

Wertschöpfungskette Kalbfleisch

Inhalt	
Kernpunkte der Wertschöpfungskette	1
Grundlagen zur Wertschöpfungskette	2
Konsum von Kalbfleisch	2
Kälbermastsysteme	3
Schema der Schweizer Kalbfleisch-Wertschöpfungskette	4
Preisbildung für Kalbfleisch	7
Tränker	7
Bankkälber	7
Abzug für Farbe und Alter	8
Saisonalität der Kalbfleischproduktion	9
Lagerbewirtschaftung	9
Herausforderungen der Wertschöpfungskette Kalbfleisch	10
Quellen	11



Kernpunkte der Wertschöpfungskette

- Die Kalbfleischproduktion ist an die Milchproduktion gekoppelt und hängt von der Entwicklung des Milchviehbestands und des Milchpreises ab.
- Es gibt viele Labels für Kalbfleisch und die Verbraucher reagieren sensibel auf die Produktionsbedingungen.
- Verschiedene Produktionssysteme existieren nebeneinander, mit mehr oder weniger spezialisierten Viehhaltern, die kombinierte Mast oder nur mit Milch-Nebenprodukten betreiben.
- Im Jahr 2016 wurde eine neue Klassifizierung der Tränker eingeführt, mit einer niedrigen Bewertung der Milchrasen und Preisunterschieden nach Geschlecht und Rasse.
- Die Farbe des Fleisches muss nicht mehr hell sein. Gesucht ist jetzt rosafarbenes bis rotes Fleisch als Garant für eine angepasste Kälberfütterung.
- Kalbfleisch zeichnet sich durch eine starke Preissaisonalität aus.
- Die Kälbergesundheit stellt eine grosse Herausforderung für die Wertschöpfungskette dar. Im Bereich der Mastkälber laufen zahlreiche Projekte zur Stärkung der Immunität von Tieren und zur Verringerung des Einsatzes von Antibiotika.

Ziel des Merkblatts

Dieses Dokument beschreibt die Wertschöpfungskette Kalbfleisch und behandelt die verschiedenen Aspekte von der Produktion bis zum Konsum. Es ergänzt den Inhalt des Merkblatts zur Rinder-Wertschöpfungskette (Artikel-Nr. 3116).

Impressum

Herausgeberin	AGRIDEA Eschikon 28 CH-8315 Lindau T +41 (0)52 354 97 00 F +41 (0)52 354 97 97 www.agridea.ch
Autoren	Pascal Python, Lauriane Dani, Fabienne Gresset, Sophie Révion, AGRIDEA
Gruppen	Tierhaltung, Märkte, Internationale Zusammenarbeit
Redaktionelle Mitarbeit	Isabelle Morel, Agroscope Posieux
Layout	Lila Bonhomme, AGRIDEA
Artikel-Nr.	3329
© AGRIDEA, September 2018	

Grundlagen zur Wertschöpfungskette

Wie jedes Säugetier muss die Kuh kalben, um Milch zu produzieren. Ungefähr die Hälfte der geborenen Kälber ist männlich. Die Mehrheit der weiblichen Kälber, die von einer Mutter und einem Vater einer Milchrasse stammen, werden aufgezogen, um die Herde zu erneuern, aber nicht alle haben das Potenzial, gute Milchkühe zu werden. So werden männliche Kälber und einige Rinder, die nicht für die Milchproduktion geeignet sind, auf dem Mastmarkt angeboten. Die überwiegende Mehrheit der Kälber, die zur Mast in die Fleisch-Wertschöpfungskette gelangen, stammt folglich von Milchkühen. Kalbfleisch kann somit als Nebenprodukt der Milchproduktion betrachtet werden. Die meisten Kälber von Muttertieren, die mit Stieren von Fleischrassen gekreuzt werden, sind als Mastmontonen für die Produktion von «Rindfleisch» bestimmt.

Betrachtet man das Schlachtgewicht, macht der Anteil des Kalbfleischs 20% des in der Schweiz erzeugten Rindfleischs aus. Bei den geschlachteten Tieren machen allein die Kälber 36% aller im Jahr 2016 geschlachteten Rinder aus. Da die Zahl der Milchkühe seit einigen Jahren zurückgeht, ist auch die Zahl der geschlachteten Kälber rückläufig. Die Besamung von Milchkühen mit Fleischrassenstieren führt dazu, dass mehr für die Grossviehmast geeignete Jungtiere anfallen. Die Zahl der geschlachteten einheimischen Kälber (216 000 im Jahr 2017) geht seit 2011 zurück (-45 000 oder -17%). Im Jahr 2017 wurden nur 3% der 21 865 Tonnen Kalbfleisch, die in der Schweiz konsumiert wurden, importiert. Der Inlandanteil am Konsum bleibt damit hoch (97%, 21 130 t VG - Verkaufsgewicht). Ein winziger Teil der Produktion (0,1%, 18 t VG) wird sogar exportiert (Quelle: Proviande).

Konsum von Kalbfleisch

Der Konsum dieses Premium-Produkts sinkt in der Schweiz. Im Jahr 2006 wurden 3,35 kg pro Kopf und Jahr verbraucht, gegenüber 2,56 kg im Jahr 2017. Der Anteil von Kalbfleisch am gesamten Fleischkonsum in der Schweiz beträgt 2017 rund 5% (2006: 6,5%).

