

Informationen zur Schlachtkörperauswertung nach Betrieb

Remo Ackermann - Mit dem Quartalsversand vom Januar 2017 erhielten alle Produzenten, welche im Jahr 2016 Natura-Veal, Natura-Beef oder SwissPrimBeef geliefert haben, die Schlachtkörperauswertung 2016 (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 Schlachtalter, Schlachtgewicht, Fleischigkeit und Fettgewebeklasse werden 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 den mit dem Quartalsversand erhaltenen Auswertungen 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 von Schlachtkörpern gesucht werden. Achten Sie dabei auf Abstammung, Geschlecht, Geburts- bzw. Schlachtmonat. Zu berücksichtigen sind allfällige ungleiche Fütterungs- oder Haltungsregime 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. Listen mit Schlachtdaten von Ihren Tieren ziehen, nach Schlachtdatum oder Kategorie gefiltert. Ebenfalls kann eine Excel Datei mit den Daten gedownloadet werden. Die Schlachtdaten sind jeweils rund einen Monat nach der Schlachtung im BeefNet verfügbar

5. Details zu Natura-Beef 2016

Für Natura-Beef konnte aufgrund der grossen Datengrundlage eine differenzierte Aufschlüsselung nach den häufigsten Rassen und Produktionszonen gemacht werden.

Natura-Beefs müssen direkt von der Mutterkuh abgesetzt sein und im Alter von rund 10 Monaten zur Schlachtung gegeben werden. Zertifikate können bis zum Alter von 10 Monaten bestellt werden. Das Schlachten mit etwa 10 Monaten ist auch agronomisch sinnvoll, damit die Kuh eine genügend lange Galtzeit hat. Ein Herausschieben des Schlachtzeitpunkts bringt zwar zusätzliche Kilos, kann aber zu einer ungenügenden Galtzeit und zu schlechtem Kolostrum führen, was wiederum für das neue Kalb negativ sein kann. Zudem neigen ältere Kälber zum „räubern“, womit der zusätzliche Zuwachs der älteren Kälber zu Lasten der jüngeren Kälber geht.

Schlachtgewichte Natura-Beef 2016							
	TZ	HZ	BZ 1	BZ 2	BZ 3	BZ 4	Alle Zonen
AL x LM	220	218	214	204	196	204	210
AN x AN	228	202	189	196	193	195	198
AN x LM	230	209	205	206	209	211	211
BV x BV	210	234	207	219	196	192	207
BV x LM	228	232	224	219	215	210	223
KR x AN	216	210	203	204	199	196	208
KR x CH	245	242	235	230	214	205	237
KR x LM	251	231	227	223	214	215	229
KR x SM	227	228	230	218	210	198	223
LM x LM	226	229	227	223	222	223	225
SM x AN	216	215	207	212	214	190	217
SM x CH	243	239	235	228	221	211	239
SM x LM	232	231	227	222	214	215	229
SM x SM	230	225	225	218	213	220	225
alle	227	226	220	215	208	205	222

Fettgewebeklassen Natura-Beef 2016							
	TZ	HZ	BZ 1	BZ 2	BZ 3	BZ 4	Alle Zonen
AL x LM	3.0	2.9	2.8	2.7	2.7	2.7	2.8
AN x AN	3.0	3.0	2.8	3.0	2.7	3.0	3.0
AN x LM	3.0	2.9	2.7	2.8	2.6	2.6	2.8
BV x BV	2.9	3.2	2.8	3.0	2.6	2.3	2.8
BV x LM	3.0	3.0	3.0	2.9	2.8	2.6	2.9
KR x AN	3.1	3.0	2.9	3.1	2.9	2.7	3.0
KR x CH	2.8	3.0	2.9	2.6	2.5	2.9	2.8
KR x LM	2.8	2.7	2.7	2.7	2.6	2.6	2.8
KR x SM	2.8	3.0	2.8	2.9	2.7	2.6	2.8
LM x LM	2.4	2.4	2.3	2.4	2.1	2.5	2.4
SM x AN	2.8	2.7	3.0	3.0	3.0	2.3	2.9
SM x CH	3.0	2.7	2.8	2.6	2.0	2.7	2.9
SM x LM	2.9	2.8	2.8	2.7	2.7	2.7	2.8
SM x SM	2.8	2.8	2.7	2.7	2.5	2.0	2.7
alle	2.8	2.8	2.7	2.7	2.6	2.6	2.8

