

«Le veau en rose»



Michel Rérat,
Agroscope Liebefeld-Posieux
ALP

Liebe Leserin, lieber Leser

Die Kalbfleischproduktion spielt in der Schweiz wegen der Regulierung des Milch- und Rindfleischmarktes eine wichtige Rolle. Da über diesen Weg Milchüberschüsse verwertet werden können, trägt sie wesentlich zur Stützung des Milchpreises bei. Zudem werden so die männlichen Kälber aus Milchviehbetrieben vom Rindfleischmarkt ferngehalten, was eine Stabilisierung dieses Sektors erleichtert. Alternative Produktionsmethoden wie die Kalbfleischerzeugung mit Kälbern aus Mutterkuhhaltung sowie die strenge schweizerische Tierschutzgesetzgebung machen es möglich, der Forderung der Konsumentinnen und Konsumenten nach einer tiergerechten Haltung nachzukommen.

Die neue Tierschutzverordnung aus dem Jahre 2008 legt fest, dass die Grundbedürfnisse von Mastkälbern – wie ein ständiger Zugang zu Trinkwasser und anderen Rohfaserquellen als Stroh – gedeckt sein müssen. Um den Mästern Empfehlungen zur Raufutterergänzung geben zu können, wurde 2009 von der Wiederkäuferklinik der Vetsuisse Fakultät der Universität Bern in Zusammenarbeit mit Agroscope Liebefeld-Posieux ALP ein Forschungsprojekt lanciert, in welchem die Auswirkungen verschiedener Arten von Raufutter auf die Gesundheit und Leistung von Mastkälbern untersucht wurden. Ende 2011 werden die Ergebnisse dieser Studie in verschiedenen landwirtschaftlichen Medien publiziert werden.

Auch wenn es wichtig ist, die Lebensqualität unserer landwirtschaftlichen Nutztiere zu verbessern, so sollte doch auch die wirtschaftliche Realität dieses Produktionszweiges nicht ausser Acht gelassen werden. Bei Kalbfleisch wird momentan einzig die Farbe als Qualitätskriterium herangezogen. Sie dient Konsumentinnen und Konsumenten zur sofortigen Erkennung des im Vergleich zu den übrigen Rindfleischerzeugnissen hellen Kalbfleisches. Obwohl die Farbe keine objektive Aussage über die eigentliche Produktqualität zulässt, werden bei jeglicher Rotfärbung des Kalbfleisches weiterhin Abzüge auf den Schlachtkörperpreis vorgenommen. Die Veränderungen in der Fütterung, die auf eine Verbesserung der Lebensqualität der Kälber abzielen, gehen mit einer Erhöhung der Eisenzufuhr und einer Pigmentierung des Fleisches einher, die tendenziell zu einer deutlicheren Rotfärbung führt. Es besteht eine Diskrepanz zwischen der wirtschaftlichen Realität der Kalbfleischproduktion und den Empfehlungen für eine tiergerechte Haltung.

Es ist an uns Akteurinnen und Akteuren dieses Sektors, stichhaltige Beurteilungskriterien aufzustellen, um diesen Zwiespalt zu lösen aber auch an uns, Konsumentinnen und Konsumenten, an der Fleischtheke «rosa» als Kalbfleischfarbe zu wählen.