

BUNDESPATENTGERICHT

14 W (pat) 55/01

(Aktenzeichen)

Verkündet am
2. Juli 2002

...

BESCHLUSS

In der Beschwerdesache

betreffend das Patent 195 18 004

...

hat der 14. Senat (Technischer Beschwerdesenat) des Bundespatentgerichts auf die mündliche Verhandlung vom 2. Juli 2002 unter Mitwirkung des Vorsitzenden Richters Dr. Moser sowie der Richter Dr. Wagner, Harrer und Dr. Gerster

beschlossen:

Der angefochtene Beschluß wird aufgehoben.

Das Patent 195 18 004 wird mit folgenden Unterlagen gemäß Hauptantrag beschränkt aufrechterhalten:

Patentansprüche 1 bis 6, überreicht in der mündlichen Verhandlung vom 2. Juli 2002

Beschreibung Seiten 2 bis 4, überreicht in der mündlichen Verhandlung vom 2. Juli 2002

Im übrigen wird die Beschwerde zurückgewiesen.

Gründe

I

Mit dem angefochtenen Beschluss vom 2. April 2001 hat die Patentabteilung 41 des Deutschen Patent- und Markenamts das Patent 195 18 004 mit der Bezeichnung

"Verfahren zur thermischen Behandlung von Geflügel und/oder Geflügelteilen"

aufrechterhalten.

Dem Beschluss liegen die erteilten Ansprüche 1 bis 6 zugrunde, von denen der Anspruch 1 wie folgt lautet:

Verfahren zur thermischen Behandlung von Geflügel und/oder Geflügelteilen, dadurch gekennzeichnet, dass

- zunächst bei einer Garraum-Temperatur oberhalb von 100°C bei hochgesättigter Dampfatosphäre über eine im wesentlichen durch das Gewicht des zu behandelnden Geflügels oder Geflügelteils festgelegte Zeitdauer gegart und
- im weiteren Verlauf des Garvorgangs durch kontrollierte Entfeuchtung der Garatmosphäre gebräunt wird, wobei aber eine Temperatur von 250°C nicht überschritten wird;

wobei der Garvorgang frühestens dann beendet wird, wenn eine vorgegebene Kerntemperatur über eine vorgegebene Zeitdauer aufrechterhalten ist, und wobei das Garen bei stufenartig zu erhöhender Garraum-Temperatur erfolgt.

Die Aufrechterhaltung ist im wesentlichen damit begründet, dass das Patent eine nacharbeitbare Lehre zum technischen Handeln vermittelt. Auch sei der Gegenstand des Patentanspruchs 1 neu und beruhe auf einer erfinderischen Tätigkeit, weil ein Verfahren zur thermischen Behandlung von Geflügel und/oder Geflügelteilen gemäß Anspruch 1 in keiner der im Verfahren befindlichen Druckschriften:

- (1) Installations- und Bedienungsanweisung für "Heißluftdämpfer Compact" der Firma Lainox, Ausgabe 0293, Seite 34 (Eingangsstempel 17. August 1994)
- (2) DE-OS 19 04 951
- (3) US 5 075 121
- (4) EP 0 628 772 A1
- (5) US 4 737 373
- (6) DE 42 05 361 A1
- (7) DE-AS 16 92 703
- (8) JP 3-83547 A (Patent Abstr. Of Japan)

in allen Einzelheiten vorbeschrieben sei, das patentgemäße Zusammenwirken aller Merkmale des Hauptanspruchs des angefochtenen Patents sich aus den im Verfahren befindlichen Dokumenten des Standes der Technik nicht entnehmen ließe und auch in der Zusammenschau einzelner Dokumente für den Fachmann nicht naheliegend sei.

Gegen diesen Beschluss richtet sich die Beschwerde der Einsprechenden. Sie macht geltend, dass der Anspruch 1 technisch undurchführbare Forderungen insbesondere hinsichtlich der Sättigung der Garraumatmosfera mit Dampf enthalte. Der Anspruch sei bereits deshalb nicht gewährbar. Eine sogenannte "hochgesättigte Dampfatmosfera" sei nämlich bei Atmosphärendruck oberhalb von 100°C nur in einem Druckbehälter ausführbar, von dem in der Patentschrift keine Rede sei. Hierzu legt sie interne Tabellen, "Stoffwerk für Wasser, Wasserdampf, trockene u. feuchte Luft" mit 3 Seiten Definitionen vor, aus denen beispielsweise hervorgehe, dass bei Atmosphärendruck und 200°C nur eine relative Feuchte von 6,43 % vorliegen könne, was keinesfalls der im Anspruch 1 oder in der Beschreibung geforderten "hochgesättigten oder fast oder nahezu gesättigten Dampfatmosfera" sondern einem überhitzten Dampf entspreche. Auch wisse man nicht, was unter 40 oder 50 % Dampfgehalt zu verstehen sei, da der Ausgangspunkt 100 % nicht definiert werde. Außerdem sei nicht offenbart, wie kontrolliert bzw ge-

