

ALMRINDER

Qualitätsparameter unter der Lupe

Die österreichische Almwirtschaft ist bestrebt, mehr Wertschätzung und Wertschöpfung für Almprodukte und Almbauern zu erzielen. Eine von Almwirtschaft Österreich, AMA-Marketing und der HBLFA Raumberg-Gumpenstein durchgeführte Auswertung hat sich zuletzt u. a. näher mit der Schlachtkörperqualität von Almrindern auseinandergesetzt.

Text: Margit Velik, HBLFA Raumberg-Gumpenstein

**ZEITPUNKT**

35 % der gealpten Schlachtrinder werden binnen drei Monaten nach Almbtrieb geschlachtet.

Die Tierhaltung auf Almen hat im Alpenraum eine lange Tradition. Österreichweit wurden 2022 neben anderen Tierkategorien rund 300.000 Rinder gealpt. Es gab ca. 24.000 Betriebe mit Almauftrieb und die Almfutterfläche betrug über 300.000 ha. Almen haben neben ihrer Schutzfunktion und ökologischen Bedeutung eine wichtige soziokulturelle Rolle. So ist der Begriff „Alm“ für Touristen, Erholungssuchende und Konsumenten meist positiv besetzt und Almprodukte wie Milch und Fleisch genießen ein gutes Image.

Fleckvieh vorherrschend

Um einen Überblick über österreichische Almschlachtrinder zu erhalten, wurden ein Datensatz der AMA-Rinderdatenbank und der ÖFK (Österreichische Fleischkontrolle) ausgewertet. Die Stichprobe umfasste 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 (8–12 Monate alt). Die Hälfte der Almrinder verbrachte drei bis vier Monate auf der Alm, 20 % der Tiere sogar über vier Monate. Rund ein Drittel der Almrinder wurde innerhalb von drei Monaten nach Almbtrieb geschlachtet, jedes dritte Tier bereits im ersten Monat nach Almbtrieb.

Ungefähr die Hälfte der gealpten Ochsen, Kalbinnen und Jungkühe gehört zur Rasse Fleckvieh (FV). Des Weiteren kommen FV-Gebrauchskreuzungen mit den Fleischrassen Charolais, Limousin und Weiß-Blauem Belgier häufig vor. Beim Jungrind ist nicht FV, sondern die Kreuzung FV mit Limousin am weitesten verbreitet. Unter den gealpten Ochsen kommt Grauvieh, eine gefährdete heimische Rasse, am dritthäufigsten vor.

Schlachtkörperqualität und Rasse

Die Schlachtkörperqualität wird auf unseren Schlachthöfen von geschulten Klassifizierern mittels fünfteiliger EUROP-Fleischigkeitsklasse und fünfteiliger Fettklasse beurteilt. Die Fleischklasse beschreibt die Muskelfülle, wobei E für eine ausgezeichnete Bemuskelung steht und P einem extrem mageren Schlachtkörper entspricht. Bei der Fettklasse ist eine mittlere Fettklasse von 2 bis 3 erwünscht.

Ochsen und Kalbinnen von FV-Gebrauchskreuzungen mit Fleischrassen haben bessere Schlachtkörperqualitäten als reinrassiges FV. Ochsen der heimischen Rasse Grauvieh schneiden bei Fleisch- und Fettklasse deutlich besser ab als FV-Ochsen, obwohl Grauvieh leichter ist. Murbodner, ebenfalls eine heimische Rasse, zeigt in den Auswertungen ähnliche gute Fleisch- und Fettklassen wie FV-Gebrauchskreuzungen. Mit den vorhandenen Informationen lässt sich aber nicht beantworten,

ZUR PERSON

Margit Velik arbeitet am Institut für Nutztierforschung der HBLFA Raumberg-Gumpenstein und leitet den Bereich Rindermast und Fleischqualität.

Schlachtkörperqualität von Almoachsen

		Schlachtgewicht (kg)	EUROP-Fleischklasse 5 = beste Bemuskelung	Fettklasse 5 = fett
Rasse/Kreuzung	FV	352 ^c	2,94 ^c	2,22 ^c
	FV x CH	369 ^{ab}	3,30 ^{ab}	2,37 ^b
	FV x LI	375 ^a	3,47 ^a	2,49 ^b
	FV x WBB	360 ^{bc}	3,46 ^a	2,20 ^c
	GRV	303 ^d	3,15 ^b	2,72 ^a
Schlachttermin nach Almbtrieb (Monate)	<1	325 ^d	2,97 ^c	2,09 ^d
	1–3	351 ^c	3,32 ^b	2,28 ^c
	3–5	360 ^b	3,36 ^{ab}	2,56 ^b
	5–7	370 ^a	3,42 ^a	2,67 ^a
Schlachtalter (Monate)	20–30	345 ^b	3,27	2,46 ^a
	30–39	359 ^a	3,26	2,34 ^b

FV ... Fleckvieh, CH ... Charolais, LI ... Limousin, WBB ... Weiß-Blauer Belgier, GRV ... Grauvieh
^{a, b, c, d} ... unterschiedliche Hochbuchstaben stehen für statistisch signifikante Unterschiede

In der Studie wurde die Schlachtkörperqualität von Almoachsen der fünf häufigsten Rassen bzw. Kreuzungen untersucht.

