

Schlachtabrechnungen richtig interpretieren

Meike Wiese, Monika Lohoff, GFS



Meike Wiese



Monika Lohoff

Die Vermarktung bzw. der Verkauf der Schlachtschweine ist, neben optimalen Zunahmen und einer guten Futterverwertung, das eigentliche Ziel in der Schweinemast. Darauf sollte die gesamte Produktion ausgerichtet sein. Aber nicht nur im Vorfeld müssen Produktionsparameter, wie Futterkurve, Stallmanagement, Genetik, etc. gut auf dieses Ziel hin eingestellt werden. Auch die Schlachtabrechnungen selber sollten immer wieder kritisch gelesen werden. Denn sowohl die Klassifizierung nach FOM, sowie nach AutoFOM liefern dem Mäster eine Vielzahl von Einzeldaten, bei deren richtiger Interpretation er gezielt Schlüsse für seine Produktion und sein Vermarktungsmanagement ziehen kann. Der Erlös einer Schlachtschweinepartie wird bei der Vermarktung hauptsächlich durch die Merkmale „Ausschlachtung“, „Schlachtgewicht“, und „Klassifizierungsergebnis“ – also die Fleischleistung nach FOM oder AutoFOM, sowie die „Sortierverluste“ bestimmt. Was dabei zu beachten ist, lesen Sie im Folgenden.

Ausschlachtung kontrollieren

Um die Ausschlachtung der Tiere nachvollziehen zu können, müssen die Tiere vor dem Verkauf gewogen werden. Eine einfache Möglichkeit stellt das Wiegen der Verkaufspartie auf einer Brückenswaage dar. Hierbei wird der LKW vor dem Verladen „leer“ gewogen. Nach dem Verladen der Tiere fährt er abermals darüber. Die Differenz der beiden Wägungen entspricht dem Gesamtgewicht der Verkaufspartie. Das Verhältnis von Lebend- zum Schlachtgewicht wird als Ausschlachtung bezeichnet. Ihre Höhe ist im Wesentlichen abhängig vom Grad der Nüchterung. Ein weiterer Einflussfaktor ist der Typ der Mastschweine. Die Schweine sollten ca. 12 Stunden vor dem Verkauf das letzte Futter aufgenommen haben. Fleischreiche Tiere sollten bei optimaler Nüchterung eine Ausschlachtung von ca. 80 % erreichen. Bei weniger fleischreichen Tieren oder wenn die Schweine nicht optimal genüchtert werden können (z.B. am Breiautomaten oder Sensor) ist eine Ausschlachtung von ca. 78,5 % das Ziel.

Schlachtgewicht prüfen

Als nächstes muss das durchschnittliche Schlachtgewicht der Verkaufspartie geprüft werden. Dies ist abhängig von der Preismaske des Schlachthofes und dem Schweinetypp, wobei zwischen fleischreichen und weniger typpbetonten Tieren unterschieden werden muss. Bei durchschnittlichen Tieren sollten etwa 93-95 kg Schlachtgewicht in Abhängigkeit von der Klassifizierung erreicht werden (siehe unten). Aufgrund der gestiegenen Futterkosten wird aktuell darüber diskutiert, die Schweine früher zu vermarkten, da mit steigenden Mastschweinegewichten parallel die Futterverwertung sinkt. Um dies zu kontrollieren müssen Erlös und Kosten des jeweils erzeugten kg Schlachtgewichts im Rahmen einer so genannten Grenzwertbetrachtung verglichen werden. Das optimale Schlachtgewicht ist erreicht, wenn die Grenzkosten gleich dem Grenzerlös sind. Dies sollten Sie mit ihrem Berater besprechen.

Klassifizierung nach FOM

Der durchschnittliche Muskelfleischanteil einer Verkaufspartie sollte bei 56 – 57 % liegen. Werden diese Werte bei optimalem Schlachtgewicht deutlich unterschritten, sollten Fleisch- und Speckmaß der Mastschweinepartie geprüft werden. Das Fleischmaß sollte bei 93 – 95 kg Schlachtgewicht größer oder gleich 63 mm sein. Wird dieses Niveau nicht erreicht, so sind die Ferkel meist in der Vormast zu langsam gewachsen. Deshalb die Zusammensetzung des Vormastfutters prüfen. Das Speckmaß sollte nicht höher als 17 mm liegen. Liegen die Werte darüber, wurden meist die Börgen nicht ausreichend in der Mast rationiert.

Klassifizierung nach AutoFOM

Bei der Vermarktung nach AutoFOM ist das Ziel möglichst viele Indexpunkte je kg Schlachtgewicht zu erreichen. Liegen die



Die fleischreichen Schweine sollten mit einem Schlachtgewicht von 92-93 kg und die weniger fleischigen Tiere (z.B. die Börgen) mit 93 bis 96 kg vermarktet werden. Nach neuer Westfleischmaske ist ein SG für ♀ und ♂ von 94-96 kg anzustreben.

