

Anlage 1

zu vorstehender Anordnung Nr. Pr. 14

Preisliste 1

— Wild- und Wildfleischerzeugnisse —

| Erzeugnis | Güteklasse | IAP je 1000 kg M | GAP je 1000 kg M | EVP je 1 kg M |
|--|------------|------------------------|------------------------|---------------------|
| Hirsch, mit Decke, ausgeweidet ohne Geweih | A | 4 930,00 | 5 256,90 | (5,90)* |
| | B | 4 550,00 | 4 855,95 | (5,45)* |
| Hirsch, ohne Decke, auch in Hälften | A | 6 180,00 | 6 548,85 | (7,35)* |
| | B | 5 700,00 | 6 058,80 | (6,80)* |
| Hirschragout (Hirschhals, Haxen, Nachbrust, mit Rippen) | | 3 305,00 | 3 564,00 | 4,00 |
| Hirschbrust mit Knochen | | 4 500,00 | 4 811,40 | 5,40 |
| Hirschbrust ohne Knochen | | 5 705,00 | 6 058,80 | 6,80 |
| Hirschrücken ohne Filet mit Knochen | | 6 220,00 | 6 593,40 | 7,40 |
| Hirschblatt mit Knochen ohne Haxe | | 6 220,00 | 6 593,40 | 7,40 |
| Hirschkeule mit Knochen ohne Haxe | | 7 760,00 | 8 197,20 | 9,20 |
| Hirschrückensattelstück (Rücken mit Filet) mit Knochen | | 7 760,00 | 8 197,20 | 9,20 |
| Hirschgulasch mit 10 % Fett | | 6 735,00 | 7 128,00 | 8,00 |
| Hirschkeule, -rücken, -blatt ohne Knochen, ohne Schußstelle | | 10 510,00 | 11 048,40 | 12,40 |
| Hirschzunge | | 9 310,00 | 9 801,00 | 11,00 |
| Hirschmopf mit Zunge | | 2 270,00 | 2 494,80 | 2,80 |
| Schußfleisch (Hirschpfeffer) schwarz-sauer, Hirschkopf ohne Zunge | | 1 160,00 | 1 336,50 | 1,50 |
| Hirschknochen | | 215,00 | 356,40 | 0,40 |
| Hirschleber | | 7 850,00 | 8 286,30 | 9,30 |
| Hirschherz | | 3 220,00 | 3 474,90 | 3,90 |
| Hirschnieren | | 5 450,00 | 5 791,50 | 6,50 |
| Hirschlunge | | 1 245,00 | 1 425,60 | 1,60 |

* kalkulatorische EVP

Damwild: — Hier gelten sinngemäß die gleichen Zerlegungen und das gleiche Preisgefüge wie bei Hirschfleisch —

| | | | | |
|---|---|-----------|-----------|----------------------|
| Reh mit Decke ausgeweidet, ohne Gehörn | A | 5 450,00 | 5 791,50 | (6,50) ¹⁾ |
| | B | 4 935,00 | 5 256,90 | (5,90)* |
| Reh ohne Decke, ohne Fußknochen | A | 6 865,00 | 7 261,65 | (8,15) ²⁾ |
| | B | 6 175,00 | 6 548,85 | (7,35)* |
| Rehragout (Brust, Kamm, Hals, Haxe) | | 3 305,00 | 3 564,00 | 4,00 |
| Rehgulasch | | 5 020,00 | 5 346,00 | 6,00 |
| Rehblatt), ohne Haxe mit Knochen | | 7 420,00 | 7 840,80 | 8,80 |
| Rehkeule, ohne Haxe mit Knochen | | 9 135,00 | 9 622,80 | 10,80 |
| Rehrücken mit Knochen, ohne Filet | | 8 110,00 | 8 553,60 | 9,60 |
| Rehkeule, -rücken, -blatt, ohne Knochen | | 10 680,00 | 11 226,60 | 12,60 |
| Rehfiletrückenstück, nicht über 25 % Knochen | | 9 310,00 | 9 801,00 | 11,00 |
| Rehkopf mit Zunge | | 1 240,00 | 1 425,60 | 1,60 |
| Rehpfeffer (Schußfleisch) schwarz-sauer | | 1 160,00 | 1 336,50 | 1,50 |
| Rehknochen | | 215,00 | 356,40 | 0,40 |
| Rehleber | | 10 165,00 | 10 692,00 | 12,00 |
| Reh herz | | 3 220,00 | 3 474,90 | 3,90 |
| Rehnieren | | 5 450,00 | 5 791,50 | 6,50 |
| Rehlunge | | 1 245,00 | 1 425,60 | 1,60 |

* kalkulatorische EVP