

Donauwasser
Gegenüberstellung
Laurin Mehrle
LM-3/22-VV-N-ZLS
24. Februar 2022

Aufwand	3	Art	VV	4	N	4
Vorbereitungszeit	1 P. ±	20m	Σ	0h 20m		
Garzeit	90m	0m	Personalanzahl			3
Unterart	ZLS	Skalierbarkeit			Semi	
Anmerkung	Sehr Gesund					

Zyklen und Bewertung

M'scher Zyklus	Normal	2	M'sche Bewertung	10
	Seemoos	1	Warm (60 °C)	

Geräte 7al.

SM	⌘
Kochkessel	Topf
BERMIXER	Pürierstab
Kombidämpfer	Topf

Komponenten

Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richtdauer	4 P.	4 P.	Σ
VV	ZLS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
VV	ZLS	2	Gemüse aus Veganer dunkler Soße	LM4/22	125 g		0m 0s	500 g		0m 0s
VV	ZLS	3	Tellerlinsen		75 g		0m 0s	300 g		0m 0s
VV	ZLS	4	Quellwasser für Linsen		225 ml		0m 0s	900 ml		0m 0s
VV	ZLS	5	Kochwasser für Linsen		150 g		0m 0s	1.200 ml		0m 0s
VV	ZLS	6	Zusatzwasser		100 ml		0m 0s	400 ml		0m 0s
		7	Zweites				0m 0s			0m 0s
VV	LS	8	Brotscheiben		100 g	1,5 Stk	0m 0s	400 g	6 Stk	0m 0s
		9	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
N	ZLS	10	Saitenwürstchen		20 g	0,33 Stk	0m 0s	80 g	1,32 Stk	0m 0s

I. Vorgehen		
Vorarbeit		
1. Linsen durchsehen und spülen.		
2. Linsen über Nacht mit Quellwasser einweichen.		
Erste Arbeit		
1. Eingeweichte Linsen in einem Sieb abtropfen.		
2. Linsen in das Kochwasser geben und Aufkochen.		
3. Anschließend 20-30 Minuten köcheln lassen, bis Wasser verschwunden ist. Kurz davor etwas Salzen. Nicht eingeweicht müsste man sie 45 Minuten kochen.		
Zweite Arbeit		
1. Nun Gemüse dazugeben und etwas erwärmen.		
2. Zusatzwasser einschütten.		
3. Alles miteinander fein pürieren. Das Gericht sollte eine Konsistenz aufweisen, welche sich gut auch die Teller klatschen lässt.		
4. Abschmecken.		
5. Warm servieren.		
Fleischzusatz		
1. Saitenwürstle in grobe Scheiben schneiden.		
2. Diese in Kombidämpfer oder Topf kochen.		
3. Abtropfen und in GN-Wannen geben.		
Ausgabe		
1. Donauwasser in Thermobehälter servieren, sodass man es schön auf die Teller klatschen kann.		
2. Saitenwürstle daneben stellen, sodass Fleischesser sich diese darauf geben können.		

