

Angus – eine Alternative in der Jungrind-Produktion

Bei Rindfleischkennern ist die Rasse Angus bekannt, gilt doch ihr Fleisch als gut marmoriert und dadurch sehr zart und saftig. In einem Kooperationsprojekt der HBLFA Raumberg-Gumpenstein mit der landwirtschaftlichen Fachschule Hohenlehen in Niederösterreich wurden die Zunahmen sowie die Schlachtkörper- und Fleischqualität von Angus-Jungrindern aus Mutterkuhhaltung beleuchtet. Dr. Margit Velik stellt die Ergebnisse der Feldstudie vor.



Für den Versuch wurden an der LFS Hohenlehen Angus- und Fleckvieh-Mutterkühe mit einem Angus Stier belegt.

In der österreichischen Jungrindproduktion aus Mutterkuhhaltung findet sich unter anderem oft Fleckvieh als Mutterrasse und Limousin als Vater. In der Schweiz wird jedoch in der Jungrindproduktion häufig die Rasse Angus eingesetzt. Angus gilt als mittelgroße, frühreife, robuste, fruchtbare, leichtkalbige Fleischrasse mit mittlerer Milchleistung, der auch bei extensiver Fütterung eine ausreichende Fleischigkeit, gute Fettabdeckung und ausgezeichnete innere Fleischqualität nachgesagt wird.

Praxisversuch an landwirtschaftlicher Schule

Die HBLFA Raumberg-Gumpenstein führte in Zusammenarbeit mit der LFS Hohenlehen (Niederösterreich) ein Projekt durch, in welchem Zunahmen, Schlachtleistung und Fleischqualität von reinrassigen Angus sowie von Fleckvieh x Angus-Jungrindern aus Mutterkuhhaltung verglichen wurden. Mutterkühe und Jungrinder wurden ganz-

jährig in einem Laufstall gehalten, die Fütteration bestand aus Grassilage und Heu. Da sich die Schlachtung bei einheitlichem Schlachtgewicht nicht umsetzen ließ, be-

trugen die Mastendgewichte 340 bis 500 kg bei einem Schlachtagter von 9 bis 15 Monaten. Aufgrund der nicht einheitlichen Schlachtbasis sind gefundene Unterschiede zwischen Angus und Fleckvieh x Angus mit Vorsicht zu interpretieren. Dennoch lassen sich aus dem Versuch interessante Aussagen für die Praxis ableiten. Allerdings sind insbesondere die Ergebnisse zu den Angus-Färsen mit Vorsicht zu sehen, da nur fünf Tiere geschlachtet wurden. Von den weiblichen Fleckvieh x Angus wurden überhaupt nur vier Tiere geschlachtet.

Gute Schlachtkörperqualität von Fleckvieh x Angus

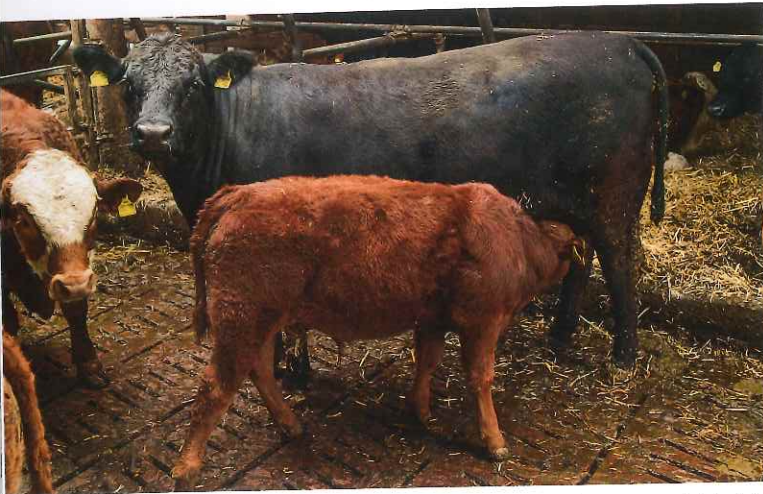
Wenngleich Fleischrassen (Limousin, Charolais, Blonde d'Aquitaine etc.) meist eine bessere Schlachtleistung als Gebrauchs-kreuzungen mit Fleckvieh nachgesagt wird, erreichen Fleckvieh x Angus-Ochsen aus Mutterkuhhaltung eine ähnliche Schlachtleistung wie reinrassige Angus-Ochsen (Tabelle 1).

Durchschnittlich erreichten im Versuch die Jungrinder beider Rassen bzw. Kreuzungen

Tabelle 1: Schlachtleistung von Angus und Fleckvieh x Angus aus Mutterkuhhaltung (Achtung: kein einheitliches Mastendgewicht)

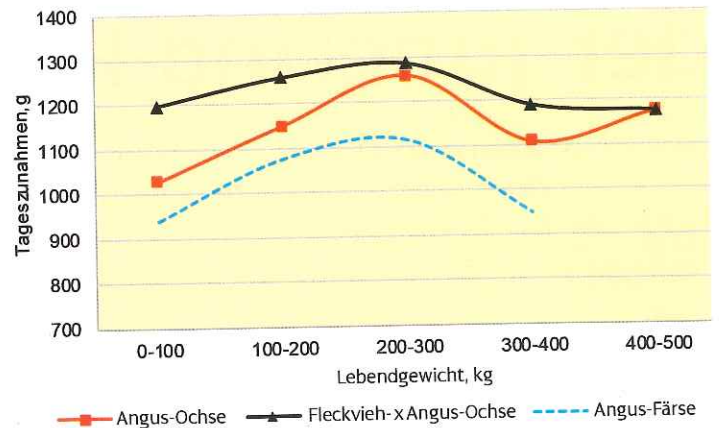
Merkmal	Männlich kastriert ¹		Weiblich ¹
	Angus	Fleckvieh x Angus	Angus
Anzahl Tiere	9	14	5
Schlachtagter (Monate)	11,9 ± 1,82 ²	11,9 ± 2,12	13,3 ± 0,82
Mastendgewicht (kg)	436 ± 41,6	464 ± 35,5	415 ± 36,8
Schlachtgewicht (SKG) warm, kg	227 ± 24,1	252 ± 25,0	228 ± 18,9
Netto-Tages-zunahme ³ (g/Tag)	639	660	566
Fleischigkeit (1 = P, 5 = E)	3,0	3,1	3,4
Fettklasse (1 = mager, 5 = fett)	2,6	2,2	2,8
Wertvolle Teilstücke (% v. SKG)	44,7	44,4	44,5

