

FLEISCH INFORMATION

3-2009


SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Kalbfleisch – Ansprüche und Anforderungen an ein Premiumprodukt

Rund 9% des schweizerischen Gesamtkonsums von Fleisch fallen auf Kalbfleisch. Das hochwertige Produkt ist seit einiger Zeit einem Veränderungsprozess unterworfen. Neue gesetzliche Vorschriften in der Tierhal-

tung streben gesündere Tiere an und verbessern so auch die Fleischqualität. Die Folge der tierfreundlicheren Mast ist aber rotes Fleisch, was bei Metzgern, Gastronomen und Konsumenten immer noch auf Widerstand stösst.

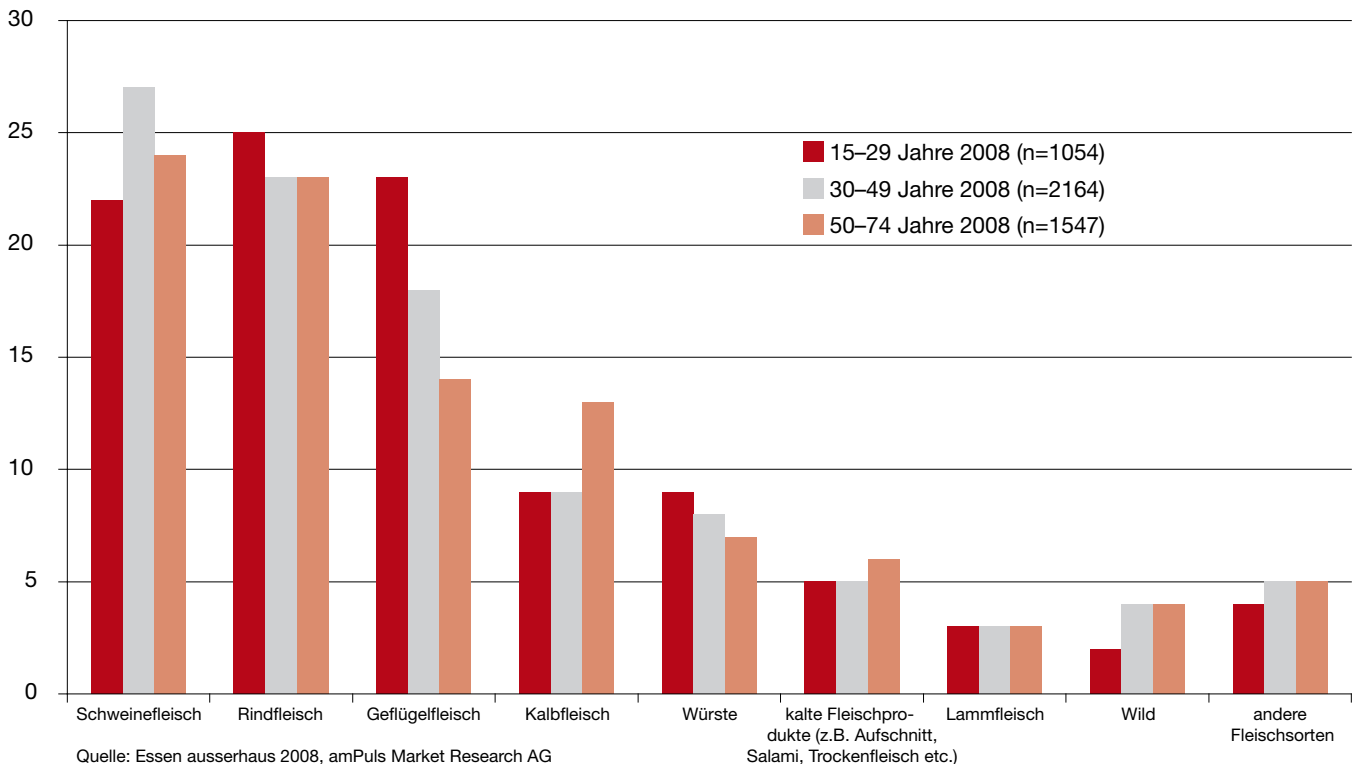
Das Fleisch vom Kalb ist edel und teuer. Dennoch steht es bei den Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten hoch im Kurs. Zuhause und im Restaurant erreicht es die vierte Stelle des Konsums, nach Schwein, Rind und Geflügel. Menschen ab 50 Jahren mögen es ganz besonders, was nicht verwundert.



