

Kälber, die bleiben

Die regionale Kälberaufzucht bis hin zur Mast ist für viele Betriebe erstrebenswert. Lesen Sie, welche Varianten der Kälberaufzucht bis zur Ausmast es gibt und wie der Weg in die Vermarktung gelingen kann.

Wenn eine Kuh problemlos andere bzw. mehrere Kälber ans Euter lässt, kann diese Kuh auch für den Mastbetrieb interessant.

Foto: Wiedemann-Höß



Bei einer gemeinsamen Veranstaltung der Öko-Modellregion Oberallgäu (ÖMR) sowie des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kempten (AELF) ging es rund um die regionale Bio-Rindermast. Spannend waren dabei jeweils Praktikerberichte, die deutlich machten, dass auch im Allgäu ohne Maissilage eine Rindermast wirtschaftlich betrieben werden kann. Beate Reisacher von der Öko-Mo-

dellregion Oberallgäu Kempten findet, dass Milch und Fleisch zusammengehören. Während die Ausmast von Mutterkuhabsetzern zur Erzeugung von Bio-Rindfleisch bekannt ist, gibt es immer noch wenige Betriebe, die die Mast von Tieren aus Bio-Milchviehbetrieben betreiben. Neben Kälbern, die für die eigene Nachzucht nötig sind, fallen bei jedem Betrieb viele Kälber an, die in die Mast gehen. Die meisten Kälber aus

Faire Preise gefordert

Vielen Bio-Betrieben ist offensichtlich klar, dass es schade wäre, Kälber in konventionelle Mastbetriebe zu verkaufen, weil das mögliche Bio-Fleisch für die Vermarktung verloren geht. Bei den aktuell erzielbaren Preisen auf den Kälber- und Schlachtviehmärkten mag es unbedeutend erscheinen, aus welcher Produktionsschiene die Tiere stammen.

Die Wertschätzung von Fleisch, Milch und Vieh, die sich Rainer Hoffmann, Behördenleiter des AELF Kempten, zum Auftakt der Veranstaltungsreihe zur Bio-Rindermast wünschte, scheint gegenwärtig gegeben zu sein. Wenn die Haltung passt, dann »soll zu fairen Preisen vermarktet werden können. Der Handel ist gefordert, Preise zu zahlen, die nötig sind, damit die Produktion ordentlich laufen kann«, meinte Rainer Hoffmann.

16

dem Biobereich gehen in die konventionelle Mast, dabei ist Bio-Rindfleisch gefragt. Um Bio-Kälber bzw. -Fresser in der Region zu halten und vor Ort weiter auszumästen, zeigte Beate Reisacher drei Möglichkeiten für die Mast von Tieren aus Bio-Milchviehbetrieben auf:

- Mast von Bio-Kälbern
- Mast von Bio-Kälbern mit Ammen
- Mast von Bio-Kälbern mit Kübeln

Für die letztgenannte Variante könnten Kostenvorteile beim Einkauf von vier Wochen alten Kälbern sprechen. Allerdings ist das anfängliche Tränken am Kübel mit Vollmilch arbeitsaufwändig, für die Milch müssten zusätzlich Kühe gehalten und gemolken werden. Bei einer Mast am Kübel mit Vollmilchpulver ist wegen des teuren Bio-Vollmilchpulvers die Wirtschaftlichkeit in Frage gestellt. Bei der Mast von Bio-Milchviehkälbern mit Ammen werden die Kälber mit etwa 28 Tagen vom Bio-Milchviehbetrieb abgekauft. Die Kälber werden mind. 120 Tage an der Amme getränkt. Daran schließt sich eine Bio-Weidemast der Jungtiere an. Zwei Va-

arianten sind denkbar: nach der Tränkephase werden die Kälber gewechselt, d. h. neue Kälber werden untergestoßen, oder die Amme behält »ihre« Kälber bis zur nächsten Kalbung. Vorteilen wie der hohen Wirtschaftlichkeit pro Flächeneinheit, weil sich die Kosten für eine Amme evtl. auf vier bis sechs Kälber umlegen lassen und das Verfahren extensiver oder intensiver betrieben werden kann, stehen auch Nachteile gegenüber:

- Hohe Arbeitsintensität in den ersten Tagen. Danach klappt es wie von selbst.
- Höheres Risiko in Bezug auf Kälberkrankheiten (Empfehlung: Kälberverkauf aus max. zwei bis drei Betrieben).
- Beobachtung von Kälbern und Tränkeverhalten wichtig.

