

2. Bullen

Klasse A: Bullen — ausgemästet — vollfleischig.

In der Klasse A finden wir sowohl junge, beste Mastbullen, die nur zur Mast gestellt, als auch Vatertiere, die zunächst zur Zucht benutzt und dann erst gemästet wurden. Daß solche überhaupt zur Klasse A gezählt werden können, verdanken sie ihrem oft ganz übertragenden Schlachtertrag, nicht ihrer Qualität, während umgekehrt die jüngeren Mastbullen gerade durch ihre ochenfleischähnliche Qualität als A-Klasse verkauft werden. Von einem jungen Mastbullen der Klasse A muß verlangt werden:

Form:

Massig, volle, ungeschürte, fleischige Vorderrippe, breiter, fester Rücken, tiefe, breite Brust, volle geschlossene Keulen, starkes Nierenstück.

Qualität:

Ist durch den Begriff der vollendeten Jungmast gekennzeichnet. Bei einem bereits zur Zucht benutzten Bullen können an die Qualität nicht die gleichen Ansprüche gestellt werden. Es muß aber in der Form die Anhäufung mächtiger Fleischmassen erkennbar sein. Grundsätzlich sind A-Bullen, gleichgültig welcher Typ, erstklassig und schlachtreif. Ausstichtiere sind besonders gut ausgefallene Qualitäten mit massigen Fleischanhäufungen. Für sie kann der gültige Preiszuschlag gewährt werden (Klasse AA).

Klasse B: Bullen über mittlerer Mast.

Geringere Schlachtreife ist der Hauptunterschied zwischen A- und B-Bullen. Die Klasse der B-Bullen kann sonst ebenso wie die der A-Bullen aus jüngeren Mast- und älteren Zuchtbullen zusammengesetzt sein. Oj Sie sind aber immer noch massige Tiere.

Klasse C: Bullen mittlerer Mast.

Fleischige Bullen, die nicht den Ansprüchen für die Einreihung in die Schlachtwertklasse B entsprechen. Sie haben eine schlanke Form, meist Jungtiere, die vorzeitig zur Schlachtung kommen.

Klasse D: Bullen unter mittlerer Mast.

D-Bullen liegen unter den Qualitätsbegriffen der Klasse C.

3. Kühe

Klasse A: Kühe fettgemästet.

Bei Kühen liegt das Schwergewicht der Nutzung in der Milch- und Kälberproduktion, so daß der Verkäufer von Kühen dazu neigt, die ausgediente Kuh schneller abzustoßen. Höchstwertige Qualitäten an Kühen stammen daher meist aus Abmelkstätten, oder es sind junge Tiere, die in ihrem eigentlichen Daseinszweck (Milch und Kälber) versagt haben. Bei diesen lohnt dann die Ausmast zu voller Schlachtreife, so daß die Schlachtreife, wie bei allen A-Klassen, erste Voraussetzung ist.

Form:

Diese soll also wirkliche Ausmästung garantieren.

Alter:

Eine A-Kuh soll im allgemeinen nicht mehr als fünf Kälber gehabt haben. (Auf Horn und Zähne achten).

Ausstichtiere:

Überragende Qualitäten mit massiger Fleisch- und Fettanhäufung. Für sie kann der gültige Preiszuschlag gewährt werden (Klasse AA).

Klasse B: Kühe über mittlerer Mast.

Die B-Kuh ist fett, vollfleischig und immer noch hochwertig, aber nicht mehr von dem zweifelsfreien, schlachtreifen Grad wie Klasse A. Im Durchschnitt sind B-Kühe älter als A-Kühe, da auch die beste ausgemästete Kuh nicht in die A-Klasse kommt, wenn sie zuviel Kälber gehabt hat.

Klasse C: Kühe mittlerer Mast.

Fleischige, ältere gemästete Kühe mittleren Mastgrades, die nicht weiter aufgemästet werden.

Klasse D: Kühe unter mittlerer Mast.

Tiere unter den Qualitätsbegriffen der Klasse G.

4. Färsen (Kalbinnen)

Klasse A: Färsen fettgemästet.

Hochwertiges Qualitätsvieh, den A-Ochsen im allgemeinen ebenbürtig. Hochwertige Qualität ist unbedingt durch Jugend und Fettmast.

Ausstichtiere:

Überragende Qualität. Für sie kann der gültige Preiszuschlag gewährt werden (Klasse AA).

Klasse B: Färsen über mittlerer Mast.

Fette, vollfleischige, ausgemästete Färsen. Die Qualitätsmerkmale sind aber nicht mehr so ausgeprägt wie bei der Klasse A.

Klasse C: Färsen mittlerer Mast.

Fleischige, nicht ausgemästete Färsen.

Klasse D: Färsen unter mittlerer Mast.

Tiere, die unter den Qualitätsbegriffen der Klasse C liegen.

5. Kälber

Unter Kälbern sind die weitaus unterschiedlichsten Qualitäten vertreten. Die Schlachtwertklasseneinreihung ist daher hier besonders schwierig. Der Wert eines Kalbes hängt in erster Linie von der Fleischqualität ab. Kalbfleisch soll weiß bis hellrosa sein. Hat ein Kalb Gras, Heu oder Ölkuchen gefressen, wird das Fleisch rot, rindfleischartig. Am lebenden Tier erkennt der Fachmann die Unterschiede an den Schleimhäuten des inneren Augenlides, am Zahnfleisch usw., die weiß und nicht rötlich-gelb erscheinen sollen. Die Rasse ist hier nicht entscheidend.

Sonderklasse Doppellender bester Mast:

Abnorm übertriebene Ausbildung der Muskulatur an den Hinterschenkeln (Doppellender) am Rücken und am Blatt kennzeichnen den Doppellender, der entsprechend abnorm große Fleischmengen liefert.

Rasse:

Doppellender kommen fast nur bei Niederungsvieh vor. Das stets vereinzelte Vorkommen des Doppellenders rechtfertigt ihre Einreihung in eine Sonderklasse, da sie mit anderen Kälbern nicht vergleichbar sind. Deuten die Schleimhäute auf nicht weißes Fleisch, dann sinkt auch beim Doppellender sofort der Wert.

Klasse A: Kälber fettgemästet.

Für A-Kälber nicht entwöhnte Kälber bester Mast

Form:

Fleisch füllig, bei Keule, Rücken, Brust und Blatt.

Qualität:

Für Klasse A kommt nur weißes Fleisch in Frage. Vor Einreihung in die Klasse A muß also jedes Kalb unbedingt auf Schleimhäute und Zahnfleisch geprüft werden.