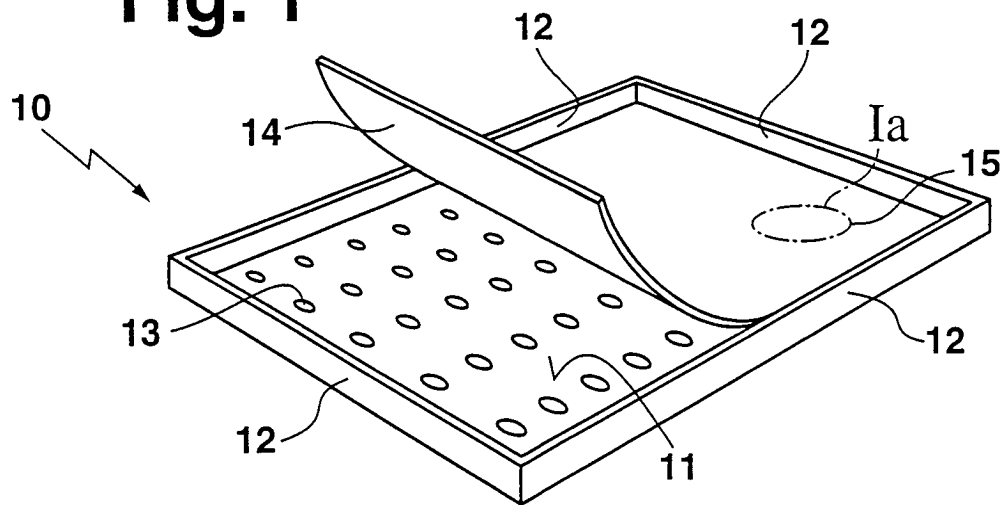


Fig. 2

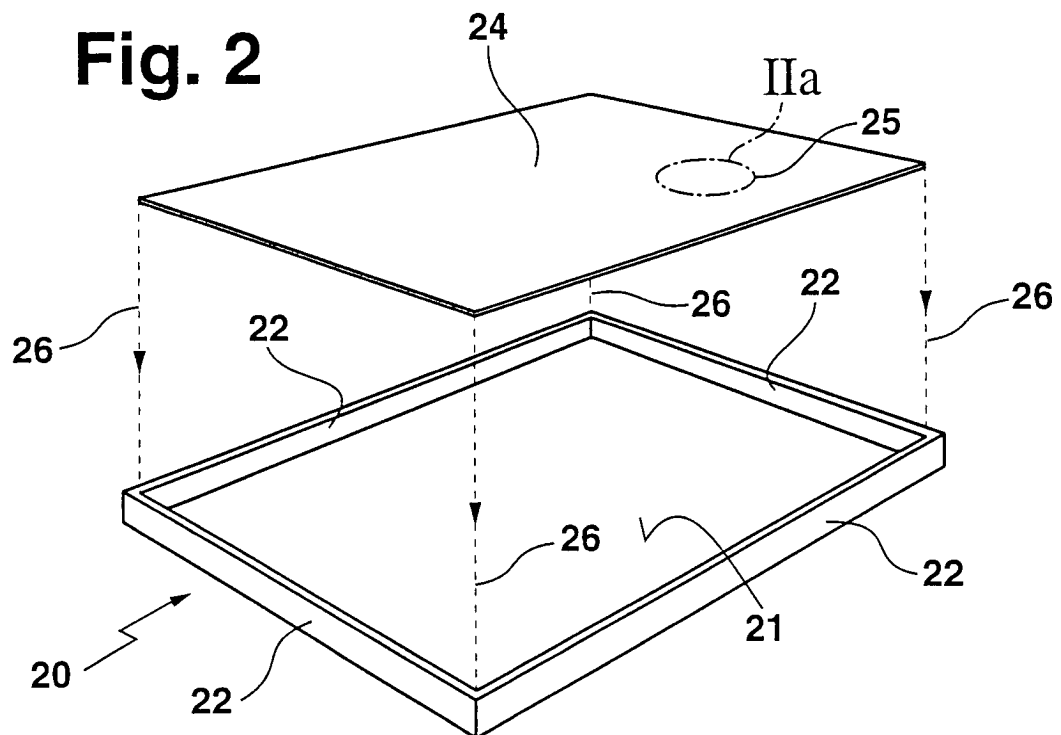


Fig. 1a

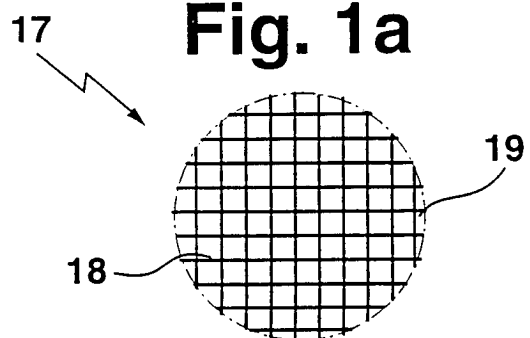


Fig. 2a

