

Veröffentlichung im Amtsblatt	J/Nein
Publication in the Official Journal	Yes/No
Publication au Journal Officiel	Oui/Non



Aktenzeichen / Case Number / N° du recours : T 62/84

Anmeldenummer / Filing No / N° de la demande : 79 103 169.3

Veröffentlichungs-Nr. / Publication No / N° de la publication : 009 615

Bezeichnung der Erfindung: Maschine zum Herstellen von Natursauerteig

Title of invention:

Titre de l'invention :

Klassifikation / Classification / Classement : A21C1/14

ENTSCHEIDUNG / DECISION

vom / of / du 21. November 1985

Anmelder / Applicant / Demandeur :

Patentinhaber / Proprietor of the patent / Dieter Thörmer
Titulaire du brevet :

Einsprechender / Opponent / Opposant : Wilhelm Menge

Stichwort / Headword / Référence : Art. 56

EPÜ / EPC / CBE "Erfinderische Tätigkeit"

Leitsatz / Headnote / Sommaire



Aktenzeichen: T 62 /84

ENTSCHEIDUNG
der Technischen Beschwerdekammer
vom 21. November 1985

Beschwerdeführer:
(Einsprechender) Wilhelm Menge
Hauptstraße 54
D-3004 Isernhagen 2

Vertreter: Puschmann, Heinz H.
Sendlinger-Tor-Platz 11
D-8000 München 2

Beschwerdegegner:
(Patentinhaber) Dieter Thörmer
Fichtenstraße 70
D-4000 Düsseldorf

Vertreter: Sparing, Nikolaus, Dipl.-Ing.
Rethelstraße 123
D-4000 Düsseldorf 1

Angefochtene Entscheidung: Entscheidung der Einspruchsabteilung des Europäischen Patentamts
vom 19.01. 84 , mit der der Einspruch gegen das euro-
päische Patent Nr. 009615 aufgrund des Artikels 102(2)
EPÜ zurückgewiesen worden ist.

Zusammensetzung der Kammer:
Vorsitzender: M. Huttner
Mitglied: C. Maus
Mitglied: C. payraudeau

Sachverhalt und Anträge

- I. Auf die am 28. August 1979 unter Inanspruchnahme der Priorität einer früheren Anmeldung vom 9. Oktober 1978 angemeldete europäische Patentanmeldung Nr. 79 103 169.3 ist am 10. März 1982 das drei Patentansprüche umfassende europäische Patent 0 009 615 erteilt worden.

Der Patentanspruch 1 lautet wie folgt:

"1. Maschine zum Herstellen von Natursauerteig mit einem Gefäß (1), in das die Ausgangsprodukte eingesetzt werden, einem Rührwerk (3 bis 5) zum Durchmischen der Ausgangsprodukte und mit einer handbetätigten oder mit einer Pumpe bestückten Austragvorrichtung, dadurch gekennzeichnet, daß das Gefäß (1) einen doppelwandigen Mantel (6, 8) mit in dessen Zwischenraum (9) angeordneten Fluidführungen (7), die an ein Kühlaggregat (12) angeschlossen sind zum Umwälzen von Kühlfluid durch die Fluidführungen (7) entsprechend den Bedingungen der verwendeten Sauerkultur, die an einem Steuerwerk einstellbar sind, aufweist, wobei die Zeitsteuerung des Rührwerks (3 bis 5) auf die Zeitsteuerung des Kühlaggregats (12) abgestimmt ist, das Rührwerk (3 bis 5) - nach Einsetzen der Ausgangsprodukte - alternierend in zwei Drehrichtungen betreibbar und - während des Reifeprozesses des Natursauers - intervallweise kurzzeitig betreibbar ist und die Rührwerkssteuerung und die Kühlaggregatssteuerung von einem vorzugsweise gemeinsamen Zeitsteuerwerk (4) betätigt werden."

- II. Nachdem ein Einsprechender gegen die Erteilung des Patents Einspruch eingelegt hatte, hat die Einspruchsabteilung den Einspruch durch Entscheidung vom 19. Januar 1984 zurückgewiesen und das Patent in unverändertem Umfang aufrechterhalten.

