



Natura-Veal: Ausgezeichnete Schlachtkörperqualität im ersten Quartal

Die Natura-Veal-Produktion ist erfolgreich gestartet: In den ersten drei Monaten erfüllten über 95 Prozent der Schlachtkörper die Anforderungen betreffend Fleischigkeit und Fettabdeckung. Der Kreis der Produzenten ist auf rund 150 Betriebe angewachsen.

Bis Ende Mai wurden bereits gut 400 Tiere als Natura-Veal und mit Preiszuschlag vermittelt. Für die ersten drei Monate liegt die Auswertung der Schlachtkörperqualität vor. In dieser Zeit erfüllten über 95 Prozent der Natura-Veal die Qualitätsanforderungen. Betreffend Fleischigkeit müssen die Schlachtkörper die Klassen C bis T- erreichen, betreffend Fettgewebe die Klassen 2 bis 4. Die Altergrenze liegt bei 5 Monaten und 14 Tagen. Im Durchschnitt wurden die Natura-Veal im Alter von 149 Tagen geschlachtet. 82 Prozent der Kälber wurden in den Fleischigkeitsklassen C und H klassiert (Abb.1), 65 Prozent in der mittleren Fettgewebeklasse (Abb.2). Neben der speziellen Produktionstechnik und dem guten Image ist auch die Schlachtkörperqualität ein Plus für Natura-Veal. In der konventionellen Kalbermast werden vergleichsweise nur rund 20 Prozent der Schlachtkörper in den Fleischigkeitsklassen C und H taxiert, Tendenz abnehmend.

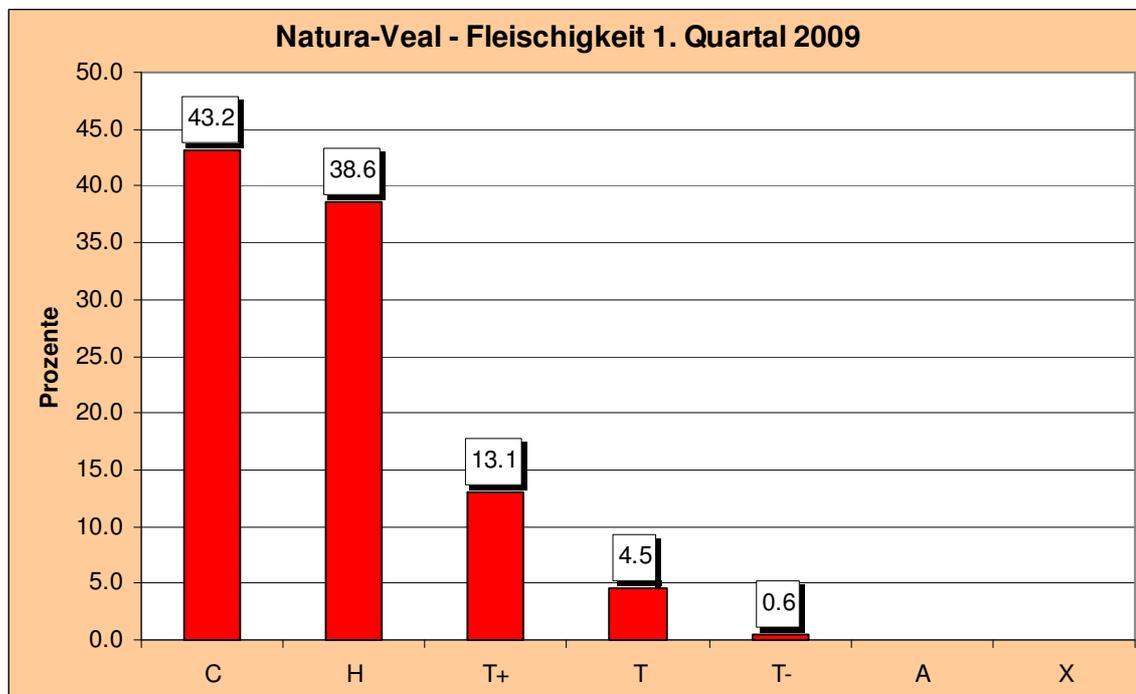


Abb.1: 82 Prozent der Kälber wurden in den Fleischigkeitsklassen C und H klassiert.

