

(12) **Österreichische Patentanmeldung**

(21) Anmeldenummer: A 50504/2012
(22) Anmeldetag: 12.11.2012
(43) Veröffentlicht am: 15.05.2014

(51) Int. Cl.: **A21C 11/10** (2006.01)
A21C 3/06 (2006.01)
A21C 9/04 (2006.01)

(56) Entgegenhaltungen:
DE 10156605 A1
EP 1579767 A2
WO 2007124583 A1
US 4955801 A

(71) Patentanmelder:
HAUBENBERGER ANTON
3252 PETZENKIRCHEN (AT)

(72) Erfinder:
Haubenberg Anton
3252 Petzenkirchen (AT)

(74) Vertreter:
Dr. Müllner Dipl.-Ing. Katschinka OG
Patentanwaltskanzlei
Wien

(54) **Verfahren zur Herstellung von gewickeltem, gefülltem Gebäck**

(57) Verfahren zur Herstellung von gewickeltem Gebäck, das mit Scheiben (12) von Kochpökelware wie Schinken oder Speck gefüllt ist, wobei ein Teigband (21) hergestellt wird, das Teigband (21) mit einer Teigstanzmaschine in Teigstücke (11) geteilt wird, auf den Teig Scheiben (12) von Kochpökelware aufgelegt werden und die Teigstücke (11) samt den Scheiben (12) der Kochpökelware gewickelt werden, wonach die gewickelten Teigstücke gebacken werden. Erfindungsgemäß werden die Scheiben (12) von Kochpökelware im Wesentlichen vollflächig auf das Teigband (21) aufgelegt, bevor das Teigband (21) mit der Teigstanzmaschine geteilt wird, wobei die Kochpökelware erhöhten Wassergehalt aufweist und die Kochpökelware zum Zeitpunkt der Teilung eine Temperatur von 3-6°C aufweist. Unter diesen Bedingungen lässt sich das belegte Teigband mit der Teigstanzmaschine teilen. Als Kochpökelware eignet sich Kochspeck, dessen Kollagengehalt 7- 11 g pro 100 g Kochspeck beträgt und dessen Wassergehalt 53- 57 g pro 100 g Kochspeck beträgt.

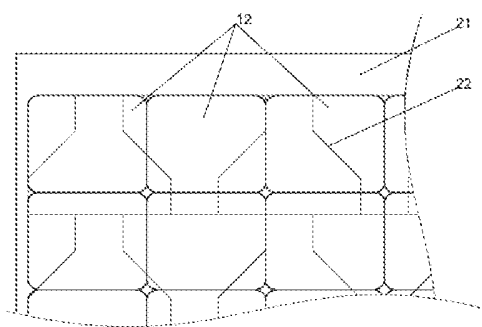


Fig. 2

ZUSAMMENFASSUNG

Verfahren zur Herstellung von gewickeltem Gebäck, das mit Scheiben (12) von Kochpökelware wie Schinken oder Speck gefüllt ist, wobei ein Teigband (21) hergestellt wird, das Teigband (21) mit einer Teigstanzmaschine in Teigstücke (11) geteilt wird, auf den Teig Scheiben (12) von Kochpökelware aufgelegt werden und die Teigstücke (11) samt den Scheiben (12) der Kochpökelware gewickelt werden, wonach die gewickelten Teigstücke gebacken werden. Erfindungsgemäß werden die Scheiben (12) von Kochpökelware im Wesentlichen vollflächig auf das Teigband (21) aufgelegt, bevor das Teigband (21) mit der Teigstanzmaschine geteilt wird, wobei die Kochpökelware erhöhten Wassergehalt aufweist und die Kochpökelware zum Zeitpunkt der Teilung eine Temperatur von 3-6°C aufweist. Unter diesen Bedingungen lässt sich das belegte Teigband mit der Teigstanzmaschine teilen. Als Kochpökelware eignet sich Kochspeck, dessen Kollagengehalt 7-11 g pro 100 g Kochspeck beträgt und dessen Wassergehalt 53-57 g pro 100 g Kochspeck beträgt.

(Fig. 2)

Die vorliegende Erfindung betrifft ein Verfahren zur Herstellung von gewickeltem Gebäck, das mit Scheiben von Kochpökelware wie Schinken oder Speck gefüllt ist, wobei ein Teigband hergestellt wird, das Teigband mit einer Teigstanzmaschine in Teigstücke geteilt wird, auf den Teig Scheiben von Kochpökelware aufgelegt werden und die Teigstücke samt den Scheiben der Kochpökelware gewickelt werden, wonach die gewickelten Teigstücke gebacken werden.

