



BUNDESPATENTGERICHT

14 W (pat) 8/20

(Aktenzeichen)

BESCHLUSS

In der Beschwerdesache

betreffend die Patentanmeldung 10 2013 104 289.9

...

hat der 14. Senat (Technischer Beschwerdesenat) des Bundespatentgerichts am 28. Oktober 2020 unter Mitwirkung des Vorsitzenden Richters Dipl.-Phys. Dr. Maksymiw sowie des Richters Schell und der Richterinnen Dipl.-Chem. Dr. Wagner und Dr.-Ing. Philipps

beschlossen:

Auf die Beschwerde des Anmelders wird der Beschluss des Deutschen Patent- und Markenamts vom 21. Januar 2020 aufgehoben und das Patent mit folgenden Unterlagen erteilt:

- Patentansprüche 1 bis 9 gemäß Hauptantrag vom 8. Oktober 2020;
- Beschreibungsseiten 1 bis 6 vom 8. Oktober 2020;
- Zeichnungen 1 bis 4 gemäß Offenlegungsschrift.

Gründe

I.

Mit Beschluss vom 21. Januar 2020 hat die Prüfungsstelle für Klasse A 23 C des Deutschen Patent- und Markenamts die Patentanmeldung 10 2013 104 289.9 mit der Bezeichnung

„Verfahren zur Herstellung eines streichfähigen oder schnittfesten Käses und von festen bis flüssigen, strukturmodifizierten Käseprodukten auf Basis eines herkömmlichen festen und/oder weichen Käses“

zurückgewiesen.

Dem Beschluss lagen die Patentansprüche 1 bis 10 gemäß Hauptantrag und die Patentansprüche 1 bis 9 gemäß Hilfsantrag jeweils vom 6. Januar 2020 zugrunde. Die nebengeordneten Patentansprüche 1 und 10 gemäß Hauptantrag vom 6. Januar 2020 haben folgenden Wortlaut:

„1. Verfahren zur Herstellung eines flüssigen, streichfähigen oder schnittfesten Käses, dadurch gekennzeichnet, dass fester und/oder weicher Käse (1) zerkleinert und mit einer wässrigen Komponente (6) vermischt, in ein druckflexibles Behältnis ohne Gaseinschlüsse eingefüllt, dieses wasserdicht verschlossen sowie auf eine Temperatur von 25°C bis 80°C gebracht und einer von außen auf das Behältnis einwirkenden hydrostatischen Hochdruckbehandlung unterzogen, anschließend auf Umgebungsdruck entspannt und die Wasser-Käse-Mischung entnommen wird, wobei

als fester und/oder weicher Käse (1) Gouda, Butterkäse, Emmentaler, Edamer, Leerdamer, Tilsiter, Bergkäse, Chester (Cheddar), Wilster Marschkäse, Steinbuscher, Edelpilzkäse, Weisslacker, Camembert, Brie, Romadur, Limburger, Munsterkäse, Speisequark, Schichtkäse, Rahmfrischkäse und Doppelrahmfrischkäse, Harzer Käse, Mainzer Käse, Handkäse, Bauernhandkäse, Korbkäse, Stangenkäse, Olmützer Quargel, sowie Parmesan und Prevotta verwendet wird;

als wässrige Komponenten (6) wässrige Lösungen sowie Emulsionen verwendet werden;

und wobei der Anteil der wässrigen Komponente in dem Gemisch von zerkleinertem festen und/oder weichen Käse (1) und wässriger Komponente 10 bis 50 Gew.-% beträgt und die Mischung nach der hydrostatischen Hochdruckbehandlung homogenisiert und anschließend gekühlt und gelagert wird.

10. Flüssiger, streichfähiger oder schnittfähiger Käse, dadurch gekennzeichnet, dass dieser durch ein Verfahren gemäß einem der vorangehenden Ansprüche 1 bis 9 erzeugt ist.“

Die Anspruchsfassung des Hilfsantrags unterscheidet sich von der des Hauptantrags darin, dass in Patentanspruch 1 die Temperaturuntergrenze auf 30 °C angehoben und zusätzlich nach „...Hochdruckbehandlung“ das Merkmal „bei 50 bar (5 MPa) bis 3.900 bar (390 MPa)“ eingefügt worden ist. Anspruch 5 ist gestrichen und die Nummerierung der weiteren Ansprüche ist angepasst worden.

