



(10) **AT 15778 U1 2018-06-15**

(12) **Gebrauchsmusterschrift**

(21) Anmeldenummer:	GM 50126/2015	(51) Int. Cl.:	B67D 3/00	(2006.01)
(22) Anmeldetag:	25.06.2015		B67D 3/02	(2006.01)
(24) Beginn der Schutzdauer:	15.06.2018		B67D 3/04	(2006.01)
(45) Veröffentlicht am:	15.06.2018		B65D 25/48	(2006.01)
			A47J 43/27	(2006.01)
			A47G 21/00	(2006.01)

(30) Priorität:
07.07.2014 DE (U) 20 2014 103 117.0
beansprucht.

(56) Entgegenhaltungen:
DE 7901657 U1
BE 1001031 A6
BE 1000424 A6
AT 7939 U1
CA 2324428 A1
US 3256916 A
WO 9928711 A1

(73) Gebrauchsmusterinhaber:
Filgertshofer Rainer
86937 Scheuring (DE)

(72) Erfinder:
Filgertshofer Rainer
86937 Scheuring (DE)

(74) Vertreter:
Patentanwaltskanzlei Matschnig & Forsthuber
OG
1010 Wien (AT)

(54) **Hilfsmittel für die Zubereitung von Schichtcocktails**

(57) Die Erfindung betrifft eine Ausgießhilfe (10) zum Zubereiten von Schichtcocktails oder geschichteten Cocktails mit mindestens zwei übereinander geschichteten Flüssigkeiten. Die Ausgießhilfe (10) weist einen ersten Schenkel (20) zum Befestigen der Ausgießhilfe (10) und einen mit dem ersten Schenkel (20) gekoppelten bzw. verbundenen zweiten Schenkel (30) zum Führen bzw. Leiten einer Flüssigkeit auf. Die Ausgießhilfe (10) eignet sich insbesondere für die geschichtete Zubereitung von Cocktails mit mehreren alkoholhaltigen oder alkoholfreien Zutaten unterschiedlicher Dichte.

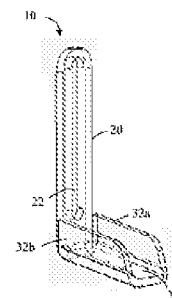


Fig. 2A

Beschreibung

HILFSMITTEL FÜR DIE ZUBEREITUNG VON SCHICHTCOCKTAILS

[0001] Die Erfindung betrifft Hilfsmittel für die Zubereitung von Schichtcocktails; insbesondere betrifft die Erfindung einen Ausgießer bzw. eine Ausgießhilfe zum Übereinanderschichten von Flüssigkeiten.

[0002] Bei Cocktails handelt es sich um Misch- bzw. Mixgetränke, die typischerweise aus mindestens zwei Zutaten bestehen. Cocktails können beispielsweise alkoholische Getränke mit mindestens einer Spirituose sein. Alternativ gibt es auch eine Reihe von Cocktails ohne Alkohol.

[0003] Viele unterschiedliche Rezepturen für Cocktails und Arten von Cocktails sind bekannt. Die verschiedenen Zutaten, die Menge der verwendeten Zutaten sowie die Zubereitung der Cocktails variiert von Cocktail zu Cocktail teils sehr stark. Eine Gruppe von Cocktails mit einer besonders zeitaufwendigen und schwierigen Zubereitung sind Schichtcocktails bzw. geschichtete Cocktails. Schichtcocktails sind Getränke aus mehreren Zutaten unterschiedlicher Dichte. Die einzelnen Zutaten werden bei der Zubereitung nicht miteinander vermischt, sondern so in eine Glas eingegossen, dass die Oberflächenspannung der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeiten nicht überwunden wird und somit die einzelnen Flüssigkeiten in Schichten im Glas angeordnet werden. Die Zutat mit der höchsten Dichte befindet sich bei einem Schichtcocktail unten, das heißt am Glasboden. Nach oben hin nimmt die Dichte der einzelnen Zutaten ab. Durch die unterschiedlichen Dichten der Zutaten vermischen sich die einzelnen Zutaten nicht oder nur gering miteinander, wodurch ein besonderer optischer Effekt entsteht. Die Zutaten bilden einzelne Schichten und vermischen sich erst beim Trinken. Ein bekanntes Beispiel für einen Schichtcocktail ist der B52. Für einen B52 wird zunächst Kaffeelikör in ein Glas gefüllt. Danach wird vorsichtig Cremelikör darüber gegossen. Dabei sollen sich die beiden Liköre möglichst wenig miteinander vermengen. Zum Schluss wird ebenso vorsichtig ein dunkler Rum hinzugegeben. Die zügige Zubereitung von Schichtcocktails ist auch für geübte Bartender bzw. Barkeeper nicht einfach. Insbesondere das Eingießen der einzelnen Zutaten, so dass sich diese nicht miteinander vermischen, erfordert Geschick und Geduld. Auch wenn die Flüssigkeiten verschiedene Dichten haben, würden sie sich beim normalen Eingießen zumindest vorübergehend miteinander vermischen.

[0004] Besonders aufwendig ist die Zubereitung von Schichtcocktails mit Sahneschaumhaube. Hierzu wird Sahne leicht angeschlagen und als oberste Schicht des Cocktails verwendet. Insbesondere das Anschlagen der Sahne ist zeitaufwendig und lässt sich nur bedingt vorbereiten, da sie schnell wieder in sich zusammenfällt. Ferner werden für die Zubereitung der Sahneschaumhaube relativ viele Utensilien benötigt, die anschließend wieder gespült werden müssen.

[0005] Fertige Sprühsahne aus Dosen ist bekannt. Bei solchen Dosen wird flüssige Sahne mit Hilfe eines Treibgases durch eine Düse bzw. einen Auslass gedrückt und dabei aufgeschäumt. Als Treibgas eignen sich vor allem Kohlendioxid und Lachgas, die in der Sahne löslich sind und damit das Aufschäumen begünstigen. Ferner sind auch Sprühcremes aus Dosen bekannt. Hierbei handelt es sich um ein veganes Ersatzprodukt auf beispielsweise Soja- oder Reisbasis. Die Verwendung fertiger Sprühsahne bzw. Sprühcremes aus Dosen hat sich bei der Zubereitung von Cocktails jedoch als nachteilig erwiesen, da diese zu dickflüssig ist. Sie vermischen sich deshalb beim Trinken nicht mit dem Rest des Getränks. Ferner hat die Sprühsahne bzw. -creme aus der Dose nicht die gewünschte Optik.

[0006] Eine Reihe von Möglichkeiten zur Zubereitung von Schichtcocktails mit und ohne Sahneschaumhaube ist bereits bekannt.

[0007] Typischerweise werden Schichtcocktails von einem Bartender bzw. Barkeeper unter Zuhilfenahme eines Löffels zubereitet. Hierbei lässt der Bartender die einzelnen Flüssigkeiten mit Hilfe eines Barlöffels vorsichtig und langsam nacheinander in ein Glas gleiten. Die Zutat mit der größten Dichte wird zunächst noch ohne den Löffel als unterste Schicht eingegossen. Um

die Zutat für die zweite Schicht über die erste Schicht zu schichten, platziert man den Barlöffel so, dass dieser schräg auf der ersten Schicht endet. Lässt man nun die zweite Zutat mit einer gegenüber der ersten Zutat geringeren Dichte langsam und vorsichtig über den Löffel fließen, so legt sich diese aufgrund der geringeren Dichte auf die erste (unterste) Schicht. Dieser Prozess lässt sich beliebig oft wiederholen, solange die Dichten der verschiedenen Zutaten nach oben hin abnehmen.

[0008] Aufgrund des vorsichtigen und langsamen Eingießvorgangs erfordert die Zubereitung von Schichtcocktails viel Geschick und ist insbesondere zeitaufwendig.

[0009] Ferner gibt es auch spezielle Maschinen, die einen Schichtcocktail in wenigen Sekunden zubereiten können. Beispielsweise ist eine vollautomatische Maschine zur Zubereitung eines B52's bekannt. Über Pumpen werden die verschiedenen Zutaten nacheinander aus Tanks in einen Auslasskopf gepumpt. Der Auslasskopf wird zunächst knapp über dem Boden eines Glases positioniert, wo anschließend die Zutat für die erste Schicht in das Glas gepumpt wird. Anschließend entfernt sich der Auslasskopf von Glasboden in einer bestimmten Geschwindigkeit. Gleichzeitig wird die Zutat für die zweite Schicht in das Glas gepumpt. Die Bewegung des Auslasskopfes relativ zum Glasboden bewirkt, dass sich der Auslasskopf immer knapp über der Oberfläche der bereits eingeschenkten Zutaten befindet. Aufgrund des geringen Höhenunterschieds zwischen Auslasskopf und Oberfläche und der daraus resultierenden geringen Aufprallgeschwindigkeit der zweiten Flüssigkeit auf der ersten Flüssigkeit, wird die Oberflächenspannung der ersten Schicht nicht überwunden und die zweite Schicht legt sich auf die erste Schicht ohne sich mit dieser zu vermischen. Nachdem die zweite Flüssigkeit vollständig in das Glas eingepumpt worden ist, wird eine dritte Zutat für eine dritte Schicht eingepumpt. Die anhaltende Bewegung des Auslasskopfes relative zum Glasboden stellt sicher, dass auch die dritte Zutat sich nicht mit einer der anderen beiden bereits im Glas befindlichen Zutaten vermischt.

[0010] Die Verwendung einer solchen Maschine zur Zubereitung von Schichtcocktails ist sehr teuer, reinigungs- und wartungsintensiv. Zudem lässt sich die Maschine nur auf einen einzigen Cocktail programmieren, so dass man immer nur eine bestimmte Art von Schichtcocktail herstellen kann. Ferner muss die Maschine an die verwendeten Gläser - insbesondere deren Glasinnendurchmesser - angepasst werden, um sicherzustellen, dass der Abstand zwischen Auslasskopf und Oberfläche passt.

[0011] Ein weiteres Hilfsmittel zur Herstellung von geschichteten Cocktails bietet beispielsweise die Firma Vacu Vin unter der Bezeichnung Layering Tool an. Das Vacu Vin Layering Tool besteht aus einem konischen Trichter, der sich an einem Rand eines Cocktailglases befestigen lässt. Bei der Zubereitung wird zunächst eine erste Flüssigkeit in den Trichter eingegossen. Über ein kleines Loch am unteren Ende des Trichters entweicht die erste Flüssigkeit ganz langsam und wird mittels einer Platte an eine Glasinnenwand geleitet. An der Glasinnenwand fließt die erste Flüssigkeit in kleiner Menge und durch den Reibungswiderstand gebremst langsam nach unten. Es können nacheinander mehrere verschiedene Flüssigkeiten eingegossen werden, beispielsweise eine zweite und eine dritte Flüssigkeit. Da die Flüssigkeiten nur in geringer Menge und sehr langsam in das Glas einfließen, vermischen sich die einzelnen Zutaten unterschiedlicher Dichte nicht miteinander.

[0012] Da das Loch am unteren Ende des Trichters aber sehr klein sein muss, ist das Arbeiten mit dem Layering Tool sehr zeitaufwändig und deshalb für den Gastronomie- und Barbereich nicht geeignet. Das Befestigen und Entfernen sowie die Dauer bis alle Zutaten nacheinander eingegossen sind, ist viel zu zeitaufwendig. Die Zubereitung eines B52's mit diesem Hilfsmittel dauert beispielsweise über 1 min.

[0013] Das Rainbow Cocktail Layering Tool ist ein weiteres Hilfsmittel zur Zubereitung von Schichtcocktails. Dieses Hilfsmittel besteht aus einem langen Stab, an dessen unterem Ende eine schwimmende Halbkugel angebracht ist. Die offene Seite der Halbkugel zeigt hierbei nach unten, so dass Luft eingeschlossen wird. Zum Zubereiten eines Schichtcocktails wird als erstes die schwerste Flüssigkeit normal in ein Glas eingegossen. Anschließend wird das Hilfsmittel in das Glas gestellt. Die Halbkugel schwimmt aufgrund der eingeschlossenen Luft auf der Flüssig-

keit. Der Stab ist mit der Kugel verbunden und ragt oben aus dem Glas heraus. Eine leichtere Flüssigkeit für eine zweite Schicht wird eingegossen und läuft entlang des Stabs nach unten, wo sie über die schwimmende Halbkugel langsam auf die erste Flüssigkeit gleitet. Da durch den Stab und die Halbkugel die Aufprallgeschwindigkeit auf der Oberfläche der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit gering gehalten wird, wird die zweite Flüssigkeit über die erste geschichtet und vermischt sich nicht mit dieser. Das Verfahren lässt sich mit mehreren Zutaten wiederholen, ist aber ebenfalls zeitaufwändig und deshalb nur für den Hausgebrauch geeignet.

[0014] Ferner gibt es auch Hilfsmittel, bei denen schwerere Zutaten unter bereits im Glas befindliche leichtere Zutaten geschoben werden. Als Beispiel wird eine Vorrichtung mit einem trichterförmigen Element kurz beschrieben. Am unteren Ende des Trichters ist dieser mit einem langen schmalen Rohr verbunden. Am dem dem Trichter abgewandten Ende des Rohres befinden sich seitlich Löcher. Der Trichter wird in ein Glas gestellt, so dass das Rohr auf dem Glasboden aufsteht und der Trichter oben herausragt. Nun wird zuerst eine Flüssigkeit für die oberste Schicht in den Trichter gegeben. Bei diesem Hilfsmittel wird somit die Flüssigkeit mit der geringsten Dichte (oberste Schicht) als erstes in das Glas gegossen. Die Flüssigkeit fließt in dem schmalen Rohr nach unten, bis sie am Glasboden ankommt ist, und über die seitlichen Löcher aus dem Rohr in das Glas fließt. Wird nun die nächst schwerere Flüssigkeit eingegossen, fließt diese ebenfalls über den Trichter in das Rohr und über das Rohr nach unten und entweicht ebenfalls langsam durch die kleinen Löcher am Ende des Rohres am Boden des Glases. Da die weitere Flüssigkeit eine größere Dichte aufweist als die bereits eingegossene Flüssigkeit, verdrängt die zweite Flüssigkeit die erste nach oben. Die zweite Flüssigkeit wird also unter die erste Flüssigkeit geschoben bzw. geschichtet. Auch dieses Verfahren lässt sich mit mehreren Zutaten wiederholen. Die Vorrichtung ist einfach und funktional, allerdings ebenfalls sehr zeitaufwändig und somit ebenfalls nicht für den Gastronomie- oder Barbereich geeignet.

[0015] Im Gastronomie- oder Barbereich sind darüber hinaus Ausgießer, Dosierer oder Portionierer bekannt. Diese Hilfsmittel werden üblicherweise auf eine Flasche mit Flüssigkeit gesteckt bzw. geschraubt.

[0016] Fig. 1A und 1B verdeutlichen die Funktionsweise eines Dosierers 2 bzw. Portionierers 2' gemäß dem Stand der Technik.

[0017] In Fig. 1A ist beispielsweise ein handelsüblicher Dosierer 2 auf eine Flasche 4 gesteckt. Die Flasche 4 ist kopfüber, das heißt mit dem Flaschenhals nach unten, in einer Halterung befestigt. Eine Flüssigkeit in der Flasche 4 läuft in den Dosierer 2 und füllt eine darin befindliche Kammer. Die Kammer nimmt nur eine fest definierte Menge der Flüssigkeit auf und stellt dadurch sicher, dass auch nur eine gewisse Menge in ein Glas 8 gegossen wird. Wird nun (meist mit dem Glas 8) von unten gegen den Dosierer 2 gedrückt, so öffnet sich ein im Dosierer 2 befindliches Ventil. Die Flüssigkeit in der Kammer wird über einen Auslass 6 abgegeben, wird durch die Schwerkraft beschleunigt und fließt schließlich in das Glas 8. Das Ventil schließt, wenn nicht mehr gegen den Dosierer 2 gedrückt wird. Die Kammer füllt sich dann erneut mit Flüssigkeit.

