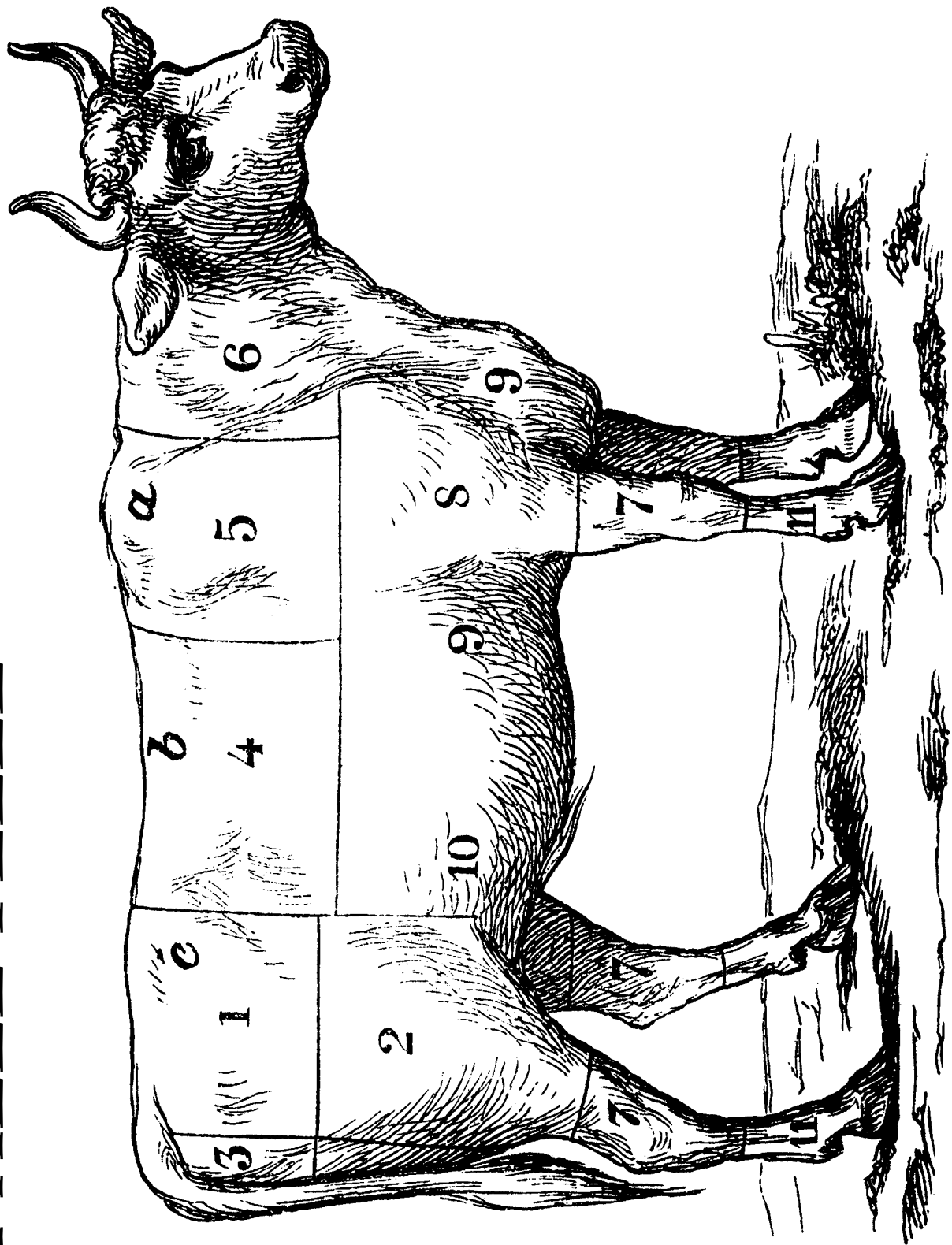


FÜR ALLE FELLE



DAS TIER ALS WIRTSCHAFTSPRODUKT:
DAS fluter-SCHAUBILD ZEIGT, WAS EIN JUNGBULLE BEI DER AUZFUCHT
VERBRAUCHT UND WAS AUS IHM NACH DER SCHLACHTUNG WIRD
ZUSAMMENSTELLUNG: PETRA BÄUMER

12,4kg (in Schlachtgewicht) Rind- und Kalbfleisch wurden 2008 pro Kopf in Deutschland verbraucht.

Unser Rindfleisch stammt zu 46,4% von Jungbullen. Sonst auch von Färsen 13,8% (weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben), Ochsen 1%, Kühen 38,8%.

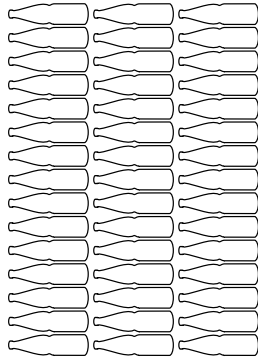


DAS LEBEN DES MASTBULLEN

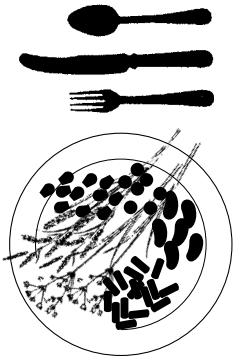
Geburtsgewicht: 20 bis 45kg
Lebensdauer: zwischen zwölf und 20 Monate

WAS GEHT REIN?

