



Praktische Erfahrungen mit der Kalb Rosé Mast

Dipl.-Ing. Martin Brader

Zu meiner Person – zu unserem Betrieb



- Martin Brader – 43 Jahre, verheiratet, 2 Kinder
- Betrieb mit Stiermast auf ca. 220 Plätzen
 - Kälberaufzucht 50 Plätze
 - Mastplätze 170 Plätze mit Zugang zu einem eingestreuten Liegefläche (ab ca. ½ Jahr)



Betriebsbeschreibung Rindermast

- Aufzucht/Mast ab dem Kalb
 - Einstellung von Fleckvieh-Kälbern
- Kälberaufzucht: auf Spalten mit Gummiauflage
- Vormast: im „alten Maststall“ Zubau eines Auslaufs
- Maststall: Erweiterung mit Auslauf



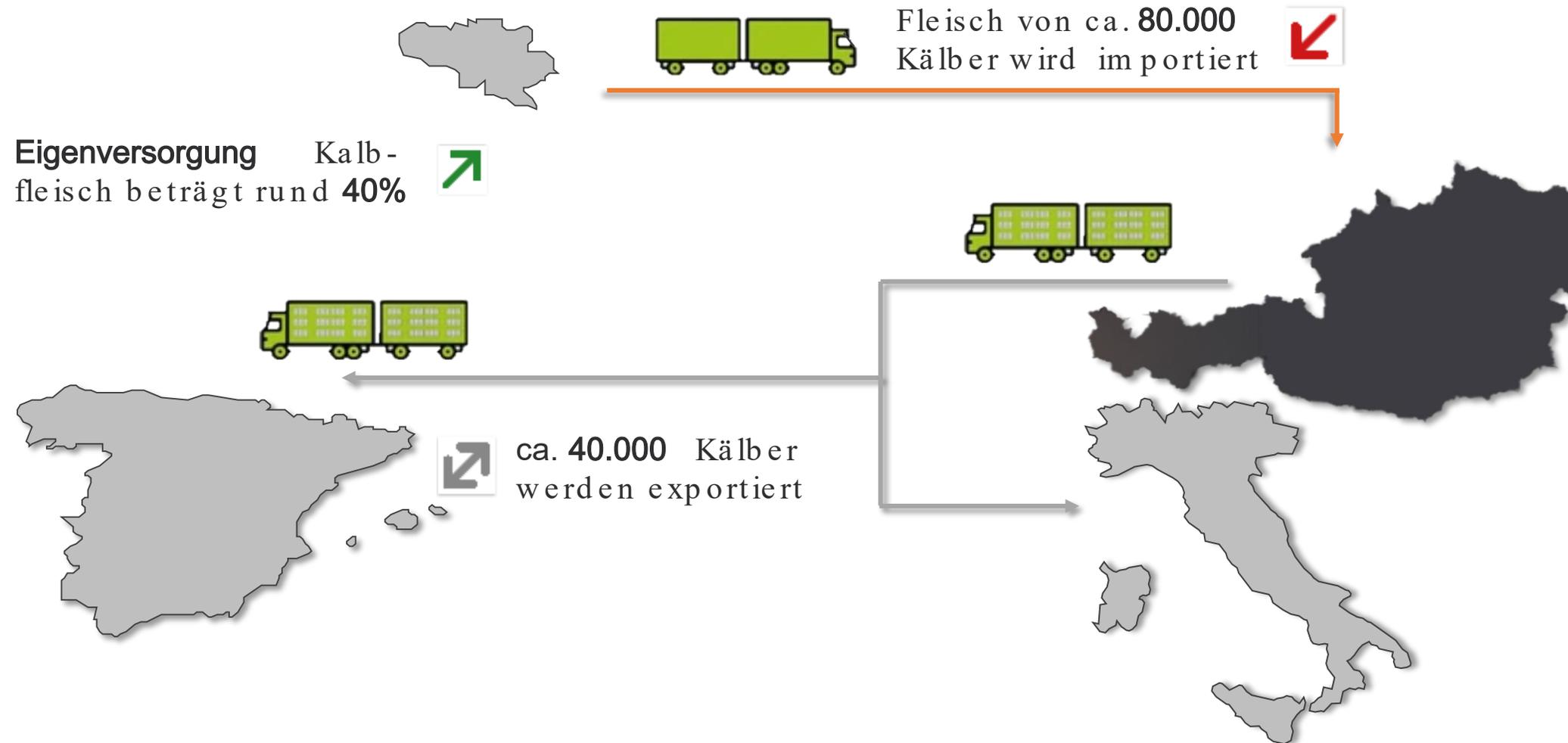
Ergänzend zur **Rindermast** werden seit dem Frühjahr 2021 Kälber für die **Kalb Rosé Produktion** gehalten.