Mutterkuhhalter wissen, dass die Kühe meistens nur das eigene Kalb bei sich saufen lassen. Teilnehmer bei den Infoabenden zur Bio-Rindermast teilen diese Erfahrungen auch bei Ammen. Die Milchviehhalter ziehen ihre Kälber in den ersten Lebensmonaten zum Teil auch an Ammen auf und sehen evtl. gegenüber fremden Kälbern ein ähnliches Verhalten wie bei Mutterkühen. Wenn eine Kuh allerdings problemlos andere bzw. mehr Kälber ans Euter lässt, kann diese Kuh auch für den Mastbetrieb interessant sein – und wird an ihn verkauft.

Mast von Bio-Fressern

Für die Mast von Bio-Fressern müssen abgetränkte Bio-Milchviehkälber mit einem Alter von etwa 120 Tagen zugekauft werden können. Dann beginnt die Bio-Weidemast der Fresser. Vorteile sind:

- Geringer Arbeitsaufwand.
 - Geringes Gesundheitsrisiko durch stabile Kälber mit ausgereiftem Immunsystem.
 - Es muss keine Kuh gefüttert, betreut, besamt werden.
 - Keine Abkalbungen auf dem Betrieb.
- Die Nachteile sind:
- Wirtschaftlichkeit des Verfahrens wegen der teureren Bio-Fresser.
 - Beschaffung von Fressern, da es aktuell noch keinen stabilen Bezugsmarkt gibt.



»Der Handel ist gefordert, Preise zu zahlen, die nötig sind, damit die Produktion ordentlich laufen kann«, meinte Rainer Hoffmann. *Agrarfo*

Die ÖMR verfügt aber über eine aktuelle Übersicht von Betrieben aus der Region, die Bio-Milchviehkälber und Bio-Fresser für die Mast abgeben. Über die entsprechende Kontaktaufnahme kommt vielleicht Leben in die regionale Bio-Rindermast. Immerhin 160 verkaufswillige Bio-Betriebe sind dabei erfasst worden.

Die Produktion sichern

Mit den Betrieben Lingg und Fink, Lerf und Friedl sowie Speiser und Gabler/Schmid haben sich Partner gefunden, die zu fairen Preisen untereinander die Produktion von Bio-Rindfleisch sichern. Sie machen dies mit Bio-Fressern bzw. mit einer weiteren Tränkezeit mit Ammenkühen. Sie informieren sich über die anfallenden Kälber, besamen die Kühe mit Fleischrassen, die die Qualität des Endprodukts optimieren, und machen untereinander Preise aus, die angesichts der Marktlage für jeden Betrieb passen. Gerade bei der Fresser-Erzeugung ist immer zu berücksichtigen, dass die Biomilch zu guten Preisen alternativ im Milchtank und über die Molkerei im Handel landen könnte. Zu nötigen Absprachen gehört z.B. die Fütterung. Nach der Übergabe der Fresser stellte Peter Fink fest, dass die Zukaufstiere anfänglich an Gewicht verloren. Mathias

Lingg gibt seinen Tieren vor dem Abtränken Getreide bzw. Kraftfutter. Mit der Gabe des gleichen Kraftfutters nach dem Betriebswechsel läuft es bei Peter Fink nun besser. Früher bekam Peter Fink von Linggs Blonde d' Aquitaine-Kreuzungen. Weil aber mit Limousin-Kreuzungen bessere Erfahrungen gemacht wurden – sie sind leichtfuttriger und haben eine bessere Ausschachtung –, wird in der Milchviehherde von Mathias Lingg für die Nutzkälber-Produktion Spermia von genetisch hornlosen Limousin-Stieren verwendet. Um die Zahl an männlichen Braunviehkälbern gering zu halten, werden die besten Kühe gesext besamt – so wird die Nachzucht aus den besten Kühen für die Milchproduktion gesichert und ein höherer Anteil an Fleischrinderkreuzungen für die Mast ermöglicht.

