

Die wichtigsten Fragen rund um die Direktvermarktung

Was ist Direktvermarktung?

- Direktvermarktung bedeutet im Lebensmittelrecht die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel (Wild oder Wildfleisch) vom Jäger an den Endverbraucher oder an örtliche Einzelhändler, die diese Lebensmittel an Endverbraucher weitergeben.
- Als Direktvermarkter gilt zum Beispiel ein Jäger, der etwa 10–20 Stück Wild im Jahr – egal, ob im Ganzen oder fein zerwirkt – in obiger Form in Verkehr bringt.

Was ist bei der Direktvermarktung zu beachten?

- Einhaltung einer „Guten Hygienepraxis“ auf allen Produktionsstufen.
- Einhaltung der 7-Tages-Frist lt. Lebensmittelhygiene-Direktvermarktungsverordnung (sämtliche Fleischerzeugnisse müssen binnen 7 Tagen ab Erlegung in Verkehr gebracht werden); in diesem Zeitraum muss auch die Trichinenuntersuchung (beim Schwarzwild) erfolgen!
- Kühlung: Großwild muss auf nicht mehr als +7 °C abgekühlt werden, Kleinwild auf nicht mehr als +4 °C.
- Der Direktvermarkter muss sich als „Lebensmittelbetrieb“ melden (Download des Formulars zur Registrierung eines Lebensmittelbetriebes beim Amt der NÖ Landesregierung:
http://www.noegv.at/noe/Veterinaer/Registrierung_Lebensmittelbetrieb.pdf)
- Der Direktvermarkter muss ein Lebensmittelunternehmerprotokoll (<https://www.noejagdverband.at/wp-content/uploads/Lebensmittel-Unternehmerprotokoll.pdf>) oder auch im JIS-Online möglich) führen.
- Der Direktvermarkter muss über eine geeichte Waage verfügen (Achtung: Nacheichfrist 2 Jahre).
- Der Direktvermarkter darf kein Wild zukaufen.
- Die Warenübergabe hat immer persönlich (von Hand zu Hand) zu erfolgen.



Wie schnell muss ein Direktvermarkter Wildfleisch vermarkten?

- Ganz klar geregelt: Binnen 7 Tagen ab dem Erlegungszeitpunkt.

Was fällt nicht unter die DirektvermarktungsVO?

- Die Herstellung von Fleischerzeugnissen, die nicht in der 7-Tages-Frist produziert werden können (etwa Wildschinken, -würste u. dgl.).
- Wenn Wildfleisch aus anderen Revieren zugekauft wird.
- Wenn Wild in großen Mengen in Verkehr gebracht wird.

Welche Produkte dürfen im Rahmen der DirektvermarktungsVO abgegeben werden?

- Wild im Ganzen (aufgebrochen, in der Decke)
- Frisches Fleisch (grob oder fein zerwirkt, nicht gefroren)
- Wildbratwürste
- Wildkäsekrainer
- Wildleberkäse
- Wildpasteten
- Wildsulz
- usw.

Warum fallen Fleischprodukte, wie Wildbratwürste, -käsekrainer, -leberkäse, -pasteten, -sulz o. dgl., in die DirektvermarktungsVO?

- Weil diese Produkte innerhalb der 7-Tages-Frist hergestellt werden können.
- Weil die wertbestimmenden Teile vom Wild stammen!
- Achtung: Wenn das Wort „Wild“ oder der Name einer Wildart in der Wurstbezeichnung vorkommt, muss auch ausreichend Wildfleisch in der Wurst vorhanden sein, mindestens 38% des nach der quantitativen Kennzeichnung (QUID) berechneten Gesamtfleischanteils!

Was sind die Besonderheiten der DirektvermarktungsVO?

- Direktvermarktung kann nur in kleinen Mengen erfolgen!
- Wild darf nicht zugekauft werden!
- Die Abgabe erfolgt immer direkt, d. h. von Hand zu Hand; ein Versand ist zum Beispiel im Rahmen der Direktvermarktung nicht möglich!