So genannte "Jausenweckerl", insbesondere "Speckweckerl" und "Schinkenweckerl", sind im Handel erhältlich und erfreuen sich zunehmender Beliebtheit.

Die nahezu vollautomatische Herstellung von gewickeltem Gebäck mittels entsprechender Geräte ist bereits seit langem gut bekannt. Beispielsweise sei auf die EP 882399 A1 verwiesen bzw. auf die Geräte, die die Anmelderin der zitierten Schrift, die A. Fritsch GmbH & Co. KG, vertreibt. Man produziert zunächst ein Teigband, das kontinuierlich gefördert wird, und unterteilt dieses Teigband mit einer Teigstanzmaschine z.B. in Dreiecke. Auf jedes Dreieck legt man dann eine Scheibe Schinken oder Speck, danach wird das belegte Teigstück auf einer Wickelmaschine gewickelt, und schließlich wird das gewickelte Teigstück gebacken.

Das Problem dabei ist, dass Schinken und Speck in aller Regel mit rechteckigem Querschnitt produziert werden. Wenn man ein rechteckiges Stück Schinken oder Speck auf ein dreieckiges Teigstück auflegt, bleiben zwangsläufig die Ecken des Teigstücks frei, und an den schrägen Seiten des Dreiecks steht der Schinken bzw. Speck vor.

Dies hat zur Folge, dass die Enden des Schinken- bzw. Speckweckerls leer bleiben, d.h. das Gebäck ist nicht vollständig gefüllt. Somit merkt man beim ersten Bissen von dem Schinken bzw. Speck noch nichts. Dies ist insofern ungünstig, als sich der Konsument oft gerade auf den ersten Bissen besonders freut. Weiters hat man auch beim letzten Bissen (beim anderen Ende) keinen Schinken bzw. Speck mehr, sodass auch der Nachgeschmack nichts mehr vom Schinken bzw. Speck erkennen lässt. Somit bleibt einem

der besondere Geschmack auch nur schlecht in Erinnerung. Hinzu kommt, dass die vorstehenden Stücke des Schinkens bzw. Specks beim Backen stark austrocknen, wodurch der Geschmack in der Mitte des Weckerls auch nicht optimal ist.

Man könnte auf die Idee kommen, die Kochpökelware in dreieckiger Form zu produzieren, um diese Probleme zu beseitigen. Dies ist aber wenig sinnvoll, denn heute stanzt man kaum mehr Dreiecke oder Trapeze aus dem Teig aus, weil die sich dabei bildenden Ecken beim Backen leicht verbrennen. Zwei verschiedene Formen von Teigstücken, bei denen dieses Problem nicht auftritt, sind in der genannten EP 882399 A1 beschrieben. Es ist jedoch mit vertretbarem Aufwand nicht möglich, Kochpökelware mit einem derartigen Querschnitt auszubilden.

Es ist Aufgabe der vorliegenden Erfindung, ein Verfahren der eingangs genannten Art vorzuschlagen, mit dem vollständig gefülltes gewickeltes Gebäck hergestellt werden kann.

Diese Aufgabe wird durch ein Verfahren der eingangs genannten Art erfindungsgemäß dadurch gelöst, dass die Scheiben von Kochpökelware im Wesentlichen vollflächig auf das Teigband aufgelegt werden, bevor das Teigband mit der Teigstanzmaschine geteilt wird, dass die Kochpökelware erhöhten Wassergehalt aufweist und dass die Kochpökelware zum Zeitpunkt der Teilung eine Temperatur von 3-6°C aufweist.

Gemäß der vorliegenden Erfindung wird also der bereits belegte Teig mit der Teigstanzmaschine geteilt! Bis zur vorliegenden Erfindung war die einhellige Meinung, dass eine Teigstanzmaschine nur Teig teilen kann, nicht aber Schinken oder Speck. Im Rahmen der vorliegenden Erfindung wurde jedoch gefunden, dass es hier Ausnahmen gibt, nämlich wenn Kochpökelware mit erhöhtem Wassergehalt eingesetzt wird und dafür gesorgt wird, dass die Scheiben beim Teilen kalt sind (3-6°C). Es ist somit wichtig, die Kochpökelware bis zuletzt stark zu kühlen (aber nicht tiefzukühlen) und erst unmittelbar vor der Teigstanzmaschine aufzulegen. Wenn man dies beachtet, stanzt die Teigstanzmaschine das so belegte Teigband mit der gleichen Zuverlässigkeit, wie sie das Teigband

alleine stanzt. Es ist weiters überraschend, dass der Teig, der rund 25°C hat, durch das Auflegen der kalten Kochpökelware keinerlei Schaden nimmt. Dies liegt vermutlich daran, dass die Kochpökelware nach dem Stanzen sehr schnell Raumtemperatur annimmt.