regelt entfeuchtet werde. Auch der Zustand, dass gemäß Anspruch 1 der Garvorgang beendet werde, wenn eine vorgegebene Kerntemperatur über eine vorgegebene Zeitdauer aufrechterhalten worden sei, könne nicht eintreten, da sich wegen der Wärmeleitung von außen nach innen die Kerntemperatur ständig erhöhe. Unabhängig von der Ausführbarkeit sei weiterhin die erfinderische Tätigkeit gegenüber (1) nicht gegeben. Denn bei (1) würden Hähnchen zuerst in einer Dampf-atmosphäre oberhalb von 100°C gegart und dann bei stufenweise ansteigender Temperatur unter Entfeuchtung gebräunt. Aus (1) gehe auch der Zusammenhang von Garraumtemperatur, Garzeit und Kerntemperatur hervor, so dass der Fachmann zumindest zu Kontrollzwecken eine Kerntemperaturmessung vornehmen werde. Sollte die "hochgesättigte Garraum-atmosphäre" so zu verstehen sein, dass der Garraum lediglich mit Dampf ausgefüllt sein müsse, dann stehe dem Gegenstand des Patents auch (3) patenthindernd entgegen. Denn hier würden Hähnchen in mindestens zwei Stufen in Dampf unter Zuhilfenahme einer Kerntemperaturmessung gegart und dann im weiter überhitzten, nunmehr trockenen Dampf bei höherer Temperatur gebräunt. Die Einsprechende beantragt daher,

den angefochtenen Beschluss aufzuheben und das Patent in vollem Umfang zu widerrufen.

Die Patentinhaberin verfolgt ihr Patentbegehren mit den in der mündlichen Verhandlung überreichten Ansprüchen 1 bis 6 gemäß Hauptantrag weiter. Die Ansprüche 1 bis 6 gemäß Hauptantrag lauten:

1. Verfahren zur thermischen Behandlung von Geflügel und/oder Geflügelteilen, dadurch gekennzeichnet, dass

- zunächst bei einer Garraum-Temperatur oberhalb von 100°C bei hochgesättigter Dampf-atmosphäre über eine im wesentlichen durch das Gewicht des zu behandelnden Geflügels oder Geflügelteils festgelegte Zeitdauer gegart und

- im weiteren Verlauf des Garvorgangs durch geregelte Entfeuchtung der Garatmosphäre gebräunt wird, wobei aber eine Temperatur von 250°C nicht überschritten wird;

wobei der Garvorgang frühestens dann beendet wird, wenn eine vorgegebene Kerntemperatur über eine vorgegebene Zeitdauer aufrechterhalten ist, und wobei das Garen bei stufenartig zu erhöhender Garraum-Temperatur erfolgt.

2. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß bei der geregelten Entfeuchtung ein Dampfgehalt von 50 % oder weniger, bevorzugt 15 bis 30 %, eingestellt wird.

3. Verfahren nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß bei der Bräunung eine Temperatur von 230°C nicht überschritten wird.

4. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß das Geflügel/Geflügelteil vertikal stehend gegart wird.

5. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß das wärmebehandelte Geflügel bzw die wärmebehandelten Geflügelteile schockgekühlt oder schockgefroren werden.

6. Verfahren nach einem der vorangehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Kerntemperatur des zu garenden Geflügels bzw Geflügelteiles kontinuierlich überwacht wird.

Gemäß Hilfsantrag verfolgt sie ihr Patentbegehren auf der Grundlage der in der mündlichen Verhandlung überreichten Patentansprüche 1 bis 6 weiter.