Kann jeder direkt vermarkten oder braucht es eine Ausbildung?

- Es kann grundsätzlich jeder Jäger tun, wenn er den Willen dazu hat.
- Eine zusätzliche Ausbildung, wie sie z. B. der NÖ Jagdverband anbietet, ist jedenfalls zu empfehlen, weil grundlegende Anforderungen zum Kontaminationsschutz beim Umgang von Lebensmitteln unbedingt einzuhalten sind (Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Verordnung (EG) 178/2002)).

Was ist der Unterschied zwischen einem Lebensmittelunternehmer und einem zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb?

- Der zugelassene Wildbearbeitungsbetrieb ist nicht an die 7-Tages-Frist gebunden, unterliegt aber regelmäßigen (mindestens einmal im Jahr) gebührenpflichtigen Hygienekontrollen; zusätzlich muss das von ihm in Verkehr gebrachte Wild nicht nur von der „kundigen Person“, sondern auch von einem amtlichen Tierarzt beschaut werden (dies erfolgt nach dem Enthäuten und ist wiederum an zusätzliche Kosten gebunden).
- Eine Zulassung zum Wildbearbeitungsbetrieb stellt zwar grundsätzlich kein unüberwindbares Problem dar, ist allerdings in der Praxis erst bei einem größeren Wildaufkommen sinnvoll. Außerdem ist ein lebensmittelrechtliches Zulassungsverfahren mit Gebühren verbunden.
- Download des Antrages um Zulassung eines Lebensmittelbetriebes beim Amt der NÖ Landesregierung:
http://www.noe.gv.at/noe/Veterinaer/Zulassung_Fleischbetrieb.pdf).

Wie viel Papierkram fällt bei der Direktvermarktung an?

- die behördliche Meldung als „Lebensmittelbetrieb“ (einmalig)
(http://www.noe.gv.at/noe/Veterinaer/Registrierung_Lebensmittelbetrieb.pdf)
- das Führen eines Lebensmittelunternehmerprotokolls
(<https://www.noejagdverband.at/wp-content/uploads/Lebensmittel-Unternehmerprotokoll.pdf> oder auch im JIS-Online möglich)
- das Sammeln der „Bescheinigungen für Wildkörper und Eingeweide“ aller in Verkehr gebrachten Wildstücke, weiters das Sammeln aller Befunde für die Trichinenuntersuchung sowie aller Belege für Zutaten
- Das Führen von Aufzeichnungen über den hygienischen Zustand und die Sauberkeit der Räume und Gerätschaften (Eigenkontrolle)



Welche Räumlichkeiten braucht man für die Direktvermarktung?

- Es braucht eine „Betriebsstätte zur Be- und Verarbeitung von Wild“ mit folgenden Voraussetzungen:
 - leicht zu reinigende bzw. desinfizierbare Wand- und Bodenbeläge
 - Ecken und Kanten sollen so ausgearbeitet sein, dass eine hygienisch einwandfreie Reinigung leicht möglich ist.
 - Decken sowie Deckenkonstruktionen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden.
 - Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein; sie müssen eine glatte, undurchlässige und leicht zu reinigende Oberfläche aufweisen. Holztüren müssen auf allen Oberflächen eine glatte, wasserundurchlässige Verkleidung aufweisen. Isolierungen müssen verschleißfest sein und dürfen keine Gerüche abgeben.
 - ausreichende Be- und Entlüftung (Raumtemperatur max. 12 °C)
 - angemessene natürliche oder künstliche Beleuchtung
 - Waschbecken mit Warm- und Kaltwasser (Armaturen ohne händische Betätigung, z.B. mit Kniebedienung oder Lichtschrankensteuerung)
 - Schutz vor Ungeziefer (z. B. Insektengitter am Fenster)
 - Das Fleisch bzw. das Behältnis, in dem Fleisch gelagert wird, darf weder mit dem Boden noch mit den Wänden in Berührung kommen.
 - usw.
- einen Kühlraum bzw. einen Wildkühlschrank

Benötigt man unbedingt einen Zerwirkraum oder darf das Wild auch in der Küche zerwirkt werden?

