



BUNDESPATENTGERICHT

14 W (pat) 15/04

(AktENZEICHEN)

Verkündet am
21. Oktober 2005

...

BESCHLUSS

In der Beschwerdesache

betreffend das Patent 198 38 387

...

hat der 14. Senat (Technischer Beschwerdesenat) des Bundespatentgerichts auf die mündliche Verhandlung vom 21. Oktober 2005 unter Mitwirkung des Vorsitzenden Richters Dr. Schröder sowie der Richter Harrer, Dr. Gerster und der Richterin Dr. Schuster

beschlossen:

Der angefochtene Beschluss wird aufgehoben.

Das Patent 198 38 387 wird mit folgenden Unterlagen beschränkt aufrechterhalten:

Patentansprüche 1 bis 8, überreicht in der mündlichen Verhandlung am 21. Oktober 2005

Beschreibung Spalten 1 bis 3 gemäß Patentschrift, mit der Maßgabe, dass in Spalte 2 Zeile 16 nach dem Wort „wird“ der Satzteil „so dass das Extrudat am Düsenende eine Temperatur von 10 - 30°C aufweist“, eingefügt wird.

Gründe

I

Mit dem angefochtenen Beschluss vom 3. Dezember 2003 hat die Patentabteilung 41 des Deutschen Patent- und Markenamts das Patent 198 38 387 mit der Bezeichnung

"Verfahren zur Herstellung von Brühwürfeln"

widerrufen.

Der Widerruf des Patents wurde im wesentlichen damit begründet, dass das Verfahren gemäß dem seinerzeit geltenden Anspruch 1 gegenüber dem aus

(1) US 5 332 585 A

bekanntem Verfahren nicht auf einer erfinderischen Tätigkeit beruhe. Die seinerzeit geltenden durch ihr Herstellungsverfahren gekennzeichneten Erzeugnisansprüche 10 und 11 seien ebenfalls nicht patentfähig.

Gegen diesen Beschluss richtet sich die Beschwerde der Patentinhaberin, mit der sie ihr Patentbegehren mit den in der mündlichen Verhandlung überreichten Patentansprüchen 1 bis 8 weiterverfolgt. Der Patentanspruch 1 lautet wie folgt:

Verfahren zur Herstellung von Brühwürfeln durch Vermischen der üblichen Inhaltsstoffe, bestehend aus Salz, Fett, Fleisch- und/oder Gemüseextrakt und gegebenenfalls Wasser sowie weiteren üblichen Zusätzen, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Vermischung durch kontinuierliche Dosierung der Inhaltsstoffe nacheinander in einen Extruder erfolgt, der gekühlt wird, so dass das Extrudat am Düsenende eine Temperatur von 10 - 30°C aufweist, wobei eine gegenüber üblichen Rezepturen verminderte Fettmenge von 4 - 30 Gew.-% bezogen auf die Gesamtmischung, zum Einsatz gelangt, die in dem Extruder kontinuierlich bearbeitete Mischung durch eine Formdüse zu einem formstabilen Strang von einer Dichte von 1,0 - 2,0 g/ccm extrudiert wird und der Strang zu Einzelstücken portioniert wird.

Die Ansprüche 2 bis 8 betreffen Weiterbildungen des Verfahrens nach Anspruch 1.

Zur Begründung ihrer Beschwerde hat die Patentinhaberin im wesentlichen vorge-
tragen, dass das nunmehr beanspruchte Verfahren von den aus (1) und aus der
Beschreibungseinleitung der von der Einsprechenden in der mündlichen Verhand-
lung vorgelegten Druckschrift

EP 0 780 058 A1

bekanntes Verfahren nicht nahegelegt werde und damit patentfähig sei.

Die Patentinhaberin beantragt,

den angefochtenen Beschluss aufzuheben und das Patent mit den
im Beschlusstenor aufgeführten Unterlagen beschränkt aufrecht-
zuerhalten.

Die Einsprechende beantragt,

die Beschwerde zurückzuweisen.

Sie widerspricht dem Vorbringen der Patentinhaberin und macht im wesentlichen
geltend, dass auch das Verfahren gemäß dem nunmehr geltenden Anspruch 1
nicht auf einer erfinderischen Tätigkeit beruhe. Ausgehend vom in der Beschrei-
bungseinleitung der EP 0 780 058 A1 erläuterten Stand der Technik für die Her-
stellung von Brühwürfeln, werde dieses Verfahren durch das aus (1) bekannte
Verfahren nahegelegt.

Wegen weiterer Einzelheiten des schriftlichen Vorbringens wird auf den Aktenin-
halt Bezug genommen.

II

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

1. Bezüglich der Zulässigkeit der geltenden Ansprüche 1 bis 8 bestehen keine Bedenken. Deren Merkmale sind sowohl aus den ursprünglichen Unterlagen (vgl. Ansprüche 1 bis 8 iVm S 4 Abs 3) als auch aus der Patentschrift (vgl. Ansprüche 1 bis 9) herleitbar.

2. Das Verfahren zur Herstellung von Brühwürfeln nach Anspruch 1 ist neu. In keiner der entgegengehaltenen Druckschriften ist ein Verfahren mit sämtlichen im Anspruch 1 aufgeführten Merkmalen beschrieben. Dies wird von der Einsprechenden auch nicht bestritten.