Sie trägt vor, dass die Ausführungen der Einsprechenden nicht geeignet seien, den Einwand der mangelnden Ausführbarkeit zu stützen. Denn es werde im Streitpatent zumindest ein Weg aufgezeigt, mit dem sich die patentgemäße Lehre nacharbeiten lasse. Der Begriff "hochgesättigte Dampfatmosfera" sei im Sinne der Er-

findung als "fast gesättigte Dampfatosphäre", die den Garraum fast vollständig ausfülle, und nicht als zu 100 % mit Wasserdampf gesättigte Dampfatosphäre zu verstehen. Das Patent wende sich nämlich an Gastronomiefachleute, denen die im Patent verwendeten Begriffe im Sinne der Patentinhaberin geläufig seien, und nicht an Ingenieure oder Physiker. Auch sei unmissverständlich klar, was unter einem Dampfgehalt von 50 % zu verstehen sei, denn dies bedeute, dass der Garraum eben zu 50 % mit Dampf ausgefüllt sein soll. Das Konstanthalten der Kerntemperatur bedeute, dass die Kerntemperatur beim Garen über eine bestimmte Zeitdauer nicht unter eine bestimmte Temperatur fallen dürfe. Von einer während des Garvorgangs dauerhaft konstanten Kerntemperatur sei im Streitpatent nicht die Rede. Auch bezüglich der geregelten Entfeuchtung seien die Ausführungen des Streitpatents eindeutig und unmissverständlich. Der Garraum müsse patentgemäß nämlich unter zu Hilfenahme einer Feuchteregelung, dh geregelt, entfeuchtet werden. Der Gegenstand des Patents sei gegenüber (1) und (3) auch neu und erfinderisch. Von diesen Druckschriften sei nämlich nicht nahegelegt, im weiteren Verlauf der Garung durch geregelte Entfeuchtung der Garraumatosphäre zu bräunen. Nur dadurch sei es möglich das Gargut, das natürlich selbst Feuchte abgebe, unabhängig von der Menge, die bis zu 300 Hähnchen umfassen könne, erfolgreich zu garen. Die Einsprechende könne nicht belegen, dass bei (1) mit geregelter Entfeuchtung gearbeitet werde. (1) sei außerdem nicht zu entnehmen, dass die Kerntemperatur über einen vorgegebenen Zeitraum aufrechtzuerhalten sei.

Die Patentinhaberin beantragt,

die Beschwerde zurückzuweisen und das Patent aufrechtzuerhalten mit der geänderten Patentschrift, überreicht in der mündlichen Verhandlung

hilfsweise das Patent aufrechtzuerhalten mit den Patentansprüchen 1 bis 6 gemäß Hilfsantrag, überreicht in der mündlichen Verhandlung, sowie Beschreibung gemäß Hauptantrag.

Wegen weiterer Einzelheiten des schriftlichen Vorbringens, insbesondere der geltenden Ansprüche 2 bis 6 gemäß Haupt- und Hilfsantrag wird auf den Akteninhalt Bezug genommen.

II

Die Beschwerde der Patentinhaberin ist zulässig, sie konnte jedoch nur in dem aus dem Tenor ersichtlichen Umfang zum Erfolg führen.

1. Die geltenden Ansprüche sind zulässig. Der Anspruch 1 gemäß Hauptantrag geht aus dem erteilten Anspruch 1 in Verbindung mit S 3 Z 35 bis 38 und den Beispielen 1 bis 3 der Patentschrift hervor und findet seine Stütze in den ursprünglichen Ansprüchen 1 und 2 in Verbindung mit S 5 le Abs, S 6 Abs 5 und den Beispielen 1 bis 3. Der Anspruch 2 gemäß Hauptantrag ist aus dem erteilten Anspruch 2 und S 3 Z 35 bis 38 und den Beispielen 1 bis 3 der Patentschrift ableitbar und geht auf den ursprünglichen Anspruch 4 in Verbindung mit S 6 Abs 5 und die Beispiele 1 bis 3 zurück. Die gültigen Ansprüche 3 bis 6 gemäß Hauptantrag entsprechen den erteilten Ansprüchen 3 bis 6, die auf den ursprünglichen Ansprüchen 1 und 8 bis 10 basieren.

