



(19)  
Bundesrepublik Deutschland  
Deutsches Patent- und Markenamt

(10) **DE 20 2007 017 678 U1** 2008.04.24

(12)

## Gebrauchsmusterschrift

(21) Aktenzeichen: **20 2007 017 678.3**

(51) Int Cl.<sup>8</sup>: **A21B 3/15** (2006.01)

(22) Anmeldetag: **18.12.2007**

(47) Eintragungstag: **20.03.2008**

(43) Bekanntmachung im Patentblatt: **24.04.2008**

(73) Name und Wohnsitz des Inhabers:  
**Wrede, Martina, 31234 Edemissen, DE**

**Die folgenden Angaben sind den vom Anmelder eingereichten Unterlagen entnommen**

(54) Bezeichnung: **Formblech**

(57) Hauptanspruch: Das Formblech ist eine dünnwandige (siehe 1.) regelmäßig strukturiert (siehe 2.) gelochte Matrice (siehe 3.)

1. eine dünnwandig,

dadurch gekennzeichnet,

dass eine Wandstärke von maximal 3mm festlegt.

2. Regelmäßig strukturiert gelochte,

dadurch gekennzeichnet,

dass die regelmäßige Lochung in periodischen Abständen einen siebförmigen Eindruck vermittelt und somit eine gleichmäßige Hitzeverteilung während des Backvorganges gewährleistet.

3. Matrice,

dadurch gekennzeichnet,

dass den Formblechen die charakteristische Eigenschaft innewohnt, zwei identische Brötchenoberhälften durch eine beidseitige muldenartige Vertiefung zu prägen.

### Beschreibung

**[0001]** Backbleche, welche durch spezielle Formung des ober- und unterseitigen Formblechs mittels regelmäßiger strukturierter Lochung, Brötchen mit zwei Brötchenoberhälften beim Backvorgang entstehen lassen.

**[0002]** Der im Schutzanspruch angegebenen Erfindung liegt das Problem zugrunde, zwei Formbleche zu schaffen, die während des Backvorganges mittels einer speziellen Formung, Brötchen zu backen, welche durch die o.g. Lochung den Backvorgang so ermöglichen, dass die charakteristische Formung von Brötchen mit zwei identischen Oberhälften entstehen lassen.

**[0003]** Die spezielle Formung ist eine muldenartige Vertiefung, die das Formblech in regelmäßigen Abständen prägt und damit die typisch charakteristische Formung einer Brötchenoberhälfte ergibt.

**[0004]** Mit der Erfindung wird erreicht, dass die speziellen Formbleche jeden Adressaten ermöglicht ausschließlich Brötchen mit zwei Oberhälften zu produzieren, erweben und konsumieren.

### Schutzansprüche

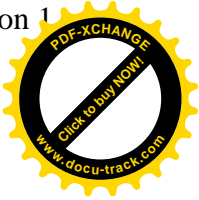
1. Das Formblech ist eine dünnwandige (siehe 1.) regelmäßig strukturiert (siehe 2.) gelochte Matrize (siehe 3.)

1. eine dünnwandig,  
dadurch gekennzeichnet,  
dass eine Wandstärke von maximal 3mm festlegt.

2. Regelmäßig strukturiert gelochte,  
dadurch gekennzeichnet,  
dass die regelmäßige Lochung in periodischen Abständen einen siebförmigen Eindruck vermittelt und somit eine gleichmäßige Hitzeverteilung während des Backvorganges gewährleistet.

3. Matrize,  
dadurch gekennzeichnet,  
dass den Formblechen die charakteristische Eigenschaft innewohnt, zwei identische Brötchenoberhälften durch eine beidseitige muldenartige Vertiefung zu prägen.

Es folgt kein Blatt Zeichnungen



JRL: [http://www.fr-online.de/in\\_und\\_ausland/magazin/?em\\_cnt=1356458](http://www.fr-online.de/in_und_ausland/magazin/?em_cnt=1356458)

Brötchen

## Nie mehr Streit um die Oberhälfte



Monika Wrede (dpa) 

*Frau Wrede, Sie haben ein Brötchen mit zwei Oberhälften erfunden und zum Patent angemeldet. Warum?*

Ich wollte schon als Kind gerne ein Brötchen mit zwei Oberhälften essen. Und als ich dann selbst Kinder hatte, ging morgens am Frühstückstisch auch immer der Streit los. Da dachte ich: Meine Güte, das kann doch wohl nicht so schwer sein, ein Brötchen mit zwei Oberhälften zu backen.

*Ihr Bruder Anton Brtschitsch hat sich dann etwas einfallen lassen.*

Ja, der arbeitet in der Lebensmittelbranche, hat rumgetüftelt und eine Lösung gefunden. Dann gab es einen Zeitungsbericht in der örtlichen Presse. Die Bäckerei Bosselmann fand die Idee toll und vertreibt die Brötchen jetzt ab Anfang, Mitte Juli. Inzwischen bekommen wir aber auch schon Anfragen von vielen anderen Bäckereien. Das Brötchen hat übrigens auch einen Namen, es heißt Hildes.

*Warum?*

Das ist einfach ein schöner Name, bodenständig, nicht englisch, es ist eine deutsche Namensgebung. Und ich bringe das Brötchen ja mit meinem Bruder auf den Markt, und unsere Mutter hieß Hilde. Und es klingt einfach gut: Ich hätte gerne fünf Hildes. Oder sechs. Oder 95.

*Was ist denn an der Oberseite besser?*

Es ist einfach ein gutes Lebensgefühl, nur die Oberhälfte zu essen. Wie man das Hildes auch dreht, überall ist oben. Mit seiner harmonischen Form ist es ein Siegerbrötchen. Und außerdem noch konfliktfrei. Konflikte am Frühstückstisch sind Vergangenheit.

*Was erfinden Sie als nächstes?*

Ich denke, da wird noch etwas kommen. Aber was, kann ich noch nicht sagen, mein Bruder und ich sind weiterhin kreativ.

*Können Sie jetzt in Frieden Frühstückstücken oder gibt es noch immer etwas, das Sie stört?*

Ja. Das Maggi, das immer daneben geht, wenn man es aufs Frühstücksei träufeln will.

Interview: Katia Meyer-Tien

[ document info ]  
 Copyright © FR-online.de 2008  
 Dokument erstellt am 23.06.2008 um 17:08:01 Uhr  
 Letzte Änderung am 23.06.2008 um 17:28:23 Uhr  
 Erscheinungsdatum 24.06.2008