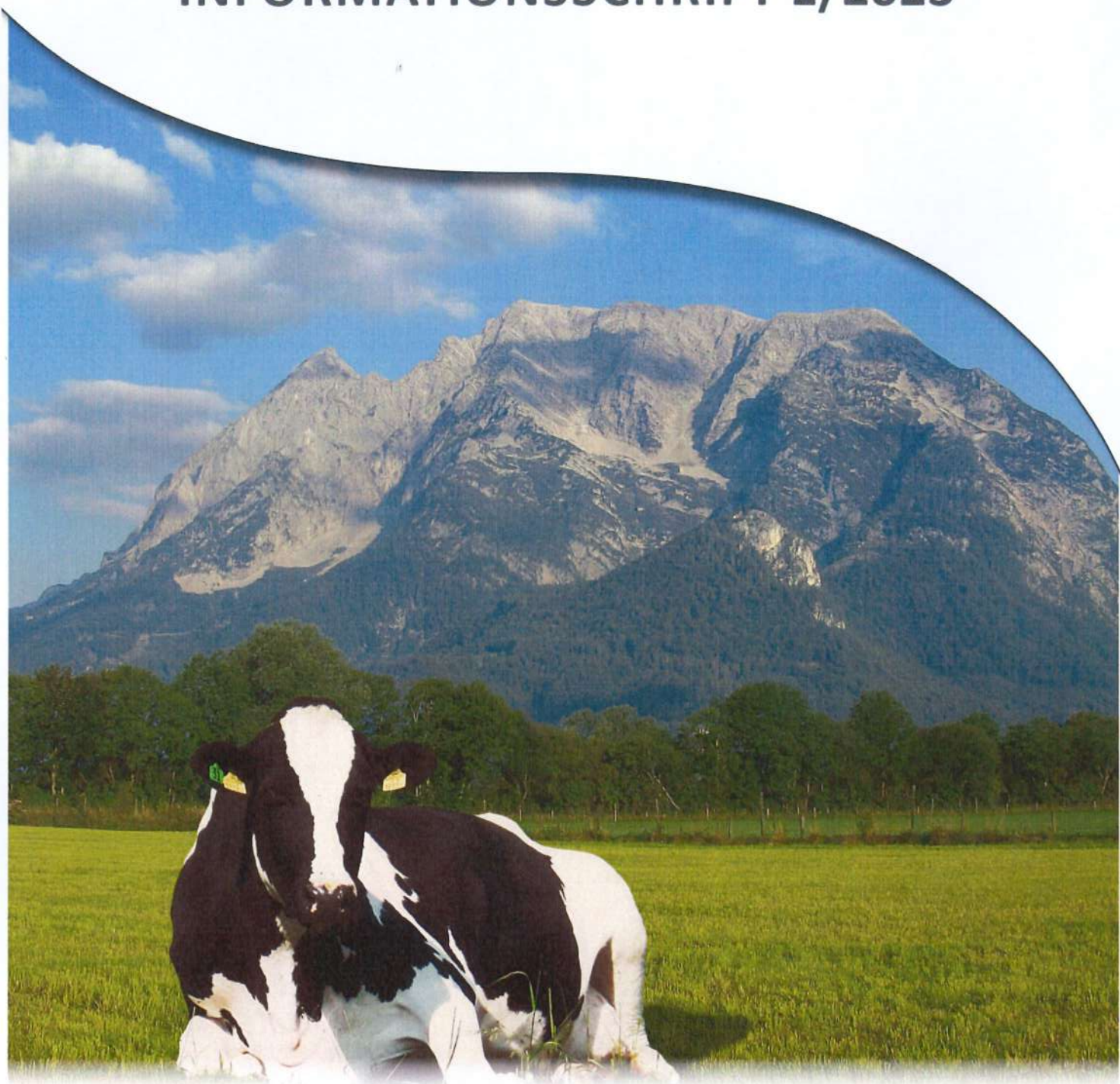


ÖSTERREICHISCHE ARBEITSGEMEINSCHAFT
FÜR GRÜNLAND UND VIEHWIRTSCHAFT



Juli 2023

INFORMATIONSSCHRIFT 1/2023



Schlachtkörper von Almrindern im Fokus



Mehr Wertschätzung und Wertschöpfung für Fleisch und Milch von der Alm ist ein zentrales Anliegen der Österreichischen Almwirtschaft (Foto: Sinkovits)

In Österreich werden jährlich rund 300.000 Rinder gealpt. Es gibt insgesamt ca. 24.000 Betriebe mit Almauftrieb und die Almfutterfläche beträgt rund 300.000 ha. Die Österreichische Almwirtschaft ist bestrebt mehr Wertschätzung und Wertschöpfung für Almprodukte und Almbauern zu erzielen. Eine von Almwirtschaft Österreich, AMA Marketing und HBLFA Raumberg-Gumpenstein durchgeführte Auswertung beschäftigte sich mit Almrindern und hier insbesondere mit den gealpten Rinderrassen, dem Schlachtermin nach Almabtrieb und der Schlachtkörperqualität.

Es wurden (1) ein Datensatz aus AMA-Rinderdatenbank und ÖFK (Österreichische Fleischkontrolle) ausgewertet und (2) ein Praxis-Schlachtversuch durchgeführt. Datengrundlage waren rund 23.000 Tiere. Davon waren 30 % Ochsen (kastrierte männliche Rinder), 40 % Kalbinnen (weibliche Rinder, die noch kein Kalb hatten), 20 % Jungkühe (maximal 48 Monate alt) und 10 % Jungrinder (8 bis 12 Monate alt).