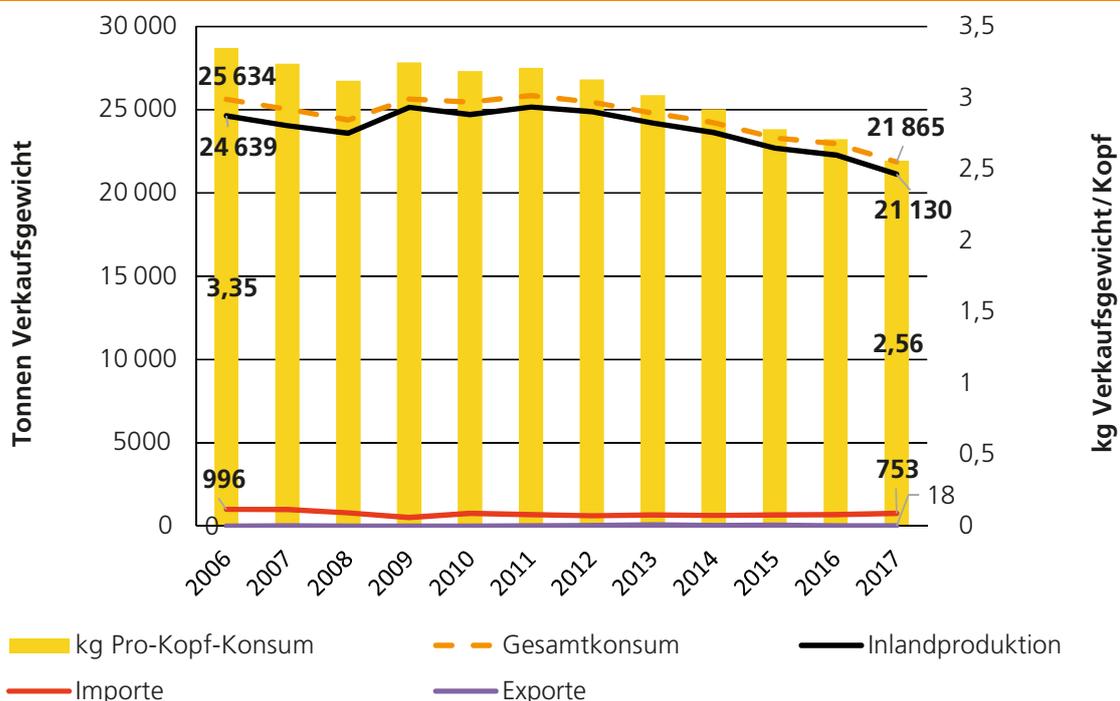
Der «typische» Kalbfleischkonsument gehört zur Altersgruppe der über 50-Jährigen. Diese ist sensibel gegenüber Produktionsbedingungen und Produktqualität. Der Kalbfleischkonsum in der Schweiz ist ausserdem durch geografische Unterschiede gekennzeichnet: kleine Mengen in der Westschweiz, aber deutlich höherer Verzehr in Zürich, Luzern und der Ostschweiz.

Es bleibt die Frage nach der Zukunft der Kalbfleisch-Wertschöpfungskette, wenn sich die junge Generation nicht daran gewöhnt, Kalbfleisch zu essen.



2

Abbildung 1 : Gesamtkonsum, Inlandproduktion, Importe und Exporte von Kalbfleisch in der Schweiz



Kälbermastsysteme

Die Kälber werden den Mästern übergeben, wenn sie ein Gewicht von rund 65 bis 75 kg erreichen. In der Wertschöpfungskette wird zwischen vier grossen Mastsystemen unterschieden:

Mastsysteme

Mit Vollmilch kombiniert mit Milchpulver

Milchviehbetriebe, die ihre Überschussmilch verwerten
eher Gelegenheitsmäster (50%)

Betriebe, die Milch ausschliesslich für die Mast von Kälbern produzieren
keine Milchvermarktung (20%)

Mit Milch-Nebenprodukten oder einem Milchaustauscher

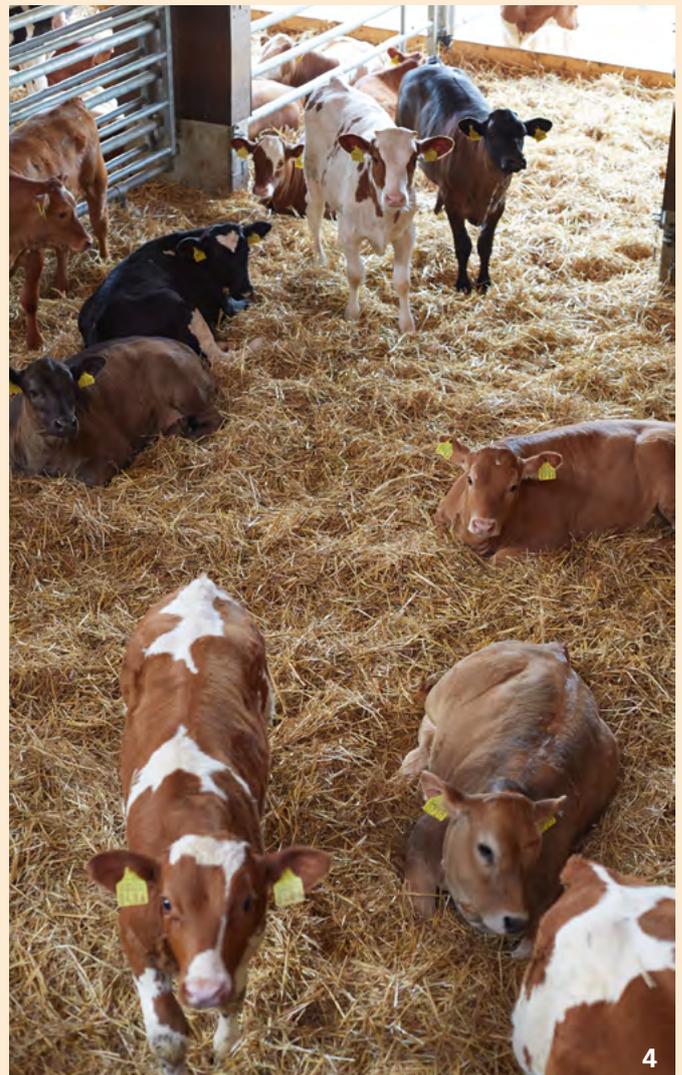
Spezialisierte Mäster (6%)

Spezialisierte Mäster, die für einen Integrator arbeiten: Die Viehhaltung wird an einen Landwirt delegiert (24%)

Die kombinierte Mast (Vollmilch + Milchpulver) ist in der Schweiz mit 70% der Kälber aus diesem Produktionssystem am stärksten vertreten (Roth, TVL, 2015). Die Vollmilchmast wird auch praktiziert, wenn der Milchpreis sehr tief ist und der Verkauf von Kälbern wirtschaftlich attraktiver ist als der Verkauf von Milch. Gelegenheitsmäster, die Kälber zur Verwertung ihrer überschüssigen Milch mästen, sind nicht sehr spezialisiert und die Schlachtkörperqualität (insbesondere der Ausmastgrad nach CH-TAX) ist oft unzureichend.

