



Europäisches Patentamt  
European Patent Office  
Office européen des brevets



(11) **EP 0 870 686 A1**

(12) **EUROPÄISCHE PATENTANMELDUNG**

(43) Veröffentlichungstag:  
**14.10.1998 Patentblatt 1998/42**

(51) Int. Cl.<sup>6</sup>: **B65D 1/00**, B65D 85/76

(21) Anmeldenummer: **98106438.9**

(22) Anmeldetag: **08.04.1998**

(84) Benannte Vertragsstaaten:  
**AT BE CH CY DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI LU  
MC NL PT SE**  
Benannte Erstreckungsstaaten:  
**AL LT LV MK RO SI**

(72) Erfinder: **Rauch, Günther**  
**87651 Bidingen (DE)**

(74) Vertreter: **Fiener, Josef**  
**Patentanwälte**  
**Kahler, Käck, Fiener et col.,**  
**P.O. Box 12 49**  
**87712 Mindelheim (DE)**

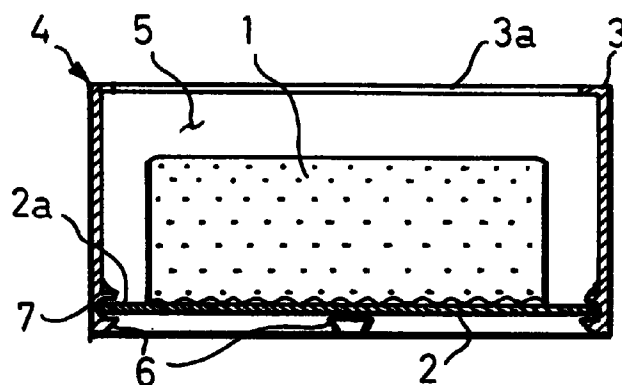
(30) Priorität: **08.04.1997 DE 29706084 U**

(71) Anmelder: **Rauch, Günther**  
**87651 Bidingen (DE)**

(54) **Weichkäse-Gebinde**

(57) Zur preisgünstigen Herstellung eines Weichkäse-Gebindes mit einem in einer Umverpackung abgepackten, einem Aus- bzw. Nachreifungsprozeß unterworfenen Weichkäse-Formling (1), wird vorgeschlagen, daß der Weichkäse-Formling (1) auf einer

dünnen Platte, insbesondere Holzplatte (2) angeordnet ist, die unter Bildung eines über den Weichkäse-Formling (1) hinausragenden Randes (2a) größere Außenabmessungen als der Weichkäse-Formling (1) aufweist.



**FIG. 2**

**EP 0 870 686 A1**

## Beschreibung

Die Erfindung betrifft ein Weichkäse-Gebinde mit einem in einer Umverpackung abgepackten, einem Aus- bzw. Nachreifungsprozeß unterworfenen Weichkäse-Formling.

Ein derartiges Weichkäse-Gebinde für Weichkäse-Formlinge, insbesondere Camemberts oder ähnliche Käsesorten, die einem Aus- bzw. Nachreifungsprozeß unterworfen sind, ist aus dem DE-GM 90 04 284 bekannt. Hierbei wird zum Ersatz der üblichen Einwicklung des Weichkäse-Formlinges in Stanniol- oder Pergamentpapier in einem Pappbehälter vorgeschlagen, daß der Weichkäse-Formling in einem Behälter aus lebensmittelverträglichem, feuchtezurückhaltenden und luftdurchlässigem Material abgepackt wird, wobei mindestens der Deckel des Behälters aus Klarsichtmaterial besteht. Damit wird eine Kontrolle des Reifungsgrades des Gebindeinhaltes erzielt. Insbesondere ist damit auch eine Beurteilung des Reifungsgrades möglich, ohne den Behälter öffnen zu müssen.

