


 Lehr- und Forschungszentrum
 Landwirtschaft
 www.raumberg-gumpenstein.at

**Wagyu als Kreuzungspartner für
 Fleckvieh und Charolais –
 Schlachtleistung und Fleischqualität
 unter österreichischen
 Mastbedingungen**

Wagyu-Kreuz

Projektleitung:
Dr. Margit Velik

Projektlaufzeit:
2013-2014

Personalaufwand:
903 Personenstunden



Ziele

- Rindfleisch-Qualität von 2 Wagyu-Kreuzungen bei Mast mit einer typisch österreichischen Mastration
 - intramuskuläres Fett, Zartheit, Verkostung
 - Fettsäuren, Fleisch- und Fettfarbe
 - Wasserbindungsvermögen
- Gewichtsentwicklung und Schlachtleistung
- Vergleich von Wagyu-Kreuzungen mit für Österreich typischen Mastrindern (FV, FV-Kreuzungen)
- Beratungsempfehlung: Wagyu als Kreuzungspartner unter österreichischen Mastbedingungen

Projektleiter: Dr. Margit Velik
 Wagyu-Kreuz

Arbeitsplan

	LFS Althofen, Kärnten	
Mutterkühe	10 Fleckvieh (Kalbin)	10 Charolais (Kalbin)
Rasse Stier	Wagyu	
Genetik Kälber	Fleckvieh × Wagyu	Charolais × Wagyu
Anzahl Kälber	8 (5 ♀)	10 (6 ♀)
Fütterung Kälber	Mutterkuhhaltung, Absetzen mit 7-9 Monate	
Fütterung Kalbinnen, Ochsen	60 % Maissilage, 30 % Grassilage, 10 % Heu, 2 kg Kraftfutter	
Mastendgewicht	Ochsen 600-650 kg; Kalbinnen 500-550 kg	

LFZ Raumberg-Gumpenstein

- Fachliche Versuchsbetreuung
- Ergebnisauswertung
- Fleischqualitäts-Untersuchungen
- Veröffentlichungen

Projektleiter: Dr. Margit Velik
 Wagyu-Kreuz

Bedeutung

- Wagyu-Rind (Kobe) ursprünglich aus Japan; in USA, Kanada und Australien größere Herden
- Wagyu-Rindfleisch herausragende Fleischqualität ► hohe Preise in Spitzengastronomie
- Wagyu erst seit ca. 10 Jahren in Europa; wenig/keine Literatur bzw. Praxisempfehlungen für österreichische Mastbedingungen (Fütterung, Schlachttalter, -gewicht)
- Wagyu als Alternative für kleinstrukturierte Betriebe ► Absatz über Gastronomie/Direktvermarktung ► Fleischqualität

Projektleiter: Dr. Margit Velik
 Wagyu-Kreuz

Kooperationspartner

- Landwirtschaftliche Fachschule Althofen, Kärnten
- Kärntner Rinderzuchtverband
- Okami Wagyu und co (Wagyu-Betrieb Trixner)
- Wagyu Verein Österreich



Projektleiter: Dr. Margit Velik
 Wagyu-Kreuz