



Restaurant: Ort: Datum:

| | | Note (Bestnote 6) | Bemerkungen |
|--------------------------|---|----------------------|-------------|
| BLUTWÜRSTE | Schnitt | | |
| | Fett- & Saftkontinenz | | |
| | Würzung, Geschmack | | |
| | Feinheit, Homogenität (Bölleverteilerung) | | |
| | Konfektionierung | | |
| | Oralhaptik, Munderotik | | |
| LEBERWÜRSTE | Konsistenz | | |
| | Fleischgemisch (Körnung) | | |
| | Würzung, Geschmack | | |
| | Konfektionierung | | |
| | Oralhaptik, Munderotik | | |
| WEITERE SAUEREIEN | Bratwürste | | |
| | Rippli | | |
| | Speck | | |
| | Chessifleisch | | |
| | Schnörkli, Öhrli, Schwänzli | | |
| | Wädli | | |
| | anderes: | | |
| | Reichhaltigkeit (Vielfalt) | | |
| BEILAGEN | Öpfelstückli, Öpfelmus | | |
| | Surchrut | | |
| | Rösti, Herdöpfel | | |
| | Zwibeleschweitzi | | |
| | anderes: | | |
| RESTAURANT | Präsentation | | |
| | Atmosphäre | | |
| | Service | | |
| | Menge zu Preis | | |
| SUMME | | | |

Mitglied Student Gast Kind

Name:

Unterschrift:

| | |
|--|-------|
| Durchschnitt: | |
| Total Zuschläge / Abzüge: (Übertrag von Seite 2) | |
| Note: | |



offizielle VBL-
Metzgete

Mitglied

Student

ausserordentliche
Metzgete

Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste

Gast

Metzgete - Bewertungsformular, Seite 2

Kind

**Diese Seite wird an offiziellen VBL - Metzgeten
vom Tafelmajor ausgefüllt !**

Restaurant: Ort: Datum:

| | | | | |
|------------|-------------|------------------|-----------------|-------------|
| | | | | |
| Buurestube | Bürgerstube | mässige Stimmung | gute Atmosphäre | Urgemütlich |

Name der Wirtsherrschaft: Telefon:

Metzger: Wohnort: Telefon:

Name des Beurteilers:

| Metzgete Typologie (bez. Fertigprodukte) | Korrektur | Bemerkungen |
|---|-----------|-------------|
| Stör- / Bauernmetzgete / persönliche Saukontrolle | + 0,05 | |
| Gewerbliche Metzgete (anonyme Säue) | 0,0 | |
| Selbstverarbeitung | + 0,05 | |
| Fremdverarbeitung | - 0,1 | |

| Haltung / Ethologie (suum cuique) | | |
|--|--------|--|
| Bäuerliche Freihaltung | + 0,2 | |
| Gewerblich - landwirtschaftliche Haltung (mit wenig oder ohne Auslauf) | 0,0 | |
| nicht eruiert (Bezug von Metzger / Schlachthof) | - 0,05 | |
| Industrielle Mast (ohne Auslauf) | - 0,2 | |
| Verdacht auf Hormone / Genmanipulation / Tierquälerei | - 0,7 | |
| Anderes: | | |

| Vollständigkeit der Metzgete | genügend | knapp / keine mehr | überhaupt keine | |
|------------------------------|----------|--------------------|-----------------|--|
| Blutwurst | 0,0 | - 0,5 | - 1,0 | |
| Leberwurst | 0,0 | - 0,5 | - 1,0 | |
| mindestens 2 Beilagen | 0,0 | - 0,4 | - 0,8 | |

| | |
|--|--|
| Total Zuschläge / Abzüge >> Bitte übertragen auf Seite 1 unten | |
|--|--|