

„Kalb Rosé“: Heimisches Kalbfleisch als Alternative zu Importen

Nächster wichtigen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Tierwohl: Gemeinsam mit der Erzeuger- und Vermarktungsgenossenschaft ARGE Rind, zu der sich 35.000 Rinderbauern aus Österreich bekennen, etabliert Transgourmet ein heimisches Qualitätsfleischprogramm für Kälber.



„Kalb Rosé“: Kalbsrücken aus dem Qualitätsprogramm (© Winfried Flohner für Transgourmet Österreich)

Unter „**Kalb Rosé**“ wird künftig zu 100% heimisches Kalbfleisch mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet. Das Programm garantiert Konsumenten beste Fleischqualität aus kleinstrukturierter, österreichischer Landwirtschaft, vermeidet Tierleid durch den Wegfall langer Transportwege und bietet heimischen Kälbermastspezialisten eine neue Einkommensquelle.

Bis dato wurde in der Gastronomie zum überwiegenden Anteil Import-Kalbfleisch aus den Niederlanden vermarktet – die heimischen Bauern fanden nicht immer Abnehmer für ihre Kälber und so wurden viele Tiere bereits im Alter von wenigen Wochen lebend nach Italien oder Spanien zur Mast gebracht.

150 heimische Landwirte Teil des neuen Fleischprogrammes

„Wir wollen eine Alternative zu diesem System, dass Tierleid auf allen Seiten fördert, anbieten. Wir sprechen uns klar gegen unnötig lange Lebetiertransporte und für entsprechende heimische Alternativen aus“, so die Verantwortlichen bei Transgourmet. „Wenn Bauern, Produzenten und Handel an einem Strang ziehen, kann eine nachhaltige Veränderung herbeigeführt werden“, ist **Transgourmet** Österreich Geschäftsführer Thomas Panholzer, MBA Dipl.BW stolz auf die Vorreiter-Rolle, die sein Unternehmen hier einnimmt.

„Wir bieten ab sofort österreichische Top-Qualität von artgerecht ernährten Tieren in einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis an.“ DI Werner Habermann, Geschäftsführer von der **ARGE Rind**, weiß: „Wir erschaffen hier einen neuen Betriebszweig für die heimischen Bauern und wollen die Produktion von heimischem Kalbfleisch bewusst wiederbeleben.“ 150 heimische Landwirte sind Teil des neuen Qualitätsfleischprogrammes.

Absurdes System: Kälberaustausch in Europa

Laut dem Verein **Land schafft Leben** importierte Österreich im Jahr 2019 mehr als doppelt so viel Kalbfleisch wie heimische Kälber exportiert wurden: Umgerechnet ca. 105.000 Kälber wurden als Kalbfleisch importiert, im Gegenzug ca. 45.000 heimische Kälber lebend ins Ausland gebracht. „Es wäre also problemlos eine Selbstversorgung mit heimischem Kalbfleisch möglich“, weiß Hannes Royer, Obmann und Vorstand von Land schafft Leben. Warum das nicht passiert? „Weil die Mast im Ausland billiger ist – auch, weil die Tiere oftmals nicht artgerecht

ernährt werden. Die Tiere haben fast weißes Fleisch – das ist eigentlich ein Zeichen von Mangelernährung.

Beim Qualitätsfleischprogramm „Kalb Rosé" werden die Kälber nach einer für die Entwicklung besonders wichtigen Tränkephase mit einer wiederkäuergerechten Futterration aufgezogen. Dass Kälber aus Österreich lebend nach Spanien und Italien zur Mast gebracht werden und die Schlachtung in manchen Fällen in weiteren Drittstaaten stattfindet, sei – so Royer – einfach unverständlich. „Kalb Rosé" ist ein unterstützenswerter Ansatz zur Förderung der heimischen Landwirtschaft und Vermeidung von Tierleid.“



Infografik Kälbertransporte - Weg des Kalbes (© Land schafft Leben, 2021)

IMPORT VON KALBFLEISCH VS. EXPORT VON KÄLBERN



30 Cent mehr pro Schnitzel verhindert unnötiges Tierleid

Der Anteil an heimischem Kalbfleisch im Gastronomie-Großhandel liegt derzeit bei 35 %. Das Hauptargument für den Kauf von niederländischem Kalbfleisch ist die günstigere Preisstellung sowie die helle Fleischfarbe. Manuel Hofer weiß: „Um durchschnittlich 1,77 Euro pro Kilogramm Kalbfleisch im Einkauf mehr bekommt man beste heimische Qualität auf den Teller und verhindert Tierleid“.

Durchschnittlich sind „Kalb Rosé“ Qualitätsprodukte um 20% teurer als Import-Ware aus den Niederlanden. „Das bedeutet auf ein 170-Gramm-Kalbsschnitzel umgerechnet einen Aufpreis von nur 30 Cent. Im Verkauf lassen sich die Mehrkosten mehrfach erwirtschaften. Und gleichzeitig leisten wir gemeinsam mit der heimischen Gastronomie und Landwirtschaft einen positiven Beitrag in Sachen Nachhaltigkeit und Tierwohl.“



Der Name ist Programm – die Farbe des Fleisches belegt die artgerechte Fütterung (© Winfried Flohner für Transgourmet Österreich)

Artgerechtes Futter macht Fleisch dunkler

Werden die Tiere – so wie es ihrer Natur entspricht – mit Milch, Heu, Maissilage und Stroh gefüttert, weist deren Fleisch einen zarten Rosaton auf. „Bei uns ist der Name Programm – die Farbe des Fleisches belegt die artgerechte Fütterung.“ Thomas Panholzer ist sich bewusst: „Auf uns wartet eine Menge Aufklärungsarbeit, da aktuell helles, fast weißes, Kalbfleisch bevorzugt wird, das aber wiederum aus industrieller Haltung stammt.

Die Tiere werden – entgegen ihrer Natur – vor allem mit Milchaustauscher gefüttert.“ Erst das Eisen im sogenannten Raufutter in entsprechender Menge sorgt für die Färbung des Fleisches. Die Orientierung ist dabei ganz einfach: Kalbfleisch von artgerecht gefütterten Tieren ist rosa.

„Kalb Rosé“: Milchrasssekälber verbleiben in Österreich

„Kalb Rosé“-Fleisch stammt von Milchrasssekälbern, von denen der überwiegende Anteil der jungen Stiere üblicherweise ins Ausland verbracht wird. Beim Qualitätsprogramm „Kalb Rosé“ bleiben sowohl weibliche als auch männliche Kälber auf den Höfen der ARGE Rind Mitgliedsbetriebe. Die weiblichen Kälber verbleiben als Milchkühe auf den Höfen, die männlichen Kälber werden sieben Monate lang bis zu einem Schlachtgewicht von rund 160 kg aufgezogen.

Die Schlachtung erfolgt in der Region und ist damit tiergerecht und nachhaltig. Transgourmet appelliert an Gastronomen wie Konsumenten im Sinne der Nachhaltigkeit und eines bewussten

Fleischkonsums nicht nur Edelteile zu verarbeiten, sondern dem Prinzip „nose-to-tail“ gerecht zu werden. „Das ist nicht nur sinn- und respektvoll den Tieren gegenüber, sondern ließe auch die Preise für heimische Produkte sinken.“

Kalbfleisch ist zart, mürbe, leicht marmoriert und duftend. Kaum ein Fleisch ist zarter, milder und magerer als Kalbfleisch – es eignet sich für alle Garmethoden vom Sieden über Dünsten und Braten bis hin zum Kurzbraten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at