- Es ist bekömmlich und fettarm (100 g Kalbspätzli enthalten 22 g Eiweiss, aber nur 1,6 g Fett).
- Es enthält die B-Vitamine Riboflavin, Niacin, Pyridoxin und Cobalamin im Muskelfleisch sowie Vitamin A in Leber, Niere und Milken.
- Eisen, Zink, Selen, Magnesium, Kalium und Phosphor sind in bedeutenden Mengen vorhanden und helfen mit, den Bedarf für eine gesunde Ernährung zu decken.

Vergleich nach Alterssegmenten

Basis: Konsumierte Speisen / %-Anteile, berechnet auf Markt Fleisch



Kälbermast in der Schweiz

Kalbfleisch ist aber in erster Linie eine besonders zarte und wohlschmeckende Delikatesse. Vom Wiener Schnitzel bis zur St. Galler Bratwurst ist manche berühmte kulinarische Schöpfung daraus entstanden. Auch die mediterrane Küche verwendet Kalbfleisch gerne: Vitello Tonnato, Saltimbocca, Involtini und Co. haben ihren festen Platz auf den Speisekarten dies- und jenseits der Alpen.

Obwohl teurer als viele andere Fleischarten, findet die höchste Zahl der Befragten einer Studie¹ (92%), dass Kalbfleisch seinen Preis wert ist. Das Spektrum beliebter Stücke ist gross, auch Leber und Nierli erfreuen sich überdurchschnittlicher Beliebtheit.

Kälber sind Jungtiere und ihre Haltung ist heikel. Schon ein einfacher Klimawechsel oder etwas Stress kann ihnen Probleme bereiten. Deshalb kommt der sorgfältigen Betreuung und Fütterung grosse Bedeutung zu. Gruppenhaltung mit genügend Bewegungsfreiraum, Stroheinstreu und regelmässige Kontrollen sind in der Schweiz gesetzliche Vorschrift. Gefüttert werden die Tiere mit Milch, Milchpulver und Milchnebenprodukten, mit Unterschieden je nach Art der Mast.

Kälber wiegen bei der Geburt 40–50 kg. In fünf Monaten erreichen sie ca. 200 kg Lebendgewicht und brauchen dafür 1300–1500 l Milch. Damit «verarbeiten» sie die Milch sehr gut und sind sinnvolle Verwerter. Und sie nehmen eine wichtige Scharnierfunktion zwischen Fleisch- und Milchwirtschaft ein.

Fleischfarbe als Qualitätsmerkmal

Traditionell produziert Kalbfleisch ist leicht zu erkennen, denn es ist sehr viel heller als das Fleisch von Rind und Schwein. Seine helle Farbe ist für viele Verbraucher das Differenzierungsmerkmal schlechthin und damit auch ein Qualitätsbeweis. Helles Fleisch bedingt aber spezielle Mastmethoden, welche nach heutiger Erkenntnis den Bedürfnissen der Tiere nicht in genügendem Mass gerecht werden.

