



Stand: Juni 2022

www.walserbuura.at

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	7,00	6,40	6,00
Rind/Ochse	13 bis 30 Monate vor 1. Abkalbung	Schlachthälfte	6,50	5,80	5,40
		Hinterviertel (Pistole)	7,50	6,80	6,40
		Vorderviertel	5,50	4,80	4,40
Kuh	ab der 1. Abkalbung	Schlachthälfte	4,50	3,70	2,70
Molkeschwein	Molke- und Getreidefütterung	Schlachthälfte	4,30	4,00	3,70
Lamm	6 bis 10 Monate	Ganzer Schlachtkörper	8,90	8,50	8,10

Die **Qualität** des Schlachtkörpers wird vom jeweiligen **Metzger** ermittelt.
Davon ausgehend ergibt sich der zu anzuwendende **Vermarktungspreis**.

Für die Verrechnung ist das **Kaltgewicht maßgeblich**. Bei Kälbern wird der **Nierenstock mitgewogen**, dafür werden die Innereien nicht 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, ebenso wie das **Auslösen, dem Käufer nach Aufwand weiter verrechnet**.

Neu: Auslieferung nur mit Lieferschein (schreibt der Metzger) und beschrifteten Fleischkisten (Kistenschlaufen schreibt der Landwirt).

Berechnung **Biozuschlag** nur bei **vorheriger Absprache**.

Bestellungen bitte frühzeitig direkt bei den Landwirten.
Vorherige genaue Absprache über Alter und Gewicht sind unbedingt erforderlich.

Walser Buura...
buurastark!

