



Foto M. Meißner

Direktvermarktung leicht gemacht

Freunde, Bekannte, Nachbarn – zahlreiche Revierinhaber finden in privaten Haushalten dankbare Abnehmer für das anfallende Wildpret. Da jedoch heute die meisten „Endverbraucher“ mit der Verarbeitung ganzer Stücke überfordert sind, geht die Tendenz zu Einzelteilen. Was bei der Direktvermarktung– hinsichtlich Verwertung sowie Preisfindung – beachtet werden sollte, erläutert Experte Olgierd Graf Kujawski.

Es gibt sie zwar noch, doch ist ihre Zahl gemessen an den verpachteten Jagdflächen gering: Reviere, in denen der Verkauf erlegten Wildes an Wildgroß- und -einzelhandel sowie an die Gastronomie die Jagdpachtkosten deckt. In der Mehrzahl der Reviere stellt dagegen der Erlös aus dem Wildverkauf im Vergleich zu den Gesamtaufwendungen für Pacht und Nebenkosten lediglich einen Kostendeckungsfaktor dar, dessen prozentualer Anteil zudem von Jahr zu Jahr schwankt.

Dem Bemühen der Revierpächter, einen möglichst hohen Preis für ihr in der Schwarte/Decke veräußertes Schalenwild zu erzielen, sind

jedoch aufgrund der seit rund zwei Jahrzehnten globalen Vernetzung des Wildpret-handels marktwirtschaftliche Grenzen gesetzt. So sehen immer mehr Revierinhaber in der Direktvermarktung ihres Wildes an den Endverbraucher eine Chance, insgesamt höhere Erlöse aus dem Wildertrag ihres Reviers zu erzielen. Eine durchaus gegebene und rechtlich zulässige Möglichkeit, sofern hierbei die Vorschriften des Fleischhygienegesetzes und der Fleischhygieneverordnung beachtet werden. Erforderlich allein schon deswegen, weil hier mit einem Nahrungsmittel gehandelt wird.

Wer in die Direktvermarktung einsteigen will, der muss nicht nur über eine

Reh mit Haupt

Gewichtsermittlung

Verkaufsgewicht: 16,00 kg
 Preis in der Decke (5 €/kg): 80,00 €

■ Ausschlachtergebnis mit Knochen 11,79 kg (73,60 %)

Arbeitszeit (truhenfertig verpackt, Reinigung): 2,5 Stunden

Einzelteile und ihr prozentualer Anteil am Ausschlachtergebnis:

Rücken mit Knochen und Filets	2,17 kg (18,40 %)
Keulen mit Knochen	5,04 kg (42,74 %)
Blätter mit Knochen	2,13 kg (18,07 %)
Rippen mit Bauchlappen	1,62 kg (13,74 %)
Hals mit Knochen	0,83 kg (7,04 %)
Kilopreis über alles (80 : 11,79):	6,78 €

■ Ausschlachtergebnis ohne Knochen 7,95 kg (49,70 %)

Einzelteile mit prozentualem Anteil:

Rücken ohne Knochen	1,10 kg (13,84 %)
Keulen ohne Knochen	4,06 kg (51,07 %)
Blätter ohne Knochen	1,40 kg (17,61 %)
Rippen-/Bauchfleisch ohne Knochen	1,00 kg (12,58 %)
Halsfleisch ohne Knochen	0,39 kg (4,90 %)
Kilopreis über alles (80 : 7,95):	10,06 €

■ Gewichte und prozentuale Anteile vom Ausgangsgewicht:

Decke mit Haupt und Läufen	3,19 kg (20 %)
Schlossknochen einzeln (bezogen auf eine Keule)	0,11 kg (5 %)
Unterbein einzeln (bezogen auf eine Keule)	0,11 kg (5 %)
Oberbein einzeln (bezogen auf eine Keule)	0,13 kg (6,5 %)
Kreuzbein und Rückenknochen (bezogen auf den Rücken)	0,13 kg, 0,89 kg (44,7 %)
Halsknochen (bezogen auf den Hals)	0,44 kg (53 %)
Blattknochen (bezogen auf das Blatt)	0,35 kg (33 %)
Rippenknochen (bezogen auf Rippenbogen mit Bauchlappen)	0,31 kg (38 %)
Gesamtknochengewicht	3,48 kg
Prozentanteil am Gesamtgewicht	(21,75 %)
Abschnittverluste (Häute, Fett etc.)	1,0 kg (6,25 %)
Austrocknungsverluste während des Zerwirkens	0,37 kg (2,30 %)

Erlösermittlung: Wertziffern sind wichtig!