[0018] Die Verwendung eines Portionierers 2', bei der eine Flasche 4' nicht in einer Halterung befestigt ist, ist in Fig. 1B dargestellt. Auch hier wird der Portionierer 2' auf die Flasche 4' gesteckt. Zum Ausgießen der in der Flasche 4' befindlichen Flüssigkeit, wird die Flasche 4' mit dem Portionierer 2' von einem Barkeeper gedreht, so dass auch bei dieser Variante der Flaschenhals zusammen mit dem Portionierer 2' nach unten gerichtet sind. Ein Auslass 6' des Portionierers 2' zeigt in dieser Position ebenfalls nach unten. Die in der Flasche 4' befindliche Flüssigkeit fließt in eine im Portionierer 2' befindliche Kammer und füllt diese. Ist die Kammer vollständig gefüllt, wird die darin befindliche Flüssigkeit über den Auslass 6' ausgegeben. Bei manchen Varianten des Portionierers 2' füllt sich die Kammer nach dem Ausgeben der sich in der Kammer befindlichen Flüssigkeit wieder, ohne dass die Position bzw. Lage der Flasche 4' oder des Portionierers 2' geändert werden muss. Bei anderen Varianten des Portionierers 2' muss die Flasche 4' zunächst so gedreht werden, dass der Flaschenhals und damit der Portio-

nierter 2' zumindest für eine kurze Zeit wieder nach oben zeigt. Erst dann wird die Kammer erneut gefüllt und der Eingießvorgang kann wiederholt werden.

[0019] Es ist Aufgabe der Erfindung, ein kostengünstiges Hilfsmittel zum Zubereiten von Schichtcocktails mit mindestens zwei übereinander geschichteten Zutaten vorzusehen.

[0020] Die Aufgabe wird mit den Merkmalen des Anspruchs 1, 18, 21 bzw. 29 gelöst. Vorteilhaft ausgestaltungen sind Gegenstand von Unteransprüchen.

[0021] Gemäß Anspruch 1 ist eine Ausgießhilfe zum Zubereiten von Schichtcocktails oder geschichteten Cocktails mit mindestens zwei übereinander geschichteten Flüssigkeiten vorgesehen. Die Ausgießhilfe weist einen ersten Schenkel zum Befestigen der Ausgießhilfe und einen mit dem ersten Schenkel gekoppelten bzw. verbundenen zweiten Schenkel zum Führen bzw. Leiten einer Flüssigkeit auf. Die Ausgießhilfe eignet sich insbesondere für die geschichtete Zubereitung von Cocktails mit mehreren alkoholhaltigen oder alkoholfreien Zutaten unterschiedlicher Dichte.

[0022] Der erste Schenkel der Ausgießhilfe dient primär zum Befestigen der Ausgießhilfe bzw. zum Halten der Ausgießhilfe in einer gewünschten Position. Unterschiedlichste Formen oder Ausbildungen des ersten Schenkels sind denkbar, solange diese die gewünschte Aufgabe erfüllt. Beispielsweise weist der erste Schenkel eine flache, im Wesentlichen rechteckige Form auf. Aufgrund seiner Funktion kann der erste Schenkel auch als Befestigungsmittel bezeichnet werden.

[0023] Der zweite Schenkel ist mit dem ersten Schenkel gekoppelt. Eine Seite des zweiten Schenkels ist beispielsweise mit einer Seite des ersten Schenkels direkt verbunden. Ferner ist es möglich, dass der erste und der zweite Schenkel aus einem einzigen Körper gebildet wurden, bei dem durch Biegen des Körpers die beiden Schenkel entstehen. Aufgabe des zweiten Schenkels ist es, die Flüssigkeit zu führen bzw. zu lenken. Der zweite Schenkel hat somit die Funktion einer Auslaufschiene.

[0024] Der zweite Schenkel ist mit Hilfe des ersten Schenkels so unter einer Öffnung einer Flasche positionierbar, dass die in der Flasche befindliche Flüssigkeit an einem Auftreffpunkt auf dem zweiten Schenkel auftrifft. Aufgrund der Fallhöhe zwischen der Flaschenöffnung und dem zweiten Schenkel hat die Flüssigkeit eine gewisse Geschwindigkeit/Energie, wenn diese auf den zweiten Schenkel auftrifft. Der zweite Schenkel hat unter anderem die Funktion, die Geschwindigkeit der Flüssigkeit und damit die Aufprallenergie der Flüssigkeit auf einer bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit zu reduzieren. Hierfür fließt die aus der Flasche auf dem zweiten Schenkel auftreffende Flüssigkeit über mindestens einen Teil des zweiten Schenkels. Die Flüssigkeit wird durch das Auftreffen auf dem zweiten Schenkel sowie durch die Reibung zwischen dem zweiten Schenkel und der Flüssigkeit abgebremst. Durch Form und Lage des zweiten Schenkels ist die Richtung und/oder Geschwindigkeit der Flüssigkeit bestimmbar.

[0025] Die so verlangsamte Flüssigkeit fließt schließlich über eine Seite des zweiten Schenkels in das Glas. Wird die Ausgießhilfe so angeordnet, dass der zweite Schenkel nur wenige Millimeter, insbesondere weniger als 2 Millimeter, bzw. unmittelbar über der Oberfläche einer bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit positioniert ist, so ist die Fallhöhe der über den zweiten Schenkel gleitenden Flüssigkeit auf die bereits im Glas befindliche Flüssigkeit gering. Die Fallhöhe ist insbesondere geringer als wenn die Flüssigkeit direkt aus der Flasche in das Glas gegossen worden wäre. Somit ist auch die Energie beim Aufprall geringer. Um ein Fallen der in das Glas fließenden Flüssigkeit gänzlich zu vermeiden, kann auch ein Teil des zweiten Schenkels, insbesondere eine dem ersten Schenkel abgewandte Seite des zweiten Schenkels, in die bereits im Glas befindliche(n) Flüssigkeit(en) ragen und diese somit berühren. Ferner kann die Ausgießhilfe so positioniert sein, dass der zweite Schenkel zunächst nicht mit den bereits im Glas befindlichen Flüssigkeiten in Berührung kommt. Die Menge der im Glas befindlichen Flüssigkeit nimmt jedoch mit dem Eingießen der Flüssigkeit zu, so dass sich zumindest ein Teil der Ausgießhilfe nach dem Eingießen der Flüssigkeit in der dann im Glas befindlichen Flüssigkeit befindet bzw. in diese hineinragt.

[0026] Wird der zweite Schenkel zudem gleichzeitig in einer horizontalen oder nahezu horizontalen Position gehalten, so weist die Flüssigkeit aufgrund eines sehr geringen Gefälles auch nur eine sehr geringe Fließgeschwindigkeit auf, wenn diese über eine Seite bzw. eine Kante des zweiten Schenkels in das Glas gleitet. Ferner wird durch die horizontale oder nahezu horizontale Position des zweiten Schenkels der Aufprallwinkel der Flüssigkeit gegenüber einem sonst senkrechten Winkel geändert.

[0027] Der zweite Schenkel reduziert somit die Fallhöhe, bremst die Flüssigkeit ab und verändert den Aufprallwinkel. Die in dieser Weise in das Glas gleitende Flüssigkeit überwindet die Oberflächenspannung der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit bzw. der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeiten nicht. Aufgrund unterschiedlicher Dichten vermischt sich die in das Glas gleitende Flüssigkeit auch nicht mit der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit bzw. Flüssigkeiten. Die in das Glas gleitende Flüssigkeit legt sich somit auf die bereits im Glas befindliche Flüssigkeit bzw. befindlichen Flüssigkeiten.

[0028] Die Anzahl der mit der beschriebenen Ausgießhilfe zubereiteten Schichten des Cocktails ist frei wählbar und wird nur durch den Cocktail bzw. dessen Rezeptur bestimmt. Die Ausgießhilfe ist beispielsweise für Cocktails mit nur zwei Schichten verwendbar, wobei nur die Zubereitung einer oberen (zweiten) Schicht unter Zuhilfenahme der Ausgießhilfe erfolgt. Alternativ kann die Ausgießhilfe aber auch für Schichtcocktails mit mehr als zwei Schichten benutzt werden, beispielsweise für dreischichtige, vierschichtige oder fünfschichtige Cocktails.

[0029] Mit der erfindungsgemäßen Ausgießhilfe ist es folglich möglich verschiedenste Schichtcocktails schnell, einfach und ohne besonderes Wissen herzustellen. Tests haben ergeben, dass unter Zuhilfenahme der Ausgießhilfe die Zubereitung eines B52's weniger als 10 Sekunden dauert. Die Ausgießhilfe kann mit unterschiedlichen Gläsern verwendet werden und ist nicht auf bestimmte Formen oder Größen beschränkt.

[0030] Darüber hinaus ermöglicht die Ausgießhilfe beliebig viele, beliebig hohe Schichten herzustellen.

[0031] Die Herstellungskosten für die Ausgießhilfe sind im Gegensatz zu den meisten oben genannten Alternativen äußerst gering. Die Reinigung ist sehr einfach. Wartungsarbeiten fallen nicht an.

[0032] Bei einer vorteilhaften Ausgestaltung sind der erste Schenkel und der zweite Schenkel bei seitlicher Betrachtung im Wesentlichen L-förmig angeordnet. Ein Winkel zwischen einer dem zweiten Schenkel zugewandten Oberfläche des ersten Schenkels und einer dem ersten Schenkel zugewandten Oberfläche des zweiten Schenkel ist zwischen 90° und 170°. Bevorzugt liegt der Winkel zwischen 95° und 140°, und besonders bevorzugt liegt der Winkel zwischen 110° und 120°.

[0033] Durch den Winkel zwischen dem ersten Schenkel und dem zweiten Schenkel wird unter anderem die Position bzw. die Lage des zweiten Schenkels bei der Zubereitung der Schichten bestimmt. Wie bereits ausgeführt, stellen die Position und die Lage des zweiten Schenkels einen wichtigen Aspekt der vorliegenden Erfindung dar. Die exakte Größe des Winkels hängt jedoch von einer Reihe von Faktoren ab, beispielsweise die Art und die Position der Befestigung der Ausgießhilfe. Prinzipiell ist es von Vorteil, wenn der Winkel so gewählt wird, dass sich der zweite Schenkel beim Eingießen einer Flüssigkeit in einer nahezu horizontalen Lage befindet bzw. dass der zweite Schenkel zu einer dem ersten Schenkel angewandten Seite hin nur leicht abfällt und/oder eine geringe Neigung aufweist.

[0034] Ferner weisen vorteilhafte Ausgestaltungen zum Befestigen der Ausgießhilfe eine Aussparung im ersten Schenkel auf. Die Aussparung ist beispielsweise als Öffnung im ersten Schenkel ausgebildet. Ferner ist mit Hilfe des ersten Schenkels die Ausgießhilfe an einer Flasche und/oder an einem Dosierer, Portionierer oder Ausgießer befestigt bzw. befestigbar ist.

[0035] Die Form der Aussparung sowie deren Position im ersten Schenkel hängen unter anderem von der Art der Befestigung bzw. der Verbindung ab. Eine Aussparung mit einer länglichen

Öffnung hat sich jedoch als vorteilhaft herausgestellt, da hierdurch der Abstand zwischen der Flasche bzw. dem Dosierer, Portionierer oder Ausgießer und dem zweiten Schenkel einstellbar ist. Die Länge der Öffnung ist beispielsweise mindestens 3 cm und/oder erstreckt sich im Wesentlichen von einem dem zweiten Schenkel abgewandten Ende bis zu einem dem zweiten Schenkel zugewandten Ende des ersten Schenkels.

[0036] Mit Hilfe der Aussparung ist die Ausgießhilfe in einfacher Weise an der Flasche oder an dem Dosierer, Portionierer oder Ausgießer zu befestigen. Die Aussparung kann zum Beispiel Teil einer Steckverbindung bzw. einer Klemmverbindung sein, mit der die Ausgießhilfe an dem Dosierer, Portionierer oder Ausgießer angebracht wird.

[0037] Alternativ oder zusätzlich weist der erste Schenkel zum Befestigen der Ausgießhilfe an der Flasche oder an dem Dosierer, Portionierer oder Ausgießer zumindest einen Teil einer Magnetverbindung auf. Der erste Schenkel kann hierfür beispielsweise mindestens einen Magneten umfassen, mit dessen Hilfe die Ausgießhilfe an dem Dosierer, Portionierer oder Ausgießer befestigt bzw. befestigbar ist.

[0038] Gemäß einer weiteren vorteilhaften Ausgestaltung wird die Flüssigkeit ausschließlich von dem zweiten Schenkel geführt bzw. fließt ausschließlich auf einem Bereich des zweiten Schenkels.

[0039] Die Flüssigkeit wird aus einer Flasche auf den zweiten Schenkel gegossen, ohne dabei den ersten Schenkel oder das Glas zu berühren. Die Flüssigkeit kommt bei der Zubereitung des Schichtcocktails somit nicht mit dem ersten Schenkel der Ausgießhilfe in Kontakt.

[0040] Vorzugsweise wird die Flüssigkeit aus der Flasche auf den zweiten Schenkel gegossen. Ein Auftreffpunkt der Flüssigkeit befindet sich an einem dem ersten Schenkel zugewandten Ende des zweiten Schenkels. Von dem Auftreffpunkt fließt die Flüssigkeit anschließend über den zweiten Schenkel bzw. entlang des zweiten Schenkels in Richtung einem dem ersten Schenkel abgewandten Ende des zweiten Schenkels. Mit anderen Worten fließt die Flüssigkeit von einem Ende des Schenkels zu einem anderen Ende des Schenkels. Es ist nicht erforderlich, aber möglich, dass die Flüssigkeit über den gesamten zweiten Schenkel verteilt ist oder sich auf dem zweiten Schenkel sammelt. An dem dem ersten Schenkel abgewandten Ende des zweiten Schenkels fließt die Flüssigkeit schließlich von dem zweiten Schenkel in das Glas.

[0041] Bei bevorzugten Ausgestaltungen wird die Flüssigkeit beim Fließen vom Auftreffpunkt zur entgegengesetzten Seite des zweiten Schenkels abgebremst.

[0042] Das Abbremsen der Flüssigkeit erfolgt beispielsweise durch die Reibung zwischen der Oberfläche des zweiten Schenkels und der Flüssigkeit. Durch ein Anrauen der Oberfläche des zweiten Schenkels kann die Reibung zusätzlich erhöht werden. Alternativ oder zusätzlich weist der zweite Schenkel eine entsprechende Beschichtung auf, die den Fluss der Flüssigkeit verlangsamt. Das Abbremsen der Flüssigkeit durch Erhöhen der Reibung bietet somit eine zusätzliche Möglichkeit die Geschwindigkeit der in das Glas fließenden Flüssigkeit zu beeinflussen. Somit lassen sich Ausgießhilfen mit einem kürzeren zweiten Schenkel bzw. einem zweiten Schenkel mit steilerem Gefälle realisieren.

[0043] Die Fließgeschwindigkeit der Flüssigkeit entlang des zweiten Schenkels kann auch durch einzelne Elemente reduziert werden, die so platziert sind, dass sie von der Flüssigkeit umflossen werden müssen.

[0044] Vorteilhafte Ausgestaltungen des zweiten Schenkels weisen ferner mindestens eine Seitenwand auf. Bei besonders vorteilhaften Ausgestaltungen wird ein U- oder V- förmiger Querschnitt des zweiten Schenkels durch zwei parallel zueinander verlaufende Seitenwände erreicht. Die Seitenwände sind insbesondere so angeordnet, dass diese auch parallel zur Fließrichtung der auf dem zweiten Schenkel fließenden Flüssigkeit verlaufen bzw. parallel zur gewünschten Fließrichtung verlaufen.

[0045] Die mindestens eine Seitenwand stellt bzw. die Seitenwände stellen sicher, dass die Flüssigkeit nur entlang einer gewünschten Strecke fließt und/oder an einer gewünschten Stelle

vom zweiten Schenkel herunterfließt. Sie bildet bzw. sie bilden somit einen Führungskanal bzw. Teile eines Führungskanals aus, in dem die Flüssigkeit vom Auftreffpunkt zu einer Kante des zweiten Schenkels geführt wird. Die mindestens eine Seitenwand lässt bzw. die Seitenwände lassen sich beispielsweise durch das nach oben Biegen von einem Seitenbereich des zweiten Schenkels ausbilden. Alternativ oder zusätzlich sind Seitenwände auch durch eine Vertiefung in dem zweiten Schenkel ausbildbar.

[0046] Bei weiteren vorteilhaften Ausgestaltungen hat der zweite Schenkel eine Länge, die geringer ist als ein Innendurchmesser eines für den Schichtcocktail zu verwendenden Glases. Der zweite Schenkel ist vorzugsweise im Inneren des zu verwendenden Glases parallel oder nahezu parallel zu einem Boden des Glases bzw. zur Stellfläche des Glases positionierbar.

[0047] Die maximale Länge des zweiten Schenkels kann somit durch die Größe und/oder die Form des Glases für den Schichtcocktail beschränkt sein. Um die Ausgießhilfe für eine möglichst große Anzahl an unterschiedlichen Gläsern verwenden zu können, ist der zweite Schenkel beispielsweise zwischen 1 cm und 12 cm lang, bevorzugt zwischen 1,5 cm und 6 cm lang, und besonders bevorzugt zwischen 2 cm und 4 cm lang.

