

Rote Köpfe wegen rosa Fleisch

Beim Kalbfleisch entschied lange die Farbe und nicht das Tierwohl über den Preis. Heute werden Kälber artgerechter gefüttert. Die Probleme der Kalbfleischproduktion sind damit aber noch längst nicht gelöst.

Wer sich den Kassensturz-Beitrag zum Thema Kalbfleisch von vor bald drei Jahren anschaut, dem bleibt wohl das Abendessen im Halse stecken. Da schneidet eine Tierärztin die Mägen toter Kälber auf. Sie zeigt mit ernster Miene auf Blutungen und Geschwüre, deren schwarze Striemen an ein Stück Fleisch erinnern, das zu lange auf dem Grill gelegen hat. Der Mageninhalt selber: gelbliche Farbe, verholzte Fasern. Ohne Flüssigkeit bleibe da reines Stroh, sagt die Veterinärin. Ein klares Indiz für Mangelernährung, bis vor Kurzem aber gang und gäbe in der Schweiz.

Dies ist eine Geschichte über ein Gourmet-Produkt, das in dieser Form keines hätte sein dürfen – Kalbfleisch. Seine helle Farbe war ein Indikator für Preis und Qualität, hob es vom roten und billigeren Rindfleisch ab. Doch die weissliche Farbe war auch ein Zeichen dafür, dass im Leben des Tieres ein wichtiger Nahrungsbestandteil fehlte: Eisen. Denn je röter die Farbe, desto eisenhaltiger ist das Fleischprodukt.

Anständige Bauern gingen ein Risiko ein

In der Mast fütterten Bauern ihren Kälbern Milch und Stroh, um eine möglichst helle Farbe zu erzielen. Denn die Farbe schlug sich für sie finanziell nieder: Viele Metzger bezahlten für zu rotes Fleisch weniger als für helles. Die Mäster fütterten ihre Kälbchen deshalb mit möglichst eisenarmer Nahrung, um dem Marktwunsch zu entsprechen. Dass dies auf Kosten der Gesundheit der Tiere ging, ist jedem Menschen klar, der selber zu wenig Eisen im Blut hat.

Eigentlich war diese Situation paradox: Bauern, die ihre Kälber gesund

fütterten – also

mit Gras und Heu – gingen ein finanzielles Risiko ein. Denn bei artgerechter Fütterung bleibt nur etwa ein Viertel des Fleisches hell, die Hälfte färbt sich rosa und der Rest wird sogar rot wie beim Rindfleisch. Nach der Schlachtung wird die Qualität des Produkts anhand von Gewicht, Fleischigkeit, Fett und Alter beurteilt.

Erst im September 2013 änderte sich etwas: Nach langer Ansage trat die angepasste Tierschutzverordnung in Kraft. Sie schreibt eine artgerechte Fütterung für Kälber vor, also zusätzlich zu Milch Rohfutter wie Heu oder Mais. Das hat zur Folge, dass es nun nicht nur auf zu rotes Fleisch Preisabzüge gibt, sondern auch auf zu weisses: Wer seinen Tieren artgerechtes Futter vorenthält, wird gebüsst. Um Objektivität zu garantieren, wird die Fleischfarbe neu mit einem Farbmessgerät bestimmt.

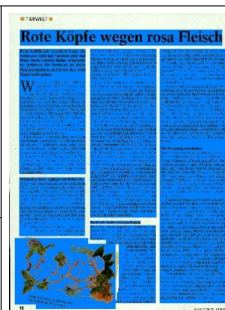
Diese Farbmessung ist eine Privatinitiative der Schweizer Fleischbranche. Das Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV) begrüsst diesen Vorstoss, selber definiert es die Qualität von Kalbfleisch jedoch über dessen Inhaltstoffe. Die stellvertretende Mediensprecherin Eva van Beek stellt den Kalbfleischproduzenten hinsichtlich der Umsetzung der Verordnung ein gutes Zeugnis aus. «Die Kälberfütterung ist tier-, alters- und artgerechter geworden», sagt sie.

Doch wie haben sich die Verordnung und die veränderte Fleischfarbe wirtschaftlich ausgewirkt? Die Ansichten auf diese Frage sind nicht deckungsgleich: Grossverteilerin Migros etwa setzt bei der Kälbermast seit 2003 auf Vollmilch und Heu, wodurch sich der Schlachtkörper rosa verfärbt. «Wir haben dies bewusst und aktiv kommuniziert», sagt Mediensprecher Luzi Weber, gibt aber zu, dass Migros viel Überzeugungsarbeit leisten musste. «Das war Pionierarbeit zum Wohle der Tiere.» Heute werde röteres Kalbfleisch von den Kunden akzeptiert.

