

Neumühle Riswicker Rundbrief



Nr. 3

August 2002

Herdenmanagement zur Brunftzeit

Mit dem Erwerb von Neumühle-Riswicker Hirschen stellt sich gewöhnlich die Frage nach einer Neuzusammenstellung der Zuchtherden. Dies sollte in jedem Fall so rechtzeitig abgeschlossen sein, daß für zugekaufte Hirsche ausreichend Zeit zur Eingewöhnung in das neue Gehege und die neue Herde besteht, bevor die Brunft beginnt. Ende September erscheint hierfür als spätester Termin, und zwar sowohl für europäisches Damwild als auch für Neumühle-Riswicker.

Falls Herdbuchzucht mit einer reinen Neumühle-Riswicker Herde betrieben wird, steht nur ein einziger Hirsch bei den Schmaltieren und Alttieren. In diesem Fall, wie auch für alle anderen Zuchtzusammenstellungen mit nur einem Hirsch pro Herde, ist auf die Zahl weiblicher Tiere in Abhängigkeit vom Alter des Hirsches zu achten. Einem Spießer sollten vorsichtshalber höchstens 10 Tiere zugesellt werden, wenn auch in Einzelfällen sowohl bei europäischem Damwild als auch bei Neumühle-Riswickern die Verpaarung mit bis zu 15 Tieren erfolgreich gewesen sein mag. Zweijährige Hirsche, die als Spießer erfolgreich gedeckt haben, mögen mit bis zu 20 Tieren zusammengestellt werden. Mit älteren Hirschen ist dann die Herde auf etwa 30 Tiere aufstockbar.

Werden Neumühle-Riswicker als Zusatzhirsche zu bereits bestehenden, gemischten Herden zugekauft, in denen auch der eine oder andere Hirsch des europäischen Damwildes steht, so darf man sich nicht wundern, wenn ein Neumühle-Riswicker in der Brunft vielleicht nur wenig zum Zug kommt. Neumühle-Riswicker sind rassespezifisch in der Regel weniger aggressiv als europäisches Damwild. Infolgedessen ist zu erwarten, daß der neu zugesellte Neumühle-Riswicker von einem bereits zur Herde gehörigen europäischen Damhirsch dominiert wird, auch wenn dieser jünger und schwächer ist. Der damit einhergehende, erhöhte psychosoziale Stress ist die beste Voraussetzung einer Minderung der Fortpflanzungsleistung, wie sie gerade nicht im Interesse des Halters sein kann. Vergesellschaftung von Damhirschen beider Formen in einer Herde sollte also möglichst unterlassen werden.

Ist Verdrängungskreuzung mit Neumühle-Riswicker Hirschen das Ziel (s. *Neumühle-*

Riswicker Rundbrief 2, März 2002), so verbietet sich jede Anwesenheit männlichen europäischen Damwildes in der Zuchtherde sowieso. Für größere Herden können hier selbstverständlich in erprobter Weise ein Neumühle-Riswicker Althirsch gemeinsam mit einem oder zwei Junghirschen der neuen Rasse zum Einsatz kommen. Letzteres gilt natürlich auch für Reinzuchten, die nicht als Herdbuchzuchten geführt werden.

Schlacht- und Zerlegekurse mit Neumühle-Riswicker Damtieren

Die Lehr- und Versuchsanstalt für Viehhaltung Neumühle bietet seit 2000 jährlich Seminare für Damwildhalter an. Aufgenommen in dieses Programm wurden aufgrund der ständigen Nachfrage auch Schlacht- und Zerlegekurse.

Nun spricht man korrekterweise beim europäischen Damwild nicht von Schlachtung, sondern von Tötung, denn nach der Tierschutzschlachtverordnung erfolgt in Deutschland die Betäubung und Tötung von Gatterwild durch das waidgerechte Erlegen der Tiere mittels Büchschuss auf der Weide. Die Schlachtung nach einer Betäubung durch Bolzenschuss ist wegen des dafür notwendigen Eintreibens und Fixierens und der damit verbundenen starken Beunruhigung dieser eher zur Panik neigenden Tiere nicht empfehlenswert. Der durch das Eintreiben und Fixieren erhöhte Stress kann dazu führen, dass die Glykogenreserven der Muskulatur soweit erschöpft sind, dass eine normale Fleischreifung nicht mehr zustande kommt und eine Qualitätsabweichung im Sinne von DFD entsteht (**dark, firm, dry** - dunkel, fest, trocken). Eine Stunde post mortem liegen normale pH-Werte im Bereich von 6,5. Der End-pH-Wert ist mit ca. 5,7 bis 5,5 bereits 9 h nach dem Schlachten zu erreichen. Abgemagerte Tiere haben nach 1 h noch zu hohe Werte und erreichen die tiefen End-pH-Werte nicht; bei stark belasteten Tieren fällt der pH-Wert zu rasch ab (nach BAUER 1990). Es kommt zu Problemen bei der Fleischreifung und der Haltbarkeit.