Fleckvieh häufigste Rasse

Die häufigsten Rassen bzw. Kreuzungen sind Fleckvieh (FV) und FV-Gebrauchskreuzungen mit den Fleischrassen Charolais, Limousin und Weiß Blauem Belgier. FV-Gebrauchskreuzungen weisen erwartungsgemäß bessere

Schlachtkörperqualitäten als FV auf. Die heimische Rasse Murbodner zeigt in den Auswertungen ähnlich gute Fleischklassen wie FV-Gebrauchskreuzungen.

Schlachtkörperbeurteilung

Die Schlachtkörperqualität wird auf unseren Schlachthöfen von geschulten Klassifizierern mittels 5-teiliger EUROP-Fleischigkeitsklasse und 5-teiliger Fettklasse beurteilt. Die Fleischklasse beschreibt die Muskelfülle, wobei „E“ für eine ausgezeichnete Bemuskelung steht; P entspricht extrem mageren Schlachtkörpern. Bei

der Fettklasse ist eine mittlere Fettklasse von 2 bis 3 erwünscht.

Schlachtzeitpunkt nach Almabtrieb

Ca. 1/3 der Almrinder wurde innerhalb von 3 Monaten nach Almabtrieb geschlachtet, jedes dritte Rind davon im ersten Monat nach Almabtrieb. Prinzipiell verbessern sich bei Ochsen und Kalbinnen mit späterem Schlachtermin nach Almabtrieb Schlachtgewichte, Fleisch- und Fettklasse. Es gibt aber einige Betriebe, die bei zeitnaher Schlachtung nach Almabtrieb sehr gute Schlachtkörperqualitäten (Fleischklasse U-R, Fettklasse 3) erreichen. Hierfür muss jedoch sicher Betriebsmanagement, Almfutterqualität, Kälberherkunft, ... optimal sein. Knapp 1/3 der Ochsen und Kalbinnen, die innerhalb von 1 Monat nach Almabtrieb geschlachtet wurden, erreichten nur Fleischklasse O und rund 1/6 nur Fettklasse 1. Damit würden diese Tiere aus allen bestehenden Markenfleischprogrammen herausfallen und es käme zu erheblichen Preisabzügen beim Schlachttier-Erlös.

Beim Jungrind hat der Schlachtzeitpunkt nach Almabtrieb keinen so deutlichen Effekt. Die Milchleistung der Mutterkuh mag hierfür primär verantwortlich sein.

Innere Fleischqualität

Im Praxisschlachtversuch stand die innere Fleischqualität im Fokus. Bei zeitnaher Schlachtung nach Almbtrieb zeigte sich eine Tendenz zu niedrigeren intramuskulären Fettgehalten. Das intramuskuläre Fett ist das im Fleisch als weiße Punkte eingelagerte Fett und für den Genusswert wichtig. Die Fleischzartheit (Scherkraft) und die Saftverluste beim Kochen bzw. Grillen wurde vom Schlachtzeitpunkt (nach Almbtrieb vs. nach Stallausmast) nicht beeinflusst. Das Fettsäuremuster von Almfleisch war ernährungsphysiologisch günstiger als nach Ausmast im Stall, was bereits aus mehreren Studien bekannt ist.

Die Projektergebnisse können als Datengrundlage für ein Markenfleischprogramm von Almrindern dienen. Bisher hat sich dies jedoch noch nicht umsetzen lassen.



Generell verbessert ein späterer Schlachttermin nach Almbtrieb die Schlachtkörperqualität von Ochse und Kalbin (Foto: Velik)

Dr. Margit Velik

Institut für Nutztierforschung
HBLFA Raumberg-Gumpenstein
margit.velik@raumberg-gumpenstein.at

Lockeres Heu mit besserer Futterhygiene



Heu bester Qualität und Futterhygiene lässt sich leichter erzeugen, wenn das Futter locker lagert und nicht zu stark verdichtet wird.

Bereits kurz nach der Einlagerung des Ernteguts können kompakte, verdichtete Stellen am Heustock bzw. in der Trocknungsbox in der Praxis Temperaturerhöhungen mit anschließender Schimmelpilzvermehrung im Heu auslösen. Besonders dramatisch sind Situationen, wenn der Heustock mit zu hoher Restfeuchte

„zusammensitzt“, d.h. die ursprüngliche Füllhöhe deutlich verringert wird. Um der Frage nachzugehen, ob sich die Verdichtung negativ auf die Futterhygiene von Heu auswirkt, wurde im Managementfragebogen des LK-Heuprojektes 2022 die Pressdichte bei den Heuballenbetrieben abgefragt und die Ergebnisse aus der mikrobiologischen Analyse dem losen Heu gegenübergestellt (*Abbildung links*).

Unsere Untersuchungen ergaben, dass mittelfeste Pressung bei Ballen zu deutlich mehr Fällen mit erhöhten Keimzahlen führte als lockere Pressung. Die Heubelüftungstrocknung mit angewärmter Luft brachte jeweils eine deutlich

sichtbare Reduktion an Proben mit erhöhten Keimgehalten (*Tabelle S.6*).

Allerdings waren 17 % der mittelfesten Ballen aus Sicht der Futterhygiene trotz Warmbelüftung verdorben! Offensichtlich ist ein verdichteter Ballenkern auch mit einer Belüftung schwierig zu trocknen.



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 Grundfütterationen 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, Pillohof in Kuchl.



Pinzgauer

aktuell

Nr. 268/269 1/2023

