



*Qualitätsvoll – die Oxen von Angelika und Gerhard Wieser am Brandstätthof in Zell am See!*

## Pinzgauer Ochsen-Mastversuch Erste Schlachtungen

*Margit Velik arbeitet an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein im Bereich Rindermast und Fleischqualität.*

*Hier wieder ein Kurz-Update zum bei uns in Raumberg-Gumpenstein laufenden Ochsenmastversuch mit Pinzgauern und Fleckvieh.*

**Zur Erinnerung:** Seit Anfang 2022 läuft der Mastversuch mit Oxen der Rasse Pinzgauer und Fleckvieh. Es werden zwei verschiedene Grundfutterrationen gefüttert. Gruppe 1 erhält eine Ration aus 50 % Heu und 50 % Grassilage. In Gruppe 1 wird Getreide nur in der Endmast gefüttert, das heißt, wenn die Oxen nur mehr 80 kg bis zum Mastendgewicht zunehmen müssen. Gruppe 2 erhält eine Ration aus 25 % Maissilage, 75 % Grassilage und durchgehend 2 kg Getreide. Geschlachtet werden die Oxen bei 670 bzw. 720 kg Lebendgewicht. Anfang 2024 werden dann nochmals 20 Oxen eingestallt, da man für ein aussagekräftiges Ergebnis 8 bis 10 Tiere pro Rasse und Futtergruppe braucht.

Bis Mitte Mai 2023 wurden zwei Pinzgauer und zwei Fleckvieh Oxen geschlachtet. Mit zwei Tieren pro Rasse lassen sich noch keine Aussagen machen. Daher möchte ich die Gelegenheit nutzen, anhand von ein paar Fotos die Schlachtung bei uns in Raumberg-Gumpenstein vorzustellen.

Am Abend vor der Schlachtung erhalten die Oxen nur mehr wenig Futter.





Die Schlachtung erfolgt am nächsten Tag am Morgen bzw. am frühen Vormittag. Die Ochsen werden mit dem Hoftruck in unseren wenige Meter vom Maststall entfernten Schlachtraum transportiert. Dort werden die Tiere mittels Bolzenschuss betäubt und entblutet. Von unseren zwei Metzgern erfolgt anschließend das Hautabziehen und Ausweiden. Bereits im Zuge der Schlachtung werden von jedem Ochsen mehrere Parameter notiert (Nach rund 45 Minuten kommen die Schlacht-

körperhälften in den Vorkühlraum) Sieben Tage nach der Schlachtung wird die rechte Schlachtkörperhälfte in die einzelnen Teilstücke zerlegt. Vom Rostbraten und Beiried sowie vom Weißen Scherzel werden Proben für Fleischqualitäts-Untersuchungen (Zartheit, Farbe, intramuskuläres Fett, Saftverluste etc.) in unserem Fleischlabor genommen. Die Schlachtkörper der Pinzgauer Ochsen werden an die Metzgerei Schultes in 5700 Zell am See geliefert. Das Fleisch

der Fleckvieh-Ochsen wird in der Schulküche der HBLFA für Schüler und Mitarbeiter verkocht. Weiters wird ein Teil der Schlachtkörper an regionale Fleischhauer sowie an Bedienstete in Raumberg-Gumpenstein verkauft. In der nächsten Ausgabe werden erste Versuchsergebnisse vorgestellt werden.

Margit Velik  
HBLFA Raumberg-Gumpenstein  
Institut für Nutztierforschung



Seit 2021 beweiden Pinzgauer-Ochsen das Grünland von Sandra und Thomas Weiß, Pülhof in Kuchl.



# Pinzgauer

aktuell

Nr. 268/269 1/2023