Der pro Kilo Ausschlachtgewicht errechnete Gestehtungspreis muss mittels eines Multiplikationsfaktors entsprechend der Wertigkeit der Einzelstücke auf diese umgelegt werden. Dieser entscheidet zugleich über den zum Einstandspreis erzielbaren Mehrerlös. In den nachfolgenden Rechenbeispielen wurden für den Rücken die Wertziffern 2 und 3, für die Keulen die Wertziffern 1,5 und 2, für die Blätter die Wertziffern 1 und 1,5, für die Rippen mit Bauchlappen und den Hals die Wertziffern 0,5 beziehungsweise 1 angesetzt.

Wertziffern

- Rücken: 2 oder 3
- Keulen: 1,5 oder 2
- Blätter: 1 oder 1,5 >
- Hals, Rippen mit Bauchlappen: 0,5 oder 1



Foto M. Breuer

Beispiel A

		Kilopreis
Rücken mit Knochen	2,17 kg x 2 x 6,78 €	= 29,43 € 13,56 €
Keulen mit Knochen	5,04 kg x 1,5 x 6,78 €	= 51,26 € 10,17 €
Blätter mit Knochen	2,13 kg x 1 x 6,78 €	= 14,44 € 6,78 €
Rippen/Hals m. Kn.	2,45 kg x 0,5 x 6,78 €	= 8,30 € 3,39 €
Gesamterlös:		103,43 €

Gegenüber dem Erlös aus dem Verkauf des ganzen Stücks (80 €) wäre nach dieser Rechnung somit ein Mehrerlös von 23,43 Euro gegeben. Eine ungünstige Rechnung, wenn man bedenkt, dass für das Aus-der-Decke-schlagen, Zerwirken und küchengerechte Zureichten der Teile rund zwei Stunden Arbeitszeit anzusetzen sind.

Schon besser sieht folgende Rechnung aus:

Beispiel B

		Kilopreis
Rücken mit Knochen	2,17 kg x 3 x 6,78 €	= 44,14 € 20,34 €
Keulen mit Knochen	5,04 kg x 2 x 6,78 €	= 68,34 € 13,56 €
Blätter mit Knochen	2,13 kg x 1,5 x 6,78 €	= 21,66 € 10,16 €
Rippen/Hals m. Kn.	2,45 kg x 1,0 x 6,78 €	= 16,61 € 6,78 €
Gesamterlös:		150,75 €

Der Mehrerlös gegenüber dem Verkauf des Stückes in der Decke (80 €) wäre hier rund 70,75 Euro. Eine Spanne, mit der nicht nur ein ordentlicher Stundenlohn erzielt, sondern auch die Nebenkosten (Strom, Wasser) und ein Beitrag zu den Investitionskosten abgedeckt wären. Voraussetzung ist allerdings, dass der Privatkäufer stets das ganze Teilstück (Rücken, Keule, Blatt) erwirbt. Will der Käufer jedoch nur schieres Wildpret, dann sind für die Berechnung des Kilopreises das gesamte Wildpret ohne Knochen (7,95 kg) und der Gestehtungspreis von 10,06 Euro anzusetzen. Belässt man die Wertziffern für die einzelnen Teilstücke wie im Beispiel A, dann ergibt sich folgende Rechnung:

Beispiel C

		Kilopreis
Rückenfilet o. Kn.	1,10 kg x 2 x 10,06 €	= 22,13 € 20,12 €
Keulen o. Kn.	4,06 kg x 1,5 x 10,06 €	= 61,26 € 15,09 €
Blätter o. Kn.	1,40 kg x 1 x 10,06 €	= 14,08 € 10,06 €
Rippen/Hals-Ragout	1,39 kg x 0,5 x 10,06 €	= 6,99 € 5,03 €
Gesamterlös:		104,46 €

Trotz der Mehrarbeit des Ausbeinens und des Ragoutzschneidens werden gegenüber dem Beispiel A lediglich 1,03 Euro mehr und gegenüber dem Beispiel B sogar 46,29 Euro weniger vereinnahmt.