Die Stressproblematik ist bei den Neumühle-Riswicker Damtieren rassespezifisch verringert. Bestandteil des Zuchtprojektes sind die seit vielen Jahren einmal jährlich stattfindenden Probeschlachtungen zur Fleischqualitätskontrolle eines Spießers im Frühjahr/Sommer. Über die Ergebnisse dieser Schlachtungen hat Prof. Dr. Hemmer bereits mehrfach berichtet. Genau wie bei diesen Probeschlachtungen werden auch die Tiere für den Schlacht- und Zerlegekurs im Stall auf die Waage verbracht, dort mit aufgesetztem Kleinkalibergewehr geschossen, sofort entblutet und dann zur weiteren Versorgung des Schlachtkörpers ins Schlachthaus transportiert. Dieses Verfahren hat mehrere Vorteile. Zum ersten kann ein Kopfschuss angebracht werden - wertvolle Fleischteile werden nicht durch den Schuss geschädigt. Zum zweiten werden die Tiere unmittelbar nach dem Schuss durch die Durchtrennung der Halsschlagader entblutet. Dies ist wichtig für die spätere Haltbarkeit des Fleisches. Drittens besteht nicht die Gefahr, aus Versehen das falsche Tier zu treffen. Außerdem entfallen die in einer Schießgenehmigung erteilten Auflagen, wenn das Gehege in Nachbarschaft zu Wohngebieten/Spazierwegen liegt. Die Gefährdung von Menschen ist ausgeschlossen.

Mit den Neumühle-Riswickern stellt es kein Problem dar, die Tiere, wie für eine normale Wiegung, einzutreiben und zu sortieren. Bereits im Alter von zwei bis drei Monaten erfahren sie zum ersten Mal diese Behandlung - seit 1999 übrigens mit Hilfe eines voll ausgebildeten Border Collies. Die Tiere sind an die Eintreib- und Behandlungseinrichtung gewöhnt, da sie ihnen das ganze Jahr über zur Begehung frei steht und sich auch die Futterstelle darin befindet. Zu keinem Zeitpunkt des Handling-Ablaufs kommt es zu Panikreaktionen.

Das erste Schlachtseminar fand im September 2000 statt. Die dafür geschlachteten Tiere waren beide weiblich und schon älter (12 und 15 Jahre). Mit einem Lebendgewicht von 60 bzw. 59 kg brachten die Tiere ein für die Jahreszeit gutes Gewicht mit. Die Ausschachtung (warm) lag bei 62,1 (37,25 kg) bzw. 65,7% (38,75 kg). Zur Bewertung der Fleischigkeit und Verfettung kommt jeweils ein 5 Punkte-Schema zum Einsatz:

Punkte	5	4	3	2	1
Fleischigkeit	extra	vollfleischig	fleischig	weniger fleischig	gering
Verfettung	mager	mittelmager	mittel	mittelfett	fett

Beide Schlachtkörper zeigten eine mittlere Bemuskelung (3), waren dabei aber ziemlich fett (2/1). Letzteres lässt sich vor allem dadurch erklären, dass beide Tiere in diesem Jahr zwar gekalbt, aber nicht aufgezogen haben. Aufgrund des fortgeschrittenen Alters der Schlachttiere schien die Verfolgung einer Streitfrage interessant, welche die Fleischreifung betrifft - Reifung durch Abhängen oder Vakuumverpackung. Können solche Fleishteile dann noch als Braten Verwendung finden oder sollte man solche Schlachtkörper komplett zu Wurst verarbeiten. Jeweils die Hälfte eines jeden Tieres wurde im Kühlhaus vier Wochen abhängen lassen, die andere Hälfte wurde zerlegt und vakuumverpackt im Kühlhaus ebenfalls für vier



