

FAKTEN ZU SCHWEIZER FLEISCH

WISSENSWERTES ZU PRODUKTION,
TIERHALTUNG UND ERNÄHRUNG

VOM KALB



Kalbfleisch aus der Schweiz hebt sich dank seiner Produktionsweise, dem strengeren Tierschutz und der Transparenz klar von demjenigen aus dem Ausland ab. Bereits seit Generationen werden die Mastkälber mit Milch, Milchnebenprodukten und Raufutter zu einer ganz besonderen Spezialität aufgezogen.

MASTKÄLBERHALTUNG IN DER SCHWEIZ

Hierzulande dürfen Mastkälber ausschliesslich in Gruppen gehalten werden. Die Stallungen sind mit Stroh eingestreut. Ab dem ersten Tag steht immer Wasser zur Verfügung, ab dem 14. Tag auch Raufutter. Ein gutes Stallklima ohne Zugluft und eine saubere Einstreu sind wichtig, damit sich die Kälber wohl fühlen.

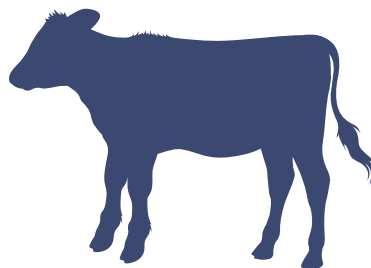
KÄLBERBESTAND IN DER SCHWEIZ 2017

Die einheimischen Milchkühe bringen jährlich etwa 700 000 Kälber zur Welt. Davon wird knapp die Hälfte zur Erneuerung der Herde als Milchkühe aufgezogen. Die andere Hälfte eignet sich nicht für die Milchviehhaltung. Diese Tiere gehen in die Grossvieh- oder Kälbermast.

KÄLBER BIS 8 MONATE:

371 721

Quelle: TVD



ZUM WOHL DER TIERE

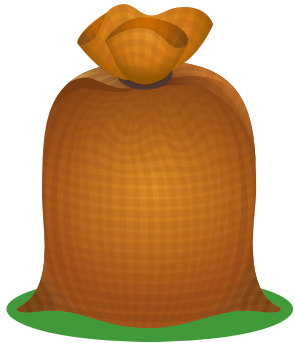
Die schweizerischen Gesetze, welche die Tierhaltung regeln, gehören weltweit zu den strengsten. Und mit einer Transportdauer von maximal acht Stunden sind die in der Schweiz geltenden Tiertransportvorschriften die strengsten überhaupt. Zudem bieten die verschiedenen Labels und staatliche Anreize zusätzliche Mehrwerte bezüglich Ökologie und Tierhaltung.

TRANSPORTVORSCHRIFTEN



KEINE MILCH OHNE FLEISCH

Milch, Milchprodukte wie Käse und Butter oder Eier gibt es nicht, ohne dass auch Fleisch produziert wird. Eine Kuh gibt nur dann Milch, wenn sie jährlich ein Kalb gebärt.



GEEIGNETE FUTTERMITTEL

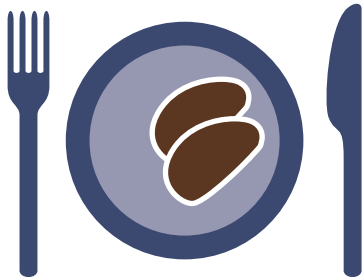
Die Fütterung ist optimal auf die Bedürfnisse der Mastkälber abgestimmt. Futtergrundlage bilden Vollmilch, Nebenprodukte aus der Milchindustrie und nach zwei Wochen auch Raufutter.

Es werden ausschliesslich GVO-freie Futtermittel eingesetzt. Tiermehl sowie Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung sind in der Schweiz verboten.



EIN SICHERES NAHRUNGSMITTEL

Strenge Gesetze sorgen in der Schweiz für eine sichere Fleischproduktion auf allen Stufen. Schweizer Fleisch lässt sich dank einem aufwendigen Kontrollsystem bis zu den Erzeugerbetrieben zurückverfolgen. Eine lückenlose Kennzeichnung und genaue Begleitdokumente machen dies möglich.



KALBFLEISCH UND ERNÄHRUNG

Das Fleisch von Kälbern ist besonders zart, fettarm und sehr bekömmlich. Es enthält viel hochwertiges Eiweiss und ist eine gute Quelle für Vitamine der B-Gruppe sowie für Eisen und Zink. Pro Kopf und Jahr werden in der Schweiz rund 2,6 kg Kalbfleisch konsumiert, welches zu rund 97% aus dem Inland stammt.



Achten auch Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute Gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter der-feine-unterschied.ch



Der feine Unterschied.