Obwohl somit hieraus vom hygienischen Gesichtspunkt gesehen ein vorteilhaftes Weichkäse-Gebinde geschaffen ist, das auch eine optisch reizvolle Präsentation des Behälterinhaltes in Verkaufstheken ermöglicht, weist dieses Gebinde jedoch noch folgende Nachteile auf. Zum einen ist der Weichkäse-Formling gegenüber dem Behälter bzw. der Umverpackung nicht fixiert, so daß sich beim Transport im Herstellungsbetrieb oder beim Straßentransport der Weichkäse-Formling verlagern kann und somit an eine Seitenwand des Behälters anlegen kann. Hierdurch wird jedoch der Nachreifungsprozeß des Weichkäse-Formlinges negativ beeinflusst, so daß sich an der Kontaktstelle unschöne Flecken oder Druckstellen ergeben können.

Zudem ist gerade dann der Außenumfang des Weichkäse-Formlinges durch den Kunden oder auch das Verkaufspersonal nicht genau zu beurteilen, wenn nicht auch die Seitenwände der Umverpackung oder die Behälter-Unterschale aus Klarsichtmaterial besteht. Dieses Material ist jedoch gegenüber Pappkartons teurer, so daß die Verpackungskosten relativ hoch sind. Zudem kann ein derartiges Material in der Entsorgung als Verbundmaterial problematisch sein.

Demzufolge liegt der Erfindung die Aufgabe zugrunde, ein Weichkäse-Gebinde zu schaffen, mit dem die vorstehenden Nachteile vermieden werden können, und insbesondere eine optisch ansprechende, preiswerte Verkaufsverpackung für einen Weichkäse-Formling geschaffen werden kann.

Diese Aufgabe wird gelöst durch ein Weichkäse-Gebinde gemäß den Merkmalen des Anspruchs 1.

Durch die Anordnung des Weichkäse-Formlinges auf einer dünnen Holzplatte, die mit ihren Außenabmessungen über den Weichkäse-Formling hinausragt, wird in der entsprechend angepaßten Umverpackung eine sichere Fixierung des Weichkäse-Formlinges auf der Holzplatte erreicht, da sich der Weichkäse-Formling

durch den Aus- bzw. Nachreifungsprozeß mit der Holzplatte verbindet und somit nicht an den Seitenwänden der Umverpackung anliegen kann. Damit wird eine sichere Lagepositionierung des Weichkäse-Formlinges beim Transport erreicht.

Auch bei der Herstellung wird durch diese dünne Holzplatte eine Verbesserung erreicht, da die Handhabung auf Förder- und Lagergeräten verbessert wird, insbesondere die ansonsten erforderliche Hordenreinigung weitgehend entfällt. Zudem ist die Entsorgung des Gebindes problemlos, da die Holzplatte als biologisch abbaubarer Müll zusammen mit der Umverpackung auch in den Kompost oder die Biotonne gegeben bzw. verbrannt werden kann.

Weiterhin ist von besonderem Vorteil, daß die dünne Holzplatte, beispielsweise ein Schäl- oder Messerfurnier mit einigen Millimetern Stärke zugleich zur Warenpräsentation in Verkaufstheken oder Auslagen und schließlich beim Verzehr als "Brotzeitteller" dienen kann. Diese Art des Weichkäse-Gebindes ist dabei vorteilhafterweise auf kleine Camembert-Formlinge anwendbar, jedoch auch auf relativ große Weichkäsetorten (z. B. Briekäse), wobei sich an Käsetheken eine ansprechende Warenpräsentation und saubere Handhabung ergibt.

Weitere vorteilhafte Ausgestaltungen sind Gegenstand der abhängigen Ansprüche. Nachfolgend wird ein Ausführungsbeispiel des neuerungsgemäßen Weichkäse-Gebindes anhand der Zeichnungen erläutert und beschrieben. Hierbei zeigen:

- Fig. 1 eine perspektivische Darstellung auf einen Weichkäse-Formling ohne Umverpackung; und  
 Fig. 2 eine Querschnittsdarstellung des Weichkäse-Gebindes mit einer Umverpackung aus Klarsichtmaterial.

