(BILD HANS RÜSSLI)

MARKTUSANZEN

Fast nur zum Einkreuzen verwendet

Trotz hervorragender Fleischqualität eignen sich spätreife Fleischrassen nicht für den Standardmarkt. Am Schlachtviehmarkt von Eptingen werden zur Schlachtung bestimmte Tiere gewogen und einheitlich taxiert.

Die Mast mit reinen Fleischrassen brächte zwar überdurchschnittliche Schlachtkörper mit exzellenten Fleischnoten. Das bestätigten an der Forschungsanstalt für Nutztiere in Posieux (RAP) durchgeführte Mastvergleichsversuche. Nur würden die Schlachtkörper zu schwer, weshalb man sie in der Standardmast lieber als Einkreuzungsgenetik verwendet.

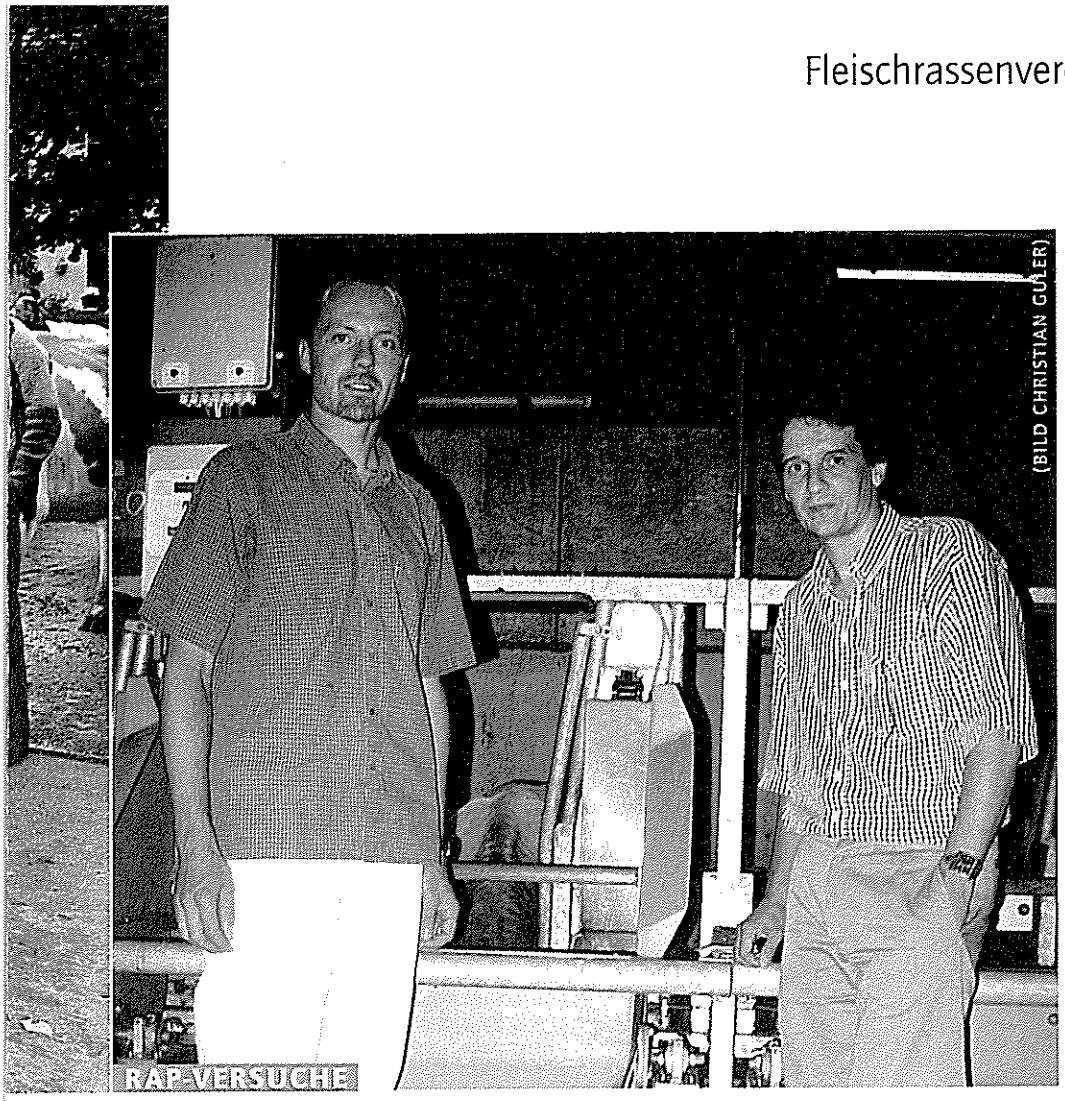
«Mit Ausnahme von Angus und Simmental eignen sich reinrassige Fleischrassen in der Schweiz nicht zur Standardproduktion. Die geltenden Handelsrestriktionen des Standardmarktes mit Fettgewebeklasse 3 (FK), 290 kg SG, schränken die Auswahl an Fleischrassen ein. Spätreifere, reine Fleischrassenendprodukte, von Blonde d'Aquitaine über Piemonteser bis zu Charolais und Limousin liefern für die geltende Obergrenze von 290 kg zu schwere Tiere.» Dies ist das Fazit von Pierre-Alain Dufey, Projektleiter Rindfleischqualität an der RAP.

Kompromiss Ausmastgrad – Schlachtgewicht

Weil es in der Schweiz bis anhin wenig Erfahrung mit eigentlichen Fleischrassen gab und die Rassenbeschränkungen aufgehoben wurden, versuchten viele, die Fleischqualität, sei es durch Einkreuzung oder Reinzucht, mit diesen Rassen zu steigern. Bis anhin gab es hier keine verfügbaren Leistungsdaten ausländischer Fleischrassen, weshalb Pierre-Alain Dufey und André Chassot, Projektleiter Rindfleisch-Produktionssysteme an der RAP, in Vergleichsversuchen Mastleistung, Schlachtkörper- und Fleischqualität der Rassen Angus, Charolais, Limousin, Blonde d'Aquitaine, Piemonteser und Simmental untersuchten und verglichen (siehe Poster in der Heftmitte). Dabei kam heraus, was viele vermuteten: «Die geltenden Taxierungsnormen sind einseitig auf die Produktion von Milchvieh und Kreuzungstieren ausgerichtet und für reinrassige Fleischrassen ungeeignet.» So analysiert Dufey die Resultate. «Möchte man mit grossrahmigen, spätreifen und reinen Fleischrassen wie Blonde d'Aquitaine oder Piemonteser qualitativ hochstehendes Fleisch für den Standardmarkt produzieren, müsste das CH-TAX-System angeglichen und ergänzt werden», fasst Dufey zusammen. Das Problem besteht im Kompromiss zwischen Fleischigkeit und Schlachtgewicht: Per Definition gilt für Ochsen in den Klassen T und C bei gleichmässiger Fettabdeckung (Fettklasse 3) ein maximales Schlachtgewicht von 290 kg resp. 300 kg. Spätreifere Tiere, wie reinrassige Paarungen von Blonde d'Aquitaine, Piemonteser, aber auch Limousin und Charolais, erreichen den Ausmastgrad in der Fettklasse 3 später und sind dann zu schwer.

Vermarktungskanäle bestehen

Dass mit reinen Blonde d'Aquitaine und Piemontesern nicht für den Standard-Inlandmarkt produziert



André Chassot (links) und Pierre-Alain Dufey begleiteten die RAP-Versuche und werteten sie aus.

werden kann, ist Urs Vogt, Geschäftsführer der SVAMH, bekannt, aber: «Mit diesen Daten wissen wir nun, dass Fleischrassengenetik hervorragende Schlachtkörper und ausgezeichnete Fleischqualitäten liefert und sich sowohl zur Kreuzung auf Milchviehgenetik für die konventionelle Mast als auch für die Spezialitätenproduktion bestens eignet. Wir sind auf dem richtigen Weg und alle können davon profitieren.» Erfreut zeigt sich Vogt auch über die Resultate von Angus-Tieren, die bestätigen, dass sie sich auch zur Standardmast eignen. Es ging bei den Versuchen nicht um die Frage, welche Rasse mehr Zuwachs hat, sondern um die Schlachtleistung sowie um einen Vergleich von Schlachtkörper und Fleischqualität. Etwas früher geschlachtet, könnten auch spätreifere Rassen wie Blonde d'Aquitaine oder Piemonteser bei tieferem Schlachtgewicht hervorragende Fleischnoten erreichen, ohne Qualitätseinbussen zu haben. Allerdings darf dabei die Grössenordnung nicht ausser Acht gelassen werden: Es gibt in der Schweiz gesamthaft etwa 100 angemeldete Blonde-d'Aquitaine- und Piemonteser-Herdebuchkühe bei der SVAMH. Vogt legt Wert auf die Feststellung, dass man bei der SVAMH nicht der Meinung sei, es müsse nun generell früher geschlachtet oder über 290 kg SG gemästet werden. Dafür bestünden bereits spezielle Vermarktungskanäle. Bei der Marke + SwissPrime-Beef + trägt man der verzögerten Schlachtreife jedenfalls seit dem Start im Jahr 1996 Rechnung und hat die Obergrenze bei 330 kg angesetzt, mit Abzügen bis zu 350 kg. Nun wird das Entrecôte als «Entrecôte double» angepriesen, was nicht zuletzt bei Konsumenten und Verarbeitern viel Überzeugungsarbeit brauchte.

Kreuzungstiere klar im Vordergrund

Alex Brüllhard, der für die Proviande Schlachtvieh taxiert, leuchtet die Feststellung der Forscher, dass mit den geltenden Standardhandelsrestriktionen eine qualitativ hoch stehende Fleischproduktion mit reinen Fleischrassen praktisch verunmöglicht wird, ein. Allerdings schränkt er gleich ein: «Der Markt verlangt maximal 290 bis 300 kg schwere Schlachtkörper, damit man einen optimalen Anteil an wertvollen Fleischstücken erhält, die gut verarbeitet werden können.» Bei der Proviande seien bezüglich Anpassungen der Normen für Gewichtslimiten auch keine Bestrebungen im Gange, da vom Standardmarkt keine entsprechenden Signale vorhanden seien: Die derzeitige Marktlage würde den Trend zu schwereren Schlachtkörpern schlecht vertragen und die Überproduktion anheizen. Conrad Schär, Präsident von Swiss Beefkälber von reinen Fleischpaarungen kann ich selten kaufen. Ich stelle vorwiegend Kälber ein, die einen Fleischrassenvater haben. Für professionelle Mäster

Den Fünfer und das Weggli gibt es nicht

Ginge es nach dem Wunsch von Metzger und Konsumenten, müsste der Schlachtkörper sehr fleischig sein und viel mehr intramuskuläres Fett (IMF) haben. Optisch scheint der Marmorierungsgrad ein Kaufkriterium zu sein. In Blindtests wurde jedoch nachgewiesen, dass der IMF-Gehalt in Geschmack und Zarthweit keine Rolle spielt. In den USA wird der Schlachtkörper bislang nach IMF taxiert; die Tiere werden mit rund 7 bis 8% IMF geschlachtet. In der Schweiz, nach CH-TAX definiert, bei rund 1 bis 2%. In einer der Versuchsserien mästete man Ochsen bis zu einem am Roastbeef mit Ultraschall gemessenen IMF von 3 bis 4%. Ausser den Tieren der Rassen Piemonteser und Blonde d'Aquitaine erreichten die Rassen Angus, Limousin, Charolais und Simmental das geforderte IMF. Allerdings wogen alle Rassen, ausser Angus, zum Teil weit über 300 kg SG und die Tiere waren zu schwer. Die europäischen Fleischrassen haben weniger IMF und sind mehr auf Fleischigkeit und Ausmastgrad getrimmt. Die Versuche verdeutlichen, dass die Verbindung von Marmorierung mit dem optimalen Ausmastgrad und einem Schlachtgewicht von unter 300 kg nicht erreichbar ist, so frühreif die Rasse auch sein mag. Die Produktion von marmoriertem Fleisch ist in der Schweiz nur dann wirtschaftlich, wenn die Definition des optimalen Ausmastgrades modifiziert würde, ausser es handle sich um eine Spezialität wie Kobe Beef mit dem entsprechenden Verkaufspreis.

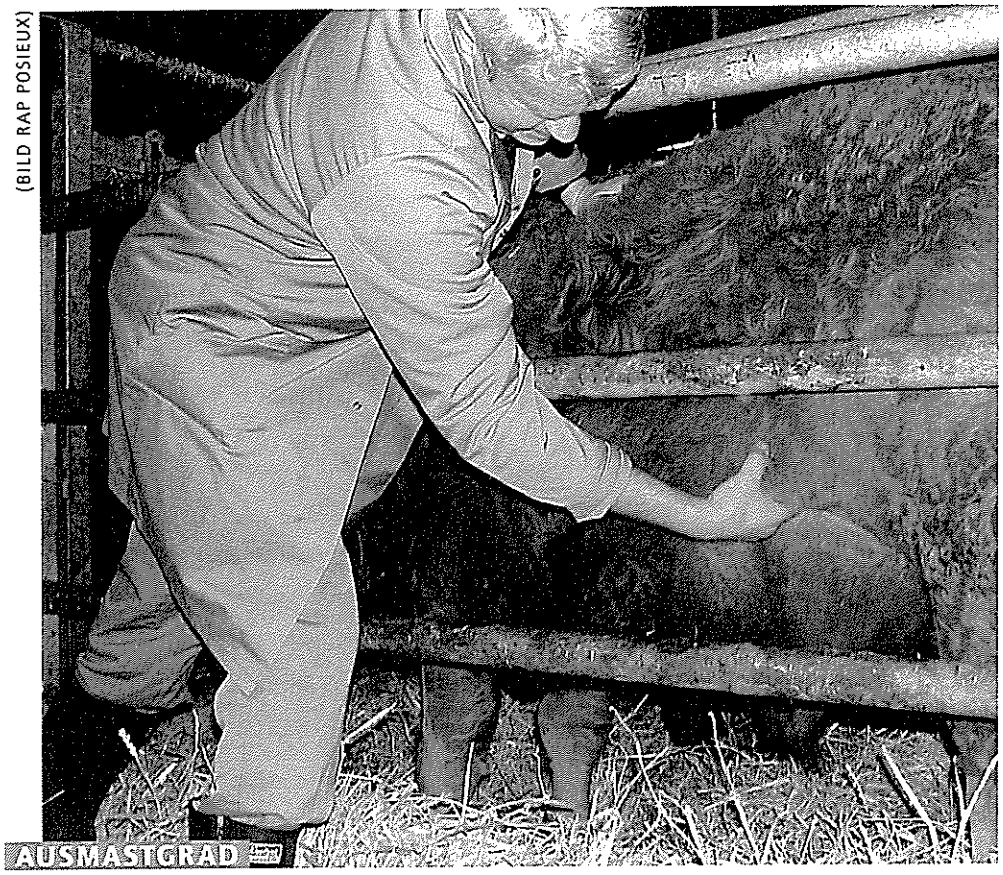
wäre es aber kein Problem, reinrassige, grossrahmige Fleischrassen erfolgreich auszumästen. Durch die entsprechende Fütterung und Haltung könnte der Ausmastgrad bei den erwünschten Gewichten erreicht werden.» Schär arbeitet deshalb am liebsten mit Blonde-d'Aquitaine-Kreuzungsprodukten, da so auch gute Fleischnoten bei gefordertem Ausmastgrad, aber nicht zu schwere Schlachtkörper resultieren: Sie erzielen die besten Tageszunahmen; die Grundlage einer wirtschaftlichen Produktion.

