

Informationen zur Schlachtkörperauswertung nach Betrieb

Urs Vogt - Mit dem Quartalsversand vom Januar 2019 erhielten alle Produzenten, welche im Jahr 2018 Natura-Veal, Natura-Beef oder SwissPrimBeef geliefert haben, die Schlachtkörperauswertung 2018 (Betriebe mit elektronischem Versand erhalten die Liste im BeefNet).

Die Auswertung verschafft einen Überblick über die Schlachtergebnisse. Die Abstammung und Rasse sowie die Durchschnittswerte für Schlachtag, Schlachtgewicht, Fleischigkeit und Fettgewebeklasse sind ausgewiesen.

1. Datengrundlage

Aufgeführt sind alle Tiere, welche über VIANCO oder Viegut geliefert worden sind.

Als Datengrundlage dienen die Daten von Mutterkuh Schweiz. Die Fleischigkeit und Fettgewebeklasse entsprechen der Proviande-Taxierung. Einzelne Nachtaxierungen und nachträgliche Korrekturen des Geschlechts (z.B. Wechsel auf kastriert) sind nicht aktualisiert. Diese Korrekturen werden von der TVD nicht automatisch an Mutterkuh Schweiz geliefert.

2. Durchschnittswerte

In der Auswertung sind die Durchschnittswerte für die einzelnen Markenprogramme aufgeführt.

Bei Rassenangaben ist zuerst die Mutterrasse genannt (Bsp. LMxSM heisst: Limousin-Kuh x Simmental-Stier). Die Fleischigkeit wurde für die Errechnung der Durchschnitte in eine Ziffer umgeformt (C=1; H=2; T+=3; T=4; T-=5; A=6; X=7;). Dies ermöglicht, genaue Durchschnitte zu errechnen.

3. Interpretation der Resultate

Vergleicht man die einzelnen Schlachtkörper miteinander, sollen Gemeinsamkeiten und Differenzen gesucht werden. Achten Sie dabei auf Abstammung, Geschlecht, Geburts- bzw. Schlachtmonat. Zu berücksichtigen sind allfällige ungleiche Fütterungs- oder Haltsregime innerhalb der Herde.

Betriebsdurchschnitte können mit den Durchschnitten über alle Betriebe verglichen werden. Es ist zu beachten, dass für den Betriebserfolg nicht nur die Schlachtergebnisse, sondern auch die Produktionskosten zählen. Bei eher bescheidener Futterqualität, z.B. durch Sömmerung, können tiefere Schlachtgewichte genauso wirtschaftlich sein wie höhere bei besserer Futterqualität. Verbesserungen müssen aber dann vorgenommen werden, wenn der Ausmastgrad nur ungenügend erreicht wird oder die Schlachtgewichte sehr tief sind.

4. Schlachtdaten auf BeefNet

Über Ihren Login auf www.beefnet.ch können Sie unter Betrieb -> Betriebslisten -> Schlachtdaten die Liste mit Schlachtdaten ziehen, nach Schlachtdatum oder Kategorie gefiltert. Ebenfalls kann eine Excel Datei mit den Daten herunterladen. Die Schlachtdaten sind jeweils rund einen Monat nach der Schlachtung im BeefNet verfügbar.

Brugg, 16.01.2019

Natura-veal 2018			
	Fettklasse	Fleischigkeit	Schlachtgewicht
Alle	2.4	1.7	131
AL x AL	2.3	2.0	125
AL x LM	2.5	1.2	134
AN x AN	2.5	2.4	123
KR x AN	2.5	2.1	129
HW x LM	2.7	1.4	129
SM x LM	2.3	1.5	133
KR x LM	2.2	1.4	133
LM x LM	1.7	1.1	132

Natura-Beef 2018			
	Fettklasse	Fleischigkeit	Schlachtgewicht
Alle	2.9	1.7	227
AN x AN	3.0	2.5	202
AN x LM	2.9	1.8	214
KR x AN	3.1	2.4	212
KR x CH	2.8	1.5	242
KR x LM	2.9	1.5	234
KR x SM	2.8	2.0	230
LM x LM	2.4	1.2	229
SM x AN	3.0	2.4	220
SM x CH	2.9	1.6	243
SM x LM	2.9	1.6	234
SM x SM	2.8	2.0	232

SwissPrimBeef 2018			
	Fettklasse	Fleischigkeit	Schlachtgewicht
Alle	2.8	1.2	319
KR x LM	2.8	1.2	315
LM x LM	2.6	1.0	324
SM x SM	2.8	1.4	309
KR x AN	3.2	1.5	315
CH x CH	2.7	1.1	327
AU x AU	2.6	1.1	328
AN x AN	3.2	1.4	316