



RINDERZUCHT AUSTRIA

Der Weg der österreichischen Kälber
Stefan Lindner



ÖAR – Zentrale Arbeitsgemeinschaft österreichischer Rinderzüchter Federation of Austrian Cattle Breeders
1200 Wien, Dresdner Straße 89/81/18, Tel. +43/1/334 17 21-11, info@zar.at, www.rinderzucht-oea.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 MILCHKUHE
 ◊ BRINGT IM LAUFE IHRES LEBENS 4 KÄLBER ZUR WELT

WEIBL. KALB
BLEIBT IN ÖSTERREICH
MILCHKUHE
Übernimmt Erhaltung der Herde, aber Milchleistung & Qualität sinken

WEIBL. KALB
BLEIBT ZUNÄCHST IN ÖSTERREICH
ZUCHTKALBIN
Geht in 3-4-jährige Jungferndiät, Abgabe und dann über 10 Jahre Milchleistung, dann Abgabe einer Mastkalbin

MÄNNL. KALB
BLEIBT IN ÖSTERREICH
MASTKALB/-STIER
Wird als Mastkalb in Österreich im Alter von ca. 6 Monaten geschlachtet, was zu einem Mastkalb mit max. 2 Jahren geschlechtsreif

MÄNNL. KALB
GEHT INS AUSLAND
MASTKALB/-STIER
Wird als Mastkalb hauptsächlich nach Italien oder Spanien in spezialisierten Mastbetriebe transportiert

Infografik © Land schafft Leben 2020
Quelle: ZAR, Zentrale Arbeitsgemeinschaft österreichischer Rinderrüchter

Kalbfleisch

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

Kälberhaltung in Österreich

- **Strenge Tierschutzvorgaben und Qualitätsnormen**
 - Weiche und verformbare Liegefläche 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

KÄLBERTRANSPORTE: KUHHADEL ÜBER DIE EU-GRENZEN



2021 **Wie laufen Kälbertransporte ab?**

- Ausgangspunkt meist Bergheim, Rindersortierstall der EZG



2021 **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



2021 **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



The first image shows cows in a transport trailer. The second image shows cows in a large indoor facility, possibly a farm or processing plant. The third image shows a person interacting with cows in a similar facility.

2021 Wie laufen Langstreckentransporte ab?

- Versorgung bei der Ankunft



The photograph shows a group of cows in a farm setting, with hay on the ground and a building in the background.

2021 Wie werden die Tiere in den Zielländern gehalten?


- Mast und Schlachtung in Spanien



The first image shows cows in a farm setting. The second image shows cows in a farm setting.

- Weiterverkauf nach Nordafrika möglich

➔ Forderung nach EU-weiten Verbot von Schlachttiertransporten 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 Edelteilen 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