Besser sieht folgende Rechnung aus:

Beispiel D

		Kilopreis
Rückenfilet o. Kn.	1,10 kg x 3 x 10,06 €	= 33,19 € 30,18 €
Keulen o. Kn.	4,06 kg x 2 x 10,06 €	= 81,69 € 20,12 €
Blätter o. Kn.	1,40 kg x 1,5 x 10,06 €	= 21,13 € 15,09 €
Ragout	1,39 kg x 1 x 10,06 €	= 13,98 € 10,06 €
Gesamterlös:		149,99 €

Gegenüber dem Gestehtungspreis (80,00 Euro) ergibt sich hier ein Mehrerlös von rund 69,99 Euro und damit letztlich nur 0,76 Euro weniger als im Beispiel B errechnet, obwohl die Arbeit des Ausbeinens einiges an zusätzlicher Zeit erfordert.

Schmalreh

Gewichtsermittlung

Verkaufsgewicht: 13,00 kg (100%)
 Preis in der Decke (5 €/kg): 65,00 €

■ **Ausschlachtergebnis mit Knochen** 9,69 kg (74,53 %)
 Arbeitszeit (truhenfertig verpackt, Reinigung): 2,5 Stunden

Gestehungspreis bei 9,69 kg: 6,71 €/pro Kilo

Einzelteile mit prozentualem Anteil:

Rücken mit Knochen 1,88 kg (19,40 %)
 Keulen mit Knochen 3,35 kg (34,57 %)
 Blätter mit Knochen 1,70 kg (17,54 %)
 Rippen/Bauchlappen, Hals mit Knochen 2,76 kg (28,48 %)

■ **Ausschlachtergebnis ohne Knochen** 6,49 kg (49,92 %).

Gestehungspreis bei 6,49 kg: 10,02 €.

Erlöse gerechnet nach Beispiel A: Gesamt 79,62 €

Kilopreise
 Rücken 13,42 €
 Keule 10,06 €
 Blätter 6,71 €
 Rippen/Hals 3,35 €

Erlöse gerechnet nach Beispiel B: Gesamt 118,43 €

Kilopreise
 Rücken 20,13 €
 Keule 13,42 €
 Blätter 10,06 €
 Rippen/Hals 6,71 €

Jährlingsbock ohne Haupt

Gewichtsermittlung

Verkaufsgewicht: 14,00 kg (100%)
 Preis in der Decke (5 €/kg): 70,00 €
 Guter Schuss, Decke mit Unterläufen 2,04 kg (14,57%)

■ **Ausschlachtergebnis mit Knochen** 11,83 kg (84,50 %)
 Arbeitszeit (truhenfertig verpackt, Reinigung): 2,5 Stunden

Gestehungspreis bei 11,83 kg: 5,92 €/pro Kilo

Einzelteile mit prozentualem Anteil:

Rücken mit Knochen 2,22 kg (18,76 %)
 Keulen mit Knochen 4,63 kg (39,13 %)
 Blätter mit Knochen 2,39 kg (20,20 %)
 Hals mit Knochen 1,14 kg (9,64 %)
 Rippen/Bauchlappen mit Knochen 1,45 kg (12,26 %)

■ **Ausschlachtergebnis ohne Knochen** 8,43 kg (60,21 %)

Gestehungspreis bei 8,43 kg: 8,30 €/pro Kilo

Erlöse gerechnet nach Beispiel A: Gesamt 89,21 €

Kilopreise
 Rücken 11,84 €
 Keulen 8,88 €
 Blätter 5,92 €
 Hals, Rippen, Bauchlappen 2,96 €

Erlöse gerechnet nach Beispiel B: Gesamt 130,80 €

Kilopreise
 Rücken 17,76 €
 Keulen 11,84 €
 Blätter 8,88 €
 Hals, Rippen, Bauchlappen 5,92 €