Als besonders geeignete Kochpökelware hat sich Kochspeck erwiesen, insbesondere wenn der Kollagengehalt des Kochspecks 7-11 g pro 100 g Kochspeck beträgt und/oder wenn der Wassergehalt des Kochspecks 53-57 g pro 100 g Kochspeck beträgt.

An Hand der beiliegenden Zeichnungen wird die vorliegende Erfindung näher erläutert. Es zeigt:

Fig. 1 ein ausgestanztes Teigstück in einer Form, wie sie heute verwendet wird, mit einer gemäß dem Stand der Technik aufgelegten, rechteckigen Speckscheibe; und Fig. 2 ein Teigband mit aufgelegten Speckscheiben, wobei die auszustanzenden Stücke angedeutet sind.

In Fig. 1 ist ein Teigstück 11 dargestellt, dessen Form derjenigen entspricht, die in EP 882399 A1 beschrieben ist. Es handelt sich dabei im Prinzip um ein Dreieck, dessen beiden unteren Ecken abgeschnitten sind; damit diese Teigstücke abfallfrei aus einem Teigband ausgestanzt werden können, sind die beiden abgeschnittenen Ecken an der Spitze hinzugefügt.

Zur Herstellung von Speckweckerln wird gemäß dem Stand der Technik auf solch ein ausgestanztes Teigstück 11 eine etwa rechteckige Speckscheibe 12 aufgelegt. Es ist unmittelbar ersichtlich, dass der Bereich 14, der ein Ende des Weckerls bildet, frei bleibt. Gleiches gilt natürlich für den gegenüberliegenden Bereich, der das andere Ende des Weckerls bildet. Die Enden des Weckerls sind somit nicht mit Speck gefüllt. Andererseits ragt die Speckscheibe 12 im Bereich 13 über das Teigstück 11 hinaus, liegt im gewickelten Teigstück also an der Außenseite und trocknet daher beim Backen aus.

Erfindungsgemäß wird nun ein Teigband 21, von dem in Fig. 2 ein Ausschnitt gezeigt ist, im Wesentlichen vollflächig mit Speckscheiben 12 belegt. Mit dünnen Linien 22 ist angedeutet, wie das belegte Teigband 21 gleich darauf gestanzt werden soll.

Damit dies möglich ist, muss die Speckscheibe gewisse Kriterien erfüllen, es muss insbesondere ein Kochspeck mit erhöhtem Wassergehalt sein, und er muss während des Stanzens noch kalt sein (maximal 6°C).

Ein geeigneter Kochspeck hat folgende Zusammensetzung:

Wasser:	54,5%
Fett:	24,3%
Eiweiß:	14,3%
Kohlenhydrate:	1,3%
Kollagen:	8,7%
Kollagenfreies Eiweiß:	13,1%

Das Verhältnis Wasser/Eiweiß beträgt 3,8, das Verhältnis Fett/Eiweiß 1,7.

Eine geeignete Dicke der Speckscheiben ist 2 mm.

Es wird also unmittelbar nach dem Auflegen der Speckscheiben 12, solange diese noch kalt sind, entlang der Linien 22 gestanzt. Es ist offensichtlich, dass die dadurch entstehenden Teigstücke vollflächig belegt sind. Diese vollflächig belegten Teigstücke werden nun wie üblich gewickelt und danach gebacken.

Wien, am 12.11.2012

Dr. Müllner Dipl.-Ing. Katschinka OEG, Patentanwaltskanzlei

Weihburggasse 9, Postfach 159, A-1014 WIEN, Österreich

Telefon: ☎ +43 (1) 512 24 81 / Fax: ☎ +43 (1) 513 76 81 / E-Mail: ✉ repatent@aon.at

Konto (PSK): 1480 708 BLZ 60000 BIC: OPSKATWW IBAN: AT19 6000 0000 0148 07081 480 708

13/45656

Anton Haubenberger
3252 Petzenkirchen(AT)

P a t e n t a n s p r ü c h e :