[0048] Vorzugsweise läuft eine dem ersten Schenkel abgewandte Seite des zweiten Schenkels spitz zu bzw. weist einen schrägen Abschluss auf.

[0049] Die dem ersten Schenkel abgewandte Seite des zweiten Schenkels ist bei dieser Ausgestaltung die Seite, von welcher die Flüssigkeit in das Glas fließt. Durch das spitze Auslaufen der Schenkelseite bzw. durch den schrägen Abschluss gleitet die Flüssigkeit besser in das Glas.

[0050] Vorteilhafter Ausgestaltungen der Ausgießhilfe weisen ferner einen Anschlag auf.

[0051] Bei Dosierern oder Portionierern, die so konstruiert sind, dass die Flasche kopfüber befestigt wird, und bei welchen sich durch Drücken des Glases von unten gegen ein Betätigungsmittel der Flüssigkeitsfluss starten lässt, verhindert der Anschlag am ersten Schenkel, dass sich ein im Dosierer oder Portionierer befindliches Auslassventil vollständig öffnet. Dadurch fließt die in der Flasche befindliche Flüssigkeit langsamer aus der Flasche aus. Durch den Anschlag wird damit die Fließgeschwindigkeit der Flüssigkeit weiter reduziert.

[0052] Der Anschlag ist insbesondere für Schichtcocktails vorteilhaft, die aus Zutaten bestehen, deren Dichten sich kaum bzw. fast nicht unterscheiden.

[0053] Bei weiteren vorteilhaften Ausgestaltungen ist die Ausgießhilfe zumindest teilweise aus Edelstahl und/oder Kunststoff ausgebildet.

[0054] Die Ausgießhilfe ist somit lebensmittelecht und überträgt keinerlei Gerüche oder Geschmäcker auf die Flüssigkeiten. Ferner ist eine Ausgießhilfe aus Edelstahl und/oder Kunststoff leicht zu reinigen (insbesondere in Spülmaschinen) und weist eine für den Gastronomie- und Barbereich ausreichend hohe Stabilität auf.

[0055] Ferner wird eine Ausgießvorrichtung zum Zubereiten von Schichtcocktails mit mindestens zwei übereinander geschichteten Flüssigkeiten vorgeschlagen.

[0056] Die Ausgießvorrichtung weist die bereits beschriebene Ausgießhilfe und einen zusätzlichen Ausgießer für Flüssigkeiten auf. Der Ausgießer dient dem kontrollierten Ausgießen von Flüssigkeiten wie beispielsweise Spirituosen oder Sirups und wird an Stelle eines Flaschendeckels auf eine Flasche geschraubt oder in einen Hals einer Flasche gesteckt. Ausgießer umfassen insbesondere auch Dosierer oder Portionierer. Der erste Schenkel der Ausgießhilfe ist an dem Ausgießer befestigbar bzw. befestigt. Wie bereits beschrieben, ist der zweite Schenkel der Ausgießhilfe derart ausgebildet, dass dieser aus der Flasche auslaufende Flüssigkeit zu einem Rand des zweiten Schenkels führt, von wo aus die Flüssigkeit in ein Glas gleitet.

[0057] Bei vorteilhaften Ausgestaltungen der Ausgießvorrichtung weist der Ausgießer ein Befestigungsmittel auf. Die Ausgießhilfe ist mit Hilfe des Befestigungsmittels an dem Ausgießer befestigbar bzw. befestigt.

[0058] Durch das Befestigungsmittel des Ausgießers ist der Ausgießer somit zumindest zeitweise mit der Ausgießhilfe verbindbar, insbesondere mit der Aussparung im ersten Schenkel verbindbar. Als Befestigungsmittel sind beispielsweise Mittel für Steck-, Klemm-, oder Schraubverbindungen von Vorteil. Solche Verbindungen lassen sich einfach und schnell öffnen und schließen. Alternativ oder zusätzlich ist ein magnetisches Befestigungsmittel vorgesehen.

[0059] Das Befestigen der Ausgießhilfe an dem Ausgießer erfordert somit keine speziellen Werkzeuge und ist schnell durchführbar.

[0060] Weitere vorteilhafte Ausgestaltungen verwenden einen Portionierer oder Dosierer als Ausgießer.

[0061] Durch die Verwendung von Portionierern oder Dosierern kann in einfacher Weise die Menge der Flüssigkeit festgelegt bzw. bestimmt werden, die über die Ausgießhilfe in das Glas fließen soll. Somit vereinfachen Portionierer und Dosierer die Zubereitung des Schichtcocktails, da bei der Zubereitung nicht mehr - oder zumindest weit weniger - auf die Menge der in das Glas einfließenden Flüssigkeit geachtet werden muss.

[0062] Ferner ermöglicht die Ausgießvorrichtung die Nutzung von Portionierern oder Dosierern mit Zählwerken. Dadurch ist der Wareneinsatz protokollierbar.

[0063] Die der Erfindung zugrunde liegende Aufgabe wird ebenso gelöst durch eine alternative Ausgießhilfe zum Zubereiten von Schichtcocktails oder geschichteten Cocktails mit mindestens zwei übereinander geschichteten Flüssigkeiten. Die alternative Ausgießhilfe weist ein von einer Flüssigkeit durchfließbares (Hohl-)Rohr bzw. ein von einer Flüssigkeit durchfließbares Röhrchen mit einem ersten Ende, das eine Eintrittsöffnung aufweist, und einem zweiten Ende, das eine Austrittsöffnung aufweist, auf. Das Hohlrohr bzw. das Röhrchen ist zumindest teilweise gebogen.

[0064] Die Funktionsweise der Ausgießhilfe mit Hohlrohr ist ähnlich der bereits beschriebenen Funktionsweise der aus zwei Schenkeln bestehenden Ausgießhilfe. Um unnötige Wiederholungen zu vermeiden, beschränkt sich die nachfolgende Beschreibung der Ausgießhilfe mit Hohlrohr insbesondere auf die Unterschiede zwischen diesen zwei Ausgießhilfen.

[0065] Das für die Ausgießhilfe verwendete Hohlrohr bzw. Röhrchen ist zwischen 3 cm und 20 cm lang, bevorzugt zwischen 4 cm und 15 cm lang, und besonders bevorzugt zwischen 5 cm und 7 cm lang. Es ist von der Flüssigkeit für eine Schicht des Schichtcocktails durchfließbar. Dadurch, dass die Flüssigkeit durch das gebogene Hohlrohr fließt, werden dessen Geschwindigkeit und dessen Aufprallwinkel auf eine bereits in einem Glas befindliche Flüssigkeit dahingehend verändert, dass sich die Flüssigkeit nach dem Durchfließen des Hohlrohres auf eine bereits im Glas befindliche Flüssigkeit legt, ohne sich mit dieser zu vermischen.

[0066] Hierfür wird die Flüssigkeit in die Eintrittsöffnung des Hohlrohres eingeleitet. Das Hohlrohr ist hierbei so positioniert, dass die Eintrittsöffnung beim Durchfließen der Flüssigkeit nach oben gerichtet ist. Die in die Eintrittsöffnung eingegossene Flüssigkeit fließt im Inneren des Hohlrohres in Richtung der Austrittsöffnung nach unten. Aufgrund von Reibung zwischen den Innenwänden des Hohlrohres und der Flüssigkeit wird die Fließgeschwindigkeit reduziert. Die Flüssigkeit wird abgebremst. Gleichzeitig wird durch die Biegung des Hohlrohres die anfangs noch vertikal nach unten fließende Flüssigkeit in eine Seitwärtsbewegung überführt. Beim Austritt der Flüssigkeit aus der Austrittsöffnung des Hohlrohres ist ein großer Anteil der anfänglichen Vertikalbewegung der Flüssigkeit in eine seitliche bzw. horizontale Bewegung überführt worden.

[0067] Abhängig von der Art und der Stärke der Biegung des Hohlrohres weist die Bewegung der Flüssigkeit beim Verlassen der Austrittsöffnung ausschließlich eine horizontale Bewegung auf. Der größere horizontale Anteil der Bewegung führt dazu, dass die Flüssigkeit parallel oder nahezu parallel zu einer Oberfläche einer bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit aus dem Hohlrohr austritt. Der Aufprallwinkel der Flüssigkeit auf der Oberfläche der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit ist somit sehr spitz. Das Hohlrohr hat ferner den Vorteil, dass die Fallhöhe der Flüssigkeit gegenüber einem normalen Eingießvorgang erheblich reduziert werden

kann. Insbesondere ist die Ausgießhilfe so positionierbar, dass sich die Austrittsöffnung des Hohlrohres nur wenige Millimeter bzw. unmittelbar über der Oberfläche der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit(en) endet. Alternativ kann beim Eingießen zumindest ein Teil des Hohlrohres mit der bereits in Glas befindlichen Flüssigkeit in Berührung kommen. Zum Beispiel berührt die Austrittsöffnung des Hohlrohres die Oberfläche der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit(en), so dass ein Fallen auf die Oberfläche gänzlich vermieden wird.

[0068] Durch die Länge, den Innendurchmesser und die Biegung des Hohlrohres lässt sich somit der Winkel, die Fallhöhe sowie die Geschwindigkeit der Flüssigkeit beeinflussen.

[0069] Insbesondere lässt sich durch die Verwendung des gebogenen Hohlrohres erreichen, dass die aus der Austrittsöffnung des Hohlrohres austretende Flüssigkeit nicht die Oberflächenspannung der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit(en) überwindet. Die eingegossene Flüssigkeit legt sich somit auf die bereits im Glas befindlichen Flüssigkeiten und vermischt sich nicht mit diesen. Somit entsteht im Glas eine Schicht aus der eingegossenen Flüssigkeit.

[0070] Auch mit der alternativen Ausgießhilfe ist es also möglich, verschiedenste Schichtcocktails schnell, einfach und ohne Fachwissen herzustellen. Auch diese Ausgießhilfe ist mit unterschiedlichen Gläsern verwendbar. Die Verwendung der Ausgießhilfe ist nicht auf bestimmte Glasformen oder -größen beschränkt. Ferner ermöglicht die Ausgießhilfe beliebig viele, beliebig hohe Schichten herzustellen. Gegenüber den bekannten Vorrichtungen bzw. Hilfsmitteln sind die Herstellungskosten für die Ausgießhilfe äußerst gering. Die Reinigung der Ausgießhilfe ist sehr einfach und kann schnell durchgeführt werden. Wartungsarbeiten fallen auch bei der alternativen Ausgießhilfe nicht an.

[0071] Bei vorteilhaften Ausgestaltungen der Ausgießhilfe, weist das Hohlrohr eine Biegung von 90° bis 120°, bevorzugt zwischen 90° und 100°, und besonders bevorzugt eine 90°- Biegung, auf. Mit anderen Worten, ist ein Winkel zwischen einer ersten, im Bereich der Eintrittsöffnung befindlichen Achse des Hohlrohres und einer zweiten, im Bereich der Austrittsöffnung befindlichen Achse des Hohlrohres zwischen 90° und 120°; wobei der Winkel bevorzugt zwischen 90° und 100° liegt; und besonders bevorzugt 90° ist.

[0072] Durch ein entsprechend gebogenes Hohlrohr ist eine anfangs vertikal nach unten gerichtete Fließbewegung der Flüssigkeit in eine im Wesentlichen horizontale Fließbewegung überführbar. Da hierdurch die Flüssigkeit parallel bzw. nahezu parallel zur Oberfläche der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit aus der Austrittsöffnung des Hohlrohres austritt, werden auch bei Flüssigkeiten, bei welchen der Unterschied der Dichten nur gering ist, gute Ergebnisse erzielt.

[0073] Eine weitere vorteilhafte Ausgestaltung nutzt ein im Inneren des Hohlrohres angeordnetes Element zum Verlangsamen der Fließgeschwindigkeit der durch das Hohlrohr fließenden Flüssigkeit. Alternativ oder zusätzlich weist das Hohlrohr mindestens einen Bereich auf, der gegenüber dem restlichen Innendurchmesser des Hohlrohres einen verengten bzw. geringeren Innendurchmesser hat.

[0074] Ob die durch das Hohlrohr fließende Flüssigkeit die Oberflächenspannung der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeiten überwindet, hängt unter anderem von der Geschwindigkeit ab, mit der die durch das Hohlrohr fließende Flüssigkeit auf die bereits im Glas befindlichen Flüssigkeiten auftrifft. Idealerweise wird daher die Geschwindigkeit der Flüssigkeit beim Durchfließen des Hohlrohres verlangsamt.

[0075] Hierfür werden im Inneren des Hohlrohres Elemente angeordnet, die von der Flüssigkeit umflossen werden müssen. Durch die im Inneren des Hohlrohres angeordneten Elemente ist der Fluss der Flüssigkeit zumindest teilweise blockiert bzw. wird gehemmt. Die Fließgeschwindigkeit verlangsamt sich dadurch.

[0076] Auch die Verringerung des Innendurchmessers in einem Teilbereich des Hohlrohres kann für die Zubereitung der Schichtcocktails von Vorteil sein. Durch einen geringeren Innendurchmesser kann bei gleichem Druck nur eine geringere Menge der Flüssigkeit durch das Rohr fließen. Die gleichzeitig in das Glas fließende Menge an Flüssigkeit und damit die auf die

Oberfläche wirkende Energie reduziert sich dadurch.

[0077] Eine vorteilhafte Ausgestaltung der Ausgießhilfe weist ferner einen schrägen Abschluss am zweiten Ende des Hohlrohres auf.

[0078] Der schräge Abschluss führt insbesondere zu einem U-förmigen Bereich des Hohlrohres an der Austrittsöffnung, so dass das Hohlrohr an der Austrittsöffnung beim Eingießen nach oben hin geöffnet ist. Die teilweise Öffnung des Hohlrohres an dessen Austrittsöffnung erlaubt dem Bartender bzw. Barkeeper den Fluss der Flüssigkeit zu beobachten bzw. zu kontrollieren und ggfs. schneller zu reagieren.

[0079] Bei anderen vorteilhaften Ausgestaltungen weist ein der Eintrittsöffnung zugewandtes Ende des Hohlrohres einen im Wesentlichen geraden Bereich auf. Der gerade Bereich ist bevorzugt längenverstellbar.

[0080] Um die Ausgießhilfe besser an unterschiedliche Gläser und/oder an unterschiedliche Mengen der bereits in einem Glas befindlichen Flüssigkeiten anpassen zu können, ist ein Teil des Hohlrohres nicht gebogen. Die Länge des nicht gebogenen Teils des Hohlrohres ist variabel. Für tiefere Gläser oder für weiter unten liegende Schichten eines Cocktails ist ein längeres gerades Teilstück von Vorteil. Kleinere Gläser oder weiter oben liegende Schichten können einfacher durch ein Hohlrohr mit einem sehr kurzen oder ganz ohne geraden Bereich zubereitet werden. Durch eine Längenverstellbarkeit des geraden Bereichs des Hohlrohres kann die Ausgießhilfe in einfacher Weise angepasst werden.

[0081] Ferner weisen vorteilhafte Ausgestaltungen des Hohlrohres auch einen Innendurchmesser auf, der einen Durchfluss der Flüssigkeit auf maximal zwei Zentiliter pro Sekunde begrenzt bzw. einen Innendurchmesser, der den Durchfluss der Flüssigkeit bevorzugt auf maximal einen Zentiliter pro Sekunde begrenzt.

[0082] Das Begrenzen der maximalen Durchlaufmenge pro Zeiteinheit erlaubt es auf einfache Weise, die Menge, die in ein Glas gegossen wird, zu bestimmen. Durch Zählen der Sekunden, die eine Flüssigkeit benötigt, durch die Ausgießhilfe in ein Glas zu fließen, lässt sich somit die Menge der eingegossenen Flüssigkeit bestimmen.

[0083] Aus den bereits genannten Gründen ist bei weiteren vorteilhaften Ausgestaltungen die Ausgießhilfe zumindest teilweise aus Edelstahl und/oder Kunststoff ausgebildet. Insbesondere das Hohlrohr ist vorteilhafterweise aus Edelstahl und/oder Kunststoff ausgebildet.

[0084] Ferner wird eine alternative Ausgießvorrichtung zum Zubereiten von Schichtcocktails mit mindestens zwei übereinander geschichteten Flüssigkeiten vorgeschlagen.

