



Schlachtdatenauswertung der Markenprogramme von Mutterkuh Schweiz

Andrea Hospenthal* – An der ETH Zürich wurden im Rahmen einer Masterarbeit die Schlachtdaten der Tiere aus den Markenprogrammen von Mutterkuh Schweiz aus den Jahren 2005 bis Mitte 2015 analysiert und die Fettgewebeklassen dargestellt.

Die Preisbildung am Schlachthof beruht auf der Klassierung nach Fleischigkeit (CHTAX) und auf der Klassierung nach Fettgewebeklasse (1 bis 5). Während für die Fleischigkeit eine Zuchtwertschätzung durchgeführt wird, existiert für die Fettgewebeklasse zurzeit keine Zuchtwertschätzung.

Bei der Fettabdeckung wird die mittlere Klasse 3 angestrebt. Das heisst, man möchte gleichmässig abgedeckte Schlachtkörper. Entspricht ein Schlacht tier nicht der Klasse 3, werden Preisabzüge vorgenommen.

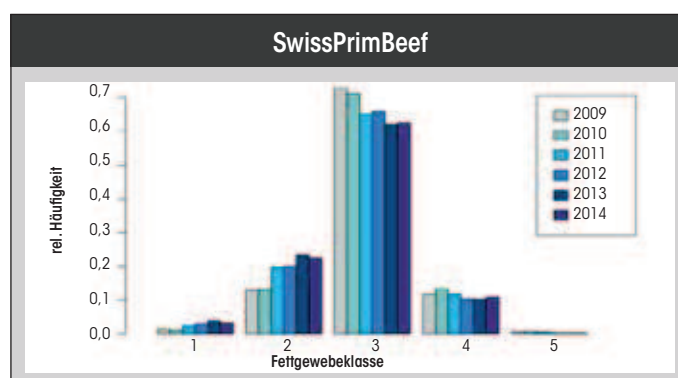
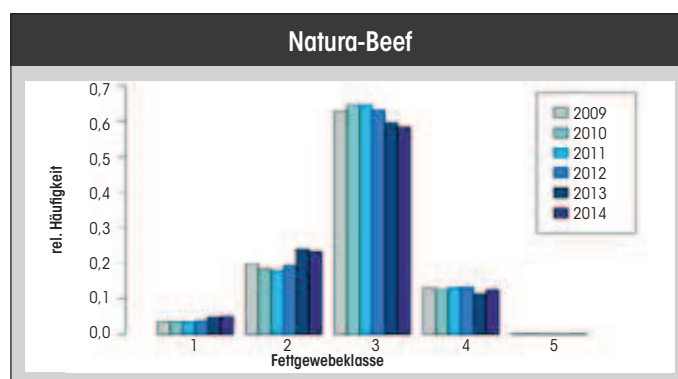
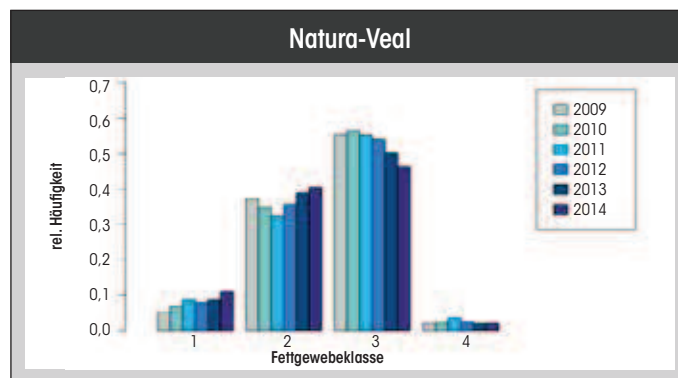
Vergleicht man die Fettgewebeklasse über die Jahre, stellt man bei den Markenprogrammen Natura-Veal, Natura-Beef und SwissPrimBeef eine Abnahme der Klasse 3 fest (Abbildung 1). Am stärksten ist der Rückgang im Markenprogramm Natura-Veal. Im Jahr 2010 wurden 56 % der Tiere der Fettgewebeklasse 3 zugeordnet. Bis 2014 schrumpfte der Anteil der Tiere, welche die Fettgewebeklasse 3 aufwiesen, auf 46 %. Die Abnahme der Klasse 3 führte in allen Markenprogrammen zu einer Zunahme der Klasse 2. Die anderen Klassen blieben weitgehend konstant. In keinem Markenprogramm konnte eine Zunahme der oberen Fettgewebeklassen (Klassen 4 und 5) festgestellt werden.