Was ist Kalb Rosé Austria eigentlich?

- **Qualitätsfleischprogramm** zur wirtschaftlichen Produktion von heimischen und regionalem Kalbfleisch
- **Herausforderung:** Reduktion von Tiertransporten ins Ausland sowie Importen von Kalbfleisch nach Österreich
- **Ziel:** eigenes Programm zur Etablierung und Steigerung des Anteils vom heimischen Kalbfleisches besonders für die Gastronomie (dieses muss auch für die Gastronomie eine wirtschaftliche Alternative darstellen)
- abgesichert durch das **AMA-Gütesiegel**
- Verwendung von vorwiegend **männlichen Milchrassekälbern**

...es ist also eine Antwort auf gleich mehrere Herausforderungen

Warum eigentlich Kalb Rosé



Kalb Rose ist „anders“!



Milchkalb

Kalb Rosé

Jungrind

Differenzierung von der Produktion (Fütterung, Alter, Fleischfarbe usw.) über die Zubereitung bis zur Speisekarte erforderlich!

Wie machen wir es - Kälberaufzucht

Kälberbezug: von der Rinderbörse in Gruppen von 36 bis max. 48 Tieren mit einem mind. Alter von 3 Wochen

Kälberaufzucht/Einstallen:

- einheitliche und vitale Partien,
- intensive Tierbetreuung und -beobachtung,
- Gripeschutzimpfung

Stallklima und Haltungsbedingungen:

- Rein-Raus Verfahren
- Helle, luftige Ställe mit entsprechender Luftwechselrate
- Trockene, weiche Liegefläche



Spezialisierung erforderlich und nur bedingt mit Fleckvieh-Kälber vergleichbar!

Tränke und TMR

Tränkephase:

- qualitativ hochwertiger Milchaustauscher
- MAT: mind. 130g/Liter Tränke
- Hochwertiger Milchaustauscher: mind. 30% Magermilchanteil
- Vorteile durch Kälber-TMR, wir erzeugen diese selber, Kälberstarter und Raufutter (Futterstroh) auch möglich
- zur freien Aufnahme, erste Phase ähnlich der Fresseraufzucht
- Abtränken erst bei ausreichender TMR-Aufnahme
- Tränkephase von ca. 8 Wochen



TMR in der Aufzuchtphase ist zweiphasig aufgebaut:

- Kälberstroh (gehäckselt und entstaubt), Öl/Melasse, Getreideschrot, Eiweißträger, Mineralstoffe – **ab dem ersten Tag**
- Kälberstroh (gehäckselt und entstaubt), Getreideschrot, Eiweißträger, Mineralstoffe + **Maissilage**



Wie machen wir es - Mast

- „Herausfordernde“ Phase ist mit der Aufzucht vorbei
- In der Mast vergleichsweise geringer Arbeitsaufwand
 - 1 x tägliche Futtervorlage (TMR)
 - Mehrmalige Tierbeobachtung pro Tag!

Einheitliche Ration mit der normalen Stiermast schwierig:

- Verzicht auf Grassilage und Heu
- Rohfaserergänzung rein durch Stroh
- Einsatz von Soja und Actiprot – Verzicht auf Rapsschrot
- Die Auswirkung der Futterkomponenten auf die Fleischfarbe wird berücksichtigt!



