

Unsere Kalbfleisch-Misere

Über 71 Prozent des in Österreich gegessenen Kalbfleischs stammen aus dem Ausland. Doch der Veränderungswille ist da. Ein Pilotprojekt zeigt vor, wie's geht.

... Von Alexandra Binder

Ganze 4,5 Mio. – so viel Kälber werden in Europa jährlich geschlachtet. Das sagt Agrarlandesrat Josef Schwaiger. 31% sterben in den Niederlanden, 28% in Frankreich. Wie viele Kälberschlachtungen es in Österreich gibt? Auch dazu liegt eine Zahl vor: 56.000. Ganz schön viel? Nicht angesichts dessen, dass noch mal doppelt so viele schon geschlachtet importiert werden. Warum? Sie sind schlicht und einfach billiger. Erkennbar ist das Importfleisch übrigens auch. An der Farbe. Heimische Kälber werden artgerecht mit Rohfaser gefüttert; das Fleisch zeigt später eine stärkere Rötung. Fleisch von anders gefütterten Kälbern ist weiß. Wird Ihnen im Restaurant Kalbfleisch mit weißer Farbe serviert, lohnt daher die Nachfrage ...

Salzburgs Landwirtschaftskammerpräsident Rupert Quehenberger sagt: „Wir müssen vor den Vorhang holen, wie die Kälber in Österreich aufgezogen werden.“ Allerdings gibt es da einen Wermutstropfen. Und auch der hat mit Geld zu tun. Es geht um 2,20 bzw. 2,70 €. Um so viel müssten die Kälbererzeugerpreise pro Kilo Schlachtgewicht im konventionellen bzw. Bio-bereich steigen, um ein Milchmastkalb *kostendeckend* aufzuziehen, so Quehenberger. Auf das ganze Kalb umgelegt, wären das 200 bis 250 €.

Das Kälbermast-Pilotprojekt und die 14-Tage Frage

Wie es auch gehen könnte, zeigt ein Pilotprojekt zur Vollmilch-Kälbermast.



© pixabay

Im Kalbfleisch, das das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ trägt, steckt ausschließlich heimisches Kalb. Es wird in Salzburg geboren, gemästet und geschlachtet. Hinter dem Pilotprojekt, das seit Mai 2019 läuft, steckt die Landwirtschaftskammer mit Unterstützung des Landes.

Der regionale Projektpartner Ablinger schlachtet noch bis Ende März 150 Kälber von 29 Landwirten. Die höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein begleitet das Projekt wissenschaftlich. Quehenberger will dieses Fleisch auch Restaurants anbieten. „Nur eine verstärkte Nachfrage nach *heimischem* Kalbfleisch wird zu ei-

ner Mast im eigenen Land und dadurch zu weniger Exporten mit Nutzkälbern führen“, ist er sicher. Schwaiger fordert währenddessen eine Erhöhung des Transportalters von 14 auf 30 Tage. Damit dürfte er jetzt gute Chancen haben, wenngleich das Gesundheitsministerium auf europäisches Recht verweist.

Zumindest wird er bei den zuständigen Ministerien nicht mehr ausgelacht und damit konfrontiert, dass seine Forderungen nicht der Marktrealität entsprechen. Vor zehn Monaten war das noch so. Im Hinblick auf die Kontrollen könnten Live-GPS-Daten und Vorabinformationen über Transportrouten hilfreich sein.

Das 3-Punkte-Programm des Tierschutzvolksbegehrens

Auch Sebastian Bohrn Mena, Initiator des Tierschutzvolksbegehrens, macht sich Gedanken im Hinblick auf die Kälbertransportmisere. Er ist nicht gegen Verbote, meint aber, dass die alleine nichts verändern würden: „Die Kälber in den Transporten sind Symptome eines außer Kontrolle geratenen Systems. Sie werden als Abfallprodukt ins Ausland verbracht, weil es bei uns keinen Absatz gibt.“ Was es seiner Meinung nach braucht? „Die Umsetzung unseres Drei-Punkte-Plans.“

Was fordert das Volksbegehren?

Erstens eine verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft von Lebensmitteln in Gastronomie und öffentlichen Küchen sowie bei verarbeiteten Produkten im Handel. Außerdem zweitens eine Umschichtung der Fördergelder, Stichwort GAP-Reform, hin zu einer tier- und klimafreundlichen Landwirtschaft sowie die Förderung der Vor-Ort-Schlachtung. Und drittens eine Bindung der öffentlichen Beschaffung an Tierwohlkriterien, sodass mit Steuergeld in Kindergärten, Krankenhäusern und Pflegeheimen nur Lebensmittel eingekauft werden, die heimischen Standards entsprechen.

Lesen Sie auch unser Interview mit Tierschutzexperten Alexander Rabitsch „So viel wert wie ein Goldhamster“ und „Sie erleben den eigenen Tod mit“. Der Experte fordert: „Es muss aufhören, dass Rindviecher einfach nur zum Zweck des Schlachtens in andere Länder geführt werden.“ www.bauernladen.at

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

medianet Verlag GmbH

Anschrift: Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920

E-Mail: office@medianet.at

Homepage: www.medianet.at

Geschäftsführer: Markus Bauer

Redaktion: Andrea Knura,

office@bauernladen.at,

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

www.medianet.at/news/page/offenlegung

