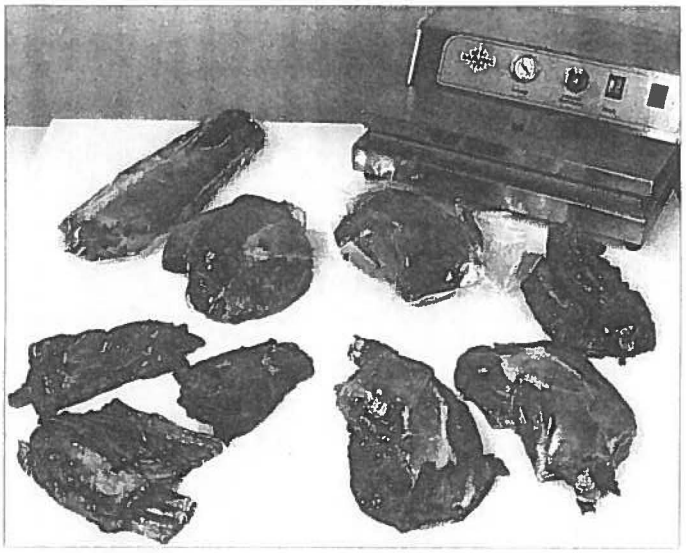
Direktvermarktung

Ein sauberer Schuß, nach kurzer Suche gefunden: Schon mit dem Aufbrechen beginnt eine möglichst optimale Verwertung des Wildprets.

Immer mehr Revierinhaber sehen im Verkauf des Wildprets an den Endverbraucher eine Chance, höhere Erlöse zu erzielen. Wildfachmann Olgierd Graf Kujawski sagt, was dabei zu beachten ist und gibt durch eine genaue Aufschlüsselung der Einzelteile nach Gewicht und Wert Hilfestellung bei der Preisfindung.



Küchenfertig zerwirkt und bestens für den Verkauf an Privat hergerichtet. Was nicht sofort einen Abnehmer findet wird vakuminiert und eingefrostet.

Für jeden Einsteiger in die Direktvermarktung ist die Beachtung der Vorschriften des Fleischhygienegesetzes und der Fleischhygieneverordnung oberstes Gebot. Er muß nicht nur über eine Kühlzelle, in der das Wild im Haarkleid bei einer Kerntemperatur von +7°C (Hasen: +4°C) reifen kann, verfügen, sondern – wenn Wildeinzelteile gewonnen werden sollen – auch über einen den gesetzlichen Vorgaben entsprechenden Zerwirkraum. Für diesen schreibt die Fleischhygieneverordnung (Anlage 2, Kapitel I) vor, daß er über einen wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden und zu desinfizierenden Boden (z. B. Fliesen) verfügt. Die Wände müssen glatt und hell und bis in eine Höhe von zwei Meter abwaschbar sein. Die Decke muß glatt und hell, Türen und Fensterrahmen aus Kunststoff oder Metall, glatt, hell und korrosionsbeständig sein. Weiter hat der Raum ein Waschbecken mit heißem und kaltem Wasser, ein Behältnis mit Wegwerfhandtüchern, eine gute Beleuchtung und einen Schutz gegen das Eindringen von Insekten und Nagetieren aufzuweisen. Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte, wie Schneidetisch, Tisch mit auswechselbaren Schneidunterlagen, Behältnisse, Messer und Sägen müssen aus korrosionsbeständigem, die Qualität des Fleisches nicht beeinträchtigenden, leicht zu reinigendem und zu desinfizierendem Material bestehen. Gleiches gilt für die Behältnisse, in denen das zerwirkte beziehungsweise küchenfertig gemachte Wildpret aufbewahrt wird. Investitionen, die schnell eine Größenordnung zwischen 8000 und 20000 Mark, oft auch noch mehr, erreichen. Letztlich nur rentabel, wenn im Verlauf der Pachtperiode viel Schalenwild anfällt und ein entsprechend großer Abnehmerkreis vorhanden ist.