- Wenn die Küche die Voraussetzungen einer „Betriebsstätte zur Be- und Verarbeitung von Wild“ erfüllt, spricht rechtlich nichts dagegen.
- Bei einem Umfang von wenigen Wildstücken im Jahr, die verarbeitet werden, ist eine „ständige Betriebsstätte“, also ein Zerwirkraum, nicht unbedingt erforderlich und auch nicht rentabel; verarbeitet man allerdings 10–20 Stück im Jahr, das heißt regelmäßig, ist eine solche Räumlichkeit jedenfalls sinnvoll!

Über welche Ausstattung muss ein Zerwirkraum verfügen?

- Kühleinrichtung (Kühlraum, Kühlzelle, Wildkühlschrank) mit Temperaturregelung
- Zerwirktisch, diverse Fleischmesser, Wetzstahl, Knochensäge, Zange, Fleischhaken
- Wildgehänge (Spreizhaken)
- geeichte Waage (optimalerweise mit Preisrechnung)
- Vakuumpiergerät plus Beutel
- saubere helle Arbeitskleidung (Kopfbedeckung, Schürze)
- Einweghandschuhe



- Kettenhandschuh (Schnittschutzhandschuh)
- Wasser in Trinkwasserqualität

Welche Werkzeuge braucht man beim Zerwirken?

- scharfe Fleischermesser und Schärfer
- Schneidbrett aus messerschonendem Spezialkunststoff
- Knochensäge oder Zange
- Einmalhandschuhe
- Kettenhandschuh
- ev. Rippenzieher

Können das Aus-der-Decke-Schlagen und das Zerwirken in ein und demselben Raum stattfinden?

- Ja, allerdings muss zwischen diesen beiden Tätigkeiten – Aus-der-Decke-Schlagen und Zerwirken – eine gründliche Reinigung und Desinfektion stattfinden. Diese Reinigung betrifft nicht nur den Boden, sondern auch den Jäger (Wechseln der verschmutzten Kleidung, Wechseln der Einmalhandschuhe, Reinigung der Werkzeuge, wie Messer usw.)!

Wo bekommt man das Wissen her, um küchenfertige Fleischteile herzustellen?

- aus dem WEIDWERK (Serie Direktvermarktung, Sonderheft „Zerwirken, Vermarkten & Kochen von Wild“ → <https://www.weidwerk.at> bzw. https://www.noejagdverband.at/wp-content/uploads/Weidwerk_Wildbretbrosch%C3%BCre_2020.pdf)!
- im YouTube-Kanal des NÖ Jagdverbandes (<https://www.noejagdverband.at/youtube/> https://www.youtube.com/channel/UC689z_qX8OOV7FtXlt1FoRw)
- aus dem Fachbuch „Wildbret Direktvermarktung“
- in entsprechenden Kursen des NÖ Jagdverbandes

Wie wird das vakuumverpackte Wildbret (Frischfleisch) gekennzeichnet?

- Der Hinweis „Wildbret aus Direktvermarktung“ unter Nennung des Jagdgebiets und des Lebensmittelunternehmers (inkl. Adresse) muss auf dem Etikett vorhanden sein. Weiters finden sich auf dem Etikett die Wildart, das Erlegungsdatum, die Fleischart, das Netto-Füllgewicht (ohne Verpackung), der Kilo- sowie der Endpreis. Ein Mindesthaltbarkeitsdatum (bei einer Lagertemperatur von +4°C) ist ebenfalls einzutragen. Die neuen Etiketten des NÖ Jagdverbandes erfüllen sämtliche Anforderungen!



Kann der Direktvermarkter seinen wirtschaftlichen Erfolg selbst beeinflussen?

