

Auswertung von Natura-Veal-Schlachtdaten: Älter bedeutet nicht unbedingt schwerer

Monica Zemp* – Im Rahmen eines Arbeitskreises haben wir die Schlachtdaten von 1259 Natura-Veal (2022 bis 2024) aus 11 verschiedenen Betrieben ausgewertet. Untersucht wurde der Einfluss verschiedener Faktoren wie Alter, Geschlecht oder Schlachtmonat auf das Schlachtgewicht, die Fettklasse und die Fleischigkeit.

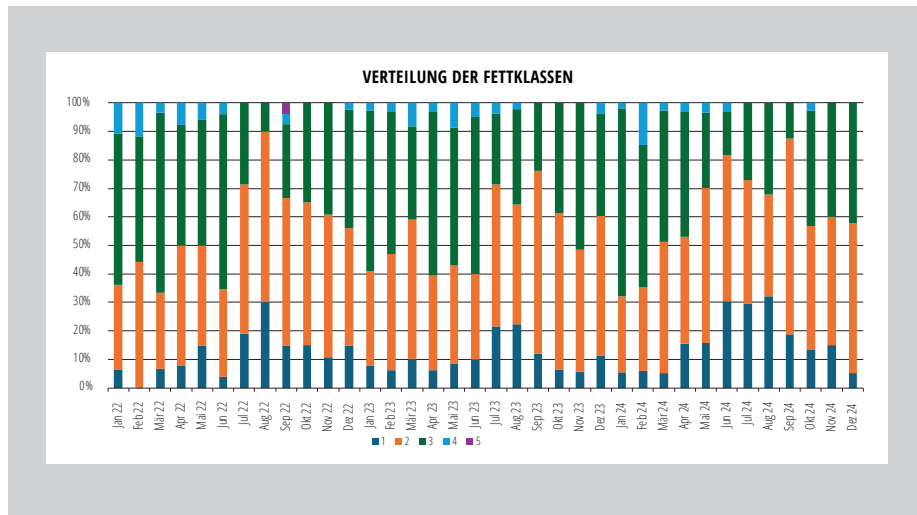


Abbildung 1: Verteilung der Fettklassen von 1259 Natura-Veal in den Jahren 2022-2024

Jahren sichtbar (Abb. 1). Während in den Jahren 2022 und 2023 der 1er-Anteil vor allem in den Monaten Juli und August ansteigt, steigt dieser 2024 bereits im April auf über 10 Prozent und bleibt bis im November über diesem Wert. Das schlechte Wetter in diesem Jahr macht sich vor allem in der Fettabdeckung bemerkbar. Bei der Fleischigkeit und dem Schlachtgewicht zeichnet sich ein anderes Resultat ab. Der Anteil C-Tiere liegt in den Monaten April bis Juni 2022 sowie Juni bis August 2023 zwischen 15 und 30 Prozent. In allen anderen Monaten beträgt der C-Anteil über 30 Prozent, auch im Sommer 2024. Im Schlachtgewicht ist ebenfalls kein Effekt des schlechten Wetters erkennbar.

85 Prozent der geschlachteten Natura-Veal erreichten den gewünschten Schlachtgewichtsbereich von 95 bis 140 Kilogramm, knapp 15 Prozent waren zu schwer. Zwei Tiere wurden mit einem Gewicht von weniger als 95 Kilogramm geschlachtet, wobei sie bereits über 180 Tage alt waren. Krankheitsbedingt haben diese beiden Zusatzkälber das Schlachtgewicht nicht erreicht und wurden in der Fettklasse 1 taxiert (T1, X1).

Wird das Alter der Tiere und das Schlachtgewicht in Bezug gesetzt, zeigt sich eine leicht negative Tendenz. Das heisst, die Tiere werden nicht unbedingt schwerer geschlachtet, wenn sie älter sind. Dem Erreichen der gewünschten Fettklasse wird – verständlicherweise – mehr Beachtung geschenkt. Kälber, die

länger brauchen, um Fett anzusetzen, werden nicht unbedingt schwerer. Der Anteil an 1er-Tieren schwankt auf den einzelnen Betrieben zwischen 3 und 22 Prozent, der 4er-Anteil zwischen 1 und 6 Prozent. Insgesamt 84 Prozent der Kälber erreichten die Fettklassen 2 und 3 (1=13 %, 2=44 %, 3=40 %, 4=3 %, 5=0,1 %).

40 Prozent der geschlachteten Natura-Veal wurden im C taxiert, 33 Prozent im H und 19 Prozent im T+ (Tab. 1).

Der Sommer- und Wetter-Einfluss ist sichtbar

Der erhöhte 1er-Anteil in der Fettabdeckung im Sommer ist in allen drei

Ältere Tiere sind nicht fatter

In Abbildung 2 ist die Verteilung der Fettklasse im Bezug zum Schlachtalter der Tiere dargestellt. Spannend ist dabei zu sehen, dass es sehr junge Tiere gibt, die bereits die Fettklasse 2 erreichen. Im Gegensatz dazu gibt es aber auch Tiere, die selbst mit über 200 Tagen nur die Fettklasse 1 erreichen. In jedem Alter sind alle Fettklassen vertreten. Auf allen Betrieben gibt es Schlachtkörper mit der Fettklasse 1, der prozentuale Anteil ist aber unterschiedlich. Das gleiche Bild zeigt auch die Verteilung der Fleischigkeit. Es ist nicht so, dass die älteren Tiere nur im C3 taxiert werden. Es gibt auf allen Betrieben

| FLEISCHIGKEIT | | | | | | | |
|---------------|------|------|------|-----|-----|-------|-------|
| | C | H | T+ | T | T- | X | |
| Anzahl Tiere | 509 | 411 | 242 | 87 | 9 | 1 | 1259 |
| Prozent | 40 % | 33 % | 19 % | 7 % | 1 % | 0,1 % | 100 % |

