



BUNDESPATENTGERICHT

14 W (pat) 28/13

(Aktenzeichen)

Verkündet am
17. April 2018

...

BESCHLUSS

In der Beschwerdesache

betreffend das Patent 10 2006 046 658

...

...

hat der 14. Senat (Technischer Beschwerdesenat) des Bundespatentgerichts auf die mündliche Verhandlung vom 17. April 2018 unter Mitwirkung des Vorsitzenden Richters Dr. Maksymiw, der Richterin Dr. Münzberg sowie der Richter Jacobi und Dr. Jäger

beschlossen:

1. Auf die Beschwerde der Patentinhaberin wird der angefochtene Beschluss der Patentabteilung 23 des Deutschen Patent- und Markenamts vom 12. August 2013 aufgehoben.
2. Das Patent 10 2006 046 658 mit der Bezeichnung
„Verfahren zur Herstellung von Back-Vorprodukten“

wird mit folgenden Unterlagen beschränkt aufrechterhalten:

Ansprüche 1 bis 3 vom 12. August 2013,

Beschreibung Seiten 2–4, überreicht in der mündlichen Verhandlung vom 17. April 2018

sowie Figuren 1–4 gemäß Patentschrift.

Gründe

I.

Mit dem angefochtenen Beschluss vom 12. August 2013 hat die Patentabteilung 23 des Deutschen Patent- und Markenamtes das Patent 10 2006 046 658 mit der Bezeichnung

"Verfahren zur Herstellung von Back-Vorprodukten"

widerrufen.

Dem Beschluss liegen die Patentansprüche 1 bis 3 vom 12. August 2013 zugrunde, von denen der Hauptanspruch 1 wie folgt lautet:

"1. Verfahren zur Herstellung von Back-Vorprodukten, indem die in einem klimatisierten Warenraum (6) eingebrachten, teilgegarten oder vollgegarten Teiglinge (2) befeuchtet werden, dergestalt, dass dem Luftstrom der Kälteerzeugungseinrichtung (7) ein Aerosol mit definierter Tröpfchengröße zugegeben wird, so dass der mit dem Aerosol versetzte Luftstrom das jeweilige Back-Vorprodukt (2) vollständig umströmt und das Aerosol in die Oberflä-

che (4) des jeweiligen Back-Vorproduktes (2) dergestalt eindringt, dass sich eine homogene Durchfeuchtung des jeweiligen Back-Vorproduktes (2) einstellt, wobei dem Luftstrom der Kältererzeugungseinrichtung (7) ein Aerosol mit einer Tröpfchengröße $< 10 \mu\text{m}$ beigegeben wird, zur Erzeugung des Aerosols hochreines Wasser eingesetzt wird, das zum Einsatz gelangende Wasser vorab in einer Umkehrosmoseanlage von Keimen, Kalk und Salzen befreit wird und das Aerosol bis zu einer Temperatur von $+ 1^\circ\text{C}$ in den Warenraum (6) eingebracht wird."

Der Widerruf wurde im Wesentlichen damit begründet, dass der Gegenstand des Streitpatents zwar zulässig und ausführbar sei, jedoch nicht auf einer erfinderschen Tätigkeit beruhe.

Die nächstkommende Druckschrift

D3 JP 05 – 068 464 A bzw.

D3' Maschinelle Übersetzung der D3

betreffe eine Kühleinrichtung zur Kühlung von Teiglingen für Brote oder Kuchen und damit zur Herstellung von Back-Vorprodukten, wobei die Teiglinge in einem klimatisierten Warenraum mit einem mittels Ultraschallzerstäuber erzeugten und die Teiglinge umströmenden Aerosols befeuchtet würden. Als zwangsläufige Wirkung dringe dabei das Aerosol in die Oberfläche der Teiglinge dergestalt ein, dass eine homogene Durchfeuchtung erreicht werde. Die Tröpfchengröße des Aerosols werde zwar in D3 nicht offenbart. Da dem Fachmann aber Abkühlverfahren mit Befeuchtungsvorgängen in verschiedenen Herstellungsschritten des gesamten Betriebsablaufs bekannt seien, ziehe er derartige Verfahren für fertig gebackene Produkte wie Schnittbrote gemäß der Druckschrift

