

# **Bio-Milch und Fleisch aus kuhgebundener Kälberaufzucht als Chance für die Vermarktung im Fachhandel und LEH?**



**BioFach Kongress**

**18.02.2021**

**Saro Gerd Ratter**  
Schweisfurth Stiftung  
München

# Warum beschäftigen wir uns mit diesem Thema?

Eine Nische            in der Nische            in der Nische ...

Welche Verantwortung haben wir gegenüber den Tieren?

Was können wir tun, damit Bio-Kälber ein Bio-Leben leben können?

# Milchbranche in Deutschland:

Ca. 4 Millionen Milchkühe => Kälber p.a. auf ca. 58.000 Betrieben

33.098 Millionen Tonnen produzierte Milch

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/153058/umfrage/milchkuhbestand-in-deutschland-seit-2000/>

Anteil **Bio-Kühe**: ca. **4,5 %** (ca. 180.000 => Kälber p.a.)

Anteil **Bio-Milch**: ca. **3,6 %** (ca. 1.200 Millionen Tonnen) Quelle: Eigene Berechnungen

Der Verkauf von Bio-Milch brachte fast **550 Mio. Euro**

D.h. **23,0 % der gesamten Erlöse** und damit den größten Anteil der landwirtschaftlichen Bereiche.

[https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/MilchUndMilcherzeugnisse/JaehrlicheErgebnisse/Deutschland/2020BerichtMilch.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=2](https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/BZL/Daten-Berichte/MilchUndMilcherzeugnisse/JaehrlicheErgebnisse/Deutschland/2020BerichtMilch.pdf?__blob=publicationFile&v=2)

# Bio-Milch + Rindfleisch in D:

Zahlen von 2018:

- Bio-Milch: 1.117.300 Tonnen
- Bio-Rindfleisch: 59.200 Tonnen

© BÖLW, 2020 | BRANCHEN REPORT 2020 Ökologische Lebensmittelwirtschaft

=> Mengenanteil Rindfleisch an Bio-Milchmenge: **5,3 %**

Seit 2010 deutsche Bio-Milchmenge + 100 %

In 2018: Bio-Milch + 19% Bio-Rindfleisch + 7,2 %

=> Wachstum bei Bio-Milch **2,6 x höher** als bei Rindfleisch

# Begriffsklärung:

- ***Mutterkuhhaltung*** (= Sonderform der Rindfleischerzeugung)
- ***Kuhgebundene Kälberaufzucht***  
(= Mutter- und / oder Ammengebundene Aufzucht in der Milchviehhaltung – d.h. Kalb saugt am Euter für mind. 3 Monate)

# Merkmale der kuhgebundenen Kälberaufzucht :

1. Das Kalb muss aus dem Euter einer Kuh trinken dürfen.
2. Kuh und Kalb muss nach der Geburt täglich ausreichend Zeit zusammen eingeräumt werden.
3. Das Kalb kann von der eigenen Mutter (muttergebunden) oder von einer Ammenkuh (ammengebunden) gesäugt werden.
4. Die kuhgebundene Kälberaufzucht sollte sich möglichst über die ersten drei Lebensmonate eines Kalbes erstrecken.

## Herausforderungen mit den Kälbern in der (Bio-) Milchkuhhaltung:

- Heute gängige Praxis der Aufzucht nicht artgerecht
- Kälbergesundheit, hohe Sterblichkeitsrate
- Nachfrage nach Bio-Rindfleisch zu niedrig für den Bio-Milchmarkt

*=> Viele Bio-Kälber gehen in die konventionelle Mast (70 – 90 %)*

*=> Lange Tiertransporte zu konventionellen Mästern*

*=> Häufiger Einsatz von Antibiotika*

# Milch und Fleisch gehören zusammen:

## Wieviel Rindfleisch je Liter Bio-Milch?

**Orientierungswert: je Liter Milch entstehen ca. 25 Gramm Rindfleisch als „Koppelprodukt“.**

Quelle: 6-2020 | *LebendigeErde.de*, Autor: Ulrich Mück, Demeter-Berater in Bayern

Etwa **70 % der Kälber** in Öko-Milchviehbetrieben gelangen als **Koppelprodukte** in die konventionelle Mast!

Was tun um Bio-Kälbern ein Bio-Leben zu ermöglichen?