Die Grösse der Mastgruppen ist sehr unterschiedlich und reicht von zehn Kälbern in Vollmilchbetrieben (durchschnittlich zwölf Kälber in IP-SUISSE-Betrieben) bis zu über 60 in spezialisierten Mastbetrieben.

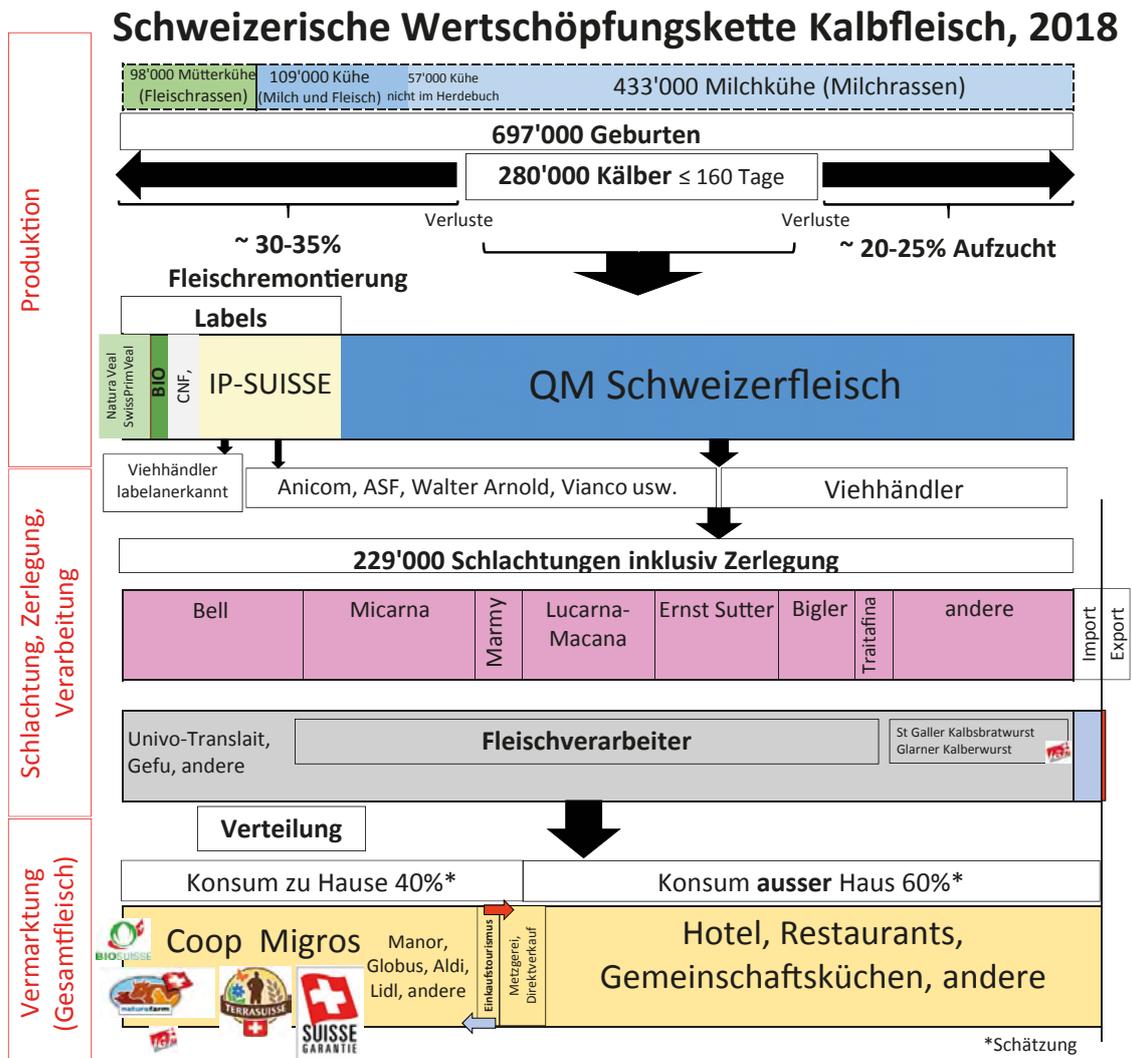
Die Gruppengrösse beeinflusst die Tiergesundheit sowie den Einsatz von Antibiotika: Metaphylaktische (präventive) Behandlungen werden fast systematisch in den grossen Gruppen durchgeführt. Kleine Betriebe behandeln nicht so systematisch. Die Kälber werden in der Regel bis zum Alter von rund 160 Tagen geschlachtet.



Schema der Schweizer Kalbfleisch-Wertschöpfungskette

Die nachstehende Karte (Abbildung 2) verdeutlicht die gesamte Wertschöpfungskette vom Produzenten über die Schlachtung und die verschiedenen Verkaufskanäle bis hin zum Konsumenten. Die Länge der horizontalen Balken entspricht den mengenmässigen Marktanteilen.

Abbildung 2: Schweizerische Wertschöpfungskette Kalbfleisch, 2018



Quelle: P. Python, AGRIDEA, (2016 gemäss BLW, BFS, BLV, Proviande)

Wichtige Fakten betreffend die Kalbfleisch-Wertschöpfungskette, von der Produktion bis zur Vermarktung des Fleisches

Der Kuhbestand in der Schweiz ist stark auf die Milchproduktion ausgerichtet. Die reinen Milchrassen machen 70% des Bestandes aus, die Zweinutzungsrassen (Milch und Fleisch) 16% und die Fleischrassen 14%. Der Anteil der Milchrassen-Kälber überwiegt daher mit 86%.

Obwohl die meisten Kälber über den Kanal des QM-Schweizer Fleisches vermarktet werden, gibt es zahlreiche Label für Kalbfleisch, die zusätzliche Anforderungen stellen: Haltungsbedingungen, Gruppengrösse, Fütterung usw. Die Label für Kalbfleisch sind in der Vergleichstabelle (Abbildung 3) aufgeführt.

Im Gegensatz zu Milchkühen und Bankvieh dürfen Kälber unter 160 Tagen seit dem 1. Juli 2014 nicht mehr auf überwachten öffentlichen Märkten vermarktet werden. Die Tiere werden daher von Viehhändlern vermarktet (mit Genehmigung der Label-Organisationen).

