

Schlachttiere

J. Scheper, Kulmbach

Die Statistik des Nahrungsmittelverzehr weist aus, daß von den wichtigsten Lebensmitteln (Fleisch, Getreide, Kartoffeln, Gemüse, Frischobst, Milch und Fett) in den letzten 20 Jahren nur das Fleisch deutlich zugenommen hat. Der Pro-Kopf-Verbrauch bei Fleisch und Fleischwaren betrug 1960 59,0 kg und erreichte 1980 mit 91,1 kg den höchsten Stand. Seitdem ist ein geringer Rückgang (1981 – 1,8 kg; 1982 – 0,9 kg) festzustellen.

Die Gesamtfleischmenge ist die Summe verschiedener Fleischarten. Die Hauptfleischlieferanten waren 1982 in der Bundesrepublik das Schwein (56,0%), das Rind (24,0%) und das Geflügel (11,2%). Mit den Innereien (6,4%) dieser Tierarten machten sie 97,6% der Gesamtfleischmenge aus. Nur gering war der Anteil an Wild und Kaninchen (1,4%), Schaf- und Ziegenfleisch (0,9%) und Pferdefleisch (0,1%). Diese Prozentzahlen charakterisieren mit geringen Abweichungen seit mehr als 50 Jahren die Verzehrsgewohnheiten der Bundesbürger.

Bei der engen Verflechtung im innergemeinschaftlichen Handel mit Nahrungsmitteln spielt der Versorgungsgrad in den einzelnen Ländern der EG eine bedeutende Rolle. Die hohe Fleischproduktion, besonders in den Niederlanden, Dänemark und Irland, wird durch die Defizite in Italien und England und bei einigen Fleischarten in anderen Ländern der EG nicht aufgefangen und führt zur Überproduktion in der EG bei Geflügelfleisch (107%), Rindfleisch (105%) und Schweinefleisch (101%).

Das **Rindfleischangebot** ist vielseitig. Dabei ist die Rassenvielfalt – in der Bundesrepublik werden fast ausschließlich Rinder der Zweinutzungsrasen gehalten – von untergeordneter Bedeutung. Von entscheidender Bedeutung ist die Kategorienzugehörigkeit und die Handelsklasseneinstufung (Hkl).

Die Kälberschlachtungen wurden bereits in den 60er Jahren so stark zugunsten der Jungbullenmast reduziert, daß die Kalbfleischversorgung durch Importe abgesichert wird. Die Kälbermast ist weitgehend auf weibliche Tiere beschränkt.

Bei den Rindern basieren die Kategorienanteile auf den Angaben aus der gewerblichen Schlachtung. Die Jung-

rinder werden nur selten zur Schlachtung abgegeben; der Anteil liegt bei 0,1%. Den Hauptanteil stellen mit 48,6% der Schlachtungen die Jungbullen. Die rapide Entwicklung zur Jungbullenmast wurde begünstigt durch gleichlaufende Interessen der Produzenten, des Marktes und der Verbraucher. Die Ochsenmast ist rückläufig und fast ausschließlich auf die Weidemastgebiete der Küstenregion begrenzt, was bedingt, daß das Angebot des qualitativ hochwertigen Ochsenfleisches sich auf die Monate September bis November konzentriert. Der Anfall an weiblichen Schlachtrindern mit ca. 45% hat sich in den letzten 10 Jahren kaum verändert.

