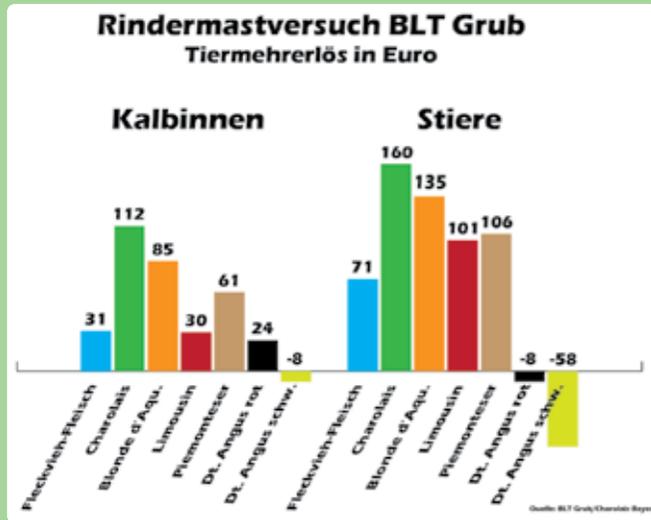


WIRTSCHAFTLICHKEIT

Das Charolaisrind hat in vielen Mast- und Kreuzungsversuchen gezeigt, dass es mit seiner Veranlagung nicht zu Unrecht eine der bedeutendsten Fleischrinderrassen der Welt ist. In dem Gebrauchskreuzungsversuch (1995) der Bayerischen Landesanstalt für Tierzucht in Grub auf Fleckvieh, hat Charolais im Vergleich mit allen wichtigen Fleischrassen das mit Abstand beste Ergebnis erzielt.



VERBREITUNG DER RASSE CHAROLAIS

Die Rasse Charolais zählt zu den bedeutendsten Fleischrassen der Welt. Auch aufgrund des Mutterlandes Frankreich, wo ca. 1,85 Millionen Charolais Kühe gehalten werden, ist sie die verbreitetste Fleischrasse Europas.

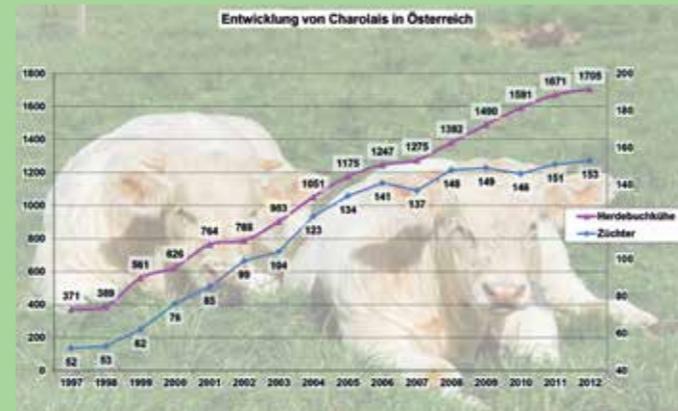


Charolais in Österreich

In Österreich ist die Rasse sowohl in der Reinzucht aber auch zur Einkreuzung in Milchvieh-, vor allem aber in Mutterkuhherden sehr beliebt. Mit der Steigerung von 561 Herdebuchkühen 1999 auf

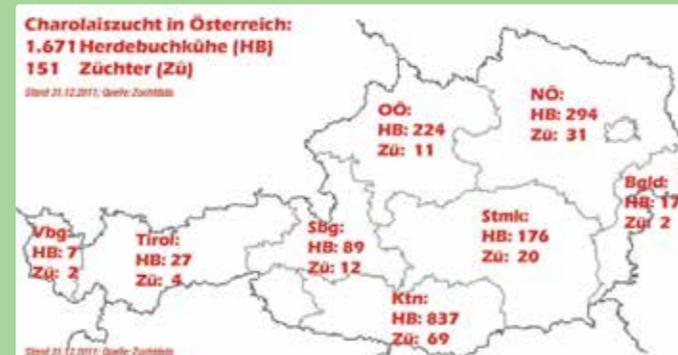
1.705 Herdebuchkühe 2012 gelang nahezu eine Verdreifung der Kuhzahlen in Österreich. Auch bei der Anzahl der Züchter konnte eine enorme Steigerung verzeichnet werden. Damit erlebte die Rasse Charolais einen Aufschwung wie keine andere Fleischrinderrasse in unserem Land. Die sehr guten Erlöse aufgrund der starken Nachfrage nach sehr guten, sowohl reinrassigen als auch gekreuzten Charolais-Einstellern in Österreich und Italien haben diese Entwicklung stark beschleunigt.

Mit 34 % aller gekörten, aktuell eingesetzten Stiere ist die Rasse Charolais die wichtigste Vatterrasse in der österreichischen Mutterkuhhaltung.

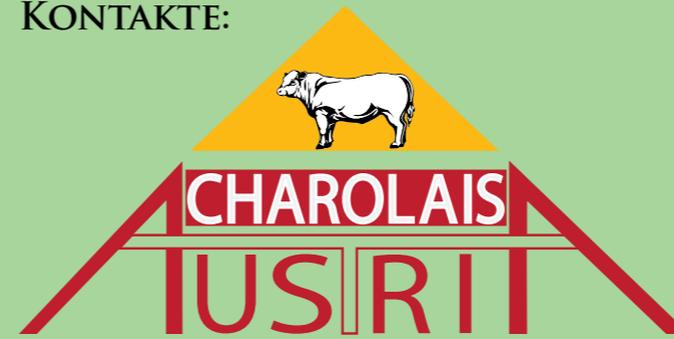


Verteilung nach Bundesländern

Mit mehr als der Hälfte der gesamten Kühe stellt das Bundesland Kärnten das Hauptzuchtgebiet in Österreich dar, gefolgt von Nieder- und Oberösterreich sowie der Steiermark.



