



Restaurant: Ort: Datum:

		Note (Bestnote 6)	Bemerkungen
BLUTWÜRSTE	Konfektionierung		
	Schnitt		
	Fett- & Saftkontinenz		
	Feinheit, Homogenität (Bölleverteiung)		
	Würzung, Geschmack		
	Oralhaptik, Munderotik		

LEBERWÜRSTE	Konfektionierung		
	Konsistenz		
	Fleischgemisch (Körnung)		
	Würzung, Geschmack		
	Oralhaptik, Munderotik		

WEITERE SAUEREIEN	Bratwürste		
	Rippli		
	Speck		
	Chessfleisch		
	Schnörkli, Öhrli, Schwänzli		
	Wädli		
	anderes:		
	Reichhaltigkeit (Vielfalt)		

BEILAGEN	Öpfelstückli, Öpfelmus		
	Surchrut		
	Rösti, Herdöpfel		
	Zwibeleschweitzli		
	anderes:		

RESTAURANT	Präsentation		
	Atmosphäre		
	Service		
	Menge zu Preis		

		Summe		Anzahl Noten (fakultativ)	
Mitglied	Student	Gast	Kind	Durchschnitt (fakultativ)	
Mäzen				Total Zuschläge / Abzüge (Übertrag von Seite 2, bitte leer lassen)	
Name:				Note	
Unterschrift:					



offizielle VBL- Metz-
gete



**Verein zur Förderung des Ansehens
der Blut- und Leberwürste**

ausserordentliche
Metzgete

Metzgete - Bewertungsformular, Seite 2

Diese Seite pro Metzgete nur einmal ausfüllen !

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 eruierbar (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

