



Das Fleischrind

Nutztiere in Sachsen

WISSENS
WERTES
kompakt





Mutterkühe (Gebrauchsherde) auf der Weide

Bereits bei unseren germanischen Vorfahren war das Rind sehr beliebt. Rinder wurden von den ehemals heimischen Auerochsen domestiziert. Unsere heutige Rassenvielfalt entstand jedoch erst in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Dabei war anfänglich neben der Milchleistung und dem Fleischansatz auch die Zugkraft sehr wichtig.

Was sind Fleischrinder?

Die Rinderrassen werden heute entsprechend ihrer Nutzung in Milch-, Fleisch- und Zweinutzungsrinder unterschieden. Eine typische Zweinutzungsrasse ist die Rasse Fleckvieh, weltweit bekannt als Simmentaler. Im Gegensatz zur typischen Milchrasse Holstein-Friesian sind die Tiere bei guter Milchleistung massiger und fleischreicher. Eigentliche Fleischrinder werden nicht gemolken und überwiegend als sogenannte Mutterkühe gehalten. D. h. die Kälber ernähren sich von der Milch der Mutter und verbleiben bis zum Absetzen bei den Kühen.

Wie viele Fleischrinder gibt es in Sachsen?

In Sachsen gibt es bei stabiler Tendenz zirka 40.000 Mutterkühe. Verglichen mit dem Milchkuhbestand sind das etwa 20% der Kühe in Sachsen. Die Herden sind fast alle nach 1990



aufgebaut worden. 1989 gab es lediglich 3.500 Tiere, 1998 schon 35.000. Der aktive Zuchtbestand beläuft sich auf zirka 4.000 Tiere bei über 200 Züchtern.

Welche Rassen werden unterschieden?

Die Einteilung der Rassen erfolgt nach der Intensität der Mast und orientiert sich auch am Rahmen (Größe) der Tiere und an der notwendigen Qualität des benötigten Grundfutters. Insgesamt werden in Sachsen über 20 Rassen gehalten; einschließlich Wasserbüffel und Zwergzebus. Es herrscht also eine große Rassenvielfalt. Nach Anzahl der züchterisch bearbeiteten Tiere haben die als Intensivrassen bezeichneten Rassen Fleckvieh-Fleisch, Limousin und Charolais die größte Bedeutung. Bei den als mittelintensiv bezeichneten sind es die Rassen Angus und Hereford. Bei den Extensivrassen haben Highland- und Gallowayrinder die weiteste Verbreitung. Diese Rassen werden auch in der Landschaftspflege eingesetzt. Als Kreuzungspartner für die Gebrauchsherden in der Mutterkuhhaltung dienen die Rassen Fleckvieh-Fleisch, Limousin, Angus, Charolais, Hereford und Blonde d'Aquitaine. Als existenzbedrohte Rasse wird das Vogtländische Rotvieh als Rasseschlag des Roten Höhenviehs in Sachsen speziell gefördert.

Wie ist die Fleischrindzucht in Sachsen organisiert?

Die züchterische Betreuung und die Herdbuchführung werden in Sachsen durch die Masterrind GmbH mit Sitz in Meißen organisiert. Hier wird neben der Rasseerhaltung in Reinzucht auch Sperma für Kreuzungen, u. a. in Milchviehbetrieben, bereitgestellt. Die klassische Bewirtschaftung der Mutterkuhherden besteht allerdings in der Nutzung eines Herdenbullens. Durch den Sächsischen Landeskontrollverband werden jährlich rund 2.000 Nachkommen gewogen und benotet. Neben züchterischen Zwecken liefern diese Daten den Betriebsleitern wichtige Informationen über die Leistungsfähigkeit ihrer Herden.

Welche Ziele verfolgt die Züchtung?

Hauptmerkmale der züchterischen Bearbeitung sind die Gewichte zum 200. und 365. Lebenstag der Tiere. Die erstere Leistung dient der Einschätzung der Aufzuchtleistung der Mutter (Milchleistung), wohingegen die letztere die Wachstumskapazität des Kalbes widerspiegelt.

Als weiteres entscheidendes Merkmal gilt die Ausformung der Bemuskelung. In der Zucht werden ausschließlich Tiere mit gut ausgeprägter Bemuskelung eingesetzt. Weibliche

Bulle der Rasse Aubrac





Mutterkühe der Rassen Fleckvieh und Angus mit Kälbern

Fleischrinder sollten zudem möglichst je ein gesundes Kalb im Jahr problemlos zur Welt bringen und viele Kälber in ihrem Leben aufziehen. In der Zucht werden deshalb Merkmale wie Erstkalbealter, Zwischenkalbezeit, Kalbeverlauf, Totgeburtenrate und Nutzungsdauer (Anzahl Kalbungen) berücksichtigt.

Wie ist die Struktur und territoriale Verteilung der Mutterkuhhaltung?

Die Struktur der Mutterkuhhaltenden Betriebe ist sehr differenziert, wobei es in Sachsen viele kleinere Betriebe im Nebenerwerb gibt. Von insgesamt zirka 2.000 Haltern halten 2/3 weniger als 10 Kühe. Etwa 150 landwirtschaftliche Betriebe verfügen über Herden mit mehr als 50 Mutterkühen. Nur ganz wenige Unternehmen haben Bestände von über 500 Tieren. Regionale Schwerpunkte der Mutterkuhhaltung sind auf Grund des vorhandenen und zum Teil schwer mechanisierbaren Grünlandes die Gebirgs- und Vorgebirgslagen Sachsens. Zur Nutzung von Restflächen in Verbindung mit Nebenerwerb und als Hobby werden Fleischrinder jedoch in ganz Sachsen gehalten.

