



Die Rentabilität der Rindermast steht und fällt mit den Erzeugungskosten.

Rindermast-Rentabilität in der Praxis verglichen

Große Unterschiede bei den Mastbetrieben

In kaum einem Betriebszweig findet man so große Unterschiede wie bei der Rindfleischproduktion mit Mutterkühen und der Mast von Fleischrindern. Jeder Betrieb hält seine eigene Rasse und hat sein eigenes System und auch eine eigene Philosophie. Dr. Theo Göbbel nennt die kritischen Eckpunkte und die Kalkulationsgrößen.

Wichtig für die Rentabilität der Fleischrindermast ist nach Ansicht des belgischen Limousinzüchters Luc Hoffmann auch die Verwertung der weiblichen Tiere. Bei den Absetzern sind die Preise meist so niedrig, dass sich ein Verkauf kaum lohnt und nur Verluste gemacht werden. Statt seine weiblichen Absetzer mit acht bis zehn Monaten bei 300 kg Lebendgewicht für „nur“ 750 Euro über einen Händler zu verkaufen, mästet der Betrieb seine Limousinnachzucht selbst. Denn „Händler wollen billig einkaufen und an die Endmäster teuer verkaufen“ so Hoffmann. Beim Verkauf der Rinder an den Schlachthof bekommt er für seine Limousin-Tiere zurzeit je kg 4,20 Euro – während für das Fleisch der Blau-Weißen Belgier 5,40 Euro bezahlt werden. Für die Metzger ist es wichtig, auch die wenigen wertvollen Fleischteile (immerhin etwa 70 Prozent des Schlachtkörpers) ins Geld zu bringen und diese Teilstücke geschickt zu zerlegen und zuzuschneiden, dass sie Geld bringen. Ausgeprägte Muskelpartien lassen sich besser zuschneiden und auch verarbeiten. In Belgien wünschen die Verbraucher abso-

lut kein Fett (deshalb auch die Zucht von Blau-Weißen Belgiern) – weder außen sichtbar noch zu stark marmoriert. „Dagegen kann „zu viel Fett“ an den Schlachtkörpern in Deutschland über die Wurst verwertet werden“, erklärt Hoffmann den Unterschied zu Deutschland.

Qual der Wahl: Welche Mastbullen sind die besten?

Die Belgier sind bekannt für gutes Essen. Statt sich Gedanken



Luc Hoffmann mästet erfolgreich Limousins.

Fotos: Dr. Theo Göbbel

über vegetarisches Essen zu machen, schätzen sie gutes Fleisch und wissen auch damit umzugehen – das gilt sowohl für die Metzger als auch in der Küche. Schon Generationen von Züchtern haben sich der „Fleischfülle“ verschrieben. Bekannt sind zum Beispiel bei den Kaninchen die „Belgischen Riesen“ und bei den Rindern die „Blau-Weißen Belgier“ (BWB) mit doppelten Lenden, die „Body-BUILDER“ unter den Rindern und bei den Pferden die Belgischen Kaltblüter. Ganz anders dagegen der deutsche Fleischkonsument. Er liebt es vor allem billig beim Discounter. Und der Lebensmittel-einzelhandel gibt sich alle Mühe, möglichst portionengerechte 400-g-Schalen für 4,99 Euro anzubieten. Daneben aber wird auch teures und sehr teures Fleisch angeboten – auch beim Discounter, wie zum Beispiel einzelne Steaks aus den USA zum kg-Preis von 32 Euro. Doch die Nachfrage hält sich in Grenzen, so dass dieser Markt eher klein ist.

Nachfrage des Marktes und Fleischrinder in der Praxis

Am liebsten möchte jeder Filet oder Roastbeef essen oder zumindest ein Steak aus der Hüfte auf dem Grill haben. Dagegen werden Braten, Tafelspitz oder „Ochsenbrust“ nur in Ausnahmefällen gekauft. Vieles, was nicht als teures Edelfleisch für die schnelle Küche geht, landet irgendwie im Gulasch oder sogar im Hackfleisch.