- III. Gegen diese Entscheidung hat der Einsprechende am

2. März 1984 unter gleichzeitiger Zahlung der Gebühr Beschwerde eingelegt. Die schriftliche Begründung der Beschwerde ist am 16. Mai 1984 eingegangen.
- IV. In der mündlichen Verhandlung am 21. November 1985 wiederholt der Einsprechende seinen in der Beschwerdeschrift gestellten Antrag, die angefochtene Entscheidung aufzuheben und das europäische Patent zu widerrufen. Er ist der Auffassung, die Maschine nach Anspruch 1 sei nicht patentfähig, und verweist zur Begründung u. a. auf die USA-Patentschrift 2 099 937 sowie "The Bakers Digest", Februar 1970, Seiten 34 bis 42.
- V. Der Patentinhaber beantragt, die Beschwerde zurückzuweisen. Er tritt dem Vorbringen des Einsprechenden entgegen und führt schriftlich und in der mündlichen Verhandlung im wesentlichen aus, der entgegengehaltene Stand der Technik befasse sich nicht mit Maschinen zum Herstellen von Sauerteig, sondern mit Maschinen zur Herstellung von Brotteig und Fermenten. Mit dem Gegenstand des Anspruchs 1 werde dem Bäcker eine Maschine an die Hand gegeben, mit der im Unterschied zu früher ständig ein bestimmter Sauerteig gezielt hergestellt werden könne. Bei ihr werde das traditionelle Rührwerk zugleich dazu benutzt, eine Temperaturschichtbildung im Gefäß zu vermeiden. Der Gegenstand des Anspruchs 1 beruhe daher auf einer erfinderischen Tätigkeit.

Entscheidungsgründe

1. Die Beschwerde entspricht den Artikeln 106 bis 108 sowie Regel 64 EPÜ. In der Beschwerdeschrift sind zwar nur der Name und der Vorname des Beschwerdeführers, nicht jedoch dessen Anschrift angegeben (Regel 64, a EPÜ). Sie war jedoch schon durch die mit der Beschwerde vorgelegte Einspruchsakte aktenkundig. Da irgendein Zweifel an der Identität des im

Übrigen in beiden Instanzen anwaltlich vertretenen Beschwerdeführers mit dem Einsprechenden nicht bestand, war es nicht erforderlich, im Beschwerdeverfahren gemäß Regel 65(2) EPÜ die Angaben zur Anschrift noch einmal anzufordern.

Die Beschwerde ist daher zulässig.

2. Gegenstand des Patents ist nach dem Oberbegriff des Patentanspruchs 1 eine Maschine zum Herstellen von Natursauerteig. Nach Spalte 1, Zeilen 18 bis 38, der Patentschrift weisen die bekannten Maschinen dieser Art ein Gefäß mit einem Rührwerk sowie eine Austragvorrichtung auf. Bei der Herstellung des Natursauerteigs seien bestimmte Temperaturen/Zeitabläufe einzuhalten. Zuerst sollten sich bei einer höheren Temperatur Milchsäurebakterien und darauf bei einer niedrigeren Temperatur Essigsäurebakterien bilden (vgl. Spalte 1, Zeilen 21 bis 38, der Patentschrift). Diese Lenkung der Säurebildung durch verschiedene Teigtemperaturen ist im Übrigen auch in der im Einspruchsverfahren genannten Literaturstelle aus "Der praktische Bäcker", Stuttgart, 1955, beschrieben, in der außerdem die für die Milch- und Essigsäurebildung vorzugsweise in Frage kommenden Temperaturen aufgeführt sind.

Bei den bekannten Maschinen, so fährt die Patentschrift fort, werde die für die Milchsäurebildung günstige (höhere) Teigtemperatur durch die Verwendung von Wasser einer entsprechend hohen Temperatur für die Teigherstellung erreicht. Die für die Essigsäurebildung günstige niedrigere Temperatur ergebe sich durch die Abkühlung der Maschine samt Inhalt, die sich anschließend im Lauf der Zeit unter dem Einfluß der niedrigeren Umgebungstemperatur einstelle (Spalte 1, Zeilen 38 bis 46).