Bei allen Kategorien bevorzugt der Markt Schlachtkörper mit großer Muskelfülle (Hkl E und I bzw. U und R). Diese Anforderungen erfüllen die Rassen Gelbvieh und Fleckvieh besser als die Rassen Braunvieh und Rotbunte und am wenigsten die Schwarzbunten, besonders bei Einkreuzungen mit Holstein-Friesian. Bei den Mastkälbern hat sich von 1973 bis 1982 der Anteil der Hkl E fast verdoppelt und der der Hkl II und III halbiert. Der höhere Anteil der Hkl E (+ 10,5%) geht bei Jungbullen vor allem zu Lasten der Hkl I (– 9,5%), weniger der Hkl II und III. Bei den weiblichen Tieren zeigen die Färsen und Kühe nur unwesentliche Veränderungen. Die Färsen gehören zu über 80% den Hkl E und I an, die Kühe nur zu etwa 55%. Der Trend bei jüngeren Kühen zur niedrigeren Hkl deutet eine Entwicklung zur einseitigen Milchleistung an.

Schweinefleisch ist seit der Jahrhundertwende die bevorzugte Fleischart (über 50%) in der Bundesrepublik. Die Produktion ist trotz verschiedener Rassen auf ein in Gewicht und Schlachtalter weitgehend einheitliches Mastschwein ausgerichtet. Der Anteil älterer Tiere (Sauen) ist mit 2% von geringer Bedeutung.

Eine Differenzierung des Marktangebotes erfolgt ausschließlich nach dem Muskelfleisch- und Fettgewebeanteil. Für die Zuordnung gelten die Vorschriften der für die EG verbindlichen Hkl-Verordnung. Dabei gelten für Mastschweine die Hkl E, I, II, III, IV. Der Muskelfleischanteil fällt je Hkl um 5%, entsprechend steigt der Fettgewebeanteil je Klasse um ca. 5% an. Der Knochen-, Schwarten- und Sehnenanteil verändert sich nur geringfügig.

Die Entwicklung im letzten Jahrzehnt zeigt einen geringen Anstieg der Hkl E (von 1,6 auf 4,2%) und einen deutlichen der Hkl I (von 21,2 auf 38,6%), die beide vom Frischfleischsektor bevorzugt werden. Der Anteil der Hkl II und III, die überwiegend der Verarbeitung zufließen, war 1982 auf 54,2% abgesunken.

Diese starke Verschiebung in Richtung größerer Muskelfülle und geringere Verfettung im Marktangebot ist die Folge einer massiven Einkreuzung fleischbetonter Rassen. Die dadurch bedingte positive Entwicklung im Schlachtkörperwert ist gekoppelt mit einer negativen in der Fleischbeschaffenheit.

Das Interesse des Verbrauchers gilt vor allem den Teilstücken und deren Zusammensetzung. Die Abhängigkeit des Teilstückanteils von der Handelsklasse wird vielfach überschätzt. Für die einzelnen Teilstücke liegt die Differenz zwischen den Hkl I und II, die zusammen 87,4% des Marktangebotes ausmachen, zwischen 0,1 und 0,7%. Der Gesamtanteil der wertvollen

Teilstücke (Filet, Kotelett, Schinken, Kamm, Bug) verringert sich je Hkl um etwa 2%.

Was die Zusammensetzung der für die Verbraucher interessanten Teilstücke betrifft, so nimmt bei den Teilstücken ohne Fettauflage (Filet, Kotelett, Kamm) von Hkl E zu Hkl III je Handelsklassenstufe der Muskelfleischanteil um 2,5 bis 3,0% ab, der Fettgehalt steigt um 2,5 und der Knochenanteil um 0,7% (Kotelett) bzw. 0,4% (Kamm) an. Bei den Teilstücken mit Fettauflage (Schinken, Bug, Bauch) ist die Veränderung in den Prozentsätzen der Schlachthälfte angeglichen.

Beim **Geflügelfleisch** ist die Gesamtverzehrsmenge in den letzten Jahren weitgehend konstant (ca. 9,5 kg). Größere Verschiebungen erfolgten nur bei Suppenhühnern (-5%) und Truthühnern (+8%). Die Qualitätsunterschiede bei Geflügelfleisch basieren hauptsächlich auf Art- (Hühner, Truthühner, Enten, Gänse) und Altersunterschiede (Jungmastgeflügel, Suppenhühner).