D2 WO 95/00 028 A1

bei der Ausführung der Lehre der D3 in Betracht. Aus D2 erhalte er die Anregung, dass die Größe der Aerosoltröpfchen und die Art des Wassers Einfluss auf das Verfahren habe. Diese Druckschrift lehre daher eine Beaufschlagung des Luftstroms der Kälteerzeugungseinrichtung mit einem Aerosol aus hochreinem Wasser und mit einer Tröpfchengröße zwischen 5 und 20 μm . Die konkrete Festlegung auf die streitpatentgemäße Tröpfchengröße $< 10 \mu\text{m}$ liege in seinem fachlichen Ermessen. Da zudem der Einsatz einer Umkehrosmoseanlage zur Herstellung von hochreinem Wasser fachüblich sei und die Festlegung der Einbringtemperatur des Aerosols bei $+1^\circ\text{C}$ ausgehend von der Lehre der D3 ebenfalls im fachlichen Ermessen liege, beruhe das Verfahren nach Patentanspruch 1 bei einer Kombination der D3 mit der D2 und dem Fachwissen nicht auf einer erfinderischen Tätigkeit. Dasselbe gelte für die rückbezogenen Patentansprüche 2 und 3.

Gegen diesen Beschluss richtet sich die Beschwerde der Patentinhaberin, mit der sie ihr Patent mit den Patentansprüchen 1 bis 3 vom 12. August 2013 weiterverfolgt.

Zur Begründung der Beschwerde macht die Patentinhaberin geltend, dass der Fachmann die Lehre der D2 nicht auf das Verfahren der D3 anwende, da beiden Druckschriften unterschiedliche technische Ansätze zugrunde lägen, weshalb das beanspruchte Verfahren auch auf einer erfinderischen Tätigkeit beruhe.

So offenbare die D3 eine Kühleinrichtung für Brot- und Kuchenteiglinge mit einem einen Flüssigkeitsnebel erzeugenden Ultraschallbefeuchter und einem Gebläse zur Erzeugung einer Umlaufströmung des Flüssigkeitsnebels innerhalb der Kühleinrichtung ohne weitere Angaben zur Art der Flüssigkeit, der Tröpfchengröße und der Eindüstertemperatur. Daher bleibe es offen, inwieweit der Flüssigkeitsnebel in die Oberfläche des Backvorprodukts eindringe und sich eine homogene Durchfeuchtung einstelle. Demgegenüber offenbare die D2 ein Verfahren zum Abkühlen und anschließenden Konfektionieren von Schnittbrot, bei dem das Brot in einem in Abschnitte unterteilten Kühltunnel auf Schnitt- oder Fülltemperatur abgekühlt, be-

feuchtet und dann portioniert, verpackt und konfektioniert werde. Dabei werde unter Einsatz eines Ultraschallklimageräts die Abkühlung und die Befeuchtung der Luft in den einzelnen Kühlstufen herbeigeführt, wobei Reinstwasser in Form feinsten Tröpfchen mit einem Durchmesser $< 30 \mu\text{m}$ zerstäubt werde. D2 betreffe daher kein Backvorprodukt, sondern beschäftige sich mit der Behandlung eines fertigen Backprodukts, bei welchem eine Krustenbildung bereits gegeben sei. Der Fachmann erwarte daher bei diesem Produkt anders als bei Backvorprodukten keine homogene Durchfeuchtung. Es gebe daher keine Veranlassung die Lehre der D2 auf das Verfahren der D3 anzuwenden, zumal in D2 das Aerosol nicht bei einer Temperatur von $+1^\circ\text{C}$ eingebracht werde, sondern bei viel höheren Temperaturen. Auch gebe die D2 keinen Hinweis auf die Verwendung einer Umkehrosmoseanlage. Das dadurch entsalzte Wasser gewährleiste aber, dass der eingedühte Nebel nicht auf der Oberfläche der Backprodukte aufliege. Auch stelle die streitpatentgemäße Tröpfchengröße des Aerosols sicher, dass das Aerosol gezielt in das Backvorprodukt eindringe, wonach dann aufgrund der vorhergehenden Entsalzung eine Verteilung des Aerosols innerhalb des Backvorprodukts bis zu dessen Kern stattfinde. Diese Lehre sei weder der D3 noch der D2 zu entnehmen und gehöre auch nicht zum Fachwissen.

Die Patentinhaberin beantragt,

den Beschluss der Patentabteilung 23 des Deutschen Patent- und Markenamts vom 12. August 2013 aufzuheben und das Patent im Umfang der Ansprüche 1 bis 3 vom 12. August 2013 beschränkt aufrechtzuerhalten.

