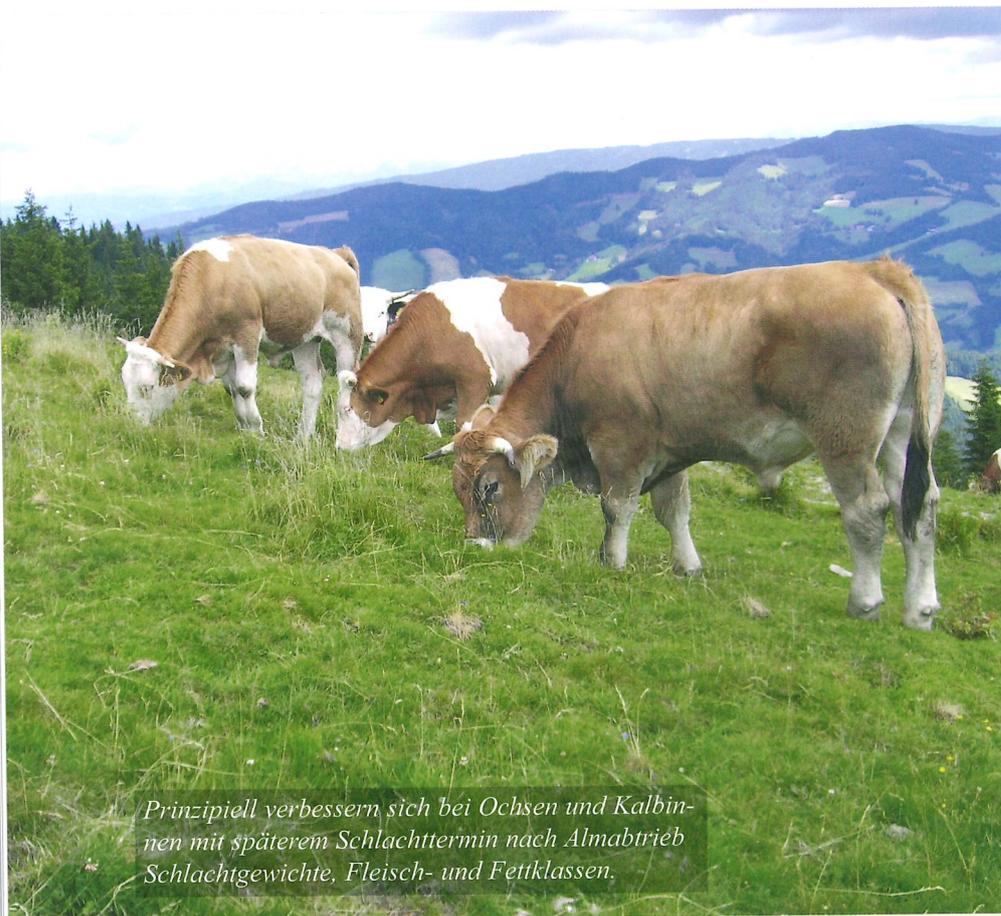


Schlachtmerkmale von Alm-Rindern

Einfluss von Rasse und Schlachttermin nach Alpung



Prinzipiell verbessern sich bei Ochsen und Kalbinnen mit späterem Schlachttermin nach Almbtrieb Schlachtgewichte, Fleisch- und Fettklassen.

Foto: Sirkovits

Die Österreichische Almwirtschaft ist bestrebt, Almprodukte (Fleisch, Milch) stärker zu bewerben, gezielt zu vermarkten und dadurch mehr Wertschätzung und Wertschöpfung für Almbauern zu erzielen. Eine gemeinsam von Almwirtschaft Österreich, AMA Marketing und HBLFA Raumberg-Gumpenstein durchgeführte Auswertung beleuchtete die Schlachtkörperqualität von Alm-Rindern. Die gealpten Rinderrassen und der Schlachttermin nach Almbtrieb standen im Mittelpunkt.

Dr. Margit Velik

Bei österreichischem Rindfleisch gibt es einige Markenfleisch-Programme, die eine Alpung vorschreiben. Andere Markenfleisch-Programme führen in ihren Programmnamen alm-ähnliche Bezeichnungen wie „Berg“, „Alpenland“, „Alpenregion“, „ALMO“, „Bergweide“, ohne dass eine Alpung verpflichtend vorgeschrieben ist. Häufige Meinung ist, dass Almrinder vor der Schlachtung aufgrund der geringeren Futterqualität von Almweiden zwingend eine Stallausmast benötigen, um für den Markt geeignete Schlachtkörper zu erreichen.