Welche Ziele werden mit der Mutterkuhhaltung verfolgt?

Ein wesentliches Ziel ist die Erzeugung von Absatzkälbern für die weitere Ausmast. Die Absetzer werden in den meisten Fällen an einen spezialisierten Mastbetrieb verkauft, aus Sachsen häufig nach Süddeutschland oder Tirol. Nur wenige dieser wertvollen Absetzer werden in Sachsen ausgemästet. Dies erfolgt dann oft im eigenen Betrieb mit anschließender Direktvermarktung. Ein weiteres Ziel ist die Erzeugung von Weidemastkälbern. Diese werden unmittelbar von der Mutterkuh weg, oder kurz danach, für die Direktvermarktung geschlachtet. In einigen spezialisierten Betrieben besteht das Ziel hauptsächlich in der Erzeugung von Zuchttieren. Halter und Züchter von Extensiv- bzw. Robustrassen hingegen verbinden Landschaftspflege mit einer extensiven Fleischproduktion. Die Leistungen der Mutterkuhhaltung für die spezielle Landschaftspflege und den Erhalt der Kulturlandschaft generell, sind beachtlich und werden zum Teil über Agrar-Umweltprogramme staatlich gefördert.

Wie werden Mutterkühe gefüttert?

In der Mutterkuhfütterung kommen die Vorteile des Wiederkäuers maximal zur Geltung. Der Hauptanteil der Energie und der Nährstoffe stammt aus Grobfuttermitteln wie Grasaufwüchse, Silagen, Heu oder Stroh. Diese stehen nicht in Nahrungskonkurrenz zur menschlichen Ernährung. Häufig wird die Fütterung der Mutterkühe an eine maximale bis ganzjährige Weidehaltung gekoppelt. Der Standort der Futtergewinnung und -nutzung wird dabei zur entscheidenden Einflussgröße. Robustrassen werden eher auf kargeren Standorten, in der Regel in Grünlandregionen, und anspruchsvollere Rassen eher in Ackerbauregionen gehalten.

Wie viel Rindfleisch kommt aus der Mutterkuhhaltung?

Ein großer Teil des Rindfleisches kommt aus der Milchviehhaltung, insbesondere von Schlachtkühen und von aus-



Landschaftspflege mit der Rasse Highland

gemästeten Bullenkälbern. Auf Bullenmast spezialisierte Betriebe gibt es in Sachsen nur vereinzelt. Bei einem Pro-Kopf-Verzehr von knapp 10 Kilogramm Rindfleisch könnten grob geschätzt 1,5 Kilogramm über die sächsische Mutterkuhhaltung bereitgestellt werden. Ein großer Teil der abgesetzten Kälber wird allerdings nicht in Sachsen ausgemästet und gelangt allenfalls über den Handel wieder zurück.

Gibt es Besonderheiten in der Fleischqualität?

Fleischrinder werden meist auf der Weide in Verbindung mit viel Futter vom Grünland aufgezogen und gemästet. Auf Grund dessen verfügt das Fleisch über einen höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren sowie mehr Vitamine und Spurenelemente, insbesondere verfügbares Eisen. Jede Fleischrindrasse hat ihre spezifischen Vorzüge. Limousin und Piemonteser erbringen beispielsweise einen hohen Anteil mageren Fleisches und gute Schlachtausbeuten. Die Rasse Angus steht für ein besonders zartes Fleisch mit guter Marmorierung, dem die Rasse Hereford kaum nachsteht. Das Fleisch unserer sächsischen Rinder ist nach entsprechender Reife in der Qualität den Importen aus Übersee, wie z.B. Argentinien, mindestens ebenbürtig.

**Herausgeber:**

Sächsisches Landesamt für Umwelt,
Landwirtschaft und Geologie
Pillnitzer Platz 3, 01326 Dresden
Telefon: + 49 351 2612-0
Telefax: + 49 351 2612-1099
E-Mail: lfulg@smul.sachsen.de
www.smul.sachsen.de/lfulg

Diese Veröffentlichung wird finanziert mit Steuermitteln
auf Grundlage des von den Abgeordneten des
Sächsischen Landtags beschlossenen Haushaltes.

Redaktion:

Dr. Roland Klemm
Abteilung Landwirtschaft
Referat Tierzucht, Tierhygiene
Telefon: + 49 34222 46-2100
Telefax: + 49 34222 46-2199
E-Mail: roland.klemm@smul.sachsen.de

Fotos:

M. Thieme, R. Klemm

Gestaltung und Satz:

Sandstein Kommunikation GmbH
www.sandstein.de

Druck:

Stoba-Druck GmbH

Redaktionsschluss:

30.09.2017

Auflage:

2.000 Exemplare; 2., aktualisierte Auflage

Papier:

gedruckt auf 100% Recycling-Papier

Bezug:

Diese Druckschrift kann
kostenfrei bezogen werden bei:
Zentraler Broschürenversand
der Sächsischen Staatsregierung
Hammerweg 30, 01127 Dresden
Telefon: + 49 351 2103-672
Telefax: + 49 351 2103-681
E-Mail: publikationen@sachsen.de
www.publikationen.sachsen.de

Verteilerhinweis

Diese Informationsschrift wird von der Sächsischen Staats-
regierung im Rahmen ihrer verfassungsmäßigen Verpflich-
tung zur Information der Öffentlichkeit herausgegeben.
Sie darf weder von Parteien noch von deren Kandidaten
oder Helfern im Zeitraum von sechs Monaten vor einer
Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden.
Dies gilt für alle Wahlen.