2. Das Patent offenbart die Erfindung auch so deutlich und vollständig, dass ein Fachmann sie ausführen kann.

Der Ausdruck "hochgesättigte Dampfatosphäre" im gültigen Anspruch 1 nach Hauptantrag steht der Ausführbarkeit des Patents nicht entgegen. Er wird in der Beschreibung dahingehend erläutert, dass darunter eine fast oder nahezu oder stark gesättigte Dampfatosphäre (S 3 Z 8 und 15, S 4 Z 1 der Patentschrift) im Garraum zu verstehen ist. Diese Dampfatosphäre soll unter den patentgemäßen Bedingungen der Garung bei Temperaturen oberhalb von 100°C und Atmosphärendruck im Garraum des Gargerätes vorliegen. Dies bedeutet nicht, wie die Einsprechende unter Hinweis auf die vorgelegten Tabellen geltend macht, dass der

Wasserdampf in der Nähe des Sättigungsdampfdrucks bei der gegebenen Temperatur liegt, wonach beispielsweise die Garraumatmosfera bei 200°C und 100 % Feuchte Wasserdampf mit einem Druck von 15546,7 hPa aufweisen würde. Weichen, wie im vorliegenden Fall, die in der Patentschrift verwendeten Begriffsbestimmungen von denen in der Fachliteratur ab, dann sind nach BGH "Bierklärmittel" (GRUR 1984, 425) für die Auslegung des Patents nämlich die Begriffsbestimmungen in der Patentschrift maßgebend. Auch sind nach BGH "Brieflocher" (GRUR 2001, 232) für die Prüfung der Patentfähigkeit die Begriffe in den Patentansprüchen so zu deuten, wie sie der angesprochene Fachmann nach dem Gesamtinhalt der Patentschrift unter Berücksichtigung der in ihr offenbarten Lösung versteht. Für den Fachmann, an den sich das Patent wendet, einen mit Garungsvorgängen befassten Gastronomiefachmann, ergibt sich aus den Ausführungen zur "hochgesättigten Dampfatmosfera" in der Streitpatentschrift zwanglos, dass der Garraum im drucklosen Betrieb soweit wie möglich mit Dampf ausgefüllt werden soll.

Auch die patentgemäße Regulierung der Entfeuchtung bereitet dem Fachmann keine Schwierigkeiten. Feuchteregulungen sind ihm geläufig und unter einem Dampfgehalt der Garraumatmosfera von 50 %, wie im geltenden Anspruch 2 angegeben, versteht er eine Garraumatmosfera, bei der der Dampfgehalt ausgehend von einer Garraumatmosfera, die zu 100 % mit Dampf ausgefüllt ist, auf 50 % reduziert wurde. Der Einwand der Einsprechenden, dass wegen des Fehlens einer Definition die Ausführbarkeit nicht gegeben sei, kann nicht nachvollzogen werden.

Auch für die Beendigung der Garzeit erhält der Fachmann ausreichende Anweisungen in der Patentschrift. Er soll nach dem geltenden Anspruch 1 des Hauptantrags den Garvorgang frühestens dann beenden, wenn eine vorgegebene Kerntemperatur über eine vorgegebene Zeitdauer aufrechterhalten ist. Diese Angabe schließt nicht aus, dass sich die Kerntemperatur während der gegebenen Zeitdauer nicht erhöhen dürfe, wie die Einsprechende vorträgt. Von einer dauerhaft

konstanten Kerntemperatur während der vorgegebenen Zeitdauer ist in der Streitpatentschrift nicht die Rede. Es soll nur sichergestellt werden, dass eine bestimmte Kerntemperatur über eine bestimmte Zeitdauer zumindest eingehalten wird. Das Garen bei stufenartig zu erhöhenden Garraumtemperaturen ist bereits aus sich heraus verständlich. Es ist dabei unerheblich, ob die Stufen nur während der Dampfgarung oder der geregelten Entfeuchtung oder während der gesamten Garung vorzusehen sind.

Die Ausführbarkeit wird auch durch die in der Patentschrift angegebenen Beispiele gestützt, die der Fachmann unschwer nacharbeiten kann. In diesem Zusammenhang hat die Patentinhaberin mit Eingabe vom 15. Januar 1998 ein Gutachten von Herrn Prof. Dr. A. Stolle vom Mai 1995 vorgelegt, bei dem das Beispiel 1 der Streitpatentschrift nachgearbeitet wurde.

3. Das Verfahren zur thermischen Behandlung von Geflügel und/oder Geflügelteilen nach Anspruch 1 gemäß Hauptantrag ist neu.

