

PV 0815



PROZESSVORSCHRIFT

**für die Handhabung
von Original
Münchner Weißwürste**

allgemein
Werk 1 bis ←

Serie

Bayerische Direktoren Werke
Technologie Allwissend
T-E-A-Q-S

Erstellung: 01.01.1969

Bearbeiter:

Gruppenleiter:

Änderung:

Dr. Schneider-Bräu

Prof. Dr. Händlmeier

Änderung Prozeßvorschrift

Änderungs-Datum	Änderungs-Index	Änderung Seite	Benennung der Änderung	Bearbeiter
01.01.1969	a		Ersterstellung	Dr. Schneider-Bräu

Änderungen und Ergänzungen des Prozesses müssen schriftlich beantragt werden.

Inhaltsverzeichnis

1. Zweck

2. Prozessmaterialien

2.1 Zubereitungsgerätschaften

2.2 Verzehrutensilien

2.3 Verzehrgerätschaften

3. Durchführung

4. Prozesskontrolle

5. Verzehrung

5.1 Vorbereitung

5.2 Haupttakt

6. Allgemeines

1. Zweck

Diese Vorschrift dient zur Vorbeugung der falschen Handhabung des Prozesses „Weißwursttechnologie“.

Eine Nichtbeachtung dieser Vorschrift, hat unweigerlich das “Erregen öffentlichen Ärgernisses” zur Folge und wird durch eine W.B. (=Wadl-Beisser)-Sanktion bestraft!

Weiterhin dient sie dazu, den Gaumen in richtiger Weise zu stimulieren und die urbayerischen, menschlichen Bedürfnisse in korrekter Weise zu befriedigen und dem menschlichen Magen Freude zu bereiten.(siehe auch W.B.Norm: XY01)

2. Prozessmaterialien

2.1 Zubereitungsgerätschaften

	Topf	Wasser	Thermometer
Typ	Stahlkochtopf	Leitungswasser	bis 100°C, kein Maximum-Minimum- Thermometer
Qualität	1a	Freigegebenes Trinkwasser	1/10°C Unterteilung
Lieferant	Haushaltsbedarf	Wasserämter	Spez. Nach DIN ISO 9001
Werkstoff	thermostabiler, rostfreier Stahl	H ₂ O	handelsüblich
Anlieferzustand	hygienisch rein	im Originalzustand aus offiziellen Wasserleitungen	hygienisch rein
Lagerung	frisch ab gespült, vor Verunreinigungen geschützt	im Originalgebinde (first in first out Prinzip)	bruchsicher verpackt, vor Verunreinigungen geschützt

2.2 Verzehrutensilien

	Weißwurst	Getränke (siehe Abb.3)	Senf (siehe Abb.2)	Backwaren (siehe Abb.1)
Typ	innerhalb der Weißwurstgrenze, original Münchner Weißwurst	Weißbier oder Helles	Hausmacher Senf	Breze Semmeln = bedingt i.O.
Qualität	1a	gebraut nach bayerischen Reinheitsgebot	1a	1a
Lieferant	bayerische Metzgereien mit Meisterzertifikat	Bayerische Brauereien	Händlmeier	bayerische Bäckereien mit Meisterzertifikat
Anlieferzustand	frisch, nicht älter als 5 Std.	gut gekühlt (8 bis 12°C)	dicht verschlossen im Originalgebinde	frisch, nicht älter als 5 Std.
Lagerung	im handelsüblichen Haushaltskühlschrank			in Papiertüten

Abb. 1)



Abb2)



~~oder Meerrettich a la~~
Omatsch
(auf eine Bildliche Dokumentation wurde
aufgrund Perversität verzichtet)

n.i.O.

Abb. 3) Beispiele

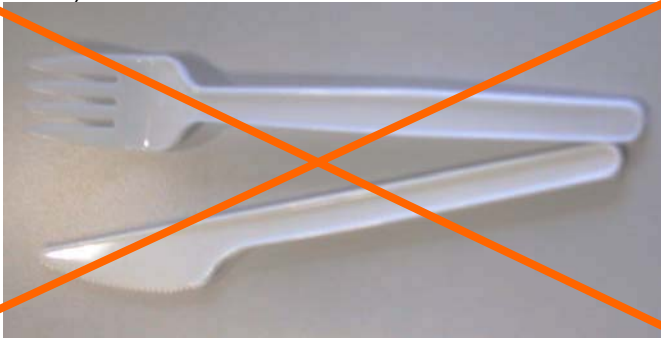


n.i.O.

2.3 Verzehrgerätschaften

Typ	Messer und Gabel	Teller	Original- Trinkglas	Servietten
Werkstoff	rostfreier Stahl (siehe auch Abb.4)	Porzellan	SiO ₂	Stoff od. Papier
Anlieferungszustand	hygienisch rein			gewaschen bzw. unbenützt
Lagerung	frisch ab gespült vor Verunreinigungen geschützt			gewaschen, vor Verunreinigungen geschützt

Abb.4)



Plastikbesteck = n.i.O.

3. Durchführung

Den Topf mit kaltem Leitungswasser befüllen (Abstand von oberen Topfende zu Wasserspiegel 4 bis 5 cm).
Mit den Weißwürsten **einzeln** befüllen (siehe Abb. 5). Max. Befüllungsgrad 30% (siehe Abb. 6)

Abb. 5)



n.i.O

Abb. 6) Befüllungsgrad 30%



Topf mit Weißwürsten auf Heizplatte stellen. Erhitzungsprozess starten.
 Bei Erreichen der Solltemperatur diese konstant halten, bis die gesamte Weißwurst sich dieser Temperatur angeglichen hat.