In Fig. 1 ist ein flachzylinderischer Weichkäse-Formling 1 dargestellt, der mit seiner Unterseite auf einer demgegenüber dünnen Holzplatte 2 aufliegt. Die Holzplatte 2 ist hier je nach Durchmesser des Weichkäse-Formlinges 1 gegenüber ihrem Durchmesser relativ dünn ausgeführt. So reicht zum Tragen des Weichkäse-Formlinges 1 bei den üblichen Abmessungen eines Camemberts eine Stärke von 1 bis 2 mm aus. Somit kann die Holzplatte 2 auch aus einem Holzfurnier hergestellt sein, während für durchmessergrößere Weichkäsetorten eine entsprechend größere Stärke oder Dicke der Holzplatte 2 zweckmäßig ist.

In der üblichen Form des Weichkäse-Formlinges 1 als Flachzylinder ist die Holzplatte 2 ebenfalls kreisförmig ausgebildet, wobei jedoch auch andere Formen, wie Ellipsen, Ovale oder sonstige Polygone (Sechseck, Achteck, usw.) möglich sind. Die Holzplatte 2 weist die entsprechende Außenform auf, so daß ein umlaufender Rand 2a der Holzplatte 2 über die Außenabmessungen des Weichkäse-Formlinges 1 hinausragt. Die Oberflä-

che der Holzplatte 2 ist hierbei bevorzugt oberflächenbehandelt, beispielsweise geschliffen, so daß sich ein sauberes Erscheinungsbild ergibt.

Der auf die Oberfläche der Holzplatte 2 aufgesetzte Weichkäse-Formling 1 "verwächst" während des Reifungsprozesses und der damit verbundenen Edelschimmelbildung, da dieser in die Poren des Holzwerkstoffes eindringen kann, so daß sich hierauf eine sichere Fixierung ergibt. Es sei darauf hingewiesen, daß für die Holzplatte 2 nicht nur gewachsenes Echtholz, sondern ggf. auch Preßplatten auf Holzbasis verwendet werden können. An dem überstehenden Rand 2a kann zudem auch eine Waren-Kennzeichnung 8, wie z.B. das Verfalldatum, oder Herstellerangaben vorgesehen sein, wie dies mit "XYZ" angedeutet ist. Diese Kennzeichnungen 8 sind bevorzugt in die Holzplatte 2 eingebrennt und durch ein Fenster 3a (vgl. Fig. 2) oder einen durchsichtigen Deckel gut erkennbar.

Wie in Fig. 2 dargestellt, wird über die Holzplatte 2 und den Formling 1 dann zur Auslieferung eine Umverpackung 3 gestülpt, vorzugsweise im Deckelbereich aus Klarsichtmaterial, so daß sich in der Umverpackung 3 eine sichere Fixierung des Weichkäse-Formlinges 1 ergibt. Das somit aus dem Weichkäse-Formling 1, der Holzplatte 2 und der Umverpackung 3 gebildete Weichkäse-Gebinde 4 ist in Fig. 2 im Querschnitt dargestellt. Wie hieraus ersichtlich, ist durch die Holzplatte 2 in der Umverpackung 3 eine exakte Zentrierung möglich, so daß sicher vermieden wird, daß der mit der Holzplatte 2 "verwachsene" Weichkäse-Formling 1, wie dies mit der Wellenlinie angedeutet ist, die Außenwände der Umverpackung 3 berührt.

Zudem wird hierdurch ein vorbestimmtes Luftvolumen 5 zwischen der Umverpackung 3 und dem Weichkäse-Formling 1 geschaffen, so daß mit einem definierten Feuchtigkeitgrad in diesem Luftvolumen 5 eine gezielte, gleichmäßige Nachreifung erreicht wird. Die Umverpackung 3 wird hierbei bevorzugt über den mit einer Dichtzone 7 versehenen Außenumfang der Holzplatte 2 gestülpt werden, wie mit den Krallen 6 im unteren Bereich der Umverpackung 3 angedeutet ist. Hierdurch ergibt sich eine saubere Abdichtung des Weichkäse-Formlings 1 auch gegenüber Staub, so daß ein zum Transport über lange Strecken besonders geeignetes Weichkäse-Gebinde 4 mit langer Lagermöglichkeit geschaffen wird.

