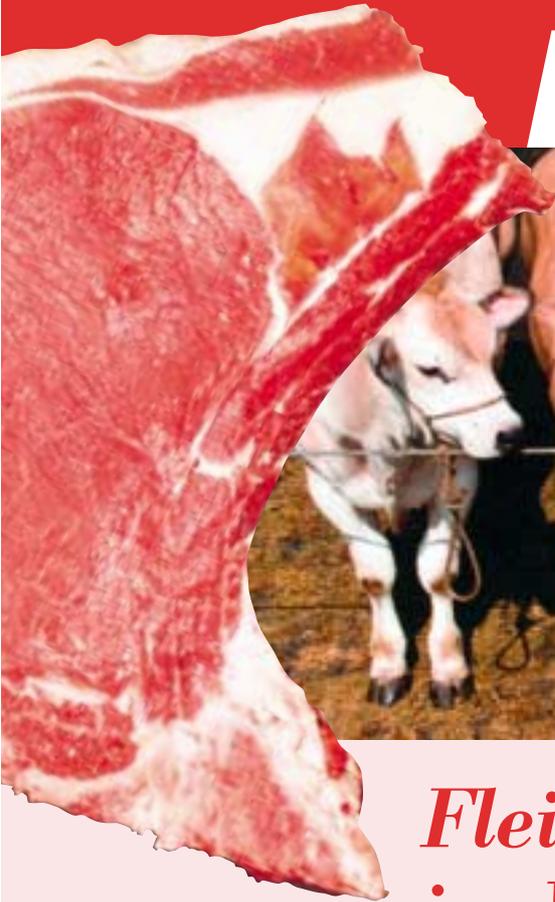


rap aktuell



Fleischrinderrassen im Vergleich

Das Interesse an ausländischen Fleischrassen ist in der Schweiz seit der Lockerung der Rassenbeschränkung merklich gestiegen. Streng genommen gibt es ja keine einheimischen Fleischrinderrassen. Dieses Interesse hat mit dem Aufkommen der verschiedenen Labels noch zugenommen. Wir untersuchten die Rassen Angus, Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine, Piemonteser und Simmental. Diese sechs Rassen wurden im Rahmen eines halb-intensiven Rindfleischproduktionssystems auf Basis Raufutter, wie es in unserem Land üblich ist, miteinander verglichen.



PIERRE-ALAIN DUFEY

1. Ein Kurzporträt der Rassen
2. Vergleich ihrer Mastleistungen
3. Eigenschaften ihrer Schlachtkörper
4. Fleischqualität

1. EIN KURZPORTRÄT DER SECHS RASSEN

Die **Angus** (Aberdeen-Angus) stammen aus dem Nord-Osten Schottlands. Sie sind genetisch hornlos. Ende 19. Jahrhundert wurden sie in die USA exportiert, dann nach Kanada, Argentinien, Neuseeland und schliesslich aufs europäische Festland.



Beschreibung: • mittelgross

- schwarzes, manchmal rötliches Haarkleid
- flankentief, breiter Rücken, feiner Knochenbau
- frühreif, fruchtbar, leichtes Abkalben
- ausgeprägter Mutterinstinkt
- Verwendung für Natura Beef

Die **Simmentaler** kommen aus dem Simmental in der Schweiz. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts verbreiteten sie sich über ganz Europa und dann über die ganze Welt, je nach Land mehr der Zweinutzungstyp oder der Fleischtyp. In den USA sind sie die dritthäufigste Fleischrasse.



Beschreibung:

- mittel- bis grossrahmig
- gelbe bis dunkelrote Haarfarbe, weiss gescheckt, Kopf meist weiss
- lang, flankentief
- mittlere Frühreife
- frohwüchsig und leichtkalbig
- in der Schweiz als Zweinutzungsrasse gezüchtet, was ihre gute Milchleistung erklärt

Die **Charolais-Rasse** stammt aus dem Osten Zentralfrankreichs. Weltweit stark verbreitet, mit Hauptgewicht in Südamerika.



Beschreibung:

- grossrahmig, spätreif
- Haarkleid weiss uni, helles Flotzmaul
- breite Stirne, kurze Halspartie, sehr stark bemuskelter Rücken und Lenden
- mittlerer Knochenbau, sehr geschmeidige Haut
- zahlreiche Labels mit dem Namen Charolais

Das ursprüngliche Zuchtgebiet der **Limousin** ist die Haute-Vienne (Mittelfrankreich). Starke Ausbreitung der Rasse in den letzten 35 Jahren, sowohl in Länder mit langen Wintern wie Kanada und Russland, als auch in Länder mit tropischem Klima wie Kolumbien und Thailand.



Beschreibung: • uni mahagonifarbiges Haarkleid • leichtkalbig und gute Fruchtbarkeit, mittlere Frühreife, widerstandsfähig • tiefe Flanke, langer Körper und gut entwickelte Bemuskelung • feinknochig • mehrere Labels, namentlich *Blason Prestige*

Die **Blonde d'Aquitaine** stammen aus Südwest-Frankreich. 1962 aus den drei Linien Querey, Garonnaise und Blonde des Pyrénées hervorgegangene Rasse. Seit 1980 ist die Rasse in ganz Frankreich heimisch und seither wird sie auch exportiert.

Beschreibung:

- grosser Rahmen, spätreif
- uni-weizengelb mit helleren und dunkleren Variationen, Klauen sind ebenfalls blond wie die Hörner, deren Enden dunkler gefärbt sind
- langer Körper, dicke und ausgeprägte Bemuskelung, feine Haut
- feinknochig, sehr muskulöse Hinterhand, überdurchschnittliche Schlachtausbeute (65-70%), fettarm, erhöhter Anteil an Schnellbratstücken



Die **Piemonteser** stammen, wie der Name sagt, aus dem Piemont in Italien. Sie sind 1948 aus verschiedenen Linien hervorgegangen. Diese Rasse ist wahrscheinlich zebublütig und heute über die ganze Welt verteilt.

Beschreibung: • mittel- bis grossrahmig, sehr spätreif • hellgraue Haare, dunkles Flotzmaul • starke Bemuskelung der Nacken-, Schulter- und Lendenpartie, zum Teil Doppellender • sehr feine Knochen und Haut, ausgeprägte Muskulatur, hohe Ausbeute, wenig Fett



2. VERGLEICH IHRER MASTLEISTUNGEN

In Bezug auf die Mastleistungen bestehen zwischen den Rassen bei gleichem Ausmastgrad recht grosse Unterschiede. Die Charolais weisen die grösste Wachstumsgeschwindigkeit auf, die Simmentaler die beste Futtermittelverwertung. Die schlechtesten Resultate erzielen die Piemonteser.

Das **Futteraufnahmevermögen** ist ein Gradmesser für die Fähigkeit, Raufutter zu verwerten. In dieser Hinsicht ergab der Versuch folgendes:

- **Angus, Simmentaler** und **Charolais**: sehr gute Raufutterverwertung; diese Rassen eignen sich gut für extensive bis halb-intensive Produktionssysteme.
- **Limousin**: kommen für halb-intensive bis intensive Mastformen in Frage.
- **Blonde d'Aquitaine**: erreichen die gleichen Mastleistungen wie die Limousin, sind aber reinrassig viel zu spätreif für den Schweizer Markt
- **Piemonteser**: verfügen über ein sehr eingeschränktes Futteraufnahmevermögen. Für Raufutter betonte Rationen sind sie daher nicht geeignet.

Was die **Schlachtausbeute** betrifft, kann man drei Gruppen unterscheiden: die besten Resultate mit einer Schlachtausbeute von über 60% erzielten die Limousin, Blonde d'Aquitaine und die Piemonteser, gefolgt von den Charolais und schliesslich den Angus und den Simmentalern. Die Blonde d'Aquitaine und die Piemonteser weisen aber für den Standardmarkt einen viel zu schweren Schlachtkörper auf.

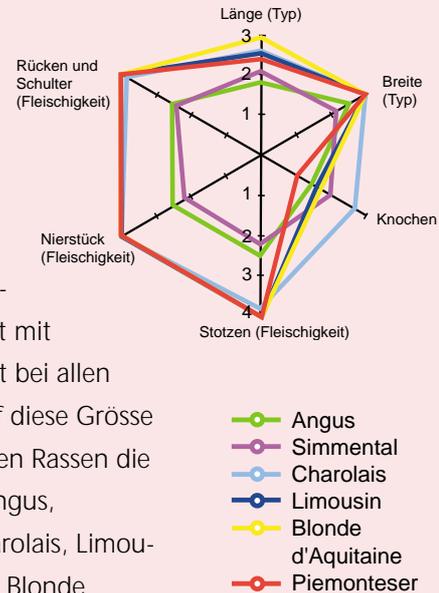
Parameter	Angus	Simmental	Charolais	Limousin	Blonde d'Aquitaine	Piemonteser
Futteraufnahmevermögen	+++	++	++	++	+	+
Wachstumsgeschwindigkeit	+++	+++	+++	++	++	+
Futterverwertung	+++	+++	+++	++	++	+
Frühreife	+++	++	++	++	+	+
Schlachtausbeute	+	+	++	+++	+++	+++

+++ sehr gute Resultate + weniger gute Resultate

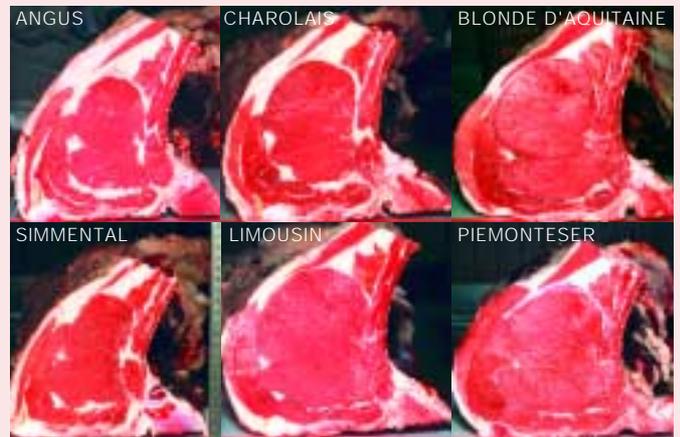
3. EIGENSCHAFTEN IHRER SCHLACHTKÖRPER

Die Angus und die Simmentaler weisen eine mittlere **Fleischigkeit** auf, während die Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine und Piemonteser hier die Höchstnote erreichen.

Die Kompaktheit, das heisst die Anzahl Zentimeter, die es braucht, um ein Kilogramm Schlachtkörper zu erreichen, nimmt mit zunehmendem Gewicht bei allen Rassen zu. In Bezug auf diese Grösse belegen die untersuchten Rassen die folgenden Ränge: 1. Angus, 2. Simmentaler, 3. Charolais, Limousin und Piemonteser, 4. Blonde d'Aquitaine.



Beim Anteil an der **Pistole**, sie umfasst das Nierstück und den Stotzen, also die wertvollsten Stücke des Schlachtkörpers, schneiden die



NIERSTÜCKAUSSCHNITTE VON TIEREN MIT DEM GLEICHEN AUSMASTGRAD (CHTAX:3). IN DER MITTE DES AUSSCHNITTES IST DAS ROASTBEEF ERSICHTLICH.

Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine und Piemonteser am besten ab, die Angus am schlechtesten.

DIE MASTLEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

DIE NÄCHSTEN rap aktuell

Nr. 7, Sept. 02 Fütterung und Fleischqualität
beim Schwein

Nr. 8, Dez. 02 Fütterung und Milchinhaltsstoffe

rap aktuell kann bezogen werden bei:

RAP-Bibliothek, 1725 Posieux, T 026 40 77 111,

F 026 40 77 300, E-mail: info@rap.admin.ch.

Ab 100 Stück pro Nummer kosten 50 Stück Fr. 20.-.

Sie finden rap aktuell auch unter: www.rapposieux.ch

Gewicht und Grösse von **Filet** und **Roastbeef** stehen in direktem Zusammenhang mit dem Schlachtgewicht. So sind bei gleichem Ausmastgrad diese Stücke bei den Blonde d'Aquitaine doppelt so gross wie bei den Angus. Proportional zum Gewicht des Nierstücks schneiden die Piemonteser bei geringem Fett- und Kochenanteil am besten ab. Die gleiche Fleischigkeit bedeutet noch nicht einen gleichen Fleischertrag. Die Piemonteser und die Blonde d'Aquitaine sind in dieser Hinsicht den Charolais und Limousin überlegen.

Die hervorragende Schlachtkörperqualität von gewissen Fleischrassen darf nicht darüber hinweg täuschen, dass zu grosse Stücke, wie zum Beispiel das Roastbeef, auch Probleme darstellen können.

DIE SCHLACHTLEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

Parameter	Angus	Simmental	Charolais	Limousin	Blonde d'Aquitaine	Piemonteser
Fleischigkeit	++(+)	++(+)	+++	+++	+++	+++
Knochenbau	++	++	+++	++	++	+
Kompaktheit (cm/kg)	+	++(+)	++	++	+++	++(+)
Pistole (%)	+	++	+++	+++	+++	+++
Verhältnis Fleisch/Fett	+	++(+)	++	++	+++	+++
Verhältnis Fleisch/Knochen	++(+)	+	+	++	++(+)	+++

+++ sehr gute Resultate + weniger gute Resultate

4. VERGLEICH IHRER FLEISCHQUALITÄT

Die zwei Qualitätsmängel **DFD** (dunkles, leimiges Fleisch) und **PSE** (blasses, wasseriges Fleisch) kommen unter normalen Haltungsbedingungen bei den Fleischrassen nicht vor.

Die **Fleischfarbe** spielt beim Kauf eine sehr wichtige Rolle. Je nach Land wechseln aber die Präferenzen. In der Schweiz steht ein zu helles

Rindfleisch nicht hoch im Kurs. Die fünf Rassen Angus, Simmentaler, Limousin, Blonde d'Aquitaine und Piemonteser werden den Erwartungen durchaus gerecht. Hingegen ist das Charolais-Fleisch etwas zu blass.

Die **Tropfsaftverluste** stellen die Verluste im frischen Fleisch dar. Bei unseren Messungen überstiegen sie bei keiner Rasse das tolerierbare Mass. Unterschiede zwischen den Rassen sind aber doch feststellbar: Die Angus und die Simmentaler weisen hier die kleinsten Verluste auf.

Die **Kochverluste** sind im Allgemeinen gering. In unserer Untersuchung waren diese Verluste bei den Limousin, den Blonde d'Aquitaine und den Piemontesern am geringsten, bei den Angus am höchsten.



Was den **Geschmack** und die **Saftigkeit** betrifft, waren die Unterschiede zwischen den Rassen nicht oder nur gering vorhanden. Hingegen schnitten in Bezug auf die **Zartheit** die Piemonteser am besten ab, während die Simmentaler, bei immer noch gutem Resultat, auf dem letzten Platz landeten.

DIE FLEISCHQUALITÄT IM ÜBERBLICK

Parameter	Angus	Simmental	Charolais	Limousin	Blonde d'Aquitaine	Piemonteser
Fleischfehler (DCB, PSE)	-	-	-	-	-	-
Farbe	++	+++	+ ¹⁾	+++	+++	+++
Tropfsaftverluste	+++	+++	++	++	++	++
Kochverluste	+	++	++	+++	+++	+++
Geschmack	++	++	++	++	++	++
Saftigkeit	++	++	++(+)	++(+)	++(+)	++
Zartheit	++	+	++	++	++(+)	+++

+++ sehr gute Resultate + weniger gute Resultate - kein Problem ¹⁾ zu blasses Fleisch