



(10) **DE 20 2016 102 032 U1** 2016.08.25

(12)

Gebrauchsmusterschrift

(21) Aktenzeichen: **20 2016 102 032.8**

(51) Int Cl.: **A21D 13/00 (2006.01)**

(22) Anmeldetag: **18.04.2016**

A23L 35/00 (2016.01)

(47) Eintragungstag: **15.07.2016**

(45) Bekanntmachungstag im Patentblatt: **25.08.2016**

(73) Name und Wohnsitz des Inhabers:

Öztas, Kadriye, 47475 Kamp-Lintfort, DE

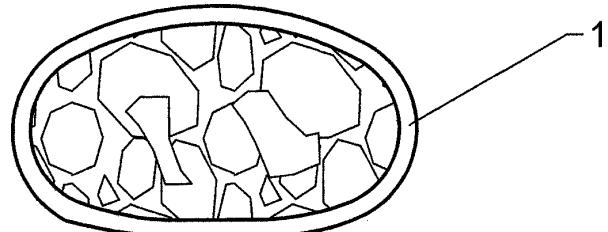
(74) Name und Wohnsitz des Vertreters:

Brandt, Detlef, Dipl.-Ing., 33607 Bielefeld, DE

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

(54) Bezeichnung: **Backware**

(57) Hauptanspruch: Backware zur Aufnahme von Nahrungsmitteln, mit einem Backwarenkörper der eine die Nahrungsmittel umschließende hohlraumförmige Innenkontur aufweist, dadurch gekennzeichnet, dass die Nahrungsmittel eine Mischung aus gegrilltem Dönerfleisch, Salatbestandteilen und einer Soßenkomposition bilden und der Backwarenkörper (1) die Nahrungsmittelmischung (4) allseitig vollständig umschließt.



Beschreibung**Aufgabe der Erfindung****Technisches Umfeld**

[0001] Die Erfindung betrifft eine Backware zum Aufnahme von Nahrungsmitteln mit einem Backwarenkörper, der eine die Nahrungsmittel umschließende hohlräumförmige Innenkontur aufweist.

Stand der Technik

[0002] Backwaren der eingangs geschilderten gattungsgemäßen Art sind aus dem Stand der Technik in unterschiedlicher Ausgestaltung hinlänglich bekannt. Die Backwaren dienen dabei vorrangig als Zwischenmahlzeiten, die nicht als Tellergerichte eingenommen werden, sondern aus einer Verkaufsstätte mitgenommen und an anderer Stelle verzehrt werden.

[0003] Beispiele für derartige Backwaren sind beispielsweise aus Bäckereien bekannt, in denen seit Jahrzehnten Produkte wie Berliner, Apfeltaschen und andere Backwaren mit schokoladigem oder fruchtigem Inhalt verkauft werden.

[0004] Darüber hinaus hat sich seit längerem eine Fastfoodverpflegung etabliert, bei der einseitig geöffnete mit einem Hohlräum versehene Teigtaschen mit verschiedenen fleischlichen Inhalten gefüllt werden. Bekannt in diesem Zusammenhang sind sogenannte Hot Dogs sowie Döner- und Gyrosgerichte, die in offene Teigtaschen eingefüllt werden.

[0005] Nachteil derartiger mit Fleischfüllungen gefüllter Teigtaschen ist es, dass diese in den Kaufstätten vor Ort befüllt werden müssen, was je nach Qualifikation des tätigen Personals Ergebnisse höchst unterschiedlicher Güte hervorbringt. Die Güte der entsprechenden Backwaren hängt darüber hinaus wesentlich von den verwendeten Zutaten ab, die aufgrund der Einzelfertigung in den unterschiedlichen Verkaufsstätten großen Schwankungen unterliegen können. Lebensmittelrechtliche Vorgaben hinsichtlich der Inhaltsstoffe lassen sich auf diese Weise oftmals nur mit gesteigertem Sorgfaltungsaufwand einhalten und gegebenenfalls durch überwachende Behörden kontrollieren.

[0006] Darüber hinaus sind die geschilderten fleischgefüllten Backwaren nach dem Kauf mit erhöhter Sorgfalt zu transportieren, damit der in den Hohlräumen der Backwaren enthaltene Inhalt, insbesondere wenn diesem Inhalt flüssige Bestandteile zuzurechnen sind, nicht aus der Einfüllöffnung entweicht und gegebenenfalls Kleidung und Hände des Käufers verunreinigt.

[0007] Ausgehend von den Nachteilen der oben geschilderten aus dem Stand der Technik bekannten Backwaren besteht die Aufgabe der vorliegenden Erfindung darin, eine Backware zu schaffen, welche einheitlich hohen qualitativen Anforderungen genügen kann, ohne hierfür einen erhöhten Kostenaufwand in Kauf nehmen zu müssen, die leicht transportabel ist und beim Verzehr negative Begleiterscheinungen wie Verunreinigung von Kleidung und Händen vermeidet.

