

## Body-builder racen....

Når jeg skal beskrive Piemonteseracen for folk, som ikke kender den, plejer jeg at sige, at dyrene ligner jersey-køer, der har gået til body-building! De har nemlig et jersey-skelet – meget fintknoglet med tynde ben - og et lille hoved, som minder lidt om jerseykøernes: store, mørke øjne med sorte rande og vipper.

Også Piemontesekalvene ligner jersey-kalve, lige når de er født. De er lysebrune og ranglede – de har endnu ikke udviklet dobbeltmuskulaturen, som først vil blive synlig efter 3-4 uger, når kalven for alvor kan tage mælk fra. Og netop her betyder det meget, at køerne har mælk nok. Piemontese-køerne bruges i deres oprindelsesland, Italien, som malkekvæg, og mælken er særdeles velegnet til osteproduktion. Selvfølgelig når ydelsen ikke op i nærheden af en jersey-ko's, men det ses tydeligt, at kalvene får det, de har brug for. De vokser hurtigt, musklerne ”svulmer op”, - især den brede, lange rygmuskel bliver markant, så kalvene ser ofte helt firkantede ud!

Når dyrene skal slagtes, holder ligheden med jerseyracen absolut op! Klassificeringen er 3-4 gange højere hos Piemontese, og også slagteprocenten er betydeligt højere. Derfor kan man også i jersey-besætninger inseminere de ringeste køer med Piemontese for at forbedre afkommet til slagt.

Men uanset hvilken race, der er tale om, kan slagteresultatet forbedres, hvis man krydser med Piemontese. Racens høje kødkvalitet slår markant igennem, så hvadenten der er tale om malkerace som jersey og SDM – eller kødkvæg som Hereford, Angus eller andre racer, vil nettoudbyttet altid blive større end ved renavl

## ”Seje” Piemonteser med mørt kød !

Tunge, dobbeltmusklede Piemonteser ser ”seje” ud, - men det er deres kød bestemt ikke !!!

I Schweiz er der netop lavet en række forsøg for at fastlægge kødkvalitet og modningsegenskaber for 6 forskellige kødkvægracer – Angus(AN), Limousine(LI), Charolais(CH), Blonde(BA), Simmental(SI) og Piemontese. I alt 138 tyre blev opfedet i løsdrift og herefter slagtet, - og mål og analyser blev taget fra den lange rygmuskel.

Kødets farve og sammensætning blev målt ved hjælp af de sidste nye teknikker, og der var små forskelle, hvoraf nogle skyldes genetiske arveegenskaber. F.eks. har Piemontesekød et højere indhold af optageligt jern end de andre racer, og sammen med LI og BA har Piemontese et højere indhold af proteiner og mineralsalte.

For at måle kødets mørhed, bruges tilberedt kød: 10 prøver med samme diameter tages ud og skæres med et ikke-skarpt blad, og den nødvendige kraft for at skære kødet over, registreres. Ved denne måling viste Piemontese sig at have det møreste kød af alle racer.

Endelig skulle et panel af erfarne dommere bedømme kødet på smag, mørhed og saftighed. Medens der ikke var de store afvigelser mellem de 6 racer mht. smag, var der til gengæld store forskelle, når det gjaldt mørhed. Også her blev det Piemontese-racen, som havde det mest smagfulde, møre og saftigste kød af alle racer.

De schweiziske forsøg dokumenterer de amerikanske undersøgelser, som har påvist, at Piemontese-racens DNA bærer et specielt gen, - endda i to eksemplarer - som forøger muskeludviklingen og kødets mørhed. Det ene af disse gener går i arv ved krydsning og sikrer, at afkommet har de samme gode egenskaber mht. kødkvalitet.

Kilde: ”Razza Piemontese” - N. 7 - 2005