



19 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

12 **Offenlegungsschrift**
10 **DE 198 49 003 A 1**

51 Int. Cl.7:
A 23 L 1/317
A 23 L 1/314
A 22 C 13/00
// A23L 1/225

21 Aktenzeichen: 198 49 003.8
22 Anmeldetag: 24. 10. 1998
43 Offenlegungstag: 27. 4. 2000

DE 198 49 003 A 1

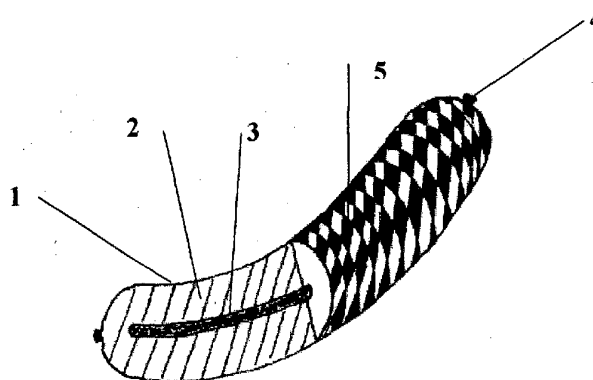
71 Anmelder:
Worlitzer, Stefan, 86899 Landsberg, DE; Flöh,
Georg, 86836 Obermeitingen, DE

72 Erfinder:
gleich Anmelder

56 Für die Beurteilung der Patentfähigkeit in Betracht
zu ziehende Druckschriften:
DE 36 09 866 C2
Derwent Abstracts, Ref. 88-357003/50 zu
JP 63267-256-A;

Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen

- 54 Weißwurst mit Weißwurstsenf
 - 57 Die Weißwurst mit Weißwurstsenf hat im wesentlichen einen vom Weißwurstfleisch (2) ummantelten Weißwurstsenfkern (3) und wird durch eine Pelle (1) zusammengehalten.
- Hiermit wird eine zusätzliche Bereitstellung von Weißwurstsenf beim Verzehr der Weißwurst überflüssig.



DE 198 49 003 A 1

Die Erfindung betrifft Wurstwaren, insbesondere Weißwürste, mit integriertem Mostrich, sog. Senf, gemäß dem Oberbegriff des Anspruchs 1, um den Genuß zu erhöhen, den Verzehr zu vereinfachen und Verpackungsmaterial für den Senf und somit Abfall zu sparen.

Weißwürste werden heutzutage nicht nur bei traditionellen Anlässen, beispielsweise als Schmankerl auf der Wies'n in München, zu Kartenspielen jeglicher Art, in Bayern insbesondere das Schafkopfen und das Watten, meist zum Frühstück, dem sogenannten Frühschoppen, oder zu Heiligabend mit Weißbier oder ähnlichem Gebräu, sondern auch bei einer Vielzahl alltäglicher Anlässe äußerst gerne verzehrt, genossen und konsumiert.

Somit hat die Weißwurst an und für sich nicht nur die Funktion zur Sättigung, sondern darüber hinaus auch einen traditionellen, geschichtlichen und kulturellen Charakter. Sie findet nicht nur zunehmend Liebhaber im Kreise der Gourmets, sondern auch große Begeisterung in privaten Haushalten, selbst weit über die Landesgrenzen Bayerns hinaus.

Üblicherweise wird die Weißwurst mit Bier, insbesondere Weißbier (in Bayern auch Hefeweizen oder Hefeweißbier genannt), mit Laugengebäck, insbesondere Brezeln (in Bayern Brezn genannt) und Mostrich, insbesondere süßem Senf (in Bayern auch Weißwurstsenf genannt) serviert und wahlweise in unterschiedlicher Reihenfolge, nach Gutdünken des Konsumenten, insbesondere gleichzeitig von Weißwurst und Mostrich bzw. Weißwurstsenf, genossen und verzehrt.

Bei dem Verzehr der Weißwurst, haben sich verschiedene Eßpraktiken etabliert. So wird bei der aus dem Stand der Technik bekannten Weißwurst auf unterschiedliche Weise das Weißwurstfleisch für den Verzehr freigelegt, in Mostrich getaucht und verzehrt. Dies kann mittels Messer durch Durchtrennen oder Aufritzen der Weißwurstpelle und anschließendem Herausdrehen oder Herauskratzen des Weißwurstfleisches, meist mittels Gabel, geschehen.

