

So wachsen Ochsen im Grünland

Im Markenfleischprogramm ALMO werden seit Jahren Qualitätsochsen aus dem Grünland vermarktet. Das Fleisch ist in Österreich und Bayern erhältlich. Wir haben uns die Schlachtergebnisse von 11.500 Ochsen bei grünlandbasierter Mast angesehen.

Von Margit VELIK und Dietmar SINKOVITS

Eine grünlandbasierte Rindermast erfüllt vielfach die Erwartungen der Konsumenten und kann für kleinstrukturierte Betriebe im Grünland- und Berggebiet eine Möglichkeit sein, um ihre Flächen sinnvoll zu veredeln. Für diese Form der Rindermast eignen sich besonders Ochsen, Kalbinnen und Jungrinder aus Mutterkuhhaltung.

In Österreich werden jährlich rund 35.000 Ochsen gemästet, wobei die Zahlen in den letzten Jahren leicht steigen. Über das seit 1988 bestehende Markenfleischprogramm ALMO werden jährlich knapp 5.000 ALMOs – vorwiegend Ochsen, aber seit 2018 auch Kalbinnen – vermarktet. Die rund 400 ALMO-Betriebe sind vorwiegend in der Steiermark, einige finden sich aber auch in der Buckligen Welt und im östlichen Kärnten. Der Großteil der ALMO Betriebe ist kleinstrukturiert. Zwei Drittel der Betriebe liefern pro Jahr maximal zehn Ochsen.

ALMO setzt auf eine grünlandbasierte Fütterung. 75 % der Ration müssen aus Gras, Heu bzw. Grassilage bestehen, zusätzlich sind pro Jahr 150 Weidetage vorgeschrieben. Um fleischige Schlachtkörper und eine entsprechende Fettabdeckung zu gewährleisten, füttern die

Landwirte in der Endmast meist Getreide als Energieergänzung zu.

Fleckvieh ist häufigste ALMO Rasse

Forscher der HBLFA Raumberg-Gumpenstein werteten Daten von rund 11.500 ALMO Ochsen aus, die im Zeitraum Jänner 2017 bis September 2019 geschlachtet wurden (Tab.).

Tab.: Durchschnittliche Schlachtleistung der zwei häufigsten ALMO Ochsen Rassen/Kreuzungen

| Rasse/Kreuzung | FV | FVxLI |
|-------------------------------------|----------|----------|
| Mastendgewicht (am Schlachthof), kg | 760 | 742 |
| Schlachalter, Mon. | 27,6 | 26,4 |
| Tageszunahmen gesamtes Leben*, g | 917 | 936 |
| Schlachtkörpergewichtwarm, kg | 405 | 410 |
| Ausschlachtungswarm, % | 53,9 | 55,6 |
| Nettotageszunahme, g | 492 | 518 |
| EUROP-Fleischklasse P= 1... E= 5 | 3,3 (R+) | 3,8 (U-) |
| Fettklasse 1= mager...5= fett | 3,0 | 3,1 |

(*Geburtsgewicht nicht abgezogen)

Foto: Sinkovits



Wie für Österreich typisch, gehörten drei Viertel der ALMO Ochsen zur Rasse Fleckvieh (FV). Kreuzungen FV×Limousin (LI) und FV×Charolais (CH) machten 11,2 bzw. 3,4 % aus. 7 % der ausgewerteten Ochsen gehörten anderen Rassen bzw. Kreuzungen daraus an (z.B. Aubrac, Ennstaler Bergschecken, Gelbvieh, Grauvieh, Blondvieh, Murbodner, Pinzgauer, ...). Der Rest setzt sich aus FV-Kreuzungen mit Weiß-blauer Belgier, Murbodner (MB), Blonde d'Aquitaine (BA) oder Angus (A) zusammen.

Bei Schlachtalter, Zunahmen, Ausschachtung, aber auch Fleischklasse zeigen ALMO Ochsen gegenüber Masttieren erhebliche Unterschiede, die sowohl auf die unterschiedliche Haltung und Fütterung als auch auf die Rinderkategorie selbst (Ochse vs. Stier) zurückzuführen sind.

Generell bewegen sich die Schlachtgewichte der hier vorgestellten Rassen/Kreuzungen zwischen 393 und 417 kg. Die niedrigsten Schlachtgewichte finden sich bei Angus und FV×A sowie bei FV×MB-Kreuzungen. Das durchschnittliche Schlachtalter lag zwischen 25,8 und 27,6 Monaten. FV×BA Ochsen zeigen die höchsten Schlachtgewichte aber nach FV auch das höchste Schlachtalter.