In den hier vorgestellten Auswertungen wurde zusätzlich zum Einfluss des Schlachttermins nach Almbtrieb auf die Schlachtkörperqualität (Schlachtgewicht, Schlachtalter, Fleisch- und Fett-

klasse) auch der Effekt von Rinderkategorie und Rasse untersucht.

Datenauswertungen

Als Datengrundlage dienten 23.000 Tiere aus AMA-Rinderdatenbank und ÖFK (Österreichische Fleischkontrolle), die 2019 oder 2020 eine mindestens 60-tägige Almmeldung hatten und bis Februar 2021 geschlachtet waren. Davon waren rund 30% Ochsen, 40% Kalbinnen, 20% Jungkühe (maximal 48 Monate alt) und 10% Jungrinder (8-12 Monate alt). Für die Häufigkeits-Verteilungen (*Abbildung für Ochsen*) wurden bei jeder Schlachtkategorie alle Rassen und Kreuzungen berücksichtigt, bei denen mehr als 90 Tiere im Datensatz vorhanden waren. Die *Tabelle*

zeigt zusätzlich die Ochsen-Ergebnisse aus einem statistischen Modell, in dem nur die 5 häufigsten Rassen/Kreuzungen und Schlachttermine bis 7 Monate nach Almbtrieb berücksichtigt sind.

Die Auswertungen liefern sehr viele Informationen und es würde den Rahmen des Artikels sprengen, sie alle vorzustellen. In diesem Artikel wird schwerpunktmäßig auf die Ochsen eingegangen. Details zu den anderen Schlachtkategorien können im Projektbericht nachgelesen werden.

Rassen und Schlachtkörperqualität

Rasse und Genetik haben einen wesentlichen Einfluss auf die Schlachtkörperqualität. Allerdings gibt es noch viele andere Faktoren, die die Schlacht-

Tabelle: Schlachtkörperqualität von Almoachsen (statistisches Modell).

OCHSE n=4.239		Schlachtgewicht kg	Fleischklasse (E=5, P=1)	Fettklasse (1-5; 5=fett)
Rasse/ Kreuzung	FV	352 ^c	2,94 ^c	2,22 ^c
	FV×CH	369 ^{ab}	3,30 ^{ab}	2,37 ^b
	FV×LI	375 ^a	3,47 ^a	2,49 ^b
	FV×WBB	360 ^{bc}	3,46 ^a	2,20 ^c
	GRV	303 ^d	3,15 ^b	2,72 ^a
Schlachtt- ermin nach Almabtrieb, 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
Schlachtt- alter, 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 bedeuten statistisch signifikante Unterschiede

leistung mitbeeinflussen. Hierzu zählen z.B. Geschlecht, Fütterung, Ausmast vor Schlachtung, Schlachtalter, Mastendgewicht und das Betriebsmanagement.

Die Auswertungen belegen, dass bei in Österreich gealpten Ochs, Kalbinnen und Jungkühen Fleckvieh (FV) die häufigste Rasse ist. Neben FV kommen FV-Gebrauchskreuzungen mit Charolais, Limousin und Weiß Blauem Belgier sehr häufig vor. Bei den Ochsen ist Grauvieh die dritthäufigste und Braunvieh die sechshäufigste Rasse. Bei den Kalbinnen ist Braunvieh die zweithäufigste Rasse.

Die Almrinder-Auswertungen bestätigen, dass Ochsen und Kalbinnen von FV-Gebrauchskreuzungen bessere Schlachtkörperqualitäten haben als reinrassiges Fleckvieh (Abbildung, Tabelle). Die Ochsen der heimischen Rasse Grauvieh (GRV) schneiden laut statistischem Modell (Tabelle 1; nur Och-

sen ab 20 Monaten und Schlachtungen bis 7 Monate nach Almabtrieb berücksichtigt) bei den Fleisch- und Fettklassen signifikant besser als FV-Ochsen, obwohl Grauvieh deutlich leichter ist. Die heimische Rasse Murbodner (MUB) zeigt in den Auswertungen ähnlich gute Fleisch- und Fettklassen wie FV-Gebrauchskreuzungen (Abbildung). Mit den vorhandenen Informationen kann allerdings nicht beantwortet werden, ob dies nur auf die Rasse zurückzuführen ist oder aber auch auf ein op-

timiertes Betriebsmanagement im Murbodner-Markenfleischprogramm. Die Braunvieh-(BV)-Ochsen sind bei ähnlichem Schlachtalter wie FV-Ochsen deutlich leichter als FV. Rund drei Viertel der Braunvieh-Ochsen und -Kalbinnen erreichen nur Fleischklasse O, während es bei den FV-Ochsen nur ca. 10% sind. Ob dies nur an der Rasse liegt, kann hier nicht beantwortet werden. Eine weitere Erklärung für die niedrigeren Schlachtgewichte und schlechteren Schlachtkörperqualitäten von Braun-