Tabelle 1: Aufteilung der Fleischigkeit der untersuchten Natura-Veal

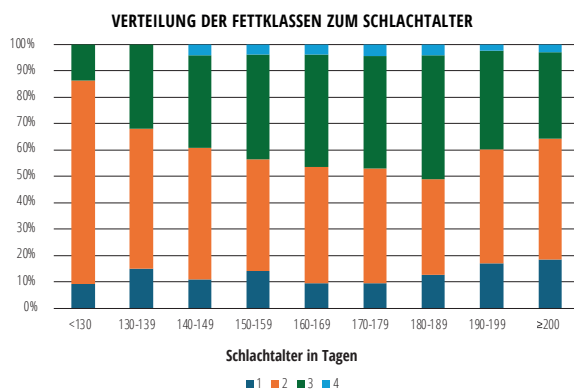


Abbildung 2: Verteilung der Fettklassen in Bezug zum Schlachtag

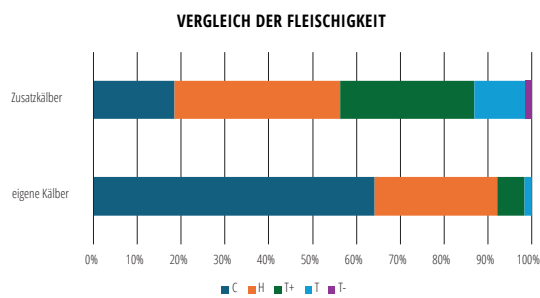


Abbildung 3: Vergleich der Fleischigkeit zwischen Zusatzkälbern und eigenen Kälbern

Tiere, die auch über dem angestrebten Schlachtag die gewünschte Taxierung nicht erreichen.

Die Herkunft der Kälber macht (k)einen Unterschied

Ziemlich genau die Hälfte der untersuchten Tiere waren eigene Kälber (636 eigene Kälber, 623 Zusatzkälber). Die Herkunft der Kälber hat keinen Einfluss auf die Fettklasse. In allen Fettklassen (1 bis 4) sind rund 50 Prozent eigene Kälber und 50 Prozent Zusatzkälber. Anders sieht es bei der Fleischigkeit aus. 64 Prozent der eigenen Kälber wurden als C-Tiere taxiert, während der C-Anteil bei den Zusatzkälbern bei nur 18 Prozent liegt (Abb. 3). Die meisten Zusatzkälber (68 %) waren in den Klassen H oder T+. Der Einfluss der Milchrasse mütterlicherseits

bei den Zusatzkälbern macht sich vor allem in der Fleischigkeit bemerkbar.

Einer der untersuchten Betriebe bezieht alle Zusatzkälber vom gleichen Betrieb. Diese Tiere schneiden aber nicht besser ab als die Zusatzkälber auf anderen Betrieben, weder im Schlachtgewicht noch im Ausmastgrad oder in der Fettklasse. Das Management mit den Zusatzkälbern ist auf den ausgewerteten Betrieben wichtiger als die Bezugsart (direkt oder Handel, ein oder mehrere Herkunftsbetriebe).

Die Gesamtabrechnung muss stimmen

Die Auswertung hat aufgezeigt, dass auf allen Betrieben 1er-Tiere vorkommen. 40 Prozent der Kälber erreichten die angestrebte Fettklasse 3. Über 90 Prozent

der Kälber wurden in die Fleischigkeitsklassen C bis T+ eingestuft und konnten somit mit einem Zuschlag vermarktet werden.

Das unterschiedliche Wachstumspotenzial der einzelnen Tiere führt dazu, dass einzelne Tiere sehr früh das gewünschte Schlachtgewicht erreichen, mit oder ohne genügende Fettabdeckung. Die Tiere müssen dementsprechend schon früh auf das Erreichen der Schlachtziele kontrolliert werden.

Wichtig ist, dass die Anzahl Zusatzkälber auf die Milchleistung der Herde und die Futtergrundlage angepasst wird. Gute Beobachtung mit frühem Erkennen von allfälligen Krankheiten hilft ebenfalls, eine gute Schlachtqualität zu erreichen. Es bleibt aber die Tatsache, dass es auf jedem Betrieb Tiere gibt, die die gewünschten Schlachtanforderungen nicht erreichen, egal wie ausgeklügelt das Management ist. Die finanzielle Schlussabrechnung muss über alle Tiere aufgehen. Einzelne Tiere, die nicht rentieren, kann es immer wieder geben. Die Gesamtheit muss aber stimmen und positiv sein. ■



Gute Beobachtung mit frühem Erkennen von allfälligen Krankheiten hilft eine gute Schlachtqualität zu erreichen. (Foto: selinaphotography.ch)