

(19)



REPUBLIK  
ÖSTERREICH  
Patentamt

(10) Nummer: **AT 007 229 U2**

(12)

## GEBRAUCHSMUSTERSCHRIFT

(21) Anmeldenummer: GM 305/04  
(22) Anmeldetag: 23.04.2004  
(42) Beginn der Schutzdauer: 15.10.2004  
(45) Ausgabetag: 27.12.2004

(51) Int. Cl.<sup>7</sup>: **A23L 1/48**

(73) Gebrauchsmusterinhaber:  
SALLABERGER WOLFGANG  
A-4731 PRAMBACHKIRCHEN,  
OBERÖSTERREICH (AT).

(54) VERFAHREN ZUR PORTIONSWEISEN HERSTELLUNG VON FERTIGGERICHTEN AUS  
GEGARTEM GEMÜSE

(57) Um in einfacher Weise Fertiggerichte aus Gemüse portionsweise herstellen zu können, wird vorgeschlagen, dass die Bestandteile der nach dem Garen tiefgefrorenen Gemüse-Portionen durch ein Auftragen einer geschmolzenen Emulsion durch das Stocken der Emulsion gebunden werden.

**AT 007 229 U2**

Beschreibung der bisherigen Herstellungsweise von Gemüse-Portionen

Bisheriges Verfahren bei der Erzeugung von Gemüse-Portionen aus gegartem Gemüse in Restaurants und Hotels der gehobenen Kategorie.

- 5 1. Waschen
2. Schälen
3. Schneiden
4. Sortenweise vorkochen
- 10 5. Abkühlen im Eiswasser oder Schockfroster
6. Erwärmen
7. Würzen
8. Erneut abkühlen im Schockfroster
9. Anrichten, bei bis zu 12 Sorten sind dass 12 Arbeitsschritte
- 15 10. Mit Fett überglänzen
11. Bei späteren Verbrauch erneut Kühlen
12. Erhitzen
13. Erneut überglänzen

20 Bei dieser bisherigen Herstellungsmethode in Punkt 1 bis 13 beschrieben, werden bis zu 10 Köche benötigt, weiters kennzeichnet der mehrmalige Kontakt mit Wasser und das mehrmalige erhitzen und kühlen einen grossen Verlust der Vitamine und anderer wasser, hitze und kälte empfindlichen Inhaltsstoffe. Den Anrichtevarianten sind Grenzen gesetzt, welche mit der Herstellungsmethode wie in Ansprüche 1 - 3, Zusammenfassung und Beschreibung von GM 305/2004

25 beschrieben, wegfallen.

„VERFAHREN ZUR PORTIONSWEISEN HERSTELLUNG VON FERTIGGERICHTEN AUS GEGARTEM GEMÜSE“

- 30 1. Waschen
2. Schälen
3. Schneiden
4. Garen im geeignetstem Medium
5. Abkühlen im geeignetstem Medium
- 35 6. Anrichten der Gemüseportion, Anzahl der Sorten nach Bedarf
7. Tiefkühlen
8. Fertig stellen nach Angaben in Ansprüchen Punkt 1,2,3 und der Zusammenfassung

40 Dieses Verfahren ermöglicht eine Herstellung von Gemüse-Portionen höchster Qualität welche optisch, geschmacklich und quantitativ den geringst möglichen Aufwand für den Endverbraucher bieten.

Dieses Herstellungsverfahren ist dadurch gekennzeichnet, dass Transport, Anrichte und Lagerfähigkeit von Fertiggerichten aus gegartem Gemüse in bisher noch nicht möglicher Art und Weise gestattet werden.

45 Gekennzeichnet durch die Wahl des geeignetsten Mediums für den Gar- und Abkühlungsprozess eine größt mögliche Schonung und Erhaltung der Inhaltsstoffe.

Die Weiterverarbeitung für den Verbraucher ist dadurch gekennzeichnet dass maximal 2 Arbeitsschritte erforderlich sind, welche nur noch ein Minimum an Energie, Zeit, Platz und Personal benötigen, wodurch eine sehr exakte Arbeitsplanung und Kalkulation ermöglicht wird.

- 50 1. Anrichten in nur Einem Arbeitsgang
2. Erhitzen

ZU BEACHTEN !

55 Sollte einen Tag im vorhinein angerichtet werden ist es erforderlich, die angerichteten Gemüseportionen bei 2-4 Grad Celsius zu kühlen.

**ANSPRÜCHE:**

- 5
1. Verfahren zur portionsweisen Herstellung von Fertiggerichten aus gegartem Gemüse durch ein Tiefkühlen der angerichteten Gemüse-Portionen, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Bestandteile der tiefgefrorenen Gemüse-Portionen durch das Auftragen einer geschmolzenen Emulsion durch das Stocken der Emulsion gebunden werden.
  2. Verfahren durch Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Emulsion vor dem Aufbringen auf die Bestandteile der Gemüseportionen gewürzt wird.
  - 10 3. Verfahren nach Anspruch 1 oder 2 **dadurch gekennzeichnet** dass die geschmolzene Emulsion auf die Bestandteile der Gemüse-Portionen aufgesprüht wird.

**KEINE ZEICHNUNG**

15

20

25

30

35

40

45

50

55