¹ Rinder über 1 Jahr gelten nicht mehr als Jungrinder; ² ± Standardabweichung; ³ Netto-Tageszunahme = Schlachtgewicht / Schlachtagter * 1000



Fotos: HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Tageszunahmen der Angus und Fleckvieh x Angus aus Mutterkuhhaltung



Angus Jungrinder wachsen in den ersten Lebensmonaten langsamer als Fleckvieh x Angus-Jungrinder; Grund ist die niedrigere Milchleistung der Angus Mutterkühe.

die EUROP-Fleischklasse R. Hinsichtlich der Fettklasse wurde – trotz Fütterung ohne Kraftfutter und mäßiger Grundfutterqualität – kein einziger Schlachtkörper mit Fettklasse 1 bewertet.

Erfreuliche Ergebnisse

• Milch bringt Zunahmen

Angus x Fleckvieh-Ochsen erreichen etwas höhere Zunahmen als Angus-Ochsen (siehe Grafik), wobei dieser Unterschied in den ersten Monaten am stärksten ausgeprägt

ist. Grund hierfür ist vor allem die höhere Milchleistung der Fleckvieh-Mutterkühe.

• Knapp 3 % intramuskuläres Fett

Sowohl Angus als auch Fleckvieh x Angus-Jungrinder erreichen – bei extensiver Fütterung mit Heu und Grassilage – durchschnittliche Gehalte an intramuskulärem Fett (IMF) von rund 3 %. Zum Vergleich, DOMARADZKI et al. (2017) werteten mehrere Jungrindversuche aus und fanden durchschnittliche IMF-Gehalte von 0,4 und 2,5 %. Generell wurde bei österreichischem Rindfleisch (Färsen, Ochse, Stier) ein Optimalbereich von 2,5 bis 4,5 % IMF definiert (FRICKH, 2001). Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung im Grünland weist ein ernährungsphysiologisch äußerst günstiges Omega-6 zu Omega-3 Fettsäuren-Verhältnis auf (durchschnittlich 1,3:1).

• 7 Tage Fleischreifung ausreichend

Beim AMA-Gütesiegel ist eine Fleischreifedauer von mindestens 9 Tagen vorgesehen. Aus Versuchen ist bekannt, dass sich die Zartheit von Rindfleisch von 7 auf 14 Tagen deutlich verbessert. Das Fleisch von Angus und Fleckvieh x Angus-Jungrindern ist allerdings bereits nach 7-tägiger Reifung sehr zart (Tabelle 2). Die Scherkräftewerte im Rostbraten/Beiried waren deutlich unter

dem Referenzwert von 3,2 kg, was für eine ausgezeichnete Zartheit steht.

Fazit

Mit Angus können in der Jungrindproduktion und Mutterkuhhaltung ohne Kraftfutter gute Schlachtkörperqualitäten und eine ausgezeichnete innere Fleischqualität erzielt werden.

Gut marmoriertes Fleisch erfreut sich auch in Österreich bei Rindfleischliebhabern zunehmender Beliebtheit. Wenn also verstärkt Augenmerk auf gut marmoriertes Fleisch und die inneren Fleischqualitätsmerkmale gelegt wird, ergibt die Haltung der Rasse Angus Sinn. Allerdings dürfte auch bei Angus-Jungrindern für außergewöhnlich gut marmoriertes Fleisch in der Endmast eine sehr gute Grundfutterqualität und eventuell auch etwas Kraftfutter notwendig sein. Neben der ausgezeichneten Produktqualität kann Jungrindfleisch aller Rassen und Kreuzungen ganz klar mit der Prozessqualität, also der Art und Weise, wie es erzeugt wird, punkten. Hierzu zählen folgende Argumente:

- Kälber bleiben bei den Müttern,
- Veredelung von Grünland zu hochwertigem Fleisch/Eiweiß,
- Erhalt unserer Kulturlandschaft,
- Rindfleischproduktion mit geringem CO₂-Fußabdruck.

Dr. Margit Velik, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Österreich.



Ein Beispiel für Angus-Jungrindfleisch mit 3 % intramuskulärem Fett (Angus-Ochse mit knapp einem Jahr und 460 kg Lebendgewicht).

Tabelle 2: Innere Fleischqualität von Angus und Fleckvieh x Angus aus Mutterkuhhaltung

Merkmal	Männlich kastriert		Weiblich
	Angus	Fleckvieh x Angus	Angus
Grillsaftverlust (% kalt)	29,1	30,0	30,8
Scherkraft gegrillt, (kg)	2,65	2,53	2,46
Intramuskulär. Fett (%)	2,6	2,6	3,2
Fettsäuren-Verhältnis (Ω6 zu Ω3)	1,3	1,3	1,3

Details zu den Versuchsergebnissen finden Sie auf der Homepage: www.raumberg-gumpenstein.at