Geltende Futternormen zu pauschal

In den RAP-Versuchen traten Mängel bei den geltenden Fütterungsempfehlungen der RAP auf. In der zweiten Versuchsreihe musste die Energiekonzentration der spätreifen Rassen erhöht werden, damit das Wachstumspotenzial nicht zu stark beeinträchtigt wurde, die Tiere annehmbare Tageszunahmen realisierten und schlachtreif wurden. Diese spätreifen Tiere sind unfähig, unsere auf Gras- und Maissilage basierenden Rationen gut zu verwerten. Die Versuche zeigten die unterschiedlich rasch verlaufenden Entwicklungsstadien von früh- bis spätreif sehr schön auf: Bei Versuchsbeginn waren die Ochsen neun Monate alt und wurden nach dem üblichen Ausmastgrad Fettgewebeklasse 3 geschlachtet. Am kürzesten dauerte die Mast mit 45 Tagen beim Angus, am längsten mit 244 Tagen beim Piemonteser. Die Folge davon sind unterschiedliche Wachstumskurven mit unterschiedlichen Nährstoffanforderungen, die von der Standard-Empfehlung abweichen. Über die gesamte Mastdauer betrachtet, ist die Futterverwertung bei spätreifen Rassen schlechter, weil das Verhältnis totaler Erhaltungsbedarf/totaler Produktionsbedarf höher ist. An einem Weidestandort ist deshalb eine Rasse mit grossem Raufutteraufnahmevermögen angesagt, die mit Vorteil rasch Fett ansetzt und frühreif ist, damit zur Ausmast wenig energiereicher Kraftfutter benötigt wird. Angus besitzt diese Eigenschaften. «Mit welcher der uns zur Verfügung stehenden Rassen hierzulande am wirtschaftlichsten gemästet werden kann, beantworten die Vergleichsversuchsreihen nicht», schränkt auch Pierre-Alain Dufey ein. Das wird weiterhin die Marktnachfrage tun.

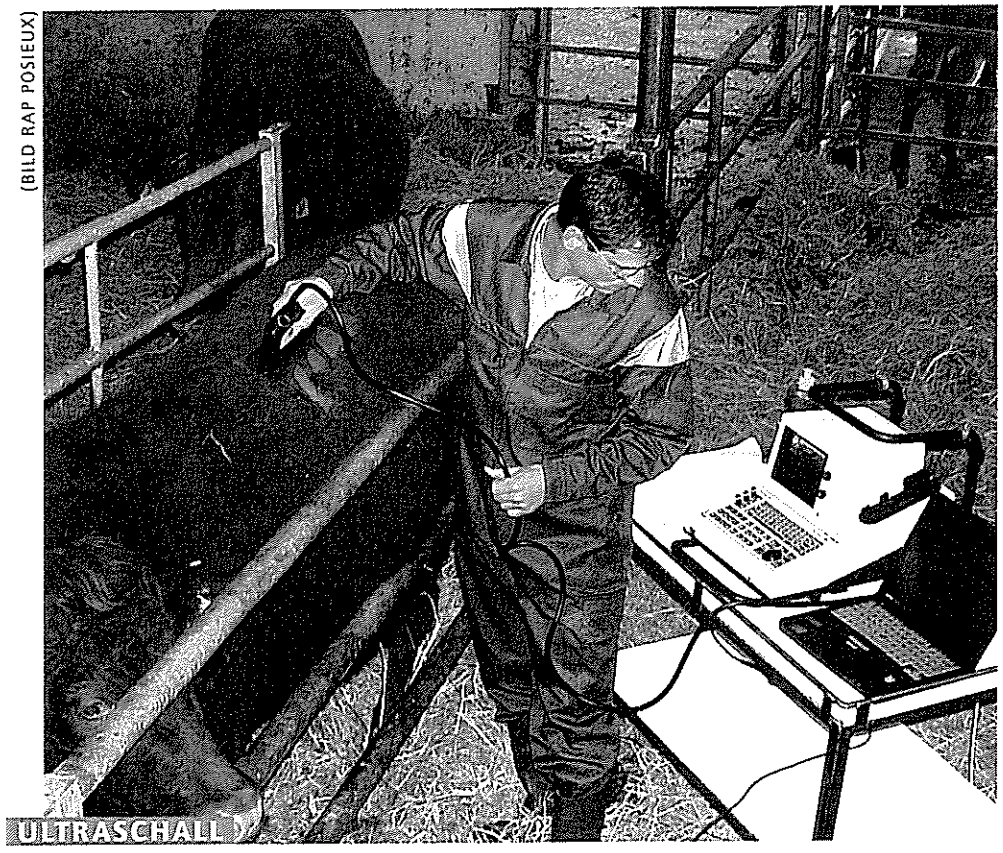
Christian Guler

(BILD RAP POSIEUX)



Alle nach Fettgewebeklasse 3 geschlachteten Tiere wurden durch Taxierungsspezialisten der Proviande eingeschätzt.

(BILD RAP POSIEUX)



Um die Tiere beim gewünschten IMF-Gehalt von 3 bis 4 Prozent zu schlachten, wurde der Gehalt mittels Ultraschall am Roastbeef gemessen.