Nicht alle wollen röteres Fleisch

Tierwelt
4800 Zofingen
062/ 745 94 94
www.tierwelt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 68'970
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 18
Fläche: 108'854 mm²

Gegenspielerin Coop bietet Kalbfleisch aus Bio-Produktion seit 20 Jahren an, gilt schweizweit als grösste Abnehmerin von Bio-Kälbern und lancierte 2005 unter dem Label Naturafarm eine artgerechte Kälberhaltung. Laut Coop stammte 2014 fast die Hälfte des verkauften Kalbfleisches aus tierfreundlichen Programmen und zu fast 100 Prozent aus der Schweiz. «Unsere Erfahrungen zeigen, dass die dunklere Fleischfarbe kein Kaufhindernis ist», sagt Mediensprecher Ramón Gander und hält fest, dass helles Kalbfleisch erst vor wenigen Jahrzehnten in Mode gekommen sei. Etwas anders klingt es bei der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, Proviande. Auch sie hat sich für eine artgerechte Kälbermast starkgemacht. Peter Schneider, Leiter Klassifizierung und Märkte bei Proviande, sagt: «Unsere Untersuchungen zeigen, dass sich die Fleischfarbe bisher kaum verändert hat.»

Obwohl sich die Branche im September 2013 auf einen röteren Farbwert geeinigt hatte, waren nicht alle Beteiligten glücklich mit dem Entscheid. Der Grund: Die Farbe des Kalbfleisches ähnelte nun stark jener von Rindfleisch. Einigen Verbänden, Mästern und Metzgern stiess dies sauer auf. Der Fleischhandelsbetrieb Lucarna-Macana im zürcherischen Hinwil etwa forderte helleres Kalbfleisch – mit dem Argument, dass sich Fleisch vom Kalb geschmacklich und farblich vom Rind unterscheiden müsse. Sonst würden Abnehmer bis zu 40 Prozent weniger bezahlen, oder die Kalbsprodukte in der Theke liegen

lassen.

Die Fütterung überdenken

Noch heute hält Lucarna-Macana an einer helleren Fleischfarbe fest, wie Mitinhaber Ruedi Uhlmann kürzlich gegenüber dem «Schweizer Bauer» sagte. Mit dieser Strategie habe die Firma in den letzten zwei Jahren Marktanteile beim Kalbfleisch von 15 bis 18 Prozent gewonnen. «Restaurants werden nie rotes Kalbfleisch verkaufen können bei so hohen Preisen», sagte Uhlmann. «Unsere Mastbetriebe schaffen es, rosa Kalbfleisch zu produzieren, ohne die Tierschutzvorschriften zu verletzen.»

Tatsächlich muss eine hellere Fleischfarbe allein noch nicht heissen, dass ein Kalb entgegen den Vorschriften ernährt wurde. So spielt zum Beispiel auch das Schlachtagter eine Rolle: Ältere Kälber haben ein dunkleres Fleisch als jüngere. Das Schlachtagter ist auch mitverantwortlich dafür, dass die Ernährung der Kälber in den letzten Jahren überhaupt zum Problem wurde. Martin Scheeder, Dozent für Fleischqualität und -technologie an der Berner Fachhochschule, gibt zu bedenken, dass Kälber in der Vergangenheit viel früher geschlachtet wurden. Betrug das Schlachtgewicht im Jahr 1950 noch ungefähr 50 Kilogramm, sind es heute über 120 Kilogramm. «Die Gewichts- und Alterszunahme verändert natürlich auch die physiologischen Ansprüche der Tiere», sagt er. Deshalb sei der heute geforderte Zugang zu Rohfutter berechtigt.

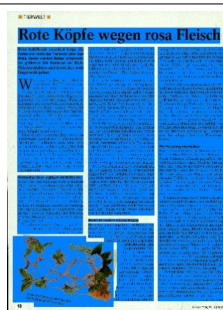
Doch wie lassen sich die unterschiedlichen Ansprüche rund ums Kalbfleisch erfüllen? Scheeder macht einen unorthodoxen Vorschlag zur Lösung der Streitigkeiten: «Vielleicht müsste man sich überlegen, wieder zurück zur traditionellen Mast mit jüngeren und gesünderen Kälbern zu gehen.»

Julian Perrenoud

Bild: © studioj/shutterstock.com; Jonas Ingold/nickr.com

Datum: 23.07.2015

Tierwelt



Tierwelt
4800 Zofingen
062/ 745 94 94
www.tierwelt.ch

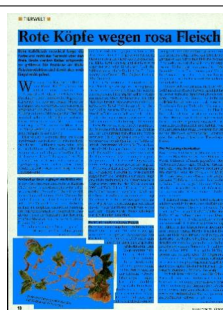
Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 68'970
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 18
Fläche: 108'854 mm²



Tierwelt
4800 Zofingen
062/ 745 94 94
www.tierwelt.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 68'970
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 18
Fläche: 108'854 mm²

Ein Produkt unter Druck

Der Verzehr von Kalbfleisch hat in der Schweiz Tradition: Seit Generationen wurden Mastkälber mit Milch zu einer besonderen Spezialität aufgezogen. Das Fleisch von Kälbern ist zart, fettarm, reich an Eiweiss, Vitaminen, Zink und gilt als leicht verdaulich. Pro Jahr bringt eine Kuh ein Kalb zur Welt, wobei Bauern nicht alle zur Nachzucht verwenden können. So nimmt die Kälbermast eine wichtige Scharnierfunktion zwischen Fleisch- und Milchwirtschaft ein. Allerdings ist der Kalbfleischkonsum in den letzten Jahren laut der Branchenorganisation Proviande regelrecht eingebrochen. Im Jahr 2013 wurden in der Schweiz noch rund 31 000 Tonnen Kalbfleisch produziert.



*Je älter ein Kalb werden darf,
desto dunkler wird sein Fleisch.*