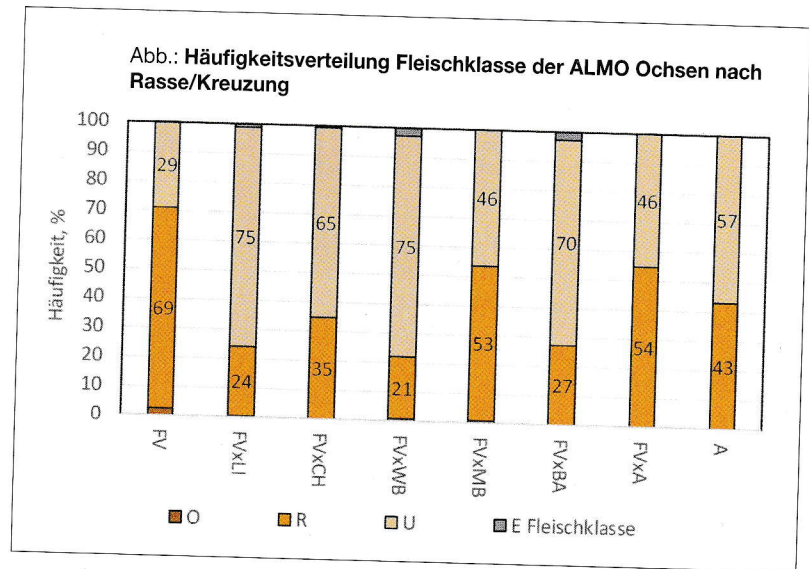
Gebrauchskreuzungen überzeugen

Die FV-Gebrauchskreuzungen mit Limousin, Charolais, Weiß-blauer Belgier und Blonde d'Aquitaine übertreffen erwartungsgemäß die reinrassigen FV-Ochsen in den Merkmalen Ausschachtung (um 3–6 %), Fleischigkeit (um 0,2–0,4 Punkte) und Nettotageszunahme (um 5–8 %). Die unterschiedliche Aufzucht im ersten Lebensjahr (FV eher von Milchviehbetrieben, FV-Gebrauchskreuzungen eher von Mutterkuhbetrieben) spielt dabei eine wesentliche Rolle.

Bei Fleckvieh in Reinzucht werden rund zwei Drittel der Ochsen mit Fleischklasse R beurteilt (EUROP-Klassifizierung, E= beste, P= schlechteste Bewertung). Demgegenüber werden bei den FV-Gebrauchskreuzungen mit Fleischrassen mehr als zwei Drittel der Schlachtkörper mit Fleischklasse U beurteilt. Die FV-Kreuzungen mit der heimischen Rasse MB schneiden in der Schlachtkörperqualität geringfügig besser als reinrassige Fleckviehtiere ab, liegen allerdings doch deutlich hinter den FV-Gebrauchskreuzungen (Abb.).

Fettabdeckung durch Endmast sicherstellen

Bei FV, FV×LI, FV×CH, FV×WB und FV×MB weisen mehr als 80 % der Schlachtkörper die als ideal geltende Fettklasse 3 auf, was auf eine gut abgestimmte Endmast schließen lässt. Bei



FV×BA werden trotz des hohen Schlachtgewichts rund 20 % der Schlachtkörper noch mit Fettklasse 2 bewertet. Die für die Rasse Angus bekannte stärkere Fetteinlagerung findet sich auch in der grünlandbasierten Ochsenmast. Sowohl bei reinrassigen Angus als auch bei FV×A werden nach der vorliegenden Auswertung rund ein Drittel der Schlachtkörper mit Fettklasse 4 beurteilt. Eine höhere Fettklasse geht allerdings auch oft mit einer besseren Fleischmarmorierung einher, welche sich vielfach positiv im Genusswert (Zartheit, Saftigkeit, Geschmack) von Rindfleisch niederschlägt.

Margit Velik leitet die Abteilung Rindermast und Produktqualität an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Dietmar Sinkovits ist ALMO-Landwirte-Betreuer bei der Firma Schirnhofner.

TIPPS FÜR MÄSTER

- Um in der grünlandbasierten Ochsenmast die Schlachtkörper-Klassifizierung (EUROP-Fleisch- und Fettklasse) zu optimieren und die Endmastdauer nicht unnötig zu verlängern, sollten Sie zu Mastende den Ausmastgrad regelmäßig beurteilen.
- Die Inspektionsberichte der Österreichischen Fleischkontrolle (ÖKF) helfen, Schlachtalter, Schlachtgewicht und Schlachtkörper-Klassifizierung bestmöglich auf den Betriebsstandort und die Futtergrundlage abzustimmen.
- Behalten Sie neben dem Schlachtkörpererlös auch die Kosten für Zukaufstiere und (Zukauf) Futter im Auge.

In der Endmast ist eine Getreideergänzung meist notwendig, um gut mit Fett abgedeckte Schlachtkörper und gut marmoriertes Fleisch zu gewährleisten.

Foto: Kitzler

