

# Pinzgauer-Fleisch



## Rassedefinition und Eigenschaften

### Ursprungsland:

Österreich, Region Pinzgau (im Landesteil Salzburg)

### Farbe:

kastanienbraune Färbung mit charakteristischer Rücken- und Bauchblesse sowie überwiegend durchgehend weißen Streifen am Unterschenkel und Unterarm. Die wachsgelben Hörner haben schwarze Spitzen. Das Flotzmaul ist unpigmentiert. Deutliche kastanienbraune Färbung der Beine bis mindestens zum Sprung- bzw. Fesselgelenk. Weißer Schwanz. Als Besonderheiten gibt es auch eine schwarz-weiße Farbvariante (hier ist ein pigmentiertes Flotzmaul erlaubt).

### Körperbau:

Körper lang und tief bei voller Bemuskulung, auffallend langer Rumpf; Rahmen mittel bis groß innerhalb des Fleischrasse-Spektrums. Das Pinzgauer Rind steht auf einem mittelstarken, korrekten Fundament mit dunklen, harten Klauen. Der Gang der Tiere muss klar und korrekt sein.

### Unerwünschte Merkmale (Typnote max. 4):

- Zu tief hängende Euter und nicht saugfähige Zitzen.
- Deutliche Farbabweichungen und Abweichungen von der Fellzeichnung

### Produktionseigenschaften:

robust und anpassungsfähig, ausgezeichnete Fundamente, leichtkalbig, hohe Milchleistung aus dem Grundfutter, hohe Tageszunahmen, gute Futtermittelverwertung, hervorragende Fleischqualität, langlebig und fruchtbar, ruhiges Temperament, gehörnt, enthornt oder genetisch hornlos, für männliche Absetzer werden tägliche Zunahmen von 1.300 g, für weibliche Absetzer 1.000 g angestrebt.

### Eckdaten für ausgewachsene Bullen und Kühe:

Die Rasse Pinzgauer ist mittel- bis großrahmig. Innerhalb der Rasse werden die Tiere in Groß, Mittel und in Klein eingestuft. Die Rahmenbeschreibung ist kein Qualitätskriterium.

	Bullen	Kühe
Kreuzbeinhöhe, cm	um 150	um 140
Gewicht, kg	um 1100	um 700