Mastbullen trinken bis zu 80 Liter Wasser am Tag.

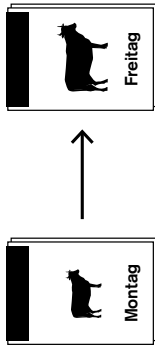


Sie bekommen Grundfutter (Maissilage, Gräser, Pflanzen) und Kraftfutter (Getreide, Soja, Ackerbohnen, Erbsen, Zuckerrübenschnitzel, Mineralien).

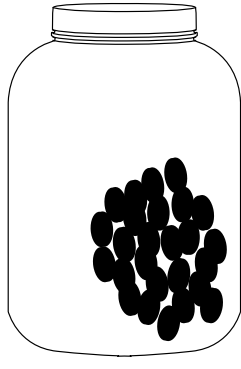


Die Zusammensetzung des Futters entscheidet, wie viel Muskelfleisch das Tier zulegt.

Ein Mastrind nimmt je nach Ernährung und Haltung bis zu 1.500g am Tag zu.



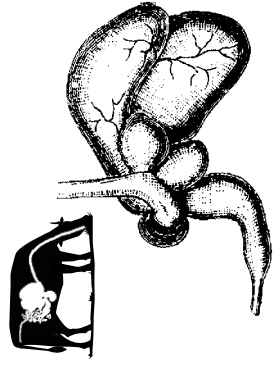
Von einem kg aufgenommenem Protein im Futter bleiben nur 50 bis 120g essbares Protein im Fleisch übrig.



Hormone als Wachstumsförderer sind seit Ende der 80er-Jahre in der EU verboten, Antibiotika erst seit 2006.

WAS KOMMT RAUS?

Rinder scheiden bis zu 90% des aufgenommenen Stickstoffs wieder aus.



Etwa 200g Methan gehen pro Tag durch Pupsen und Rülpsen in die Luft.



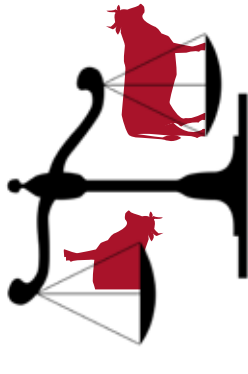
Der Dung kann auch als hofeigene Biogasanlage genutzt werden. Die Klimabilanz schwankt und liegt etwa zwischen acht und 17kg CO₂ pro kg Rindfleisch.



So oder so liegen Mastrinder und Milchkühe aufgrund des hohen Futtermittelaufwands und anderer Faktoren recht weit oben in der CO₂-Bilanz.



Bei intensiver Haltung wird das Rind mit einem Mastendgewicht von ungefähr 600kg geschlachtet, bei extensiver Haltung mit ca. 350kg.



Nur etwa 50% des Lebendgewichts bleibt nach der Schlachtung übrig.

Nach der Tötung wird das Rind hängend entblutet, enthäutet und zugerichtet.



Sofort entfernt werden Schädel, Vorderfüße, Fett und Innereien (Herz, Lunge, Leber, Nieren, Pansen etc.). Was bleibt ist das Schlachtgewicht. Der Torso wird in Hälften geteilt und besteht i.d.R. aus 13 Teilstücken.

Heute

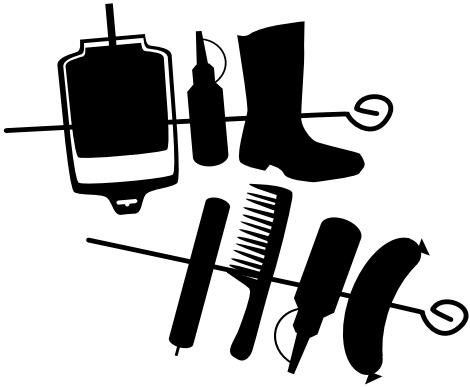
»Das Beste vom Rind«

Zum Anfang
Ochsenchwanzsuppe

Von der Lende
Beefsteak
Boeuf Stroganow
Chateaubriand

Aus der Schulter
Rouladen
Sauerbraten

Schlachtnebenprodukte wie Haar, Häute, Hufe, aber auch Knochen und Innereien, werden ganz unterschiedlich weiterverarbeitet: HAUT = wird gegerbt und zu Leder verarbeitet. Pro Rind sind das ca. fünf qm. Das bessere Leder ist das der Kälber, da es feinere Poren hat. BLUT = wird streng kontrolliert in der Pharmazie verwendet, früher wurde Ochsenblut auch als Basis für ein Anstrichmittel verwendet. Heute gibt es nur mehr Farben mit diesem Namen.



FETT = wird für Kerzen, Salben, Schmieröl gebraucht.
DARM = wird zu Naturdarm für die Wurstproduktion weiterverarbeitet (importiert aus BSE-freien Ländern wie Uruguay).

KNOCHEN & HAUT = dienen zur Gelatineherstellung, weniger zum Verzehr als für Arzneimittel (z.B. für Kapselhüllen).
HÖRNER = Viele Tiere sind heute enthornt, aber Hornkämme und Hornspäne als Dünger gibt es weiterhin.

Die Tierverwertungsanlage macht aus den Nebenprodukten Tiermehl, das z.B. als Brennstoff benutzt wird. Das Verfüttern von Tiermehl an Wiederkäuer ist in der EU nicht mehr erlaubt. Risikofaktoral wie Hirn, Rückenmark und Mandeln wird getrennt vernichtet.