II. Anhang		
A. Geschichte		
Ein junger Laurin Mehrle auf einem Seemooser Wanderlager hörte einen Fluss rauschen, aber nichts in seiner Trinkflasche, welche der Großvater ihm geschenkt hat. So stieg er hinab an den großen, klaren Fluss und trank das kühle Nass. Gut hat es geschmeckt, fast noch besser als das bekannte Wasser des Bodensees, welches in Seemoos und Stuttgart gezapft wird. Nichtsahnend stieß es ihm am nächsten Morgen übel auf, nachdem am Abend noch Pizza gegessen wurde. Bei Abmarsch wurde sich in einen nahegelegenen Gulli übergeben, sein treuer Zeltbetreuer Oliver Matlock stand ihm bei, fuhr mit ihm letzten Endes aufgrund der Übelkeit in das Krankenhaus. Der erste Krankenhausbesuch. Da Laurin auch von einer Zecke befreit wurde, lag erst der Verdacht bei jenem Viech, hatte doch niemand auf dem Schirm, dass aus der Donau getrunken wurde. So blieben sie ein Mysterium, die Beschwerden. Auch der Arzt fand bei einer Ultraschalluntersuchung nur jene Pizza und konnte nichts weiter tun. Erst als herausgekommen ist, dass aus der schönen blauen, aber dreckigen Donau getrunken worden war, ist das „Donaukind“ geboren worden, worüber sich man bis heute lustig macht. Corinna Kurz war in jenem Jahr im Medizini hat, mich auch versorgt. 2019 sollte ich ja wieder nach Seemoos 2 gelangen, als Küchenhilfe. Irgendwann ist ihr aufgefallen, dass ich ja das Donaukind sei, über welches sich hinter den Kulissen lustig gemacht wurde. Als ich dann 2022 für Seemoos 2 als Küchenchef einberufen wurde, war es ein Herzenswunsch von ihr, dass es bitte doch ein Gericht namens „Donauwasser“ geben soll. Der Wille geschehe. Eigentlich war ein schön ekliger Eintopf vorgesehen, vielleicht schmeckt er ja den Kindern. Auch Rammstein lieferte 2009 ein passendes Lied dazu, das Beste von ihnen, wie ich finde.		
B. Zusatz		
1. Junge Kinder sind eher neugierig und wissen nicht, dass es trotz des Aussehens gut schmecken kann, Saturner Kinder sind scheinbar in einer größeren Gruppendynamik und sind vom Aussehen voreingenommen und lehnen ab, Ältere Kinder sind auch durchwachsen, auch, da es eine Proteinquelle ist. Mädchen sind vom aussehen eher abgestoßen. Dadurch benötigt man deutlich weniger Portionen. Bin gespannt auf die TL-Runde		
2. In der Seemooser Lagerküche ist das Rösten des Gemüses aufgrund der schieren Masse äußerst schwierig, man muss daher erst das Gemüse in beiden Kippern rösten und anschließend die Pilze in einem.		
C. Links		
1. Über Linsen		
2. Rezept		
3. Rezept		
4. Rezept		
4. Lied (Aus: Liebe Ist Für Alle Da (Special Edition))		

Donauwasser									
Gegenüberstellung									
Laurin Mehrle									
LM-3/22-VV-N-ZLS									
24. Februar 2022									
	Aufwand	3	Art	VV	4	N	4		
	Vorbereitungszeit	1 P. ±	20m	Σ		0h 20m			
	Garzeit	90m	0m		Personalanzahl	3			
	Unterart	ZLS		Skalierbarkeit	Semi				
	Anmerkung					Sehr Gesund			

Donauwasser									
Gegenüberstellung									
Laurin				Mehrle				L	M
Fortl. Nr.:	3	Jahr:	22	Grundart:	VV	Zusatzart:	N	Unterart:	ZLS
24. Februar 2022				LM-3/22-VV-N-ZLS					
Personalanzahl:	1	Aufwand:	3	Anmerkung:		Sehr Gesund			
M.'scher Zyklus Nr.:	2	Skalierbarkeit:		Semi	Kosten:				
SM:	1	M.'sche Bewertung:		10	Hauptserviertemp.:		Warm (60 °C)		
Zeiten:									
Garzeit 1		90m		Richtdauer Grund- und Zusatzart Σ:				0m	
Garzeit 2		0m		Richtdauer Unterart Σ:				0m	
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Grundart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl Zusatzart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzahl & Personal Grundart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Portionsanzah & Personal Zusatzart:						0m			
Zusatzdauer abhängig von Personalanzahl:						0m			
Zusatzdauer unabhängig:						20m			
Richtzeit:						20m	≡	0h 20m	
							1 P.	20m	
Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
				Zusatzportionen:				Multiplikator:	
				Oder Abzug:					
Portionen Grundart:	0	VV	4	4		1,00	4		
Portionen Zusatzart:	0	N	4	4		1,00	4		
Portionen Unterart 1:	0	ZLS	0	0		1,00	0		
Portionen Unterart Z:	0		0	0		1,00	0		
Portionen Unterart L:	0		0	0		1,00	0		

Portionen nach Art aufgeschlüsselt:									
Gesamtportionen:	0								
Portionen Grundart:	0	VV							
Portionen Zusatzart:	0	N							
Portionen Unterart 1:	0	ZLS							
Portionen Unterart Z:	0								
Portionen Unterart L:	0								

Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
VV	VVO	0	VVZ	0	VVL	0	VVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0

