

# Die Wege der österreichischen Kälber

Stefan Lindner<sup>1\*</sup>

**RINDERZUCHT AUSTRIA**

Der Weg der österreichischen Kälber  
Stefan Lindner

ZAR – Zentrale Arbeitsgemeinschaft österreichischer Rinderzüchter / Federation of Austrian Cattle Breeders  
1200 Wien | Dresdner Straße 89/B1/18 | Tel. +43/1/334 17 21-11 | info@zar.at | www.rinderzucht-austria.at

**Positives Image der Rinderwirtschaft**

**Februar 2020**

- Reportagen über qualvolle Transporte und Schächtung österreichischer Rinder im Libanon

- Sehr große Reichweite – politisches Thema

**Was steckt hinter diesen Vorwürfen?**

- Wie viele Kälber werden tatsächlich exportiert?
- Warum werden die Kälber nicht in Österreich gemästet?
- Wie laufen die Transporte ab?
  - Sind die Transporte immer mit Tierleid verbunden?
- Wie werden die Tiere an den Zielorten gehalten?
- Welche Strategien zur Reduktion der Anzahl der Exportkälber gibt es?
- Was sind die Ziele für die Zukunft?

**Woher stammen die Kälber?**

**DER WEG DER KÄLBER VON ÖSTERREICHISCHEN MILCHKÜHEN**  
ÖSTERREICHISCHE MILCHKÜHE  
© BERNHARDT UND LEHNER, LEHNER & LEHNER ZUR WEIST

**WEIBL. KALB** BLEIBT IN ÖSTERREICH → **MILCHKUH**  
Steht zur Verfügung für Milch eines Milchviehbetriebs in Österreich

**WEIBL. KALB** BLEIBT ZUNÄCHST IN ÖSTERREICH → **ZUCHTKALBIN**  
Gibt im nächsten Jahrgang ihre Kalber an einen österreichischen Milchviehbetriebsbetrieber weiter

**MÄNNL. KALB** BLEIBT IN ÖSTERREICH → **MASTKALB/-STIER**  
Wird im Maststall im Österreich oder im Ausland (z.B. in der Schweiz) gemästet und als Fleischkalb/-stier in den EU-Markt transportiert

**MÄNNL. KALB** GEHT INS AUSLAND → **MASTKALB/-STIER**  
Wird im Maststall im Ausland (z.B. in der Schweiz) gemästet und als Fleischkalb/-stier in den EU-Markt transportiert

Infografik © Land schafft Leben 2020  
Quelle: ZAR, Landes- Arbeitsgemeinschaft österreichischer Rinderzüchter

**Kalbfleisch**

- Kalbfleisch gilt in Österreich als Nischenprodukt
  - Fleisch mit weißer Farbe ist begehrt
    - Farbe gilt als Qualitätskriterium und ist preismessend
- Wirtschaftliche Produktion von Kalbfleisch ist schwierig
  - Enge Margen
  - Schwankende Preise
  - Betriebsstrukturen und Haltungsbedingungen in Österreich erschweren die Situation weiter
    - Tierschutz
    - Qualitätsnormen

<sup>1</sup> ZAR (Zentrale Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Rinderzüchter), Dresdner Straße 89/B1/18, A-1200 Wien

\* Ansprechpartner: Stefan Lindner, email: obmann@rinderzucht-austria.at

### Kälberhaltung in Österreich

- Strenge Tierschutzvorgaben und Qualitätsnormen
  - Weiche und verformbare Liegeflächen muss vorhanden sein



- Ab der 2. Lebenswoche muss Raufutter angeboten werden
- Großteils Palmölverbot in Milchaustauschern

➔ Schwierigkeiten bei der Fleischfarbe, höhere Kosten

### Kälberhaltung in anderen EU-Ländern

- Haltung auf großen Betrieben
  - Integrierte Unternehmen, die gesamtes Geschäft innehaben
  - Genaues Fütterungsmanagement
  - Strikte Gesundheitsprogramme



### Kalbfleischproduktion in Österreich

- Seit EU-Beitritt ist Zahl der Kälberschlachtungen in Österreich stark rückläufig
  - Kalbfleisch wird aus anderen EU Ländern importiert
  - Kälber werden exportiert



### Wie laufen Kälbertransporte ab?

- Ausgangspunkt meist Bergheim, Rindersortierstall der EZG



### Wie laufen Kälbertransporte ab?

- Die EU Verordnung 1/2005 über den Schutz der Tiere beim Transport regelt die Abläufe
  - EU-uneinheitlich interpretiert und sanktioniert
- Kritikpunkte
  - Das Alter
  - Die Transportdauer
  - Versorgung auf der Strecke



### Wie laufen Langstreckentransporte ab?

- Kälber dürfen ab einem Alter von 14 d transportiert werden
  - Auswertungen der EZG Salzburg zeigen, dass nur ca. 27 % der Exportkälber 2 bis 3 Wochen alt sind, der Rest ist älter