Eine weitere, sehr verbreitete Eßvariante der Weißwurst, die einen äußerst urtumlichen Charakter besitzt und an die sich nur äußerst erfahrene Kenner und Genießer der Weißwurst heranwagen, ist das sog. Auszutzeln der Weißwurst. Dabei wird ein Teil der Weißwurst in den Mund geschoben und mittels gekonnter Verkleinerung der Mundhöhle, im Zusammenspiel mit einer entsprechenden Lippenbewegung, bei gleichzeitigem Herausziehen der Wurst oder Pelle aus dem Mund, das Weißwurstfleisch von Ihrer Pelle innerhalb der Mundhöhle abgestreift und verzehrt. Meist wird vorher die Weißwurst in den Weißwurstsenf getaucht.

Der Weißwurstsenf wird meist in Tuben, Gläsern, Töpfen oder Beuteln unterschiedlicher Größe bereitgestellt.

Die Bereitstellung des Senfes erweist sich nicht nur für Gastronomiebetriebe, sondern auch für Privathaushalte als großes Problem. Für die Gastronomie besteht das Problem in bezug auf die Weißwurst und den Weißwurstsenf darin, daß unter entsprechendem logistischen und finanziellen Aufwand dafür Sorge getragen werden muß, daß zum gleichen Zeitpunkt, zu dem der Verbraucher die Wurst zum Verzehr erhält, auch der Senf parat sein muß.

Um einen höchstmöglichen Genuß der Weißwurst sicherzustellen, sollte die Weißwurst möglichst frisch, aus der Tagesproduktion stammend, nach guter alter bayerischer Tradition bis 12.00 Uhr mittags verzehrt werden. Ausnahmen bestätigen diese Regel. Dies bedeutet, daß Weißwürste nicht auf Vorrat gelagert werden sollten.

Der Weißwurstsenf besitzt jedoch im Gegensatz zur Weißwurst eine deutlich längere Haltbarkeit und wird deshalb meist in überproportional großen Mengen im Verhält-

nis zum tagesaktuellen Weißwurstverzehr auf Vorrat gekauft.

Da im besonderen Maße in Privathaushalten Weißwürste in meist unregelmäßigen Abständen konsumiert werden, hat dies zur Folge, daß wegen der Haltbarkeit des Weißwurstsenfes häufig die falsche Annahme beim Kauf der Weißwürste, es sei ausreichend Weißwurstsenf vorhanden, getroffen wird. So ist meist das Haltbarkeitsdatum des Weißwurstsenfes überschritten und/oder dieser eingetrocknet oder gar nicht oder in nicht ausreichender Menge vorhanden. Beim Eintreten dieser unbeabsichtigten Fehlplanung in der Haushaltsführung, ist ein genußvoller Verzehr der Weißwurst nicht sichergestellt, was wiederum dazu führen kann, daß im sozialen Umfeld Disharmonie entstehen kann.

Da der Verbraucher wünscht, die Weißwurst möglichst heiß zu verspeisen, besteht die Kunst der Weißwurstzubereitung darin, eine möglichst heiße Weißwurst zu servieren, ohne daß beim Zubereiten der Weißwurst die Pelle wegen zu hoher Zubereitungstemperatur platzt. Der Weißwurstsenf wird jedoch meist kühl gelagert und hat beim Servieren gewohnheitsgemäß, bestenfalls Zimmertemperatur. Beim Eintauchen der erhitzten Weißwurst in den deutlich kühleren Weißwurstsenf, fällt die Weißwursttemperatur ab und der Senf bleibt kalt, was die Gaumenfreuden erheblich schmälert.

Obwohl sich die aus dem Stand der Technik bekannte Weißwurst großer Beliebtheit erfreut und für ihren vorgesehenen Einsatzzweck sicherlich brauchbar ist, weist sie jedoch die oben genannten und beschriebenen gravierenden Nachteile auf.