3. Diese Abkühlung der bekannten Maschine durch die sie umgebende Luft hat der Patentinhaber als nachteilig angesehen,

da die Umgebungsbedingungen im allgemeinen nicht kontrollierbar sind und nicht sichergestellt ist, daß die für die Bildung von Essigsäurebakterien günstige niedrigere Temperatur erreicht wird.

Mit dem Gegenstand des Anspruchs 1 soll daher nach Spalte 2, Zeilen 29 bis 34, der Patentschrift die Aufgabe gelöst werden, eine Maschine der im Abschnitt 2 beschriebenen Art zu schaffen, bei der die Temperaturführung beim Herstellen des Natursauerteigs von den Umgebungsbedingungen unabhängig ist. Daß, wie es in der Patentschrift noch heißt, "gleichwohl" ein Sauerteig mit den gewünschten Anteilen an Milch- und Essigsäurebakterien erhalten werden soll, ist Zweck der Temperaturführung und daher keine weitere Teilaufgabe.

4. Die Maschine nach Anspruch 1, mit der die vorstehende Aufgabe gelöst werden soll, ist nach dem Ergebnis der Prüfung der Entgegenhaltungen durch die Kammer weder durch eine der bei der Recherche ermittelten Patentschriften noch durch eines der im Einspruchsverfahren genannten Dokumente bekanntgeworden. Da ihre Neuheit von dem Einsprechenden im Beschwerdeverfahren nicht bestritten worden ist, erübrigt es sich, im einzelnen anzugeben, worin sie sich von den bekannten Maschinen unterscheidet.

Die Maschine nach Anspruch 1 ist somit gegenüber dem vorliegenden Stand der Technik neu.

5. Zur Frage, ob der Gegenstand des Anspruchs 1 nahelag, ist folgendes auszuführen:
 - 5.1 Aus der oben wiedergegebenen Aufgabe ergibt sich, daß es bei der Erfindung darum geht, jene Maschine zum Herstellen von Natursauerteig, die zur Sauerteigführung abgekühlt wird, so auszubilden, daß die Teigtemperatur zur Lenkung der Säure-

bildung gezielt gesenkt werden kann. Für den Fachmann ist es das Nächstliegende, die Maschine zu diesem Zweck mit einer Kühlvorrichtung auszustatten. Solche meistens mit einem Kühlfluid arbeitenden Vorrichtungen werden auf den verschiedensten Gebieten der Technik, so auch bei Maschinen zum Herstellen von Brotteig (vgl. die USA-Patentschrift 2 099 937) und von Backfermenten (vgl. "The Bakers Digest", Februar 1970, Seiten 34 bis 42) verwendet. Sie sind dem einschlägigen Fachmann daher als geeignetes Mittel für den vorgesehenen Zweck geläufig.

Bei einer Maschine nach dem Oberbegriff des Anspruchs 1 bietet sich für deren Ausstattung mit einer Kühlvorrichtung der Mantel des Gefäßes für den Natursauerteig an. In der doppelwandigen Ausbildung des Mantels mit in dem Zwischenraum angeordneten Fluidführungen, die an ein das Kühlfluid umwälzendes Kühlaggregat angeschlossen sind, kann mithin nichts Besonderes gesehen werden, zumal da bei den oben erwähnten bekannten Maschinen zur Brotteigherstellung das Gefäß auch eine solche Kühlvorrichtung aufweist.

- 5.2 Den vorstehenden Dokumenten entnimmt der Fachmann zugleich die Lehre, die Kühlvorrichtung mit einem Steuerwerk auszurüsten, um die gewünschte Kühlwirkung sicherzustellen (vgl. insbesondere Seite 3, linke Zeilen 47 bis 52, der USA-Patentschrift 2 099 937 und Seite 36 in "The Bakers Digest", Februar 1970). Im vorliegenden Fall muß die Steuervorrichtung entsprechend dem Zweck der Kühlvorrichtung so eingerichtet sein, daß sich mit ihr die durch das Umwälzen des Kühlfluids bewirkte Kühlung des Gefäßmantels den Bedingungen der Sauerteigkultur anpassen läßt. Daß die Schaffung eines dieser Forderung genügenden Steuerwerks ersichtlich auch nach Auffassung des Patentinhabers keine Schwierigkeiten bietet, ergibt sich aus dem Patentanspruch 1, der ebenso wie die Beschreibung hierzu keine

näheren Angaben enthält, die Ausbildung im einzelnen also dem einschlägigen Fachmann überläßt.

