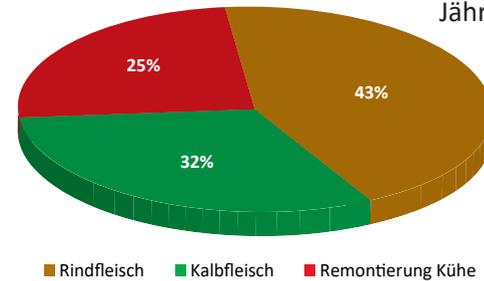




# Schweizer Kalbfleisch – Der Kreislauf von Milch und Fleisch

## Kreislauf Milch und Fleisch

Jährlich produzieren die Milchbäuerinnen und -bauern in der Schweiz knapp 4 Milliarden Kilo Milch. Damit eine Kuh Milch produziert, muss sie ungefähr einmal pro Jahr kalben.

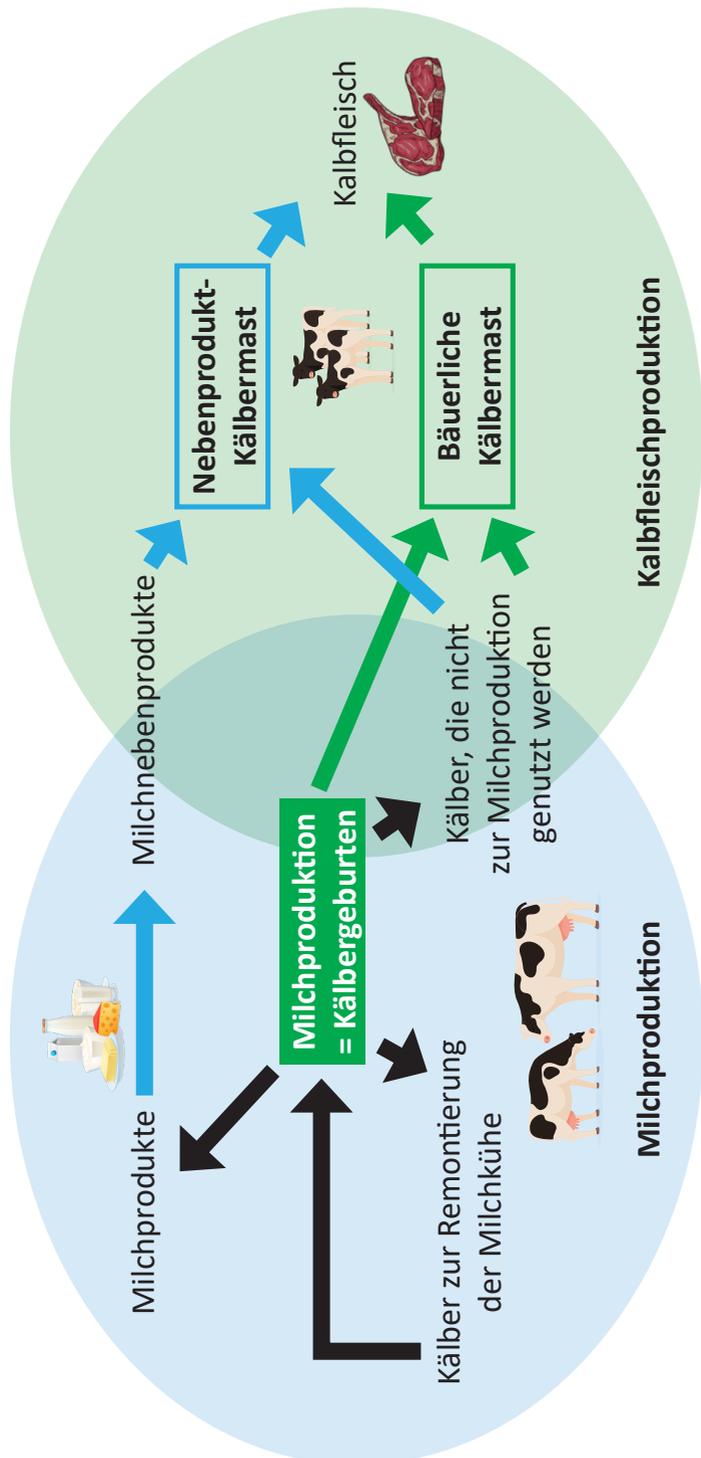


Deshalb werden jährlich über 500 000 Kälber von Milchkühen geboren:

- Knapp ein Viertel werden Milchkühe: Meist Milchrassen-Kälber werden remontiert, also aufgezogen und anschliessend besamt. Ab ungefähr 24 Monaten kalben sie das erste Mal und produzieren danach Milch.
- Grösster Teil wird Rindfleisch: Die Mastrassen-Kälber kommen auf Mastbetriebe. Dort fressen sie nach dem Absetzen der Milch Raufutter und wachsen zu Mastrinder- oder munis.
- Knapp 190 000 Kälber produzieren Kalbfleisch: In die Kälbermast kommen Milch- und Fleischrassen-Kälber. Auf Basis von Milch und Milchnebenprodukten entsteht das qualitativ hochwertige Kalbfleisch.

Die Kalbfleischproduktion ist relevant, weil eine sinnvolle Verwendung der durch die Milchproduktion anfallenden Kälber wichtig ist. In der Rindermast sind die Kälber nur begrenzt unterzubringen, dies beispielsweise wegen der begrenzten Futtergrundlage in der Schweiz oder auch wegen der Voraussetzungen der Kälber. In der Kälbermast können auch für die Rindermast weniger geeignete Kälber untergebracht werden und effizient zu Kalbfleisch heranwachsen.

Es braucht also für die Milchproduktion Kälber. Im Sinne des Kreislaufgedankens entsteht dabei Rind- und Kalbfleisch. Konkret fällt pro Liter Milch ungefähr 5g Kalbfleisch und 25g Rindfleisch an.



Früher wurden Milchkühe auf eine hohe Milch- und gleichzeitig Fleischleistung gezüchtet. Heute ist die Zucht gezielt auf hohe Milchleistungen. Die Kälber dieser Kühe sind weniger gut für die Mast geeignet, weil sie weniger Kilogramm pro Tag (Masttageszunahmen) zunehmen und die Fleischqualität nicht den Wünschen der Konsumierenden entspricht.

Um Kälber für die Mast zu produzieren, werden gezielt Mastrassenstiere eingesetzt, woraus es sogenannte Mastrassen-Kreuzungskälber gibt.

Die Kälber für die Kälbermast verlassen den Geburtsbetrieb ab ca. 75 kg und werden in den Mastbetrieb umgestallt. Mit gut 200 kg Lebendgewicht sind Mastkälber schlachtreif. In der Kälbermast wird zwischen zwei Produktionsformen unterschieden:

- **Bäuerliche Kälbermast:** In der bäuerlichen Kälbermast wird ebenfalls zwischen zwei Systemen unterschieden:
  - Viele Kälbermäster wohnen in Berggebieten. Sie bewirtschaften steile und abgelegene Bergbetriebe und halten Milchkühe. Die Milchsammelstellen und Käsereien sind teilweise weit entfernt. Deshalb tranken sie die Kälber mit der Milch ihrer eigenen Milchkühe und müssen die **Milch nicht abliefern**. Dies hat zudem den Vorteil, dass der Schweizer Milchmarkt nicht weiter belastet wird. Durch diese Kalbfleischproduktion kann sich der Landwirt ein Einkommen sichern. Die bäuerliche Kälbermast hat besonders in den Kantonen Appenzell, St. Gallen, Graubünden, Luzern und Bern sowie in der Innerschweiz eine lange Tradition.
  - Die andere Form der bäuerlichen Kälbermast ist, dass mit einem Teil der Milch Kälber gemästet werden. Der restliche Teil der **Milch wird abgeliefert**.
- **Nebenprodukt-Mast:** In der sogenannten Integrationsmast erhalten die Kälber eine Flüssigfütterung, welche ausschliesslich aus Neben- oder Co-Produkten aus der Milchverarbeitung besteht. Molke, Buttermilch oder Spülmilch wird ergänzt mit spezifisch auf Kälber angepassten Nährstoffen. Diese Flüssigmilch aus der Milchproduktion widerspiegelt die Kreislaufwirtschaft, Ressourceneffizienz und Veredelung innerhalb der Milch- und Fleischwirtschaft.