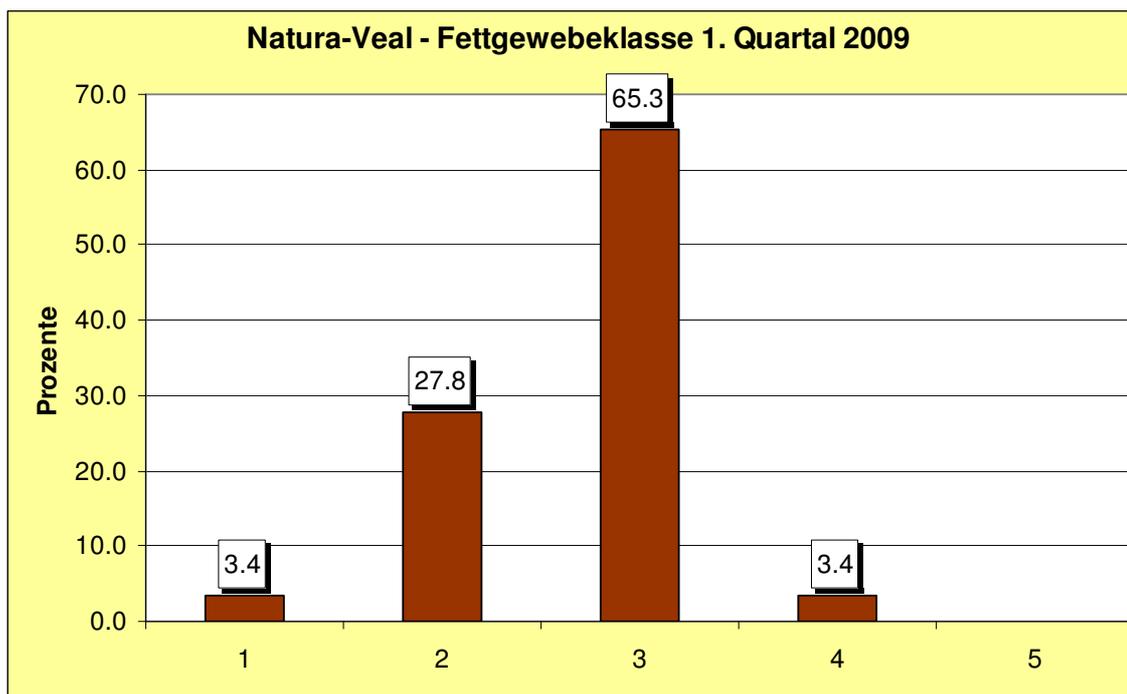


Abb.2: 65 Prozent der Kälber wurden in der mittleren, optimalen Fettgewebeklasse 3 taxiert.

Projekt „Veau sous la mère“ legte gute Grundlage

Wichtige Erkenntnisse für eine gute Produktionstechnik und die gewünschte Schlachtkörperqualität lieferte das Projekt „Veau sous la mère“. Dieses hat Mutterkuh Schweiz zusammen mit Coop, Bell und Vianco durchgeführt. Die Partnerschaft wird im Markenprogramm Natura-Veal ergänzt mit Viegut analog Natura-Beef weiter geführt.

Richtige Produktionstechnik ist zentral

Entscheidend für den Markterfolg ist eine gute Produktionstechnik, die die Schlachtkörperqualität sichert. Das Fleisch darf weder rot wie Rindfleisch sein noch eine grobfaserige Struktur aufweisen, damit die Preisdifferenz gegenüber den KonsumentInnen gerechtfertigt ist. Als Basis gilt die Mitgliedschaft bei Mutterkuh Schweiz und das Natura-Beef/Natura-Veal-Produktionsreglement (Kontrolle durch beef control). Genetik, Fütterung und Management müssen auf Kalbfleischproduktion ausgerichtet sein. Die Produktionsempfehlungen basierend auf während des Projekts gesammelten Erfahrungen unterstützen die Produktqualität.

Hier die wichtigsten Produktionsempfehlungen

- Bei der Muttergenetik steht der Zweinutzungstyp im Vordergrund. Kreuzungskühe Milch x Fleisch sind auch möglich. Wichtig ist eine gute Milchleistung bei guter Persistenz.
- Als Väter der Kälber eignen sich FLHB-Stiere frühreifer, mittelrahmiger Rassen (LM, AN, SM, OB, AL) mit guten Zuchtwerten für die Kälbermast (NZKV / FKV) oder das Absetzgewicht direkt (AGD).
- Zusatzkälber sind nur für intensive Betriebe mit milchbetonter Muttergenetik und einer intensiven Tierbetreuung geeignet.
- Es empfiehlt sich, die Mutterkühe während der Laktation mittelintensiv mit viel gutem Raufutter zu füttern, damit sie das Milchproduktionspotenzial ausschöpfen können. Nach dem Absetzen erleichtert eine getrennte und extensive Fütterung das Trockenstellen. Eine Alpung lohnt sich nur während der Galtzeit.
- Für die Kälber lohnt sich eine Ergänzungsfütterung mit Maisflocken und gequetschter Gerste. Je nach Milchleistung der Mutterkuh ist der Bedarf an Ergänzungsfutter grösser oder kleiner.
- Die Entwicklung der Kälber muss von Geburt an intensiv beobachtet werden. Es müssen hohe Tageszunahmen angestrebt werden.

Neue Produzenten sind willkommen

Mutterkuh Schweiz sucht neue sowie bestehende Mutterkuhbetriebe, die für den Aufbau der Marke Pionierarbeit leisten wollen und eine Spezialisierung auf die Natura-Veal-Produktion anstreben. Interessierte Betriebe können sich bei Mutterkuh Schweiz melden. Das Wissen wird in Kursen / Gruppengesprächen vermittelt. Nach der Teilnahme können die Betriebe Natura-Veal-Zertifikate bestellen und geeignete Kälber zur Schlachtung liefern, sofern der Betrieb für die Natura-Veal/Natura-Beef-Produktion anerkannt ist und die Tiere die Anforderungen betreffend Genetik, Alter und Haltedauer erfüllen. Gut 200 Landwirte haben bisher teilgenommen. Der Kreis der Produzenten ist auf rund 150 Betriebe angewachsen.

Kontakt: Salomé Wagner, Bereich Markenprogramme, 056 462 54 05
Peter Leuenberger, Leiter Markenprogramme, 056 462 54 05