

VEGANE WEISSWURSTPRÜFUNG – CHECKLISTE

Jedes Jahr findet in München die Weißwurstprüfung statt.
Hierbei werden die Metzgereien gewählt,
die die beste Weißwurst herstellen.

Schauen Sie die Kriterien, anhand derer
die beste Weißwurst gewählt wird an.
Erfüllt auch eine vegane Weißwurst diese Kriterien?

AUSSEHEN UND FARBE

- Nicht zu grau¹
- Ein leichter heller Farbton

Anmerkungen zum Aussehen:

KONSISTENZ

- Weich und damit leicht zu ‚zuzeln‘
- Nicht zu fett
- In der Schneidefläche ist eine leichte Wölbung zu erkennen
- Enthält Petersilie (nur Blätter, keine Stängel)

GESCHMACK

- Die Gewürze harmonieren miteinander
- Schmeckt nicht zu salzig
- Ein Hauch Zitrone ist erkennbar

Anmerkungen zum Geschmack:

¹ In der Weißwurst aus Fleisch besteht bei grauer Farbe die Gefahr, dass Rindfleisch statt Kalbfleisch verwurstet wurde.

VEGANE WEISSWURSTPRÜFUNG – CHECKLISTE

Jedes Jahr findet in München die Weißwurstprüfung statt.
Hierbei werden die Metzgereien gewählt,
die die beste Weißwurst herstellen.

Schauen Sie die Kriterien, anhand derer
die beste Weißwurst gewählt wird an.
Erfüllt auch eine vegane Weißwurst diese Kriterien?

AUSSEHEN UND FARBE

- Nicht zu grau¹
- Ein leichter heller Farbton

Anmerkungen zum Aussehen:

KONSISTENZ

- Weich und damit leicht zu ‚zuzeln‘
- Nicht zu fett
- In der Schneidefläche ist eine leichte Wölbung zu erkennen
- Enthält Petersilie (nur Blätter, keine Stängel)

GESCHMACK

- Die Gewürze harmonieren miteinander
- Schmeckt nicht zu salzig
- Ein Hauch Zitrone ist erkennbar

Anmerkungen zum Geschmack:

¹ In der Weißwurst aus Fleisch besteht bei grauer Farbe die Gefahr, dass Rindfleisch statt Kalbfleisch verwurstet wurde.