

Die Bedeutung der Rasse mit Bezug auf die Qualität des Rindfleisches

Dr. O. Dahl

Diese für die Schlachttierzucht wichtige Frage hat in der Literatur keine Behandlung gefunden; vielmehr scheint man in den typisch fleischproduzierenden Ländern wie U.S.A., Argentinien u.a. axiomatisch davon ausgegangen zu sein, dass man sich der sog. Fleischrassen, in erster Linie Hereford, Aberdeen-Angus und Short-horn bedient. Als im Jahre 1946 in Schweden eine umfangreichere Einfuhr schottischer Aberdeen-Angus-Tiere mit der Absicht erfolgte, diese mit den einheimischen Tieflands- und rotscheckigen Viehbeständen zu kreuzen und derart eine Produktion von Qualitätsfleisch für direkten Verbrauch zustandezukommen, erhob sich u.a. die Frage, welche Verrechnung bei diesem Fleisch angewandt werden sollte. Laut Angabe der Importeur-Landwirte sollten die Kreuzungsabkömmlinge die Fleischansetzeigenschaften der Aberdeen-Angus-Rasse erben. Übrigens würde es sich zu teuer stellen, reinrassige Aberdeen-Angus-Kälber zur Schlacht zu züchten.

Vor diese Frage gestellt, haben wir im Rahmen von Scan in Skåne, wo der grösste Teil der importierten Tiere verteilt wurde, Untersuchungen angestellt, um die eventuellen Qualitätsunterschiede auffindig zu machen, die zwischen dem Fleisch reiner Tieflandstiere, der vorwiegenden Viehrasse in Skåne, und Kreuzungen zwischen diesen und Aberdeen-Angus bestehen konnten. Die Tiere wurden zu einem Alter von 1½-2 Jahren gezüchtet, und nur Tiere dieser Altersgruppe fanden in der Untersuchung Aufnahme.

Die Untersuchung ist während mehrerer Jahre fortgeführt worden und bezieht sich auf Schlachtausbeute, Knochengehalt, abtrennbaren Vorratstal, intramuskuläres (eingesprengtes) Fett, Wassergehalt des Fleisches und Wert des Schlachtkörpers als Durchschnittspreis je kg. Ferner wurden auch Geschmacksbeurteilungen an Entrecôte im Ofen gebraten, im ganzen Stück, vorgenommen.

Die Ergebnisse zeigen, dass in den obenerwähnten Beziehungen keinerlei bedeutsamer Unterschied zwischen den Rassen nachgewiesen werden konnte beim Vergleich von Tieren der gleichen Schlachtklasse und

von gleichem Geschlecht. Die Klassifikation erfolgt in Schweden stets an Hand der aufgeschlachteten Tierkörper. Erwartungsgemäss besteht eine Tendenz zu niedrigerer Schlachtausbeute, höherem Knochengehalt, niedrigerem Gehalt an Vorratstalg und intramuskulärem Talg sowie höherem Wassergehalt im Fleisch mit abnehmender Schlachtklasse innerhalb ein und desselben Geschlechts unabhängig von der Rasse.

Ein deutlicher Unterschied besteht dagegen in der Anlage zum Fettansatz zwischen den Geschlechtern, nicht aber zwischen den untersuchten Rassen; die Färsen setzen leichter Fett an. Man kann ferner einen etwas höheren Knochengehalt bei den Farren als bei den Färsen beobachten.

Die Unterschiede, die demnach nachgewiesen werden konnten, beziehen sich auf das Geschlecht und nicht auf die Rasse. Dies trifft auch hinsichtlich des Geschmacks zu. Bei anonymen Geschmacksbeurteilungen wurde das Fleisch von Färsen dem von Farren und letzteres dem Ochsenfleisch vorgezogen. Die Urteile über die Mürbheit liefen in gleicher Richtung.

Eine Untersuchung der Verteilung zwischen den verschiedenen Schlachtklassen zeigte, dass die Kreuzungstiere zu nicht minder als ca. 90 % in die zwei höchsten Klassen fielen, während die entsprechende Ziffer für die Tieflandstiere nur ungefähr die Hälfte hiervon betrug.

Diskussion

Das Wort wurde von Prof. Grau, Dr. Wyttenbach und Dr. Baretta ergriffen. In der Diskussion wurden besonders die Klassifikationsgrundlagen verschiedener Grasarten und die Änderung der allgemeinen Geschmacksrichtung zum Vorzug fettarmen Fleisches besprochen. Der Einfluss der Fütterung auf die Qualität des Fetts wurde ebenfalls erörtert.