KONTAKTE:



CHAROLAIS AUSTRIA:

Mariazellerstrasse 59, 3184 Türritz
info@charolais-austria.com
www.charolais-austria.com



FLEISCHRINDER AUSTRIA

Pichelmayergasse 18
 8700 Leoben
office@fleischrinder.at
www.fleischrinder.at

RINDERZUCHT AUSTRIA:

Zentrale Arbeitsgemeinschaft
 österreichischer Rinderzüchter
 Dresdnerstrasse 89/19
 1200 Wien
www.zar.at



mit freundlicher Empfehlung von:



die Crème de la Crème
 der Fleischrinderzucht!

GESCHICHTE DER RASSE CHAROLAIS

Seinen Ursprung hat das Charolais-Rind im südlichen Jura Frankreichs, wo es in der Anfangszeit als Dreinutzungs- (Milch-, Fleisch- und Arbeitstier) diente. Die züchterische Bearbeitung der Rasse begann nachweislich im Jahre 1773.



Seit der Gründung des Charolais-Herdebuches in Frankreich 1842 hat sich die Rasse bedeutend weiterentwickelt. Heute wird das Charolais-Rind ausschließlich als Fleischrasse gehalten. Die Tiere erhielten den Namen der Hauptstadt der damaligen Grafschaft Charolais, Charolles, im heutigen Département Saône-et-Loire. Von dort aus begann der Siegeszug der ältesten Fleischrinderrasse Frankreichs. Heute zählt sie zu den zahlenmäßig stärksten und bedeutendsten Rassen in der Rindfleischproduktion weltweit.



EIGENSCHAFTEN DER RASSE

Allgemein:

Charakteristisch für die Rasse ist das weiße bis cremige, jedoch einfarbige Haarkleid. Der Kopf soll eher gedrunken - nicht langgezogen sein, mit kräftigen Backen und großem Flotzmaul. An den relativ kurzen und kräftigen Hals schließt sich eine tiefe Brust mit gut bemuskelter Schulter an. Tief gewölbte Rippen schaffen Raum für einen vollen Rumpf und einen breiten, vollbemuskelten Rücken, der sich in einer breiten und dicken Lende fortsetzt. Die Hüfte soll, ebenso wie das Kreuz, breit sein. Das Becken wünscht man sich lang und nur leicht abfallend. Die Keulen gehen voll ausgeprägt bis tief auf die Sprunggelenke. Der eher lange Körper soll von kräftigen und korrekt gestellten Gliedmaßen getragen werden.



Charolais ist ein schnell wachsendes, schweres Fleischrind mit viel Muskulatur an Schulter, Rücken, Lende und Keule mit relativ geringer äußerer Fettauflage, jedoch sehr guter Marmorierung. Besonders beliebt ist der ausgesprochen gutmütige und ruhige Charakter. Die gute Mütterlichkeit mit ausreichend Milch, sehr guter Fruchtbarkeit, breitem Becken, dadurch problemlose Geburten und von Geburt an vitale Kälber gehören



ebenso zu den Vorteilen wie die Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Umweltbedingungen. Dabei ist höchste Mastleistung mit hohem Futteraufnahmevermögen für Grundfutter und sehr guter Futterverwertung ein zukunftsweisender Vorteil der Rasse. Die Frohwüchsigkeit der Kälber, nicht zuletzt Dank der guten Milchleistung der Mütter, macht sie zu einer der beliebtesten Fleischrassen.

Die Eigenschaften sind bei dem etwa 250 Jahre lang züchterisch bearbeiteten, weißen bis cremefarbenen Fleischrind soweit manifestiert, dass die hervorragende Muskelentwicklung auch bei Einkreuzungen in Milchrassen zum Tragen kommen.

ZUCHTZIEL IN ZAHLEN:

im Durchschnitt	männlich	weiblich
Geburtsgewicht	49 kg	46 kg
200-Tagegewicht	300 kg	270 kg
im Durchschnitt	Kreuzbeinhöhe	Gewicht
ausgew. Kühe	135 bis 150 cm	700 bis 1100 kg
ausgew. Stiere	145 bis 160 cm	1000 bis 1650 kg



10 GUTE GRÜNDE, DIE FÜR CHAROLAIS SPRECHEN:

- **sehr hohe Tageszunahmen**
- **beste Mastleistung**
- **starke Bemuskelung**
- **sehr gute Schlachtkörperqualität**
- **sehr gute Mütterlichkeit**
- **hohe Fruchtbarkeit**
- **Vitalität**
- **ruhiger Charakter**
- **Langlebigkeit**
- **sehr gute Grundfutterverwertung**

DAS CHAROLAIS-FLEISCH

Rindfleisch von Charolais-Rindern wird schon seit Jahrzehnten von Feinschmeckern in aller Welt bevorzugt. Hervorragend marmoriert und mit geringem Fettanteil entspricht es auch heute den hohen Anforderungen ernährungsbewusster Verbraucher und hat sich mittlerweile als Trendprodukt etabliert. Diese zuverlässige Qualität des Fleisches von Charolais-Rindern ist eine Eigenschaft von beliebten Charolais-Markenfleischprogrammen in Frankreich und bringt der Rasse auch in Österreich zunehmenden Zuspruch von Konsumenten. Tiere der Rasse Charolais sind überall dort anzutreffen, wo in Reinzucht und Kreuzung beste Fleischqualität und hohe Tageszunahmen gleichzeitig erzeugt werden sollen.



Deshalb gilt der Leitspruch von Charolais:
Natürlich gehalten - natürlich gut!