



Hauptausgabe

Schweiz am Sonntag  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 37'046  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 37  
Fläche: 72'207 mm<sup>2</sup>

# Todkrank für die Gourmets

## Bündner, Bund, Bauern und Händler wollen gesundes Kalbfleisch – nur die Konsumenten nicht



Geschützt, aber nicht gefragt: Den Konsumenten sind diese Kälber und Jungriinder an der Fleischtheke zu ähnlich.

MARCEL BIERLI/KEYSTONE

Der Bund will, dass Kälber in der Schweiz besser gehalten werden. Das Problem ist: Das Fleisch der gesunden Tiere verkauft sich schlecht. Die Bündner Bauern haben Mühe, ihre Kälber überhaupt noch an den Kunden zu bringen.

VON OLIVIER BERGER

**K**opfschmerzen, Herzrasen, Angina Pectoris: Was Kälber im Stall erleiden, würde die meisten Menschen in Rekordzeit zum Arzt führen. Die Beschwerden sind gewollt: von Konsumentinnen und Konsumenten, und deshalb auch von den Mästern. Weltweit werden Kälber bewusst und gezielt der Blutarmut ausgesetzt – auf dass ihr Fleisch weiss sei. Das ist zwar unnatürlich, auf dem Markt aber immer noch gefragt.

Der Bund wollte dem unnatürlich weissen Kalbfleisch schon vor sechs Jahren den Garaus machen. Er verschärfte die Bestimmungen für die Kälberhaltung in der Tierschutzverordnung. Vor

rund einem Jahr lief die fünfjährige Übergangsfrist ab. Theoretisch dürfte es seither in Schweizer Metzgereien, Fleischregalen und Restaurants nur noch Fleisch von artgerecht gefütterten Kälbern geben. Bei der sogenannten – und inzwischen verbotenen – Weissmast werden die Kälber nämlich ausschliesslich mit Milch und Milchpulver aufgezogen.

**DAS HAT EINEN HAKEN:** Werden die Kälber ihren natürlichen Bedürfnissen entsprechend gefüttert, ist ihr Fleisch nicht mehr weiss, sondern zwischen rosa und rot. «So ist das Fleisch aber schwierig zu verkaufen», sagt der Prättigauer Metzger Andy Mark. Bei ihm gingen immer wieder Beschwerden ein, weil Konsumentinnen und Konsumenten rötliches Fleisch als Rindfleisch anschauten anstatt als Kalbfleisch, welches mehr kostet. «Es gibt sogar Kundinnen und Kunden, die deshalb kein Kalbfleisch mehr bei mir beziehen.»

Auch Ueli Heinrich, Vorstandsmitglied von Biogrischun, kennt das Problem mit der Rotfärbung. «Die Käufer

sagen, sie könnten das Kalbfleisch so nicht mehr vom günstigeren Rindfleisch unterscheiden», bestätigt er. Dabei steht für Biobauer Heinrich ausser Frage, «dass die Weissmast eine Sauerei ist». Unter den Problemen auf dem Markt hätten die Bündner Bauern besonders zu leiden. Die wenigsten von ihnen mästen Kälber im grossen Stil.

«Reine Mastbetriebe für Kälber gibt

es im Kanton keine Handvoll», bestätigt Kantonstierarzt Rolf Hanimann. Dort, wo im Winter der Weg in die nächste Molkerei zu weit sei und vor Ort keine Möglichkeit bestehe, die Milch anders zu verwerten, zögen Bauern Kälber auf, um sie im kommenden Jahr auf der Alp zu sömmern. Weisses – und damit gefragtes – Kalbfleisch war in Graubünden schon immer die Ausnahme; seit dem Herbst vergangenen Jahres kontrolliert der Kanton laut Hanimann ausserdem die Vorgaben des Bundes.

**FÜR DIE BAUERN HAT** der Wunsch nach weissem Kalbfleisch Konsequenzen: Für zu rotes Fleisch wird ihnen der Verkaufspreis gekürzt. Eine einheitliche



## Hauptausgabe

Schweiz am Sonntag  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 37'046  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 37  
Fläche: 72'207 mm<sup>2</sup>

Farbmessung legt die Grenzwerte fest (siehe Kasten). Ganz einig ist man sich zwischen Bauern, Händlern und Abnehmern aber noch nicht, wie Peter Bosshard, Geschäftsführer des Schweizerischen Viehhändler-Verbands mit Sitz in Chur, weiss. «Man muss wirklich eine Lösung finden, so ist das für alle Beteiligten unglücklich», sagt er.