Gut beraten ist derjenige, der sich die Erwartungshaltung des Käufers von Wild verge-

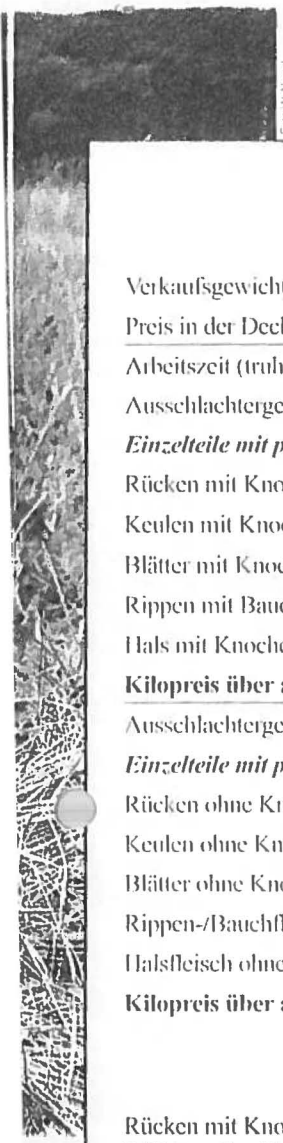


Foto: W. Nagel

Reh mit Haupt

Verkaufsgewicht: ..... 16,00 kg

Preis in der Decke (10 DM/kg): 160,00 DM

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

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

Einzelteile mit prozentualem Anteil:

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: 13,57 DM

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: 20,13 DM

Beispiel A

Rücken mit Knochen:
2,17 kg x 2 x 13,57 DM = 58,89 DM — Kilopreis: 27,00 DM
Keulen mit Knochen:
5,04 kg x 1,5 x 13,57 DM = 102,58 DM — Kilopreis: 20,35 DM
Blätter mit Knochen:
2,13 kg x 1 x 13,57 DM = 28,90 DM — Kilopreis: 13,57 DM
Rippen/Hals m. Kn.:
2,45 kg x 0,5 x 13,57 DM = 16,62 DM — Kilopreis: 6,78 DM
SUMME: 206,99 DM

Gegenüber dem Erlös aus dem Verkauf des ganzen Stückes (160 Mark) wäre nach dieser Rechnung somit ein Mehrerlös von 46,99 Mark gegeben. Eine ungünstige Rechnung, wenn man bedenkt, daß für das Aus-der-Decke-schlagen, Zerwirken und küchengerechte Zurichten der Teile 2,5 Stunden Arbeitszeit anzusetzen sind.

Beispiel B

Rücken mit Knochen:
2,17 kg x 3 x 13,57 DM = 88,34 DM — Kilopreis: 40,71 DM
Keulen mit Knochen:
5,04 kg x 2 x 13,57 DM = 136,78 DM — Kilopreis: 27,14 DM
Blätter mit Knochen:
2,13 kg x 1,5 x 13,57 DM = 43,35 DM — Kilopreis: 20,35 DM
Rippen/Hals m. Kn.:
2,45 kg x 0,5 x 13,57 DM = 16,62 DM — Kilopreis: 6,78 DM
SUMME: 285,09 DM

Der Mehrerlös gegenüber dem Verkauf des Stückes in der Decke (160 Mark) wäre hier rund 125 Mark. 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 (7,96 kg) und der Gestehungspreis von 20,13 Mark anzusetzen.