„Rindfleisch ist Rindfleisch“ – genauer wollen es die meisten

gar nicht wissen. Sie interessiert nicht, ob das Rindfleisch vom Bullen, von der Kuh oder von der Färse stammt, wie alt das Tier war und welche Rasse. Anders in Frankreich und Belgien. Hier gibt es beim Fleischkauf teilweise auch Informationen, um welche Rasse es sich handelt bis hin zu der Angabe, ob das Fleisch zum Beispiel von der Färse oder einer einkalbigen Kuh stammt. Die französische Küche kennt und benennt – als Ausdruck der Wertschätzung – sogar einige ganz spezielle Rindfleischstücke.

Bei uns in Deutschland buhlt man nur ein paar Mal im Jahr, in der Oster- oder Weihnachtszeit, um die Gunst der Verbraucher, dann wird alles angeboten was der Rindfleischmarkt zu bieten hat.

Dann gibt es spezielles Charolais-Fleisch oder Weideochsen oder Black-Angus bis hin zum Dry-age-Fleisch für 45 Euro/kg.

Wer es ganz ausgefallen mag, findet sogar Fleisch vom japanischen Kobe-Rind zu Preisen von 200 Euro je kg und mehr. Alles ist heute möglich und wenn es nicht in der Kühltheke vor der Haustüre angeboten wird, dann online bei einem der vielen „Fleisch-Juweliere“. Den Geschmäckern und Geldbeutel sind keine Grenzen gesetzt, bis hin zum Bison-Fleisch.

Auf niedrige Erzeugungskosten achten

Geht man in die Praxis und interessiert sich für die Herkunft des Rindfleisches und die einzelnen Rassen, dann wird es kompliziert. Bei der Frage nach der „richtigen Rinderrasse“ bekommt man ein Dutzend und mehr Antworten – nach dem Motto „jede Mutter liebt ihr Kind“. Angefangen bei extensiven Rinderrassen wie Highland und Galloway über Angus bis hin zu den intensiven Rassen wie Charloais, Limousin oder Blau-Weiße Belgier. Es gibt mehr als 30 Herdbücher, Zuchtverbände, die sich mit der Weiterentwicklung einzelner Rassen beschäftigen. Solange immer wieder neue (teure) Zuchttiere verkauft werden können, rechnet sich das Geschäft in erster Linie über die Zucht. Aber beim Fleischverkauf, wenn das Fell abgezogen ist, entscheidet meist der Preis je kg.

Damit auch für den Rinderhalter und Mäster die Rechnung aufgeht, müssen die Haltung, Fütterung, Produktion und die Kosten stimmen, denn am Ende zählt nur das Geld, das man mit der Fleischproduktion verdient. Dabei kommt es nicht nur auf den Zuwachs und die Preise, sondern vor allem auf die Kosten an. Trotz dutzenden von Rassen, Haltungsbedingungen, unterschiedlichem Alter, Schlacht- und Fleischqualität sind die Unterschiede beim Verkauf der Rinder an Händler oder den Schlachthof bei den Fleischpreisen nicht besonders groß: Zwi-

schen „08/15-Ware“ und „Spitzenqualität“ liegen oft nur 50 Cent/kg.

Die Fleischqualität und der Geschmack des Fleisches werden bestimmt von einer ganzen Reihe von Faktoren, angefangen bei der Rasse über die Haltung, die Fütterung und Schlachtung und ganz besonders von dem Reifeprozess. Sodann muss der Metzger aus den 450 bis 650 kg Schlachtgewicht noch die „richtige Ware“ schneiden. Je größer und muskulöser der Schlachtkörper und je besser der Metzger mit dem Messer umgehen kann, umso eher stimmt auch seine

Rechnung. Dabei gibt es zwischen der „deutschen und französischen Denke“ große Unterschiede.