2021 Wie laufen Langstreckentransporte ab?

- Versorgung vor dem Transport



- Jedes Kalb wird vor dem Transport mit ca. 3 L MAT versorgt

2021 Wie laufen Langstreckentransporte ab?

- Ausstattung und Vorbereitung der LKW



2021 Wie laufen Langstreckentransporte ab?

- Verladen frühestens 6 h nach Ankunft an der Sammelstelle



2021 Wie laufen Langstreckentransporte ab?

- Transportdauer
  - Nach max. 9 h Fahrtzeit muss eine mindestens 1 stündige Pause gemacht werden, in der die Kälber getränkt und ggf. gefüttert werden müssen. Danach darf der Transport für 9 weitere Stunden fortgesetzt werden.
  - Ist der Zielort dann noch nicht erreicht, müssen die Kälber abgeladen und eine 24 stündige Pause erhalten, in der sie getränkt und gefüttert werden.

2021 Wie laufen Langstreckentransporte ab?

- Versorgung auf der Strecke mit Elektrolyttränke



2021 Wie laufen Langstreckentransporte ab?

- EU-uneinheitliche Interpretation des Begriffes Beförderung
- Kommission klärte: Beförderung inkludiert auch Verladen
  - Änderung der Abläufe bei den Transporten nach Spanien
    - Transporte führen nun über Bozen



2021 **Wie laufen Langstreckentransporte ab?**

- Versorgung bei der Ankunft



2021 **Wie laufen Langstreckentransporte ab?**

- Versorgung bei der Ankunft



2021 **Wie werden die Tiere in den Zielländern gehalten?**

- Mast und Schlachtung in Spanien



- Weiterverkauf nach Nordafrika möglich

➔ Forderung nach EU-weiten Verbot von Schlachtiertransporten in Drittstaaten

2021 **Strategien zur Reduktion der Kälbertransporte**

- Maßnahmen, um die Kälbermast in Österreich attraktiver zu machen
  - Projekt der Länder Salzburg und Tirol
  - Projekt Kalb Rosé der ARGE Rind
  - Tierwohlpakt des Bundes
- Forderung nach der Herkunftskennzeichnung

2021 **Förderung der Kälberschlachtung**

- Länder Salzburg und Tirol und die LK unterstützen die Schlachtung von Kälbern, die in den Export gehen würden, mit je 50 €
  - Geschlachtet werden 95 – 120 kg schwere Kälber, max. 12 Wo. alt
    - 50 – 80 kg Schlachtgewicht
  - Kälber müssen zur Schlachtung angemeldet werden
  - Einnahmen pro Kalb: 250 – 320 €, plus Förderung



2021 **Warum müssen Kälber so jung sei?**

- Pilotprojekt „Vollmilchkälbermast zur Kalbfleischproduktion in Salzburg“
- Voraussetzung: Schlachtgewicht von mindestens 80 kg
- 140 Kälber wurden geschlachtet
  - Durchschnittliches Alter lag bei 106 Tagen
  - Durchschnittliches Lebendgewicht bei 165 kg
- 44 % der Kälber hatten zu dunkles Fleisch für die Verwendung der Edelteile im Handel

 2021 **Kalb-Rosé Produktion – Projekt der ARGE Rind**

- Mast männl. Milchrasse-Kälber bis zum Alter von 8 Mo.
  - Schlachtreife etwa mit 350 kg Lebendgewicht
  - Fleisch hat hellere Farbe als das älterer Rinder, aber dunklere als das Fleisch von Milchkälbern – ist immer zart, leicht zuzubereiten
- Fütterung
  - Begrenzter Einsatz von Milchaustauscher (30 kg)
  - Maissilage
  - Rindermastfutter



 2021 **Tierwohlpakt der Bundesregierung**

- Kälbertransporte durch Kalbfleischstrategie reduzieren
  - Aufnahme der Qualitätsstandards „Vollmilchkalb“ und „Kalb rosé“ ins AMA-Gütesiegel, darauf aufbauend Absatzförderung und Vermarktungsstrategien
  - Ausweitung der bestehenden Förderung für die Erzeugung von Qualitätsrindfleisch (Q-plus Rind) auf die Kälbermast.
    - DE-minimis Förderung ab 2021
    - Im Rahmen des GAP-Strategieplanes ist ab 2023 Aufnahme weibliche Kälber ins Q-plus Programm geplant
- Förderung des Tierwohls bei der Stallhaltung

 2021 **Zusammenfassung**

- Gute Projekte, die die Zahl der Kälber, die in Österreich gemästet werden können, erhöhen sollen
- Die Herkunftskennzeichnung ist die Basis dafür, dass
  - der Absatz der erzeugten Produkte gesichert ist
  - Anzahl der exportierten Kälber reduziert werden können
- Transport aus Österreich werden jedoch auf sehr hohem Standard durchgeführt
  - Tierschutzkonform, ohne Leid

 2021 **Danke für die Aufmerksamkeit**