Das Streitpatent betrifft gemäß Anspruch 1 des Hauptantrags ein Verfahren mit den Merkmalen:

1. Verfahren zur thermischen Behandlung von Geflügel oder Geflügelteilen, wobei
2. zunächst bei einer Garraumtemperatur oberhalb von 100°C über eine im wesentlichen durch das Gewicht des zu behandelnden Geflügels oder Geflügelteils festgelegte Zeitdauer gegart wird,
3. wobei in einer hochgesättigten Dampfatosphäre gegart wird,
4. im weiteren Verlauf des Garvorgangs durch geregelte Entfeuchtung der Garatmosphäre gebräunt wird,
5. dabei eine Temperatur von 250°C nicht überschritten wird,

6. der Garvorgang frühestens beendet wird, wenn eine vorgegebene Kerntemperatur über eine vorgegebene Zeitdauer aufrechterhalten ist, und
7. das Garen bei stufenartig zu erhöhender Garraumtemperatur erfolgt.

Aus (1) Beispiel D8 ist ein Verfahren bekannt, bei dem Hähnchen zuerst bei 180°C im Dampf-/Heißluftbetrieb gegart und dann bei 200°C im Heißluftbetrieb bei offenem Abzug weiter gegart werden, wobei jeweils eine bestimmte Zeitdauer festgelegt wird. Daraus ist zumindest nicht zu entnehmen, nach Merkmal 4 im weiteren Verlauf des Garvorgangs durch geregelte Entfeuchtung der Garatmosphäre zu bräunen und den Garvorgang entsprechend Merkmal 6 über die Aufrechterhaltung der Kerntemperatur zu beenden. Die weiteren Beispiele in (1) liegen dem Gegenstand des Anspruchs 1 ferner.

(3) und auch die im Prüfungsverfahren genannte Druckschrift (8) betreffen jeweils Garverfahren, bei denen in zwei Garstufen jeweils überhitzter Dampf unterschiedlicher Temperatur verwendet wird ((3) Ansprüche 1, 20 und (8)). Dabei ist keine geregelte Entfeuchtung bei der mit höherer Temperatur betriebenen 2. Garstufe vorgesehen.

Nach dem aus (5) bekannten Verfahren werden Hähnchen zunächst in Dampf bei 160 – 220°F (71 – 104°C) gegart und dann für kurze Zeit in Luft hoher Temperatur von 750 – 1000°F (400 – 538°C) und hoher Geschwindigkeit gebräunt (Anspruch 1, Abstract, Sp 3 Z 38 – 47). Eine geregelte Entfeuchtung findet auch hier nicht statt.

Die weiteren Druckschriften liegen dem Gegenstand des Anspruchs 1 noch ferner. (2) beschreibt eine kontinuierliche Temperaturregelung bei einem Verfahren zum Kochen von Lebensmitteln mittels Messung der Kerntemperatur (Anspruch 1), (4) ein Verfahren zum Betreiben eines Elektrobackofens durch einstellbare Taktzeiten

für Heißluft, Ober- und Unterhitze (Anspruch 1), (6) eine Brat- und Grillgutaufnahmevorrichtung zur vertikalen Garung von Geflügel (Anspruch 1, Zusammenfassung, Sp 3 Z 23 - 28) und (7) einen Dampfdruckkochtopf, der zuerst luftleer gemacht und dann mit Dampf befüllt wird (Anspruch).

4. Das Verfahren zur thermischen Behandlung von Geflügel und/oder Geflügelteilen nach Anspruch 1 gemäß Hauptantrag beruht auch auf einer erfinderischen Tätigkeit.

Die Patentinhaberin hat sich die Aufgabe gestellt, ein Verfahren zur thermischen Behandlung von Geflügel und/oder Geflügelteilen zur Verfügung zu stellen, durch das die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung ausgeschlossen ist und das Produkte liefert, die vom Verbraucher geschmacklich akzeptiert werden (Patentschrift S 3 Z 2-4). Die Aufgabe wird mit den Merkmalen des Anspruchs 1 gelöst.