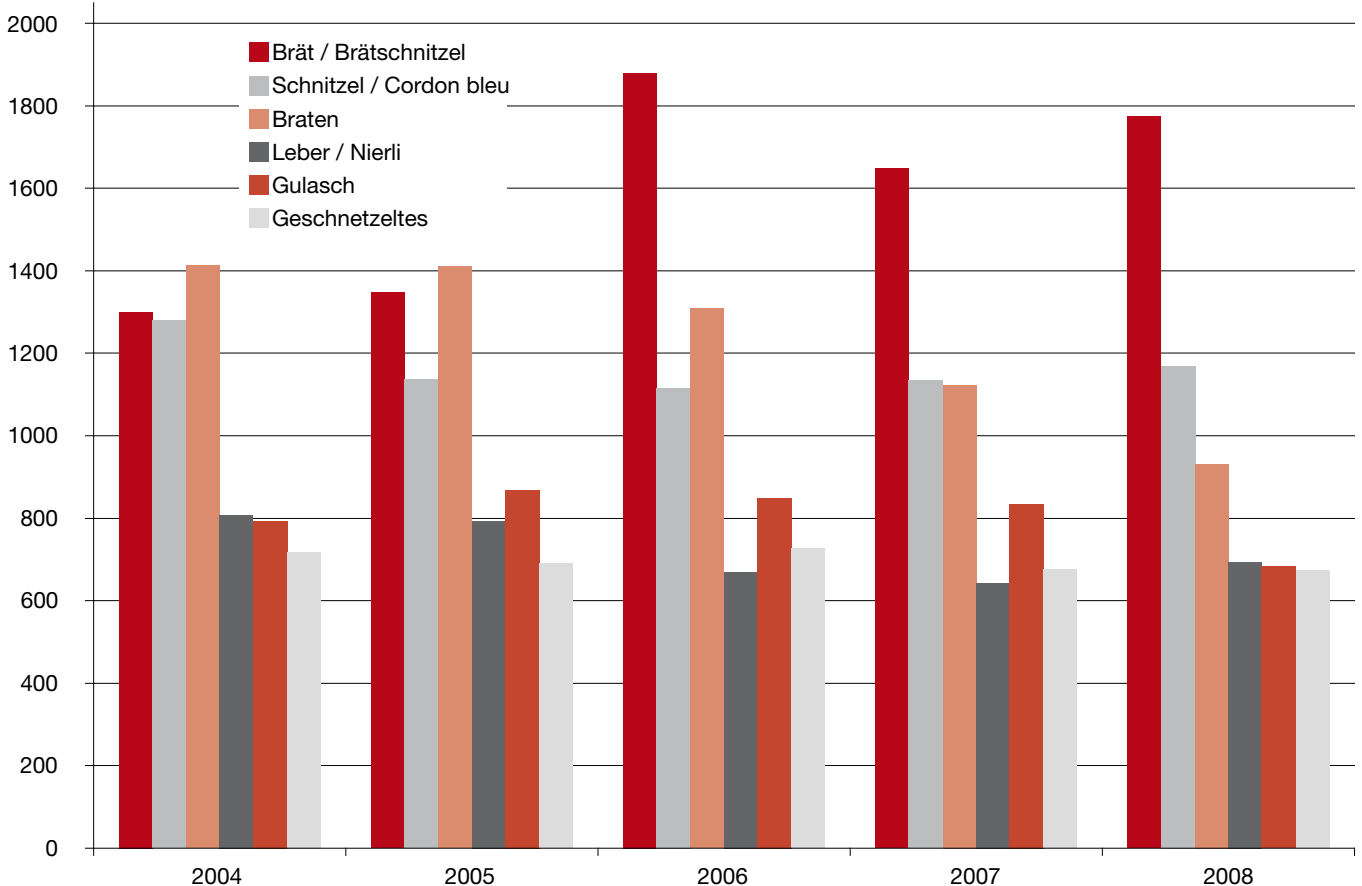
Weshalb wird das Fleisch rot?

Früher wurden Kälber mit rund fünf Monaten geschlachtet. Bis zu diesem Alter ist reine Milchmast möglich und dem Fleisch bleibt seine helle Farbe erhalten. Unter anderem haben Veränderungen in der Zucht, Fütterung und Haltung dazu geführt, dass heute viele Tiere erst im Alter von sechs bis sieben Monaten geschlachtet werden. Ohne dass die Zartheit des Fleisches wesentlich darunter leidet, werden die Kälber dadurch schwerer, was zum Vorteil für den Mäster ist.

Allerdings ist bis zu diesem Alter reine Milchmast nicht mehr möglich. Die Wiederkäuer benötigen zusätzlich Raufutter (Stroh und Heu), denn nun beginnen neben dem Labmagen auch die anderen Mägen zu verdauen: Pansen, Netzmagen und Blättermagen. Ideales Raufutter für die Mastkälber wäre Heu. Hier sind wichtige Bestandteile für eine gesunde Ernährung, wie zum Beispiel Eisen und andere Spurenelemente, enthalten. Aber das Eisen führt dazu, dass sich das Fleisch rot färbt.

Kalbfleischverbrauch in den Privathaushalten

[Tonnen Verkaufsgewicht]



Quelle: Nielsen



Das aktuelle Dilemma

Rotes Kalbfleisch ist bei den Verbrauchern nicht erwünscht. Speziell die Gastronomie verlangt explizit helle Qualität, sei es, weil für sie Kalbfleisch traditionell hell ist oder weil die Kunden es so wünschen. Weil auch beim Kalbfleisch Angebot und Nachfrage den Preis bestimmen, wird dem Produzenten (zu) rotes Fleisch von den verarbeitenden Unternehmen mit einem Farbabzug belegt. Die Beurteilung erfolgt 24–48 Stunden nach der Schlachtung und nach dem Kühlprozess.