Es wird nicht die gesamte Milch von Milchkühen roh konsumiert, sondern daraus wird auch Joghurt, Käse, Milchpulver, etc. hergestellt. Über ein Drittel der Milch wird z.B. zu Käse verarbeitet. Bei der Käseproduktion fällt Molke an, welche vom Menschen nicht verzehrt werden kann. Das wertvolle Nebenprodukt Molke wird aufbereitet und zu Kälbermilch verarbeitet.

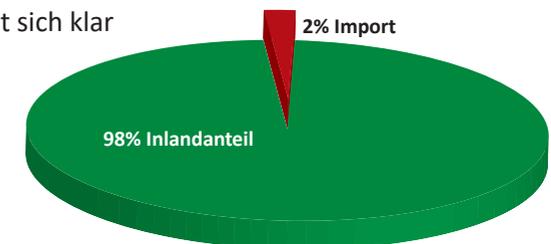
Dezentrale Milchviehbetriebe mit zu aufwändiger Milchsammlung und ohne Milchlieferrecht vertränten die Milch den Kälbern und produzieren daraus hochwertiges Kalbfleisch. Kälbermäster sind wichtig für die Alpung, ein beträchtlicher Anteil der Alpkühen stammt von Kälbermastbetrieben und auf der Alp werden Kälber zur Verwertung von überschüssiger Milch oder Nebenprodukten verwendet.

Futtermittel in der Schweizer Kälbermast sind...

- frei von GVO
- frei von Tiermehl
- frei von Hormonen
- frei von Antibiotika zur Leistungssteigerung

### Fast nur einheimisches Kalbfleisch

Kalbfleisch aus der Schweiz hebt sich klar von demjenigen im Ausland ab. Dank seiner Produktionsweise, dem strengeren Tierschutz und der Transparenz ist das Vertrauen der Konsumierenden in Schweizer Kalbfleisch sehr gross.



In der Schweiz wachsen Mastkälber frei in Gruppenhaltung auf, sie haben permanent eine eingestreute Liegefläche sowie nebst der Nahrung durch Milch oder Milchnebenprodukte auch Wasser und geeignetes Raufutter wie z.B. Heu zur Verfügung.

## Kalbfleisch gehört zu einer gesunden Ernährung

Da Kalbfleisch wenig Bindegewebe und Fett enthält, ist es leicht verdaulich und bekömmlich. Eisen und Eiweisse können vom menschlichen Körper besonders gut aufgenommen werden. Eine gesetzliche Definition von Kalbfleisch existiert nicht. Gemäss den schweizerischen Erläuterungen zum Zolltarif wird das Fleisch von Kälbern wie folgt definiert:

*«Fleisch von Kälbern ist ein helles, bis rosafarbenes, feinfaseriges Fleisch von Tieren der Rindviehgattung mit einem Alter bis 8 Monate und einem Schlachtgewicht bis 160 kg»*

Kalbfleisch ist...