[0085] Die Ausgießvorrichtung weist die bereits beschriebene alternative Ausgießhilfe und zusätzlich einen in eine Flasche einsteckbaren Verschluss mit einer Öffnung auf. Der Verschluss mit Öffnung ist beispielsweise ein im Gastronomie- und Barbereich üblicher Pfropfen aus Kunststoff oder Gummi. Die Öffnung des Verschlusses ist mit der Eintrittsöffnung des Hohlrohres flüssigkeitsdicht gekoppelt. Zum Beispiel ist das Hohlrohr in die Öffnung eines Pfropfens einsteckbar bzw. eingesteckt. Eine in der Flasche befindliche Flüssigkeit fließt somit durch die Öffnung des Verschlusses in die Eintrittsöffnung der Ausgießhilfe und von dort in der bereits beschriebenen Weise durch das Hohlrohr zur Austrittsöffnung.

[0086] Weitere vorteilhafte Ausgestaltungen verwenden einen Portionierer oder Dosierer oder einen Ausgießer als Verschluss.

[0087] Insbesondere durch die Verwendung von Portionierern und Dosierern kann die Menge der Flüssigkeit auf einfache Weise bestimmt werden, die aus einer Flasche ausgegossen wird. Somit vereinfachen Portionierer und Dosierer die Zubereitung der Schichtcocktails, da bei der Zubereitung nicht mehr oder zumindest weit weniger auf die Menge der in das Glas einfließenden Flüssigkeit geachtet werden muss.

[0088] Ferner ermöglicht auch die alternative Ausgießvorrichtung die Nutzung von Portionierern oder Dosierern mit Zählwerken, wodurch man den Wareneinsatz im Überblick behält.

[0089] Ferner wird die der Erfindung zugrunde liegende Aufgabe auch durch einen Sprühkopf für eine Sprühsahnedose/Sprühcremedose zum Zubereiten einer Sahneschaumhaube gelöst. Der Sprühkopf weist eine Längsbohrung durch einen Grundkörper mit einem ersten Ende und einem zweiten Ende auf. Das erste Ende hat eine Öffnung. Ferner weist die Längsbohrung am zweiten Ende eine Auslasskammer auf, die bei einem Querschnitt senkrecht zur Achse der Längsbohrung gegenüber der Längsbohrung eine vergrößerte Querschnittfläche hat.

[0090] Die Längsbohrung durch den Grundkörper umfasst hierbei nicht nur eine durch Bohrung bzw. mittels eines Bohrers ausgebildete Verbindung zwischen der Öffnung und der Auslasskammer. Vielmehr kann die Längsbohrung auf verschiedenste Arten gefertigt worden sein. Die Längsbohrung umfasst folglich jede Verbindung, die die Öffnung mit der Auslasskammer verbindet, beispielsweise einen Kanal. Ferner sind unterschiedlichste Formen für den Querschnitt der Längsbohrung denkbar. Zwei mögliche Beispiele stellen eine Längsbohrung mit einem kreisrunden Querschnitt oder mit einem rechteckigen Querschnitt dar.

[0091] Der Sprühkopf ist mit Dosen für Fertigsprühsahne/Sprühcreme, wie sie aus dem Stand der Technik bekannt sind, verwendbar. Beispielsweise wird der erfindungsgemäße Sprühkopf anstelle eines mit der Dose üblicherweise mitgelieferten Sprühkopfs für die Zubereitung der Sahneschaumhaube für Cocktails verwendet.

[0092] Die Längsbohrung weist bevorzugt einen Innendurchmesser auf, der geringer ist als der Außendurchmesser einer Düse bzw. eines Auslasses der Dose. Der geringere Innendurchmesser der Längsbohrung verhindert, dass die Düse bzw. der Auslass in die Längsbohrung geschoben oder gesteckt wird.

[0093] Am zweiten Ende der Längsbohrung befindet sich die Auslasskammer. Die Auslasskammer bietet ausreichend Platz, dass die durch die Längsbohrung gedrückte Sahne/Creme ihr Volumen vergrößern kann. Aus der in der Dose enthaltenen flüssigen Sahne/Creme wird dadurch ein Sahne-/Cremeschaum bzw. leicht angeschlagene Sahne/Creme.

[0094] Der Sprühkopf ermöglicht somit die Zubereitung einer Sahne-/Cremeschaumhaube für Cocktails mit Hilfe einer handelsüblichen Sprühsahne-/Sprühcremedose. Die Sahne-/Cremeschaumhaube lässt sich einfach und schnell herstellen. Der Sprühkopf ist ferner schnell und leicht zu reinigen. Die Vorbereitungen für den Barkeeper bzw. Bartender beschränken sich auf wenige Handgriffe.

[0095] Das erste Ende der Längsbohrung weist bei vorteilhaften Ausgestaltungen eine konische Öffnung auf und/oder ist als trichterförmige Aufnahme für eine Düse bzw. einen Auslass der Dose ausgebildet.

[0096] Aus der Düse bzw. dem Auslass austretende Sahne/Creme wird somit über die konische Öffnung in die Längsbohrung des Sprühkopfes gedrückt und von dort weiter durch die Längsbohrung hindurch. Die konische Öffnung hat sich als vorteilhaft erwiesen, ist jedoch für die Funktion des Sprühkopfes nicht zwingend erforderlich. Die Öffnung kann insbesondere jede Form aufweisen, die zur Aufnahme der Düse bzw. des Auslasses geeignet ist und/oder die die aus der Dose gedrückte Sahne/Creme in die Längsbohrung führt.

[0097] Bei vorteilhaften Ausgestaltungen weist der Sprühkopf ferner mindestens ein Betätigungsmittel auf. Das mindestens eine Betätigungsmittel ist bevorzugt stabförmig oder röhrenförmig ausgebildet und ragt aus dem Grundkörper senkrecht zur Längsrichtung der Längsbohrung heraus. Besonders vorteilhafte Ausgestaltungen weisen ein stab- oder röhrenförmiges Betätigungsmittel auf, das so angeordnet ist, dass zumindest ein Teil des Betätigungsmittels in der Auslasskammer platziert ist. Aus der Längsbohrung austretende Sahne/Creme wird somit nicht mehr direkt in das Glas gesprüht, sondern durch das in der Auslasskammer befindliche Betätigungsmittel abgebremst bzw. umgeleitet.

[0098] Zur Entnahme der Sprühsahne/Sprühcreme aus der Dose, wird üblicherweise Druck auf die Düse bzw. den Auslass der Dose ausgeübt. Der erfindungsgemäße Sprühkopf ist deshalb so ausgebildet, dass dieser gegen die Düse bzw. den Auslass drückbar ist. Beispielsweise

werden die Wände der konischen Öffnung gegen die Düse gedrückt. Um im Gastronomie- oder Barbereich ein Betätigen der Düse bzw. des Auslasses und damit eine Entnahme der Sahne/Creme in einfacher und schneller Weise zu ermöglichen, weist der Sprühkopf das mindestens eine Betätigungsmittel auf und bietet somit die Möglichkeit beispielsweise mit einem Glas gegen das Betätigungsmittel drücken zu können und damit die Entnahme der Sahne/Creme zu starten.

[0099] Weitere Ausgestaltungen bilden die Auslasskammer am zweiten Ende der Längsbohrung als Vergrößerung der Längsbohrung aus. Ein Durchmesser der Auslasskammer weist bevorzugt mindestens den dreifachen Durchmesser der Längsbohrung auf. Besonders bevorzugt ist der Durchmesser der Auslasskammer mindestens fünfmal so groß wie der Durchmesser der Längsbohrung.

[00100] Besonders vorteilhafte Ausgestaltungen des Sprühkopfes sind zudem zumindest teilweise aus Edelstahl und/oder Kunststoff. Alternativ oder zusätzlich ist der Sprühkopf magnetisch.

[00101] Der aus Edelstahl und/oder Kunststoff hergestellte Sprühkopf ist lebensmittelecht und überträgt keinerlei Gerüche oder Geschmäcker auf die Sahne. Ferner ist ein Sprühkopf aus Edelstahl und/oder Kunststoff leicht zu reinigen (insbesondere in Spülmaschinen) und weist eine für den Gastronomie- und Barbereich ausreichend hohe Stabilität auf.

[00102] Der Grundkörper des Sprühkopfs ist ferner bevorzugt ein Vollmaterial, so dass dieser vollständig aus Edelstahl oder Kunststoff besteht.

[00103] Sprühsahne-/Sprühcremedosen enthalten oft Eisen und werden somit magnetisch angezogen bzw. ziehen magnetische Gegenstände an. Magnetische Sprühköpfe haben somit den Vorteil, dass diese auch bei einer auf dem Kopf stehenden Sprühsahne-/Sprühcremedose (d.h. der Auslass bzw. die Düse ist nach unten gerichtet) nicht oder nur schwer von der Dose herunterfallen. Dies vereinfacht die Handhabung und erlaubt die Befestigung der Dosen mit Sprühkopf kopfüber in einer Halterung.

[00104] Ferner wird eine Dose für Sprühsahne/Sprühcreme vorgeschlagen. Die Dose ist insbesondere für die Zubereitung von Sahneschaumhauben bzw. angeschlagener Sahne für Schichtcocktails geeignet.

[00105] Die Dose weist hierfür einen Behälter zum Aufnehmen von Sprühsahne/-creme, einen Auslass bzw. eine Düse, und den bereits beschriebenen Sprühkopf auf. Der Sprühkopf ist mit dem Auslass der Dose koppelbar, insbesondere ist der Auslass in die Öffnung des Sprühkopfes steckbar. Ferner ist zum Entnehmen der in dem Behälter enthaltenen oder aufnehmbaren Sprühsahne/-creme der Sprühkopf betätigbar.

[00106] Bei besonders vorteilhaften Ausgestaltungen der Dose, weist die Dose einen gegenüber den handelsüblichen Dosen geringeren bzw. reduzierten Innendruck auf.

[00107] Aufgrund des geringeren Druckunterschiedes zwischen dem Inneren der Dose und dem Äußeren der Dose entsteht somit beim Entweichen der im Behälter enthaltenen Sprühsahne/-creme keine fest geschlagene Sahne/Creme mehr, sondern lediglich eine angeschlagene Sahne bzw. Creme. Angeschlagene Sahne/Creme, ist Sahne/Creme, die nicht steif geschlagen wurde, sondern lediglich etwas fester geschlagen wird. Sie ist für die Zubereitung verschiedener Cocktails erforderlich.

[00108] Ein besonders einfaches Verfahren zur Herstellung von angeschlagener Sahne/Creme für Cocktails besteht somit darin, eine handelsübliche Dose für Sprühsahne bzw. Sprühcreme zu verwenden, deren Innendruck vor Verwendung reduziert wurde. Zum Beispiel kann das in der Dose enthaltene Gas durch Betätigen der Düse entnommen werden, ohne dass die Sahne/Creme selbst entnommen wird. Mit anderen Worten wird der Innendruck an die Umgebung angepasst. Durch den geringeren Druckunterschied entsteht bei Betätigung des Auslasses bzw. der Düse der Dose nur angeschlagene Sahne/Creme.

[00109] Vorteilhafte Ausgestaltungen der Erfindung sehen zum Entnehmen des in der handels-

üblichen Dose enthaltenen Gases ein besonderes Mittel vor, beispielsweise ein Überdruckventil.

[00110] Nachfolgend werden anhand von Figuren ausgewählte Ausführungsformen der Erfindung näher erläutert. Es zeigen:

- [00111]** Fig. 1A und 1B die prinzipielle Funktionsweise eines Dosierers bzw. Portinierers gemäß dem Stand der Technik;
- [00112]** Fig. 2A-C perspektivische Ansichten einer Ausgießhilfe für die Zubereitung von Schichtcocktails;
- [00113]** Fig. 3A und 3B die Verwendung bzw. Funktionsweise der Ausgießhilfe von Fig. 2A-C;
- [00114]** Fig. 4A-D die Zubereitung eines Schichtcocktails mit der Ausgießhilfe von Fig. 2A-C, wobei sich Flaschen mit Dosierern kopfüber in einer Halterung befinden;
- [00115]** Fig. 5A-C die Zubereitung eines Schichtcocktails mit der Ausgießhilfe von Fig. 2A-C, wobei Flaschen mit Portionierern beim Eingießen in der Hand gehalten werden;
- [00116]** Fig. 6A-F die Verwendung bzw. die Funktionsweise einer alternativen Ausgießhilfe für die Zubereitung von Schichtcocktails;
- [00117]** Fig. 7A-B eine schematische Darstellung eines Sprühkopfes für eine Sprühsahnedose im Querschnitt sowie in einer Außenansicht; und
- [00118]** Fig. 8 eine schematische Darstellung einer Vorrichtung zum Zubereiten eines Schichtcocktails mit zwei Flüssigkeiten und einer Sahneschaumhaube.

[00119] Die in den Figuren dargestellten Objekte und Elemente sind nicht maßstäblich und auch die Verhältnisse der Objekte und Elemente zueinander dienen nur der Verdeutlichung.

[00120] Die Verwendung von gleichen Bezugszeichen in unterschiedlichen Figuren weist auf gleiche, funktionsgleiche oder ähnliche Objekte/Elemente hin.

[00121] Fig. 2A, 2B und 2C zeigen verschiedene perspektivische Ansichten einer Ausgießhilfe 10 für die Zubereitung von Schichtcocktails.

[00122] Die Ausgießhilfe 10 weist einen ersten Schenkel 20 und einen zweiten Schenkel 30 auf. Der erste Schenkel 20 dient primär der Befestigung der Ausgießhilfe 10 an einer Flasche oder einem Ausgießer. Der zweite Schenkel 30 dient als Auslaufschiene. In einer Flasche befindliche Flüssigkeit trifft auf einem dem ersten Schenkel 20 zugewandten Ende des zweiten Schenkels 30 auf. Bedingt durch das Gefälle des zweiten Schenkels 30 fließt die Flüssigkeit anschließend langsam in Richtung eines dem ersten Schenkel 20 angewandten Endes des zweiten Schenkels 30.

[00123] Wie insbesondere in Fig. 2B zu sehen ist, bilden der erste Schenkel 20 und der zweite Schenkel 30 eine im Wesentlichen L-förmige Grundform, wobei zwischen den beiden Schenkeln 20, 30 ein Winkel α zwischen 110° und 120° gebildet wird.

[00124] Der erste Schenkel 20 ist im Wesentlichen flach und weist eine Aussparung 22 in der Mitte des ersten Schenkels 20 auf. Die Aussparung 22 erstreckt sich fast über die gesamte Länge des ersten Schenkels 20 und ermöglicht es den Abstand zwischen dem zweiten Schenkel 30 und einem Auslass eines Dosierers einzustellen. Mit Hilfe des ersten Schenkels 20 bzw. der Aussparung 22 im ersten Schenkel 20 ist somit festlegbar, wie weit der zweite Schenkel später in ein Glas reicht.

[00125] Bei der in Fig. 2A, 2B und 2C dargestellten Ausführungsform weist der zweite Schenkel 30 zwei Seitenwände 32a und 32b auf. Die Seitenwände 32a, 32b verlaufen parallel zueinander und parallel zur Flussrichtung der auf dem Schenkel fließenden Flüssigkeit. Der zweite Schen-

kel 30 mit den zwei Seitenwänden 32a, 32b gleicht im Querschnitt somit einem U-Profil. Ferner weist das dem ersten Schenkel abgewandte Ende des zweiten Schenkels 30 einen spitz zulau- fenden Abschluss 34 auf.

[00126] Anhand von Fig. 3A und 3B wird im Folgenden die prinzipielle Funktionsweise und die Verwendung der in den Fig. 2A, 2B und 2C dargestellten Ausgießhilfe 10, 10' näher erläutert.

[00127] In Fig. 3A wird eine Verwendung der Ausgießhilfe 10 gezeigt, bei der eine Flasche 60 kopfüber in einer Halterung befestigt ist. Ein Dosierer 70 ist in die Flaschenöffnung der Flasche 60 gesteckt. Der Dosierer 70 weist einen Auslass 72 auf. Die Ausgießhilfe 10 ist so an der Flasche 60 bzw. dem Dosierer 70 befestigt, dass der eine Auslaufschiene bildende zweite Schenkel 30 der Ausgießhilfe 10 mit einem geringen Gefälle unter dem Auslass 72 des Dosie- rers 70 angeordnet ist.

[00128] Beim Ausgießen trifft die Flüssigkeit aus der Flasche 60 auf den zweiten Schenkel 30. Eine Austrittrichtung A der Flüssigkeit aus dem Auslass 72 des Dosierers 70 verläuft somit im Wesentlichen senkrecht bzw. nahezu senkrecht zum zweiten Schenkel 30. Die Flüssigkeit wird durch die im Wesentlichen horizontale Anordnung des zweiten Schenkels 30 bzw. durch das geringe Gefälle des zweiten Schenkels 30 abgebremst, fließt langsam quer über den zweiten Schenkel 30 und fließt über den Abschluss 34 vom zweiten Schenkel 30 der Ausgießhilfe 10.