Indexwerte unter 0,97 Punkten/kg muss überprüft werden, an welcher Stelle Indexpunkte verloren gehen. Häufig sind dies die Schinkengewichte und der Bauchfleischanteil der Tiere. Die Schinkengewichte steigen mit zunehmendem Gewicht der Tiere an. Als Faustregel kann man sagen, dass die fleischreichen Schweine mit 92-93 kg und die weniger fleischigen Tiere (z.B. die Börge) mit 93-96 kg Schlachtgewicht vermarktet werden sollten. Um dies im eigenen Betrieb zu prüfen, können die Schweine getrennt geschlechtlich geschlagen werden. Einige Schlachthöfe weisen jedoch auch das Geschlecht der Tiere auf der Abrechnung mit aus.

Liegen die Bauchfleischanteile unter 51 % muss die Fütterung überprüft werden. Hierbei ist wie auch bei niedrigen FOM-Muskelfleischanteilen zu prüfen, ob die Proteinversorgung in der Vormast ideal ist und inwieweit die Tiere in der Endmast rationiert werden müssen. Ist die Fütterungsstrategie optimal, sollte die Ferkel- bzw. Mastschweinegenetik geprüft werden. Wichtig ist hierbei, dass der Eber gezielt in Abhängigkeit vom Vermarktungsziel- bzw. der Sauengenetik ausgewählt werden sollte. Einheitliche

Mastschweinepartien erleichtern den Verkauf und können durch den gezielten, kontinuierlichen Einsatz eines oder mehrerer nachkommengeprüfter Eber erreicht werden.

Organbefunde reduzieren

Als letztes sollten auch die Befunddaten analysiert werden. Sie können nicht nur Preisabzüge bedingen, sondern auch die Zuwachsleistung der Tiere deutlich reduzieren. Die Ergebnisse aus der Einzeltierfassung im Rahmen der GFS-Nachkommenprüfung zeigen deutlich, dass mit höheren Anteilen an Befunden und mit steigender Schwere der Befunde die Zunahmen in der Mast absinken.

Fazit

Jede Schlachtabrechnung sollte nicht nur als „Quittung“ oder Nachweis des erzielten Erlöses gesehen, sondern eingehend studiert werden. Sie liefert wertvolle Hinweise, wie Fütterung, Management und Genetik ineinander greifen. Dabei ist es wichtig, alles im Gesamtkonzept zu betrachten, denn auch die beste Genetik ist nichts ohne eine gute Fütterung und ein sorgsames Management.

Neue AutoFOM-Maske ab 01.01.08 bei der Westfleisch

Die Westfleisch beabsichtigt, zum 01.01.08 ihre Abrechnungsmaske zu ändern. Grund für diese Anpassung ist es laut Westfleisch möglichst viele Schlachtkörper mit einem ausreichend hohen Schlachtgewicht von 95 und mehr kg zu erreichen.

Deshalb wird Folgendes geändert:

- Abzüge für zu leichte Schinken werden höher
- Höchstpunktzahl im Schinken wird erst ab 16,0 kg erreicht
- Fette Bäuche (bis 46,99 % MFA) werden jetzt mit 0,7 Punkten und nicht wie bisher mit 0,5 Punkten bewertet
- Bäuche mit 47 - 53 % MFA erhalten 0,9 Indexpunkte je kg
- Sehr magere Bäuche (> 53 %) werden mit 1,2 Indexpunkten je kg deutlich besser bewertet
- Kein Schlachtkörper kann mehr als 1,04 Indexpunkte/kg erreichen → hier wird eine Systemobergrenze eingeführt

Die Landwirtschaftskammer NRW hat „Alt“ mit „Neu“ verglichen und berechnet, dass unter Berücksichtigung der Maskengrenzen und der derzeitigen Produktionskosten die Sauen und Börge etwa mit gleichem Schlachtgewicht von 94-96 kg vermarktet werden sollten. Für die Landwirte scheint das neue Abrechnungssystem plus/minus Null auszugehen.

SAUSTARK



Genetik aus dem HAG®-Konzept jetzt saustark

Ihr Nutzen

Gesamtwirtschaftlichkeit
in Ihrem Betrieb

Aktuelle Leistungszahlen
stetig weiter steigend!

Ab jetzt

mit den ersten Ergebnissen
aus der Feldprüfung



Professionelle Zuchtarbeit made in Germany

Ihre Ansprechpartner vor Ort

- Herrensteiner Agrargesellschaft mbH & Co. KG
48317 Drensteinfurt ☎ 02387 / 94 10 90
Heinrich Budde ☎ 0172 / 5 30 24 38
- Peter Götz ☎ 0171 - 2 28 56 10
59077 Hamm
- Paul Schulze Wemeling ☎ 0172 - 2 71 01 08
48249 Dülmen
- Heribert Weuler ☎ 0171 - 2 28 39 72
48624 Schöppingen

Ihre Ansprechpartner in Baden-Württemberg:
Schweinezuchtverband Baden-Württemberg e.V.
Im Wüller 10, 70599 Stuttgart-Plöningen
Telefon: 0711 / 45 97 38 - 0, Fax: - 40
Info@saustark.de, www.saustark.de
Hofleiter: Dr. Christian Hockopp
Telefon: 0171 / 9 90 34 96

