



Frühling 2015

TVL: Herausforderungen der Kalbfleischproduktion

Die Tierärztliche Vereinigung für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (TVL) befasst sich mit Public-Health Aufgaben im Bereich der Lebensmittelhygiene und Tiergesundheit. Die Vereinigung zählt heute gut 240 Mitglieder und veranstaltet jährlich mindestens 2 Fachtagungen. An der Frühjahrstagung 2015 der TVL wurde intensiv über die Kalbfleischfarbe, Abzüge für rotes Kalbfleisch und die neuen Fütterungsvorschriften diskutiert. Die Teilnehmer ziehen folgendes Fazit:

- Kälber brauchen genügend Wasser und Raufutter! Tierschutzvorschriften verhindern nicht die Produktion von qualitativ hochstehendem Kalbfleisch; im Gegenteil: Sie fördern sie! Qualitätsfleisch hat nichts mit der Farbe des Fleisches zu tun. Für Konsumentinnen und Konsumenten ist die Zartheit des Fleisches ein viel wichtigeres Kriterium. Abzüge wegen der Fleischfarbe sind deshalb durch nichts zu rechtfertigen und hinsichtlich Tierschutz kontraproduktiv.
- Bei der Kälbermast auf dem Ursprungsbetrieb werden Kälber nicht aus verschiedenen Betrieben zusammengeführt und brauchen deshalb weniger Medikamenteneinsatz. Allerdings sind bei dieser Art der Kälberproduktion Antibiotikaresistenzen weit verbreitet. Das hat unter anderem damit zu tun, dass Milch von mit Antibiotika behandelten Kühen, die nicht verkauft werden darf, an die Kälber verfüttert wird.
- Für den Mastgrossbetrieb werden heute Kälber aus verschiedenen Betrieben zusammengeführt. Dabei sind zur Erhaltung der Gesundheit eine Impfstrategie und leider auch vorbeugende Behandlungen mit Antibiotika unabdingbar.
- Verbesserungen im heutigen Kälbermastsystem sind zwingend notwendig. Doch es gibt keine einfachen Lösungen. Milchviehhalter, Kälbermäster und die Verarbeiter müssen das Gesamtsystem gemeinsam verbessern und die Vollzugsstellen die Einhaltung der Vorschriften kontrollieren.