Wie in der Rindfleisch-Wertschöpfungskette gibt es zwei Hauptvertriebskanäle: die Grossverteiler und die Gastronomie. Beim Kalbfleisch findet der grösste Konsum (60%) ausser Haus statt, vielleicht aufgrund des «Premium»-Charakters dieses Fleisches.

Abbildung 3: Vergleich der verschiedenen Kalbfleisch-Label mit Tränkern von Milchrassen

Anforderungen	Richtlinien	Betrieb	max. Tierhalter-Änderung	Auslauf	maximale Gruppengrösse	Gesamtfläche
AQ¹ 	Januar 2018	ÖLN	–	–	AQ: - SQV: Mastbetriebe mit maximal 30 Kälbermastplätzen. 15 Kälber pro Gruppe	1,2–1,5 m ² eingestret
IP-SUISSE² 	April 2018	IP – RAUS – Biodiversitätsanforderungen und Ressourcenschutz	1	gemäss Anforderung RAUS	40 (Rein-Raus-System ab 15)	3,5 m ² (1,8 m ² Stroh)
Coop Naturafarm 	März 2016	ÖLN – RAUS	1	gemäss Anforderung RAUS + permanent Zugang zum Laufhof	50 (empfohlen: 20–30) (Rein-Raus-System ab 15 zugekauften Kälbern) (Gruppenhaltung ab Zukaufdatum, bei eigenen ab 21 Tagen)	4,5 m ² (1,8 m ² eingestret)
BIO 	Januar 2018	BIO – RAUS	1	gemäss Anforderung RAUS	20 (Gruppenhaltung ab 8 Wochen)	3,5 m ²
Demeter 	Januar 2018	BIO – RAUS	1	gemäss Anforderung RAUS	20 (Gruppenhaltung ab 8 Wochen)	3,5 m ²
Fidelio 	fidelio.ch	BIO – RAUS	1	gemäss Anforderung RAUS + permanent Zugang zum Laufhof	20 (Gruppenhaltung ab 8 Wochen)	3,5 m ²
KAG Freiland 	Januar 2018	BIO RAUS – BTS	1	gemäss Anforderung RAUS + permanent Zugang zur Weide oder zum Laufhof, Weidegang obligatorisch während der Vegetationsperiode für die Tiere > 2 Wochen	20 (Gruppenhaltung ab 8 Wochen)	5 m ² (1,5 m ² eingestret)

¹Inklusive Swiss Quality Veal = SQV; ²Inklusive Emmentaler Bauern-Kalb; ³Liege-, Fress- und Laufbereich inkl. Laufhof

Abbildung 3: Vergleich der verschiedenen Kalbfleisch-Label mit Tränkern von Milchrasen (folge)

Anforderungen	minimale Menge Vollmilch	Milchpulver Anforderungen	zulässige AB-Beh. ³	Läbelprämie (CHF / kg SG)
AQ¹ 	QM: - SQV: 1000 Liter	–	–	QM: – SQV: Prämie 0,70
IP-SUISSE² 	1000 Liter (700 Liter bei zugekauften Kälbern)	Mindestens 5% Mager- oder Vollmilchpulver im Vollmilchaufwerter Verboten: standardisierte Vollmilch, Schotte und Schottekonzentrate Einsatz von Magermilch ist erlaubt Milchpulver aus Schweizer Produktion	2	0,20–0,90 Zusatzprämie RAUS 1,50 Emmentaler Bauern-Kalb 0,10–0,20, Emmentaler Bauern-Kalb RAUS 1,60
Coop Naturafarm 	60% der TS der Ration aus Vollmilch oder Milchnebenprodukten (zugelassen: Butter-, Magermilch und Schotte) Laktosegehalt in der Gesamtration : ≤ 50% in den ersten 6 Mastwochen, ≤ 48% in der Endmast	–	–	2.–
BIO 	1000 Liter, mindestens 3 Monate mit Vollmilch	Nur als Ergänzung Milchersatzpulver ist nicht zugelassen	1	bioaktuell.ch/markt
Demeter  Biodynamique par nature.	1000 Liter, mindestens 3 Monate mit Vollmilch, vorzugsweise Muttermilch	Nur betriebseigene Milch für Zucht- und Mastkälber	0	bioaktuell.ch/markt
Fidelio 	1000 Liter, mindestens 3 Monate mit Vollmilch	Keine Benützung von Milchpulver oder anderen Milchersatzpulvern	1	bioaktuell.ch/markt
KAG Freiland 	1000 Liter, mindestens 3 Monate mit Vollmilch	Nur als Ergänzung Milchersatzpulver ist nicht zugelassen	1	bioaktuell.ch/markt + 0,70 für die Tierhaltung und Arbeit beim Transport

¹Inklusive Swiss Quality Veal = SQV; ² Inklusive Emmentaler Bauern-Kalb; ³ Darüber, Kalb wird deklassiert

Preisbildung für Kalbfleisch

Die Lebensmittelpreise sind seit 1982 insgesamt um 40% gestiegen. Im Gegensatz zum Milchpreis stiegen die Preise für Kalbfleisch und Obst überdurchschnittlich, beim Kalbfleisch um rund 90% (Quelle: BFS, Landesindex der Konsumentenpreise, LIK).

Die Konsumentenpreise (Durchschnitt 2017) für Kalbfleisch schwanken zwischen CHF 28.–/kg für das Bruststück und CHF 78.–/kg für das Lendensteak. Seit 1998 sind die Konsumentenpreise um durchschnittlich 40% gestiegen (+ CHF 15.–/kg).

Tränker

Im Jahr 2016 wurde eine neue Klassifizierung (zusätzliche Kategorien AB und A+) für Tränker (siehe unten) ins Leben gerufen. Sie führt zu einer Preisunterscheidung nach Geschlecht und Rasse. Die neue wöchentliche Preistabelle ab Hof mit Klassifizierung der Kälber nach Kategorien wird wöchentlich von Proviande veröffentlicht. Diese Änderungen zielen auf eine transparentere und homogenere Anwendung der Preise ab. Die Preise ab Hof werden bei den Geburtsbetrieben, Viehhändlern und Mastunternehmen erhoben. Es handelt sich um Richtpreise.