4. Prozesskontrolle

Was	Wie	Häufigkeit	Soll
Temperatur Wasserbad	Mit freigegebenen Thermometer(siehe Abb. 7)	permanent	80 ± 1,5°C
Temperatur Weißwurst	durch Festhalten zwischen Daumen und Zeigefinger und dadurch Aktivierung der Hautnerven	nach Erreichen der Wassertemperatur kontinuierlich jede Minute	

Abb. 7)



5. Verzehung

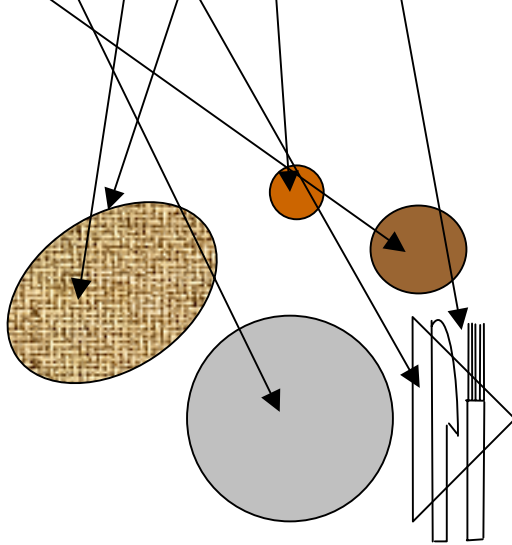
5.1 Vorbereitung

Die Getränke werden in Originalgebinde eingefüllt
(siehe rechtsstehende Abb.).

Die Backwaren, werden aus der Papiertüte entfernt, und in
appetitlichen Bastkörbchen angerichtet.

Den Teller, Servietten und das Besteck wird auf einen frisch
gesäuberten Esstisch angerichtet.

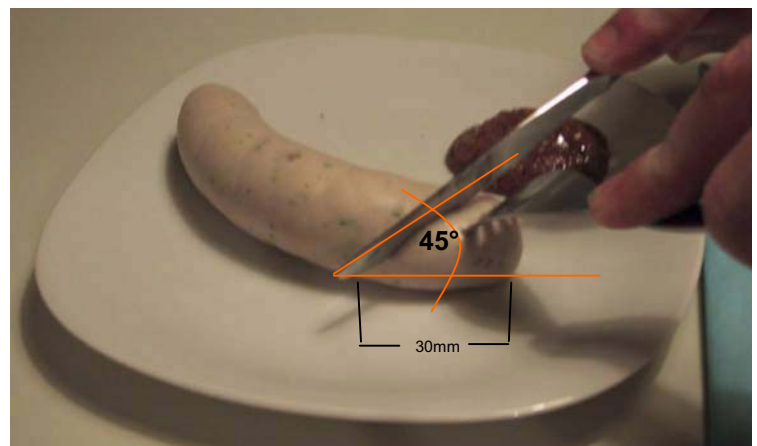
Getränk, Backwaren und Senf mit Entnahmelöffel (keine Gabeln oder
Messer) hinzufügen (siehe u.a. Skizze)



5.2 Haupttakt

Die heiße Weißwurst wird unmittelbar, mittels einer sauberen Gabel, einzeln auf den Teller gelegt. Das Messer wird in die rechte Hand und die Gabel in die linke Hand (bei Linkshänder entsprechend umgekehrt) genommen.

In einem Winkel von $45 \pm 5^\circ$ wird in einem Abstand von $30 \pm 5\text{mm}$ die Weißwurst mittels Messer und Gabel durchtrennt. (siehe rechtsstehende Abb.)



Mit dem Messer wird parallel zur Weißwurst-Längsseite mittig die Weißwursthaut durchtrennt. Mit der Gabel in die Weißwurst mit einer Eindringung von 12 ± 2 mm stechen und die Gabel so zum Verzehrer drehen, dass die Schnittkante auf der Telleroberseite zum Liegen kommt. Mit dem Messer die Weißwursthaut auf dem Teller festklemmen und die Gabel vom Verzehrer weg drehen, bis die Weißwurst vollkommen von der Haut befreit ist (siehe rechtsstehende Abb.)



Die Weißwurst je nach Belieben mit Senf kontaminieren und verzehren.

Der nächste Schnitt erfolgt in einem Winkel von $90 \pm 5^\circ$ zur vorherigen Schnittkante. Weitere Vorgehensweise wie oben beschrieben.

Der Vorgang wird solange wiederholt, bis die gesamte Weißwurst verzehrt ist. Zur Verdeutlichung siehe Abb. 8, Verzehrungsprozess nach der Hälfte der Weißwurst.

Abb. 8



Das Verzehren von weiteren Weißwürsten ist analog durchzuführen.

6. Allgemeines:

- ⚡ Ein Weißwurstverzehrprofi wird immer eine ungerade Anzahl an Weißwürsten verzehren.
- ⚡ Das Verzehren der Getränke und der Backwaren kann beliebig erfolgen.
- ⚡ Der Prozess des Verzehens muss vor 12 Uhr Mittag erfolgen.
Rechtsstehende Abb. zeigt beispielhaftes Timing



- ⚡ Das Reinigen der Gerätschaften **muß** dem „Waltomat“ überlassen werden