Die Zurückweisung der Patentanmeldung wurde im Wesentlichen damit begründet, dass die geltende Beschreibung vom 19. April 2014 unzulässig erweitert sei, weil nunmehr in den Beispielen 1 und 2 ein Druck von 50 MPa anstelle der ursprünglich offenbarten 500 MPa angegeben werde. Des Weiteren mangle es dem Verfahren gemäß Patentanspruch 1 in der Fassung des Haupt- und Hilfsantrags an der erforderlichen Ausführbarkeit über die gesamte Breite des Anspruchs. Die Ausbildung eines Schnittkäses gelinge nicht, wenn von weichen Käsen mit ungereiftem Casein ausgegangen werde und eine Aufnahme an wässriger Komponente von bis zur gleichen Menge an Käse vorgesehen sei, da diese Käsearten während der Hochdruckbehandlung nur bedingt zusätzliches Wasser aufnehmen könnten.

Das Verfahren gemäß Patentanspruch 1 des Hauptantrags beruhe zudem gegenüber der

D1 US 2005 /0 112 252 A1 bzw. der

D5 GB 1 280 999

nicht auf einer erfinderischen Tätigkeit.

Aus der Druckschrift D5 sei ein Verfahren zur Herstellung eines festen Käses bekannt, bei dem eine Mischung aus zerkleinertem Hartkäse und Wasser in einer geeigneten Verpackung einer Druckbehandlung bei einem Druck im Bereich von 50 bis 300 psi und einer Temperatur im Bereich von 18 bis 22 °C unterzogen werde. Nach der Druckbehandlung werde die Mischung gekühlt und gelagert. Unter der

Druckbehandlung gemäß D5 verstehe der Fachmann auch eine hydrostatische Hochdruckbehandlung, weil diese eine mögliche Ausgestaltung der Hochdruckbehandlung sei. Damit könne der Druckschrift zwar weder der beanspruchte Bereich von 25 °C bis 80 °C noch ein Anteil der wässrigen Komponente von 10 bis 50 Gew.-% entnommen werden, jedoch könnten diese Merkmale keine erfinderische Tätigkeit rechtfertigen. Denn der Fachmann werde im Rahmen von Routineversuchen jeweils in Abhängigkeit von dem gewählten Ausgangskäse geeignete Temperaturen und Wassermengen ermitteln. Ebenso wenig beruhe die in D5 nicht genannte Homogenisierung der hochdruckbehandelten Mischung auf erfinderischen Überlegungen, da der Fachmann im Rahmen seines fachmännischen Handelns die Mischung homogenisieren werde, um eine Phasentrennung während der Lagerzeit zu vermeiden.

Die Druckschrift D1 betreffe ein Verfahren zur hydrostatischen Hochdruckbehandlung eines Lebensmittels bei einem Druck im Bereich von 690 bis 8900 bar und einer Temperatur im Bereich von – 12 °C bis 100 °C. Bei dem Verfahren werde von einer Mischung aus Blauschimmelkäse und einer wässrigen Komponente ausgegangen. Als Endprodukt werde ein flüssiges Käseprodukt in Form eines Salatdressings erhalten. Das Verfahren der D1 unterscheide sich von dem Verfahren des Patentanspruchs 1 gemäß Hauptantrag darin, dass keine Menge für die wässrige Komponente festgelegt sei und die Mischung nach der hydrostatischen Hochdruckbehandlung weder homogenisiert noch gekühlt und gelagert werde. Diese Merkmale seien aber nicht dazu geeignet eine erfinderische Tätigkeit zu begründen, da sie, wie auch schon bei D5 ausgeführt, dem routinemäßigen Handeln des Fachmanns unterliegen.

Das Verfahren gemäß Patentanspruch 1 in der Fassung des Hilfsantrags unterscheide von dem des Hauptantrags darin, dass die untere Temperaturgrenze auf 30 °C erhöht und der Druckbereich auf 50 bis 3900 bar beschränkt worden sei. Diese Änderungen führten aber gegenüber dem Verfahren gemäß dem

Hauptantrags zu keiner anderen Sachlage, sodass die dort genannten Gründe zur Ausführbarkeit und zur erfinderischen Tätigkeit ausgehend von D1 gleichermaßen für das Verfahren gemäß Patentanspruch 1 in der Fassung des Hilfsantrags gelten.

Gegen diesen Beschluss richtet sich die Beschwerde des Anmelders.