Zur Lösung der Aufgabe konnte die Patentinhaberin vom Beispiel D8 von (1) ausgehen. Dort wird ein Verfahren zum Braten von Hähnchen vorgeschlagen, bei dem zuerst bei einer Temperatur von 180°C im Heißluft-/Dampfbetrieb 25 Minuten gegart und dann bei 200°C 15 Minuten im Heißluftbetrieb bei offenem Abzug fertigegart wird. Damit werden bei (1) zwar die Merkmale 1, 2, 5 und 7 gemäß der Merkmalsanalyse des Anspruchs 1 nach Hauptantrag erfüllt. Aber bereits das Merkmal 3 des Anspruchs 1 - Garen in einer hochgesättigten Dampfatosphäre - wird von (1) nicht umfasst, nachdem "hochgesättigt" als fast gesättigt oder nahezu gesättigt auszulegen ist, jedoch nicht als Dampfatosphäre mit unbestimmtem Heißluftanteil, wie sie beim Heißluft-/Dampfbetrieb bei (1) vorliegt. Bei (1) wird zwar im weiteren Verlauf des Garvorgangs im Heißluftbetrieb bei offenem Abzug, dh unter Entfeuchtung der Garatosphäre, gebräunt. Diese Verfahrensweise ist aber nicht mit der patentgemäßen Bräunung durch geregelte Entfeuchtung, dh durch Einstellung eines verminderten Feuchtegehalts mittels einer Feuchterege- lung, gleichzusetzen. Auch ist bei diesem Beispiel D8 von (1) keine Kerntempera- turmessung vorgesehen. Die Entgegenhaltung (1), eine Seite einer Installations-

und Bedienungsanleitung für einen Heißluft – Dämpfer mit 6 Beispielen ohne detaillierte Beschreibung, legt jedenfalls nicht nahe, die patentgemäße Aufgabe durch das Verfahren nach Anspruch 1 des Hauptantrags zu lösen.

Aus (3) ist ein Verfahren zum Garen von Hähnchen in zwei Garstufen bei Temperaturen oberhalb des Siedepunkts von Wasser in überhitztem Dampf bekannt, bei dem in der zweiten Stufe die Temperatur auf über 130°C zum Trocknen der Oberfläche des Gargutes angehoben wird und eine Temperaturmessung zur Kontrolle der Kerntemperatur vorgesehen werden kann, vgl Ansprüche 1 bis 5, Sp 13 Z 34 – 53. Dieses Verfahren macht es möglich, die Kochbedingen, den Nährwert und den organoleptischen Zustand der gekochten Lebensmittel zu verbessern, die Kochzeit zu reduzieren und die Energie besser auszunützen (Sp 2 Z 57 – 62). Durch dieses Verfahren wird im Hinblick auf die patentgemäße Aufgabe in Zusammenschau mit (1) allenfalls nahegelegt, nunmehr zuerst in einer reinen Dampfatmosphäre zu garen und eine Kerntemperaturmessung vorzusehen. (3) enthält aber keinen Hinweis, im weiteren Verlauf des Garvorgangs durch geregelte Entfeuchtung der Garatmosphäre zu bräunen, sondern schlägt vor, weiter in der Dampf-atmosphäre bei höherer Temperatur zu garen.

Die weiteren Entgegenhaltungen liegen dem Gegenstand des Anspruchs 1 nach Hauptantrag ferner, wie bereits vorstehend ausgeführt wurde. Keiner dieser Entgegenhaltungen ist ein Hinweis auf ein Garverfahren zu entnehmen, bei dem, wie beim patentgemäßen Verfahren, im weitem Verlauf des Garvorgangs durch geregelte Entfeuchtung der Garatmosphäre gebräunt wird.

Der Gegenstand des Anspruchs 1 des Hauptantrags wird also durch den Stand der Technik nicht nahegelegt. Es bedurfte vielmehr einer erfinderischen Tätigkeit die patentgemäße Aufgabe durch das Verfahren zur thermischen Behandlung von Geflügel oder Geflügelteilen nach Anspruch 1 des Hauptantrags zu lösen.

5. Nachdem die gewerbliche Anwendbarkeit des Verfahrens nach Anspruch 1 des Hauptantrags außer Zweifel steht, weist es alle Kriterien der Patentfähigkeit auf.

Der Anspruch 1 nach Hauptantrag ist daher beständig.

Die Ansprüche 2 bis 6 nach Hauptantrag betreffen besondere Ausgestaltungen des Anspruchs 1, welche nicht platt selbstverständlich sind. Diese Ansprüche sind damit mit dem Anspruch 1 nach Hauptantrag beständig.

Da auch eine angepasste Beschreibung vorliegt, war der angefochtene Beschluss aufzuheben, das Patent gemäß Hauptantrag beschränkt aufrechtzuerhalten und im übrigen die Beschwerde zurückzuweisen; auf den Hilfsantrag war bei dieser Sachlage nicht einzugehen.

Moser

Wagner

Harrer

Gerster

Pü