



Wieso das Kalbfleisch künftig rosa bis rötlich wird

Faktenblatt zum Schweizer Kalbfleisch

1. Hintergrund

Viele Fleischhändler und Konsumenten messen die Qualität von Kalbfleisch immer noch an der traditionell «hellen» Färbung. Deshalb gibt es im Handel bei rotem Kalbfleisch einen Fleischfarbabzug beim Preis. Die Färbung des Fleisches hängt aber vor allem von der Ernährung der Kälber ab. Die helle Farbe beim Kalbfleisch basiert auf der Ernährung mit Milchprodukten (Milch hat einen tiefen Eisengehalt).

Veränderungen in der Zucht, Fütterung und Haltung von Kälbern sowie wirtschaftliche Überlegungen haben dazu geführt, dass diese heute wesentlich später geschlachtet werden als noch vor ein paar Jahren. Dies hat keine Auswirkungen auf die Qualität und Zartheit des Fleisches. Allerdings beginnen mit zunehmendem Alter neben dem Labmagen auch die anderen Mägen (Pansen, Netzmagen, Blättermagen) zu verdauen. Eine ausschliesslich auf Milchprodukten basierende Ernährung ist in diesem Entwicklungsstadium nicht mehr artgerecht.

Die neue Tierschutzverordnung trägt den Veränderungen in der Kälbermast Rechnung. Sie wird die Mastbetriebe verpflichten, den Kälbern auch Raufutter wie zum Beispiel Heu zur Verfügung zu stellen. Das fördert die Gesundheit der Tiere, was auch in zwei Studien der Wiederkäuerklinik der Vetsuisse-Fakultät Bern nachgewiesen werden konnte. Gleichzeitig färbt sich das Kalbfleisch durch die Aufnahme der zusätzlichen, eisenhaltigen Futterstoffe rosa bis rötlich. Proviande setzt sich in diesem Sinne bei den Konsumentinnen und Konsumenten für die Akzeptanz des neuen, rosa bis rötlichen Kalbfleisches ein.

2. Stellenwert der Kälbermast für die Schweizer Landwirtschaft

Das Gros der Kühe wird in unseren Breitengraden für die Milchproduktion gehalten. Da jede Kuh ein Kalb im Jahr zur Welt bringt, können nicht alle Kälber zur Nachzucht verwendet werden. In vielen westeuropäischen Staaten erfolgt die Regulierung mittels Kälber- und Grossviehmast. Hierzulande nehmen die Mastkälber eine wichtige Scharnierfunktion zwischen Fleisch- und Milchwirtschaft ein.

3. Die Qualitätskriterien für Schweizer Kalbfleisch – gestern und heute

Während des Entstehungs- und Verarbeitungsprozesses von Kalbfleisch spielen viele Faktoren eine Rolle, wobei die Produzenten und Verwerter mit ihrem Qualitätsmanagement die Kontrolle über weite Teile davon haben. Die strengen Gesetze und Verordnungen unseres Landes schützen zuerst das Tier, das artgerecht gehalten und gefüttert werden muss. In der Folge schützen sie aber auch den Menschen, der Anspruch auf einwandfreie Produkte hat.



Früher wurden die Kühe in der Schweiz als Zweinutzentiere für Milch und Fleisch gehalten. Heute steht in den meisten Betrieben die Milchleistung im Vordergrund, weshalb die Fleischfülle pro Kuh wesentlich kleiner ist als noch vor 20 Jahren. Dennoch lassen sich aus den Jungtieren dieser Milchkühe durch eine gezielte, ausgewogene Fütterung qualitativ hochwertige Fleischprodukte erzeugen. Parallel dazu werden für die Mast eingekreuzte oder sogar reine Mastrassen gewählt. Nachdem die Tiere geschlachtet worden sind, wird die Qualität des Schlachtkörpers beurteilt. Dabei werden unterschiedliche Kriterien wie Gewicht, Fleischigkeit und Fettabdeckung, neu aber auch das Alter in die Bewertung mit einbezogen.

Ganz generell ist und bleibt Kalbfleisch dank seines idealen Fettanteils sowie seiner zarten Struktur gesund, leicht verdaulich und äusserst bekömmlich. Es enthält die B-Vitamine Riboflavin, Niacin, Pyridoxin und Cobalamin im Muskelfleisch sowie Vitamin A in Leber, Niere und Milken. Eisen, Zink, Selen, Magnesium, Kalium und Phosphor sind ebenfalls in bedeutenden Mengen vorhanden und helfen mit, den Bedarf für eine gesunde Ernährung zu decken.

4. Welchen Stellenwert genießt Kalbfleisch in der Schweizer Küche

Rund 6 Prozent des schweizerischen Gesamtkonsums von Fleisch fallen auf Kalbfleisch. Dieser Bedarf kann beinahe vollständig mit den rund 260'000 Kälbern gedeckt werden, die pro Jahr in der Schweiz geschlachtet werden. Aufgrund seiner Vielseitigkeit und seiner einzigartigen Eigenschaften ist Kalbfleisch nicht nur in Privathaushalten beliebt, sondern wird insbesondere auch von den Gastronomen geschätzt. Von den mehr als 3 Kilogramm Kalbfleisch, die jede Schweizerin und jeder Schweizer pro Jahr durchschnittlich konsumieren, wird mehr als die Hälfte ausser Haus verzehrt.

Proviande – die Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft

«Schweizer Fleisch» ist eine registrierte Marke von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft. Zu Proviande gehören Organisationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette Fleisch: Produzenten, Viehhandel, Verarbeiter von Schlachtvieh, Fleisch und Schlachtnebenprodukten sowie Detailhandel, Importeure und Exporteure.

Als nationales Kompetenzzentrum für Schlachtvieh und Fleisch fördert Proviande die Zusammenarbeit der Organisationen und damit eine qualitativ hochstehende und wettbewerbsfähige Fleischwirtschaft. Zu ihren Aufgaben gehören unter anderem die neutrale Qualitätseinstufung von Schlachtkörpern, die Organisation und Durchführung öffentlicher Schlachtviehmärkte und die Förderung des Absatzes von Schweizer Fleisch im In- und Ausland. Damit leistet Proviande unverzichtbare Dienste von hoher Qualität für die gesamte Schweizer Fleischbranche.