

Das ist die Druckversion von <https://thales.physik.uni-erlangen.de/theowiki/wiki.py/SaufestJobs>, Stand 2024-06-27.

# Saufest Jobs

Die Vergabe der Jobs wird entweder per Aushang / herumgegebener Liste oder durch Zufriedenheitsoptimierung geregelt. Zeiten und Besetzungszahlen der Schichten finden sich im Repository der Zufriedenheitsoptimierung.

## Salate & Kuchen [salads & cakes]

Jeder kann bis zu einen Salat und einen Kuchen beisteuern, der bei der Jobvergabe jeweils als ein Job zählt. Mit einem Listeneintrag am Schwarzen Brett, wird vermieden, dass lauter gleiche Salate und Kuchen zubereitet werden.

## Mittwoch

### Knoblauch schälen [peel garlic]

Nicht von der Menge (siehe Einkaufsliste) einschüchtern lassen!

### Sau spicken [season sow]

- Knoblauch in der Sau versenken
- Erstes Käfigkreuz und erste Spießgabel (Markierung ○) in geeigneter Reihenfolge auf den Sauspieß schrauben, dann
- Sau aufspießen (Ritzel zur Schnauze)
- Zweiten Satz Käfigkreuz/Spießgabel (Markierung «) anschrauben und Käfigkreuze mit Käfigstangen verschrauben
- Fleisch mit Küchengarn fixieren

### Grill holen & aufbauen [set up grill]

Teile des Saugrills, Motor, Kette aus der Grillkammer holen und Aufbau. Aufbau des Grills und Test des Motors müssen vor Betriebsschluss der mech. und el. Werkstätten (16:00 Uhr) abgeschlossen sein; Insbesondere, weil wir eine Verlängerung für das Drehstromkabel ausleihen müssen. Die Stecker der Drehstromkabel werden mit Folie vor Spritzwasser geschützt.

### Grill-Beginn [start barbecue]

Falls die Sau besonders schwer ist, wird der Grill-Beginn vorverschoben. Diese Entscheidung kann erst Mittwochnachmittag gefällt werden, wenn die Sau da ist.

- Grillplatz und umliegende Vegetation bewässern
- Sau auf den Grill wuchten (ggf. Verstärkung akquirieren)
- Kohlebehälter auf  $<2/5$  der Höhe befüllen und schöne Glut entfachen
- Motor aufstellen und Kette auf den Ritzel hängen. Motorgestell so stabil wie möglich aufstellen, nach erfolgreichen Umdrehungen falls nötig mit Heringen oder Brettern am Wandern hindern.
- Nach einigen Umdrehungen Käfigstangen neu positionieren, um die Sau zu fixieren und den Schwerpunkt des rotierenden Systems möglichst nahe an die Drehachse zu verlagern. Im Lauf des Grillens gibt die Sau Wasser und Fett ab, wodurch sie kleiner wird und später umso mehr am Spieß wackeln kann; daher am Anfang, solange die Teile noch nicht heiß sind, ordentlich festmachen.
- Gewichte am Tariereck anbringen, um den Schwerpunkt weiter zu optimieren: Sau in Ruhelage bringen, und Gewichte auf der nach oben zeigenden Stange des Tariereckes anbringen. Im Notfall (sehr schwere Sau) können weitere Gewichte an den Käfigkreuzen montiert werden.

## Sauwache [sow watch]

### Pflichten der Sauwache

- Benetzen der umstehenden Vegetation, um die Brandgefahr zu senken
- Kontrolle der Kettenführung auf dem Ritzel des Sauspießes, relative Position des Motors zum Grill, ggf. Gestell beschweren (marschiert gerne).
- Kontrolle der axialen Position des Spießes im Grill
- Kontrolle des Schwerpunktes der Sau um die Drehachse, ggf. durch Nachjustieren der Gewichte
- Kontrolle der Befestigung der Spießgabeln und Käfigkreuze am Sauspieß, ggf. Schrauben festziehen
- Ein wachsames Auge auf das **Aufrechterhalten der Grilleistung:**
  - Kohlenfüllhöhe ca. 20 cm, am Anfang eher weniger (wenn's mal schwarz ist, hat man verloren...) — d. h. Anschüren mit etwa einen 10kg-Sack pro Seite, Nachfüllen 2-5kg pro Seite und Stunde.
  - Kohle vorsichtig nachfüllen (z. B. per Hand, Kohlebehälter müssen nicht zwangsläufig versetzt werden)
  - Alle paar Stunden Asche aus den Behältern rütteln (z. B. mit einem Gummihammer)
  - Temperaturüberwachung mit Bratenthermometer (Innentemperatur) und Infrarotthermometer (Außentemperatur), Außentemperatur war knapp unter

100°C.