Der Erfindung liegt deshalb die Aufgabe zugrunde, eine Weißwurst zu entwickeln, welche die Nachteile des Standes der Technik vermeidet, welche gewährleistet, daß Weißwurst und Weißwurstsenf die gleiche Temperatur besitzen, daß die Dispositionsschwierigkeiten von Weißwurstsenf und Weißwurst ausgeschlossen werden, daß eine Überalterung und ein Eintrocknen des Weißwurstsenfes vermieden wird, daß unnötiger Verpackungsmüll und Entsorgungskosten für Weißwurstsenfbehälter jeglicher Art und letztendlich Kosten für die Beschaffung eingespart werden und welche gewährleistet, daß die Handhabung der Weißwurst den Verzehr erleichtert sowie auch die Freude am Verzehr gesteigert wird.

Diese Aufgabe ist gemäß der Erfindung durch die Merkmale des Anspruchs 1 gelöst.

Weitere Ausgestaltungen gehen aus den Unteransprüchen hervor.

Demgemäß ist Gegenstand der Erfindung eine Weißwurst die Weißwurstsenf und Weißwurstfleisch beinhaltet und welche durch eine Pelle in ihrer Form zusammengehalten wird. Derart hergestellte und vertriebene Weißwürste sind aus dem Stand der Technik nicht bekannt.

Die Erfindung wird nachstehend näher anhand der in den Figuren schematisch dargestellten Ausführungsbeispielen erläutert.

Es zeigen

Fig. 1 eine Weißwurst mit innenliegendem Weißwurstsenfkern im Halbschnitt, auf deren Pelle eine Oberfläche aufgebracht ist, in perspektivischer Ansicht;

Fig. 2 eine Weißwurst mit mehrteiligem, im Weißwurstfleisch liegendem Weißwurstsenfkern und Verschlussmechanismus, im Längsschnitt;

Fig. 3 eine Weißwurst mit mehrteiligem, innenliegendem Weißwurstsenfkern, im Querschnitt;

Fig. 4 eine Weißwurst mit einem Verschlussmechanismus als Reißverschluss und innenliegendem Weißwurstsenfkern, in perspektivischer Ansicht.

In den Figuren und Zeichnungen sind gleiche Teile mit

gleichen Bezugszeichen versehen.

Die erfindungsgemäße Weißwurst ist so ausgebildet, daß das Weißwurstfleisch 2 den Weißwurstsenfkern 3 nahezu vollständig umschließt und durch eine Pelle 1 in ihrer Form zusammengehalten wird. In bevorzugter Weise weist die Weißwurst einen ovalen, oder runden Querschnitt auf und kann in ihrer Längsachse gerade oder gebogen sein. Der Weißwurstsenfkern 3 ist in bevorzugter Weise so ausgebildet, daß er annähernd die gleiche Form aufweist wie die Weißwurst selbst.

Darüber hinaus kann die erfindungsgemäße Weißwurst jegliche geometrische Form besitzen.

Auf diese Weise ist gewährleistet, daß genügend Raum im Weißwurstfleisch 2 vorhanden ist, welcher mit dem Weißwurstsenfkern 3 aufgefüllt ist, daß beim gewohnheitsgemäßen Verzehr der Weißwurst ein annähernd konstantes Verhältnis zwischen Weißwurstfleisch 2 und Weißwurstsenf bzw. Weißwurstsenfkern 3 besteht, und daß der Weißwurstsenfkern 3 beim gewohnheitsgemäßen Erhitzen der Weißwurst annähernd die gleiche Verzehrttemperatur wie das Weißwurstfleisch 2 erreicht.

Erfindungsgemäß besteht die Pelle 1 aus einem weichelastischen Material. Die Pelle 1 ist derart gestaltet, daß sie das Weißwurstfleisch 2 und den Weißwurstsenfkern 3 umgibt.

Das Material, aus dem die Pelle 1 der Weißwurst besteht, ist bevorzugt im wesentlichen zugfest, reißfest und temperaturbeständig. Als besonders geeignet haben sich Naturdärme erwiesen.

Erfindungsgemäß besteht das Weißwurstfleisch 2 aus einer Kalbfleischrezeptur von denen der Fachmann genügend Ausführungsvarianten kennt.

