



Foodaktuell
8104 Weiningen
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'768
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 6
Fläche: 32'225 mm²

Mit Kuhmast mehr Swissness-Hackfleisch

Zur Herstellung von Würsten und Hackfleisch muss immer mehr Kuhfleisch importiert werden. Dabei könnte die Schweiz mehr Kuhfleisch produzieren: Indem ausrangierte Milchkühe vermehrt gemästet werden.

Auf ihrem Hof mästet Martin Burri in Rümligen BE seit rund vier Jahren Kühe, die sich nicht mehr für die Milchproduktion eignen und daher für Milchbauern uninteressant sind. Ein befreundeter Viehhändler kauft solche ausrangierten Milchkühe auf und platziert sie im Stall von Burri. Während mehrerer Monate werden die Tiere mit Raufutter gemästet, bis sie – nun mit mehr Fleisch auf den Rippen – schliesslich in der Metzgerei landen. Bauern wie Burri, welche Milchkühe mästen, gibt es nur wenige. Tiere, die unfruchtbar sind oder sich wegen anderer Gründe nicht mehr für die Milchproduktion eignen, landen meist gleich im Schlachthof. Oft sind das Kühe, die kaum Fleisch auf den Rippen haben. Insbesondere Hochleistungskühe sind abgemagert, weil sie das Futter in erster Linie in Milch umwandeln.

Eric Meili kennt diese Bilder. Der Agronom ist Berater am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und selber Rindfleischproduzent. Als solcher ist er regelmässig im Schlachthof. Meili kennt auch die aktuelle Situation auf dem Schlachtviehmarkt bestens. Und diese passt ihm gar nicht. «Das ist doch verrückt», sagt Meili. Er meint damit die in den letzten beiden Jahren stark angestiegenen Kuhfleisch-Importe. 14 200 Tonnen waren es im letzten Jahr, das sind Schlachthälften von rund 45 000 Kühen. Damit stammte über 25 % des in der Schweiz verarbeiteten Kuhfleisches aus dem Ausland. Der Grund für die zunehmenden Einfuhren: Der sinkende Kuhbestand vermag die anhaltend hohe Nachfrage bei weitem nicht zu decken.

Mehr Schweizer Kuhfleisch

Meili ist sich sicher, dass in der Schweiz mehr Kuhfleisch produziert werden könnte: Indem aus-

rangierte Milchkühe noch eine Zeit lang gemästet und erst dann geschlachtet werden. «Wenn jede Kuh um 100 kg Lebendgewicht aufgemästet würde, könnten wir 8500 Tonnen Kuhfleisch zusätzlich produzieren.» Gerade ausrangierte Milchkühe seien für die Mast prädestiniert: «Nicht mehr trüchtige Kühe haben ein grosses Wachstumspotenzial, weil sie keine Milch mehr geben und auch kein Kalb austragen», erklärt Meili. Zahlen aus Österreich zeigten, dass von einer täglichen Gewichtszunahme von 1 bis 1,5 kg ausgegangen werden kann.

Kühe zu mästen sei derzeit so lukrativ wie kaum je zuvor, so Meili. Der Markt sei knapp versorgt, die Preise deshalb im Steigflug. Für ein Kilo wird derzeit rund 7.80 Franken bezahlt. Laut Proviande, der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft, waren die Preise letztmals Mitte der 1990er-Jahre auf einem solchen Niveau. Meili glaubt, dass die Kuhmast gerade angesichts der aktuell tiefen Milchpreise eine attraktive Alternative ist für Bauern, die aus der Milchproduktion aussteigen wollen. In 100 Tagen Mast sei ein Erlös von bis zu 1000 Franken möglich, hat Meili errechnet. Zusätzliche Investitionen in Stallbauten seien nicht notwendig. Vor allem aber sei die Kuhmast mit weniger Arbeit verbunden, weil das Melken wegfällt. Weil das Mästen ausrangierter Milchkühe bislang von geringer Bedeutung war, fehlen auch entsprechende Erfahrungswerte. Wie viel Gewicht nehmen die Kühe bei welcher Fütterung zu? Wie sehen die Unterschiede zwischen den Rassen aus? Diese Wissenslücken will Meili mit einem Projekt schliessen, das demnächst starten soll.

Sinkender Kuhbestand macht Importe nötig

Kuhfleisch für die Verarbeitung muss zunehmend aus dem Ausland eingeführt werden. Im letzten Jahr wurden 14 200 Tonnen importiert, mehr als doppelt so viel wie 2012. Grund dafür ist zum einen der in der Schweiz sinkende Kuhbestand.



Foodaktuell
8104 Weiningen
044/ 242 85 20
www.foodaktuell.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 5'768
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 6
Fläche: 32'225 mm²

Dieser setzt sich aus Mutterkühen und Milchkühen zusammen. Zwar nahm die Anzahl Mutterkühe in den letzten Jahren stark zu. Milchkühe, die über 80 Prozent des Kuhbestandes ausmachen, gibt es hingegen immer weniger (-40 000 seit 2008). Der Grund: Weil die Kühe dank Zucht und optimierter Fütterung immer mehr Milch geben, braucht es für die gleiche Menge Milch immer weniger Tiere.

Ein schrumpfender Kuhbestand bedeutet weniger Schlachtkühe und somit eine kleinere Kuhfleischproduktion (-2200 Tonnen seit 2012). Während das Angebot an Kuhfleisch kleiner wird, nimmt die Nachfrage danach zu. Einerseits, weil die



Viele Produkte wie Bolognesesauce benötigen Hack- bzw. Kuhfleisch.