- Temperaturregelung: Klappen der Kohlebehälter öffnen/schließen; gezieltes Nachfüllen von Kohle; Veränderung des Abstands der Kohlebehälter
- Gerüchteweise hilft es einer knusprigen Schwarte, wenn in der letzten Stunde mit Bier mariniert wird.
- Alufolie ist unnötig. Höchstens am Ende einsetzen, falls Haut zu dunkel wird. Die ersten fünf Stunden komplett auf Folie verzichten. Wenn's zu warm wird, lieber die Kohlebehälter weiter weg stellen, oder sogar nur einen verwenden. (Anm.: Schwarte kann erstaunlich dunkel werden, bevor ungenießbar – regelmäßige Geschmackskontrolle empfohlen ;-))
- Falls die Haut bis ca. 16:45 oder 17:00 noch nicht dunkel/knusprig genug ist, kann man mit nahezu vollen Kohlebehältern nochmal richtig einheizen (für ca 30 bis 60 min, nach Bedarf)
- Bei Regen: Grill beschirmen, um evaporativen Wärmeverlust gering zu halten. Sobald der Regen aufhört, verliert der Pavillon seine Wasserkühlung. Dann könnte das Gewebe schmelzen, Feuer fangen, oder vielleicht beides tun.

Die Herausforderung, eine Sau so zu grillen, dass sie bis zum letzten Millimeter durch ist, ohne außen verbrannt zu sein, bleibt bestehen, aber wir sind schon nahe dran.

(frei nach Saufest#Vom\_Grillen\_einer\_Sau)

## **Donnerstag, tagsüber**

### **Brauerei-Lieferung (Biergarnituren, Zapfanlage), Biergarnituren aufstellen [receive beer benches, set up tables]**

Die Zapfanlage und die Biertisch-Garnituren kommen mit den sonstigen Naturalien von der Brauerei.

Die Biertische werden abegwischt und aufgestellt.

### **Buffet und Zapfanlage aufbauen [set up buffet and bar]**

Tische aus Seminarräumen holen für

- Getränkeausgabe/Zapfanlage, Kuchen
- Salat-/Beilagenbuffet (mit Papiertischtuch)
- Fleischausgabe (mit Alufolie überziehen)

Brot schneiden; Warteschlangenmarkierungen zeichnen; genereller Aufbau.

### **Gemüse spießen [skewering vegetables]**

Die vegan-vegetarische Option vorbereiten

## **Ingrids Salatassistent [salad assistant]**

Salate vor-/zubereiten, auf Ingrid hören

## **Donnerstag, während des Festes**

Die feierliche Eröffnung des Festes findet traditionell mit der Sau-Fanfare (Ehren-Job ohne Anrechnung) statt, die bevorzugt auf Blech ausgeführt wird. Eröffnet wird erst, wenn die Ausgabe, insbesondere die Fleischausgabe, bereit ist.

## **Springer [floatee]**

Die Springer helfen aus, wo sie gebraucht werden, und versorgen die ortsgebundenen arbeitenden Klassen mit Nahrung.

## **Essenspauschale [food fee]**

Kassieren (Essenspauschalen, Spülgebühr), Stempeln, Stichliste führen.

## **Grillgutausgabe, Nachgrill anschüren/Nachgrillen [hand out food, secondary barbecue]**

Grillgut  $\in$  {Fleisch, Gemüse}

Gemüseausgabe: Spieße einpinseln, grillen, ausgeben. Fleischausgabe: Fleisch aus der Sau herausschneiden und ausgeben. Professionelle Expertise (Trini) vor Ort, aber Eigeninitiative gern gesehen.

