

Beurteilung

Name:

Tobias Wöller

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
Aussehen (röhrt): (Fleischfarbe, Fettfarbe, Abdeckung, Marmorierung)	3	2,5	3	3,5	2	5	2,5	1,5	3	3	3,5	2
1 = sehr appetitlich, perfekte Fettabdeckung, ideale Marmorierung 2 = appetitlich, gute Fettabdeckung, gut ausgeprägte Marmorierung 3 = ansprechende Farbe, mäßige Fettabdeckung sehr leichte Marmorierung 4 = weniger ansprechende Farbe, geringe Fettabdeckung, kaum sichtbare Marmorierung 5 = unappetitlich, untypische Farbe, mangelnde Fettabdeckung und Marmorierung											1	
Aroma und Geschmack: 1 = ideal ausgeprägtes Fleischaroma, sehr guter Geschmack 2 = ausgeprägtes Fleischaroma, guter Geschmack 3 = schwach ausgeprägtes Fleischaroma, zufriedenstellender Geschmack 4 = Abwesenheit von Aroma, mangelhafter Geschmack 5 = fremdes Aroma, kein oder fremder Geschmack	3,5	2,5	4	3	4,5	6	2,5	3	3,5	3,0	4	3,5
	7	6	4	3	5	6	5	3	3,0	3,0	4	3,5
Zartheit: 1 = sehr zart 2 = zartes Fleisch („gut“) 3 = mittelmäßige Zartheit 4 = mangelhafte Zartheit 5 = zähes Fleisch	3	3,5	6	2,5	3	5	2,5	3	3,0	3	4	3,5
	3,5	6	2	2	3	5	2,5	2	3,0	3	4	3,5
Saftigkeit: 1 = sehr saftig („ausgezeichnet“) 2 = saftig („gut“) 3 = mittelmäßige Saftigkeit („zufriedenstellend“) 4 = mangelhafte Saftigkeit 5 = trockenes Fleisch	3,5	3,5	3,5	2,5	3,5	5	2,5	2	3,5	3	4	3,5
	3,5	3,5	2	2	3,5	5	2,5	2	3,5	3	4	3,5
Gesamteindruck: 1 = sehr gut 2 = gut 3 = befriedigend 4 = genügend 5 = nicht genügend	3,5	3,5	3,5	3,0	4	5	2,4	2,5	3	3	4	3,5
	3,5	3,5	3,5	3	4	5	2,4	2,5	3	3	4	3,5