Mit Zwischenverfügung vom 9. September 2020 hat der Senat dem Anmelder seine vorläufige Rechtsansicht übermittelt. Daraufhin hat die Patentinhaberin mit Schriftsatz vom 8. Oktober 2020 eine Anspruchsfassung des Hauptantrags, sowie eine daran angepasste Beschreibung eingereicht. Die Anspruchsfassung gemäß Hauptantrag unterscheidet sich von der dem Zurückweisungsbeschluss zugrunde liegenden Fassung gemäß Hauptantrag darin, dass Patentanspruch 5 gestrichen und die Nummerierung der nachfolgenden Ansprüche angepasst worden ist.

Der Anmelder beantragt sinngemäß,

den Beschluss der Prüfungsstelle A 23 C vom 21. Januar 2020 aufzuheben und ein Patent im Umfang der Patentansprüche 1 bis 9 gemäß Hauptantrag und der Beschreibungsseiten 1 bis 6 jeweils vom 8. Oktober 2020 sowie der Figuren 1 bis 4 gemäß Offenlegungsschrift zu erteilen;

hilfsweise, im Umfang einer der Anspruchsfassungen gemäß den Hilfsanträgen 1 bis 5 und der Beschreibungsseiten 1 bis 6 jeweils vom 17. September 2020 sowie der Figuren 1 bis 4 gemäß Offenlegungsschrift zu erteilen.

Wegen weiterer Einzelheiten, insbesondere zum Wortlaut der weiteren abhängigen Patentansprüche 2 bis 8 gemäß Hauptantrag, wird auf den Inhalt der Akten verwiesen.

II.

1. Die Beschwerde des Anmelders ist zulässig (§ 73 PatG) und hat auch in der Sache Erfolg.
2. Die geltenden Patentansprüche 1 bis 9 gemäß Hauptantrag vom 8. Oktober 2020 gehen auf die ursprünglich eingereichten Ansprüche 1 bis 5 und 7 bis 12 und die ursprünglich eingereichte Beschreibungsseite 8, Zeilen 8 bis 10 zurück. Sie sind somit ursprünglich offenbart.
3. Die mit Schriftsatz vom 8. Oktober 2020 eingereichte Beschreibung ist formal nicht zu beanstanden, da der Druck in den Beispielen 1 und 2 nunmehr, wie ursprünglich offenbart 500 MPa lautet (vgl. ursprünglich eingereichte Beschreibung S. 8 und 9, Beispiele 1 und 2).
4. Mit den nebengeordneten Patentansprüche 1 und 9 gemäß Hauptantrag wird jeweils ein Herstellungsverfahren und ein Käse mit folgenden Merkmalen beansprucht:

Patentanspruch 1

- M0** Verfahren zur Herstellung eines flüssigen, streichfähigen oder schnittfesten Käses, wobei
- M1** fester und/oder weicher Käse zerkleinert,
- M1.1** als fester und/oder weicher Käse Gouda, Butterkäse, Emmentaler, Edamer, Leerdamer, Tilsiter, Bergkäse, Chester (Cheddar), Wilster Marschkäse, Steinbuscher, Edelpilzkäse, Weisslacke, Camembert, Brie, Romadur, Limburger, Munsterkäse, Speisequark, Schichtkäse, Rahmfrischkäse und Doppelrahmfrischkäse, Harzer Käse, Mainzer Käse, Handkäse, Bauernhandkäse, Korbkäse, Stangenkäse, Olmützer Quargel, sowie Parmesan und Prevotta verwendet wird;
- M2** mit einer wässrigen Komponente vermischt;

- M2.1** als wässrige Komponenten wässrige Lösungen sowie Emulsionen verwendet werden;
- M2.2** der Anteil der wässrigen Komponente in dem Gemisch von zerkleinertem festen und/oder weichen Käse und wässriger Komponente 10 bis 50 Gew.-% beträgt;
- M3** in ein druckflexibles Behältnis ohne Gaseinschlüsse eingefüllt,
- M4** dieses wasserdicht verschlossen und auf eine Temperatur von 25 °C bis 80 °C gebracht und
- M5** einer von außen auf das Behältnis einwirkenden hydrostatischen Hochdruckbehandlung unterzogen, anschließend auf Umgebungsdruck entspannt und die Wasser-Käse-Mischung entnommen wird,
- M6** die Mischung nach der hydrostatischen Hochdruckbehandlung homogenisiert und anschließend gekühlt und gelagert wird.

Patentanspruch 9

- M9.0** Flüssiger, streichfähiger und schnittfähiger Käse,
- M9.1** der durch ein Verfahren gemäß einem der vorangehenden Ansprüche 1 bis 8 erzeugt ist.