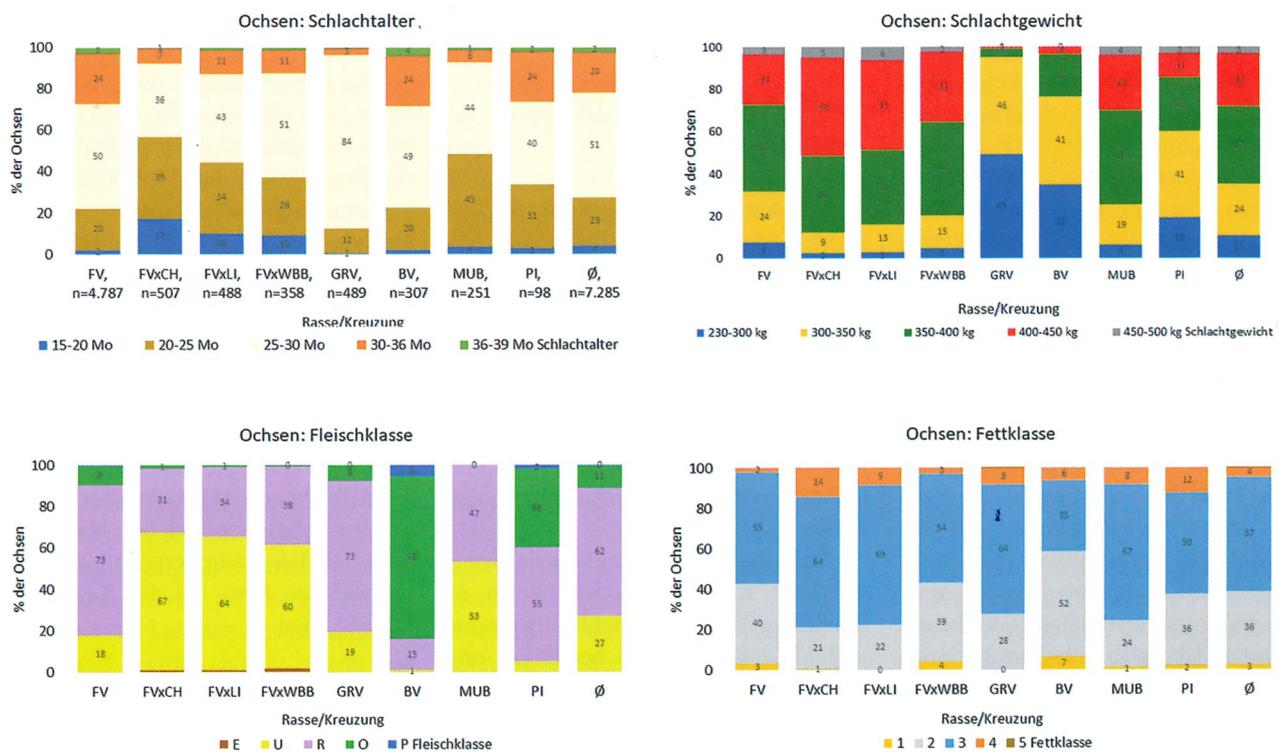


Abbildung: Schlachtkörperqualität von Almoachsen in Abhängigkeit von Rasse/Kreuzung (Häufigkeiten).



vieh könnte auch sein, dass Braunvieh-Ochsen häufiger als Nebenprodukt der Milchproduktion gesehen werden und auf weniger spezialisierten Betrieben gehalten werden.

