



Fotohinweis: Sinkovits

Von der Alm auf den Teller

Eine aktuelle Datenauswertung gibt einen Überblick über die Rassen und die Qualität der Schlachtkörper österreichischer Almschlachtrinder. Wir haben die wichtigsten Erkenntnisse daraus für Sie zusammengefasst.

Von Margit VELIK

Alpung soll sich lohnen – das wünschen sich viele, die Rindfleisch auf den Almen erzeugen. Ein erster Schritt kann sein, über bessere Schlachtkörper die Erlöse zu steigern. Der Verein Almwirtschaft Österreich versucht seinerseits Almprodukte (Fleisch, Milch) stärker zu bewerben, gezielt zu vermarkten und dadurch mehr Wertschätzung und Wertschöpfung für Almbauern zu erreichen.

Die Genetik (Rasse/Kreuzung) beeinflusst die Schlachtkörperqualität maßgeblich. Doch auch Geschlecht, Fütterung, Ausmast vor Schlachtung, Schlachalter, Mastendgewicht und das Betriebsmanagement bestimmen die Schlachtleistung von Rindern.

Eine gemeinsam von Almwirtschaft

Österreich, AMA Marketing und HBLFA Raumberg-Gumpenstein durchgeführte Auswertung beleuchtet die Schlachtkörperqualität von 23.000 gealpten Rindern. Die Daten stammen aus der AMA-Rinderdatenbank und von der Österreichischen Fleischkontrolle (ÖFK). Die ausgewerteten Tiere hatten im Jahr 2019 oder 2020 eine mindestens 60-tägige Almmeldung und wurden bis Februar 2021 geschlachtet.

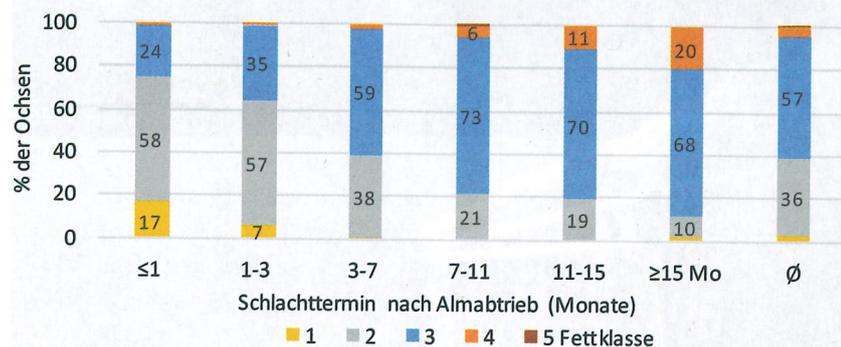
Eine Frage der Rasse

Die Auswertung ergab, dass etwa 30 % aller Almrinder Ochsen waren. 40 % der Almrinder in den beiden Auswertungsjahren waren Kalbinnen, 20 % Jungkühe (maximal 48 Monate alt) und

10 % Jungrinder (8-12 Monate alt). Die Auswertung bestätigt, dass Ochsen und Kalbinnen von Fleckvieh-Gebrauchskreuzungen mit Fleischrassen bessere Schlachtkörperqualitäten haben als reinrassiges Fleckvieh (FV; Tab. 1). Ochsen der heimischen Rasse Grauvieh (GR) schneiden bei Fleisch- und Fettklasse deutlich besser ab als FV-Ochsen, obwohl die Grauen deutlich leichter sind.

Die heimische Rasse Murbodner (MB) zeigt in den Auswertungen ähnlich gute Fleisch- und Fettklassen wie FV-Gebrauchskreuzungen. Die Ochsen der Rasse Braunvieh (BV) sind bei ähnlichem Schlachalter wie FV-Ochsen deutlich leichter. Rund drei Viertel der BV-Ochsen erreichen nur Fleischklasse O. Ob dies nur an der Rasse liegt, lässt

Abb.: Fettklassenverteilung von Almoachsen in Abhängigkeit vom Schlachtttermin



sich mit den vorliegenden Daten nicht beantworten.

Generell fällt auf, dass sich die vorherrschenden Rassen in den einzelnen Schlachtkategorien deutlich unterscheiden (Tab. 2).

Ausmast meist empfohlen

Die Hälfte der Almrinder ist zwischen drei und vier Monate auf der Alm, 20 % sogar länger. Knapp über ein Drittel der Almrinder wird innerhalb von drei Monaten nach Almbtrieb geschlachtet, jedes dritte Rind davon sogar im ersten Monat.