Klassifizierung von Tränkekälbern, Richtpreise und realisierte Preise								
	Grossviehmast				Kälbermast			
Kategorie	AA		AB		A+	A	B	C
Rassen	Mastrassentypen (Vater 100% Mast)		Mastrassentypen (Vater ≥ 50% Mast)		Ausstich Milchrassentypen	Milchrassentypen	milchbetonte Milchrassentypen	Tränker für Wurstkälber
	Sehr fleischbetonte Tränker für Grossviehmast		Fleischbetonte Tränker für Kälbermast		Tränker von Zwi-Nutzungsrassen für Kälbermast	Tränker von Milchrassentypen für Kälbermast	Tränker von stark milchbetonten Milchrassentypen	Sehr leerefleischige Tränker
Geschlecht	männl.	weibl.	männl.	weibl.	männlich/weiblich	männlich/weiblich	männlich/weiblich	männlich/weiblich
	Basis	-1,30	3,50	2,50	0,50	Basis	-0,50	
Richtpreise 2016	10,10	8,80	7,40	6,40	4,40	3,90	3,40	Preis nach Vereinbarung
Realisierte Preise 2016	10,27	9,16	8,07	7,06	5,40	4,37	3,47	
Gewicht	Kategorien AA bis B: 65 kg bis 75 kg/über 75 kg Preis nach Vereinbarung							
Alter	Mindestalter für alle Kategorien: 21 Tage/gültig bis zu einem Alter von 56 Tagen							

Quelle: Proviande

Den höchsten Preis erzielen Tränker der Kategorie AA (Kälber von Fleischerassen), den niedrigsten Kälber der Kategorie B (Milchrassen). Der Preis der Kategorie C (sehr leerefleischige Kälber für die Wurstproduktion) ist in der Tabelle nicht angegeben, da er nach Verhandlung festgelegt wird. In den letzten zehn Jahren schwankte der Tränkerpreis (Kategorie A) stark, nämlich von CHF 5,80/kg LG im Jahr 2007 auf nur CHF 3,40/kg LG im Jahr 2014. Seit drei Jahren steigen die Preise und erreichen durchschnittlich für Kälber CHF 4,90/kg LG.

Bankkälber: Fleischigkeit und Fettabdeckung (CH-TAX)

Die Preisbildung bei Bankkälbern hängt hauptsächlich von der Schlachtkörperqualität ab. Sie wird nach zwei Kriterien bemessen: Erstens wird der Basispreis von Kälbern auf der Grundlage der visuellen Beurteilung der Fleischigkeit bestimmt, der CH-TAX-Klassifizierung. Die Kälber werden in fünf Kategorien eingeteilt (von C = sehr vollfleischig bis X = sehr leerefleischig).

Zweites Kriterium ist der Ausmastgrad, die Fettabdeckung Ausmastgrad (1 = ungedeckt, 5 = überfett). Ein Schlachtkörper von optimaler Qualität gehört der Fleischigkeits-Klasse C und punkto Fettabdeckung der Klasse 3 an. Die Fleischigkeit des Schlachtkörpers und der Ausmastgrad bilden zusammen die Handelsklasse, welche die Grundlage für die Preisverhandlung bildet.

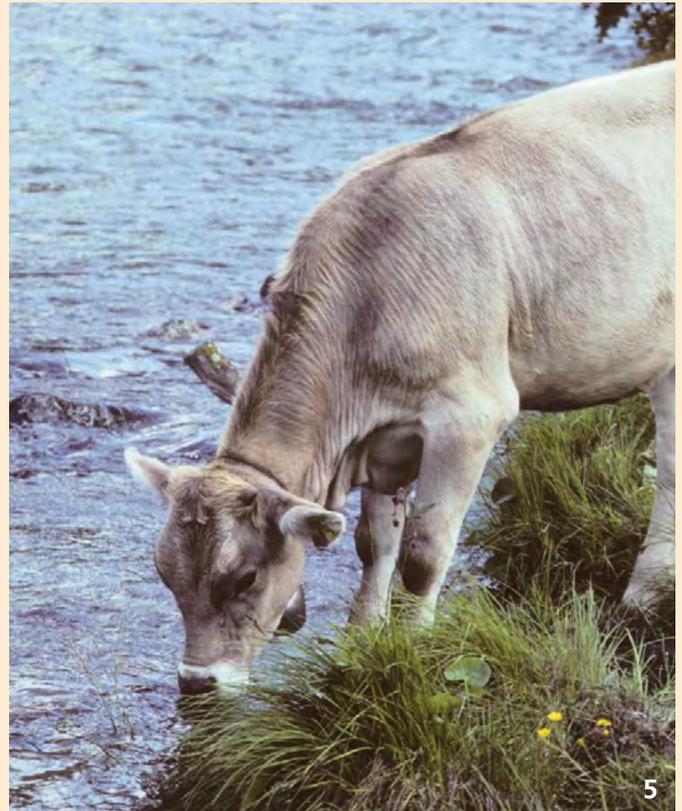
Die Fleischigkeit der Kälber hat sich in den letzten Jahren deutlich verbessert. Seit 2012 steigt der Anteil der Kälber in den Klassen C, H und T+ weiter an. Der Anteil der Kälber mit einer Klassifizierung von T, T-, A und X ist entsprechend zurückgegangen.

Der Anteil der Kälber mit einer Fettabdeckung der Klasse 1 und 2 hat sich zum Nachteil der Kälber mit der optimalen Fettklasse 3 leicht erhöht. Der Anteil der Kälber mit der Fettklasse 4 ist mehr oder weniger konstant geblieben.