Verständlicherweise versuchen die Produzenten diesen Farbabzug zu verhindern. Um die Färbung zu vermeiden, füttern sie die Kälber mit Stroh statt mit Heu, weil dieses weniger Eisen enthält.

Als Folge davon steigt die Gefahr, dass die Tiere an Eisenmangel leiden und anämisch werden. Gesunde Tiere sollten einen Bluthämoglobingehalt von ca. 9 g/dl erreichen, was mit dem geforderten hellen Fleisch nur bedingt vereinbar ist. Zusätzlich enthält Stroh viel Lignin, das im Verdauungstrakt des Kalbes schlecht spaltbar ist.

Studien sprechen eine klare Sprache ...

Im Rahmen einer wissenschaftlichen Untersuchung der Wiederkäuerklinik der Vetsuisse-Fakultät Bern wurden an sechs Tagen rund 120 Labmägen im Schlachtbetrieb Oensingen gesammelt und untersucht.² Verglichen wurden dabei zwei Gruppen Tiere:

- Konventionell grossgezogene Kälber, ohne Auslauf, Milch oder Milchnebenprodukte als Grundfutter, zusätzlich Stroh als Raufaser, kein permanenter Zugang zu Wasser
- CNf-Kälber (Label Coop Naturafarm) mit Auslauf, Milch oder Milchnebenprodukte als Grundfutter, permanenter freier Zugang zu Heu und Wasser

Die Resultate sind eindeutig: Die CNf-Kälber wiesen bei der Schlachtung im Fundusbereich des Labmagens signifikant weniger Schleimhautverletzungen (Geschwüre) auf. Durchbrechen solche Geschwüre während der Mast die Magenwand, verendet das Kalb innerhalb weniger Stunden. In einer Nachfolgestudie konnten 25% der untersuchten Todesfälle auf ein durchgebrochenes Magengeschwür zurückgeführt werden.³

Beide Studien zeigen, dass die Optimierung von Fütterung und Haltung das Wohlbefinden und die Gesundheit der Kälber markant verbessert.

... und suchen nach Lösungen

Diese Erkenntnisse haben in der neuen Tierschutzverordnung Eingang gefunden. Sie wird ab 1.1.2010 für alle Mastbetriebe verbindlich sein und schreibt unter anderem vor, dass ausser Stroh auch anderes geeignetes Raufutter eingesetzt werden muss.

Die Forschung versucht nun ihrerseits, den Spagat zwischen Tierwohl und heller Fleischfarbe zu machen. Im Frühjahr 2009 ist ein Projekt gestartet worden, welches wiederum unter der Federführung der Wiederkäuerklinik der Vetsuisse-Fakultät Bern der Frage nachgehen wird, «... welche Arten von Raufutter den Anforderungen an Gesundheit und Physiologie des Kalbes am besten gerecht werden und gleichzeitig zu einer Fleischqualität führen, die vom Markt akzeptiert wird.» Proviande unterstützt dieses Projekt und berichtet über die Erkenntnisse daraus in einer kommenden Fleisch Information.