Kühlzelle, in der das Wild im Haarkleid bei einer Kerntemperatur von +7°C reifen kann, verfügen, sondern – wenn Wildeinzelteile gewonnen werden sollen – auch über einen den gesetzlichen Vorgaben entsprechenden Zerwirkraum (siehe Kasten rechts). Die Investitionen in einen solchen Zerwirkraum erreichen schnell eine Größenordnung zwischen 4000 und 10000 Euro, oft auch noch mehr. Letztlich nur rentabel, wenn im Verlauf der Pachtperiode viel Schalenwild anfällt und ein entsprechend großer Abnehmerkreis vorhanden ist.

Qualität ist gefragt

Gut beraten ist derjenige, der sich die Erwartungshaltung des Käufers von Wild vergegenwärtigt: Ein hinsichtlich seines Verzehrs gesundheitlich unbedenkliches Nahrungsmittel, das hygienisch einwandfrei gewonnen, appetitlich zugerichtet und von hoher Qualität ist. Dies bedingt, dass nur mit gutem Schuss erlegtes Wild, das zudem innerhalb kurzer Zeit nach dem Erlegen sauber ausgeweidet, im Haarkleid in der Kühlung gereift, hygienisch abgeschwartet beziehungsweise aus der Decke geschlagen und zerwirkt wurde, vermarktet wird. Schließlich werden nur zufriedene Wildesser zu Daueraabnehmern und damit auch letztlich zu Sympathisanten jagdlicher Betätigung.

Eine immer wieder aus an

einer Direktvermarktung interessierten Jägerkreisen zu hörende Frage ist die nach dem erzielbaren Preis. Wer sich der Hoffnung hingibt, von Privatpersonen den gleichen Kilopreis für Rücken, Keule, Blatt und Ragout bezahlt zu bekommen, wie er vom Wildeinzelhandel gefordert wird, der wird recht bald erkennen, dass dies kaum möglich ist. Der Grund: Der beim Jäger direkt kaufende Endverbraucher erwartet, da er an der Quelle einkauft, ein gegenüber den Wildhandel wesentlich günstigeres Angebot.

Die Preisfindung

Eine Möglichkeit für die Findung eines realisierbaren Preises besteht darin, sich beim in der näheren Umgebung befindenden Wildeinzelhandel hinsichtlich der Verkaufspreise pro Kilogramm Rücken (mit Knochen), Keule (ausgebeint) Blatt (mit Knochen bzw. ausgebeint) und Ragout zu informieren. Rechnet man aus diesen Preisen die darin enthaltene Umsatzsteuer (z. Z. 7 %) heraus und setzt noch einen Abschlag von fünf bis zehn Prozent vom Nettverkaufspreis an, ergibt sich ein vom Privatmann sicherlich akzeptierter Quellen-Einkaufspreis.

Eine andere Möglichkeit, d

Sauber verpackt und appetitlich anzusehen: So will der Verbraucher das Wildpret.



Anforderungen an einen Zerwirkraum

Für einen Zerwirkraum schreibt die Fleischhygieneverordnung (Anlage 2, Kapitel I) folgende Ausstattung vor:

- wasserundurchlässiger, leicht zu reinigender und zu desinfizierender Boden (z.B. Fliesen);
- glatte und helle Wände, die bis in eine Höhe von zwei Metern abwaschbar sein müssen;
- glatte und helle Decke;
- Türen und Fensterrahmen aus Kunststoff oder Metall, (glatt, hell und korrosionsbeständig);
- im Raum ein Waschbecken mit heißem und kaltem Wasser, ein Behältnis mit Wegwerf-Handtüchern;
- eine gute Beleuchtung;
- Schutz gegen das Eindringen von Insekten und Nagetieren; Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte wie Schneidestisch, Tisch mit auswechselbaren Schneideunterlagen, Behältnisse, Messer und Sägen müssen aus korrosionsbeständigem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigendem, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Gleiches gilt für die Behältnisse, in denen das zerwirkte beziehungsweise küchenfertig gemachte Wildpret aufbewahrt wird.