Abzug für Farbe und Alter

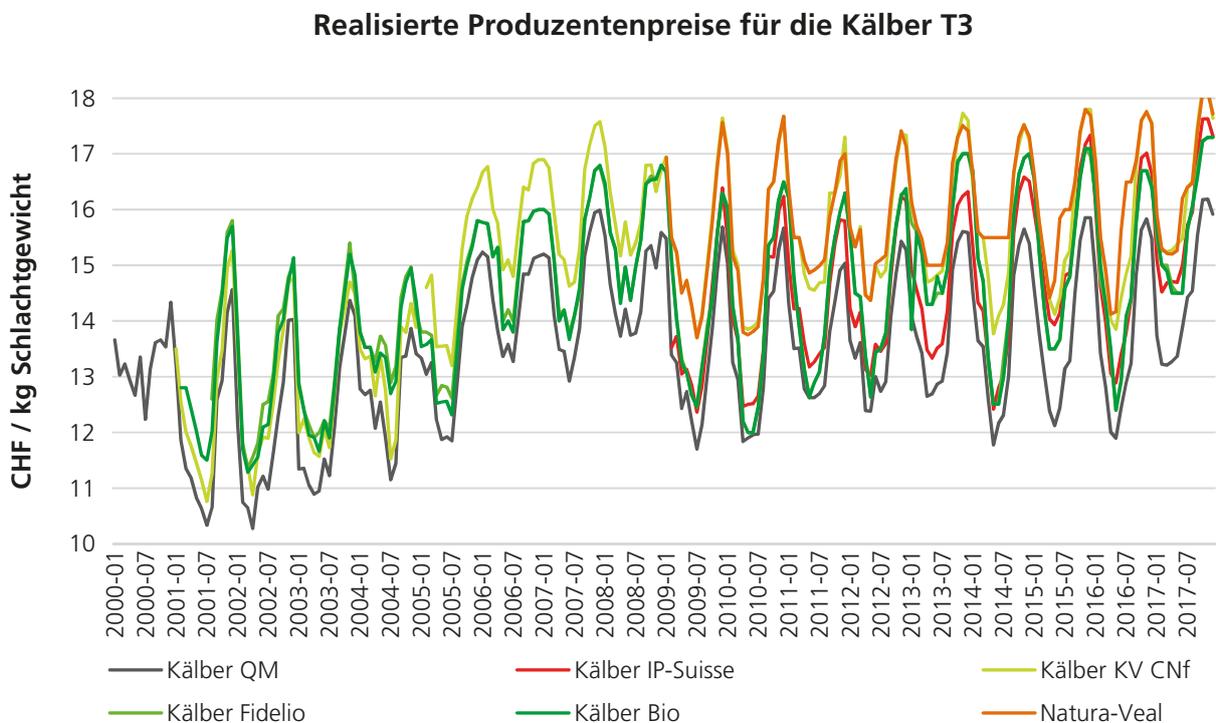
Seit 2013 hat eine Änderung der Tierschutzverordnung einen grossen Einfluss auf die Farbe des Kalbfleisches. Aufgrund der neuen Anforderungen an die Fütterung sollte die traditionell helle Fleischfarbe nicht mehr weiss, sondern rosa bis rötlich sein. Der Zugang zu Wasser muss dauerhaft gewährleistet sein, und ab einem Alter von zwei Wochen müssen Kälber Heu, Mais oder ein anderes geeignetes Raufutter fressen können. Stroh zur Ballaststoffaufnahme als einziges Futter ist nicht mehr erlaubt. Um diesen Veränderungen in der Praxis Rechnung zu tragen, wurde das Abzugssystem für Kälber durch die Einführung von Abzügen nach der Farbe des Fleisches ergänzt. Die Farbe wird mit dem Chroma-Meter «Minolta CR 410» gemessen, der den L-Helligkeitswert des Fleisches bestimmt (je höher der Wert, desto weisser das Fleisch).

Diese Methode wird bei 90% der Bankkälber angewendet. Für die restlichen 10% wird die Farbe des Fleisches visuell beurteilt. Zu rotes Fleisch und zu weisses Fleisch werden bestraft. Ein weiterer Abzug bezieht sich auf das Schlachtalter. Kälber dürfen nicht älter als 160 Tage sein. Da viele Bio-Kälber nicht nach 160 Tagen geschlachtet werden, wurde eine spezielle Regel eingeführt. Bei Bio-Kälbern vor 180 Tagen erfolgt kein Abzug, danach CHF 0,30 von 181 bis 190 Tagen und CHF 0,70 von 191 bis 200 Tagen. Für ältere Tiere werden die Abzüge einvernehmlich festgelegt.



5

Abbildung 4 : Entwicklung der realisierten Produzentenpreise für Kälber T3, franko Schlachthof



Der Preis für Bankkälber ist leicht gestiegen (bei den Label-Kälbern fällt der Anstieg deutlicher aus). Den höchsten Produzentenpreis bezahlt das Label SwissPrimVeal (in der Grafik nicht dargestellt) mit CHF 16,96/kg im Jahr 2017, d. h. CHF 2,50/kg mehr als für das QM-Label. Das Label Natura-Veal ist mit einem Preis von CHF 16,44/kg im Jahr 2017 ebenfalls gut positioniert. Diese beiden Labels im Besitz der Vereinigung Mutterkuh Schweiz stellen besondere Anforderungen in Bezug auf die Kälberrasse und das Produktionssystem (Mutterkuhhaltung). Die anderen Labels sind eher auf Tiere aus Milchrasen ausgerichtet. Das Label CoopNaturafarm bezahlte 2017 CHF 16,39/kg für das Kalbfleisch. In der Mitte zwischen QM und CNf liegen die Labels Bio und IP-Suisse.

