

Ausschlachtergebnisse

Rehwild

	Schmalreh 13 Kg/ Ricke / Rehbock 16 Kg		Rehkitz 10 Kg	
Haupt, Decke, Läufe	3,2 Kg	20 %	2,8 Kg	28 %
Wildbret m. Knochen	9,5 -11, 8 Kg	69 %	5,2 Kg	52 -55 %
Wildbret o. Knochen	6,6 – 8,2 Kg	50 %	3,9-4,2 Kg	39 -42 %
Keulen m. Knochen	3,5-5,05 Kg	27 – 31,5 %	2,2 Kg	22 %
Keulen o. Knochen	2,6-4,05 Kg	20 – 25,5 %	1,45 Kg	14,5 %
Rücken m. Knochen	2,0-2,2 Kg	15 – 13,7 %	1,1 Kg	20,5 %
Rücken o. Knochen	1,0-1,2 Kg	7,7 – 7,5 %	0,6 Kg	6 %
Blätter m. Knochen	1,7-2,2 Kg	13 %	0,8 Kg	8 %
Blätter o. Knochen	1,1-1,4 Kg	8,7 %	0,4 Kg	4 %

Schwarzwild 45Kg

Schwarte mit Hammer	13.4 - 15 Kg	28 -33 %
Haupt mit Backen		7,5%
Kamm mit Knochen		5,5 - 7 %
Kamm ohne Knochen		3,5 - 5 %
Schulter mit Knochen		12 %
Schulter ohne Knochen		9,5 %
Rücken mit Knochen		14 %
Rücken ohne Knochen		9 %
Bauch mit Knochen		9,5 %
Bauch ohne Knochen		7,5 %
Keule mit Knochen		20 -22 %
Keule ohne Knochen		16- 17 %
Lende		2,5 %

Rotwild Schmalspießer 70 Kg aufgebrochen ohne Haupt

Decke mit Läufen	13.0 - 15 Kg	18- 20 %
Träger mit Knochen	3,8 – 7,5 Kg	5 -10 %
Träger ohne Knochen	2,8 – 6 Kg	3,5 - 8 %
Schulter mit Knochen		10 -12 %
Schulter ohne Knochen		9 -10 %
Rücken mit Knochen		13 %
Rücken ohne Knochen		8 %
Dünnung mit Knochen		5 %
Dünnung ohne Knochen		4 %
Keule mit Knochen		Je 10 -12 %
Keule ohne Knochen		Je 8 - 10 %
2x Lenden		1-2 %

Beispiel: Überläufer 45 Kg

Verkauf Wildhändler:	45 kg x 1,50 €	67,50 €
Verkauf Selbstvermarktung:	45 kg x 4,50 €	202,50 €
Aufwand bei Selbstvermarktung:		
Trichinenschau		13,00 €
Strahlenmessung		9,00 €
Entsorgungskosten		15,00 €
Mehrerlös bei 45 Kg von		123,50 €

Ausschlachtergebnis bei Verkauf in Einzelstücken

Gewicht mit Schwarte	45,0 kg	100,00 %
Schwarte mit Schalen	13,1 kg	29,11 %
Gewichtsverlust d. Abhängen	1,0 kg	2,00 %
Ausschlachtgew. mit Knochen	30,9 kg	68,66 %
Ausschlachtgew. ohne Knochen	20,5 kg	45,50 %
Verkaufsergebnis mit Knochen	202,10 €	
Verkaufsergebnis ohne Knochen	242,10 €	

Rechenbeispiel:

Rehwild kostet 4,50 € in der Decke, aufgebrochen.

1Kg Keule Braten ohne Knochen kostet:

1Kg x Faktor 3 x Grundpreis 4,50 = 13,50 € je Kg

OHNE Knochen			
2xNacken	1,8 kg	3	4,0%
2 Rückenfilets	4,1 kg	3,5	9,1 %
2xLende	0,6 kg	3,5	1,3 %
Keule Braten	5,4 kg	3	12,0 %
Keule Gulasch	2,3 kg	1,5	5,1 %
Blatt ohne Spitzbein	2,9kg	2	6,4%
Blatt Gulasch	0,6 kg	1,5	1,3 %
Bauch als Rollbraten	2,8 kg	2	6,2 %
Reines Fleisch Gesamt	20,5 kg		45,5%
Verkaufsergebnis ohne Knochen bei 4,50 €			
			242,10 €

MIT Knochen			
Haupt mit Fleisch	3,4 kg	0,2	7,5 %
Hals / Nacken	2,5 kg	1,5	5,5 %
Rücken m. Fett	5,4 kg	2	12,0 %
Lenden 2x	0,6kg	3,5	1,3 %
2x Keule m. Fett	9,4 kg	1,8	20,9 %
2x Blatt ohne Ausschnitt	5.3 kg	1,2	11,8 %
2x Bauchlappen m. Rippen	4,3 kg	1	9,6 %
Verkaufsergebnis mit Knochen bei 4,50€ x Faktor			
			202,10 €

Einfaches „ABSCHWARTEN“ EINES SCHWARZWILDES !!!!!

Hammer bleibt an der Schwarte



Zweiten Hammer (Spitzbein) lösen und Schwarte über den Pürzel an lösen



Beide Keulen zusammen an den Aufzug hängen

Schutzschrauben der Bodenanker lösen und Bodenanker einsetzen. Der Bodenanker muss sich drehen können!



Mit Hilfe von Zurrgurten / Rasterbändern etc. die Hammer an je einen Bodenanker befestigen.



Die Schwarte sollte gespreizt und gestrafft sein!



Mit Hilfe eines Aufzuges Wildbret nach oben ziehen.



Der Zugwinkel sollte zwischen 30° und 45° liegen.

Abziehen bis sich an der Dünnung (Bauchlappen) Fleisch löst,



Jetzt mit dem Messer nachschärfen, bis man wieder in der obersten Fettschicht ist.

Weiter nach oben ziehen bis man zum Schulterblatt kommt. Jetzt erst die Hammer an den Vorderläufen lösen und weiter nach oben arbeiten.



Ist man an der Decke angekommen und die Deckenhöhe reicht nicht aus, so kann man die Schwarte von unten einrollen und wieder mit Hilfe der angesprochenen Materialien befestigen.



Schmutz aus der Schwarte fällt nach unten und verunreinigt nicht das Wildbret (Es soll „Weiß“ bleiben).



Zum Schluss nur noch am Haupt Teller, Lichter und Gebräch freilegen und dann komplett abziehen.

Aus der Decke schlagen Rot-/ Rehwild

Rot- und Rehwild haben immer dasselbe Problem. Winterhaar und somit Schnitthaar überall.

Nach dem Erlegen sofort in die Wildkammer. Beide Hinterläufe ab schärfen. Decke freilegen bis zum Kniegelenk.



Jetzt mit Hilfe eines Gekrösemessers einen Schnitt quer von Knie zum Knie der anderen Seite.



Nun die Decke hinten bis zum Weidloch / Wedel und vorne bis auf Höhe des Steißbeines ziehen.

Wichtig dabei die Ansätze der Dünnungen an der Keule nicht verletzen (Spannung muss bleiben)



Nun Wedel und Weidloch, rändeln bzw. ab schärfen.

Mit der Faust und den Daumen, von der Decke zum Wildkörper, mit einer Dreh- Bewegung die Decke abschlagen.



Die Decke nun mit kräftigem Ruck über den Rücken bis zur Schulter ziehen.



Als nächstes die Schultern aus der Decke ziehen.

Danach mit dem Gekrösemesser vom Leder zum Haar die Decke am Träger bis zum Äser öffnen.



Wiederum kräftig die Decke nach unten bis zum Haupt ziehen

Der „Atlasknochen“ und die Nackenbänder liegen frei. Genau hier wird das Haupt ab geschärft.



Zum Schluss die Decke an den Vorderläufen bis über den „Knorpel“ am Knie ziehen und die Vorderläufe abtrennen.

Wiederum mit dem Gekrösemesser öffnen wir das Fließ zwischen den beiden Keulen bis das „ Schloss“ sichtbar wird.

Jetzt dasselbe Messer am oberen Ende des Schlosses hinter dem Knorpel von oben ansetzen und mit einer Hebelbewegung nach unten, das Schloss öffnen



Im nächsten Schritt auch mit dem Gekrösemesser öffnen wir die Bauchdecke bis zum Anfang des Brustbeines, hier benützen wir die Fleischersäge und durchtrennen bis zum Trägeransatz, dabei drückt die andere Hand, Pansen und Lunge zurück.



Als nächstes den Träger vorsichtig bis zum Ende aufschärfen.

Nun den Enddarm am Weidloch fest umfassen, rändeln und nach unten ziehen. Nicht loslassen!

Mit einem flexiblen Messer nachschärfen, Brandadern öffnen und Enddarm bis über das Brustbein nach unten ziehen. Zwergfell durchtrennen. Jetzt kann die Begutachtung „Kundige Person erfolgen.



Zum Schluss werden Drüsen und Talkreste entfernt. Nach einem auslüften erfolgt die Reifung in der Kühlzelle bei einer Kerntemperatur von 6-7° C.

Reifedauer:

2 Tage +

0,5 Tage pro Lebensjahr