Die Verschiebung der Fettgewebeklassen hin zu den tieferen Klassen ist nicht erwünscht. Aus diesem Grund wurden die Schlachthausdaten der Jahre 2005 bis Mitte 2015 analysiert und ein mathematisches Modell zur Darstellung der Fettgewebeklasse aufgestellt. Dabei wurde der höchste Blutanteil eines Tieres als Rassenbezeichnung übernommen.



Wurden in den ausgewerteten Daten Grauvieh-Mütter in Kombination mit einem Limousin-Stier für die Natura-Veal Produktion eingesetzt, erreichten 47,7 % der Nachkommen die höchste Klassierung C3.

Abbildung 1: Häufigkeiten der Fettklassen in den Jahren 2009 bis 2014



Rassen

Im Jahr 2014 können 60 % der geschlachteten Tiere der Rasse Limousin zugeordnet werden. Die Rassen Angus und Simmental machen je 15 % aus. Die restlichen 10 % teilen sich die Rassen Charolais, Grauvieh, Aubrac, Salers, Hereford, Blonde d'Aquitaine und Original Braunvieh. Limousin wird absolut betrachtet, in allen drei Markenprogrammen am häufigsten eingesetzt.

* Andrea Hospenthal hat an der ETH Zürich Agrarwissenschaften studiert und absolvierte ihre Masterarbeit 2016 im Bereich Tiergenetik.

Im Jahr 2014 machte das Markenprogramm Natura-Beef 79,2 % aller Schlachtungen aus, das SwissPrimBeef 12,3 % und das Natura-Veal 8,5 %. Die meisten Natura-Veal-Tiere können den Rassen Limousin, Simmental, Angus und Grauvieh zugeordnet werden. Das Markenprogramm Natura-Beef wird dominiert durch die Rassen Limousin, Simmental und Angus. Beim Markenprogramm SwissPrimBeef sind die Rassen Limousin und Angus am häufigsten (Tabelle 1).

Nicht jede Rasse eignet sich gleich gut für jedes Markenprogramm

Die häufigste Vatterrasse der 2014 geschlachteten Tiere war Limousin. Tiere mit Limousin-Vätern erreichen in allen Markenprogrammen gute Schlachtresultate. Tabelle 2 zeigt die häufigsten Mutterrassen, welche mit Limousin-Stieren belegt wurden. Zudem ist der Anteil Nachkommen, welche die Klassierung C3 erreichten, ausgewiesen. Mutterrassen sind aufgeführt, wenn im Jahr 2014 mindestens 100 Nachkommen der entsprechenden Rasse geschlachtet wurden.

Im Markenprogramm Natura-Veal war die Kreuzung Limousin x Braunvieh am häufigsten. In 21,5 % der Fälle wurden die Nachkommen in die Schlachtkategorie C3 eingeteilt. Wurden jedoch Grauvieh-Mütter in Kombination mit einem Limousin-Stier für die Natura-Veal Produktion eingesetzt, erreichten 47,7 % der Nachkommen die höchste Klassierung C3.

Im Natura-Beef wurden am häufigsten Kreuzungskühe mit einem Limousin-Stier belegt. 34,8 % der daraus entstehenden Nachkommen wurde in die Schlachtkategorie C3 eingeteilt. Einzig die Paarung Limousin x Limousin erreichte einen höheren Anteil von Tieren mit der Klassierung C3. Auch im Markenprogramm



Es konnte gezeigt werden, dass weibliche Tiere im Durchschnitt eine höhere Fettabdeckung aufweisen als Kastraten und diese wiederum eine höhere Fettabdeckung erreichen als männliche Tiere.

SwissPrimBeef erreichte die Paarung zwischen Limousin x Limousin den höchsten Anteil an C3 Tieren.

Auch bei den Geschlechtern gibt es Unterschiede

Die Geschlechtsverteilung variiert je nach Markenprogramm erheblich. Da beim Natura-Veal nur wenige Kastraten vorkommen, wurden diese in der Auswertung nicht berücksichtigt. Beim SwissPrimBeef sind 20 % der männlichen Tiere kastriert, beim Natura-Beef sind es sogar 79 %. Natura-Veal ist das einzige Markenprogramm, in dem mehr weibliche als männliche Tiere geschlachtet werden (Abbildung 2).