Die Einsprechenden 2 und 3 beantragen übereinstimmend

die Beschwerde zurückzuweisen.

Sie treten diesen Argumenten entgegen und halten das Streitpatent weiterhin für nicht bestandsfähig.

Sie sind der Auffassung, dass das Merkmal der Einstellung einer homogenen Durchfeuchtung des jeweiligen Back-Vorprodukts keine räumlich-körperliche Angabe bzw. technische Maßgabe beinhalte, sondern lediglich ein gewünschtes Ergebnis festlege, das sich automatisch einstelle, sofern alle technischen Merkmale des Patentanspruchs übernommen würden. Derartige Wirkungsangaben beschränkten den Schutzbereich nicht und seien bei der Definition des Gegenstandes daher außer Acht zu lassen. Zudem sei der Begriff "homogene Durchfeuchtung" unklar, da die Angabe im Streitpatent, dass sich keine nennenswerte Feuchtigkeitsdifferenz zwischen Randschichten, Ober- und Unterseite sowie dem Kern des Teiglings ergebe, fachlich nicht zutreffe, weil es bei der streitpatentgemäßen Befeuchtung der Teiglingsoberfläche durch Ultraschallbehandlung nicht möglich sei, dass die Feuchtigkeit komplett in die Teiglinge eindringe.

Der D3 entnehme der Fachmann somit alle patentgemäßen technischen Merkmale, bis auf die Angabe eines konkreten Zahlenwerts für die Tröpfchengröße und den Hinweis, durch Umkehrosmose entsalztes Wasser zu verwenden. Die fehlenden Merkmale seien aber fachübliche Maßnahmen, so dass sie sich bereits aus der D3 und dem Fachwissen in nahe liegender Weise ergäben. Zudem lasse sich die beanspruchte Tröpfchengröße des Aerosols bereits implizit aus der Angabe in der D3 entnehmen, dass das Aerosol durch einen Ultraschallzerstäuber generiert werde. Für die Festlegung der fehlenden Verfahrensparameter könne der Fachmann des Weiteren die D2 heranziehen, einem Dokument aus einem sachlich naheliegenden Fachgebiet. Die Lebensmittelprodukte, wie beispielsweise Schnittbrot, betreffende D2 weise explizit auf die Anpassungsmöglichkeit der Verfahrensparameter bei der Herstellung anderer Backwaren hin. Diese Druckschrift lehre zudem die Verwendung von Reinstwasser. Dieses führe zu besonders hygienischen Bedingungen bei der Verarbeitung, worauf der Fachmann bei Lebensmitteln

stets achte. Die Verwendung einer Umkehrosmoseanlage in diesem Zusammenhang sei allgemeines Fachwissen.

Die Einsprechende 1 hat sich sachlich im Beschwerdeverfahren nicht geäußert und auch keine Anträge gestellt. Mit Schriftsatz vom 3. April 2018 hat sie mitgeteilt, dass sie nicht an der mündlichen Verhandlung am 17. April 2018 teilnehmen werde.

Wegen weiterer Einzelheiten, insbesondere zum Wortlaut der nachgeordneten Patentansprüche 2 und 3 wird auf den Akteninhalt verwiesen.

II

Die Beschwerde der Patentinhaberin ist zulässig und führt zu dem im Tenor angegebenen Ergebnis.

1. Bezüglich der Offenbarung der Patentansprüche 1 bis 3 der geltenden Anspruchsfassung bestehen keine Bedenken. Der Patentanspruch 1 leitet sich von den ursprünglich eingereichten Patentansprüchen 1, 2, 4, 5 und 7 sowie den erteilten Patentansprüchen 1, 2 und 4 bis 6 her. Die Patentansprüche 2 und 3 sind in den ursprünglich eingereichten Patentansprüchen 8 und 9 sowie in den erteilten Patentansprüchen 7 und 8 offenbart.
2. Der Gegenstand des Patentanspruchs 1 beruht auf einer erfinderischen Tätigkeit. Er betrifft ein Verfahren zur Herstellung von Back-Vorprodukten mit den Merkmalen:

1. Verfahren zur Herstellung von Back-Vorprodukten,
 - 1.1 indem die in einem klimatisierten Warenraum eingebrachten, teilgegartem oder vollgegartem Teiglinge befeuchtet werden, dergestalt, dass
 - 1.2 dem Luftstrom der Kälteerzeugungseinrichtung ein Aerosol mit definierter Tröpfchengröße zugegeben wird, so dass
 - 1.3 der mit dem Aerosol versetzte Luftstrom das jeweilige Back-Vorprodukt vollständig umströmt und
 - 1.4 das Aerosol in die Oberfläche des jeweiligen Back-Vorproduktes dergestalt eindringt, dass sich eine homogene Durchfeuchtung des jeweiligen Back-Vorproduktes einstellt, wobei
 - 1.5 dem Luftstrom der Kälteerzeugungseinrichtung ein Aerosol mit einer Tröpfchengröße $< 10 \mu\text{m}$ beigegeben wird,
 - 1.6 zur Erzeugung des Aerosols hochreines Wasser eingesetzt wird,
 - 1.7 das zum Einsatz gelangende Wasser vorab in einer Umkehrosmoseanlage von Keimen, Kalk und Salzen befreit wird und
 - 1.8 das Aerosol bis zu einer Temperatur von $+1^\circ\text{C}$ in den Warenraum eingebracht wird.

Dem Streitpatent liegt dabei die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren zur Herstellung von Back-Vorprodukten, wie grünen, oder teilgegartem Teiglingen, bereitzustellen, mittels welchem eine Desorption der Teiglinge in jedem Fall verhindert werden kann und dadurch eine Qualitätserhöhung des Back-Vorproduktes sowie des späteren Backproduktes herbeigeführt wird (vgl. Streitpatent S. 2/9 Abs. [0010]).

a) Die Lösung dieser Aufgabe mit dem Verfahren zur Herstellung von Back-Vorprodukten gemäß Patentanspruch 1 wird durch die D3/D3' nicht nahe gelegt. Die D3/D3' betrifft eine Kühleinrichtung zur Lagerung von Brot- und Kuchenteigen bzw. -teiglingen vor der Gärung. Diese Kühleinrichtung ist durch einen Ultraschallbefechter zur Erzeugung eines Nebels – worunter der Fachmann, ein Diplomingenieur der Lebensmitteltechnologie mit mehrjähriger Berufserfahrung in der Entwick-

lung von Maschinen für die Backwarenindustrie, ein Aerosol versteht – charakterisiert, der in den unteren Bereich der Einrichtung eingebracht wird und zur Verhinderung einer Austrocknung der Teiglinge dient. Über Gebläse wird eine Umlaufströmung des Nebels erreicht, so dass die Teiglinge von diesem, wie im Merkmal 1.3 beansprucht, vollständig umströmt werden (vgl. D3 gesamtes Abstract und Fig.). Die Temperatur der Kühleinrichtung ist in der D3/D3' mit + 3 bis - 5°C angegeben (vgl. D3' Abs. [0003]). Diese umfasst damit in jedem Fall den beanspruchten Bereich "bis zu einer Temperatur von + 1°C" gemäß Merkmal 1.8, unabhängig davon, ob im Merkmal 1.8 mit dieser Formulierung der Temperaturbereich größer oder kleiner gleich + 1°C beansprucht wird, weshalb die Auslegung dieses Merkmals dahin gestellt bleiben kann.

Allerdings kann der D3/D3' das Merkmal 1.5 weder entnommen werden noch wird dieses durch die Lehre dieser Druckschrift nahe gelegt. Tröpfchengrößen < 10 µm sind für den Fachmann selbst bei der Verwendung eines Ultraschallzerstäubers wie in D3/D3' nicht selbstverständlich, so dass es hierfür einer konkreten Anregung bedarf. Denn wie die Einsprechenden selbst vorgetragen haben, können mittels eines Ultraschallzerstäubers Tröpfchen mit einem mittleren Durchmesser von 80 µm bis deutlich kleiner 1 µm erzeugt werden. Eine tatsächliche Motivation, den streitpatentgemäßen Tröpfchenbereich < 10 µm als objektiv zweckmäßig ins Auge zu fassen, ist aus D3/D3' allerdings nicht ersichtlich, da diese Druckschrift nicht darauf abstellt, mittels Ultraschallbefeuchter ein Aerosol definierter Tröpfchengröße für eine homogene Durchfeuchtung der Teiglinge herzustellen. In D3/D3' wird Ultraschall allenfalls dazu verwendet, einen Nebel für eine Zwangsbefeuchtung der Kühlkammer zur sicheren Verhinderung einer Austrocknung der Teiglinge zu erzeugen, ohne dabei im Einzelnen auf die Tröpfchengröße des Aerosols zu achten.