- Natürlich. Die Preisgestaltung ist nicht nur davon abhängig, ob die Fleischteile küchenfertig sind oder nicht, sondern auch vom regionalen Preisniveau; so ist der Preis im urbanen Raum in der Regel höher als im ländlichen Bereich.
- Umso küchenfertiger die Erzeugnisse, desto höher der zu erzielende Preis!
- Das Auge isst bekanntlich mit: Ideal ist es, das Wildbret Vakuum zu verpacken und mit den entsprechenden Wildfleisch-Etiketten zu versehen.

Sind mit der Direktvermarktung bessere Preise zu erzielen und wenn ja, welche?

- Hier der Verweis auf den WEIDWERK-Artikel „Zerwirken einer Wildsau: Was bleibt übrig?“, Teil 3. Darin ist eine Gegenüberstellung des Erlöses aus der Abgabe an den Wildbrethandel und der Direktvermarktung zu finden. Der zu erzielende Erlös kann bei der Direktvermarktung um das Zifache gesteigert werden!
- Wichtig ist zu erkennen, dass von einem Wildstück in der Decke nach dem Zerwirken (ohne Knochen) etwa die Hälfte übrig bleibt. Die Hälfte oder zumindest ein Drittel ist also „Abfall“ (Haupt, Decke/Schwarte, Knochen, Abschnitte usw.). Es empfiehlt sich, anfangs Aufzeichnungen zu machen, um ein Gefühl davon zu bekommen, welche Fleischteile mit welchem Gewicht beim Zerwirken anfallen.
- Für Rehwild könnte man sich – je nach Region und örtlichem Preisniveau – zum Beispiel an folgenden Preisen orientieren:
 - Edelhirsch pro kg € 15,-
 - Schnitzel/Braten pro kg € 25,-
 - Rücken/Lungenbraten pro kg € 35,-

Was heißt „küchenfertig“?

- Küchenfertig heißt, dass der Konsument das Fleisch nur noch würzen und zubereiten muss; ein Zurichten der einzelnen Fleischteile ist in diesem Stadium nicht mehr notwendig.

Wie viel Einfluss hat das Aufbrechen auf das Zerwirken?

- Großen Einfluss. Beim sachgerechten Aufbrechen ist darauf zu achten, die Eingeweide – ohne diese zu verletzen – aus der Leibeshöhle zu entfernen. Brust- und Bauchhöhle können dann mit Trinkwasser ausgespült werden. Da die Lungenbraten an der Unterseite der Wirbelsäule im Bereich des Beckens liegen, sind sie beim Aufbrechen einer möglichen oberflächlichen Keimbelastung ausgesetzt; diese gilt es, so gering wie möglich zu halten. Beim Aufbrechen mit dem Haupt nach unten – wenn möglich hängend – bleiben die Lungenbraten in der Regel von Verschmutzungen durch Schweiß verschont.



Gibt es einen Tipp oder Trick beim Aufbrechen, der positiv für das Zerwirken ist?

- Zunächst hat das Aufbrechen so rasch wie möglich nach der Erlegung zu erfolgen, spätestens nach 3 Stunden. Wenn es länger bis zum Aufbrechen dauert, kommt es zuerst zu geruchlichen Veränderungen am Fleisch, dann zu Verfärbungen und schließlich zum Verderb durch Bakterien. Solcherart verändertes Wildfleisch darf nicht in Verkehr gebracht werden!
- Ja, den gibt es. In Revieren, in denen eine rasche Bringung der Wildstücke möglich ist, hat sich ein Aufbrechen im Hängen – mit dem Haupt nach unten – als die hygienisch einwandfreiste Methode herauskristallisiert. Andererseits gibt es im Handel auch praktische Aufbrechgestelle, die etwa an der Anhängerkupplung des Kfz montiert werden können.
- Ist ein Aufbrechen im Liegen unumgänglich, kann dies so erfolgen, dass man das Stück so im Gelände platziert, dass das Haupt tiefer liegt als das Becken; man schärft zwischen den Hinterläufen zum Schloss, öffnet es mit einer Säge, löst den Enddarm rundherum heraus und öffnet die Leibeshöhle bis zur Drossel. Man löst den Lecker und die Drossel (Vorsicht, wenn noch Futter im Äser ist!) und zieht diese nach hinten bis zum Zwerchfell, das ebenfalls durchgeschärft wird. Dann löst man das Konvolut gänzlich ab und zieht es nach unten aus dem Körper. Mit dieser Methode bringt man keinen Schweiß, der bei einem Blattschuss in der Brusthöhle vorhanden ist, auf die Lungenbraten; der vorhandene Schweiß kann über Träger und Haupt abfließen! Im Anschluss Reinigung der Leibeshöhle mit Trinkwasser!