Lösung der Aufgabe

[0008] Die geschilderten Aufgaben werden in Zusammenschau für eine Backware mit den gattungsbildenden Merkmalen, wie sie im Anspruch 1 offenbart sind, durch die im kennzeichnenden Teil des Hauptanspruches beschriebene technische Lehre gelöst.

[0009] Erfindungswesentlich dabei ist es, dass die in die Backware implementierten Nahrungsmittel eine Mischung aus gegrilltem Dönerfleisch, Salatbestandteilen und einer Soßenkombination bilden und der Backwarenkörper diese Nahrungsmittelmischung allseitig vollständig umschließt.

[0010] Die geschlossene Umhüllung durch den Backwarenkörper ermöglicht es, die erfindungsgemäße Backware problemlos zu transportieren, ohne dass die im Inneren des Backwarenkörpers enthaltene Nahrungsmittelkomposition entweichen kann. Die vollständige Umhüllung ermöglicht somit auch eine industrielle Fertigung der Backware durch hierfür besonders geeignete maschinelle Einrichtungen, da am Ende der Fertigung die Backware problemlos verpackt und verschickt werden kann. Die industrielle Vorfertigung ermöglicht bei der Produktion der erfindungsgemäßen Backwaren auch den Einsatz geprüfter und zertifizierter Bestandteile von gleich bleibend hoher Qualität.

[0011] Hinsichtlich der Herstellkosten ist natürlich eine maschinelle Fertigung der Backware vorteilhafter als die Einzelbefüllung bislang üblicher offener Teigtaschen vor Ort in der einzelnen Verkaufsstation, wobei zusätzlich zu beachten ist, dass die industrielle Fertigung hinsichtlich der erforderlichen Hygiene-standards gravierende Vorteile gegenüber individuellen Verkaufsstätten aufweist, was sich allgemein immer wieder bei lebensmittelhygienischen Prüfungen zeigt.

[0012] Ergänzend zur technischen Lehre für die im Anspruch 1 beschriebene Backware ergeben sich zusätzliche spezielle Ausgestaltungen des Gegenstandes der Erfindung aus den Merkmalen, wie sie in

den auf den Anspruch 1 rückbezogenen Unteransprüchen beschrieben sind.

[0013] Es hat sich insbesondere als vorteilhaft erwiesen, zur leichteren Befüllung des Hohlraumes des Backwarenkörpers diesen zweischalig mit einer Oberschale und einer Unterschale zu gestalten, die im fertigen Zustand der Backware fest miteinander verbunden sind.

[0014] Alternativ zu der geschilderten Zweiteiligkeit des Backwarenkörpers kann es auch vorteilhaft sein, insbesondere bei einer länglichen Ausbildung des Backwarenkörpers diesen in einem Endbereich mit einer Befüllöffnung zu versehen, die im Fertigzustand der Backware mit einem Deckel verschlossen und fest mit dem übrigen Backwarenkörper verbunden ist.

[0015] Die längliche Gestalt des Backwarenkörpers ist insbesondere unter Berücksichtigung des Verhältnisses der Mischung aus gebrilltem Dönerfleisch, Salatbestandteilen und der Soßenkombination zum umgebenden Backwarenkörper vorteilhaft, da das Volumenverhältnis von Backwarenkörper zur Nahrungsmittelmischung im Bereich von 40 bis 60 % liegen sollte.

[0016] Die geschmacklichen Eigenschaften der Nahrungsmittelmischung kommen hierbei besonders vorteilhaft zur Geltung, gleichzeitig bildet die Backwarenhülle bei dem geschilderten Volumenverhältnis eine ausreichende Stabilität für den problemlosen Transport der Backware aus.

[0017] Um das geschilderte Volumenverhältnis optimal zu realisieren, hat es sich als zweckmäßig erwiesen, wenn die Außenlänge des Backwarenkörpers im Bereich von 170 bis 180 mm, die Außenbreite des Backwarenkörpers im Bereich von 60 bis 80 mm und die Außenhöhe des Backwarenkörpers im Bereich von 30 bis 50 mm liegt. Insgesamt ergibt sich dann vorteilhafterweise eine Wanddicke des Backwarenkörpers im Bereich von 3 bis 6 mm, was für den im Inneren des Backwarenkörperhohlraumes angeordneten Nahrungsmittelbestandteil eine ausreichende Stabilität gewährleistet, ohne die geschmacklichen Bestandteile des Backwarenkörpers gegenüber dem Nahrungsmittelinhalt unnötig in den Vordergrund treten zu lassen.