Erfindungsgemäß besteht der Weißwurstsenfkern 3 in bevorzugter Weise aus einer Rezeptur aus Wasser, Zucker, Senfmehl, Essig und Gewürzen, von denen der Fachmann genügend Ausführungsvarianten kennt.

Eine bevorzugte Ausführungsvariante des Weißwurstsenfkerns 3 besteht darin, daß er einteilig und zentrisch im Weißwurstfleisch 2 angeordnet ist.

Weitere Ausführungsvarianten der Weißwurst bestehen darin, daß der Weißwurstsenfkern 3 ein oder mehrteilig ist, oder als Gemisch gemeinsam mit dem Weißwurstfleisch 2 vermennt ist. Denkbar wäre auch, daß der Weißwurstsenfkern 3 scheibenförmig, ein- oder mehrteilig, beispielsweise in Längs- oder in Querrichtung der Weißwurst angeordnet ist.

Erfindungsgemäß werden die Weißwurstenden mittels Verschlussmechanismen 4 welche an der Pelle 1 angebracht sind verschlossen.

Bevorzugte Ausführungsvarianten des Verschlussmechanismus 4 bestehen darin, daß die Pelle 1 durch Verwinden, verknoten oder zusammenpressen den Verschlussmechanismus 4 bildet. Denkbar wäre auch, daß die Pelle 1 mittels natürlichen oder künstlichen Schnüren oder metallischen Ösen als Verschlussmechanismus 4 abgebunden, verknotet oder mittels Verjüngung verquetscht wird.

Eine weitere bevorzugte Ausführungsvariante des Verschlussmechanismus 4 besteht darin, daß der Verschlussmechanismus 4 ein Reißverschluß oder ein Polybeutelverschluß ist, welcher beispielsweise in Längsrichtung der Weißwurstpelle 1 und damit der Weißwurst verläuft. Dies ermöglicht auch Kennern und Liebhabern sowie Gourmets, speziell denen nördlich des Weißwurstäquators, die Weißwurst genußvoll und einfach zu verzehren, da mittels eines solchen Verschlussmechanismus 4 das Herauspellen des Weißwurstfleisches 3 auch ungeübten Genießern einfach ermöglicht wird.

Mit dieser Art von Verschlussmechanismus 4 wäre nicht nur der Verzehr erleichtert, sie reduziert auch das Abfallbe-

seitigungsproblem erheblich. Vorstellbar wäre, daß die Weißwurstspellen 1, welche mit Reißverschluß oder Polybeutelverschluß als Verschlussmechanismus 4 versehen sind, dem Pfandumlaufverfahren zugeführt werden, um Verpackung und Verpackungsmüll einzusparen.

Vorteilhafter Weise ist die Pelle 1 mit einer Oberfläche 5 versehen.

Eine bevorzugte Ausführungsvariante der Oberfläche 5 besteht darin, daß sie aus geschmacksneutralen, lebensmittelechten Farben besteht. Denkbar wäre auch, daß die Oberfläche 5 entsprechende Geschmacksstoffe enthält.

Eine weitere bevorzugte Ausführungsvariante der Oberfläche 5 besteht darin, daß sie beispielsweise ein weißblaues Rautenmuster aufweist, um den ursprünglichen und traditionellen Charakter der Weißwurst zu untermalen.

Die erfindungsgemäße Weißwurst mit Weißwurstsenfkern 3 wird in bevorzugter Weise mittels eines marktüblichen Wursthervstellverfahrens hergestellt, wobei erfindungsgemäß der Weißwurstsenfkern 3 beispielsweise mittels einer separaten Düse in die Pelle 1 entweder gleichzeitig mit dem Weißwurstfleisch 2 oder nachträglich eingebracht wird.

Um eine vollständige Ummantelung des Weißwurstsenfkerns 3 zu gewährleisten, ist es beispielsweise notwendig, die Zufuhr des Weißwurstsenfkerns 3, derart zeitlich zu takten, daß die Zufuhr des Weißwurstsenfes noch nicht begonnen hat bzw. bereits abgeschlossen ist, wenn das Weißwurstfleisch 2 zugeführt wird.