⇒ **je Liter Milch bzw. je 100 g (Hart-) Käse gehören 25 g Rindfleisch**

⇒ **entspricht ca. 25 %**

⇒ **(derzeit vermarktet werden ca. 5 % inkl. Fleischrinder)**

# Vorteile der kuhgebundenen Kälberaufzucht:

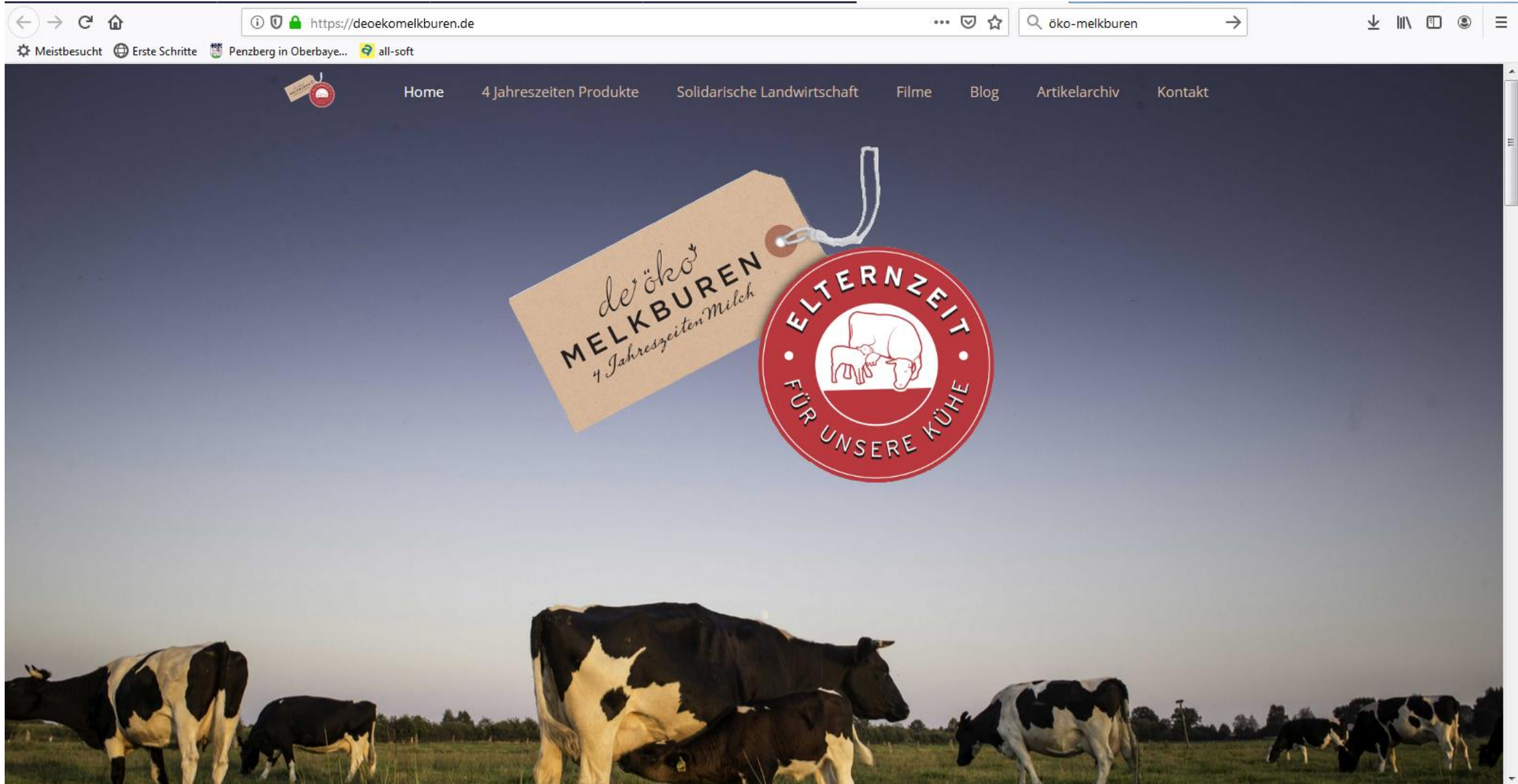
- Mehr Freude an der Arbeit mit den Tieren
- Gute (oder bessere) Kälbergesundheit
- Weniger Arbeit mit Tränken, Spülen und kranke Kälber versorgen, (dafür mehr Arbeit mit Tierbeobachtung und Lösungen finden)
- Zufriedene Kundschaft



