

Gebrauchskreuzung von Fleischrassen und Milchrindern – „Beef-on-Dairy“

## Interpretation der Zahlen für Bullen zur Kreuzungsbesamung

Der Einsatz von Fleischrassebullen auf Milchkühen steigt nicht nur in Schleswig-Holstein, sondern bundesweit von Jahr zu Jahr. Allein bei der Rinderzucht Schleswig-Holstein (RSH) sind im vergangenen Geschäftsjahr rund 19 % der Erstbesamungen mit Fleischrassebullen durchgeführt worden. Zum Vergleich: Im Jahr 2014 waren es noch 11 %. Eine treibende Kraft für diese Entwicklung ist natürlich der deutlich bessere Erlös für Kreuzungskälber auf dem Kälbermarkt im Vergleich zu Holsteinkälbern aus Reinzucht. Auch die allgemein sinkende Remontierungsrate auf den Betrieben aufgrund steigender Persistenz und Langlebigkeit der Kühe forciert diese Entwicklung. Langfristig wird mit einer Quote von Fleischrassebelegungen in Holsteinbetrieben um die 25 % gerechnet, eben bei den Kühen, aus denen keine Remonte gewünscht wird.



Charolais werden immer häufiger nicht nur wie hier in Reinzucht, sondern auch in der Gebrauchskreuzung eingesetzt. Foto: Claus Henningsen

Diese Entwicklung stellt die Zuchtverbände vor die Aufgabe, den Milchviehhaltern Zahlen an die Hand zu geben, die die gezielte Selektion von Fleischrinderbullen ermöglichen, die problemlose Geburten gewährleisten und vitale Kälber produzieren. So entstanden die neuen „Beef-on-Dairy“-Kennzahlen. In zukünftigen Schritten sollen Geburtsgewichte und Verkaufserlöse ausgewertet und ergänzt werden. So kann abschließend auch hier eine Bewertung der Einzelmerkmale gemäß ihrer ökonomischen Relevanz durch einen Index vorgenommen werden, wie es bei den Holsteinrassen schon im zusätzlichen Gesamtzuchtwert der Zuchtwertmerkmale mit direkter ökonomischer Gewichtung, dem RZ€, umgesetzt worden ist.

### Die Datengrundlage

Für die sieben Vater-Fleischrasen Fleckvieh, Charolais, Limousin, Weißblaue Belgier, Blonde Aquitaine, Angus und Uckermärker werden ab der Zuchtwertschätzung (ZWS) August 2021 neue Kennzahlen aus dem Komplex Beef-on-Dairy veröffentlicht. Hierbei werden alle Anpaarungen dieser Vaterterrasse an schwarz- und rotbunte Holsteinkühe ab der zweiten Kalbung berücksichtigt, Färsenkalbun-

gen werden nicht mit einbezogen. Damit beziehen sich diese neuen phänotypischen Kennzahlen auf eine deutlich andere Datengrundlage für die Kalbmerkmale, nämlich nur Kuhkalbungen aller Paritäten, als die bisher im Rahmen der Gebrauchskreuzungs-Zuchtwertschätzung mitgeteilten Tot- und Schweregeburtenraten aus den Zuchtwertschätzdaten. Diese bezogen sich bis jetzt ausschließlich auf die erste bis dritte Kalbung.

### Die Merkmalskomplexe

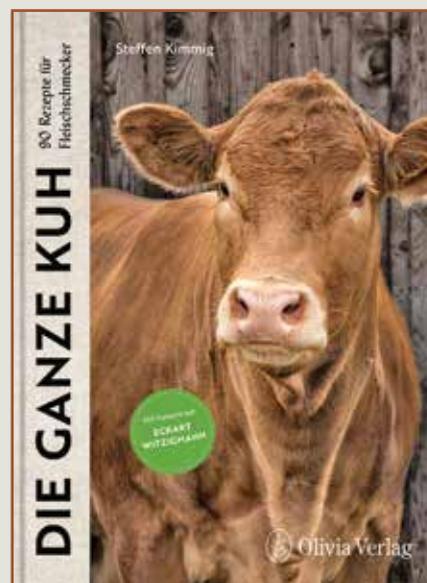
Aus dem Komplex der Abkalbung wird neben der Schwer- und Totgeburtenrate in Prozent auch die mittlere Tragzeit in Tagen berechnet. Das Ziel bei der Kreuzungsbesamung sind Anpaarungen, die für eine problemlose Kalbung sorgen. Nur so können Kuh und Kalb direkt nach der Geburt ihr Leistungspotenzial optimal ausschöpfen und müssen nicht erst die Folgen einer schweren Geburt kompensieren.

Für den Parameter Kälberfitness können erstmals Werte ausgewiesen werden, die abbilden, wie hoch der Anteil der geborenen Kälber ist, die zwischen dem dritten und 14. Lebenstag verenden. Abgänge von Kälbern bis einschließlich des zweiten Lebenstages gelten hingegen als Totgeburt. Dass die Abgangsrate bis zum 14. Lebenstag für den Parameter Kälberfitness gewählt worden ist, soll das Zeitintervall bis zum Verkauf des Kalbes abbilden.

Die ausgewiesenen Werte der Bullen sind phänotypische Mittelwerte. Zur besseren Einordnung der Werte für die Züchter wird auch noch die Abweichung dieses phänotypischen Mittelwertes des Bullen zu einem Referenzwert dargestellt. Dieser Referenzwert berechnet sich als Abweichung vom Mit-

telwert der vergangenen vier aktuellen Kalbejahre, das heißt für 2021 die Jahre 2018 bis 2021, der aus allen Daten der Anpaarungen der oben aufgeführten sieben Beef-on-Dairy-Rassen auf Holsteinbetrieben ermittelt wird. Die Referenzjahre verschieben sich immer zur ZWS April um ein Jahr nach vorne. ➔

## FÜR FLEISCHSCHMECKER DIE GANZE KUH – 90 REZEPTE FÜR FLEISCHSCHMECKER



Muss es immer Filet sein? Eine Kuh besteht nicht nur aus Keule, Rücken und Filet – saftiges Gulasch vom Halsstück, Leber mit Äpfeln und Zwiebeln oder Vitello tonnato vom Tafelspitz zeigen, wie lecker die komplette Verwertung des Tieres sein kann. Im Kochbuch DIE GANZE KUH finden sich 90 Gerichte von (fast) allen Teilen des Rinds: Nose to Tail – aus Wertschätzung dem Tier gegenüber und aus Interesse an außergewöhnlichen Rezeptideen.

€ 27,90

shop.bauernblatt.com  
Tel. 0 43 51/12 77-19 · buecher@bauernblatt.com