Verkaufspreis für die Einzelstücke zu ermitteln, ist, den für Verkauf in der Decke erzielbaren Preis zu ermitteln und diesen ins Verhältnis zum Ausschlachtergebnis zu setzen. Dieses fällt bei jedem Stück anders aus, da hier die Qualität des Schusses (Wildpretzerstörung!) und die Größe des Stücks selbst eine wesentliche Rolle spielen. Als Beispiele werden unterschiedliche Preisfindungen bei vier Stücken Rehwild in „gängigen“ Gewichtsklassen vorgerechnet. Bei einem 16-Kilogramm-Reh, für das in der Decke fünf Euro pro Kilogramm (Erlös 80 Euro) ge-

zahlt werden, beträgt das Ausschlachtergebnis einschließlich Knochen 11,79 Kilogramm (73,6 Prozent) und ohne Knochen 7,95 Kilogramm (49,6 Prozent). Im ersten Fall ergibt sich bereits ein Kilopreis von 6,78 Euro über alles (80:11,79), im zweiten Fall ein Kilopreis von immerhin 10,06 Euro über alles (80:7,95). Wobei der jeweils zu erzielende Erlös erheblich von den anzusetzenden Wertziffern abhängig ist (siehe Musterrechnungen Seite 9). Fazit: Es zeigt sich also, dass sich die Mühen des Zerlegens durchaus lohnen können. ■

Reh Verkaufsgewicht 16 kg
Preis in der Decke (5 €/kg): 80 €

■ **Ausschlachtergebnis mit Knochen:**

11,79 kg (73,60 %)
 Kilopreis über alles: 6,78 €

■ **Ausschlachtergebnis ohne Knochen:**

7,95 kg (49,70 %)
 Kilopreis über alles: 10,06 €

Gesamterlöse nach Musterrechnung:

- A: 103,43 €
- B: 150,75 €
- C: 104,46 €
- D: 149,99 €

Hals	0,83 kg 7,0%
Blätter	0,39 kg 4,9%
	2,17 kg 13,8%
	1,10 kg 7,6%
	1,40 kg 9,3%

Rücken	5,04 kg 42,7%	4,06 kg 51,1%
Keulen	2,17 kg 18,4%	1,10 kg 13,8%

Rippen mit Bauchlappen	1,62 kg 13,7%	1,00 kg 12,6%
------------------------	------------------	------------------

Rehkitz

Gewichtsermittlung

Verkaufsgewicht: 9,50 kg (100%)
 Preis in der Decke (5 €/kg): 47,50 €

■ **Ausschlachtergebnis mit Knochen** 5,17 kg (54,42 %)
 Arbeitszeit (truhenfertig verpackt, Reinigung): 2 Stunden
 Gestehungspreis bei 5,17 kg: 9,18 €/pro Kilo

Einzelteile mit prozentualem Anteil:
 Rücken mit Knochen 1,06 kg (20,50 %)
 Keulen mit Knochen 2,15 kg (41,58 %)
 Blätter (verwertet 1 Blattschaukel) 0,18 kg (3,48 %)
 Ragout aus Blatt, Rippen, Bauchlappen 0,60 kg (11,60 %)
 Gewicht ohne Suppenknochen 3,99 kg (30,69 %)
 Knochen für Suppe inkl. Hals 1,18 kg (22,80 %)

■ **Ausschlachtergebnis ohne Knochen** 3,99 kg (30,69 %)
 Gestehungspreis bei 3,99 kg: 11,90 €/pro Kilo

Erlöse gerechnet ohne Suppenknochen nach Beispiel A: Gesamt: 53,47 €

Kilopreise	
Rücken	18,36 €
Keulen	13,77 €
Blattschaukel	9,18 €
Ragout	4,59 €

Erlöse gerechnet nach Beispiel B: Gesamt: 76,65 €

Kilopreise	
Rücken	27,54 €
Keulen	18,36 €
Blattschaukel	13,77 €
Ragout	9,18 €

Dieses Beispiel zeigt, dass ein schwaches Stück Rehwild, eventuell noch schlecht geschossen, bei dem angesetzten Verkaufspreis in der Decke selbst vermarktet mehr Arbeit als Gewinn erbringt.



Foto Mirek, großes Foto H. Schultz