Gesamt-Lager (GeLa)					
O	Z	L	S	Σ	
0	0	0	0	0	
0	0	0	0	0	
0	0	0	0	0	
0	0	0	0	0	

Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Komponenten Referenztabelle

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Richt-dauer	4 P.	4 P.	Σ
	VV	ZLS	1	Erstes				0m 0s			0m 0s
	VV	ZLS	2	Gemüse aus Veganer dunkler Soße	LM4/22	125 g		0m 0s	500 g		0m 0s
	VV	ZLS	3	Tellerlinsen		75 g		0m 0s	300 g		0m 0s
	VV	ZLS	4	Quellwasser für Linsen		225 ml		0m 0s	900 ml		0m 0s
	VV	ZLS	5	Kochwasser für Linsen		300 ml		0m 0s	1.200 ml		0m 0s
	VV	ZLS	6	Zusatzwasser		100 ml		0m 0s	400 ml		0m 0s
			7	Zweites				0m 0s			0m 0s
	VV	LS	8	Brotscheiben		100 g	1,5 Stk	0m 0s	400 g	6 Stk	0m 0s
			9	Fleischzusatz				0m 0s			0m 0s
	N	ZLS	10	Saitenwürstchen		20 g	0,33 Stk	0m 0s	80 g	1,32 Stk	0m 0s

Geräte 7al. Referenztabelle

SM	×
Kochkessel	Topf
BERMIXER	Pürierstab
Kombidämpfer	Topf

I. Vorgehen

Vorarbeit		
1. Linsen durchsehen und spülen.		
2. Linsen über Nacht mit Quellwasser einweichen.		
Erste Arbeit		
1. Eingeweichte Linsen in einem Sieb abtropfen.		
2. Linsen in das Kochwasser geben und Aufkochen.		
3. Anschließend 20-30 Minuten köcheln lassen, bis Wasser verschwunden ist. Kurz davor etwas Salzen. Nicht eingeweicht müsste man sie 45 Minuten kochen.		
Zweite Arbeit		
1. Nun Gemüse dazugeben und etwas erwärmen.		
2. Zusatzwasser einschütten.		
3. Alles miteinander fein pürieren. Das Gericht sollte eine Konsistenz aufweisen, welche sich gut auch die Teller klatschen lässt.		
4. Abschmecken.		
5. Warm servieren.		
Fleischzusatz		
1. Saitenwürstle in grobe Scheiben schneiden.		
2. Diese in Kombidämpfer oder Topf kochen.		
3. Abtropfen und in GN-Wannen geben.		
Ausgabe		
1. Donauwasser in Thermobehälter servieren, sodass man es schön auf die Teller klatschen kann.		
2. Saitenwürstle daneben stellen, sodass Fleischesser sich diese darauf geben können.		

II. Anhang

A. Geschichte		
Ein junger Laurin Mehrle auf einem Seemooser Wanderlager hörte einen Fluss rauschen, aber nichts in seiner Trinkflasche, welche der Großvater ihm geschenkt hat. So stieg er hinab an den großen, klaren Fluss und trank das kühle Nass. Gut hat es geschmeckt, fast noch besser als das bekannte Wasser des Bodensees, welches in Seemoos und Stuttgart gezapft wird. Nichtsahnend stieß es ihm am nächsten Morgen übel auf, nachdem am Abend noch Pizza gegessen wurde. Bei Abmarsch wurde sich in einen nahegelegenen Gulli übergeben, sein treuer Zeltbetreuer Oliver Matlock stand ihm bei, fuhr mit ihm letzten Endes aufgrund der Übelkeit in das Krankenhaus. Der erste Krankenhausbesuch. Da Laurin auch von einer Zecke befreit wurde, lag erst der Verdacht bei jenem Viech, hatte doch niemand auf dem Schirm, dass aus der Donau getrunken wurde. So blieben sie ein Mysterium, die Beschwerden. Auch der Arzt fand bei einer Ultraschalluntersuchung nur jene Pizza und konnte nichts weiter tun. Erst als herausgekommen ist, dass aus der schönen blauen, aber dreckigen Donau getrunken worden war, ist das „Donaukind“ geboren worden, worüber sich man bis heute lustig macht. Corinna Kurz war in jenem Jahr im Medizini hat, mich auch versorgt. 2019 sollte ich ja wieder nach Seemoos 2 gelangen, als Küchenhilfe. Irgendwann ist ihr aufgefallen, dass ich ja das Donaukind sei, über welches sich hinter den Kulissen lustig gemacht wurde. Als ich dann 2022 für Seemoos 2 als Küchenchef einberufen wurde, war es ein Herzenswunsch von ihr, dass es bitte doch ein Gericht namens „Donauwasser“ geben soll. Der Wille geschehe. Eigentlich war ein schön ekliges Eintopf vorgesehen, vielleicht schmeckt er ja den Kindern. Auch Rammstein lieferte 2009 ein passendes Lied dazu, das Beste von ihnen, wie ich finde.		
B. Zusatz		
1. Junge Kinder sind eher neugierig und wissen nicht, dass es trotz des Aussehens gut schmecken kann, Saturner Linsen sind scheinbar in einer größeren Gruppendynamik und sind vom Aussehen voreingenommen und lehnen ab, Ältere Kinder sind auch durchwachsen, auch, da es eine Proteinquelle ist. Mädchen sind vom aussehen eher abgestoßen. Dadurch benötigt man deutlich weniger Portionen. Bin gespannt auf die TL-Runde		
2. In der Seemooser Lagerküche ist das Rösten des Gemüses aufgrund der schieren Masse äußerst schwierig, man muss daher erst das Gemüse in beiden Kippern rösten und anschließend die Pilze in einem.		
C. Links		
1. Über Linsen		
2. Rezept		
3. Rezept		
4. Rezept		
4. Lied (Aus: Liebe Ist Für Alle Da (Special Edition))		