Schlachtzeitpunkt nach Alpmung hat Einfluss

Zeitnah nach Alpmung geschlachtete Ochsen und Kalbinnen sind generell älter, aber auch leichter als später geschlachtete. Prinzipiell verbessern sich sowohl bei Ochsen als auch bei Kalbinnen mit späterem Schlachttermin nach Alpmung Schlachtgewichte, Fleisch- und Fettklassen sowie die Nettotageszunahme (Tabelle). Es gibt aber einige Ochsen- und Kalbinnenmast-Betriebe, die bei Schlachtung innerhalb von 1 Monat nach Alpmung gute Schlachtkörperqualitäten (Fleischklasse U-R, Fettklasse 3) erreichen. So erreichen 63% der Ochsen bei Schlachtung innerhalb von 1 Monat nach Alpmung Fleischklasse R und 7% U sowie ein Viertel Fettklasse 3. Bei den Kalbinnen ist innerhalb von 1 Monat nach Alpmung der Anteil nochmals etwas höher. Hierzu bedarf es eines Zusammenspiels von mehreren Faktoren: optimales Betriebsmanagement, Almen mit überdurchschnittlicher Almfutterqualität, frühreife Linien/Genetik, Tiere aus der Mutterkuhhaltung, Heu- oder Kraftfutter-Zufütterung auf der Alm, Andererseits erreichen bei Schlachtung innerhalb von 1

Monat nach Alpmung 30% der Ochsen und Kalbinnen nur Fleischklasse O und 17% der Ochsen bzw. 9% der Kalbinnen 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 3-7 Monate nach Alpmung haben nur mehr 1% der Ochsen und Kalbinnen eine Fettklasse von 1 und 90% Fleischklasse R oder U.

Beim JungRIND sind Unterschiede geringer

Bei den gealpten Jungrindern (8-10 Monate alt) sind FV×Limousin, FV, FV×Charolais, FV×Weiß Blauer Belgier und FV×Blonde D'Aquitaine die häufigsten Rassen/Kreuzungen. Beim Jungrind sind Unterschiede zwischen FV und FV-Gebrauchskreuzungen geringer als bei Ochse und Kalbin. Einzig bei der Fleischklasse schneiden die FV-Gebrauchskreuzungen signifikant besser ab als FV.

Beim Jungrind hat auch der Schlachtzeitpunkt nach Alpmung keinen so deutlichen Einfluss auf Schlachtgewichte und Fleischklassen wie bei Ochse und Kalbin. So haben bei Schlachtung innerhalb von 1 Monat nach Alpmung gut ein Fünftel der Jungrinder Schlachtgewichte unter 200 kg und 5% Fleischklassen von O, bei Schlachtung 3-5 Monate

Optimales Betriebsmanagement und Almen mit überdurchschnittlicher Almfutterqualität beeinflussen u.a. sehr stark die Schlachtkörperqualität.

nach Alpmung sind es dann knapp ein Fünftel mit Gewichten unter 200 kg und 3% mit Fleischklasse O. Einzig bei der Fettklasse haben bei Schlachtung innerhalb von 1 Monat nach Alpmung 15% der Jungrinder nur Fettklasse 1, während es bei Schlachtung 3-5 Monate nach Alpmung nur mehr 3% sind. Es scheint, dass beim Jungrind die Milchleistung der Mutterkuh und die damit verbundene zügige Jugendentwicklung aber auch eine frühreife Genetik einen wesentlichen Einfluss auf die Schlachtkörperqualitäten haben.

JungKUH großteils Fleischklasse O

Bei den Jungkühen (maximal 48 Monate alt) erreichen 80% nur Fleischklassen von O und P. Über 40% der geschlachteten Holstein-, Braunvieh- und FV-Jungkühe wird nur mit Fleischklasse 1 bewertet. FV-Jungkühe erreichen durchschnittlich Fleischklassen von O bei einer durchschnittlichen Fettklasse von 1,8.

Bei der Jungkuh verbessert ein späterer Schlachtzeitpunkt nach Alpmung die Schlachtkörperqualität nur geringfügig. Einzig bei der Fettklasse haben innerhalb von 1 Monat nach Alpmung geschlachtete Jungkühe zu knapp 60% Fettklassen von 1, während es bei Schlachtung nach 3-7 Monaten nur mehr ein Drittel ist. Um bei Alpmung entsprechende Schlachtkörper- und Fleischqualitäten zu erzielen, scheint jedenfalls eine gezielte Ausmast notwendig zu sein.

Alle Details zu den Auswertungsergebnissen können auf der Homepage der HBLFA-Raumberg-Gumpenstein nachgelesen bzw. bei der Autorin erfragt werden. ///

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