Auch eine homogene Durchfeuchtung des jeweiligen Back-Vorprodukts gemäß Merkmal 1.4 regt D3/D3' nicht an. Das Streitpatent versteht unter einer homogenen Durchfeuchtung eine gleichmäßige Feuchteverteilung an allen Stellen eines

Teiglings, so dass es keine nennenswerte Feuchtedifferenz zwischen Randschichten, Ober- und Unterseite sowie dem Kern des Teiglings gibt (vgl. Streitpatent S. 3/9 Abs. [0017] le. Teilabsatz). Die D3/D3' weist dagegen darauf hin, dass die Befeuchtung der Kühlkammer zur Verhinderung eines Austrocknens der gelagerten Teiglinge und damit lediglich zur Verhinderung der Desorption von Feuchte dient, während mit der streitpatentgemäßen Lösung dem Teigling aktiv Feuchte zugeführt wird (vgl. D3 Abs. 1 und Abs. 2 le. Satz und Streitpatent S. 3 Abs. [0017]).

Das Merkmal 1.4 ist entgegen der Ansicht der Einsprechenden bei der Prüfung der Patentfähigkeit zu berücksichtigen. Der Senat stimmt zwar den Einsprechenden insoweit zu, dass es sich bei diesem Merkmal um eine Zweckangabe handelt. Nach der Rechtsprechung des BGH haben Zweckangaben aber regelmäßig die Aufgabe, den durch das Patent geschützten Gegenstand dahin zu definieren, dass dieser nicht nur die im Patentanspruch genannten räumlich-körperlichen Merkmale erfüllt, sondern auch so ausgebildet sein muss, dass er für den im Patentanspruch angegebenen Zweck verwendbar ist (vgl. BGH, GRUR 2009, 837 – Bauschalungsstütze). Für den vorliegenden Streitfall bedeutet dies, dass die einzelnen Verfahrensparameter Tröpfchengröße, Strömung, Qualität des Wassers und Temperatur im Warenraum so aufeinander abgestimmt werden müssen, dass die im Merkmal 1.4 beanspruchte homogene Durchfeuchtung auch tatsächlich erreicht wird. Dazu gibt die D3/D3' keinerlei Hinweise.

Eine vermeintliche Unklarheit des Merkmals 1.4 steht dessen Beachtung bei der Prüfung der Patentfähigkeit des Verfahrens nach Patentanspruch 1 ebenfalls nicht entgegen. Denn – wie oben bereits ausgeführt – versteht der Fachmann unter einer homogenen Durchfeuchtung eine möglichst einheitliche Feuchtigkeitsverteilung im gesamten Back-Vorprodukt (vgl. Streitpatent S. 3/9 Abs. [0017] le. Teilabsatz). Durch diese homogene Durchfeuchtung wird gemäß Streitpatent die Wärmeleitfähigkeit positiv beeinflusst. Dies lässt sich daran erkennen, dass die Abkühlung und Aufheizung der Teiglinge deutlich schneller stattfindet und dass

sich die Backzeit verkürzt (vgl. Streitpatent S. 3/9 Abs. [0018] und [0019]). Merkmal 1.4 vermittelt somit eine klare Lehre.

