

Kalb Rosé – eine Chance für die heimische Rinderwirtschaft

Josef Fradler^{1*}

Die aktuell kritischer werdenden Meinungen der Konsumenten und die sich verändernden gesellschaftlichen Rahmenbedingungen beschäftigen unsere Landwirtschaft mehr denn je. Neben den erfreulichen Entwicklungen rund um das Thema regionale Lebensmittel, müssen wir uns auch mit den themenbezogenen Begleitdiskussionen beschäftigen. Nach der jahrelangen Zurückdrängung der österreichischen Kalbfleischproduktion durch billigere Importe, stehen seit ca. 2 Jahren auch die Nutzkälber-Exporte verstärkt in Diskussion.

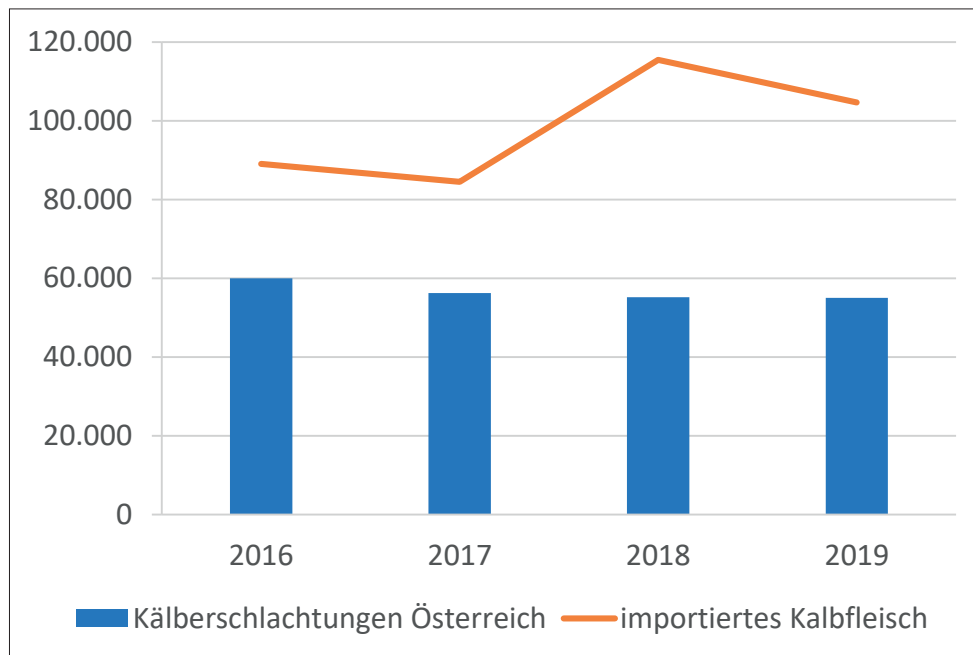


Abbildung 1: Kalbfleisch-Produktion in Österreich rückläufig – Importe gestiegen

Die immer wiederkehrende Debatte um die erhoffte Herkunftskennzeichnung für die Gastronomie bietet nun die Chance, die österreichische Produktion im Bereich der Kalbfleischproduktion wieder neu zu beleben. Ziel der neuen Produktions- und Vermarktungsschiene „Kalbfleisch Rosé“ ist, vor allem in der Gastronomie zukünftig den Anteil an heimischen Kalbfleisch wieder deutlich zu erhöhen und für heimische Landwirte eine zusätzliche Wertschöpfungsvariante zu ermöglichen.

Auf Initiative der ARGE Rind wurden im vergangenen Jahr Gespräche mit potenziellen Vermarktungspartnern für Kalb Rosé geführt, die sich sehr positiv gestalteten. Im ersten Schritt wurden einige Probeschlachtungen durchgeführt. Die Fleischqualität konnte dabei überzeugen und stand der importierten Ware um nichts nach.

In Abstimmung mit den Vermarktungspartnern wurden einige wichtige Qualitätskriterien fixiert, um mit „Kalb Rosé“ in Zukunft mehr heimisches Kalbfleisch zu produzieren, und dadurch auch weniger Importfleisch nach Österreich zu holen.