1. Verfahren zur Herstellung von gewickeltem Gebäck, das mit Scheiben (12) von Kochpökelware wie Schinken oder Speck gefüllt ist, wobei ein Teigband (21) hergestellt wird, das Teigband (21) mit einer Teigstanzmaschine in Teigstücke (11) geteilt wird, auf den Teig Scheiben (12) von Kochpökelware aufgelegt werden und die Teigstücke (11) samt den Scheiben (12) der Kochpökelware gewickelt werden, wonach die gewickelten Teigstücke gebacken werden, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Scheiben (12) von Kochpökelware im Wesentlichen vollflächig auf das Teigband (21) aufgelegt werden, bevor das Teigband (21) mit der Teigstanzmaschine geteilt wird, dass die Kochpökelware erhöhten Wassergehalt aufweist und dass die Kochpökelware zum Zeitpunkt der Teilung eine Temperatur von 3-6°C aufweist.
2. Verfahren nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** man als Kochpökelware Kochspeck verwendet.
3. Verfahren nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Kollagengehalt des Kochspecks 7-11 g pro 100 g Kochspeck beträgt.
4. Verfahren nach Anspruch 2 oder 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Wassergehalt des Kochspecks 53-57 g pro 100 g Kochspeck beträgt.

Wien, am 12.11.2012

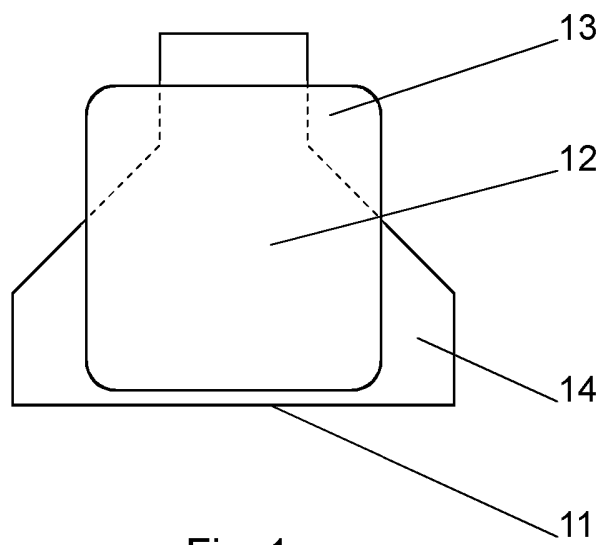


Fig. 1

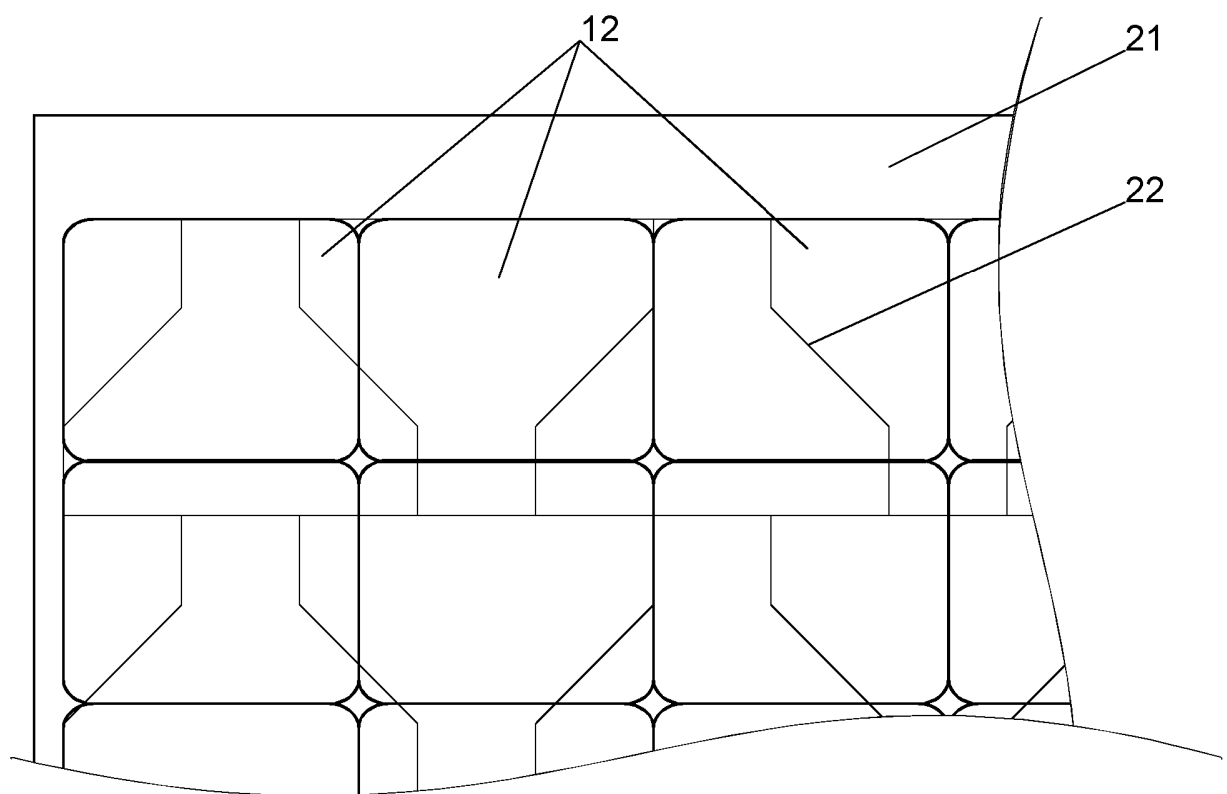


Fig. 2

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß IPC:
A21C 11/10 (2006.01); **A21C 3/06** (2006.01); **A21C 9/04** (2006.01)

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß CPC:
A21C 11/10 (2013.01); **A21C 3/06** (2013.01); **A21C 9/04** (2013.01)

Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation):
A21C

Konsultierte Online-Datenbank:
WPI, EPODOC, TXTE, TXTG

Dieser Recherchenbericht wurde zu den am **12.11.2012** eingereichten Ansprüchen **1–4** erstellt.

Kategorie ¹⁾	Bezeichnung der Veröffentlichung: Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungsdatum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich	Betreffend Anspruch
A	DE 10156605 A1 (HENGLEIN GMBH [DE]) 28. Mai 2003 (28.05.2003) Abstract	1–4