5. Das Verfahren gemäß Patentanspruch 1 gemäß Hauptantrag ist für den Fachmann über die gesamte Bereite des Anspruchs ausführbar offenbart.

Für die Herstellung eines flüssigen, streichfähigen oder schnittfesten Käses werden dem Fachmann, einem Lebensmitteltechnologen mit einschlägiger Berufserfahrung auf dem Gebiet der Käseherstellung, in den ursprünglich eingereichten Unterlagen genügend Informationen an die Hand gegeben, die ihn in die Lage versetzen, die unter Schutz gestellte Erfindung über die gesamte Bereite des Patentanspruchs 1 gemäß Hauptantrag zu verwirklichen. In der Beschreibung werden dem Fachmann Ausgangskäse mit verschiedenen Wassergehalten genannt (vgl. urspr. einge. Beschreibung S. 6, 3. Abs.). Die genannten weichen Käse, wie bspw. Speisequark,

Schichtkäse, Rahmfrischkäse oder Doppelrahmfrischkäse, weisen einen hohen Wassereigenanteil auf. Ausgehend von einem solchen Käse wird der Fachmann für die Herstellung eines schnittfesten Käses den Anteil der wässrigen Komponente daher entsprechend niedrig wählen, d.h. im Bereich des unteren Grenzwerts des offenbarten Mengenbereichs der wässrigen Komponente (vgl. urspr. eingereichte Beschreibung S. 7 vorletzter Satz). Den tauglichen Anteil der wässrigen Komponente wird der Fachmann sodann im Rahmen von orientierenden Versuchen ausgehend von dem vorgegebenen Mengenbereich von 1 bis 50 Gew.-% festlegen. Eine Kombination von weichen Käsen mit dem maximalen Anteil an wässriger Komponente, d.h. 50 %, wird er von vorne herein aufgrund seines Fachwissens nicht in Betracht ziehen. Denn eine solche Kombination führt nicht zu einem schnittfesten Käse, da der resultierende Käse einen Wassergehalt aufweisen würde, der den von schnittfesten Käse deutlich übersteigt. Mithin wird der Fachmann in Abhängigkeit von der Konsistenz des herzustellenden Käseprodukts und des gewählten Ausgangskäses den Anteil der wässrigen Komponente jeweils so wählen, dass ein Käse gewünschter Konsistenz, d.h. mit einem entsprechend vorgegebenen Wassergehalt, erzielt werden kann. Dass der Anspruch auch untaugliche Varianten umfasst, steht im Übrigen einer Ausführbarkeit des beanspruchten Verfahrens über die gesamte Breite des Anspruchs grundsätzlich nicht entgegen (vgl. Schulte PatG, 10. Aufl. § 34 Rn 351 b), j)). Somit ist die Ausführbarkeit über die gesamte Breite des Anspruchs gegeben.

6. Das Verfahren nach Patentanspruch 1 nach Hauptantrag ist neu.

Keine der im Verfahren befindlichen Druckschriften zeigt alle erfindungsgemäßen Verfahrensschritte, insbesondere nicht eine hydrostatische Hochdruckbehandlung bei 25 °C bis 80 °C, bei der aus 10 bis 50 Gew.-% einer wässrigen Komponente und einem zerkleinerten weichen und/oder harten Käse ein flüssiger, streichfähiger oder schnittfester Käse hergestellt wird.

In der D1 wird ein Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln durch die Anwendung eines hydrostatischen Hochdruckverfahrens beschrieben (vgl. D1 Patentanspruch 1). Exemplarisch nennt die D1 u.a. die hydrostatische Hochdruckbehandlung eines auf Blauschimmelkäse-basierenden Käsedressings (vgl. D1 [0027] bis [0030]). Die D1 offenbart damit aber kein Verfahren zur Herstellung eines flüssigen, streichfähigen oder schnittfesten Käses, bei dem von zerkleinertem weichem und/oder hartem Käse und einer wässrigen Komponente ausgegangen wird, wobei letztere im Gemisch in einer Menge von 10 bis 50 Gew.-% vorliegt.

Die D5 offenbart ein Verfahren zur Herstellung eines Hartkäseprodukts, bei dem Hartkäsepartikel einer statischen Druckbehandlung unterworfen werden. Die Temperatur bei der Herstellung wird derart gewählt, dass eine Kohäsion der Käsepartikel gewährleistet ist. Die Temperatur soll bevorzugt zwischen 7 bis 22 °C liegen (vgl. D5 Patentansprüche 1 bis 3). Damit unterscheidet sich das Verfahren gemäß D5 von dem anmeldungsgemäßen Verfahren gemäß Patentanspruch 1 bereits darin, dass die Temperaturbereich niedriger ist.