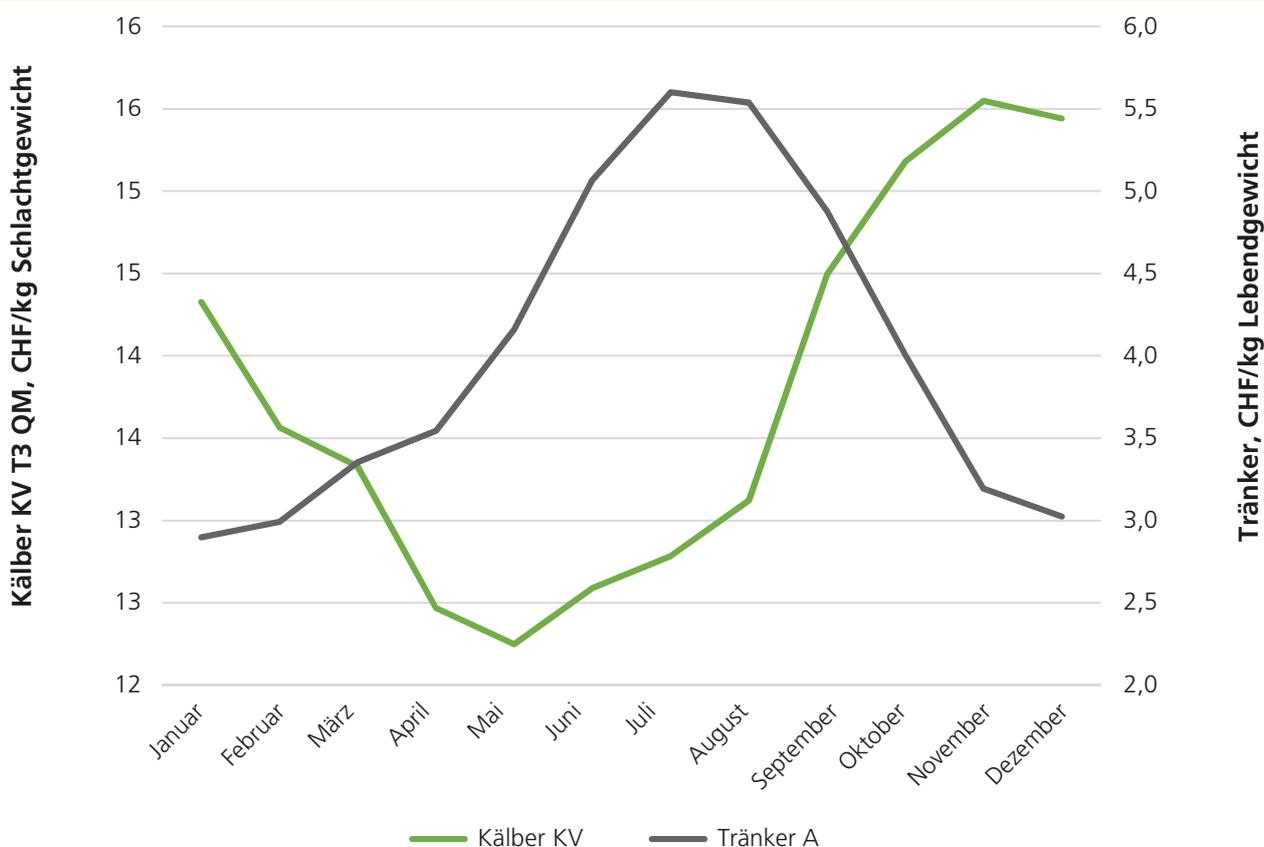
Saisonalität der Kalbfleischproduktion

Der Kalbfleischpreis schwankt im Laufe des Jahres stark, da das Angebot nicht immer der Nachfrage entspricht.

Am Ende des Jahres gibt es viele Tränker auf dem Markt. Sie stammen von den Abkalbungen im Herbst, von Kühen, die von der Alp zurückkommen (ca. 1/5 der Kühe). Dieses Überangebot führt zu einem Rückgang der Tränkerpreise. Sie sind etwa vier Monate später schlachtbereit, wenn die

Nachfrage nach Kalbfleisch gering ist, was zu niedrigen Preisen für Bankkälber im Frühjahr führt (Durchschnitt Mai 2011–2016 von CHF 12,20/kg SG). Die Nachfrage nach Kalbfleisch ist am Ende des Jahres, während den Festtagen, am höchsten (Durchschnitt November 2011–2016 von CHF 15,60/kg SG). Zu diesem Zeitpunkt besteht ein Versorgungsgengpass, da das Angebot an Tränkern im Sommer gering ist. So ist der Preis für Tränker im Sommer hoch und der Preis für Bankkälber am Ende des Jahres hoch.

Abbildung 5 : Vergleich der Entwicklung der realisierten Produzentenpreise (Durchschnitt 2011 bis 2016) von Tränkekälbern A und Kälbern T3 QM im Verlauf eines Jahres



Quelle: SBV, Proviande

Lagerbewirtschaftung

Kalbfleisch ist ein stark saisonal geprägtes Produkt, das einer besonderen Bewirtschaftung bedarf. Ist die Nachfrage geringer als das Angebot (vor allem im Frühjahr), wird das Überangebot an Bankkälbern eingelagert. Bessert sich die Situation, so wird dieses gefrorene Fleisch wieder auf den Markt gebracht. Bei der Bewirtschaftung dieser Bestände hat sich in den letzten Jahren eine Verschiebung ergeben. Die Ein- und Auslagerung erfolgt ca. zwei Monate früher (heute wird schon im Januar eingelagert, nicht erst im März) als zuvor. Dieses Phänomen steht in engem Zusammenhang mit der Zunahme der Herbstkalbungen und dem Geburtenrückgang.



Herausforderungen der Wertschöpfungskette Kalbfleisch

Verwertung der männlichen Milchrassenkälber

Kälber der Kategorie B (milchbetonter Milchrassentyp) haben eine schwache Wertschöpfung. Die Zahl der männlichen Kälber in dieser Kategorie sinkt tendenziell durch den Einsatz von Stiersamen von Fleischrassen und gesextem Sperma. Im Jahr 2010 waren 51% der Kälber männlich und 49% weiblich. Im Jahr 2016 sank der Anteil der männlichen Kälber dank gesextem Sperma um 1% und der der weiblichen nahm um 1% zu (Quelle: Agristat). Damit ist der Markt weniger übersättigt mit Milchkälbern.

Konsument und Farbe des Fleisches

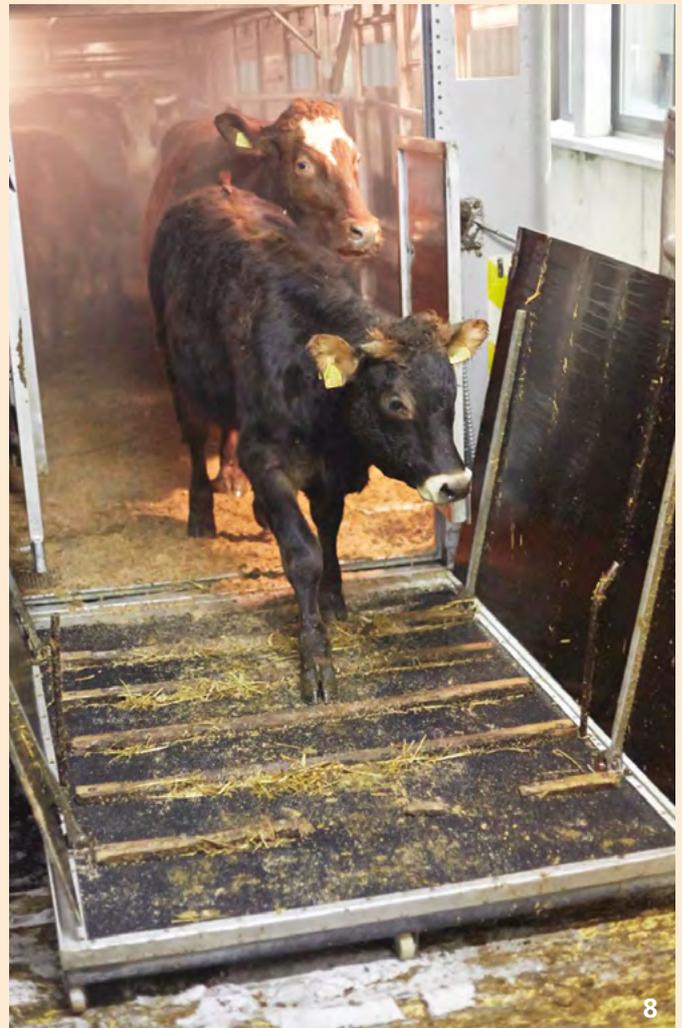
Einige Konsumenten suchen noch immer nach hellem Fleisch, das sie im Ausland finden können. Einige Gastronomen verlangen auch nach hellem Fleisch. Konsumenten und Berufsleute müssen jedoch punkto Farbe des Kalbfleisches ihre Gewohnheiten ändern.



