

Informationen zur Schlachtkörperauswertung nach Betrieb

Remo Ackermann - Mit dem Quartalsversand vom Januar 2018 erhielten alle Produzenten, welche im Jahr 2017 Natura-Veal, Natura-Beef oder SwissPrimBeef geliefert haben, die Schlachtkörperauswertung 2017 (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 Schlachtagter, 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 Durchschnittswerte in eine Ziffer umgeformt (C=1; H=2; T+=3; T=4; T-=5; A=6; X=7). Dies ermöglicht, genaue Durchschnittswerte 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 Durchschnittswerten 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

Natura-Veal 2017			
	Fettklasse	Fleischigkeit	Schlachtgewicht
Alle	2.3	1.8	130
AL x AL	2.4	2.1	120
AL x LM	2.2	1.3	125
AN x AN	2.4	2.5	120
KR x AN	2.5	2.2	125
HW x LM	2.4	1.6	125
SM x LM	2.3	1.6	128
KR x LM	2.2	1.4	121
LM x LM	1.6	1.2	129

Natura-Beef 2017			
	Fettklasse	Fleischigkeit	Schlachtgewicht
Alle	2.8	2.0	223
AN x AN	2.9	2.7	198
AN x LM	2.8	1.9	211
KR x AN	3.0	2.6	208
KR x CH	2.7	1.5	239
KR x LM	2.8	1.5	230
KR x SM	2.8	2.1	226
LM x LM	2.4	1.2	224
SM x AN	2.9	2.5	219
SM x CH	2.8	1.8	238
SM x LM	2.9	1.7	230
SM x SM	2.8	2.2	227

SwissPrimBeef 2017			
	Fettklasse	Fleischigkeit	Schlachtgewicht
Alle	2.8	1.2	317
KR x LM	2.7	1.1	313
LM x LM	2.5	1.0	319
SM x SM	2.7	1.4	303
KR x AN	3.1	1.4	310
CH x CH	2.5	1.1	324
AU x AU	2.5	1.0	317
AN x AN	3.2	1.4	310