Figurenbeschreibung

[0018] Nachfolgend wird ein Ausführungsbeispiel der erfindungsgemäßen Backware anhand der beiden beigefügten Zeichnungen näher erläutert. Es zeigt:

[0019] **Fig. 1** einen Schnitt durch die Backware quer zu seiner Längsrichtung und

[0020] **Fig. 2** eine Ansicht der Backware mit zweiteiltem Backwarenkörper bei abgenommenem Oberteil.

[0021] Wie aus den Zeichnungen ersichtlich ist, besteht die erfindungsgemäße Backware aus einem allseitig geschlossenen Backwarenkörper **1** aus Weizenmehl bzw. Vollkornmehlanteilen mit entsprechend weiteren üblichen Zutaten zur Herstellung einer Backmasse. Der Backwarenkörper **1** besitzt dabei im Querschnitt eine vorzugsweise ovale Ausgestaltung und ist in Längsrichtung gestreckt ausgeführt und an seinen freien Enden **2** und **3** abgerundet.

[0022] Wie aus den Zeichnungen darüber hinaus hervorgeht, ist der einer Baguetteform angenäherte Backwarenkörper in seiner die Nahrungsmittelmischung **4** umhüllenden Weise von seiner Wandstärke her gleichmäßig ausgebildet, wobei die Wandstärkendicke im Bereich von 3 bis 6 mm vorteilhafterweise liegt.

[0023] Wie aus den Zeichnungen ergänzend hervorgeht, besteht die Nahrungsmittelmischung aus gebrilltem Dönerfleisch, Salatbestandteilen und einer Soßenkombination. Eine derartige Mischung ist natürlich aus anderen Bereichen der Nahrungsmittelindustrie hinlänglich bekannt. Die Besonderheit der Erfindung besteht nunmehr darin, diese geschilderte Nahrungsmittelmischung mit einer gänzlich geschlossenen Umhüllung in Form des geschilderten Backwarenkörpers zu umgeben, wie es bislang nur von Süßspeisenbackwaren bekannt war. Auf diese Weise kann die Backware problemlos transportiert werden.

[0024] Ein weiterer gravierender Vorteil ist die Möglichkeit, durch den problemlosen Transport die erfindungsgemäße Backware industriell vorfertigen zu können. Besondere Anforderungen an die Hygiene der Fertigung, guter Qualität der Zutaten sowie Schnelligkeit der Produktion lassen sich auf diese Weise wesentlich besser gewährleisten als bei individueller Herstellung der bislang üblichen Döneretaschen in einer Verkaufsstätte vor Ort.

Bezugszeichenliste

- 1** Backwarenkörper
- 2** freies Ende
- 3** freies Ende
- 4** Nahrungsmittelmischung

Schutzansprüche

1. Backware zur Aufnahme von Nahrungsmitteln, mit einem Backwarenkörper der eine die Nahrungsmittel umschließende hohlraumförmige Innenkontur aufweist, dadurch gekennzeichnet, dass die Nahrungsmittel eine Mischung aus gebrilltem Dö-

nerfleisch, Salatbestandteilen und einer Soßenkomposition bilden und der Backwarenkörper (1) die Nahrungsmittelmischung (4) allseitig vollständig umschließt.

2. Backware nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass der Backwarenkörper (1) zweischalig mit einer Oberschale und einer Unterschale ausgestattet ist.

3. Backware nach Anspruch 1 oder 2 **dadurch gekennzeichnet**, dass der Backwarenkörper (1) länglich ausgebildet ist und an einem freien Ende (2, 3) eine Befüllöffnung aufweist, die im Fertigzustand der Backware mit einem Deckel verschlossen ist.

4. Backware nach einem der Ansprüche 1 bis 3, **dadurch gekennzeichnet**, dass das Volumenverhältnis von Backwarenkörper (1) zur Nahrungsmittelmischung (4) im Bereich von 40 % bis 60 % liegt.

5. Backware nach einem der Ansprüche 1 bis 4, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Außenlänge des Backwarenkörpers (1) im Bereich von 170 bis 180 mm liegt.

6. Backware nach einem der Ansprüche 1 bis 5, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Außenbreite des Backwarenkörpers (1) im Bereich von 60 bis 80 mm liegt.

7. Backware nach einem der Ansprüche 1 bis 6, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Außenhöhe des Backwarenkörpers (1) im Bereich von 30 bis 50 mm liegt.

8. Backware nach einem der Ansprüche 1 bis 7, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Wanddicke des Backwarenkörpers (1) im Bereich von 3 bis 6 mm liegt.

Es folgt eine Seite Zeichnungen

Anhängende Zeichnungen