Die Qualitätsanforderungen sind:

- Basis Milchrasssekälber (damit weniger Kälberexporte)
- Maximales Lebensalter bei der Schlachtung jünger 8 Monate
- Schlachtkörpergewicht ca. 160 - 170 kg
- gute Tageszunahmen sorgen für eine ausreichende Fettabdeckung

¹ BVG Kärntner Fleisch, Zollfeldstraße 100, A-9300 St. Veit/Glan

* Ansprechpartner: Josef Fradler, email: josef.fradler@bvg.at

Fleischqualität – Zusammenhang mit der Fütterung

Um die notwendigen Qualitäten zu produzieren, müssen speziell in der Fütterung einige Dinge beachtet werden. Maissilage, Stroh als Strukturfutter und Kraftfutter sind die Hauptkomponenten einer intensiven Ration nach der Tränkephase. Grassilage soll nicht gefüttert werden, als Strukturkomponente ist auf genügend Stroh zu setzen.

Die erste Phase der Aufzucht erfolgt ähnlich der Fresserproduktion, in der hochwertiger Milchaustauscher für die leichten Kälber (Einstallgewicht ca. 60 - 80 kg) und hochwertiger Kälberstarter meist als Trocken-TMR vorgelegt werden. In der weiteren Fütterung kommt als Grundfutterkomponente noch hochwertige Maissilage hinzu. In der Endphase der Mast steigen die Kraftfuttermengen Richtung 4,5 kg, um die zarte Marmorierung und Faserung des Fleisches zu gewährleisten. Die Erzeugergemeinschaften bieten Produzenten Hilfestellung in Form von Betriebsberatungen und Fütterungsplänen an, um den Betrieben von Anfang an eine qualitativ hochwertige und wirtschaftlich optimierte Produktion zu ermöglichen.

Die wichtigsten Punkte unten angeführt noch zusammengefasst:

Kälberaufzucht/Einstallen

Gesunde und frohwüchsige Kälber stellen die Grundlage einer erfolgreichen Rosémast dar. Darum sollten einheitliche und vitale Partien eingestallt werden. Tiergesundheit und Hygiene stehen an oberster Stelle. Eine intensive Tierbetreuung und -beobachtung in der Einstallphase ist Voraussetzung. Eine Gripeschutzimpfung sollte als Standard gelten.

Fleischqualität und Fütterung

Im optimalen Fall erreichen die Milchrassiestierkälber ein Mastendgewicht von 280 - 320 kg lebend. Bei einer Ausschachtung von 52 - 53 % erreichen die Schlachtkörper ein Gewicht von 180 kg. Als Untergrenze gilt 130 kg Kaltgewicht. Die Fleischfarbe muss heller sein als in der konventionellen Stiermast. Bis zur Fleischfarbe 6 wird toleriert. Maissilage, Kraftfutter und Stroh als Strukturfutter sind die Hauptkomponenten einer intensiven Ration nach der Tränkephase. Grassilage ist in der Rosémast unerwünscht, da sie die Fettfarbe negativ beeinflusst. Weiter kann Heu nur am Start der Aufzucht eingesetzt werden und muss im Verlauf dann gänzlich durch Stroh ersetzt werden, um auch dort die rosa Fleischfärbung nicht zu gefährden. Das Fett muss aus Vermarktungsgründen weiß sein.

Die Herausforderung besteht darin das Kalb von der Milch auf eine Wiederkäuerration umzustellen. Kälberheu/Stroh und Kraftfutter sollten ab dem ersten Tag zur freien Aufnahme angeboten werden. Um den physiologischen Ansprüche des Kalbes gerecht zu werden, sollten nur hochwertige Milchaustauscher eingesetzt werden.

Stallklima und Haltungsbedingungen

Kälber stellen hohe Anforderungen an ihre Umwelt. Helle, luftige Ställe mit einer hohen Luftwechselrate jedoch ohne Zugluft und einer trockenen, weichen Liegefläche bieten den Tieren den notwendigen Komfort. Idealerweise sollen Ställe nach dem Rein-Raus-Verfahren belegt werden. Dies minimiert den Krankheitsdruck und Stress für die Tiere. Wenn kontinuierlich eingestallt wird, ist ein Quarantänestall für die ersten 4 Wochen Pflicht.

Ein NEUER BETRIEBSZWEIG

Die Produktion des **Roséfleisches** soll in Österreich wieder etabliert werden, um auch in diesem Fleischsegment wieder heimische Qualität durch unsere Bauern zu produzieren. Neben einer attraktiven Einkommensmöglichkeit für die Vertragsbauern kann diese Mastlinie auch für Betriebe mit geringerer Flächenausstattung in Frage kommen, da relativ wenig Grundfutter (ca. 700 - 800 kg Maissilage pro Tier) benötigt wird und eine hohe Flächenproduktivität erzielt werden kann.