[00129] Ein Anschlag 24 am ersten Schenkel 20 der Ausgießhilfe 10 beschränkt die Bewegung der Ausgießhilfe 10 in Richtung der Flasche 60. Durch den Anschlag 24 wird damit verhindert, dass ein im Dosierer 70 befindliches Ventil vollständig geöffnet werden kann. Somit wird die Menge der aus dem Dosierer 70 strömenden Flüssigkeit beschränkt.

[00130] Die Aussparung 22 im ersten Schenkel 20 der Ausgießhilfe 10 ermöglicht es ferner, den Abstand zwischen dem Auslass 72 und dem zweiten Schenkel 30 zu variieren.

[00131] Fig. 3B zeigt eine alternative Verwendung der Ausgießhilfe 10'. Anders als bei der in Fig. 3A dargestellten Ausführungsform, ist in Fig. 3B eine Flasche 60' nicht kopfüber in einer Halterung befestigt, sondern wird während des Eingießvorgangs von einem Barkeeper oder Bartender in der Hand gehalten. Bei dieser Alternative ist ein Portionierer 70' in einen Hals der Flasche 60' gesteckt. Der Portionierer 70' weist einen Auslass 72' auf, durch welchen eine in der Flasche 60' befindliche Flüssigkeit ausgeschenkt werden kann. Die Ausgießhilfe 10' ist mit Hilfe des ersten Schenkels 20 an der Flasche 60' bzw. an dem Portionierer 70' befestigt.

[00132] In Fig. 3B befindet sich die Flasche 60' in einer Lagerungsposition, d.h. die Flaschen- öffnung bzw. der Auslass 72' ist nach oben gerichtet und Flüssigkeit kann nicht ausgegossen werden. Zur Entnahme der Flüssigkeit, ist die Flasche 60' mit dem Portionierer 70' auf den Kopf zu stellen, so dass der Flascheninhalt durch den Portionierer 70' aus dem Auslass 72' heraus- fließt.

[00133] Die Ausgießhilfe 10' ist hierbei so mit der Flasche 60' bzw. dem Portionierer 70' ver- bunden, dass beim Ausgießen des Flascheninhaltes, die Flüssigkeit aus dem Auslass 72' des Portionierers 70' fließt und auf den zweiten Schenkel 30 der Ausgießhilfe 10' auftrifft. Auch bei dieser Ausführungsform wird die Fließgeschwindigkeit der Flüssigkeit durch die nahezu hori- zontale Position des zweiten Schenkels 30 in der Ausgießposition verlangsamt, so dass die Flüs- sigkeit von einem Aufprallpunkt auf dem zweiten Schenkel 30 nur langsam in Richtung des Abschlusses 34 fließt, von dem sie schließlich in ein Glas befördert wird.

[00134] Fig. 4A-D zeigen die einzelnen Schritte der Zubereitung eines Schichtcocktails mit der Ausgießhilfe 10.

[00135] Würde man ohne die Ausgießhilfe 10 die verschiedenen Flüssigkeiten in üblicher Wei- se nacheinander aus den verschiedenen Flaschen 60 in ein Glas 80 gießen, so würden sich die Zutaten zumindest zeitweise miteinander vermischen. Der Grund hierfür ist, dass die Aufprall- geschwindigkeit und somit die Aufprallenergie der einzelnen Flüssigkeiten beim Eingießen recht hoch ist und im Wesentlichen senkrecht zur Oberfläche der bereits im Glas befindlichen Flüs- sigkeiten wirkt, was dazu führt, dass die Oberflächenspannung der bereits im Glas befindlichen

Flüssigkeiten durchbrochen wird.

[00136] Zur Herstellung des Schichtcocktails mit Hilfe der Ausgießhilfe 10 wird daher zunächst auf die Flasche 60 mit den zu verwendenden Flüssigkeiten ein Dosierer 70 aufgebracht. Anschließend wird die Ausgießhilfe 10 an jeder Flasche 60 bzw. an jedem Dosierer 70 befestigt und mit Hilfe der Aussparung 22 so eingestellt, dass der zweite Schenkel 30 beim Eingießen jeweils auf der obersten im Glas befindlichen Schicht endet.

[00137] Fig. 4A zeigt die Zubereitung des Schichtcocktails vor dem Eingießen der ersten Zutat. Das Glas 80 wird von unten nach oben gegen Betätigungsmittel 74 des Dosierers 70 gedrückt, so dass ein im Dosierer 70 befindliches Ventil geöffnet wird. Die erste Zutat für eine erste Schicht 82 des Schichtcocktails fließt aus der ersten Flasche 60 in das Glas 80. Wie in Fig. 4A dargestellt, ist für das Eingießen der ersten Flüssigkeit die Ausgießhilfe 10 optional.

[00138] Die Zubereitung einer zweiten Schicht 84 des Schichtcocktails wird in Fig. 4B gezeigt. Wie bereits beschrieben, wird hierfür eine Ausgießhilfe 10 an der Flasche 60 bzw. dem Dosierer 70 befestigt. Für die Zubereitung der zweiten Schicht 84 ist der Abstand so gewählt, dass bei Betätigung der Betätigungsmittel 74 des Dosierers 70 die Ausgießhilfe 10 so weit in das Glas 80 ragt, dass es die bereits im Glas befindliche erste Schicht 82 nur minimal berührt und an der Oberfläche der bereits im Glas befindlichen Flüssigkeit endet. Wird nun der Dosierer 70 für die zweite Schicht 84 betätigt und somit das Ventil im Dosierer 70 geöffnet, so fällt eine zweite Zutat für die zweite Schicht 84 nicht direkt ins Glas 80, sondern trifft zunächst auf dem zweiten Schenkel 30 der Ausgießhilfe 10 auf. Die Flüssigkeit wird durch die nahezu horizontale Lage des zweiten Schenkels 30 abgebremst und fließt vom Auftreffpunkt langsam quer über den zweiten Schenkel 30 zum schrägen Abschluss 34. Vom schrägen Abschluss 34 gleitet die Flüssigkeit schließlich für die zweite Schicht 84 in das Glas 80, in dem sich bereits die erste Zutat befindet. Aufgrund der geringen Geschwindigkeit bzw. aufgrund der geringen/eliminierten Fallhöhe, wird die Oberflächenspannung der ersten Schicht 82 nicht überwunden. Die zweite Flüssigkeit vermischt sich nicht mit der ersten Flüssigkeit, sondern wird darüber geschichtet.

[00139] In gleicher oder ähnlicher Weise können weitere Zutaten mit abnehmender Dichte in das Glas 80 eingegossen werden und damit über die bereits im Glas befindlichen Schichten gelegt werden. Fig. 4C zeigt die Zubereitung einer dritten Schicht 86 des Cocktails und in Fig. 4D wird eine vierte Schicht eingegossen. Wie Fig. 4B, 4C und 4D zeigen, ist der Abstand zwischen dem zweiten Schenkel 30 der Ausgießhilfe 10 und dem Auslass 72 des Dosierers 70 für jede der Schichten unterschiedlich. Der Abstand bei Flaschen mit Zutaten, die eine weiter unten liegende Schicht im Schichtcocktail bilden (z.B. die zweite Schicht 84'), ist größer als der Abstand für Flaschen mit Zutaten, die darüber geschichtet werden (z.B. die dritte Schicht).

[00140] Der Abstand hängt unter anderem von der Art und der Form des Glases 80 sowie der einzugießenden Menge der einzelnen Flüssigkeiten ab. Wichtig ist, dass der Abstand zwischen dem zweiten Schenkel 30 und dem Auslass 72 des Dosierers 70 so eingestellt ist, dass der zweite Schenkel 30 beim Eingießen in der Nähe der Oberfläche der obersten im Glas 80 befindlichen Schicht endet.

[00141] Fig. 4B, 4C und 4D zeigen zudem die Verwendung des Anschlages 24. Der Anschlag 24 verhindert, dass sich das Ventil im Dosierer 70 komplett öffnet. Dadurch fließen die Flüssigkeiten langsamer aus.

[00142] Ferner werden besonders gute Ergebnisse erreicht, wenn der zweite Schenkel 30 beim Eingießen der Flüssigkeiten an der bzw. nahe an der Innenwand des Glases 80 endet. Die Länge des zweiten Schenkels 30 ist hierfür an den Innendurchmesser des Glases 80 angepasst. Die Flüssigkeit fließt somit vom zweiten Schenkel 30 zunächst gegen die Innenwand des Glases 80 und gleitet an der Innenwand des Glases 80 langsam die kurze Strecke bis zum Auftreffen auf der bereits im Glas 80 befindlichen Schicht nach unten. Da die Flüssigkeit an der Innenwand des Glases 80 hinuntergleitet, wird die Fallhöhe weiter reduziert bzw. gänzlich eliminiert. Gleichzeitig wird die Geschwindigkeit mit der die Flüssigkeiten auf die anderen Schichten auftreffen weiter verlangsamt.

[00143] Fig. 5A-C erläutern eine alternative Verwendung der Ausgießhilfe 10' für die Zubereitung von Schichtcocktails. Die Flaschen 60' mit den Zutaten sind bei dieser Alternative nicht an einer Halterung kopfüber angebracht, sondern werden bei der Zubereitung in der Hand gehalten.

[00144] Auf die Flaschen 60' mit den für den Schichtcocktail notwendigen Zutaten wird zunächst jeweils ein Portionierer 70' aufgebracht. In Fig. 5A-C wird die Zubereitung eines Cocktails mit drei Schichten gezeigt, so dass insgesamt drei Zutaten unterschiedlicher Dichte benötigt werden. Bei den Flaschen für eine zweite Schicht 84' und eine dritte Schicht werden anschließend die Ausgießhilfen 10' montiert. Die Ausgießhilfen 10' werden hierfür an den Portionierern 70' befestigt. Durch die Aussparung 22 ist für jede Ausgießhilfe 10' der Abstand zwischen einem Auslass 72' des Portionierers 70' und des zweiten Schenkels 30 der Ausgießhilfe 10 einstellbar. Der Abstand für Flaschen mit Zutaten, die eine weiter unten liegende Schicht im Schichtcocktail bilden (z.B. die zweite Schicht 84'), ist größer als der Abstand für Flaschen mit Zutaten, die darüber geschichtet werden (z.B. die dritte Schicht).

[00145] Zum Eingießen der ersten Schicht 82' wird die Flasche 60' mit der ersten Zutat auf den Kopf gestellt und so positioniert, dass die in der Flasche 60' befindliche Flüssigkeit in das Glas 80' fließt. Wie in Fig. 5A dargestellt, ist für die Flasche 60' mit der Flüssigkeit für die erste Schicht 82' keine Ausgießhilfe 10' notwendig. Die erste Zutat kann sich noch nicht mit anderen Zutaten vermischen. Sobald die gewünschte Menge an Flüssigkeit in das Glas 80' geflossen ist, wird die Flasche 60' abgestellt.

[00146] Wie in Fig. 5B dargestellt, wird für die zweite Schicht 84' des Cocktails die Flasche 60' mit der zweiten Zutat verwendet. Auch diese Flasche 60' wird mit der Hand gedreht, so dass der Auslass 72' des Portionierers 70' nach unten gerichtet ist. Die zweite Zutat für den Cocktail fließt somit aus dem Auslass 72' des Portionierers 70'. Die zweite Zutat wird aber nicht direkt in das bereits mit der ersten Schicht 82' gefüllte Glas 80' gegossen, sondern trifft zunächst auf dem zweiten Schenkel 30 der Ausgießhilfe 10' auf. Gleichzeitig muss beim Eingießen darauf geachtet werden, dass die Flasche 60' so platziert wird, dass der zweite Schenkel 30 kurz über bzw. in der bereits im Glas 80' befindlichen ersten Schicht 82' endet. Zudem sollte der zweite Schenkel 30 nur ein geringes Gefälle in Richtung des Abschlusses 34 aufweisen.

[00147] Die aus der Flasche 60' auf den zweiten Schenkel 30 der Ausgießhilfe 10' auftreffende Flüssigkeit fließt vom Auftreffpunkt in Richtung Abschluss 34. Durch eine entsprechende Positionierung der Flasche 60' und damit des zweiten Schenkels 30 der Ausgießhilfe 10' weist der zweite Schenkel 30 eine nahezu horizontale Lage mit einem geringen Gefälle Richtung Abschluss 34 auf. Die Flüssigkeit fließt vom Auftreffpunkt in Richtung des Abschlusses 34, d.h. von einem dem ersten Schenkel 20 zugewandten Ende des zweiten Schenkels 30 in Richtung eines dem ersten Schenkel 20 abgewandten Ende des zweiten Schenkels 30. Durch das geringe Gefälle bewegt sich die Flüssigkeit nur langsam. Am Abschluss 34 fließt die Flüssigkeit schließlich in das Glas 80' und legt sich ohne sich mit dieser zu vermischen auf die erste Schicht 82'. Das Glas 80' und die Flasche 60' mit dem Portionierer 70' wird im Wesentlichen in dieser Position gehalten, bis die gewünschte Menge der zweiten Zutat in das Glas 80' geflossen ist.

[00148] Auch bei dieser alternativen Verwendung kann der Abschluss 34 des zweiten Schenkels 30 so positioniert werden, dass dieser die Innenwand des Glases 80' berührt bzw. in unmittelbarer Nähe zu dieser endet. Hierdurch wird erreicht, dass die Flüssigkeit für die zweite Schicht 84' nicht auf die erste Schicht 82' fällt, sondern an der Innenwand des Glases 80' nach unten gleitet. Die Aufprallenergie wird dadurch weiter reduziert und ein Vermischen der einzelnen Zutaten verhindert bzw. reduziert.

[00149] Die dritte Schicht für den Schichtcocktail wird in einem in Fig. 5C gezeigten weiteren Schritt aus der Flasche 60' mit der dritten Zutat eingegossen. Der Vorgang für die Zubereitung der dritten Schicht ähnelt der Zubereitung der zweiten Schicht 82'.

[00150] Fig. 6A-F zeigen die Zubereitung von Schichtcocktails mittels einer alternativen Aus-

gießvorrichtung 100, 100' mit einem Auslaufrohr 110, 110'. Bei der in Fig. 6A-C dargestellten ersten Ausführungsform sind Flaschen 160 mit den Cocktailzutaten in einer Halterung befestigt. Eine zweite alternative Ausführungsform, bei der Flaschen 160' beispielsweise von einem Bartender gehalten bzw. geführt werden, ist in Fig. 6D-F zu sehen.

[00151] Die Zubereitung sowie die Hilfsmittel für eine erste Schicht 182 des Cocktails unterscheiden sich nicht von der in Fig. 4A gezeigten Variante. Auf eine ausführliche Beschreibung der in Fig. 6A dargestellten Zubereitung der ersten Schicht 182 wird daher verzichtet und es wird auf die Beschreibung der Fig. 4A verwiesen.

[00152] Wie in Fig. 6B und 6C zu sehen ist, wird für die Zubereitung einer zweiten Schicht 184 und/oder einer dritten Schicht die Ausgießvorrichtung 100 verwendet. Die Ausgießvorrichtung 100 weist einen Dosierer 170 und das Auslaufrohr 110 auf. Der Dosierer 170 ist auf die Flasche 160 montiert. Das Auslaufrohr 110 ist ein gebogenes Hohlrohr. Ein erstes Ende des Auslaufrohres 110 ist so mit einem Auslass des Dosierers 170 verbunden, dass aus dem Auslass ausfließende Flüssigkeit in das Auslaufrohr 110 gelenkt wird, in dessen Inneren die Flüssigkeit bis zu einem zweiten Ende des Auslaufrohres 110 fließt.

[00153] Die in Fig. 6B dargestellte Zubereitung der zweiten Schicht 182 beginnt damit, dass gegen ein Betätigungsmittel 174 des auf der Flasche 160 montierten Dosierers 170 gedrückt wird. Das Betätigungsmittel 174 ist stabförmig ausgebildet und ragt seitlich aus dem Dosierer 170 heraus. Ein Glas 180 wird von unten nach oben gegen das Betätigungsmittel 174 gedrückt, wodurch ein im Dosierer 170 befindliches Ventil zumindest teilweise geöffnet wird. Eine in der Flasche 160 enthaltene Flüssigkeit fließt nach dem Öffnen des Ventils durch den Dosierer 170 und verlässt diesen am Auslass 172 des Dosierers 170. Nach Verlassen des Auslasses 172 fließt die Flüssigkeit nicht direkt in das Glas 180. Die große Fallhöhe und die daraus resultierende Aufprallenergie der zweiten Zutat auf die bereits im Glas 180 befindliche erste Zutat würden zu einer zumindest zeitweisen Vermischung der beiden Zutaten führen, wodurch eine Schichtenbildung unmöglich würde.