Was sind die Anforderungen und was erreichen wir?

Kriterien für Kalb Rosé Austria

- Schlachtgewicht warm : ≥ 100 - ≤ 210 kg
- Alter: > 6 Monate und < 8 Monate
- Handelsklassen: E, U, R, O, (P)
- Fettklassen: 1, 2, 3, 4
- Fleischfarbe: 2-5 (6)

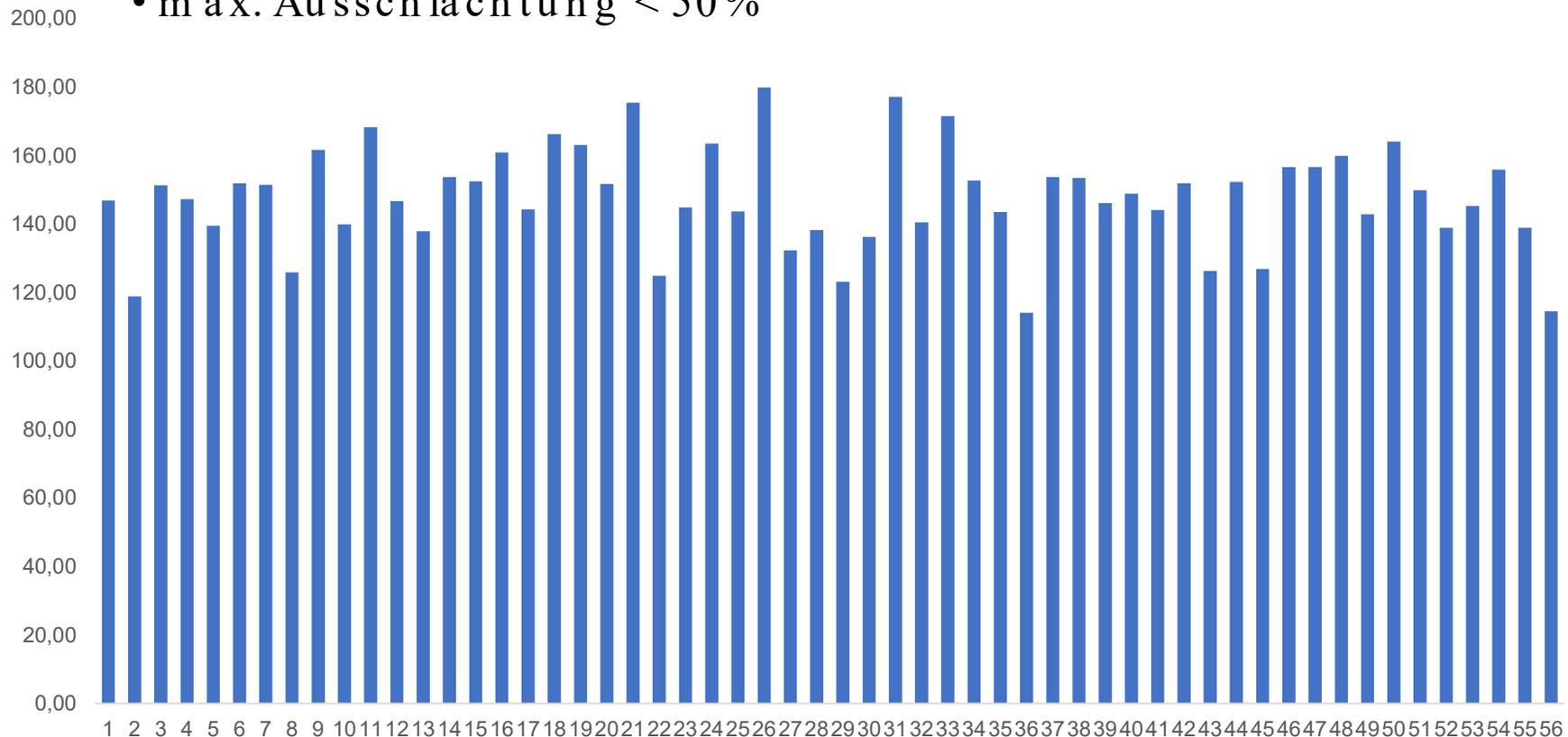
Preisschema:

Langfristiges Preissystem mit einem Zuschlagssystem für Fleisch-/Fettklasse



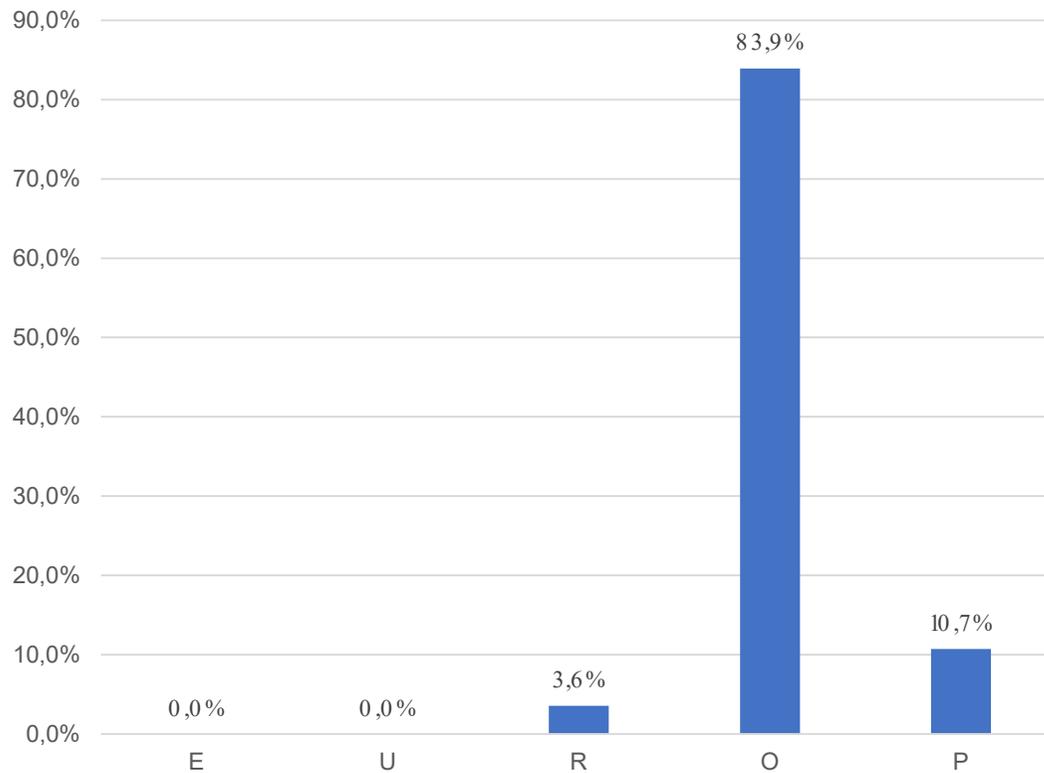
Schlachtgewichte je Tier im Jahr 2022

- Ø Schlachtgewicht von 147,8 kg
- starke Schwankung der Gewichte (von 114 kg bis 180 kg)
- Gewicht hat wesentlichen Einfluss auf die Wirtschaftlichkeit
- max. Ausschachtung < 50%



