Die Rasse Angus für die Rindfleisch-Produktion

Dr. Margit Velik, HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Die Rasse Angus zählt zu den Fleischrinder-Rassen und wird als mittelgroß, frühreif mit mittlerer Milchleistung und mittleren Zunahmen sowie durchschnittlicher Schlachtleistung, aber sehr guter Fleischqualität beschrieben.

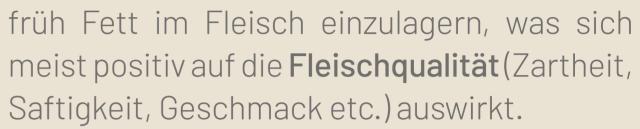
In Österreich macht sie am Gesamtrinderbestand derzeit noch weniger als 1 % aus. Aufgrund ihrer Eigenschaften scheint sie jedoch sehr gut für extensive, trockene Standorte, für die Weidemast sowie für die Jungrindproduktion aus Mutterkuhhaltung (Kälber bleiben bis zur Schlachtung mit < 1 Jahr bei der Kuh) geeignet.



Zur Mast von Angus-Rindern gibt es neben Praxiserfahrungen mehrere internationale Veröffentlichungen, allerdings werden darin überwiegend Mastrinder mit (1) höherem Schlachtalter und -gewicht und (2) anderer Futtergrundlage als in der österreichischen Jungrindproduktion üblich gemästet.

Um für die österreichische Landwirtschaft Beratungsempfehlungen zur Eignung der Rasse Angus in der Mutterkuhhaltung geben zu können, laufen derzeit an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein zwei Projekte. Im heutigen Vortrag werden erste Versuchsergebnisse von reinrassigen Angus-(AN)-Jungrindern und Fleckvieh×Angus(FV×AN)-Kreuzungs-Jungrindern vorgestellt.

Reinrassige AN haben gegenüber Gebrauchskreuzungen mit Mutterkühen (z.B. FV), die eine höhere Milchleistung haben, deutlich geringere Zunahmen. In der österreichischen Jungrindproduktion ist FV als Mutterkuh und Limousin (LI) als Vaterrasse sehr verbreitet. AN ist gegenüber LI in einigen Schlachtleistungsmerkmalen unterlegen. AN beginnen schon



Jungrindfleisch hat prinzipiell eine sehr gute Fleischqualität, die oft über der von älteren Mastrindern liegt. Inwieweit AN-Jungrinder gegenüber anderen Rassen/Kreuzungen in der Fleischqualität überlegen sind, lässt sich derzeit noch nicht abschließend beurteilen.

Wichtig für eine wirtschaftliche Rindfleischproduktion ist jedenfalls, dass Rasse, Fütterungsintensität und Mastdauer aufeinander abgestimmt sind und dass das **Produkt und Produktionsprozess den Konsument-Erwartungen** entsprechen.