[00154] Aus diesem Grund wird die aus dem Auslass 172 des Dosierers 170 austretende Flüssigkeit in das Innere des Auslaufrohres 110 der Ausgießvorrichtung 100 geleitet, so dass sie im Inneren des als Hohlrohr ausgebildeten Auslaufrohres 110 von einem ersten Ende zu einem zweiten Ende strömt. Das Auslaufrohr 110 ist zumindest teilweise gebogen und weist eine 90°-Biegung auf. Mit anderen Worten beträgt der Winkel zwischen einer Rohrachse an dem ersten Ende und einer Rohrachse an dem zweiten Ende 90° oder im Wesentlichen 90°.

[00155] Aufgrund des gebogenen Auslaufrohres 110 fließt bzw. fällt die Flüssigkeit zunächst vertikal nach unten, wird jedoch dann zunehmend in eine horizontale Bewegung überführt. Ferner wird durch das Fließen im Inneren des Auslaufrohres 110 die Flussgeschwindigkeit verlangsamt. Die Flüssigkeit tritt somit aus dem zweiten Ende des Auslaufrohres 110 mit einer im Wesentlichen parallel zur Oberfläche der ersten Schicht 182 verlaufenden Richtung aus. Gleichzeitig wird durch den Durchfluss des Auslaufrohres 110 die Fließgeschwindigkeit reduziert. Ferner wird durch einen Innendurchmesser des Auslaufrohres 110 zusätzlich die Auslaufgeschwindigkeit festgelegt.

[00156] Beim Ausgießen der Flüssigkeit für die zweite Schicht 184 wird das zweite Ende des Auslaufrohres 110 so positioniert, dass dieses im Wesentlichen parallel zur Oberfläche der bereits im Glas befindlichen ersten Schicht 182 verläuft. Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, ist der Abstand zwischen dem zweiten Ende des Auslaufrohres 110 und der Oberfläche möglichst gering. Dadurch wird die Fallhöhe der Flüssigkeit auf die erste Schicht 182 verringert und damit die Aufprallgeschwindigkeit bzw. -energie reduziert.

[00157] Aufgrund der reduzierten Fließgeschwindigkeit und der geringen Fallhöhe gleitet die zweite Zutat aus dem zweiten Ende des Auslaufrohres 110 und legt sich auf die bereits im Glas 180 befindliche erste Schicht 182. Ein Vermischen der beiden Zutaten wird aufgrund der unterschiedlichen Dichten verhindert.

[00158] Nachdem die gewünschte Menge der zweiten Zutat in der beschriebenen Weise in das

Glas 180 geflossen ist, wird das Betätigungsmittel 174 des Dosierers 170 nicht weiter betätigt. Das Ventil im Dosierer 170 wird dadurch wieder geschlossen und der Flüssigkeitsfluss stoppt. Bei der Verwendung eines Portionierers stoppt der Flüssigkeitsfluss von allein.

[00159] Die Zubereitung einer dritten Schicht mit Hilfe der Ausgießvorrichtung 100 ist in Fig. 6C zu sehen. Nach dem Eingießen der zweiten Zutat, ist das Glas 180 bereits voller als nach der ersten Zutat. Für ein besonders gutes Ergebnis ist das Auslaufrohr 110 der Ausgießvorrichtung 100 deshalb an die veränderte Ausgangslage angepasst. Wie in Fig. 6C zu sehen ist, ist das Auslaufrohr 110 für die Zubereitung der dritten Schicht kürzer und ragt somit auch nicht so tief in das Glas 180. Das Auslaufrohr 110 endet über der Oberfläche der zweiten Schicht 184 bzw. im Bereich oder nahe der Oberfläche der zweiten Schicht 184.

[00160] Der Ablauf der Zubereitung der dritten Schicht entspricht ansonsten im Wesentlichen der Zubereitung der zweiten Schicht 184.

[00161] Wie in den Fig. 6B und 6C zu sehen ist, weist das Auslaufrohr 110 an seinem zweiten Ende einen beim Eingießen nach oben hin geöffneten, U-förmigen Auslauf 112 auf. Durch den Auslauf 112 ist der Fluss der Zutat für einen Barkeeper bzw. Bartender zumindest teilweise einsehbar und damit besser kontrollierbar.

[00162] Die Verwendung der Ausgießvorrichtung 100 ist nicht auf in Halterungen montierte Flaschen 160 beschränkt.

[00163] Fig. 6D zeigt die Zubereitung einer ersten Schicht 182' eines Schichtcocktails. Eine Zutat für die erste Schicht 182' wird aus einer Flasche 160' mit Hilfe eines Portionierers 170' in ein Glas 180' gegossen. Der Portionierer 170' weist hierfür einen Auslass 172' auf.

[00164] Fig. 6E und 6F zeigen Flaschen 160' mit Zutaten für den Schichtcocktail, bei welchen eine Ausgießvorrichtung 100' an einem Portionierer 170' befestigt ist. Beim Eingießen der einzelnen Flüssigkeiten ist wiederum darauf zu achten, dass ein Ende eines Auslaufrohres 110' so platziert ist, dass ein Auslauf 112' knapp über der Oberfläche der bereits in dem Glas 180' befindlichen Schicht 182' bzw. 184' endet bzw. nur minimal mit dieser in Berührung kommt. Bei der Verwendung des Portionierers 170' stoppt der Flüssigkeitsfluss von allein.

[00165] Fig. 7A und 7B zeigen einen Sprühkopf 200 für die Zubereitung einer Sahneschaumhaube bzw. einer Cremehaube für Schichtcocktails. In Fig. 7A ist der Sprühkopf 200 im Querschnitt dargestellt; in Fig. 7B ist eine Außenansicht des Sprühkopfes 200 zu sehen.

[00166] Eine Dose 210 mit Fertigsprühsahne/-creme ist in den Fig. 7A und 7B mit einer nach unten gerichteten Düse 220 dargestellt. Mit Hilfe eines Treibgases wird die in der Dose 210 befindliche Sahne/Creme durch die Düse 220 gedrückt. Die Sahne/Creme wird beim Entweichen aus der Dose 210 fest. Dies liegt am Druckunterschied zwischen dem Inneren der Dose 210 und dem Äußeren der Dose 210. Möchte man nun aus der Dose 210 keine steifgeschlagene Sahne/Creme gewinnen, sondern leicht angeschlagene Sahne/Creme für einen Schichtcocktail, so wird zunächst der Druck in der Dose 210 reduzieren. Hierzu wird die Dose 210 in eine Position gebracht, bei der die Düse 220 nach oben gerichtet ist. Durch Drücken der Düse 220 der Dose 210 entweicht das in der Dose 210 enthaltene Gas, so dass der Druck im Inneren der Dose 210 reduziert wird.

[00167] Zur Entnahme der leicht angeschlagenen Sahne/Creme wird der Sprühkopf 200 verwendet. Der Sprühkopf 200 weist eine Längsbohrung 204 durch einen zylinderförmigen Grundkörper 202 auf. Die Achse der Längsbohrung 204 und die Achse des Grundkörpers 202 sind koaxial. Der Innendurchmesser der Längsbohrung 204 ist hierbei nicht größer als ein Außendurchmesser der Düse 220 der Dose 210.

[00168] An einem ersten Ende (z.B. an einer Deckfläche) des zylinderförmigen Grundkörpers 202 ist die Längsbohrung 204 konisch aufgebohrt, so dass der Grundkörper 202 eine trichterförmige Aufnahme 206 für die Düse 220 der Dose 210 ausbildet. Durch die trichterförmige Aufnahme 206 ist der Sprühkopf 200 auf die Düse 220 der Dose 210 steckbar.

[00169] An dem dem ersten Ende entgegengesetzten zweiten Ende des zylinderförmigen

Grundkörpers 202 (z.B. an einer Grundfläche) weist der Sprühkopf 200 eine Auslasskammer 208 auf. Die Längsbohrung 204 wurde an dieser Stelle um ein Vielfaches vergrößert.

[00170] Ferner weist der Sprühkopf 200 ein Betätigungsmittel 230 auf. Das Betätigungsmittel 230 ragt am zweiten Ende des Grundkörpers 202 stabförmig aus einer Mantelfläche des Grundkörpers 202 heraus. Wie in Fig. 7A zu sehen ist, weist der Grundkörper 202 im Bereich des zweiten Endes eine Bohrung von einer Seite der Mantelfläche zu einer zweiten Seite der Mantelfläche auf. Zur Ausbildung des Betätigungsmittels 230 ist ein Edelstahlrohr durch die Bohrung gesteckt. Das Edelstahlrohr steht somit in eingestecktem Zustand senkrecht zur Längsbohrung 204. Die Länge des Edelstahlrohres ist größer als der Durchmesser des Grundkörpers 202, so dass das Edelstahlrohr auf beiden Seiten des Grundkörpers 202 übersteht.

[00171] Wird nun von unten mit einem Glas 280 gegen das Betätigungsmittel 230 gedrückt, so wird Sahne bzw. Creme aus der Dose 210 in die Aufnahme 206 und von dort über die Längsbohrung 204 und die Auslasskammer 208 in das Glas 280 gesprüht. Ein in der Auslasskammer 208 angeordneter Teil des Betätigungsmittels 230 befindet sich im Bereich der Verlängerung der Längsbohrung 204 und verhindert somit, dass die Sahne bzw. Creme direkt in das Glas 280 gesprüht wird.

[00172] Der Schichtcocktail bekommt so als oberste Schicht eine Haube aus leicht angeschlagener Sahne/Creme ohne sich mit den bereits im Glas 280 befindlichen Flüssigkeiten zu vermischen.

[00173] In Fig. 8 ist ferner eine Vorrichtung 300 für die Zubereitung von Schichtcocktails dargestellt.

[00174] Die Vorrichtung 300 dient als Halterung für zwei Flaschen 310a, 310b mit Flüssigkeiten bzw. Zutaten für den Schichtcocktail und weist einen Standfuß 304 auf. Die Flaschen 310a, 310b werden durch an einem Ständer 302 angebrachte Halterungsarme 306a, 306b in der Vorrichtung 300 befestigt.

[00175] Eine erste Flasche 310a ist mit einer ersten Flüssigkeit befüllt, die eine erste Schicht 382 des Cocktails bildet. Die erste Flüssigkeit weist gegenüber allen anderen für den Cocktail verwendeten Zutaten die größte Dichte auf. Ein Dosierer 370a ist auf den Flaschenhals der ersten Flasche 310a montiert, so dass in der Flasche 310a enthaltene Flüssigkeit in der üblichen Art und Weise entnehmbar ist. Ein Glas 380 wird zum Entnehmen der ersten Flüssigkeit von unten nach oben gegen den Dosierer 370a gedrückt. Durch die Druckbewegung öffnet sich ein im Inneren des Dosierers 370a befindliches Ventil und ein Teil des Flascheninhalts fließt in das unter dem Dosierer 370a positionierte Glas 380.

[00176] Die Vorrichtung 300 weist ferner einen zweiten Dosierer 370b für die zweite Flasche 310b auf. Der Dosierer 370b ist in üblicher Weise auf den Flaschenhals der zweiten Flasche 310b montiert. Ferner ist in Fig. 8 eine Ausgießhilfe 330 zu sehen. Die Ausgießhilfe 330 ist an dem zweiten Dosierer 370b befestigt. Bei der Betätigung des zweiten Dosierers 370b tritt die Flüssigkeit für eine zweite Schicht 384 des Cocktails aus einem Auslass des zweiten Dosierers 370b aus. Die Flüssigkeit fließt jedoch nicht direkt in das Glas 380, sondern trifft zunächst auf die Ausgießhilfe 330 und fließt vom Aufprallpunkt in der bereits beschriebenen Weise über die Ausgießhilfe 330 in das Glas 380, wo sich die Flüssigkeit aus der zweiten Flasche 310b auf die bereits im Glas 380 befindliche erste Schicht 382 legt. Die Flüssigkeit der zweiten Flasche 310b hat eine geringere Dichte als die Flüssigkeit der ersten Flasche 310a, so dass sich die beiden Flüssigkeiten im Glas 380 nicht miteinander vermischen.

[00177] Für einen Schichtcocktail mit Sahnescraum-/Cremehaube, weist die Vorrichtung 300 ferner eine Dose 320 mit Fertigsprühsahne bzw. Fertigsprühcreme auf. Die Dose 320 weist einen gegenüber den handelsüblichen Sprühsahnedosen bzw. Sprühcremedosen verminderten Innendruck auf. Der Innendruck wird beispielsweise mit Hilfe eines Überdruckventils 390 reduziert. Die Dose 320 ist an der Vorrichtung 300 so befestigt, dass eine Düse 322 nach unten gerichtet ist. Bei der dargestellten Ausführungsform ist die Dose 320 mit Hilfe eines Magneten kopfüber an der Vorrichtung 300 befestigt. Ein Sprühkopf 324 ermöglicht eine Entnahme einer

leicht angeschlagenen Sahne/Creme aus der Dose 320.

[00178] Um eine Sahneschaum-/Cremehaube aus leicht angeschlagener Sahne/Creme als oberste Schicht auf einen Schichtcocktail zu sprühen, wird der Rand des Glases 380 von unten nach oben gegen den Sprühkopf 324 bzw. gegen Betätigungsmittel des Sprühkopfes 324 gedrückt. Ein in der Dose 320 befindliches Treibgas drückt die ebenfalls in der Dose 320 befindliche Sahne/Creme durch die Düse 322 und den Sprühkopf 324 in das Glas 380. Die Sahne/Creme legt sich auf die zweite Schicht 384.

[00179] Es ist dem Fachmann ersichtlich, dass die Erfindung nicht auf die vorstehend beschriebenen beispielhaften Ausführungsformen beschränkt ist, sondern vielmehr in vielfältiger Weise variiert werden kann. Insbesondere können die Merkmale der einzelnen Ausführungsformen auch miteinander kombiniert werden.

Ansprüche

1. Ausgießhilfe zum Zubereiten von Schichtcocktails mit mindestens zwei übereinander geschichteten Flüssigkeiten (82-86, 82'-84'), aufweisend:
einen ersten Schenkel (20) zum Befestigen der Ausgießhilfe (10, 10'); und
einen mit dem ersten Schenkel (20) gekoppelten zweiten Schenkel (30) zum Führen einer Flüssigkeit.
2. Ausgießhilfe gemäß Anspruch 1, wobei der erste Schenkel (20) und der zweite Schenkel (30) im Wesentlichen L-förmig angeordnet sind.
3. Ausgießhilfe gemäß Anspruch 1 oder 2, wobei ein Winkel zwischen einer dem zweiten Schenkel (30) zugewandten Oberfläche des ersten Schenkels (20) und einer dem ersten Schenkel (20) zugewandten Oberfläche des zweiten Schenkels (30) zwischen 90° und 170° ist, wobei der Winkel bevorzugt zwischen 95° und 140° ist; und wobei der Winkel besonders bevorzugt zwischen 110° und 120° ist.
4. Ausgießhilfe gemäß Anspruch 1, 2 oder 3, wobei der erste Schenkel (20) eine Aussparung (22) zum Befestigen der Ausgießhilfe (10) aufweist, und wobei die Aussparung (22) bevorzugt als Öffnung in dem ersten Schenkel (20) ausgebildet ist.
5. Ausgießhilfe gemäß einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei mit Hilfe des ersten Schenkels (20) die Ausgießhilfe (10, 10') an einer Flasche (60, 60') befestigt bzw. befestigbar ist.
6. Ausgießhilfe gemäß einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei mit Hilfe des ersten Schenkels (20) die Ausgießhilfe (10, 10') an einem Ausgießer, Dosierer oder Portionierer (70, 70') befestigt bzw. befestigbar ist.
7. Ausgießhilfe gemäß einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei der zweite Schenkel (30) dergestalt mit dem ersten Schenkel (20) gekoppelt ist, dass in einem Zustand, in welchem die Ausgießhilfe befestigt ist, ausschließlich der zweite Schenkel (30) zur Führung der Flüssigkeit eingerichtet ist.
8. Ausgießhilfe gemäß einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei der zweite Schenkel (30) mindestens eine Seitenwand (32a, 32b) aufweist.
9. Ausgießhilfe gemäß Anspruch 8, wobei der zweite Schenkel (30) zwei parallel zueinander verlaufende Seitenwände (32a, 32b) aufweist, und/oder wobei die Seitenwände (32a, 32b) parallel zur Fließrichtung der auf dem zweiten Schenkel (30) fließenden Flüssigkeit verlaufen.
10. Ausgießhilfe gemäß einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei der Querschnitt des zweiten Schenkels (30) im Wesentlichen U- oder V-förmig ist.
11. Ausgießhilfe gemäß einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei der zweite Schenkel (30) eine Länge aufweist, die geringer ist als ein Innendurchmesser eines für den Schichtcocktail zu verwendenden Glases (80, 80'), und wobei der zweite Schenkel (30) bevorzugt im Inneren des zu verwendenden Glases (80, 80') parallel oder nahezu parallel zu einem Boden des Glases (80, 80') positionierbar ist.
12. Ausgießhilfe gemäß einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei der zweite Schenkel (30) zwischen 1 cm und 12 cm lang ist, wobei der zweite Schenkel (30) bevorzugt zwischen 1,5 cm und 6 cm lang ist, und wobei der zweite Schenkel (30) besonders bevorzugt zwischen 2 cm und 4 cm lang ist.
13. Ausgießhilfe gemäß einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei eine dem ersten Schenkel (20) abgewandte Seite des zweiten Schenkels (30) spitz zuläuft und/oder einen schrägen Abschluss (34) aufweist.