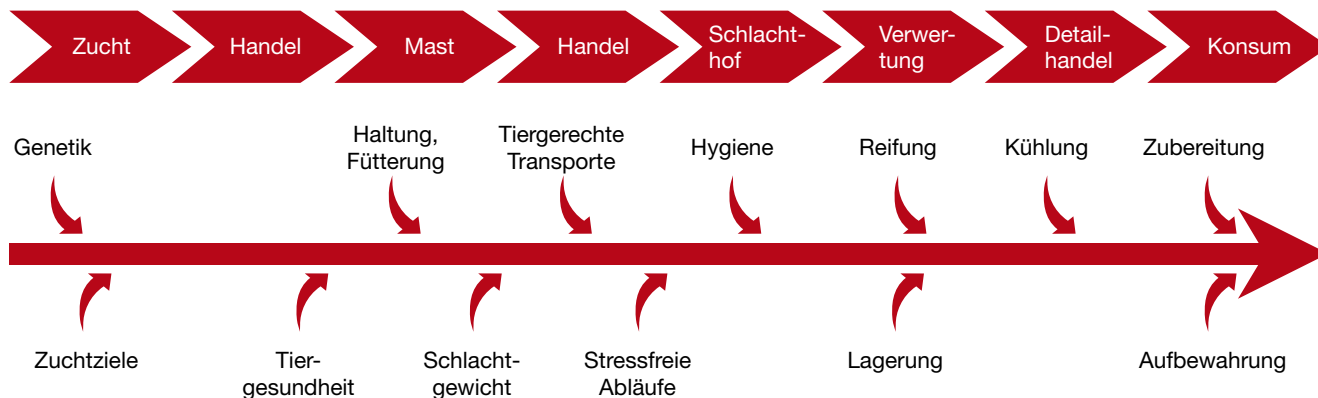
Vorreiter für ein neues Verständnis

Hauptsächlich den beiden Grossverteilern Migros und Coop ist es zu verdanken, dass mit ihren Labelprogrammen ein neues Qualitätsverständnis für Kalbfleisch an ein breites Publikum hergetragen wird. «Coop Naturafarm» und «Migros TerraSuisse» verpflichten sich beide für die Gesundheit der Kälber und eine entsprechende Ernährung. Dank der besseren Verfassung der Tiere kann auch der Einsatz von Medikamenten (Antibiotika) reduziert werden. Rotes statt helles Kalbfleisch wird für Labelfleisch bewusst toleriert und entsprechend vermarktet als Merkmal für tierfreundliche Haltung und bessere Qualität.



© SFF

Endprodukt einer ganzen Qualitätskette



In den Entstehungs- und Verarbeitungsprozess von Kalbfleisch spielen viele Faktoren hinein. Mit ihrem Qualitätsmanagement haben die Produzenten und Verwerter die Kontrolle über weite Teile davon. In der Tierverkehrsdatenbank werden alle Kälber von ihrer Geburt an registriert und begleitet. Das ist die Grundvoraussetzung für eine Rückverfolgbarkeit, welche später für jedes einzelne Stück Fleisch gewährleistet ist.

Die strengen Gesetze und Verordnungen unseres Landes schützen zuerst das Tier, das artgerecht gehalten und gefüttert werden muss. In der Folge schützen sie dann auch den Menschen, der Anspruch auf einwandfreie Produkte hat. Für die Produzenten von Kalbfleisch verschärfen sich die gesetzlichen Vorgaben laufend. Sie werden jetzt gezwungen, ihre angestrebte Qualität neu zu definieren. Neben den Faktoren Ge-

wicht, Alter, Fleischigkeit und Fettdeckung werden Fütterung und Haltung als Kriterien dazukommen.

Für das Premiumprodukt Schweizer Kalbfleisch sind hohe Ansprüche aber gerechtfertigt, denn für den Mehrpreis erwarten die Konsumenten auch Mehrwerte auf allen Ebenen.

Ein echtes Premiumprodukt bekennt Farbe

Zu ihrem eigenen Vorteil müssen auch die Verbraucher lernen, dass sie sich von der alten Vorstellung vom weissen Edelfleisch verabschieden müssen. Das braucht viel Vertrauen in die Fleischfachbranche, denn künftig wird Kalbfleisch nicht mehr nur anhand der Fleischfarbe zu erkennen sein. Produzenten und Verwerter müssen im eigenen Interesse aktiv etwas dafür tun, wenn sie nicht wollen, dass der Konsum zurückgeht.

Um den Preis seiner roten Färbung werden die Konsumentinnen und Konsumenten dafür mit einem Produkt belohnt, das neben seinen vielen ernährungsphysiologischen Vorzügen auch ein gutes Gewissen beim Verzehr gibt. Und solches wird immer stärker zu einem Erkennungsmerkmal für ein echtes Premiumprodukt aus unserer Zeit.

Weiterführende Informationen

Proviande, «Schweizer Fleisch»
www.schweizerfleisch.ch

Quellennachweise:

¹ Marktbefragung «Essen ausserhaus 2008», erstellt im Auftrag von Proviande durch die amPuls Market Research AG

² «Effects of two different production programs on the prevalence of non-perforating abomasal lesions in Swiss veal calves at slaughter». Corresponding Author: Mrs Corinne Baehler, DVM, Clinic for Ruminants & Swiss Bovine Health Service, University of Berne, Switzerland

³ Personal communication, 2008, unpublished

Patronat

Proviande, «Schweizer Fleisch»
Postfach 8162, 3001 Bern

Verantwortlich

Fleisch Information
Erich Schlumpf
Telefon: 031 309 41 11
E-Mail: kommunikation@proviande.ch

Ausgabe September 2009