Eine weitere bevorzugte Ausführungsvariante besteht darin, daß der Weißwurstsenf bzw. der Weißwurstsenfkern 3 das Weißwurstfleisch 2 ganz oder teilweise umschließt bzw. ummantelt.

Fig. 1 beschreibt eine Weißwurst, bei der der Weißwurstsenfkern 3 zentrisch im Weißwurstfleisch 2 angeordnet ist und deren Pelle 1 mit Verschlussmechanismen 4 an beiden Enden verschlossen ist und deren Pelle 1 eine Oberfläche 5 aufweist.

Fig. 2 beschreibt eine Weißwurst, bei der der Weißwurstsenfkern 3 mehrteilig ist und zentrisch in der Längsachse angeordnet ist und deren Pelle 1 an beiden Enden mit Verschlussmechanismen 4 verschlossen ist.

Fig. 3 beschreibt eine Weißwurst mit im Weißwurstfleisch 2 innenliegendem, mehrteiligem Weißwurstsenfkern 3.

Fig. 4 beschreibt eine Weißwurst mit innenliegendem Weißwurstsenfkern 3 und mit einem teilweise geöffneten Reißverschluß als Verschlussmechanismus 4, der in Längsrichtung der Weißwurst verläuft.

Bezugszeichenliste

- 1 Pelle
- 2 Weißwurstfleisch
- 3 Weißwurstsenfkern
- 4 Verschlussmechanismus
- 5 Oberfläche

Alle dargestellten Figuren beschreiben unterschiedliche Ausführungsvarianten einer Weißwurst.

Patentansprüche

1. Weißwurst, **dadurch gekennzeichnet**, daß sich im Inneren der Weißwurst ein Weißwurstsenfkern (3) befindet wobei die Weißwurst durch eine Pelle (1) in Form gehalten wird.
2. Weißwurst nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß die Pelle (1) der Weißwurst im wesentlichen aus einem weichelastischen, zug- und reißfestem sowie temperaturbeständigem Material besteht, welches eine

Shore-D-Härte zwischen 0,6 bis 15, ein E-Modul zwischen 0,1 bis 750 N/mm², eine Druckfestigkeit zwischen 0,05 bis 17,5 N/mm², sowie eine Kerbschlagzähigkeit zwischen 0,003 bis 2,5 KJ/m² besitzt.

3. Weißwurst nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß das Weißwurstfleisch (2) den Weißwurstsenfkern (3) ganz oder teilweise umschließt. 5

4. Weißwurst nach Anspruch 1 bis 2, dadurch gekennzeichnet, daß der Weißwurstsenfkern (3) das Weißwurstfleisch (2) ganz oder teilweise umschließt. 10

5. Weißwurst nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß das Weißwurstfleisch (2) aus einer Rezeptur besteht, deren Zusammensetzung aus ein oder mehreren Komponenten besteht, wobei mindestens eine Komponente Kalbfleisch ist. 15

6. Weißwurst nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Pelle (1) eine Oberfläche (5) besitzt. 20

7. Weißwurst nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, daß die Oberfläche (5) aus Lebensmittelfarben besteht.

8. Weißwurst nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Pelle (1) ein- oder mehrteilig ist. 25

9. Weißwurst nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß der Weißwurstsenfkern (3) ein- oder mehrteilig ist.

10. Weißwurst nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, daß der Weißwurstsenfkern (3) in Richtung der Längsachse ein- oder mehrteilig ist. 30

11. Weißwurst nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, daß der Weißwurstsenfkern (3) quer zur Längsachse ein- oder mehrteilig ist. 35

12. Weißwurst nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, daß die Pelle (1) der Weißwurst mit einem oder mehreren Verschußmechanismen (4) verschlossen ist.