3. Das Verfahren zur Herstellung von Brühwürfeln nach Anspruch 1 beruht auch auf einer erfinderischen Tätigkeit.

Brühwürfel werden üblicher Weise im batch-Verfahren hergestellt, wie aus der Beschreibungseinleitung des Streitpatents sowie der EP 0 780 058 A1 hervorgeht. Dabei ist es erforderlich, dass der Ansatz aus den Ausgangsprodukten längere Zeit reift, bevor er durch Extrudieren und/oder Pressen in die Würfelform überführt wird (Sp 1 Z 30 bis 36 der geltenden Unterlagen). Im Speziellen werden dabei beim sogenannten „soft“- Prozess feste Fette geschmolzen und in einen Mischer eingeführt, wo sie mit den anderen Inhaltsstoffen vermischt werden. Anschließend wird die Mischung im Mischer gekühlt, um die Fette in der Mischung zu kristallisieren, wonach die Mischung extrudiert oder in eine vorgeformte Verpackung gefüllt wird (EP 0 780 058 A1, S 1 Z 15 bis 22). Davon ausgehend liegt dem Streitpatent die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren zur Herstellung von Brühwürfeln bereitzustellen, das die bei Herstellung der Brühwürfel mit diesen batch-Verfahren verbundenen Nachteile, wie Verfahrensdauer, Qualitätsschwankungen, kritische Reifezeit

und apparativer Aufwand überwindet (vgl Sp 1 Z 37 bis 41 der geltenden Unterlagen). Die Aufgabe wird durch das Verfahren nach Anspruch 1 mit folgenden Merkmalen gelöst:

1. Verfahren zur Herstellung von Brühwürfeln
2. durch Vermischen der üblichen Inhaltsstoffe,
3. bestehend aus Salz, Fett, Fleisch- und/oder Gemüseextrakt und gegebenenfalls Wasser sowie weiteren üblichen Zusätzen,
4. mit einer gegenüber üblichen Rezepturen verminderte Fettmenge von 4 bis 30 Gew.-% bezogen auf die Gesamtmischung,
5. wobei die Vermischung durch kontinuierliche Dosierung der Inhaltsstoffe nacheinander
6. in einem Extruder erfolgt, der gekühlt wird,
7. so dass das Extrudat am Düsenende eine Temperatur von 10 – 30°C aufweist,
8. die in dem Extruder kontinuierlich bearbeitete Mischung durch eine Formdüse zu einem formstabilen Strang extrudiert wird,
9. der eine Dichte von 1,0 bis 2,0 g/ccm aufweist, und
10. der Strang zu Einzelstücken portioniert wird.

Zur Lösung der Aufgabe konnte der Fachmann, ein Lebensmittelchemiker, der mit der Herstellung von Nahrungsmittelprodukten für Suppen oder Saucen befasst ist, zwar das aus (1) bekannte kontinuierliche Verfahren für die Herstellung von Nahrungsmittelgrundstoffen für Saucen und Suppen auf Stärkebasis in Granulatform in Betracht ziehen. Bei diesem Verfahren werden die Inhaltsstoffe - geschmolzenes Fett und stärkehaltiges Material, sowie gegebenenfalls weitere Zusatzstoffe, wie Fleischextrakt, - an verschiedenen Stellen, also nacheinander, einem Extruder zugeführt, im Extruder vermischt, zu einem formstabilen Strang extrudiert, der Strang in Einzelstücke zerschnitten und granuliert (Anspruch 1 iVm Sp 1 Z 64 bis Sp 2 Z 1, Sp 2 Z 31 bis 41, Sp 3 Z 1 bis 10, Sp 4 Z 1 bis 8 iVm Fig 1). Dabei wird aber im Extruder nur auf 38 bis 39°C gekühlt, um die Mischung gerade extrudier-

bar zu machen und eine ausreichende Festigkeit der extrudierten Stränge zu erreichen, wogegen die eigentliche Kühlung des extrudierten Strangs dann durch Besprühen mit flüssigem Stickstoff erfolgt (Sp 4 Z 67 bis Sp 5 Z 11). Im Gegensatz dazu hat die Patentinhaberin herausgefunden, dass bei der Herstellung von Brühwürfeln mit den wesentlichen Inhaltsstoffen Salz, Fett, Fleisch- und/oder Gemüseextrakt auf kontinuierlichem Wege entsprechend Merkmal 7 des Verfahrens nach Anspruch 1 das Extrudat am Düsenende eine Temperatur von 10 – 30°C aufweisen muss, um die patentgemäße Aufgabe zu lösen. Diese Kühlung innerhalb des Extruders impliziert auch, wie die Patentinhaberin vorträgt, eine für die Qualität der Brühwürfel ausreichende Reifezeit im Extruder. Der Fachmann konnte also nicht durch einfache Übertragung des Verfahrens zur Herstellung der Nahrungsmittelgranulate für Saucen und Suppen auf Stärke- und Fettbasis gemäß (1) auf die Herstellung von Brühwürfeln auf Salz, Fett und Extraktbasis zum Verfahren gemäß Anspruch 1 gelangen. Er musste vielmehr erfinderisch tätig werden, um das kontinuierliche Verfahren zur Herstellung von Brühwürfeln gemäß Anspruch 1 bereitzustellen.

Die Berücksichtigung der weiteren dem Senat vorliegenden, in der mündlichen Verhandlung nicht mehr aufgegriffenen Druckschriften führt zu keiner anderen Beurteilung des Sachverhalts.

4. Das Verfahren nach dem geltenden Anspruch 1 erfüllt somit alle Kriterien der Patentfähigkeit.

Der geltende Anspruch 1 hat somit Bestand. Die geltenden Ansprüche 2 bis 8 betreffen besondere Ausführungsformen des Verfahrens nach Anspruch 1 und sind mit diesem rechtsbeständig.

Schröder

Harrer

Gerster

Schuster

Na