b) Auch eine Zusammenschau von D3/D3' mit der D2 führt nicht zu einem Naheliegen des Streitgegenstands. Die D2 beschäftigt sich mit dem Abkühlen und anschließenden Konfektionieren von fertigen Lebensmitteln, näher dargestellt am Beispiel von Schnittbrot. Dabei wird das mindestens 100°C aufweisende Lebensmittel in mehreren Schritten im Umluftkühlverfahren auf 35°C abgekühlt, wobei unter Einsatz eines Ultraschallklimageräts die Kühlluft/Zuluft abgekühlt und auf eine relative Luftfeuchtigkeit von 90% eingestellt wird (vgl. D2 Patentansprüche 1, 2, 7, 8, S. 1 Z. 19 bis 23, S. 3 Z. 26 bis 33, S. 4 Z. 13 bis 21). Die Kühlung erfolgt durch Zerstäubung von Reinstwasser in feinste Wassertröpfchen mit einem Durchmesser $< 30 \mu\text{m}$, insbesondere zwischen 5 und 20 μm (vgl. D2 S. 5 Z. 5 bis 12). Die D2 beschäftigt sich somit im Kern mit der Kühlung von fertigen heißen Backprodukten und der Kontrolle der Luftfeuchtigkeit während dieses Abkühlprozesses. Das Augenmerk des Fachmanns wird durch diese Lehre nicht auf eine Tröpfchengröße $< 10 \mu\text{m}$ gelenkt, da die D2 die Wassertröpfchengröße nur aus dem Grund einer effektiven Abkühlung unter gleichzeitiger Einstellung der Luftfeuchtigkeit mittels eines Ultraschallgeräts einstellt. Der Fachmann müsste bei einer Beachtung der D2 die Bedingungen für die Abkühlung von fertigen Backprodukten auf das Befeuchten und homogene Durchfeuchten von noch nicht fertig gebackenen Teiglingen übertragen. Hierfür gibt die D2 aber keine Anregung. Denn bei fertigen Backprodukten wie Schnittbrot ist eine homogene Durchfeuchtung nicht erwünscht. Im Endprodukt soll die Krume locker, weich und elastisch und demgegenüber die Kruste fest und knusprig sein. Diese Eigenschaften werden durch einen erheblichen Unterschied des Wassergehalts in den verschiedenen Bereichen des Backprodukts nach dem Backen erreicht. Des Weiteren sind im Backprodukt nach Beendigung des Backprozesses keine aktiven Hefen und Enzyme mehr vorhanden, während die im streitpatentgemäßen Verfahren zur Herstellung von Back-Vorprodukten eingesetzten Kälteerzeugungseinrichtungen die Reifezeit des Teiges im Sinne der Beeinflussung von Hefe- und Enzymaktivitäten

im Teig steuern (vgl. Streitpatent S. 2/9 Abs. [0005]). Es liegen somit bei der D2 und dem Streitpatent völlig unterschiedliche Problemstellungen vor, weshalb der Fachmann nicht dazu veranlasst war, die Lehre der ein Nachbargesamt betreffende D2 zu berücksichtigen (vgl. Schulte PatG, 10. Aufl., § 4 Rn. 50). Zudem erfolgt das Verfahren in D2 bei wesentlich höheren Temperaturen. Bei diesen Temperaturen verdampfen die Wassertröpfchen, wodurch die Luft gekühlt wird (vgl. D2 u. a. S. 5 Z. 15 bis 19). Damit stehen aber die Wassertröpfchen nicht mehr für eine Befuchtung des Produkts zur Verfügung. Aus dieser Lehre kann daher kein Hinweis gezogen werden, die Teiglinge mit einem Luftstrom, dem ein Aerosol definierter Tröpfchengröße aus einem durch eine Umkehrosmoste entkeimten, entkalkten und entsalzten Reinstwasser zugegeben worden ist, so zu umströmen, dass das Aerosol in die Teiglinge eindringt, um diese homogen zu durchfeuchten.

c) Die übrigen dem Senat vorliegenden und in der mündlichen Verhandlung nicht mehr aufgegriffenen Entgegnungen können zur Auffindung der streitpatentgemäßen Lösung ebenfalls nichts beitragen, da sie, soweit sie nicht allgemeinen Stand der Technik zu Umkehrosmostanlagen und allgemeines Fachwissen über Vorrichtungen zur Lagerung von Teiglingen betreffen, weder die Verwendung eines Aerosols mit einer Tröpfchengröße $< 10 \mu\text{m}$ noch nähere Angaben zur Qualität des zur Erzeugung des Aerosols verwendeten Wassers gemäß den Merkmalen 1.6 und 1.7 aufzeigen.

d) Der Gegenstand des Patentanspruchs 1 ist daher vom Stand der Technik nicht nahegelegt.

3. Nachdem im Beschwerdeverfahren kein weiterer Einspruchsgrund diskutiert worden ist und auch nach Ansicht des Senats keine weiteren Einspruchsgründe gemäß § 21 PatG gegen das streitpatentgemäße Verfahren zur Herstellung von Back-Vorprodukten vorliegen, weist das Verfahren nach Patentanspruch 1 alle Kriterien der Patentfähigkeit auf, so dass dieser Patentanspruch Bestand hat.

Gleichfalls patentfähig sind die besonderen Ausführungsformen der das Verfahren zur Herstellung von Back-Vorprodukten nach Patentanspruch 1 betreffenden Patentansprüche 2 und 3.

III

Rechtsmittelbelehrung

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

Dr. Münzberg

Jacobi

Dr. Jäger

Pr