Zeitnah nach der Alpung geschlachtete Ochsen und Kalbinnen sind generell älter, aber auch leichter als später geschlachtete. Prinzipiell verbessern sich bei Ochse und Kalbin mit späterem Schlachtttermin nach Almbtrieb Schlachtgewichte, Fleisch- und Fett-

klassen (Abb.) sowie die Nettotageszunahme. Es gibt aber einige Ochsen- und Kalbinnenmast-Betriebe, die bei Schlachtung innerhalb von einem Monat nach Almbtrieb Schlachtkörperqualitäten mit Fleischklasse U-R und Fettklasse 3 erreichen.

Knapp ein Drittel der Ochsen und Kalbinnen fallen jedoch bei Schlachtung binnen eines Monats nach Almbtrieb nur in Fleischklasse O und 17 % liegen in Fettklasse 1. Damit würden diese Tiere aus allen bestehenden Markenfleischprogrammen herausfallen und es käme zu empfindlichen Preisabzügen beim Schlachtier-Erlös.

Zum Vergleich, bei Schlachtung drei bis sieben Monate nach Almbtrieb haben nur mehr 1 % der Ochsen und Kalbinnen eine Fettklasse von 1 und 90 % Fleischklasse R oder U.

Beim Jungrind zeigen sich nur bei der Fleischklasse deutliche Unterschiede

zwischen FV und FV-Gebrauchskreuzungen. Der Schlachtzeitpunkt nach Almbtrieb hat keinen so deutlichen Effekt wie bei Ochse und Kalbin.

Bei Schlachtung innerhalb von einem Monat nach Almbtrieb haben Jungrinder im Durchschnitt 222 kg Schlachtkörpergewicht, Fleischklassen von 3,5 (E=5), Fettklassen von 2,0 und 722 g Nettozunahme. Es scheint, dass beim Jungrind die Milchleistung der Mutterkuh und die damit verbundene zügige Jugendentwicklung aber auch eine frühreife Genetik wesentlichen Einfluss auf die Schlachtkörperqualitäten nehmen.

Jungkühe ausfüttern

Fleckvieh-Jungkühe erreichen nur durchschnittliche Fleischklassen von O und Fettklassen von 1,8. Bei der Jungkuh verbessert ein späterer Schlachtzeitpunkt nach Almbtrieb die Schlachtkörperqualität nur geringfügig. Einzige Ausnahme ist die Fettklasse, die mit späterem Schlachtttermin etwas höher wird. Um bei Alm-Jungkühen entsprechende Schlachtkörper- und Fleischqualitäten zu erzielen, scheint jedenfalls eine gezielte Ausmast notwendig zu sein. ■

Dr. Margit Velik arbeitet an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein im Bereich Rindermast und Produktqualität in Irnding, Steiermark.

Tab. 1: Schlachtkörperqualität von Almoachsen

OCHSE n=4.239		Schlachtgewicht*, kg	Fleischklasse*, (E=5, P=1)	Fettklasse*, (1-5; 5=fett)
Rasse/Kreuzung	FV	352 ^c	2,94 ^c	2,22 ^c
	FV×CH	369 ^{ab}	3,30 ^{ab}	2,37 ^b
	FV×LI	375 ^a	3,47 ^a	2,49 ^b
	FV×WB	360 ^{bc}	3,46 ^a	2,20 ^c
	GR	303 ^d	3,15 ^b	2,72 ^a
Schlachtttermin	<1	325 ^d	2,97 ^c	2,09 ^d
nach Almbtrieb,	1-3	351 ^c	3,32 ^b	2,28 ^c
Monate	3-5	360 ^b	3,36 ^{ab}	2,56 ^b
	5-7	370 ^a	3,42 ^a	2,67 ^a
Schlachttalter,	20-30	345 ^b	3,27	2,46 ^a
Monate	30-39	359 ^a	3,26	2,34 ^b

Rasseabkürzungen siehe Tabelle 2 *a,b,c,d unterschiedliche Hochbuchstaben bedeuten signifikante Unterschiede.

Tab. 2: Rassen & Kreuzungen

Schlachtkategorie	Rasse/Kreuzung (gereiht nach Häufigkeit)
Ochse, C	FV, FV×CH, GR, FV×LI, FV×WB, BV, MB, PI
Kalbin, E	FV, BV, FV×CH, FV×LI, FV×WB, HF, PI, GR, MB, FV×BA
Jungkuh,	FV, BV, HF, PI, GR
Jungrind, Z	FV×LI, FV, FV×CH, FV×WB, FV×BA

Die häufigsten Rassen/Kreuzungen bei Alm-Schlachtrindern nach Schlachtkategorien: FV Fleckvieh, GR Grauvieh, PI Pinzgauer, MB Murbodner, CH Charolais, LI Limousin, BV Braunvieh, WB Weiß-Blauer Belgier, BA Blonde D'Aquitaine, HF Holstein Friesian