Ergebnisse Handelsklassen

Verteilung der Handelsklassen in %

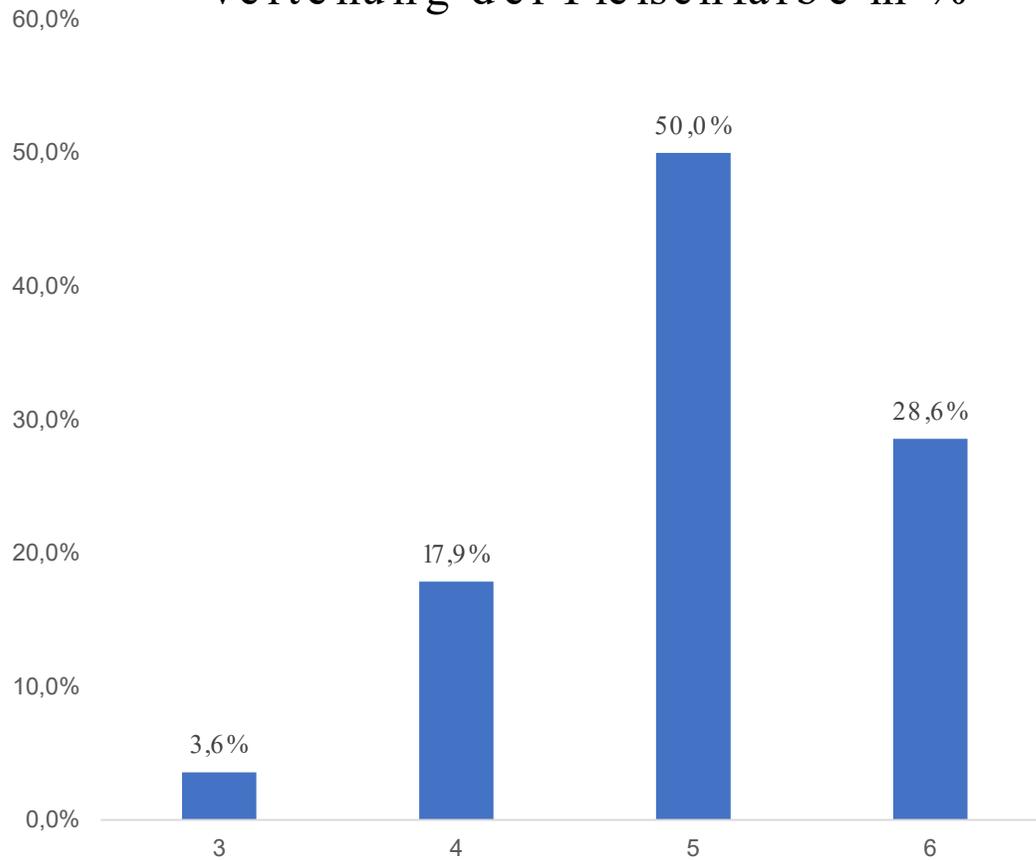


Handelsklassen: zumeist O, selten R oder P



Ergebnisse Fleischfarbe

Verteilung der Fleischfarbe in %



Fleischfarbe ist wichtiger Parameter in der Gastronomie!



z.B. Fleischfarbe 3

Ziel für unseren Betrieb ist es, die Fleischfarbe kontinuierlich zu verbessern

Ergebnisse Deckungsbeitrag

Einzeltierauswertung im Rahmen der Arbeitskreis Rindfleischproduktion:

Wichtige Faktoren zu guten Deckungsbeiträgen:

- Gleichmäßige und vitale Kälbergruppen
- Möglichst **hohe Zunahmen** bei gleichzeitig **geringen Futterkosten**
- „So **lang als nötig**, aber so kurz als möglich“ bei der Tränkedauer
- Der Einsatz einer kälbergerechten **TMR**
- **Gesunderhaltung** der Kälber und geringe Verluste

Der **Deckungsbeitrag** ist extrem von den **biologischen Leistung** abhängig und benötigt eine **kostenintensive Aufzuchtphase!**

Meine Erfahrungen – wo sehe ich die Herausforderungen

- Teils relativ **kleine Kälber** mit spezieller Herausforderung bei der Gesunderhaltung
- Mastdauer **zeitlich begrenzt** (max. 8 Monate) – Probleme/Fehler in der Aufzucht können später nicht aufgeholt werden
- Hohe **Anforderungen** an die Tränke und Fütterung
- Anspruchsvoll im **Gesundheitsmanagement**
- Es besteht ein „**schmaler Grad**“ bei den biologischen Leistungen für den benötigten Deckungsbeitrag

