

Prüfungsaufgaben zur Erlangung der bayrischen Auszeichnung:

# Weißwurstdiplom

- (1) Wie nennt man Weißwürste, die gerade aus der Produktion kommen?
- erntefrisch
  - marktfrisch
  - kesselfrisch
  - frühlingsfrisch
- (2) Welche Würzzutat steckt nicht in der Weißwurst?
- Muskatblüte
  - Zitronensaft
  - Petersilie
  - Dill
- (3) Seine „Weißwürscht“ genießt der Kenner mit Weißbier, einer „röschchen“ Brezn und ...
- süßem Senf
  - scharfem Senf
  - mittelscharfem Senf
  - Dijon-Senf
- (4) Warum serviert man die Weißwurst stilecht in der Weißwurst-Terrine? Damit ...
- die Weißwurst einen großen Auftritt hat.
  - die Kellnerin nicht so viele volle Teller tragen muss.
  - niemand sieht, wie viele Weißwürste man isst.
  - die Weißwurst heiß bleibt und sich gut aus der Haut lösen lässt.
- (5) Wie nennt man das Verfahren, bei dem mageres Fleisch für die Herstellung von Weißwurstbrät zerkleinert wird?
- Buttern
  - Kuttern
  - Futtern
  - Muttern
- (6) Wer verstößt gegen die Weißwurst-Etikette?
- Ein Gast, der im Wirtshaus ...
- die Weißwurst aus der Haut „zuzzelt“
  - nur eine Weißwurst bestellt
  - die Weißwürste paarweise bestellt
  - die Weißwurst aus der Hand isst
- (7) Der Weißwurst-Äquator ...
- ist eine alte bayerische Schifffahrtlinie, auf der bis ins 20. Jahrhundert Weißwürste transportiert wurden.
  - liegt in Oberbayern und ist eine riesige Bodensenke in Weißwurstform.
  - ist eine gedachte Linie, die altbayerische Traditionswirtshäuser miteinander verbindet.
  - trennt die traditionsreichen bayerischen Weißwurst-Erzeugerregionen vom Rest der Welt.
- (8) Wie heißt die Weißwurst international?
- Munich white sausage
  - Bavarian veal sausage
  - German white wurst
  - White frankfurters
- (9) Wie nennt der Metzger das Portionieren („abdröhen“) der Weißwurst?
- Rollen
  - Schlingen
  - Drallern
  - Drechseln
- (10) Was darf eine gute Weißwurst nicht sein?
- prall und glänzend
  - zart marmoriert, mit vielen Petersilie-„Einschüssen“
  - bissfest und doch locker
  - weich und wässrig