13. Weißwurst nach Anspruch 12, dadurch gekennzeichnet, daß der Verschußmechanismus (4) ein Reißverschluß oder ein Polybeutelverschluß ist. 40

14. Verfahren zum Herstellen einer Weißwurst mit Weißwurstsenf, dadurch gekennzeichnet, daß der Weißwurstsenfkern (3) in Längsrichtung verläuft. 45

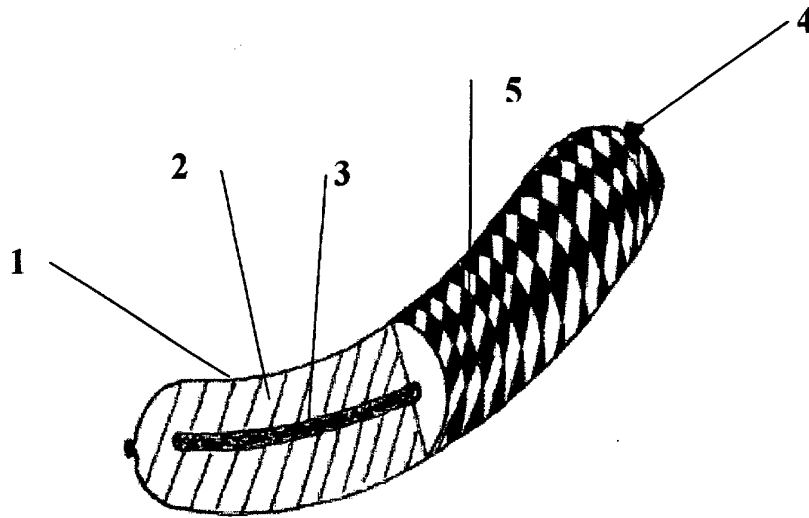
15. Verfahren zum Herstellen einer Weißwurst mit Weißwurstsenf, dadurch gekennzeichnet, daß der Weißwurstsenfkern (3) scheibenweise in Längsrichtung oder in Querrichtung zur Längsachse der Weißwurst verläuft. 50

16. Verfahren zum Herstellen einer Weißwurst mit Weißwurstsenf, dadurch gekennzeichnet, daß der Weißwurstsenfkern (3) scheibenweise in Richtung zur Längsachse der Weißwurst verläuft.

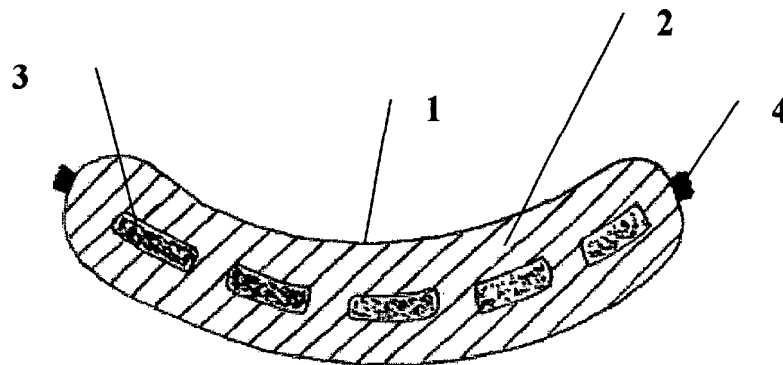
17. Verfahren zum Herstellen einer Weißwurst mit Weißwurstsenf, dadurch gekennzeichnet, daß ein Reißverschluß oder ein Polybeutelverschluß als Verschußmechanismus (4) in Richtung der Längsachse der Weißwurst verläuft. 55

18. Verfahren zum Herstellen einer Weißwurstspelle (1) für eine Weißwurst mit Weißwurstsenf, dadurch gekennzeichnet, daß ein Reißverschluß oder ein Polybeutelverschluß als Verschußmechanismus (4) in Richtung der Längsachse der Weißwurstspelle (1) eingearbeitet ist. 60
65

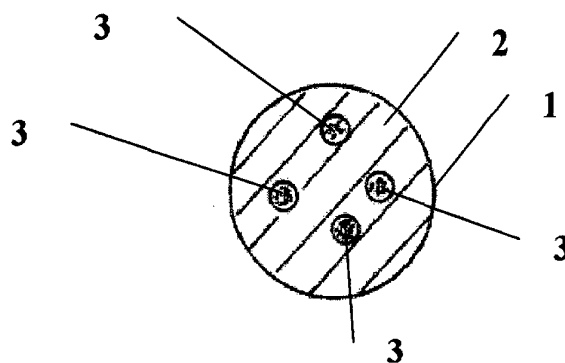
Figur 1



Figur 2



Figur 3



Figur 4