Meine Erfahrungen – wo sehe Vorteile und Ziele

- Leichtere Handhabung der Kälber bei der Angewöhnung – „gute Trinker“
- Kürzere Umtriebsdauer
- geringerer Kapitaleinsatz im Vergleich zur Stiermast
- geringerer Anspruch an Aufstallung
 - Haltung ermöglicht die relative einfache Adaption bzw. Nutzung von bestehenden Altgebäuden (einfache Umbaulösungen möglich)
- Unfallgefahr/Risiko beim Tierkontakt ist deutlich geringer
- eine zusätzliche Einkommenschance (Zwischenpartie in der Stiermast möglich)
- am Rindermarkt (Jungstier) keine Konkurrenz

Schlussfolgerungen

- Interessanter aber herausfordernder Betriebszweig
- Vergleichsweise geringes Startkapital und kurze Umtriebsdauer
- Sicherung der Heimischen Kalbfleischversorgung
- Alternative zur Reduktion von Kälbertransporten
- Zusammenarbeit zwischen Rinderzüchtern und Rindermästern
wichtig – Kälberbezug!

Attraktive Alternative für „Kälberspezialisten“

Kalb rosé



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Nur ein Original ist ein Original

Besonders dann, wenn es mit ausgezeichneter Kalbfleischqualität vom AMA-Gütesiegel **Kalb rosé** Austria zubereitet wird.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für ein ländliches Raum

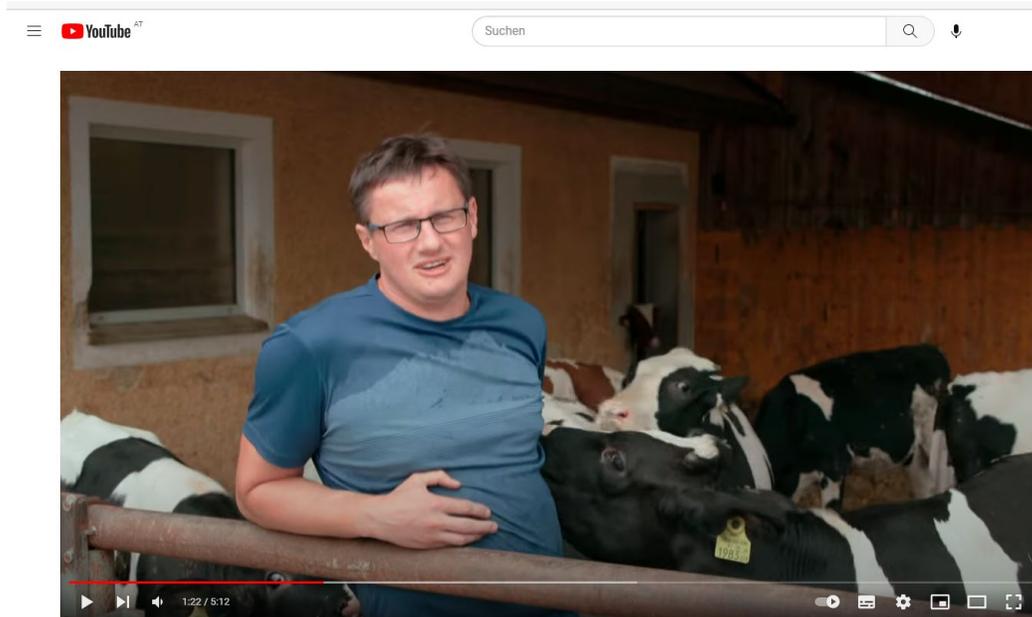
Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Listung im Gastrogroßhandel jederzeit möglich.
„AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria“ Artikelliste anfragen!

Weitere Informationen ...

... zu unserm Betrieb und zum Programm Kalb Rosé Austria



Genussland Österreich aus Niederösterreich "Kalb Rose" Folge 1/2021

[Genussland Österreich aus Niederösterreich "Kalb Rose" Folge 1/2021 - YouTube](#)