Gewichte und prozentuale Anteile vom Ausgangsgewicht:

Decke mit Haupt und Läufen 3,19 kg ..... (20 %)

Schloßknochen einzeln 0,11 kg ... (bezogen auf eine Keule 5 %)

Unterbein einzeln 0,11 kg ..... (bezogen auf eine Keule 5 %)

Oberbein einzeln 0,13 kg ..... (bezogen auf eine Keule 6,5 %)

Kreuzbein 0,13 kg und
Rückenknochen 0,89 kg ..... (bezogen auf den Rücken 44,7 %)

Halsknochen 0,44 kg ..... (bezogen auf den Hals 53 %)

Blattknochen 0,35 kg ..... (bezogen auf das Blatt 33 %)

Rippenknochen 0,31 kg ..... (bezogen auf Rippenbogen mit Bauchlappen 38 %)

Gesamtknochengewicht: 3,48 kg
prozentualer Anteil am Gesamtgewicht ..... 21,75 %

Abschnittverluste (Häute, Fett etc.): 1,0 kg ..... (6,25 %)

Austrocknungsverluste
während des Zerwirkens: 0,37 kg ..... (2,30 %)

Der pro Kilogramm Ausschlachtgewicht errechnete Gestehungspreis 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 oder 3, für die Keulen die Wertziffern 1,5 oder 2, für die Blätter die Wertziffern 1 oder 1,5, für die Rippen mit Bauchlappen und den Hals die Wertziffern 0,5 bzw. 1 angesetzt.

Beispiel C

Beläßt man die Wertziffern für die einzelnen Teilstücke wie im Beispiel A, dann ergibt sich folgende Rechnung:

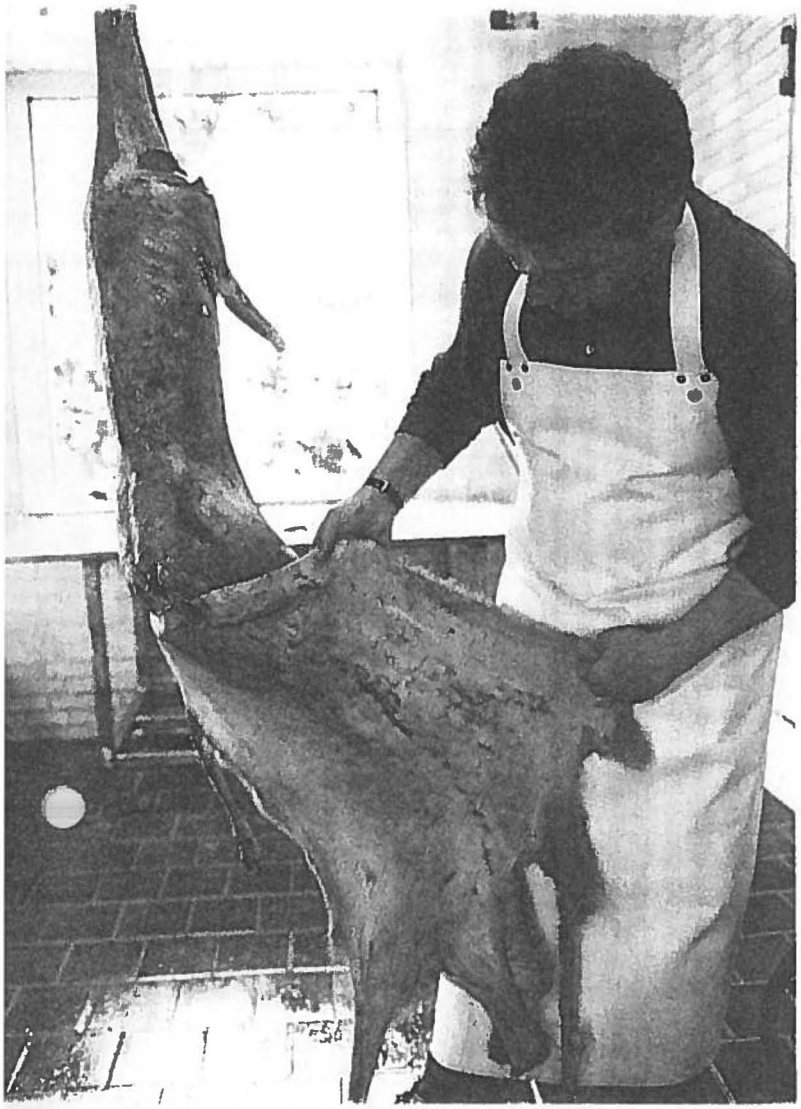
Rückenfilet o. Kn:
1,10 kg x 2 x 20,13 DM = 44,28 DM — Kilopreis: 40,25 DM
Keulen o. Kn.:
4,06 kg x 1,5 x 20,13 DM = 122,59 DM — Kilopreis: 30,19 DM
Blätter o. Kn.:
1,4 kg x 1 x 20,13 DM = 28,18 DM — Kilopreis: 20,13 DM
Rippen/Hals-Ragout:
1,39 kg x 0,5 x 20,13 DM = 13,19 DM — Kilopreis: 9,49 DM
SUMME: 208,24 DM

Trotz der Mehrarbeit des Ausbeinens und des Ragoutzuschnittes werden gegenüber dem Beispiel A lediglich zwei Mark mehr und gegenüber dem Beispiel B sogar 77 Mark weniger vereinnahmt.

Beispiel D

Rückenfilet o. Kn.:
1,1 kg x 3 x 20,13 DM = 66,43 DM — Kilopreis: 60,41 DM
Keulen o. Kn.:
4,06 kg x 2 x 20,13 DM = 163,45 DM — Kilopreis: 40,25 DM
Blätter o. Kn.:
1,4 kg x 1,5 x 20,13 DM = 42,27 DM — Kilopreis: 30,19 DM
Ragout:
1,39 kg x 1 x 20,13 DM = 27,89 DM — Kilopreis: 20,06 DM
SUMME: 300,04 DM

Gegenüber dem Gestehungspreis (160 Mark) ergibt sich hier ein Mehrerlös von rund 140 Mark und damit letztlich nur 15 Mark mehr als im Beispiel B errechnet, obwohl die Arbeit des Ausbeinens einiges an zusätzlicher Zeit erfordert



Wer Wild direkt und in Teilstücken vermarkten will, der muß über einen den hygienischen Erfordernissen entsprechenden Zerwirkraum verfügen.

Rehkitz

Verkaufsgewicht	9,50 kg (100 %)
Preis in der Decke	95,– DM
Arbeitszeit (truhenfertig verpackt, Reinigung)	2 Stunden
Ausschlachtergebnis mit Knochen	5,17 kg (54,42 %)

Einzelteile mit prozentualem Anteil:

Rücken mit Knochen	1,06 kg (20,50 %)
Keulen mit Knochen	2,15 kg (41,58 %)
Blätter (verwertet 1 Blattschaufel)	0,18 kg (3,48 %)
Ragout aus Blatt, Rippen, Bauchlappen	0,60 kg (11,60 %)
Knochen für Suppe incl. Hals	1,18 kg (22,80 %)
Gewicht ohne Suppenknochen	3,99 kg (30,69 %)
Gestehungspreis	bei 5,17 kg 18,37 DM bei 3,99 kg 23,80 DM

Erlös nach Rechenbeispiel A:
118,02 DM
Kilopreise:

Rücken	36,74 DM
Keulen	27,56 DM
Blattschaufel	18,37 DM
Ragout	27,55 DM

Erlös nach Rechenbeispiel B:
158,90 DM
Kilopreise:

Rücken	55,11 DM
Keulen	36,74 DM
Blattschaufel und Ragout	27,55 DM

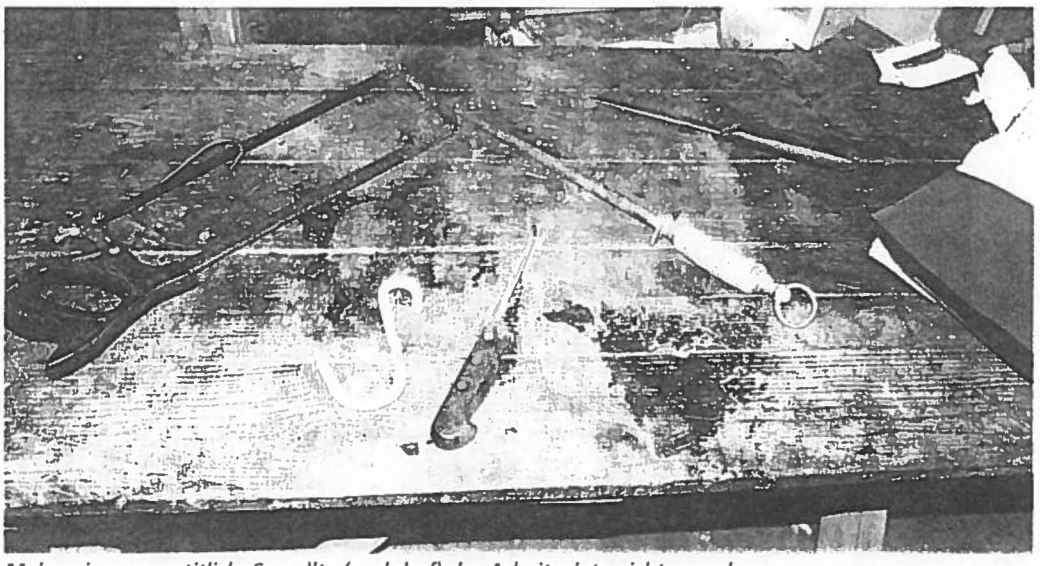
Hinweis:
Erlöse gerechnet ohne Suppenknochen

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

genwärtigt: Ein hinsichtlich dessen Verzehr 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 aus der Decke geschlagen und zerwirkt wurde, vermarktet wird. Nachlässigkeiten, die bei der Gewinnung von Wildpret für die eigene Küche, in Kauf genommen werden, sollten bei Wildpret, das an Dritte veräußert wird, penibel vermieden werden. Schließlich werden nur zufriedene Wildesser zu Dauerabnehmern und damit auch letztlich zu Sympathisanten jagdlicher Betätigung.

Die Preisfindung

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 Wildeinzelhandel wesentlich günstigeres Angebot.
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 Mehrwertsteuer (zur Zeit 7 Prozent) heraus und setzt noch einen Abschlag von fünf bis zehn Prozent vom Netto-



Mehr wie unappetitlich: So sollte (und darf) der Arbeitsplatz nicht aussehen.

Verkaufspreis an, ergibt sich ein vom Privatmann sicherlich akzeptierter Quellen-Einkaufspreis.

Berechnungs-Grundlagen

Eine andere Möglichkeit, den 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 Stückes selbst eine wesentliche Rolle spielen, wie unsere aus der Praxis stammenden Beispiele belegen.

Bei einem 16-kg-Reh, für das in der Decke 10 Mark pro Kilogramm gezahlt werden, beträgt das Ausschlachtergebnis einschließlich Knochen 11,79 kg (73,6 Prozent) und ohne Knochen 7,95 kg (49,6 Prozent). Im ersten Falle ergibt sich bereits ein Kilopreis von 13,57 Mark über alles (160:11,79), im zweiten Falle ein Kilopreis von 20,13 Mark über alles (160:7,96). Es ist allerdings illusorisch, anzunehmen, daß der Privatmann für Rehhals und Rehrippen mit Knochen pro Kilo 13,57 Mark und im zweiten Falle für das Ragout pro Kilo 20,13 Mark bezahlt (s. Tabelle Seite 7).