Worauf ist beim Zerwirken zu achten?

- In erster Linie auf eine „Gute Hygienepraxis“ in allen Produktionsschritten!
- dass sämtliche Arbeitsflächen und -geräte nicht nur in einem hygienisch einwandfreien, sondern auch sonst in einem guten Zustand sind (z. B. scharfe Messer)

Wie viel kann bei einem Stück Wild verwertet werden?

- Die Menge des verwertbaren Wildbrets ist je nach Wildart und -größe unterschiedlich. Bei einem Reh kann man – bei idealen Voraussetzungen – von einer 50%igen Ausbeute ausgehen (bezogen auf den ausgeweideten Tierkörper in der Decke), beim Schwarzwild ist diese in der Praxis nur sehr schwer zu erreichen (allein Haupt und Schwarte betragen etwa 25% des Gesamtgewichts).
- Vor allem bei Wildschweinen gilt: Je kleiner das Stück, desto mehr Abfall.



Wie schwer ist eine Schwarte beim Wildschwein bzw. eine Decke beim Reh und Haupt?

- Hier hat das WEIDWERK (Ausgabe 2/2020, Seite 10) einen interessanten Artikel gebracht – Schwarte und Haupt eines 94 kg schweren Keilers betragen 25 kg!
- Bei Rehen betragen die Gewichte von Decke und Unterläufen zusammen zwischen 1 und 3 kg, bei älteren Tieren 2-3 kg, bei einjährigen Stücken 1,5-2 kg; Kitzen ca. 1 kg. Das Haupt wiegt bei jüngeren Stücken deutlich weniger als die beim Reh oft standardmäßig angenommenen 1 kg.

Wie geht man beim Zerwirken vor?

- Es gibt hier verschiedene Vorgangsweisen – je nach Belieben. Üblicherweise beginnt man mit dem Absetzen der Vorderläufe, sägt dann die Brustwände mit der Säge oder Zange ab und trennt den Hals zwischen 4. und 5. Brustwirbel vom Rücken. Zum Schluss löst man die Hinterläufe samt Lungenbraten von der Hüfte bzw. Wirbelsäule – fertig ist man mit dem groben Zerwirken. Die Teile werden danach sofort wieder in die Kühlung verbracht, sodass die Fleischtemperatur nicht über 7 °C steigt. Dann werden die Knochen ausgelöst und die einzelnen Fleischteile vakuumiert und etikettiert.

Welche Tipps und Tricks gibt es beim Zerwirken?

- Einer der nützlichsten Tricks ist das Ablösen der Silberhaut beim Rücken: Man legt den Rücken mit der Silberhaut nach unten auf den Arbeitstisch und schabt mit einem scharfen, flexiblen Messer zwischen Silberhaut und Rückenfleisch durch, um die Haut anschließend, das Messer mit der Schneide schräg nach unten führend, in einem Stück abzulösen. Dazu ist ein bisschen Übung erforderlich, und eine rasiermesserscharfe Schneide erleichtert diesen Arbeitsschritt ungemein. Resultat ist ein glatter Rücken ohne „unschöne“ Schnittspuren.

Was ist in der Lebensmittelhygiene-- Direktvermarktungsverordnung geregelt?