Zumindest der Grossverteiler Coop hat das Problem für sich gelöst. «Bei unseren drei Labels Naturafarm, Coop Naturaplan und Natura-Veal machen wir schon seit Jahren keine Rotabzüge mehr», sagt Mediensprecherin Nadja Ruch. Coop habe sich ausserdem dafür eingesetzt, dass «das Kalbfleisch nicht mehr prioritär über die Farbe, sondern über andere Kriterien wie das Alter der Tiere definiert wird». Coop werde sich auch weiterhin dafür einsetzen, «den Anteil an Kälbern aus besonders tierfreundlichen Programmen deutlich zu steigern». Die Farbe übrigens, so Ruch, erlebe Coop nicht als Kaufhindernis.

**FÜR BOSSHARD UND HANIMANN** sind ohnehin weniger die Konsumentinnen und Konsumenten in den Metzgereien das Problem. «Ihnen kann man die Sachlage erklären», sagt Bosshard. Ganz schwierig sei es, gesundes Kalbfleisch bei Hotels und Restaurants abzusetzen. «Die Köche bestehen auf weissem Fleisch», erklärt Hanimann. «Unsere Kunden wollen das so», erwidert Fluregn Fravi, Geschäftsführer von Gastro Graubünden. «Dunkles Kalbfleisch verbinden sie mit qualitativen Mängeln.»

Allerdings ist auch denkbar, dass das Festhalten der Köche und der Gäste am weissen Fleisch mit der heutigen Ausbildung zu tun hat. Im Gegensatz zu früher besuchen die angehenden Köche keine Metzgerei mehr. Einig sind sich alle Beteiligten darin, dass bei der Bevölkerung ein Umdenken stattfinden muss. «Der Wandel muss in den Köpfen stattfinden», sagt Kantonstierarzt Hanimann. «Dann verkauft sich auch das artgerecht produzierte Kalbfleisch.»

## ERSTAUNLICHE ERKENNTNISSE

Seit rund einem Jahr wird an den Schlachtkörpern von Kälbern nach der Schlachtung der Tiere eine Farbmessung vorgenommen. Inzwischen würde bei rund 85 bis 90 Prozent der Kälber die Fleischfarbe gemessen, erklärt Peter Schneider von der Branchenorganisation Proviande. Die Messungen hätten allerdings überraschende Erkenntnisse erbracht. «Seit Ablauf der Übergangsfrist im September 2013 hat sich die Farbe des Fleisches kaum verändert», erklärt Schneider. Interpretieren will er diese Fest-

stellung aber nicht. Immerhin hätten die Messungen auch gezeigt, dass das ganz weisse Fleisch stark anämischer Kälber praktisch vom Markt verschwunden sei, so Schneider. Abgeschlossen ist das Thema für die Branche damit aber nicht. Erst im vergangenen Monat hätten neue Gespräche zwischen Produzenten, Händlern und Verwertern stattgefunden. Dabei sei man sich zwar nicht einig geworden. «Es ist aber spürbar, dass sich alle Lager eine Einigung beim Rotabzug wünschen», betont Schneider. (OBE)



Hauptausgabe

Schweiz am Sonntag  
7007 Chur  
081/ 255 50 50  
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 37'046  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 37  
Fläche: 72'207 mm<sup>2</sup>

## KOMMENTAR

Olivier Berger  
Regionalredaktor



### Tiergesundheit: Lieber klicken als nachdenken

**KEIN MENSCH WILL TIERQUÄLER** sein. Natürlich sind 100 Prozent der Bevölkerung für Umweltschutz, für eine artgerechte Haltung von Nutz- und Haustieren, für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Umwelt. Natürlich sind alle dafür, dass Pandabären, Wale und Robben geschützt werden. Wir klicken überall «Gefällt mir», wo auf einem sozialen Netzwerk Tierquäler angeprangert werden. Wir sind ja keine Unmenschen.

**SOWEIT DIE THEORIE.** Die Praxis sieht etwas anders aus. Der Bio-Sektor, der Gewähr bietet für den schonenden Umgang mit Natur und Umwelt, wächst zwar stetig, zuletzt um 12,1 Prozent. Der Marktanteil beträgt heute 6,9 Prozent, bei der Landwirtschaft sogar 11,8 Prozent. Ein Rekord. Bravo! Umgekehrt heisst das aber auch, dass 88,2 Prozent aller Lebensmittel anders, weniger umweltfreundlich produziert werden. Dafür aber billiger sind.

**BEIM KALBFLEISCH** gehts für einmal nicht um den Preis – im Gegenteil: Das weisse Fleisch, für das Kälber gezielt und bewusst krank gemacht werden, ist sogar teurer als das gesündere, rosige Fleisch aus artgerechter Haltung. Aber das Beispiel zeigt, dass wir uns wenig Gedanken darüber machen, was wir eigentlich Tag für Tag essen. Der Klick auf den «Gefällt mir»-Button ist natürlich auch viel einfacher, als sich mit der Frage zu beschäftigen, woher unsere Nahrung kommt und wie sie produziert wurde.

oberger@suedostschweiz.ch