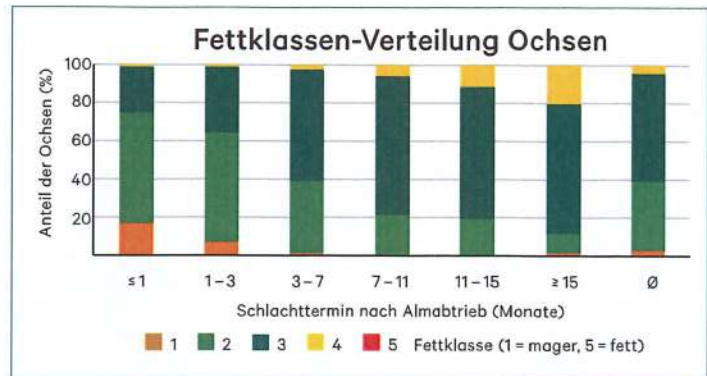
ob dies nur auf die Rasse oder aber auch auf ein optimiertes Betriebsmanagement im Murbodner-Markenfleischprogramm zurückzuführen ist. Rasse und Genetik beeinflussen die Schlachtkörperqualität erheblich. Es gibt aber auch noch andere Einflussfaktoren. Hierzu zählen das Betriebsmanagement, das Schlachalter, das Mastendgewicht, die Fütterung oder auch die Ausmast vor der Schlachtung. Unter Ausmast versteht man eine mehrwöchige intensivere Fütterung im Stall nach einer extensiven Phase. Häufige Meinung ist, dass gealpte Mastrinder vor der Schlachtung aufgrund des geringen Energie- und Nährstoffgehalts von Almweiden unbedingt eine Stallausmast benötigen, um für den Markt geeignete Schlachtkörper zu erreichen.

Der optimale Schlachtzeitpunkt

Prinzipiell verbessern sich bei Ochsen und Kalbinnen Schlachtgewichte, Fleisch- und Fettklassen sowie Nettotageszunahme, wenn der Abstand zwischen Almbetrieb und Schlachtung größer wird. Es gibt aber einige Ochsen- und Kalbinnenmast-Betriebe, die bei Schlachtung innerhalb von einem Monat nach Almbetrieb gute Schlachtkörperqualitäten (EUROP-Fleischklasse U-R, Fettklasse 3) erreichen. Hierzu bedarf es einerseits des Zusammenspiels mehrerer Faktoren: eines optimalen Betriebsmanagements, Almen mit überdurchschnittlicher Almfutterqualität, Tiere aus Mutterkuhhaltung sowie einer Heu- oder Kraftfutter-Zufütterung auf der Alm. Andererseits erreicht bei Schlachtung innerhalb von einem Monat nach Almbetrieb knapp ein Drittel der Ochsen und Kalbinnen nur Fleischklasse O und rund ein Sechstel nur Fettklasse 1. Damit würden diese Tiere aus allen bestehenden Markenfleischprogrammen herausfallen und es käme zu empfindlichen Preisabzügen beim Schlachtier-Erlös. Zum Vergleich: Bei Schlachtung drei bis sieben Monate nach Almbetrieb hat lediglich 1% der Ochsen und Kalbinnen eine Fettklasse von 1 und 90% erreichen die gewünschte Fleischklasse R oder U.

Jungrinder versus Jungkühe

Beim Jungrind sind Unterschiede zwischen FV und FV-Gebrauchskreuzungen mit Fleischrasen geringer als bei Ochsen und Kalbin. Einzig bei der Fleischklasse schneiden die FV-Gebrauchskreuzungen signifikant besser ab als FV. Auch der Schlachtzeitpunkt nach Almbetrieb hat keinen so deutlichen Effekt wie bei Ochsen und Kalbin. Bei Schlachtung innerhalb von einem Monat nach Almbetrieb haben Jungrinder im Durchschnitt 222 kg Schlachtkörpergewicht, Fleischklassen von 3,5 (entspricht U-R) und Fettklassen von 2,0. Demnach sind beim Jungrind die Milchleistung der Mutterkuh, die zügige Jugendentwicklung und eine frühreife Genetik wesentlich.



FV-Jungkühe erreichen durchschnittlich Fleischklassen von O und eine Fettklasse von 1,8. Bei der Jungkuh verbessert ein späterer Schlachtzeitpunkt nach Almbetrieb die Schlachtkörperqualität nur geringfügig. Einzige Ausnahme ist die Fettklasse, die mit späterem Schlachttermin nach Almbetrieb etwas höher ausfällt. Sollte jemand andenken, die Schlachtkörper von Alm-Jungkühen zu vermarkten, muss eine gezielte Ausmast vor der Schlachtung erfolgen.

In einem Praxischlachtversuch haben wir Ochsen, Jungrinder und Lämmer entweder zeitnah nach Almbetrieb bzw. Heimweide oder nach einer zwei- bis viermonatigen Stallausmast geschlachtet. Bei zeitnaher Schlachtung nach Almbetrieb war das Fettsäuremuster im Fleisch deutlich günstiger als nach Stallausmast und die Fettfarbe etwas gelber. In anderen Fleischqualitätsmerkmalen wie dem intramuskulären Fettgehalt, der Zartheit und dem Grillsaft zeigten sich hingegen keine Unterschiede. □

QUALITÄT

Fettklassen-Verteilung der Almoosen nach Schlachttermin.



VORTEILHAFT

Generell verbessert ein späterer Schlachttermin nach Almbetrieb die Schlachtkörperqualität von Ochsen und Kalbin.

Unser Land

DAS ZUKUNFTSMAGAZIN FÜR LAND- UND FORSTWIRTE

NR. 7-8 / 2023



Optimales Management gefragt

Der Klimawandel sorgt für eine Verknappung der Wasserressourcen und stellt die Landwirtschaft damit vor erhebliche Herausforderungen. Mit geeigneten Strategien kann es gelingen, die Wasserversorgung auch in Zukunft sicherzustellen. ab Seite 18

CHALLENGE

Das Agro Innovation Lab sucht neue Ideen

SEITE 37

GEOTHERMIE

Nachhaltige Wärme aus der Erde

SEITE 40

OPTIMIERUNG

Qualitativ hochwertige Maissilage

SEITE 48