- Abgabe von Wildfleisch aus dem eigenen Revier
- Untersuchung durch kundige Person ausreichend, wenn keine Auffälligkeiten
- Ggf. Trichinenuntersuchung
- Abgabe an Konsumenten, Gastgewerbe, Fleischhauer
- Abgabe innerhalb 7 Tagen AB Erlegen
- Ausweiden, Transport und Lagerung so, dass Fleisch nicht verschmutzt wird; Fleischtemperatur in der Kühlung: nicht über 7°C (Schalenwild), bzw. nicht über 4°C (Federwild, Hasentiere)
- Kennzeichnung: „Wildfleisch aus Direktvermarktung“ mit Nennung des Jagdgebietes



Was versteht man unter der „Guten Hygienepraxis“?

- Alle Maßnahmen, die dazu dienen, dass das Wildfleisch ein gesundes und bekömmliches Lebensmittel ist;
Beispiele dafür sind:
 - Beim Ausweiden darauf achten, dass kein Magen- oder Darminhalt auf das Fleisch gelangt
 - Beim Enthäuten Kontakt des Fells mit dem Fleisch vermeiden
 - Kühltemperaturen für Fleisch beachten

Was gehört zur „persönlichen Hygiene“?

- saubere Arbeitskleidung
- Verwendung einer wasserundurchlässigen, leicht zu reinigenden Arbeitsschürze
- Händewaschen nach jeder Arbeitsunterbrechung, nach Verschmutzung und besonders nach jedem Toilettenbesuch
- Verwendung von Einmalhandschuhen

Wie lauten die wichtigsten Hygiene-Regeln?

- Alle Oberflächen, die in Kontakt mit Fleisch kommen, müssen sauber sein und dürfen auch keine Geruchsstoffe etc. abgeben
- Lebensmittel nicht anniesen, anhusten etc. – bei bestimmten Krankheitssymptomen keine Bearbeitung von Wildfleisch
- Fleisch muss gekühlt gelagert werden

Wie erfolgt der Transport vom Revier in die Kühlkammer? Was ist hier zu beachten?

- Wenn das Wild ausgeweidet transportiert wird:
 - Verschmutzungen des Fleisches vermeiden – besondere Sorgfalt, wenn Heckträger verwendet werden
 - Auskühlen der Tierkörper ermöglichen, d.h. Tiere auf der Ladefläche von Pick-ups nicht stapeln
- Wenn Schalenwild unausgeweidet transportiert und erst beim Kühlraum ausgeweidet wird:
 - Überhitzung (Ersticken, Verhitzen) vermeiden – d.h. nicht an heißen, schwülen Tagen, Transportdauer bei unausgeweidetem Wild unter einer ½ Stunde

Wie wird das erlegte Wild bis zur Verarbeitung gelagert?

- Die (hängende) Lagerung von Großwild (Schalenwild) erfolgt in einem Kühlraum bzw. Wildkühlschrank bei einer Temperatur von max. 7 °C, bei Kleinwild beträgt die Temperatur max. 4 °C.



Wann muss eine Trichinenbeschau durchgeführt werden?

- Eine Trichinenbeschau muss bei allen Wildschweinen, die im Rahmen der Direktvermarktung in Verkehr gebracht werden, durchgeführt werden! Werden auch andere Wildtiere, die Träger von Trichinen sein können (zum Beispiel Dachschweine) direkt vermarktet, müssen diese ebenfalls auf Trichinen untersucht worden sein. In Niederösterreich können etwa die Trichinenlabors Gmünd und Mödling damit beauftragt werden.
- Die Untersuchung auf Trichinen muss vor der Abgabe an den Endverbraucher bzw. Einzelhändler stattfinden, d. h. innerhalb der 7-Tages-Frist ab Erlegungsdatum.

Durch wen erfolgt die Trichinenbeschau?

