



Medienmitteilung

Wieso Kalbfleisch künftig rosa bis rötlich wird

Umwälzungen in der Kälbermast

Bern/Zürich, 26.06.2012: Aufgrund einer Revision der Tierschutzverordnung werden Kälber künftig zur ihrem eigenen Wohl vermehrt mit Raufutter ernährt. Das hat keine Auswirkungen auf die Qualität und Zartheit des Fleisches, führt aber zu einer rosa bis rötlichen Färbung. Im Rahmen mehrerer Veranstaltungen informiert Proviande über damit verbundene Neuerungen für die Fleischwirtschaft sowie für die Konsumentinnen und Konsumenten.

In den Köpfen vieler Fleischhändler und Konsumenten wird die Qualität von Kalbfleisch immer noch mit einer «hellen» Färbung in Verbindung gebracht. Die Färbung des Fleisches hängt aber von der Ernährung der Kälber ab. Diese wurden in der Vergangenheit mit Milch und Milchprodukten gefüttert. Der tiefe Eisengehalt der Milch führte dabei zu einer helleren Färbung des Fleisches.

In der Kälbermast haben sich in den letzten Jahren jedoch einige Einflussfaktoren verändert. So stiegen Alter und Schlachtgewicht der Kälber stetig an. Auf die Qualität und die Zartheit des Fleisches hat dies keinen Einfluss. Allerdings beginnen mit zunehmendem Alter neben dem Labmagen auch die anderen Mägen (Pansen, Netzmagen, Blättermagen) zu verdauen. Der Anspruch an eine wiederkäuergerechte Fütterung mit Raufutter wie Heu und Stroh steigt.

Die Tierschutzverordnung trägt den Veränderungen in der Kälbermast Rechnung. Sie wird die Mastbetriebe verpflichten, den Kälbern ergänzend zur Milch auch Raufutter abzugeben. Das fördert die Gesundheit der Tiere. «Artgerecht aufgezogene Tiere sind erwiesenermassen weniger krankheitsanfällig und brauchen weniger Medikamente. Gleichzeitig färbt sich aber das Kalbfleisch durch die Aufnahme der zusätzlichen, eisenhaltigen Futterstoffe rosa bis rötlich», sagt Prof. Dr. Adrian Steiner, Leiter der Nutztierklinik, Vetsuisse-Fakultät der Universität Bern.

Branche setzt sich für rosa bis rötliches Kalbfleisch ein

Die Fleischbranche steht hinter der Tierschutzverordnung und setzt sich für eine artgerechte Aufzucht ein. Die künftige rosa bis rötliche Färbung erfordert aber zweifellos eine Einstellungsänderung bei den Konsumenten und auch in der Gastronomie. Als Branchenorganisation informiert Proviande deshalb darüber, dass rötliches Kalbfleisch erstens ein hochwertiges Qualitätsprodukt, das viele essenzielle Nährstoffe enthält, und zweitens das Resultat einer artgerechten Fütterung ist. «Wir sind überzeugt, dass die Konsumenten eine artgerechte Haltung und gesundes Fleisch nachfragen und gut auf die Veränderungen ansprechen werden», betont Peter Christen, Leiter Klassifizierung und Märkte, Proviande.



Auch die Fleischwirtschaft muss umdenken. So wird beispielsweise bei der Qualitätsbeurteilung neben Kriterien wie Gewicht, Fleischigkeit und Fettabdeckung neu auch das Alter in die Bewertung mit einbezogen. «Der im Fleischfachhandel bei rötlichem Kalbfleisch geltende Fleischfarbabzug wird derzeit hinterfragt. Er wird sukzessive an Bedeutung verlieren», sagt Peter Christen.

Hintergründe zum Kalbfleischkonsum

Kalbfleisch ist und bleibt dank seines idealen Fettanteils sowie seiner zarten Struktur gesund, leicht verdaulich und äusserst bekömmlich. 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.

Mastkälber nehmen in der Schweiz eine wichtige Scharnierfunktion zwischen Fleisch- und Milchwirtschaft ein. Sie helfen, den Rinderbestand zu regulieren. Denn damit Kühe Milch geben, müssen sie jährlich ein Kalb gebären. Gut 40 Prozent gelangen in die Nachzucht, alle anderen werden in die Kälber- und die Grossviehmast überführt.

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.

Mediendokumentation:

Die vollständige Mediendokumentation steht ab Dienstag, 26. Juni 2012, 12 Uhr, unter www.schweizerfleisch.ch/medien.html zum Download bereit.

Weitere Informationen:

Peter Christen, Leiter GB Klassifizierung und Märkte, Proviande / «Schweizer Fleisch»
Telefon: 031 309 41 11 / 079 440 92 88; E-Mail: peter.christen@proviande.ch
www.schweizerfleisch.ch

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.