In den anderen Tabellen sind einige weitere Beispiele hinsichtlich Ausschlachtergebnis, Gestehungspreis und den nach den Beispielen A und B möglichen Erlösen mit Angabe der jeweiligen Kilopreise aufgeführt. ■

Überläufer

Gewicht in Schwarte mit Haupt	42,00 kg (100 %)
Preis in Schwarte (6,50 DM/kg)	273,— DM
Arbeitszeit (truhenfertig verpackt, Reinigung)	3,5 Stunden
Ausschlachtergebnis mit Knochen	26,14 kg (62,23 %)

Einzelteile mit prozentualem Anteil:

Rücken mit Knochen	4,36 kg (16,68 %)
Filet	0,64 kg (2,45 %)
Hals m. Knochen	2,14 kg (8,19 %)
Keulen m. Knochen	7,66 kg (29,30 %)
Blätter m. Knochen	4,62 kg (17,67 %)
Haxen	1,08 kg (4,13 %)
Rippenbogen mit Bauchlappen	3,84 kg (14,69 %)
Fett	1,80 kg (6,88 %)
Ausschlachtergebnis ausgebeint ohne Fett	18,93 kg (47,07 %)
Gestehungspreis	bei 26,14 kg 10,44 DM bei 18,93 kg 14,42 DM

Erlös nach Rechenbeispiel A:
385,58 DM
Kilopreise:

Rücken und Hals	20,87 DM
Filet (Wertziffer 3)	31,31 DM
Keulen	15,66 DM
Blätter	10,44 DM
Rippen Haxen	5,22 DM

Erlös nach Rechenbeispiel B:
489,55 DM
Kilopreise

Rücken und Hals	31,32 DM
Filets (Wertziffer 3,5)	36,54 DM
Keulen	20,88 DM
Blätter	15,66 DM
Haxen (Wertziffer 1)	10,44 DM
Rippen/Bauchlappen	5,22 DM

Hinweis: Bei Schwarzwild von 70 kg und mehr wird - je nach Ausgangsgewicht und Schußverletzungen — ein durchschnittliches Ausschlachtergebnis an reinem Fleisch von 28-35 %, im Schnitt 32 % erzielt. Mit ein Grund, warum der Wildhandel den Ankaufspreis für Schwarzwild, aber auch für Rotwild niedriger ansetzt.

Wildkalb

Gewicht	25,00 kg (100 %)
Preis in Decke (7,50 DM/kg)	187,50 DM
Wildbretzerstörung durch zwei Schüsse (Drückjagd)	
Arbeitszeit (truhenfertig verpackt, Reinigung)	3 Stunden
Ausschlachtergebnis z. T. mit Knochen	14,10 kg (56,40 %)

Einzelteile mit prozentualem Anteil:

Rücken mit Knochen	2,90 kg (20,56 %)
Keulen ohne Knochen	5,00 kg (35,46 %)
Blatt mit Schaufelknochen	0,90 kg (6,38 %)
Blatt mit Oberarmknochen	1,35 kg (9,75 %)
Haxen mit Knochen	1,40 kg (9,93 %)
Roulade vom Träger	0,45 kg (3,19 %)
Ragout	2,10 kg (14,89 %)
Ausschlachtergebnis reines Fleisch	11,9 kg (47,60 %)
Gestehungspreis	bei 14,10 kg 13,30 DM bei 11,9 kg 15,76 DM

Erlös nach Rechenbeispiel A:
299,55 DM
Kilopreise:

Rücken und Keulen	26,60 DM
Blätter und Haxe	13,30 DM
Roulade und Ragout	19,95 DM

Erlös nach Rechenbeispiel B:
363,80 DM
Kilopreise:

Rücken	39,90 DM
Keulen	26,60 DM
Blätter, Roulade	
Ragout	19,95 DM
Haxe	13,30 DM

Hinweis:
In der Erlösberechnung wurden in beiden Beispielen für die Keulen die Wertziffer 2, bei der Haxe Wertziffer 1 und bei Roulade und Ragout die Wertziffer 1,5 angesetzt.

Im Beispiel A wird ein Überschuß von 112,05 DM, im Beispiel B ein Überschuß von 176,30 DM erzielt.

Teile eines waidwund geschossenen und schlecht versorgten Stückes sollten nur in der eigenen Küche verwertet und nicht an Dritte verkauft werden. Sie schmecken anders als von einem gut erlegten Stück.