- Die Trichinenbeschau erfolgt durch ein Trichinenlabor
 - Qualitätslabor Niederösterreich, Hans-Czettel-Straße 2, 3950 Gmünd
 - Institut für veterinärmedizinische Untersuchungen Mödling, Pathologiezentrum Ost Mödling, Robert-Koch-Gasse 17, 2340 Mödling

Darf jeder die Probe selbst ziehen?

- Nein, Trichinenproben sind von speziell geschulten Personen – diese haben einen Trichinenentnahmekurs beim NÖ Jagdverband absolviert und sind behördlich registriert – zu entnehmen.

Wird das direkt vermarktete Wildfleisch von einer „kundigen Person“ oder von einem Tierarzt beschaut bzw. freigegeben?

- Im Rahmen der Direktvermarktung reicht die Beschau durch die „kundige Person“; der Fleischuntersuchungstierarzt muss erst dann eine Beschau des Tierkörpers und der Innereien durchführen, wenn der Erleger in der „Bescheinigung für Wildkörper und Eingeweide (Innereien)“ das Feld „bedenklich – zum amtlichen Tierarzt“ angekreuzt hat. In diesem Fall hat der Tierarzt zu entscheiden, ob das Wild in Verkehr gebracht werden darf oder nicht.

Ist für die Direktvermarktung ein Gewerbe anzumelden?

Jagd- und Fischerei gehört zur Landwirtschaft und ist daher von der Gewerbeordnung ausgenommen.

Wenn das eigene Urprodukt „Wild“ direkt vermarktet wird, ist keine Gewerbeberechtigung notwendig.



Eigenes Wild bedeutet im Wesentlichen, dass das Wild mit der Erlegung auch Eigentum des Erlegers wird und nicht erst als bereits erlegtes Wild vom Einzelpächter, der Jagdgesellschaft oder dem Eigenjagdberechtigten gekauft wird.

Auch das Verarbeitungsnebgewerbe gemäß § 2 Abs. 4 Z 1 GewO ist von Bedeutung. Die Verarbeitung überwiegend des eigenen Naturprodukts unter der Voraussetzung, dass der Charakter des jeweiligen Betriebes als land- und forstwirtschaftlicher Betrieb (im Bereich der Jagd der Charakter des Jagdbetriebes) gewahrt bleibt.

Die Be- und Verarbeitung kann auch durch einen befugten Gewerbetreibenden im Lohnverfahren erfolgen. (ACHTUNG: Nur bei einem zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb möglich)

Der Wert der allenfalls mitverarbeiteten Erzeugnisse (z.B. bei der Herstellung von Wurst) muss gegenüber dem Wert des bearbeiteten oder verarbeiteten Nebenproduktes untergeordnet sein.

Wird zugekauft Wildbret verarbeitet oder wird eigenes Wildbret mit zugekauft Wildbret verarbeitet, ist eine Gewerbeberechtigung und eine gewerberechtliche Betriebsanlagenehmigung notwendig. Hier ist mit der zuständigen Gewerbebehörde der dafür notwendige Konsens herzustellen.

Sind Direktvermarkter umsatzsteuerpflichtig?

Nähere Informationen und Fallbeispiele finden Sie auf unserer Homepage unter folgendem Link: <https://www.noejagdverband.at/wp-content/uploads/Steuer-und-Sozialversicherungsrechtliche-Aspekte-der-Direktvermarktung.pdf>

Müssen Direktvermarkter eine Sozialversicherung abschließen?

Nähere Informationen und Fallbeispiele finden Sie auf unserer Homepage unter folgendem Link: <https://www.noejagdverband.at/wp-content/uploads/Steuer-und-Sozialversicherungsrechtliche-Aspekte-der-Direktvermarktung.pdf>



Stand 13.8.2020.

Der Inhalt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und bietet nur einen möglichst kurz gehaltenen Einblick um ein Problembewusstsein zu schaffen.

Autoren:

Dr. Peter Paulsen

Gen.-Sekr. Mag. Sylvia Scherhauser

Leopold Obermair, MSc

CR Ing. Martin Grasberger