Die weiteren, im Prüfungsverfahren vor dem Deutschen Patent- und Markenamt ermittelten Druckschriften D2 bis D4 liegen ferner, da sie jeweils kein Verfahren zur Herstellung eines flüssigen, streichfähigen oder schnittfesten Käses ausgehend von einem festen Käse und einer wässrigen Komponente betreffen.

7. Das beanspruchte Verfahren gemäß Patentanspruch 1 gemäß Hauptantrag beruht auch auf einer erfinderischen Tätigkeit.

Der vorliegenden Anmeldung liegt die Aufgabe zugrunde, einen festen bis flüssigen, strukturmodifizierten Käse herzustellen, der frei von Schmelzsäuren und weiteren Zusatzstoffen ist (vgl. urspr. eing. Beschreibung S. 5 1. Abs.).

Gelöst wird diese Aufgabe durch ein Verfahren und einen Käse gemäß den nebengeordneten Patentansprüchen 1 und 9 gemäß Hauptantrag (vgl. Merkmalsanalyse Abs. 4.).

7.1 Aus der D1 ist ein Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit von Lebensmitteln bekannt (vgl. D1 Patentanspruch 1). Bei dem Verfahren wird ein Lebensmittel in einen verschließbaren Behälter eingebracht. Bevor der Behälter mit dem Lebensmittel versiegelt wird, wird je nachdem, welches Lebensmittel vorliegt, sämtliche Luft entfernt oder durch Wasser ersetzt. Der verschlossene Behälter wird dann in eine Hochdruckvorrichtung für Lebensmittel mit Wasser als Druckfluid gelegt. Bei dem Behälter kann es sich um einen PE-Beutel handeln. Der statische Hochdruck liegt im Bereich von 10.000 psi bis 130.000 psi (689 bar bis 8963 bar). Die Prozesstemperatur beträgt zwischen -5 °C und 100 °C. Nach der Hochdruckbehandlung wird das Lebensmittel aus der Vorrichtung entnommen (vgl. D1 Patentansprüche 1, 13 und 14, [0026], [0027]). Als Lebensmittel werden in D1 beispielhaft ein Blaukäse-Salatdressing, eine mexikanische Salsa, schwarzer Pfeffer, frische Cantaloup-Melone und frischer Pfirsich genannt (vgl. D1 [0027], [0034], [0035], [0037] und [0038]). Die D1 betrifft somit kein Verfahren zur Herstellung eines festen bis flüssigen, strukturmodifizierten Käses ausgehend von einer Mischung aus zerkleinertem festem oder weichem Käse und 10 bis 50 Gew.-% wässriger Komponente, sondern ein Konservierungsverfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit von frischen bzw. hergestellten Lebensmitteln (vgl. D1 [0031]). Demzufolge stellt die D1 keinen geeigneten Ausgangspunkt zum Auffinden der anmeldungsgemäßen Lösung dar, von dem der Fachmann ausgegangen wäre.

7.2 Dagegen ist die Druckschrift D5 ein möglicher Startpunkt zum Auffinden der patentgemäßen Lösung, weil sie ein Verfahren zur Herstellung eines natürlichen Hartkäseprodukts betrifft, bei dem gereifter Hartkäse bzw. Hartkäseschnittreste einer Druckbehandlung unterzogen werden (vgl. D5 Patentanspruch 1, S. 2, Z. 70 bis 82, Z. 116 bis 121). Der Ausgangskäse wird zunächst zerkleinert, um eine homogene Mischung zu erzeugen (vgl. D5, S. 2, Z. 116 bis 124). Im Falle einer