Zudem wird auch die Herstellung im Fabrikationsbetrieb erleichtert, da der Weichkäse-Formling 1 unmittelbar nach dem Formvorgang auf die Platte 2 aufgelegt wird und somit für die Nachreifung in diversen Bädern bereits als Trägermaterial dient. Hierdurch wird insgesamt ein sehr sauberer Fabrikationsablauf erreicht, insbesondere bei der mehrfachen Wendung für die Einleitung des Reifungsprozesses ein Trägermaterial geschaffen, so daß die sonst übliche Hordenreinigung im Herstellungsbetrieb nahezu vollständig entfällt.

## Patentansprüche

1. Weichkäse-Gebinde mit einem in einer Umverpackung abgepackten, einem Aus- bzw. Nachreifungsprozeß unterworfenen Weichkäse-Formling (1), dadurch gekennzeichnet, daß der Weichkäse-Formling (1) auf einer dünnen Platte, insbesondere Holzplatte (2) angeordnet ist, die unter Bildung eines über den Weichkäse-Formling (1) hinausragenden Randes (2a) größere Außenabmessungen als der Weichkäse-Formling (1) aufweist.
2. Weichkäse-Gebinde nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Holzplatte (2) aus einem Holzfurnier gebildet ist.
3. Weichkäse-Gebinde nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, daß die Oberfläche der Holzplatte (2) behandelt/bearbeitet ist.
4. Weichkäse-Gebinde nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, daß am Außenumfang der Holzplatte (2) die Umverpackung (3) übergestülpt ist.
5. Weichkäse-Gebinde nach Anspruch 4, dadurch gekennzeichnet, daß die Umverpackung (3) mittels Krallen (6) am Außenumfang der Holzplatte (2) fixiert ist.
6. Weichkäse-Gebinde nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, daß die Holzplatte (2) kreisförmig ausgebildet ist.
7. Weichkäse-Gebinde nach einem der Ansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, daß die Umverpackung (3) zumindest bereichsweise (Fenster 3a) aus Klarsichtmaterial besteht.
8. Weichkäse-Gebinde nach einem der Ansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, daß am Außenumfang der Holzplatte (2) eine Dichtzone (7) ausgebildet ist.
9. Weichkäse-Gebinde nach einem der Ansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, daß am Rand (2a) der Holzplatte (2) Waren- und/oder Hersteller-Kennzeichnungen (8) vorgesehen sind.
10. Weichkäse-Gebinde nach Anspruch 9,

dadurch gekennzeichnet, daß  
die Kennzeichnungen (8) in die Holzplatte (2) ein-  
gebrannt sind.