Fresser kastrieren

Die Kastration der männlichen Fresser erfolgt bei Finks. Wegen der früh einsetzenden Geschlechtsreife ist dies nötig, um eventuelle Frühträchtigkeiten bei den Färsen zu vermeiden. Insgesamt 40 Mastfärsen und -ochsen werden gehalten. Nach einer Mastdauer von 27 bis 30 Monaten, die ohne Kraftfutter durchgeführt wird, haben die Tiere ein durchschnittliches Schlachtgewicht von etwa 350 kg. Sie

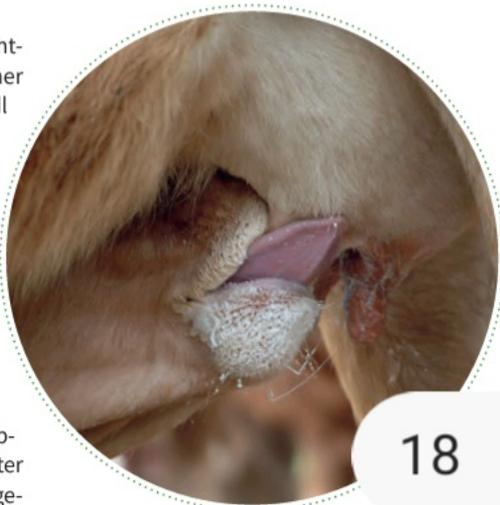
werden über »Allgäu Fresh Food« vermarktet. Der Betrieb Lerf vermarktet bereits seit 35 Jahren Milch direkt an Feneberg und Naturhof. Einige Kälber werden selbst ausgemästet. Weibliche Tiere für die Zucht bleiben zehn bis 12 Wochen an der Amme. Platzhalber werden aber viele Kälber aus der 100-Kuh-Herde abgegeben. Weibliche und männliche Kälber für die Mast landen z.B. bei Josef Friedl. Dort werden die Kälber mit Ammen bis zur Schlachtung mit 6 bis maximal 8 Monaten gemästet. Ein bis eineinhalb Kilogramm tägliche Zunahmen sind dabei möglich. Während die Kühe biokonform auf die Weide dürfen, bleibt den Kälbern beim Auslauf zumindest das Gras verwehrt. Sie sollen nur Milch bekommen, um schließlich besonderes rosa Fleisch an die Gastronomie, im Außer-Haus-Geschäft bzw. für Caterer liefern zu können.

Mit 300 kg Lebendgewicht werden die Kälber bereits geschlachtet, sie haben dann ein Schlachtgewicht von 130 bis 150 kg. Beim Verkauf bekommt Michael Lerf je nach Rasse den Kilopreis wie bei der Notierung von Pro-Rind, beispielsweise 690 €, wenn für 60 kg-Kälber gerade am Markt 11,50 €/kg Lebendgewicht bezahlt wurden.

Josef Friedl verlangt pro kg Schlachtgewicht 11,35 €, wobei der Abnehmer die Schlachtkosten trägt. Josef Friedl sagt, dass er »weniger Einkommen als mit Milchvieh hat, dafür aber mehr Zeit.« Die Kombination aus Masttieren und Pensionsvieh, das ebenso gehalten wird, scheint zu passen.