Der Nachgrill dient dazu, das Fleisch nach dem Abnehmen vom Grill noch mal zu erwärmen und notfalls zu garen. Ausgabe erst nach der offiziellen Eröffnung. Anfangs max. 1 Gemüsespieß pro Sauesser. Wenn die Grills noch warm sind aber nicht mehr benutzt werden: abbürsten.

## **Salatbuffet pflegen [maintain salad buffet]**

Plünderung vor der offiziellen Eröffnung verhindern, nachfüllen, Verbrauch durch (scheinbare) Verfügbarkeit manipulieren (Kartoffelsalat et al.), frische Salate anrichten etc.

## **Nachkäufer [emergency shopper]**

Vor Ladenschluss bei der Fleischausgabe, Kasse, Getränkeausgabe (effektiv bei allen) nachfragen, ob der Bedarf die Vorräte übersteigen könnte, ggf. einkaufen fahren und Nachschub besorgen. Per Mobilfunk erreichbar sein.

## **Getränke und Kuchen verkaufen, Gläser waschen [sell drinks and cake, wash glasses]**

- vor der Eröffnung Krüge spülen
- Bier zapfen (Expertise und/oder Geschick von Vorteil)
- Verkauf: Bier, Getränke aus Kühlschrank
- Krüge spülen, Spülwasser austauschen

## **Schnapsverkauf [sell liquor]**

Sollte damit rechnen, sich das eine oder andere Schnäpslein ausgeben zu lassen.

## **Aufräumen am Ende [clean up immediately afterwards]**

Jeder teilt sich für Aufräumen entweder nachts oder am Folgetag ein.

Am Schluss des eigentlichen Festes wird alles, was im Freien steht (bis auf den Grill), in die Saukammer, den Treppenaufgang B3 (Biergarnituren) geschlichtet, bzw. aufgeräumt (Tische aus Seminarräumen).

## **Freitag**

Je nach Restbeständen ersetzt am Freitag ein Nachgrillen in kleiner Runde den Mensagang.

## **Aufräumen am Folgetag [clean up the next day]**

Diejenigen, die nicht schon nachts mit aufgeräumt haben, finden am Freitag noch genug aufzuräumen, zu putzen usw. vor.

## **Grill reinigen & aufräumen [clean & return grill]**

Die Teile des Grills und der Nachgrill werden mit dem Hochdruckreiniger gesäubert. Schrauben des Saugrills gründlich reinigen. Einzelteile wieder hochfahren und in die Grillkammer schlichten.

Alles Berichtenswertes über den Zustand des Grills bitte auf einen Zettel schreiben, der dann in einen der Kohlebehälter kommt - das nächstjährige Grill-Repair-Team wird's danken!

## Contents

1. Saufest Jobs
  1. Salate & Kuchen [salads & cakes]
2. Mittwoch
  1. Knoblauch schälen [peel garlic]
  2. Sau spicken [season sow]
  3. Grill holen & aufbauen [set up grill]
  4. Grill-Beginn [start barbecue]
3. Sauwache [sow watch]
4. Donnerstag, tagsüber
  1. Brauerei-Lieferung (Biergarnituren, Zapfanlage), Biergarnituren aufstellen [receive beer benches, set up tables]
  2. Buffet und Zapfanlage aufbauen [set up buffet and bar]
  3. Gemüse spießen [skewering vegetables]
  4. Ingridis Salatassistent [salad assistant]
5. Donnerstag, während des Festes
  1. Springer [floatee]
  2. Essenspauschale [food fee]
  3. Grillgutausgabe, Nachgrill anschüren/Nachgrillen [hand out food, secondary barbecue]
  4. Salatbuffet pflegen [maintain salad buffet]
  5. Nachkäufer [emergency shopper]
  6. Getränke und Kuchen verkaufen, Gläser waschen [sell drinks and cake, wash glasses]
  7. Schnapsverkauf [sell liquor]
  8. Aufräumen am Ende [clean up immediately afterwards]
6. Freitag
  1. Aufräumen am Folgetag [clean up the next day]
  2. Grill reinigen & aufräumen [clean & return grill]