14. Ausgießhilfe gemäß einem der vorhergehenden Ansprüche, wobei die Ausgießhilfe (10, 10') aus Edelstahl und/oder Kunststoff ausgebildet ist.
15. Ausgießvorrichtung zum Zubereiten von Schichtcocktails mit mindestens zwei übereinander geschichteten Flüssigkeiten (82-86, 82'-84'), aufweisend:
eine Ausgießhilfe (10, 10') gemäß einem der Ansprüche 1-14; und
einem Ausgießer (70, 70') für Flüssigkeiten;
wobei der erste Schenkel (20) der Ausgießhilfe (10, 10') an dem Ausgießer (70, 70') befestigbar bzw. befestigt ist, und wobei der zweite Schenkel (30) der Ausgießhilfe (10, 10') einen Führungskanal zum Führen einer aus dem Ausgießer (70, 70') auslaufenden Flüssigkeit aufweist.
16. Ausgießvorrichtung gemäß Anspruch 15, wobei der Ausgießer (70, 70') ein Befestigungsmittel aufweist, und wobei die Ausgießhilfe (10, 10') mit Hilfe des Befestigungsmittels an dem Ausgießer (70, 70') befestigbar bzw. befestigt ist.
17. Ausgießvorrichtung gemäß Anspruch 15 oder 16, wobei der Ausgießer (70, 70') zum Ausgeben einer bestimmten Menge der Flüssigkeit als Portionierer oder Dosierer ausgebildet ist.
18. Ausgießhilfe zum Zubereiten von Schichtcocktails mit mindestens zwei übereinander geschichteten Flüssigkeiten (182-184, 182'-184'), aufweisend:
ein von einer Flüssigkeit durchfließbares Rohr (110, 110') mit einem ersten Ende, das eine Eintrittsöffnung aufweist, und einem zweiten Ende, das eine Austrittsöffnung aufweist;
wobei das Rohr (110, 110') zumindest teilweise gebogen ist.
19. Ausgießhilfe nach Anspruch 18, wobei das gebogene Rohr (110, 110') eine Biegung von 90° bis 120° aufweist, wobei die Biegung bevorzugt zwischen 90° und 100° ist; und wobei die Biegung besonders bevorzugt 90° ist.
20. Ausgießhilfe nach Anspruch 18 oder 19, wobei ein Winkel zwischen einer ersten Achse des Rohres (110, 110') im Bereich der Eintrittsöffnung und einer zweiten Achse des Rohres (110, 110') im Bereich der Austrittsöffnung zwischen 90° und 120° ist; wobei der Winkel bevorzugt zwischen 90° und 100° ist; und wobei der Winkel besonders bevorzugt 90° ist.
21. Ausgießhilfe nach Anspruch 18, 19 oder 20, wobei zum Verlangsamen einer durch das Rohr (110, 110') fließenden Flüssigkeit im Inneren des Rohres (110, 110') mindestens ein die Flüssigkeit bremsendes Element angebracht ist, und/oder wobei das Rohr (110, 110') mindestens einen Bereich aufweist, der gegenüber dem restlichen Innendurchmesser des Rohres (110, 110') einen verengten Innendurchmesser aufweist.
22. Ausgießhilfe nach einem der Ansprüche 18-21, wobei das zweite Ende des Rohres (110, 110') einen schrägen Abschluss (112, 112') aufweist.
23. Ausgießhilfe nach einem der Ansprüche 18-22, wobei ein dem ersten Ende zugewandter Bereich des Rohres (110, 110') im Wesentlichen gerade ist.
24. Ausgießhilfe nach einem der Ansprüche 18-23, wobei die Ausgießhilfe (100, 100') zumindest teilweise aus Edelstahl und/oder Kunststoff ausgebildet ist, und wobei insbesondere das Rohr (110, 110') aus Edelstahl und/oder Kunststoff ausgebildet ist.
25. Ausgießvorrichtung zum Zubereiten von Schichtcocktails mit mindestens zwei übereinander geschichteten Flüssigkeiten (182-184, 182'-184'), aufweisend:
ein in bzw. auf eine Flasche (160, 160') ein- bzw. aufsteckbarer Verschluss (170, 170') mit einer Öffnung; und
eine Ausgießhilfe (100, 100') gemäß einem der Ansprüche 18-24;
wobei die Öffnung des Verschlusses (170, 170') mit der Eintrittsöffnung des Rohres (110) gekoppelt ist, so dass eine in der Flasche (160, 160') befindliche Flüssigkeit durch die Öffnung des Verschlusses (170, 170') in die Ausgießhilfe (100, 100') fließbar ist.

26. Ausgießvorrichtung gemäß Anspruch 25, wobei der Verschluss (170, 170') ein in bzw. auf eine Flaschenöffnung ein- bzw. aufsteckbarer Dosierer, Portionierer, Pfropfen oder Ausgießer ist.

Hierzu 8 Blatt Zeichnungen

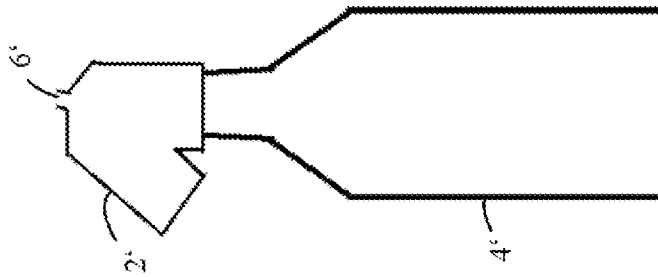


Fig. 1B
 (Stand der Technik)

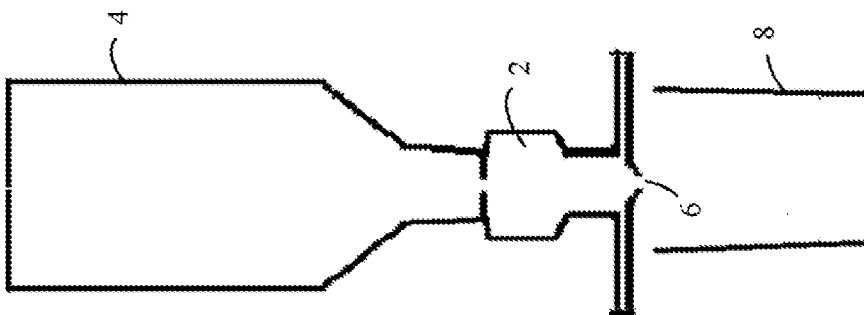


Fig. 1A
 (Stand der Technik)