Langläufige Meinung in Belgien: „Die Deutschen können nicht mit Rindfleisch umgehen“. Die in Deutschland übliche Standardware (mit nur 420 bis 460 kg Schlachtgewicht) ist nur schwer ins Geld zu bringen. Entscheidend sind die etwa 30 Prozent Edelteile. Je schwerer das Ausgangsmaterial, umso mehr Filet und Steaks fallen an und umso eher stimmt die Kasse. In den großen Schlachtbetrieben bestimmen die Forderungen des

Lebensmitteleinzelhandels nach „400-g-Portionen“ das Schlachtgewicht der Bullen. Aus dessen Sicht sind 400 kg bis 420 kg Schlachtgewicht optimal und es wäre noch besser, wenn ein Rind nur aus „Filet und Roastbeef“ bestehen würde. Aber aus einem kleinen Schlachtkörper von 420 kg lassen sich nur wenige Kilo Filet, Roastbeef und Co. schneiden. Andere Fleischteile sind nicht groß genug, um auch daraus Steaks zu schneiden.

Ganz anders bei den „Muskelpaketen“, wie zum Beispiel eines Doppellenders der Blau-Weißen Belgier. Hier lassen sich selbst

Kosten- und Leistungsrechnung sowie Mast- und Schlachtleistung bei Mastbullen verschiedener Rassen im Vergleich

	Fleckvieh U3	FLK Absetzer	sbt 03	sbt R3	Blond	Charolais	BWB	Limousin
	1.300g TZN	1.450g TZN	1.050g TZN	1.100g TZN	1.500g TZN	1.350g TZN	1.300g TZN	1.200g TZN
Mastdauer	17 Mo.	14 Mo.	20 Mo.	19 Mo.				
Schlachttalter (Monate)					22- 24	20 - 22	20 - 22	20 - 22
Lebendgewicht Mastendgewicht (kg)	740	800	680	700	800	800	760	750
Ausschlachtung	57%	57%	53%	54%	68%	64%	64%	66%
Einstallgewicht (kg)					350	350	350	350
Zuwachs (kg Lebendgewicht)	660	610	635	650	400	333	410	400
Masttage	520	420	600	600	266	300	315	330
Schlachtgewicht (SG) in kg	420	450	360	380	500	475	462	462
SG Preis (Euro zzgl. 10,7 % MwSt.)	4,00	4,02	3,65	3,80	4,30	4,10	4,10	4,10
	U3	U3/R3 40%	03	R3	E2	E2/U2	E2	E2
Netto Erlös (Euro)	1.680	1.800	1.314	1.444	2.150	1.948	1.894	1.894
Erlös ./ Vorkosten (Euro inkl. MwSt.)	1.830	1.990	1.425	1.569	2.350	2.126	2.047	2.067
Einstalltier (Euro)	550	770	140	170	1.250	980	1.050	980
Einstalltier (kg)	80	180	45	50	350	350	350	320
Euro je kg Lebendgewicht	6,90	4,30			3,57	2,80	3,00	3,06
Milchaustauscher (Euro)	35		55	55				
ca. 6 Wochen (kg)	25 kg		35 kg	35 kg				
Differenz: Erlös minus Einnahmen € / Stk	1.280	1.220			1.100	1.146	997	1.087
Euro je Masttag	2,46	2,90			4,14	3,82	3,16	3,29
Euro je kg Zuwachs Lebendgewicht	1,94	2,00			2,75	3,44	2,43	2,72
Kraftfutter (Euro) (24 Euro/dt)	240		300	260				
Kraftfutter (dt)	10		12	11				
Maissilage (Euro/Tier)	440		470	460				
1.800 Euro/ha 50 t Tiere/ha	5 - 6							
Summe Futterkosten (Euro)	715	756	825	775	532	666	630	627
Futterkosten (Euro/Masttag)	1,38	1,80	1,38	1,29	2,00	2,00	2,00	1,90
sonstige Direktkosten (Euro)	90	100	110	100	100	100	100	100
Festkosten Stall im Altbau (Euro)	100	100	100	80	80	80	80	80
Zinsansatz für Umlaufkapital 5% (Euro)	32	38	24	24	45	41	42	40
Arbeit (Euro) (20 Euro/Std.)	160	90	200	180	80	80	90	90
Stunden	8		10	9				
Summe Produktionskosten								
Euro je Tier	1.682	1.854	1.454	1.384	2.087	1.947	1.992	1.917
Euro je kg Schlachtgewicht	4,00	4,12	4,04	3,64	4,17	4,10	4,31	4,15
Produktionskosten (Euro je Tag u. Platz)	3,23	4,41	2,42	2,31	7,84	6,49	6,32	5,81
Überschuss / Verlust (Euro inkl. MwSt.)	148	136	-30	185	264	179	55	150

Übersicht: Dr. Göbbel

noch aus dem Nacken und Flanken teure Steaks schneiden. Nun zur Frage ist, wie schmeckt das Fleisch und gibt es Unterschiede zwischen den einzelnen Rassen? Und wie spiegelt sich das in den Preisen wider?