- Besonders zart und fettarm
- Enthält zwischen 18 und 23% hochwertige Eiweiss
- Gute Quelle für Vitamine der B-Gruppe, Eisen und Zink

100g essbarer Anteil	Koteletts	Nierstück	Brust, gerollt
Energie in Kalorien / Joule	161 kcal / 674 kJ	113 kcal / 478 kJ	203 kcal / 847 kJ
Eiweiss	20,7 g	22,8 g	18,3 g
Gesamtfett	8,7 g	2,4 g	14,5 g
Verhältnis der Fettsäurenanteile in Prozent	44,9 : 44,9 : 10,2	39,5 : 42,9 : 17,6	43,8 : 47,9 : 8,3
SFA:MUFA:PUFA*			

\* SFA = gesättigte Fettsäuren; MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren; PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande

## Kalbfleisch für Gourmets

Das hochwertige Kalbfleisch stammt von etwa 5 Monate alten weiblichen und männlichen Tieren. Das magere, feinfaserige Fleisch ist rosa bis rötlich und ist aufgrund des wenigen enthaltenen Bindegewebes und Fettes besonders zart.

Hier zur umfassende Rezeptsammlung von Kalbfleischmenüs:



Kalbs-Cordon bleu mit getrockneten Aprikosen



Kalbsfilet an Morchelrahmsauce



Kalbskotelette mit Kräuteröl



Saltimbocca vom Kalb

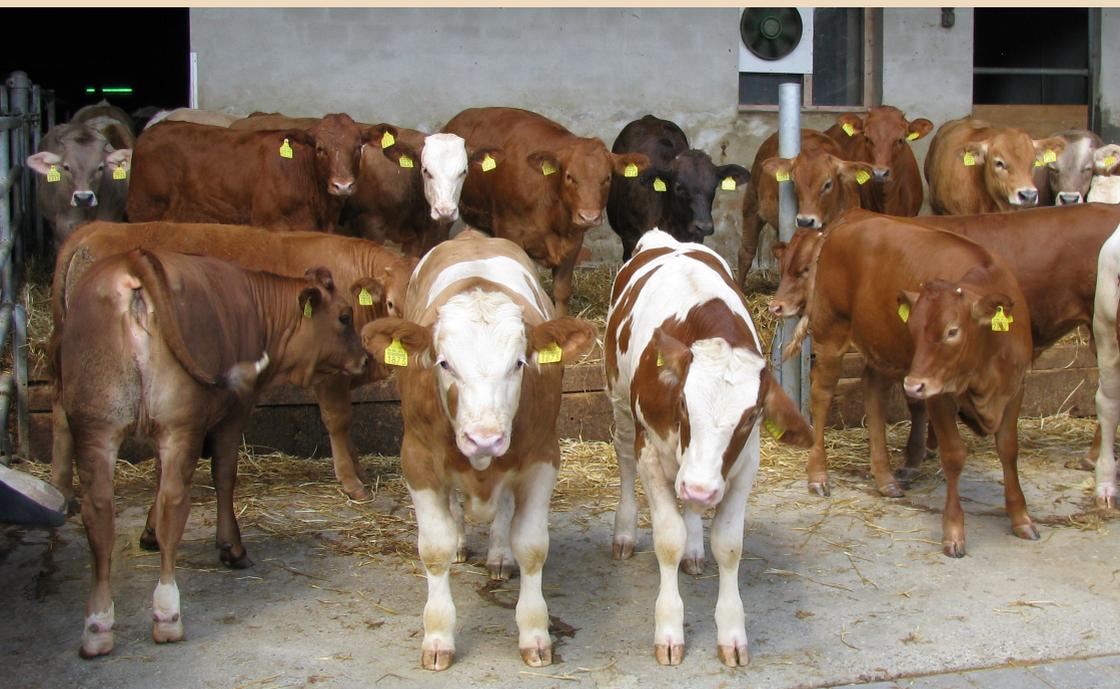


## Schweizer Kälbermäster-Verband

Sekretariat: Schweizer Bauernverband, Laurstrasse 10, 5201 Brugg

Tel. 056 462 51 11 – [info@kaelbermaester.ch](mailto:info@kaelbermaester.ch)

[www.kaelbermaester.ch](http://www.kaelbermaester.ch)



Weitere Informationen:

