

# Angus – eine Alternative in der Jungrind-Produktion

*Angus-Rinder liefern auch ohne Kraftfutter ausgezeichnete innere Fleischqualitäten. Eine Feldstudie beleuchtet die Schlachtkörperqualität von Angus-Jungrindern aus der Mutterkuhhaltung.*

Von Margit VELIK und Roland KITZER



Foto: Kitzler

In der österreichischen Jungrindproduktion aus Mutterkuhhaltung findet sich oft Fleckvieh als Mutterrasse und Limousin als Vater. Schweizer Rinderzüchter setzen in der Jungrindproduktion häufig die Rasse Angus ein. Angus gilt als mittelgroße, frühreife, robuste, fruchtbare, leichtkalbige Fleischrasse mit mittlerer Milchleistung. Auch bei extensiver Fütterung bringen die Rinder eine ausreichende Fleischigkeit, gute Fettabdeckung und ausgezeichnete innere Fleischqualität.

Die HBLFA Raumberg-Gumpenstein beleuchtete gemeinsam mit der landwirtschaftlichen Fachschule Hohenlehen (Niederösterreich) Zunahmen, Schlachtleistung und Fleischqualität von reinrassigen Angus- sowie Fleckvieh×Angus-Jungrindern aus Mutterkuhhaltung. Mutterkühe und Jungrinder waren ganzjährig im Laufstall. Die Futterration bestand aus Grassilage und Heu.

Da sich die Schlachtung bei einheitlichem Schlachtgewicht nicht umsetzen ließ, betrogen

die Mastendgewichte 340 bis 500 kg bei einem Schlachalter von 9 bis 15 Monate (siehe Fußnote unter Tab. 2). Aufgrund der nicht einheitlichen Schlachtbasis sind gefundene Unterschiede zwischen Angus und Fleckvieh×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-Kalbinen mit Vorbehalt zu betrachten, da nur fünf Tiere geschlachtet wurden. Von den weiblichen Fleckvieh×Angus wurden überhaupt nur vier Tiere geschlachtet.

## Gute Schlachtkörperqualität

Wenngleich Fleischrassen wie Limousin, Charolais oder Blonde D'Aquitaine oft eine bessere Schlachtleistung als Gebrauchskreuzungen mit Fleckvieh aufweisen, erreichen Fleckvieh×Angus-Ochsen aus Mutterkuhhaltung eine ähnliche Schlachtleistung wie reinrassige Angus-Ochsen (Tab. 2). Durchschnittlich erreichten im Versuch die Jungrinder beider Rassen/Kreuzungen die EUROP-Fleischklasse R. Hinsichtlich Fettklasse wurde – trotz Fütterung ohne Kraftfutter – kein einziger Schlachtkörper mit Fettklasse 1 bewertet.

## Milch bringt Zunahmen

Angus×Fleckvieh-Ochsen erreichen etwas höhere Zunahmen als Angus-Ochsen (Abb. 1), wobei dieser Unterschied in den ersten Monaten am stärksten ausgeprägt ist. Grund hierfür ist die höhere Milchleistung der Fleckvieh-Mutterkühe.

Sowohl Angus- als auch Fleckvieh×Angus-Jungrinder erreichen – bei extensiver Fütterung mit Heu und Grassilage – durchschnittliche Gehalte an intramuskulärem Fett (IMF) von rund 3 %. Generell wurde bei österreichischem Rindfleisch (Kalbin, Ochsen, Stier) ein Optimalbereich von 2,5 bis 4,5 % IMF definiert. Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung im Grünland weist ein ernährungsphysiologisch äußerst günstiges Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren-Verhältnis auf (durchschnittlich 1,3:1).

Tab. 2: Innere Fleischqualität von Angus und Fleckvieh×Angus aus Mutterkuhhaltung

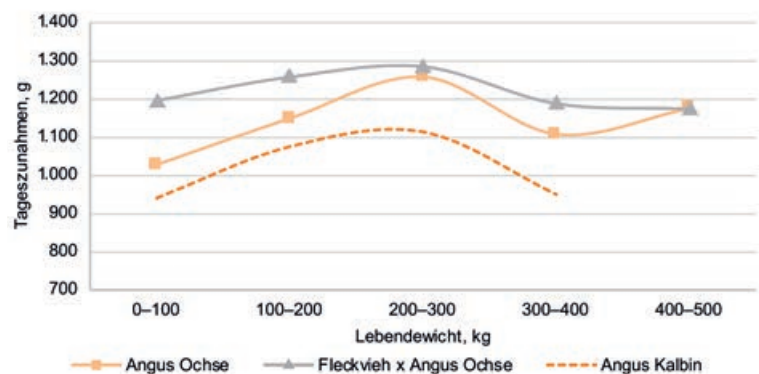
Merkmal	Männlich kastriert <sup>1</sup>		Weiblich <sup>1</sup>
	Angus	Fleckvieh×Angus	Angus
Grillsaftverlust kalt, %	29,1	30	30,8
Scherkraft gegrillt, kg	2,65	2,53	2,46
Intramuskulär. Fett, %	2,6	2,6	3,2
Verhältnis Ω6/Ω3 Fettsäuren	1,3	1,3	1,3

Tab. 2: Schlachtleistung von Angus und Fleckvieh×Angus aus Mutterkuhhaltung (Achtung: kein einheitliches Mastendgewicht)

Merkmal	Männlich kastriert <sup>1</sup>		Weiblich <sup>1</sup>
	Angus	Fleckvieh×Angus	Angus
Anzahl Tiere	9	14	5
Schlachalter, Monate	11,9 ± 1,8 <sup>2</sup>	11,9 ± 2,1 <sup>2</sup>	13,3 ± 0,8 <sup>2</sup>
Mastendgewicht, kg	436 ± 41,6	464 ± 35,5	415 ± 36,8
Schlachtgewicht (SKG) warm, kg	227 ± 24,1	252 ± 25,0	228 ± 18,9
Nettotageszunahme, g/Tag	639	660	566
Fleischigkeit (1=P, 5=E)	3	3,1	3,4
Fettklasse (1=mager, 5=fett)	2,6	2,2	2,8
Wertvolle Teilstücke (=Englischer, Filet, Schlögel, Hinteresse) % v. SKG	44,7	44,4	44,5

<sup>1</sup> Rinder über 1 Jahr gelten nicht mehr als Jungrinder, <sup>2</sup> ± Standardabweichung

Abb. 1: Tageszunahmen der Angus und Fleckvieh×Angus aus Mutterkuhhaltung



## 7 Tage Reifung ausreichend

Beim AMA-Gütesiegel ist eine Fleischreifedauer von mindestens neun Tagen vorgesehen. Aus Versuchen ist bekannt, dass sich die Zartheit von Rindfleisch von sieben auf 14 Tage deutlich verbessert. Das Fleisch von Angus- und Fleckvieh×Angus-Jungrindern ist allerdings bereits nach siebentägiger Reifung sehr zart. Die Scherkraftwerte (Zartheit) im Rostbraten/Beiried waren deutlich unter dem Referenzwert von 3,2 kg, was für eine ausgezeichnete Zartheit steht.

Gut marmoriertes Fleisch erfreut sich bei Rindfleischliebhabern zunehmender Beliebtheit. Wenn also verstärktes Augenmerk auf gut marmoriertes Fleisch und die inneren Fleischqualitätsmerkmale gelegt wird, macht die Rasse Angus Sinn. Allerdings dürfte auch bei Angus-Jungrindern, die für ihre Frühreife und gute Fetteinlagerung bekannt sind, für außergewöhnlich gut marmoriertes Fleisch eine Endmast mit etwas Kraftfutter notwendig sein. ■

*Dr. Margit Velik forscht am Institut für Nutztierforschung der HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Roland Kitzer ist Versuchstechniker an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein und leitet das Fleischqualitätslabor.*

## INFO

Details zu den Versuchsergebnissen finden Sie auf der Homepage [www.raumberg-gumpenstein.at](http://www.raumberg-gumpenstein.at)