Tabelle 1: Rassen der 2014 geschlachteten Tiere

Rasse	Natura-Veal	Natura-Beef	SwissPrimBeef	Anzahl 2014 absolut	Anteil 2014 relativ (%)
Limousin	1904	16 616	1902	20 422	60
Angus	283	3738	1062	5083	15
Simmental	337	4386	343	5066	15
Charolais	18	586	417	1021	3
Grauvieh	237	387	12	636	2
Aubrac	19	340	232	591	2
Salers	17	208	172	397	1
Hereford	17	247	10	274	1
Blonde d'Aquitaine	32	201	37	270	1
Original Braunvieh	17	178	4	199	1

Tabelle 2:
Limousin x Mutterrasse der 2014 geschlachteten Tiere

Mutterrasse	Anzahl Nachkommen	Schlachtkategorie C3 (%)
Natura-Veal		
Braunvieh ¹	638	21,5
Kreuzung	508	22,6
Grauvieh	344	47,7
Natura-Beef		
Kreuzung	10 957	34,8
Simmental	2415	25,3
Limousin	2010	36,6
Braunvieh ¹	1497	20,5
Grauvieh	614	32,7
SwissPrimBeef		
Limousin	954	54,4
Kreuzung	779	45,7

¹ Braunvieh, Brown Swiss, Original Braunvieh (OB) und Rückgekreuzte OB

Es konnte gezeigt werden, dass weibliche Tiere im Durchschnitt eine höhere Fettabdeckung aufweisen als Kastraten und diese wiederum eine höhere Fettabdeckung erreichen als männliche Tiere.

Auch wurde ersichtlich, dass das Alter einen positiven Einfluss auf die Fettgewebeklasse hat, das heisst, dass die Tiere mit zunehmendem Alter eine höhere Fettabdeckung aufweisen. Vergleicht man das Schlachalter der Tiere in der Schweiz mit dem Schlachalter der Tiere im Ausland, stellt man fest, dass der Schweizer Schlachtviehmarkt und die Markenprogramme von Mutterkuh Schweiz ziemlich einzigartig sind. Nirgends werden die Tiere so jung geschlachtet wie in der Schweiz. Im Ausland ist zudem Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung eher unbekannt. Da die Markenprogramme Natura-Veal und Natura-Beef nicht rassenspezifisch sind, kann das Wachstumspotential einzelner Rassen nicht richtig ausgenutzt werden. Es ist eine Überlegung wert, welche Rasse für welches Programm eingesetzt wird.

Da die Fettgewebeklasse unabhängig von der Fleischigkeitsklasse betrachtet wurde, zeigte sich, dass Angus in allen Markenprogrammen eine hohe Fettabdeckung erzielt. Grauvieh-Tiere weisen besonders im Natura-Veal eine gute Fettabdeckung auf. Als Natura-Beef weisen neben Hereford und Angus auch die Rassen Original Braunvieh, Limousin, Simmental und Aubrac gute Fettabdeckungen aus. Bei SwissPrimBeef sind es neben Hereford und Angus auch Tiere der Rasse Simmental und Salers, die eine gute Fettabdeckung aufweisen.

Es wurde festgestellt, dass ein Zusammenhang zwischen Nettozunahmen, Fleischigkeitsklasse und Fettgewebeklasse besteht. Die Effekte müssen noch genauer untersucht werden. Diese Eigenschaften sollten nicht separat züchterisch bearbeitet, sondern künftig in einem gemeinsamen Index zusammengefasst werden.

Fleischqualität ist ein wichtiges Kriterium, das Konsumenten veranlasst, Fleisch zu kaufen (Sami et al. 2004). Mann & Erdin 2015 konnten aufzeigen, dass in den letzten Jahren der Preisunterschied zwischen Fleisch aus Markenprogrammen und QM-Fleisch geschrumpft ist. Der Preisunterschied zwischen den Qualitätsklassen ist hingegen gestiegen. In dieser Studie wurden die Labelprogramme von Mutterkuh Schweiz nicht berücksichtigt. Damit der höhere Preis der Markenprogramme auch in Zukunft gerechtfertigt bleibt, ist jetzt der richtige Zeitpunkt, um in die Fleischqualität zu investieren. Die dazu notwendigen Daten werden sowieso routinemässig an den Schlachthöfen gesammelt und warten nur darauf, verwendet zu werden. Die Erfassung neuer Merkmale wie Marbling wären Möglichkeiten, die Qualitätsstrategie «Fleisch aus Mutterkuhhaltung» auszubauen.

Mann S. & Erdin D. (2015) Klassen oder Labels? Rindfleischpreise und Qualität. AGRAR FORSCHUNG SCHWEIZ 5, 202 - 209.

Sami A., Augustini C. & Schwarz F. (2004) Effects of feeding intensity and time on feed on performance, carcass characteristics and meat quality of Simmental bulls. Meat Science 67, 195-201. ■

Abbildung 2: Geschlechterverteilung nach Markenprogrammen