Viele Rassen und viele Pro und Kontra

Viele Betriebe mit Fleischrindern leben nicht nur von der Zucht und für die Zucht, sondern zum großen Teil auch vom Verkauf der Masttiere. Der zu Beginn angesprochene Betrieb von Luc Hoffmann liegt in Malscheid bei Burg Reuland, dessen Betrieb sich direkt an der luxemburgischen Grenze befindet. Der Betrieb ist relativ klein: 28 ha, davon 12 ha Grünland. Auch in den benachteiligten Gebieten von Belgien und Luxemburg, an der deutschen Grenze steigen die Pachtpreise, war zu erfahren. Zurzeit ist die Pachtspanne recht groß, sie liegt zwischen 100 und 500 Euro je ha. Die Ackerflächen nutzt Hoffmann im Wesentlichen durch intensiven Kartoffelanbau mit verschiedenen Sorten, von der Spezialität „Corne de Gatte“ bis hin zu den Pommes Frites-Kartoffeln Bintje. Als Ackerfutter werden im jährlichen Wechsel Raygras und Mais, der trotz 530 m Höhenlage noch ganz befriedigende Erträge bringt, angebaut.

Mit der Mast von Limousin-Rindern begann Luc 1991 und ist seit 1995 als Züchter aktiv. Seit sechs Jahren (2008) ist er sogar Vorsitzender der belgischen Limousin-Züchter mit 200 Mitgliedern und 35 000 Mutterkühen, wovon aber nur etwa 10 Prozent aktive Züchter im Herdbuch sind – 110 Betriebe mit insgesamt 3 500 Mutterkühen.

Weil die Weidenflächen rund zehn km vom Hof entfernt liegen, müssen alle Mutterkühe ohne menschliche Hilfe kalben. Ab etwa August werden die Kälber sortiert und kommen im Herbst, spätestens im November, zurück auf den Hof. Hier stehen sie im Winter in einem preiswerten Unterstand (ehemalige Lagerhallen für Kartoffeln). Gerade bei der Fleischproduktion kann man nur mit „Einsparung Geld verdienen“. Die Fütterung erfolgt an einem Selbstfangfress-

gitter, an dem vorbei man die prächtigen Tiere einzeln in Augenschein nehmen kann. Auffallend sind die Länge und das „breite Kreuz“ aller Tiere.

Hoffmanns Motto lautet: „Das obere Drittel des Tierkörpers entscheidet über die Schlachtausbeute und die wertvollen Teilstücke. Genügend Gewicht bekommt man nur bei einem tiefen und breiten Body. Im oberen Drittel liegen zwar nur 15 Prozent des Fleisches, aber 50 Prozent vom Erlös“.

Ohne staatliche Prämien geht es nicht

Mit entscheidend für die Wirtschaftlichkeit der Tierhaltung sind auch in Belgien die staatlichen Prämien. Diese sind anders als bei uns teils noch ans Tier gebunden (wie in Deutschland bis zum Jahr 2008) und betragen je Mutterkuh zurzeit 200 Euro. Allerdings werden sie nur für die „alten Mutterkuhquoten“ ausbezahlt. Wer darüber hinaus mehr Tiere hält, bekommt dafür keine weitere Prämie. Hinzu kommen jedoch noch die Flächenprämie von 198 Euro je ha sowie eine eher kleinere Prämie für das benachteiligte Gebiet, die jedoch für den ganzen Betrieb nur 1 700 Euro ausmacht.

