

Die neuen Pinzgauer- Jahresbegleiter 2023

als **Wandkalender** in deutscher Ausführung
(32,5 x 24 cm quer)



LAND SALZBURG



Arbeitsgemeinschaft der Pinzgauer-Rinderrückführverbände
Mayerhoferstraße 12, 3721 Malsboden, Austria
Tel./fax +43 (0) 6142 - 68229-15
E-Mail: office@pinzgauer.at

2023

www.pinzgauer.at

als **Tischkalender** in englischer Ausführung
(A5 quer)



2023



International Pinzgauer Cattle Breeders Association | Malsbodenstr. 12 | 3721 Malsboden | Austria | Phone: +43 (0) 614 25 80 83 | office@pinzgauer.at

www.pinzgauer.at

Erhältlich zum Preis von Euro 6,00 pro Stück
(zuzüglich Versandgebühren).

Bestellungen bei der ARGE Pinzgauer
Tel. +43 6542 68229-15 oder +43 664 8132 660
oder über www.pinzgauer.at/shop

Ochsenmast- versuch mit Pinzgauer und Fleckvieh – Kurzes Update

*Bereits zwei Mal wurde in der Zeitschrift
„Pinzgauer Aktuell“ über den an der
HBLFA Raumberg-Gumpenstein laufenden
Mastversuch mit Pinzgauer- und Fleckvieh-Ochsen
berichtet.*

*Hier kommt wieder ein Versuchs-Update.
Weiters wird eine Auswertung über gealpte
Pinzgauer- und Fleckvieh-Ochsen und ihre
Schlaktkörper-Qualität kurz vorgestellt.*

Seit Februar 2022 werden 10 Pinzgauer (PI)- und 10 Fleckvieh (FV)-Ochsen an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein gemästet. Das Forschungsprojekt dazu lautet „Grünlandbasierte Ochsenmast mit heimischen Rassen (PI vs. FV) bei unterschiedlicher Fütterungsintensität“ und wird vom BML finanziert. Anfang November 2022 sind die Ochsen durchschnittlich 13,5 Monate alt und 445 kg schwer. Die durchschnittlichen Tageszunahmen seit Versuchsbeginn liegen bei den PI-Ochsen bei 990 g und bei den FV-Ochsen bei 1.050 g. Die 3 schwersten Ochsen haben derzeit 490 kg; es sind 2 PI- und 1 FV-Ochse. In 6 bis 8 Monaten können wir mit den ersten Schlachtungen rechnen. Erfreulicherweise gab es im letzten halben Jahr keine Erkrankungen oder Tierauffälle. Neu ist seit Sommer, dass alle Ochsen einen befestigten Auslauf nutzen können. Dieser wird sehr gerne angenommen.

Schlaktkörperqualität von gealpten Ochsen

In einem Kooperationsprojekt von Almwirtschaft Österreich, AMA-Marketing und der HBLFA Raumberg-Gumpenstein ging es um in Österreich gealpte Schlachtrinder und ihre Schlaktkörper-Qualität (Details zum Projekt: www.raumberg-gumpenstein.at). Es wurde ein großer Datensatz mit Daten von AMA und ÖFK (=Österreichische Fleischkontrolle) ausgewertet, der neben anderen gealpten Rinderkategorien und Rassen auch gealpte PI-Ochsen enthielt. Hier die Ergebnisse der PI-Ochsen im Vergleich zu FV-Ochsen. Zu beachten ist, dass rund 4.900 FV-Ochsen in der Auswertung waren, aber nur 98 PI-Ochsen. In der Tabelle ist die durchschnittliche Schlaktleistung für die beiden Rassen dargestellt.

Gealpte Pinzgauer leichter als Fleckvieh

Die Hälfte der geschlachteten PI-Ochsen war zwischen 3 und 4 Monaten auf der Alm, 1/3 der Ochsen 2 bis 3 Monate und 1/5 der Ochsen sogar über 4 Monate.

60 % der PI- und FV-Ochsen wurden 1 bis 7 Monate nach Almabtrieb geschlachtet. Innerhalb von 1 Monat nach Almabtrieb wurden bei beiden Rassen nur ca. 5 % der Ochsen geschlachtet. Jeweils ca. 1/5 der PI-Ochsen wurden in Kärnten, Steiermark, Tirol und Salzburg gehalten; beim FV kamen mehr als die Hälfte der Ochsen aus der Steiermark.



Die Schlachtkörper-Qualität von gealpten PI-Ochsen und anderen Rassen wurde in einem Projekt gemeinsam mit der Almwirtschaft Österreich untersucht.

Wie die Tabelle zeigt, waren die PI-Ochsen etwas leichter. So hatten 20 % der PI-Ochsen Schlachtkörpergewichte unter 300 kg, während es bei FV weniger als 10 % waren. Auch bei den hohen Schlachtgewichten über 400 kg war FV voran (14 % der PI-Ochsen gegenüber 27 % der FV-Ochsen).

Pinzgauer weniger bemuskelt

Bei den PI-Ochsen wurde ein gutes Drittel mit Fleischklasse O beurteilt; bei FV waren es nur 10 %. Andererseits erreichten nur 5 % der PI-Ochsen eine Fleischklasse von U, bei FV war es knapp 1/5. Neben der Rasse könnte das schlechtere Abschneiden der PI-Ochsen auch mit dem geringeren Schlachtkörpergewicht zusammenhängen, oder vielleicht auch teilweise mit einer weniger spezialisierten Mast auf den Betrieben.

Bei der Fettklasse hatten gut 10 % der PI-Ochsen eine Fettklasse von 4, bei FV waren es nur 2 %.

Eine höhere Fettklasse geht oft mit einer besseren Rindfleisch-Marmorierung einher. Diese Rindfleisch-Marmorierung wirkt sich wiederum häufig positiv auf die Saftigkeit, Zartheit und den Geschmack aus. Detaillierte Ergebnisse zur inneren Fleischqualität sowie zahlreichen weiteren Merkmalen der Schlachtkörperqualität von PI im Vergleich zu FV wird der laufende Ochsenmastversuch liefern.

Tabelle: Durchschnittliche Schlachtkörperqualität von PI- und FV-Ochsen, die 2019 bzw. 2020 auf der Alm waren und bis Februar 2021 geschlachtet wurden (Quelle: Velik et al. 2022)

Ochsen	Rasse	
	Pinzgauer (PI)	Fleckvieh (FV)
Tieranzahl	98	4.787
Schlachalter, Monate	27,4	28,0
Schlachtkörpergewichtwarm, kg	339	370
Fleischigkeitsklasse ((5=E, 1=P)	2,6 (R/O)	3,1 (R)
Fettklasse (1=mager, 5=fett)	2,7	2,6
Nettozunahme*, g	442	417

*Schlachtgewicht/Schlachalter*1000



Zeigen einen perfekten Entwicklungsstand – die Pinzgauer- und Fleckviehochsen an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Margit Velik
HBLFA Raumberg-Gumpenstein
Institut für Nutztierforschung



Pinzgauer

aktuell

Nr. 266/267 2/2022