Eingespieltes Konzept

Speisers bekommen vom Betrieb Gabler/Schmid die Kälber mit einem Alter von 4 bis 6 Wochen. Dank der kuhgebundenen Kälberaufzucht bei Schmid ist der Besitzer- und Stallwechsel kein Problem, wenn die Milch von der Amme kommt. Manfred Gabler weist darauf hin, dass »mit der Geburt eines Limousin-Kreuzungskalbs die Information an Herbert Speiser geht, dass in etwa fünf Wochen ein Kalb für die Mast abgeholt werden kann.« Bei 30 bis 40 % der 50-Kuh-Herde wird wegen der Remontierung gesextes Sperma verwendet. Damit ist der Fleischrasse-Anteil bei der Besamung gestiegen, es könnte sogar ein zweiter Betrieb mit Nutzkälbern bedient werden. Weil Speisers auch männliche Kälber bekommen, müs-



18

Mutterkuhalter wissen, dass die Kühe meistens nur das eigene Kalb bei sich saufen lassen.
Agrarfoto

sen sie diese mit vier bis fünf Monaten kastrieren, »weil laut dem Tierarzt bereits mit sechs bis 7 Monaten die Geschlechtsreife beginnt« und ein Decken der jungen weiblichen Tiere vermieden werden soll. »Kuhkälber sind interessanter, weil sie nicht kastriert werden müssen, der Schlachterlös von Mastfärsen aber ähnlich wie bei den Mastochsen ist.«

Das »Bruder-Kalb-Modell«

Herbert Speiser spricht in diesem Zusammenhang auch vom »Bruderkalb«-Modell, wenn er auf den Kauf von männlichen Tieren aus einem Fleckvieh-Betrieb verweist, bei dem die Milch die Hauptrolle spielt. Im Winter dürfen die Kälber zweimal am Tag zum Saufen an die Kühe, im Sommer sind sie mit den Ammen draußen auf der Weide. Je nach Laktationsstadium reduziert sich die Anzahl der Kälber pro Amme. Drei Kälberdurchgänge sind möglich, bis die Kuh entweder abgemolken geschlachtet wird oder vor dem nächsten Kalb trockengestellt wird.

Vor der eigentlichen Weidemast sei »das Abgewöhnen der Kälber schwierig.« Deshalb lässt Manfred Speiser evtl. »zwei große Kälber an eine altmelkende Kuh, die schon weniger Milch gibt. Dann funktioniert es!« Zum Ende der Mast werden die Tiere entweder in den regionalen Lebensmittelhandel verkauft, oder das Fleisch wird direkt vermarktet.

Christian Habel

Die Wirtschaftlichkeit im Blick

Eine Entlohnung der Arbeit sollte über den Verkauf der Tiere möglich sein – beim Milchviehalter wie beim Mäster. Der Preis, den der Mäster für sein Schlachttier erzielen kann, sollte der Preis sein, der die Arbeit der Mäster wertschätzt, wurde in der Diskussion festgestellt. Aufgrund fairer Preise beim Übergang der Tiere zu den Mästern lässt sich offenbar ein stabiler Betrieb entwickeln. Die anwesenden Mäster waren Teilzeitlandwirte.

Alle betonten, dass eine Quersubventionierung der Landwirtschaft nicht nötig sei. Peter Fink meinte, dass bei Investitionen langfristig geplant werden müsse. Auch für eine neue Aufstallung, neue Bürsten oder einen Mistroboter komme das Geld rein. Man erziele Gewinn, hieß es von einem der teilnehmenden Rindfleisch-erzeuger, und ein wesentlicher Vorteil des Einstiegs in die Mast sei, dass

die Arbeit überschaubar sei. Allerdings werden beide Seiten – der Verkäufer von Kälbern oder Fressern und der Abnehmer – den Markt beobachten und immer wieder Preise anpassen, wenn z.B. bei Nutzkälber-Auktionen oder Fresser-Versteigerungen hohe Preise erzielt werden. Berücksichtigt werden muss jedoch immer das Preisniveau beim Verkauf.

Aktuell gibt es bei praktisch allen Schlachtviehkategorien im Rindfleisch-Bereich von Woche zu Woche Steigerungen beim Schlachtviehpreis, was auch mit einem Mangel an Tieren auf dem Markt zusammenhängt. Eine Kostendeckung ist sicher gegeben. Die Frage, wie sich die Situation in zwei oder zweieinhalb Jahren darstellt, wenn ein heute zu hohen Preisen gekauftes Kalb zum Schlachten ansteht, kann nicht beantwortet werden.