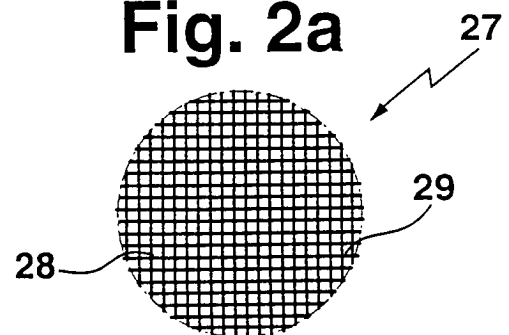


Fig. 3

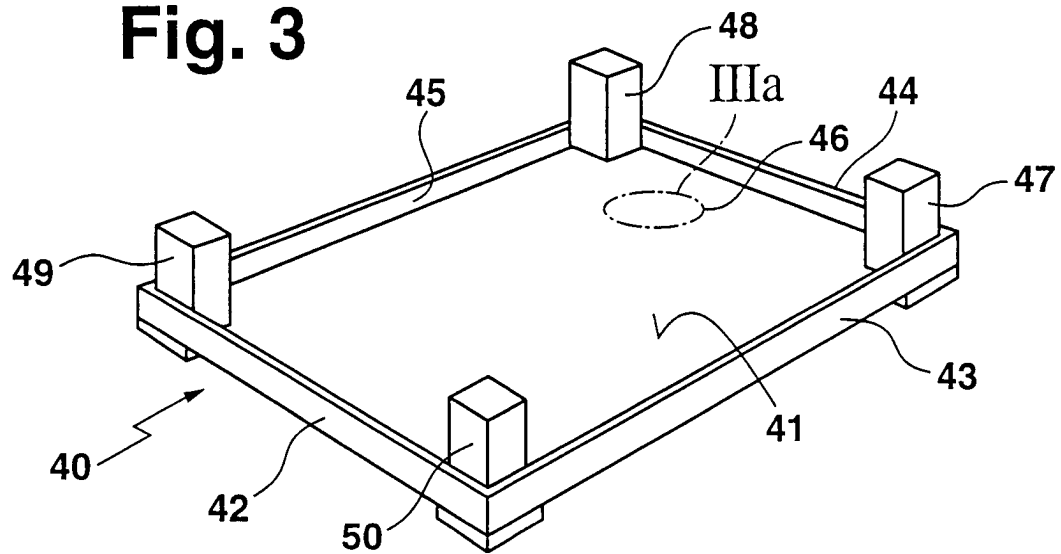


Fig. 3a

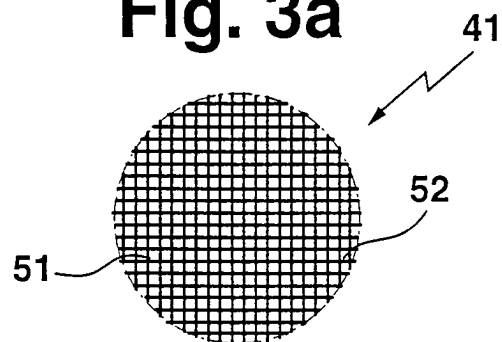


Fig. 4