Menschenliste Verrechnungstabelle									
Σ									
		O		Z		L		S	Σ
N	NO	0	NZ	0	NL	0	NS	0	0
V	VO	0	VZ	0	VL	0	VS	0	0
WV	WVO	0	WVZ	0	WVL	0	WVS	0	0
Σ		0		0		0		0	0
Gesamt-Lager (GeLa)									
O	Z	L	S	Σ					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
0	0	0	0	0					
Pluto					Saturn				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Jupiter					Dritte				
O	Z	L	S	Σ	O	Z	L	S	Σ
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Einfügeliste zur Vorformatierung der vom BDKJ gestellten Menschenlisten

Vorname	Nachname	Buchungsnummer	Titel der Destination	Allergien	Art	Unterart	Unvertr. Lebensmittel	Info an Betreuer

Komponenten Verzeichnis

Art. Nr.	Art	Unter-art	Pos.	Komponente	Zusatz	1 P.		Grobe Stücke	Grobe Scheiben	Würfel 10x10		
			1	Gemüse								
	VV	ZLS		Gemüßezwiebel		250 g	1 Stk	1m 0s				
	VV	ZLS		Knoblauchzehen		4 g	1 Stk	0m 6s				
	VV	ZLS		Große Karotte		200 g	1 Stk		0m 18s			
	VV	ZLS		Knollensellerie		1.000 g	1 Stk			5m 0s		
	VV	ZLS		Lauch / Poree			1 Stk		2m 18s			
	VV	ZLS		Kartoffeln								
	VV	ZLS		Paprika		200 g	1 Stk		1m 18s			
	VV	ZLS		Champignon	Ungebürstet	50 g	1 Stk	0m 12s				
				Backwaren								
	VV	LS		Brotscheibe		50 g	1 Stk					
403	VV	LS		Bauernbrot	Webers	500 g						
503	VV	LS		Männerbrot	Webers	500 g						
456	VV	LS		UDK Brot	Webers	500 g						
702	VV	LS		Hefezopf o. Rosinen	Webers	500 g						
686	VV	S		Mehrkornquarkbrot	Webers	750 g						
				Fertigprodukte								
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Gerollten	88 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Besten	100 g						
	N	LS		Bürger Maultaschen	Die Schwäbischen	60 g						
				Einheiten								
				Gramm		1 g						
				Milliliter		1 ml						
				Esslöffel		1 EL	15 ml					
				Teelöffel		1 TL	5 ml					
				Blatt		1 Bl						
				Portionen		1 P.						
				Messerspitze		1 Msp						
				Pack		1 PK						
				Prise		1 pn						
				Schuss, Spur, Spritzer		1 Spr						
				Stange		1 Stg						
				Stück		1 Stk						
				Tropfen		1 Tr						
				Bund		1 Bd.						
				Schüssel		1 Schüssel						
				Kanne		1 Kanne						
				Auswahl	z.B. Teebeutel	1 Auswahl						
				Eimer	z.B. Müsli	1 Eimer						
				Glas	z.B. Marmelade	1 Gl						