5.3 Bekanntlich differieren die Temperaturen, bei denen sich beim Herstellen von Natursauerteig vornehmlich die Milchsäure bzw. die Essigsäure bildet, nicht nur wenig voneinander (vgl. "Der praktische Bäcker", Stuttgart, 1955, Seiten 279 und 280), sondern liegen jeweils auch innerhalb eines engen Bereichs. Der Fachmann erkennt daher ohne weiteres, daß er zur gezielten Senkung der Teigtemperatur für die Steuerung der Säurebildung dafür Sorge tragen muß, daß der Teig im gesamten Gefäß auf die Dauer auf dieselbe Temperatur abkühlt, d. h., daß über längere Zeiträume Temperaturdifferenzen zwischen Gefäßaußenwand und dem Gefäßinnern beseitigt werden müssen. Zu diesem Zweck sich des vorhandenen Rührwerks zu bedienen, bietet sich an; denn es gehört zum Wissen des Fachmanns, daß man Temperaturdifferenzen innerhalb einer Masse durch Durchmischen derselben zum Verschwinden bringen kann. Andererseits weiß der Fachmann, daß beim Durchmischen teigartiger Massen Wärme entsteht. Hieraus folgt, daß das Rührwerk, wenn die gewünschte Abkühlung erreicht werden soll, nur zeitweise betätigt werden darf, und zwar in Abhängigkeit von der mit dem Steuerwerk des Kühlaggregats gesteuerten Abkühlung. Die dem Rechnung tragende Steuerung des Rührwerks ebenfalls durch ein Steuerwerk vorzunehmen, das demnach das Rührwerk während des Reifeprozesses des Natursauerteigs antreibt und auf die Zeitsteuerung des Kühlaggregat-Steuerwerks abgestimmt ist, bietet sich an. Die beiden Steuerwerke vorzugsweise zu einem gemeinsamen Zeitsteuerwerk zusammenzufassen, liegt im Bestreben des Fachmanns, die Zahl der für die ordnungsgemäße Arbeitsweise einer Maschine notwendigen Teile so klein wie möglich zu halten.

5.4 Dem im Anspruch 1 noch angegebenen alternierenden Antrieb des Rührwerks in zwei Drehrichtungen beim Mischen der

Ausgangsprodukte, der in keinem Zusammenhang mit der anschließenden Säurebildung steht, kommt ebenfalls keine patentbegründende Bedeutung zu. Mit ihm wird wie auch sonst beim Durchmischen in zwei Drehrichtungen eine besonders innige Durchmischung angestrebt.

- 5.5 Nach alledem ergibt sich die Maschine nach Anspruch 1 aufgrund von Überlegungen, die von einem mit dem Stand der Technik vertrauten Fachmann ohne weiteres erwartet werden können. Um zu ihr zu gelangen, bedurfte es demnach keiner erfinderischen Tätigkeit. Der Gegenstand des Anspruchs 1 ist mithin nicht patentfähig.
6. Dieser Anspruch hat daher keinen Bestand.
7. Die Ansprüche 2 und 3 des erteilten Anspruchssatzes sind auf den Patentanspruch 1 rückbezogen. Ihr Rechtsbestand hängt deshalb von dem Rechtsbestand dieses Anspruchs ab. Sie fallen mithin mit dem Patentanspruch 1.

Entscheidungsformel

Aus diesen Gründen

wird wie folgt entschieden:

Die angefochtene Entscheidung wird aufgehoben. Das Patent wird widerrufen.

Der Geschäftsstellenbeamte

Der Vorsitzende

B.A. Norman

M. Huttner