5

10

15

20

25

30

35

40

45

50

55

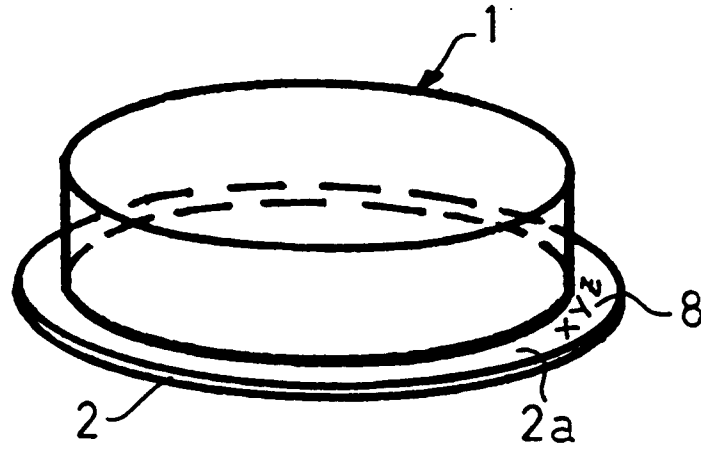


FIG. 1

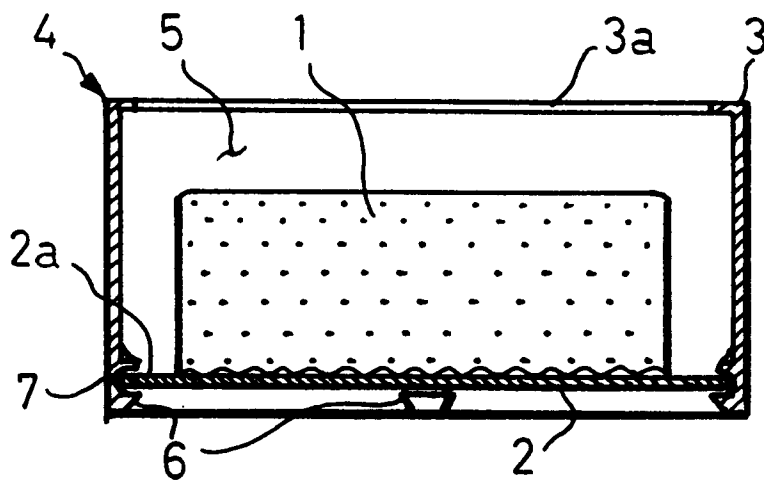


FIG. 2



Europäisches  
Patentamt

## EUROPÄISCHER RECHERCHENBERICHT

Nummer der Anmeldung  
EP 98 10 6438

EINSCHLÄGIGE DOKUMENTE			
Kategorie	Kennzeichnung des Dokuments mit Angabe, soweit erforderlich, der maßgeblichen Teile	Betrifft Anspruch	KLASSIFIKATION DER ANMELDUNG (Int.Cl.6)
X	FR 2 679 430 A (BACRY) 29.Januar 1993 * das ganze Dokument *	1,6,8	B65D1/00 B65D85/76
A	FR 1 408 182 A (MEDARD) 15.Dezember 1965 * das ganze Dokument *	1,4,6	
A	FR 2 082 362 A (PETIT) 10.Dezember 1971 * das ganze Dokument *	1,4,6	
A	FR 2 233 930 A (LEZIER) 17.Januar 1975 * das ganze Dokument *	1,6,7	
A	FR 1 315 878 A (GRIFFOND) 22.April 1963 * das ganze Dokument *	1,4,6,8	
A	FR 1 587 348 A (CASSAIGNE) 20.März 1970 * Seite 1, rechte Spalte, Absatz 4 - Absatz 7; Abbildungen 1,2 *	1,4-6	
			RECHERCHIERTE SACHGEBIETE (Int.Cl.6)
			B65D A47G
Der vorliegende Recherchenbericht wurde für alle Patentansprüche erstellt			
Recherchenort <b>DEN HAAG</b>		Abschlußdatum der Recherche <b>15.Juli 1998</b>	Prüfer <b>Leong, C</b>
KATEGORIE DER GENANNTEN DOKUMENTE X : von besonderer Bedeutung allein betrachtet Y : von besonderer Bedeutung in Verbindung mit einer anderen Veröffentlichung derselben Kategorie A : technologischer Hintergrund O : mündliche Offenbarung P : Zwischenliteratur		T : der Erfindung zugrunde liegende Theorien oder Grundsätze E : älteres Patentedokument, das jedoch erst am oder nach dem Anmeldedatum veröffentlicht worden ist D : in der Anmeldung angeführtes Dokument L : aus anderen Gründen angeführtes Dokument & : Mitglied der gleichen Patentfamilie, übereinstimmendes Dokument	

EPO FORM 1503.03.82 (P04C03)