Wochen gelagert. Danach wurden die Rücken, also die wertvollsten Teile des Schlachtkörpers, als Braten verkostet, der Rest zu Salami und Schinken verarbeitet. Obwohl das Fleisch grobfaseriger war als das junger Tiere, war es jedoch äußerst zart. Der Wildgeschmack war wesentlich ausgeprägter als bei Jungtieren, wurde jedoch nicht als störend empfunden. Salami und Schinken waren von einwandfreier Qualität. Zwischen den Ergebnissen beider Methoden der Fleischreifung ließ sich kein auffälliger Unterschied feststellen. Die Reifung über einen so langen Zeitraum bedarf allerdings sorgfältiger Kontrollen des Kühlhauses und des darin befindlichen Schlachtkörpers. Sie wird außerdem nur dann erfolgreich verlaufen, wenn die Tiere vor der Schlachtung nicht unter erhöhtem Streß stehen und nach dem Schlachten höchste Hygienestandards beachtet werden.

2001 fand das Seminar erst im Dezember statt. Geschlachtet wurden diesmal ein 2 ½ Jahre alter Hirsch und ein 5 ½ Jahre altes Tier. Das Beiholen der Tiere erfolgte wie im Vorjahr durch Schließen des Gatters, ohne Eintreiben der ganzen Herde. Auch hier ging alles ruhig vonstatten. Die Teilnehmer des Schlachtkurses waren aufgefordert, Schlachtgewichte und Ausschachtung der beiden Tiere zu schätzen. Dabei lagen alle Schätzungen weit unter den realen Werten. Bei einem Lebendgewicht von

79 kg (nach der Brunft kein Wunder) brachte es der Hirsch auf eine Ausschachtung von 57,2 % (45,15 kg), das Alttier wog lebend 62,8 kg und hatte eine Ausschachtung von 54,9 % (34,45 kg) aufzuweisen. Beide Tiere wurden als vollfleischig (4) und mager (5) bis mittelmager (4) klassifiziert. Zu diesem Zeitpunkt der Schlachtung lässt sich die geringe Verfettung leicht erklären. Der Hirsch hatte abgebrunftet, das Tier hatte bis zum Schlachttag ein Kalb bei Fuß und auch weitere Kälber trinken lassen. Die pH-Wert-Messungen nach der Schlachtung in Keule und Lendenmuskel ergaben für jedes Tier zufriedenstellende Werte im erwarteten Bereich und zeigten an, dass die Tiere vor der Schlachtung keiner starken Belastung ausgesetzt waren.

Auch 2002 findet wieder ein Schlacht- und Zerlegekurs an der Lehr- und Versuchsanstalt Neumühle statt. Er ist allerdings schon ausgebucht. Interessenten für 2003 sollten sich frühzeitig vormerken lassen (Tel. 06302/603-0). Dipl.-Ing.agr.(FH) BEATE HLAWITSCHKA

Lehrgänge

Im kommenden Jahr sind zwei Lehrgänge um die Neumühle-Riswicker Rasse vorgesehen:

Voraussichtlich Ende Juli/Anfang August ist im LWZ Haus Riswick ein Treffen für Halter von Neumühle-Riswickern geplant, das Gelegenheit zum Kennenlernen neuer Entwicklungen, zum Gedankenaustausch und zum Einblick in die dortigen Zuchtherden geben soll.

Voraussichtlich im September soll in der LVA Neumühle ein eintägiger Lehrgang vor allem für solche Damwildhalter stattfinden, die mit der Haltung von Neumühle-Riswickern beginnen wollen. Thema wird hier die Praxis des Handlings sein.

Für beide Veranstaltungen sollten sich Interessenten bereits jetzt vormerken lassen, um entsprechend planen zu können (Anschriften der Ansprechpartner im LWZ Haus Riswick bzw. in der LVA Neumühle s. unten).

Adressen

Ansprechpartner für die Neumühle-Riswicker Zucht in den beteiligten Lehr- und Versuchsanstalten, für Zuchttierverkauf und für Lehrgangsveranstaltungen:

Dr. Wilhelm Zähres, Landwirtschaftszentrum Haus Riswick, Elsenpaß 5, 47533 Kleve
Tel. 02821-996133, Fax 02821-996126

Beate Hlawitschka, Lehr- und Versuchsanstalt für Viehhaltung Neumühle,
67728 Münchweiler an der Alsenz
Tel. 06302-60322, Fax 06302-60350

Redaktion *Neumühle-Riswicker Rundbrief*:
Prof. Dr. Helmut Hemmer, Anemonenweg 18, 55129 Mainz
Tel. und Fax 06136-42424