Fleischigkeiten Natura-Beef 2016							
	TZ	HZ	BZ 1	BZ 2	BZ 3	BZ 4	Alle Zonen
AL x LM	1.5 (C)	1.6 (H)	1.6 (H)	1.8 (H)	1.6 (H)	1.6 (H)	1.7 (H)
AN x AN	2.6	2.7	2.8	2.8	2.7	2.6	2.7
AN x LM	1.9	2.0	1.9	1.9	1.6	1.7	1.9
BV x BV	3.0	2.4	2.9	3.1	2.7	2.9	2.9
BV x LM	1.9	1.8	2.0	2.0	1.8	2.0	1.9
KR x AN	2.5	2.7	2.7	2.7	2.5	2.6	2.6
KR x CH	1.6	1.7	1.8	1.5	2.0	1.8	1.7
KR x LM	1.6	1.6	1.6	1.6	1.5	1.4	1.6
KR x SM	2.1	2.0	2.3	2.3	2.3	2.1	2.2
LM x LM	1.2	1.2	1.2	1.3	1.2	1.1	1.2
SM x AN	2.5	2.7	2.6	2.3	2.6	3.5	2.5
SM x CH	1.7	1.8	1.3	1.2	1.4	1.9	1.7
SM x LM	1.8	1.7	1.8	1.8	1.9	1.6	1.8
SM x SM	2.2	2.4	2.3	2.5	2.5	2.5	2.3
alle	1.8	1.8	1.9	2.0	1.9	2.0	1.9

Schlachtgewichte, Fettgewebeklasse und Fleischigkeit der Natura-Beef 2016

6. Details zu Natura-Veal 2016

Um eine Auswertung nach Zone und Rasse zu machen, ist beim Natura-Veal die Datenbasis zu klein.

Natura-Veal 2016				
	Fettklasse	Fleischigkeit	Schlachtgewicht	Schlachtalter
AL x AL	2.3	2.2	122	166
AL x LM	2.4	1.3	133	152
AN x AN	2.5	2.5	123	163
BV x LM	2.4	1.6	132	148
KR x AN	2.6	2.4	128	157
HW x LM	2.5	1.7	125	168
SM x LM	2.4	1.6	133	150
KR x LM	2.1	1.4	133	151
LM x LM	1.7	1.2	133	162

Fettgewebeklasse, Fleischigkeit, Schlachtgewicht, und Schlachtalter der Natura-Veal 2016 nach den häufigsten Rassen.

7. Details zu SwissPrimBeef 2016

Bei den SwissPrimBeef stand der Grossteil der Tiere zuletzt in der Talzone. Deshalb und wegen der geringen Datenbasis macht eine Aufteilung nach Zone wenig Sinn.

Auch bei SwissPrimBeef sind neben den Schlachtkörperresultaten und dem Schlachalter weitere Faktoren wie Futterrational, Kraftfutteranteil und Aufzuchtphase miteinzubeziehen.

SwissPrimBeef 2016			
	Fettklasse	Fleischigkeit	Schlachtgewicht
KR x LM	2.8	1.2	318
LM x LM	2.5	1.0	322
SM x SM	2.8	1.4	307
KR x AN	3.3	1.5	310
CH x CH	2.5	1.1	329
AU x AU	2.8	1	320
AN x AN	3.3	1.6	308

Fettgewebeklasse, Fleischigkeit und Schlachtgewicht der SwissPrimBeef-Tiere 2016 nach den häufigsten Rassen.