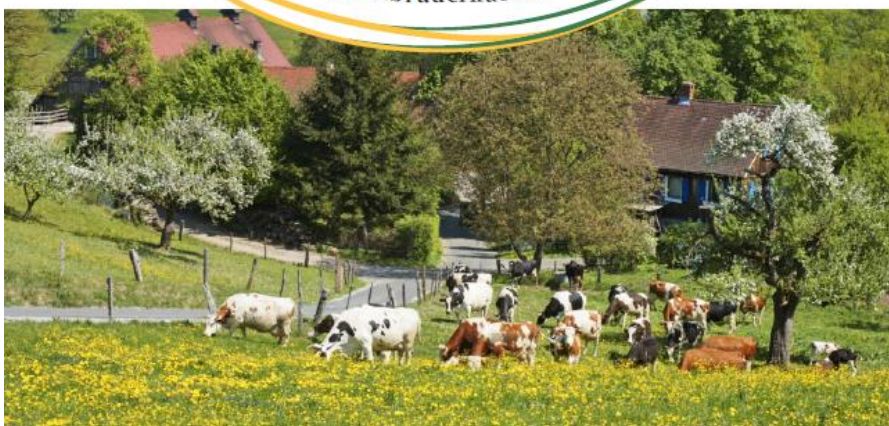
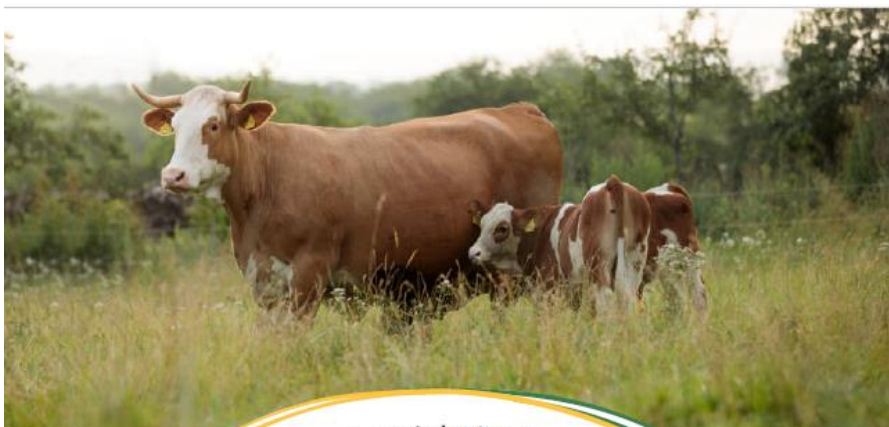
# Initiative BIOKALB OBERLAND: Direktvermarktung von Rindfleisch!



# Milch- und Fleischvermarktung - De Öko-Melkburen



# Bruderkalb – Initiative Hohenlohe



## Bruderkalb

### Bio-Kalbfleisch aus kuhgebundener Aufzucht Eine Initiative von Bio-Bauern aus der Bio-Musterregion Hohenlohe

Ziel der Bruderkalb-Initiative ist die artgerechte Kälberaufzucht und Mast aller auf dem Bio-Milchviehbetrieb geborenen Kälber sowie eine anschließende regionale Bio-Kalbfleisch-Vermarktung. Die Kälber dürfen am Euter trinken, Gras und Heu fressen, haben viel Bewegung und Sozialkontakte zu Artgenossen. Dies bedeutet qualitativ hochwertiges Fleisch mit kräftiger Farbe und ein intensives Geschmackserlebnis.

Unsere Kühe kommen von Demeter- und Bioland-Höfen aus Hohenlohe und sind viel mehr als Milchlieferanten. Aus Gras und Heu produzieren sie mit ihrer beeindruckenden Verdauung hervorragende Milch, Fleisch und wertvollen Dünger für die Wiesen und Felder. Unsere Kühe geben uns viel und deshalb möchten wir ihnen etwas zurückgeben. Sie dürfen Mütter und Ammen sein und ihre Kälber säugen und großziehen – Töchter und Söhne gleichermaßen.

Die weiblichen Kälber bleiben im Betrieb und werden in knapp 3 Jahren zu stattlichen Milchkühen. Ihre „Brüder“ werden ohne lange Transportwege zu außerordentlich zartem und wohlschmeckendem Kalbfleisch verarbeitet. Was der landwirtschaftliche Betrieb mit viel Sorgfalt erzeugt hat, sollte mit ebenso viel Sorgfalt verarbeitet werden – und zwar alle Teilstücke! Das gebietet allein der Respekt vor dem Tier.

Unser Bruderkalb bieten wir für die Gastronomie und den Handel an.



Gefördert durch



Baden-Württemberg  
MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Ansprechpartner für  
Erzeuger:

Anja Frey  
Völkleswaldhof  
(0157) 5 49 73 14  
voelkleswaldhof@t-online.de

Ansprechpartner für  
Gastronomie und Handel:

Werner Vogelmann  
Vertriebsleiter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall  
(0791) 9 32 90-42  
werner.vogelmann@besh.de



## **Neueste Entwicklungen:**

**Kriterien für kuhgebundene Kälberaufzucht definiert**

**Gründung der Interessensgemeinschaft  
kuhgebundene Kälberaufzucht**

Informationen unter: [www.IG-KalbundKuh.bio](http://www.IG-KalbundKuh.bio)

# Mehr Infos + Termine unter:



Deutsch English

Stiftung Spenden & Stiften Partner Publikationen Newsletter Kontakt Suchen

Stadt Land Tisch  
Tierwohl  
Ökologie & Ethik  
Netzwerk News

Mitwirken durch **Spenden**

Tierwohl

**Kuhgebundene Kälberaufzucht: Echtes Tierwohl von Anfang an!**



<https://schweisfurth-stiftung.de/tierwohl/kuhgebundene-kaelberaufzucht-echtes-tierwohl-von-anfang-an/>

  Follow us on Twitter & Facebook! @Agrarkultur