7

Kälbergesundheit und Senkung der Antibiotika

Etwa 25% der den Nutztieren verabreichten Antibiotika werden für Kälber verwendet. Die Verbesserung der Kälbergesundheit ist eines der Ziele, damit der Einsatz von Antibiotika und das Auftreten von Resistenzen vermindert werden können.



8

Es gibt viele Risikofaktoren, die die Viehhalter veranlassen, systematisch Antibiotika zu verabreichen, um die Ausbreitung von Krankheiten zu verhindern.

Beim Transport zum Mastbetrieb sind die Kälber noch sehr jung (3–6 Wochen) und besonders sensibel. Tatsächlich befinden sie sich dann in einer «Immunloch»-Phase: Die Wirkung der Antikörper aus dem Kolostrum ist nur noch gering und das Kalb ist noch nicht vollständig in der Lage, eigene Antikörper zu produzieren.

Problematisch ist auch das Einstellen mit vielen Veränderungen für die Kälber (Umgebung, Fütterung usw.). Das Einbringen von Tieren aus verschiedenen Betrieben fördert den Austausch potenziell pathogener Keime. Ausserdem sind die Lungen der Kälber während der Mast noch nicht gut entwickelt (Reifezeit ca. ein Jahr), was sie unter anderem sehr anfällig gegenüber Atemwegserkrankungen macht.

Seit dem 1. November 2015 gibt es eine branchenspezifische Regelung: Tränker müssen mindestens 21 Tage im Geburtsbetrieb gehalten werden. Diese neue Regel erlaubt es, robustere Kälber mit besser entwickelter Immunität zur Mast zu schicken. Bio Suisse möchte das Ziel von vier Monaten im Geburtsbetrieb erreichen (Projekt läuft).

Einige Label haben bereits kritische, sogenannte «Reserveantibiotika» verboten.

Kälbergesundheitsprojekte

Im Bereich der Kälbergesundheit laufen zahlreiche Initiativen, darunter PathoCalf (RGD), ImproCalf (FiBL), Colorisplotop (UFA). Im Jahr 2017 wurde ein Kälbergesundheitsdienst ins Leben gerufen.



Das Bio-Kalb

Die Nachfrage nach Bio-Milch ist seit den 80er-Jahren stark gestiegen, was zu einem starken Anstieg der Bio-Kälber geführt hat. Allerdings ist die Endmast in Biobetrieben sehr heikel. So werden die meisten Kälber aus Bio-Milchviehbetrieben, die nicht für die Aufzucht bestimmt sind, an konventionelle Mastbetriebe geliefert.

In der Tat haben Bio-Betriebe, die mit Vollmilch mästen, Schwierigkeiten, den optimalen Ausmastgrad (Fettgewebeklasse 3) ohne Zusatz von Milchpulver zu erreichen. Der Preis ihrer Kälber erfährt daher Abzüge. Eine Alternative zum Milchpulver wäre die Verlängerung der Mastzeit, aber bei Überschreiten der Höchstdauer von 180 Tagen kommt es zu Abzügen. Bio Suisse hat sich deshalb entschlossen, ihr Pflichtenheft 2011 anzupassen und erlaubt nun die Zugabe von Bio-Milchpulver in die Futtermittelration (Quelle: FiBL-Faktenblatt).

Grenzen der Wertschöpfungskette Kalbfleisch

Da Kalbfleisch ein Nebenprodukt der Milchproduktion ist, ist die Wertschöpfungskette Kalbfleisch durch ihre Abhängigkeit vom Milchmarkt begrenzt. Das Kälberangebot hängt von der Anzahl Milchkühe ab und kann daher kaum kontrolliert werden. Damit bleibt der Wertschöpfungskette wenig Spielraum für eine marktorientierte Produktion. Weil Angebot und Nachfrage nicht übereinstimmen, schwanken die Preise stark und zeitweise sind die Kosten der Produzenten nicht gedeckt.

Quellen

- Krähnenbühl S., *Schweizer Kalbfleisch: Markt und Organisation des Sektors*. Bachelorarbeit, HAFL Zollikofen 2016.
- *Herausforderungen der Kalbfleischproduktion*. Frühjahrstagung 2015 TVL.
- *Artgerechte Kälbermast und Aufzucht von Mastremonten: Alternativen zur herkömmlichen Mast von Kälbern aus Milchwirtschaftsbetrieben*. Merkblatt FiBL 2017.

Nützliche Links:

- www.bfs.admin.ch Bundesamt für Statistik BFS
- www.blw.admin.ch > Markt > Marktbeobachtung > Fleisch
- www.kaelbermaester.ch Schweizer Kälbermästerverband SKMV
- www.kgd-ssv.ch Schweizer Kälbergesundheitsdienst kgD
- www.proviande.ch > Klassifizierung und Märkte
- www.sbv-usp.ch/fr/statistique/agristat
- www.swissbeef.ch Vereinigung für Schweizer Qualitätsrindfleisch
- www.viandesuisse.ch
- www.viehhandel-schweiz.ch Schweizerischer Viehhändler Verband SVV
- www.tvl-avsa.ch Tierärztliche Vereinigung für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit TVL

Quelle

1 à 9

© Proviande