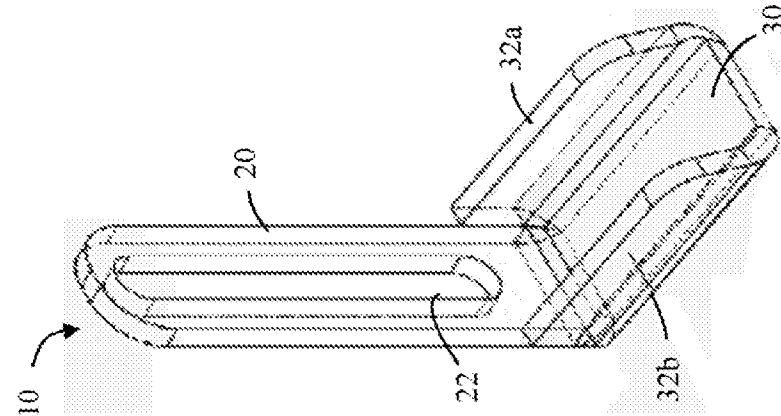


Fig. 2C

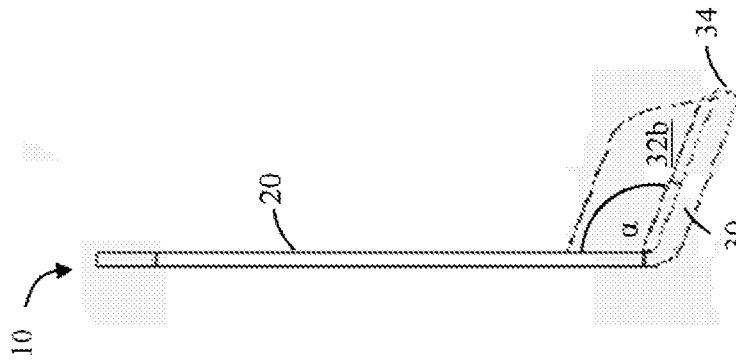


Fig. 2B

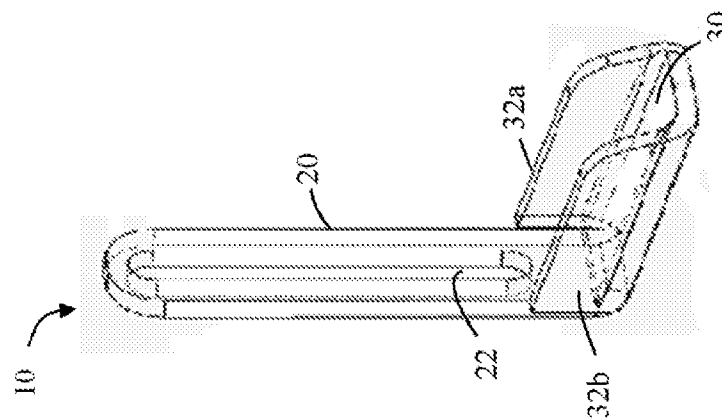


Fig. 2A

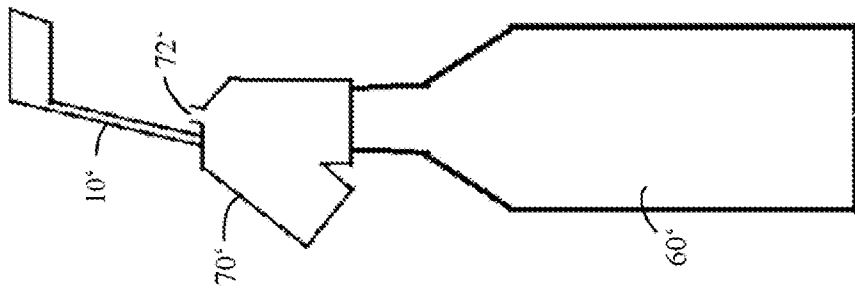


Fig. 3B

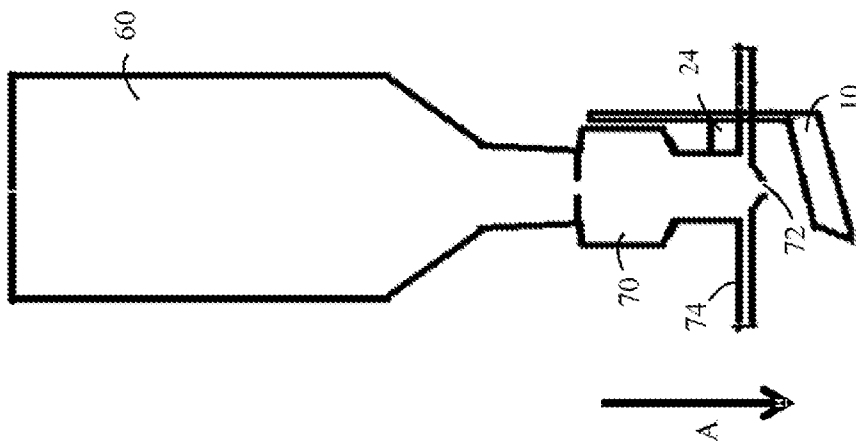


Fig. 3A

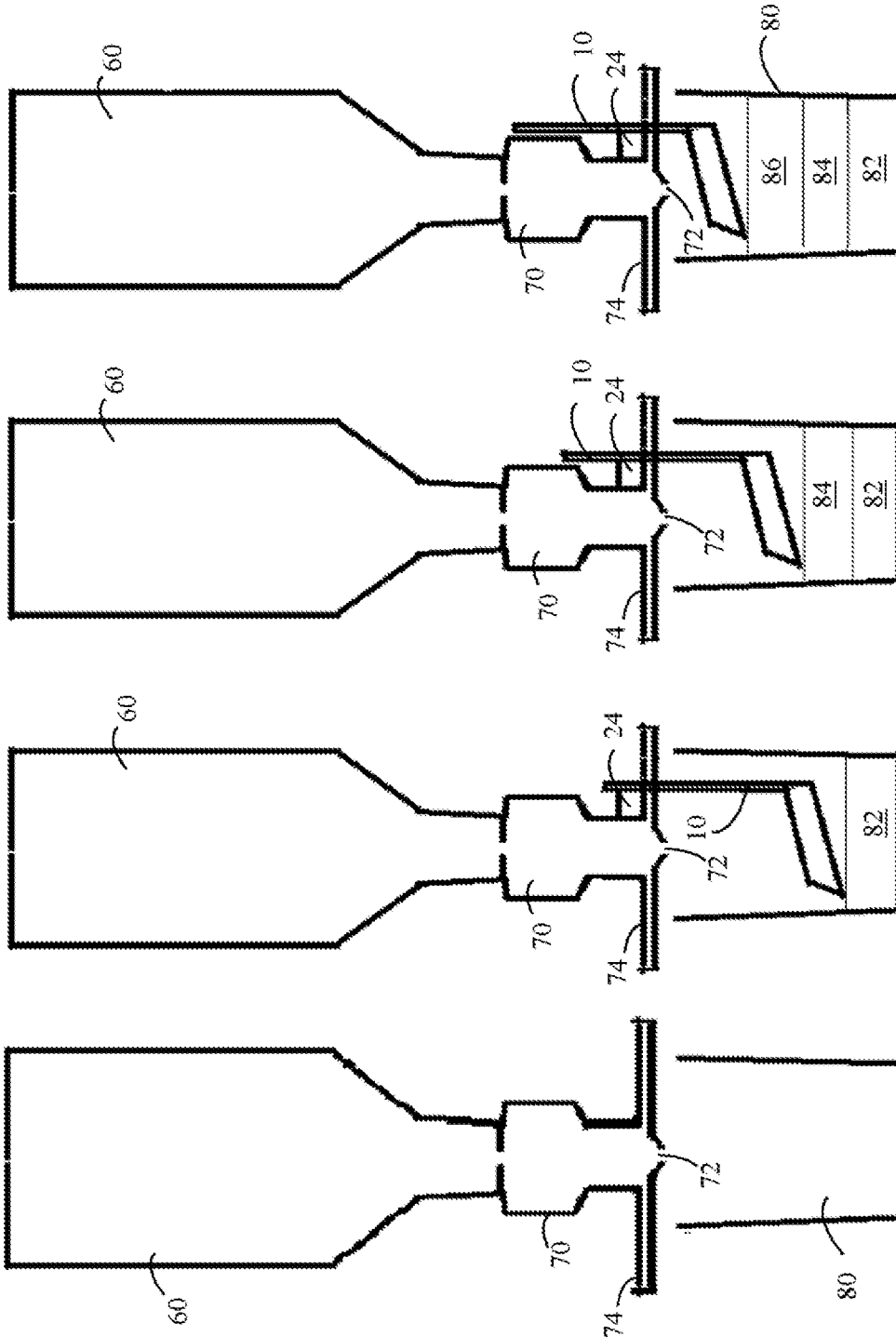


Fig. 4D

Fig. 4C

Fig. 4B

Fig. 4A

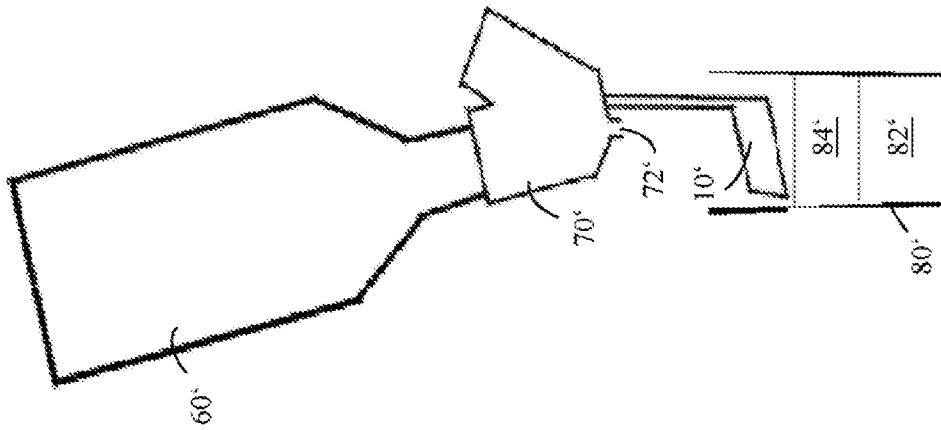


Fig. 5C

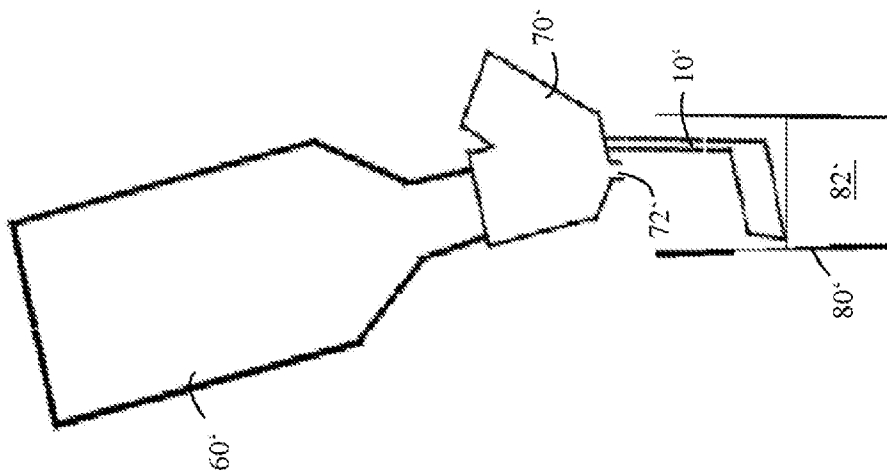


Fig. 5B

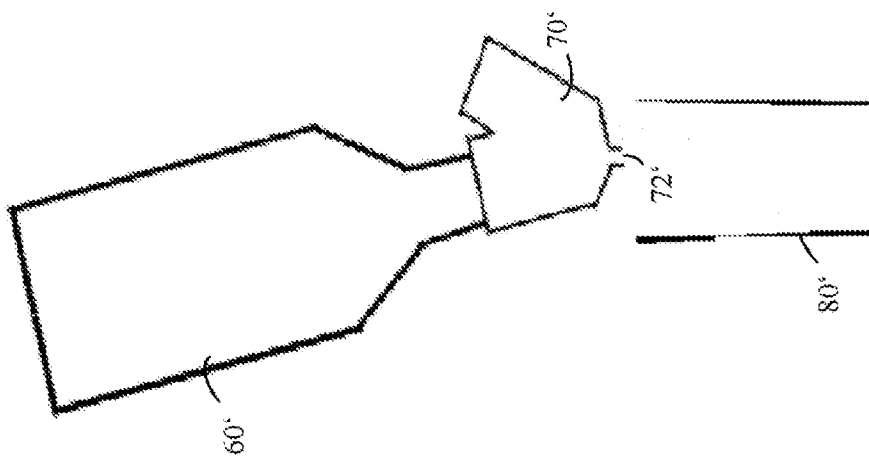


Fig. 5A

6 / 8

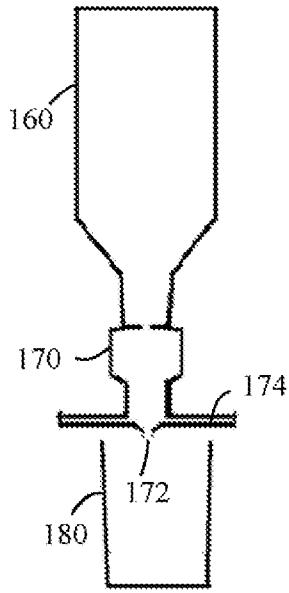


Fig. 6A

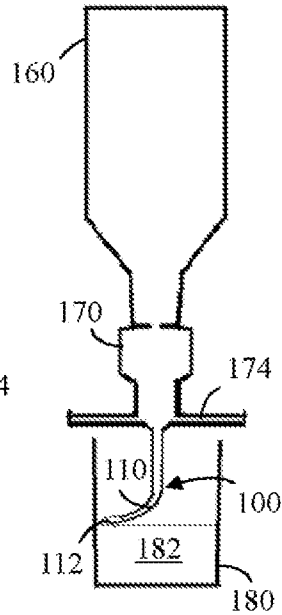


Fig. 6B

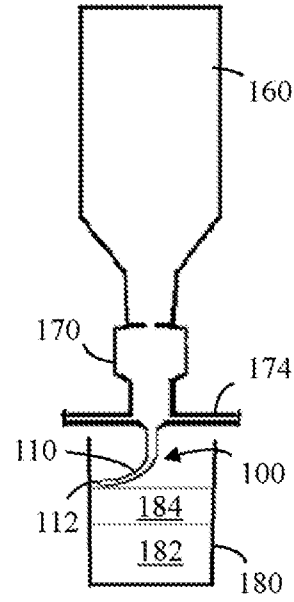


Fig. 6C

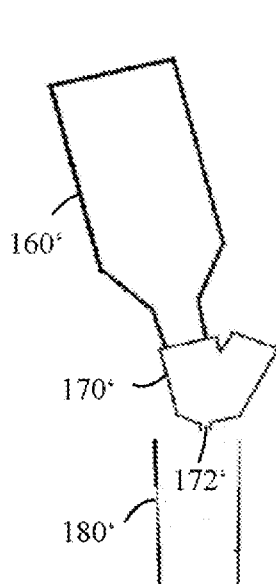


Fig. 6D

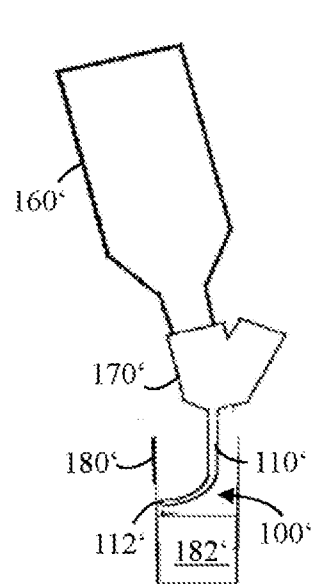


Fig. 6E

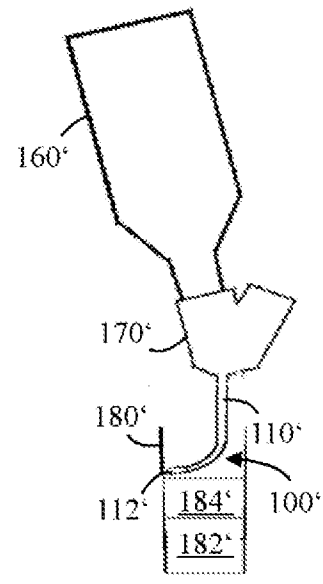


Fig. 6F

7 / 8

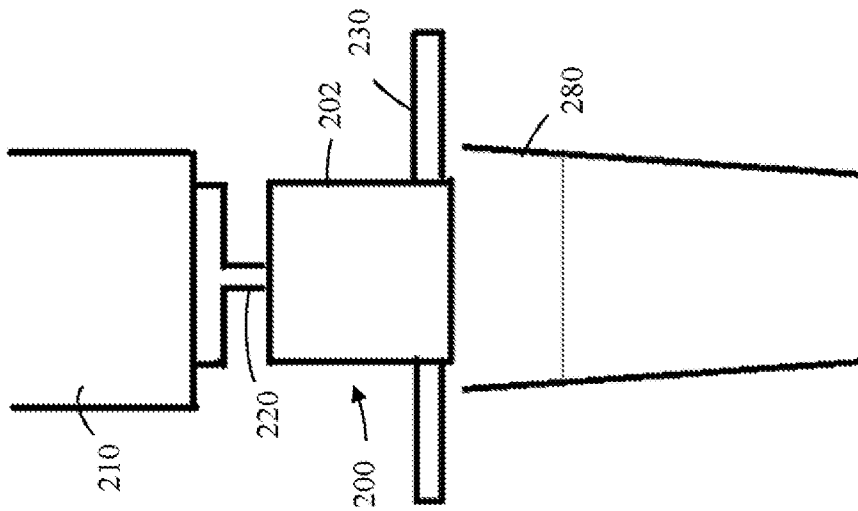


Fig. 7B

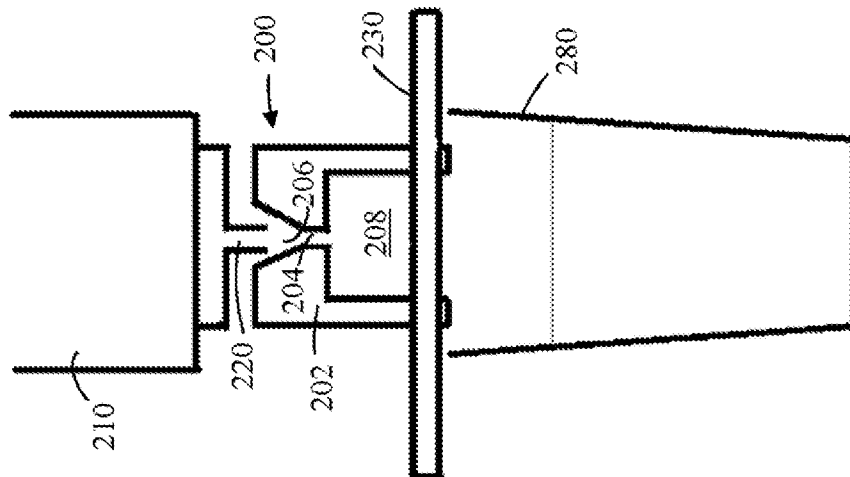


Fig. 7A

8 / 8

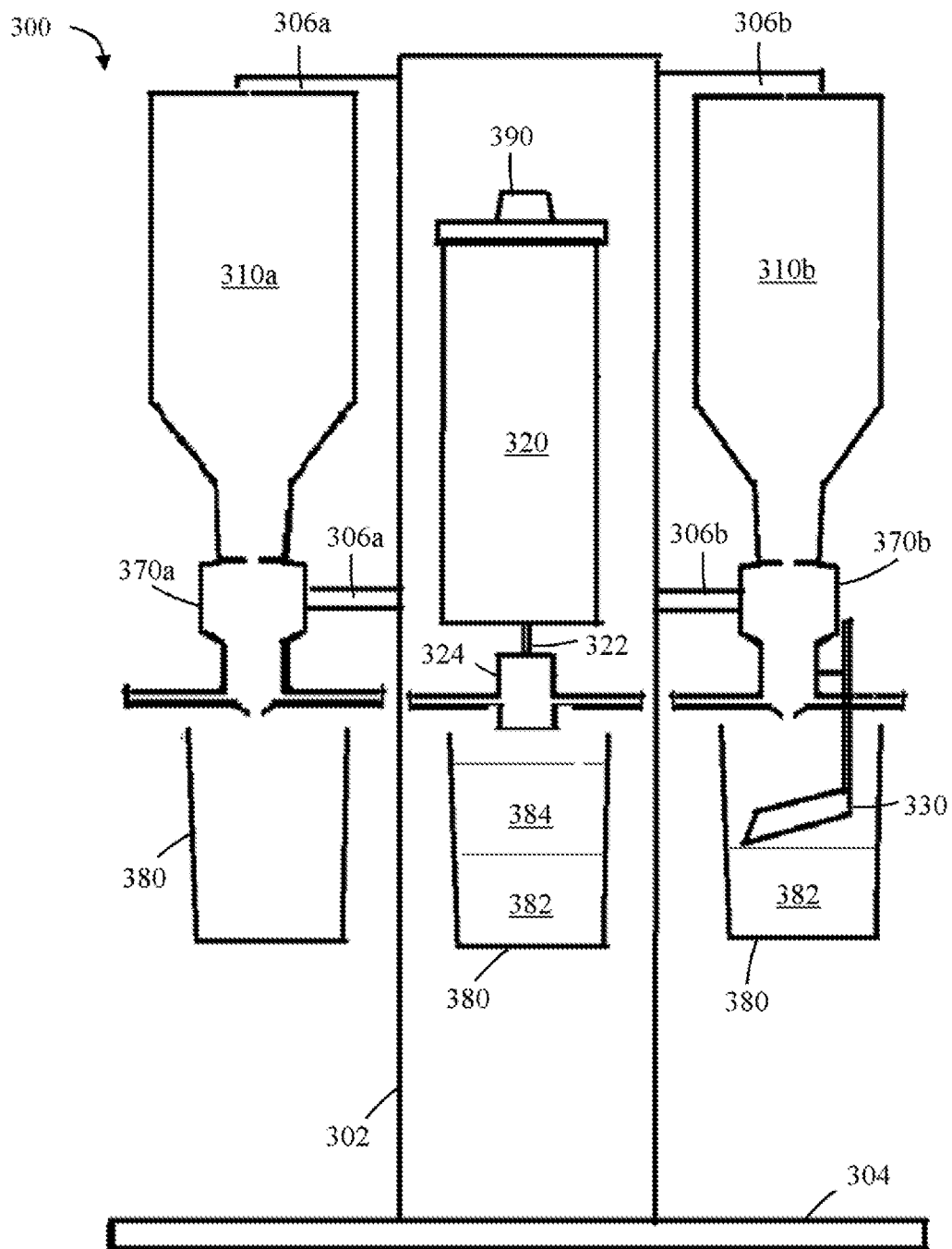


Fig. 8

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß IPC:

B67D 3/00 (2006.01); **B67D 3/02** (2006.01); **B67D 3/04** (2006.01); **B65D 25/48** (2006.01); **A47J 43/27** (2006.01); **A47G 21/00** (2006.01)

Klassifikation des Anmeldungsgegenstands gemäß CPC:

B67D 3/0003 (2013.01); **B67D 3/0032** (2013.01); **B67D 3/0041** (2013.01); **B67D 3/0054** (2013.01); **B67D 3/02** (2013.01); **B67D 3/04** (2013.01); **B67D 3/0051** (2013.01); **B67D 3/0025** (2013.01); **B65D 25/48** (2013.01); **A47J 43/27** (2013.01); **A47G 21/00** (2013.01)

Recherchierter Prüfstoff (Klassifikation):

B67D, B65D, A47J, A47G

Konsultierte Online-Datenbank:

WPIAP, EPODOC, Volltextdatenbanken

Dieser Recherchenbericht wurde zu den am **11.01.2018** eingereichten Ansprüchen **1-26** erstellt.

Kategorie ¹⁾	Bezeichnung der Veröffentlichung: Ländercode, Veröffentlichungsnummer, Dokumentart (Anmelder), Veröffentlichungs- datum, Textstelle oder Figur soweit erforderlich	Betreffend Anspruch
X	DE 7901657 U1 (BOURBON & FILS ETS) 17. Mai 1979 (17.05.1979) Fig. 1-4, Seiten 7-12	1-10, 13, 14
Y	Fig. 1, Seite 8 Absatz 2, Seite 10 Absatz 2	15-17, 24- 26
X	BE 1001031 A6 (MEENEN RUDY VAN) 13. Juni 1989 (13.06.1989) Fig. 1, 2, Zusammenfassung	18, 22
X	BE 1000424 A6 (DEVOLDER JAN) 06. Dezember 1988 (06.12.1988) Fig. 1-3, Zusammenfassung	18, 19, 20, 23
Y	Zusammenfassung	24-26
X	AT 7939 U1 (SLS VERTRIEB SPRENGER LACKNER) 15. November 2005 (15.11.2005) Fig. 1-3, Seite 3	1, 2, 3, 6, 11, 12
Y	CA 2324428 A1 (ARMSTRONG BRAD) 26. April 2001 (26.04.2001) Fig. 1, Seiten 5-9	15-17
A	US 3256916 A (SILLETTI ROCCO W) 21. Juni 1966 (21.06.1966) Fig. 1, 2, Spalten 1-3	1-26
A	WO 9928711 A1 (WILLIAMS WAYNE JOHN) 10. Juni 1999 (10.06.1999) Fig. 14, 15	1-26

Datum der Beendigung der Recherche:
23.01.2018

Seite 1 von 1

Prüfer(in):

STEINZ-KRISMANIC Claudia

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.