So viele Rinder wie möglich (männliche und weibliche) werden als Zuchttiere verkauft und daneben drei bis vier männliche

Rinder gemästet, normalerweise in 18 Monaten bis 450 kg Schlachtgewicht. Allerdings gibt es auch Ausnahmen, alte Zuchtkühe mit bis zu 1 000 kg Lebendgewicht und einer Ausschachtung von um die 60 Prozent, also 600 kg Schlachtgewicht. „Standardware“ geht an den Schlachthof im 20 km entfernten St. Vith, wo allerdings selbst für die Handelsklasse U+ derzeit nicht mehr als 4 Euro/kg erzielt werden. Deutlich besser sind die Preise am Schlachthof in Tournai, der aber liegt 250 km entfernt. Hier bringen gute Limousin-Rinder pro Schlachttier 300 bis 500 Euro mehr Erlös, auch weil das Fleisch dort unter der speziellen „Marke“ der Rasse Limousin verkauft wird. Hoffmann schätzt aber das dunkle Limousin-Fleisch, weil es aromatischer und schmackhafter ist, während das eher rosafarbene Rindfleisch vom Blau-Weißen Belgier „ohne Soße“ wenig Fleischgeschmack hat.

Zwischen „zu aufwendig“ und „Rasenmäher“

Angesprochen auf die Vorzüge und Nachteile der einzelnen Rassen, charakterisiert er die Haltung von Blonde d'Aquitaine als zu aufwendig und zu teuer und auf der anderen Seite die Galloway oder Highland als zu extensiv und deshalb unwirtschaftlich. Diese „Rasenmäher“

sind nur dann rentabel, solange die Flächen nichts kosten. Da hilft auch der moderne Trend „Bio“ nicht. Sein Betrieb und auch seine Rindermast sind zwar nicht Bio-zertifiziert, aber in vielen Einzelkriterien sogar besser als teuer zertifizierte Biobetriebe. Das beste Rindfleisch kommt von speziellen Fleischrindern. Dagegen sind die heute üblichen Milchkühe, meist Hostein-Friesian (HF) sind für die Fleischproduktion nicht gut geeignet. „Keiner züchtet HF-Tiere, um Filet zu verkaufen“.

Züchterische Schwerpunkte

Zurzeit hält er insgesamt 68 Tiere (mehr Stallplätze stehen nicht zur Verfügung). Ab Mai bis 1. November sind alle Rinder auf der Weide, wo sie allerdings auch beigefüttert werden. Züchterisch legt er Wert auf ruhige Tiere, eine umgängliche Herde und hohe Tageszunahmen, die nach dem französischen Prinzip (dreimaliges Wiegen: bei der Geburt, nach 120 und nach 210 Tagen), bei Bullen 1 300 bis 1 400 g und bei den weiblichen Tieren um die 1 150 g liegen.

Die Frage der Hornlosigkeit in der Zucht sieht er eher kritisch, jedenfalls hat diese Frage bei ihm zurzeit keine Priorität, weil sonst andere wichtige Merkmale teurer erkaufte werden. Deshalb entfernt er bei seinen Rindern die Hörner noch nach der „klassischen Methode“. „Wir brauchen noch zehn Generationen, bis wir genügend Vererber haben, die ohne Einschränkung der anderen Leistungen auch die Hornlosigkeit weitergeben“.

„Bei der Zucht kann man sich anstrengen wie man will, immer gilt das Mendelsche Gesetz – das Gesetz der Irrtümer“. Immer wieder gibt es positive wie auch negative Überraschungen, wie zum Beispiel sein jetziger Jungbullen, der eine Tageszunahme von sage und schreibe 1 800 g nachgewiesen hat. Das kommt aber nicht alleine vom Rauhfutter und von der Weide, sondern auch durch die Beifütterung, bei ihm eine Mischung aus Dinkel, Hafer, Eiweiß und als Massenträger Heu und gehäckseltes Stroh gemischt mit Melasse, „sonst kann man kein Tier dazu bringen, Stroh zu fressen“. ■



Die Rasse Blau-Weiße Belgier (BWB) ist, trotz der Muskelfülle, für ihre Gutmütigkeit und Umgänglichkeit bekannt.