A	EP 1579767 A2 (KLOEPFER MATTHIAS [DE]) 28. September 2005 (28.09.2005) Anspruch 1	1–4
A	WO 2007124583 A1 (YEN JEN-HO) 08. November 2007 (08.11.2007) Abstract	1–4
A	US 4955801 A (KESSLER HERB [US], SPECTOR GEORGE [US]) 11. September 1990 (11.09.1990) gesamtes Dokument	1–4

Datum der Beendigung der Recherche:
09.07.2013

Seite 1 von 1

Prüfer(in):

KRENN Maria

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.

Dr. Müllner Dipl.-Ing. Katschinka OG, Patentanwaltskanzlei

Weihburggasse 9, Postfach 159, A-1014 WIEN, Österreich

Telefon: ☎ +43 (1) 512 24 81 / Fax: ☎ +43 (1) 513 76 81 / E-Mail: ✉ repatent@aon.at

Konto (PSK): 1480 708 BLZ 60000 BIC: OPSKATWW IBAN: AT19 6000 0000 0148 07081 480 708

13/45656

A50504/2012, A21D
Anton Haubenberger
3252 Petzenkirchen(AT)

N e u e P a t e n t a n s p r ü c h e :

1. Verfahren zur Herstellung von gewickeltem Gebäck, das mit Scheiben (12) von Kochpökelware wie Schinken oder Speck gefüllt ist, wobei ein Teigband (21) hergestellt wird, das Teigband (21) mit einer Teigstanzmaschine in Teigstücke (11) geteilt wird, auf den Teig Scheiben (12) von Kochpökelware aufgelegt werden und die Teigstücke (11) samt den Scheiben (12) der Kochpökelware gewickelt werden, wonach die gewickelten Teigstücke gebacken werden, **dadurch gekennzeichnet, dass** die Scheiben (12) von Kochpökelware vollflächig auf das Teigband (21) aufgelegt werden, bevor das Teigband (21) mit der Teigstanzmaschine geteilt wird, dass die Kochpökelware erhöhten Wassergehalt aufweist und dass die Kochpökelware zum Zeitpunkt der Teilung eine Temperatur von 3-6°C aufweist.
2. Verfahren nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet, dass** man als Kochpökelware Kochspeck verwendet.
3. Verfahren nach Anspruch 2, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Kollagengehalt des Kochspecks 7-11 g pro 100 g Kochspeck beträgt.
4. Verfahren nach Anspruch 2 oder 3, **dadurch gekennzeichnet, dass** der Wassergehalt des Kochspecks 53-57 g pro 100 g Kochspeck beträgt.

Wien, am 1.10.2013