

Stand: April 2020

Preisliste

Gastronomie

Preise in €/kg netto - je nach Qualität

			stark	mittel	schwach
Kalb	4 bis 6 Monate ca. 90 bis 125 kg	Schlachthälfte	8,10	7,50	7,10
Jungrind	7 bis 12 Monate	Schlachthälfte	6,80	6,40	6,00
Rind/Ochse	13 bis 30 Monate vor 1. Abkalbung	Schlachthälfte	5,40	5,00	4,60
		Hinterviertel (Pistole)	6,50	6,10	5,70
		Vorderviertel	4,70	4,30	3,90
Kuh	ab der 1. Abkalbung	Schlachthälfte	n.V.	3,20	2,20
Molkeschwein	Molke- und Getreidefütterung	Schlachthälfte	4,30	4,00	3,70
Lamm	6 bis 10 Monate	Ganzer Schlachtkörper	7,00	6,70	6,40

Neu: Auslieferung nur mit Lieferschein und beschrifteten Fleischkisten (Kistenschlaufen).

Vorherige genaue Absprache über Alter und Gewicht sind unbedingt erforderlich.

Die Qualität des Schlachtkörpers wird vom jeweiligen Metzger ermittelt und notiert.
Davon ausgehend ergibt sich der für die Rechnung anzuwendende Kg-Preis.

Für die Verrechnung ist das **Kaltgewicht maßgeblich**. Bei Kälbern wird der **Nierenstock mitgewogen**, dafür werden die Innereien nicht mehr gesondert berechnet.

Auf Wunsch werden die **Edelstücke auch pariert und vakuumiert** ausgeliefert.
Ebenso wird die **Weiterverarbeitung der Fleischabschnitte (z.B. Feinzerteilung, Hackfleisch, Brät, Erzeugung von Wurstwaren, usw.)** angeboten. Diese Arbeiten werden wie das **Auslösen dem Käufer nach Aufwand weiter verrechnet**.

**Bestellungen bitte frühzeitig direkt bei den Landwirten,
oder online über die Internetplattform der Genussregion.**