

Forschung an der LFS Hohenlehen:

Die Rasse Angus in der Jungrinderproduktion – Erste Versuchsergebnisse

Dr. Margit Velik und DI Georg Terler, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Institut für Nutztierforschung

Jungrinderproduktion in Österreich

Die Mutterkuhhaltung und Jungrinderproduktion wird in Österreich trotz Wegfall der Mutterkuhprämie von vielen Landwirten betrieben. Die Jungrinder gehen entweder als Einsteller in die Rindermast oder werden als Jungrinder mit unter einem Jahr geschlachtet. Die Mutterkuhhaltung ist großteils in Grünlandgebieten angesiedelt und leistet damit auch einen wesentlichen Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft. Auch wenn die Mutterkuhhaltung häufig 'nur' im Nebenerwerb betrieben wird, sollte sie trotzdem rentabel sein. Neben der Fruchtbarkeit der Kuh und der Jungrinder-Vermarktung ist hierfür die Optimierung des Produktionssystems (Fütterung, Rasse, Schlachtgewicht etc.) entscheidend. Für die Erzeugung von Jungrindfleisch wird häufig Fleckvieh als milchbetonte Mutterrasse eingesetzt und Limousin als mittelrahmige, fleischbetonte Vatterrasse. Von 2007 bis 2013 wurde an der LFS Hohenlehen bereits ein Mutterkuh-Versuch mit diesen beiden Rassen durchgeführt.

Warum die Rasse Angus?

Angus wird als friedfertige, leichtkalbende, mittelgroße, frühreife Rasse mit ausgeprägtem Mutterinstinkt und mit mittlerer Milchleistung beschrieben. Sie scheint gut für extensive bis mittelintensive Betriebe und für die Weidemast geeignet zu sein. Ihr wird eine mittelmäßige Schlachtleistung nachgesagt, aber dafür eine sehr gute Fleischqualität. Wissenschaftliche Versuche zur Jungrindproduktion mit Angus gibt es in Österreich und im deutschsprachigen Raum kaum. Zeitgleich mit dem hier vorgestellten Angus-Mutterkuhversuch an der LFS Hohenlehen läuft an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein ein Jungrinderversuch mit Angus und Angus-Kreuzungen als Mutterkühe und Limousin als Vatterrasse (Projektleiter Hans Häusler).

Versuch an der LFS Hohenlehen

An der LFS Hohenlehen begann 2015 ein Versuch mit 10 Mutterkühen (5 Angus (AN) und 5 Fleckvieh (FV)), einem AN-Stier und deren Jungrindern (reinrassige AN und Kreuzung FV×AN). Die Rinder werden ganzjährig in einem Außenklimastall gehalten und erhalten Grassilage und Heu sowie geringe Mengen Getreide als Lockfutter. Die Jungrinder werden regelmäßig gewogen und im schuleigenen Schlachthof geschlachtet, wo auch die Schlachtleistung erhoben wird. Die männlichen Jungrinder werden, wie in der Jungrind-Vermarktung gefordert, kastriert. Die HBLFA Raumberg-Gumpenstein übernimmt die Untersuchung der Fleischqualität, die Versuchsauswertung und die Veröffentlichung der Ergebnisse.



Erste Ergebnisse aus dem Versuch

Bisher wurden 8 reinrassige AN und 6 FV×AN-Kreuzungen geschlachtet. Die Ergebnisse sind als erste Richtwerte zu verstehen; mit dem Versuchsende im Jahr 2020 liegen dann umfassende Ergebnisse vor.

Milchleistung bestimmt Zunahmen

Die AN-Jungrinder nahmen pro Tag 200 g weniger zu als die FV×AN-Kreuzungs-Jungrinder, was vermutlich mit der höheren Milchleistung der FV-Kühe zusammenhängt. Die Tageszunahmen der AN-Jungrinder sind mit jenen von reinrassigen Limousin (LI) vergleichbar (LI-Ergebnis aus dem zuvor an der LFS Hohenlehen durchgeführten Mutterkuhversuch mit LI und FV). Die AN-Jungrinder waren bei der Schlachtung 2 Monate älter (durchschnittliches Schlachtalter 12,6 Monate) als die FV×AN-Jungrinder. Werden Jungrinder nicht über die Direktvermarktung, sondern über Markenfleischprogramme (z.B. Ja!Natürlich, Zurück zum Ursprung) vermarktet, ist vor allem bei AN auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Altersgrenze (< 1 Jahr) sowie der geforderten Schlachtkörpergewichte zu achten.

	Rasse	
	AN ¹	FV×AN ¹
Mastleistung		
Mastendgewicht, kg	415	434
Schlachtalter, Monate	12,6	10,7
Ø Tageszunahme, g	1.010	1.250
Schlachtleistung		
Schlachtkörpergewicht _{kalt} , kg	216	233
Ausschlachtung _{kalt} , %	52	54
Fleischigkeit (1=P, 5=E)	3,4	3,3
Fettklasse (1=mager, 5=fett)	2,9	2,2
Anteil wertvoller Teilstücke, %	44	45
Fleischqualität		
Zartheit (Scherkraft _{gegrillt}), kg	2,8	2,7
Intramuskuläres Fett, %	2,4	1,9
Grillsaftverlust _{warm} , %	23	22

¹AN = Angus; FV×Angus = Fleckvieh×Angus

Moderate Ausschlachtung

Die Ausschlachtung der AN-Jungrinder scheint etwas niedriger als bei FV×AN-Jungrindern zu sein. Im zuvor an der LFS Hohenlehen durchgeführten Jungrinder-Versuch hatten reinrassige LI im Vergleich zu den hier untersuchten reinrassigen AN eine um etwa 6 % höhere Ausschlachtung und 3 % mehr wertvolle Teilstücke (Rostbraten, Beiried etc.).

AN setzen mehr Fett an

Die AN-Jungrinder setzten bis zur Schlachtung deutlich mehr Fett an, was sich bei der Fettklasse und beim intramuskulärem Fettgehalt (= Fettgehalt im Fleisch) zeigt. Ein höherer Fettgehalt beeinflusst häufig die Zartheit und Saftigkeit von Rindfleisch positiv. Obwohl das Fleisch von AN fetter war, war es allerdings nicht zarter bzw. saftiger als das der FV×AN-Jungrinder. Das Jungrindfleisch von beiden Rassen/Kreuzungen war sehr zart.

Versuch läuft noch bis 2020

Der hier vorgestellte Mutterkuh-Versuch läuft noch bis zum Jahr 2021. Bis dahin werden noch rund 30 Jungrinder geschlachtet, wodurch die hier gezeigten Zwischenergebnisse aussagekräftiger werden. Zusätzlich kann dann auch eine Auswertung für männliche und weibliche Jungrinder getrennt gemacht werden.

Jungrinder haben prinzipiell eine eher geringe Fetteinlagerung im Schlachtkörper und im Fleisch. AN zeichnet sich im Vergleich zu anderen Rassen durch einen frühen und höheren Fettansatz aus. Daher kann AN vor allen für extensiv wirtschaftende Betriebe mit moderaten Grundfutter-Qualitäten und Verzicht auf Kraftfutter-Einsatz (auch in der Endmast) interessant sein. AN ist auch überlegenswert, wenn Betriebe die von Vermarktungsseite geforderte Fettklasse (Fettklasse 2-3) nicht erreichen bzw. für Direktvermarkter mit Premiumprodukten.

Stand: März 2018