Mischung aus verschiedenen Käsesorten wird für eine bessere Homogenisierung eine kleine Menge an Wasser zugesetzt (vgl. D5 S. 3, Z. 7 bis 13). Für eine weitere Verbesserung der Homogenität und der Kaltemulgierbarkeit werden der Mischung zudem Schmelzsalze zugesetzt (vgl. D5 S. 3, Z. 13 bis 18). Die homogenisierte Ausgangskäsemasse wird in Formen oder Becher gefüllt bzw. portioniert in Plastik verpackt in einer Presse einem statischen Druck im Bereich von 50 psi (0,345 MPa; 3,45 bar) bis 300 psi (2,068 MPa, 20,68 bar) und einer Temperatur im Bereich von 7 °C bis 22 °C ausgesetzt (vgl. D5 Patentansprüche 2, 3 und 5, S. 3, Z. 55 bis 75, Z. 108 bis 121). Nach der Druckbehandlung wird der Käse auf Umgebungsdruck entspannt (vgl. D5 S. 3 Z. 77 bis 81). Eine Homogenisierung des erzeugten Hartkäseprodukts gemäß dem patentgemäßen Merkmal M6 ist in der D5 jedoch nicht vorgesehen. Damit der Fachmann zu einem Verfahren zur Herstellung eines flüssigen, streichfähigen oder schnittfesten Käses nach Patentanspruch 1 gelangen konnte, das auch die patentgemäßen Merkmale M3 bis M6 umfasst, bedurfte es weiterer Anregungen.

Nachdem in der D5 aber von Temperaturen über 22 °C abgeraten wird, weil höhere Temperaturen den Geschmack und die Textur des Käseprodukts negativ beeinflussen (vgl. D5 S. 1 Z. 68 bis 76, S. 2 Z. 6 bis 11), wird der Fachmann schon aufgrund seines Fachwissens eine Temperaturerhöhung, wie sie in Merkmal M4 beansprucht wird, von vorne herein ausschließen. Dies gilt auch für die nachgeschaltete Homogenisierung des resultierenden Käses gemäß Merkmal M6, da der Käse in D5 bereits in Blockform gewonnen wird (vgl. D5 S. 3 Z. 61 bis 64 und Z. 114 bis 121). Damit ist ein Verfahren mit den patentgemäßen Merkmalen M4 und M6 ausgehend von D5 unter Einbeziehung des Fachwissens nicht naheliegend.

Auch die Berücksichtigung der D1 bzw. der weiteren Druckschriften aus dem Prüfungsverfahren kann dem Fachmann keine Hinweise in Richtung der Merkmale M3 bis M6 liefern, da sämtliche Dokumente kein Verfahren zur Herstellung eines Käses ausgehend von einem Gemisch aus zerkleinertem Käse und einer wässrigen Komponente betreffen.

8. Nach alledem ist das Verfahren gemäß Patentanspruch 1 gemäß Hauptantrag patentfähig. Mit ihm sind auch die rückbezogenen, auf besondere Ausgestaltungen des Verfahrens gerichteten Unteransprüche 2 bis 8 gemäß Hauptantrag patentfähig.

Aufgrund der übereinstimmenden Merkmale gelten die vorstehenden Ausführungen zum geltenden Patentanspruch 1 gemäß Hauptantrag auch für Patentanspruch 9 gemäß Hauptantrag.

9. Da dem Hauptantrag des Beschwerdeführers entsprochen werden konnte, hat der Senat die Durchführung einer mündlichen Verhandlung nicht als erforderlich erachtet. Die Entscheidung konnte daher im schriftlichen Verfahren ergehen.

III.

R e c h t s m i t t e l b e l e h r u n g

Gegen diesen Beschluss steht den Verfahrensbeteiligten das Rechtsmittel der Rechtsbeschwerde zu. Da der Senat die Rechtsbeschwerde nicht zugelassen hat, ist sie nur statthaft, wenn gerügt wird, dass

1. das beschließende Gericht nicht vorschriftsmäßig besetzt war,
2. bei dem Beschluss ein Richter mitgewirkt hat, der von der Ausübung des Richteramtes kraft Gesetzes ausgeschlossen oder wegen Besorgnis der Befangenheit mit Erfolg abgelehnt war,
3. einem Beteiligten das rechtliche Gehör versagt war,
4. ein Beteiligter im Verfahren nicht nach Vorschrift des Gesetzes vertreten war, sofern er nicht der Führung des Verfahrens ausdrücklich oder stillschweigend zugestimmt hat,

5. der Beschluss aufgrund einer mündlichen Verhandlung ergangen ist, bei der die Vorschriften über die Öffentlichkeit des Verfahrens verletzt worden sind, oder
6. der Beschluss nicht mit Gründen versehen ist.

Die Rechtsbeschwerde muss innerhalb eines Monats nach Zustellung des Beschlusses von einer beim Bundesgerichtshof zugelassenen Rechtsanwältin oder von einem beim Bundesgerichtshof zugelassenen Rechtsanwalt beim Bundesgerichtshof, Herrenstraße 45a, 76133 Karlsruhe, eingereicht werden.

Dr. Maksymiw

Schell

Dr. Wagner

Dr. Philipps

prä