



öko
fürs wir

Bruderkälber

NEUE WEGE FÜR DIE VERMARKTUNG VON BIO-MILCHKÄLBERN

DER BIO-MILCH- MARKT BOOMT

Was den wenigsten Verbraucher:innen allerdings bewusst ist: **Milch und Fleisch gehören zusammen. Ohne Kälber gibt es auch keine Bio-Milchprodukte.** Die Hälfte der Kälber sind allerdings männlich und eine Aufzucht der sogenannten „Bruderkälber“ ist für die Öko-Milchviehbetriebe mit hohen Kosten verbunden. Während die weiblichen Kälber als Nachzucht in der Regel auf dem Betrieb bleiben, werden die Bruderkälber verkauft und landen zumeist in der konventionellen Mast.

Diese Praxis ist für die Öko-Betriebe alles andere als zufriedenstellend, aber aus wirtschaftlichen Gründen nicht anders durchführbar. Eine ökologische Aufzucht aller Kälber bedeutet höhere Kosten und würde die ohnehin schon unter Preisdruck stehende Milchproduktion unrentabel machen.

Einzig höhere Endverbraucherpreise für Milcherzeugnisse sowie Fleischprodukte von Bruderkälbern würden den Öko-Betrieben erlauben, diese umzusetzen. Ebenso verhält es sich damit, alternative Lösungen für die Kälberaufzucht zu etablieren. Aktuell ist es gängige Praxis, Kälber kurz nach der Geburt von ihren Müttern zu trennen und separat aufzuziehen.





Erfreulicherweise nimmt das **Bewusstsein der Verbraucher:innen** für die Kälberproblematik in der Milchproduktion zu und somit auch die Bereitschaft, für Produkte aus artgerechter Kälberaufzucht mehr zu zahlen. Für die Öko-Milchviehhaltung bedeutet dies eine **Perspektive für einen echten Wandel hin zu einer wertschätzenden und wertschöpfenden Kälberaufzucht und Rindfleischerzeugung.**

KUHGEBUNDENE KÄLBERAUFZUCHT ALS LÖSUNG

Die Zahl der Öko-Betriebe und -Initiativen, die den Schritt hin zu einer kuhgebundenen Kälberaufzucht gehen, nimmt stetig zu. Die männlichen Kälber werden entweder selbst auf dem Betrieb aufgezogen oder die Milchviehhalter:innen suchen Kooperationsbetriebe mit Öko-Mutter- oder Ammenkuhhaltung in der Region, die die Bruderkälber aufnehmen und vermarkten.

Auch für die weiblichen Kälber bedeutet diese Art der Aufzucht, dass sie länger bei ihren Müttern oder Ammenkühen trinken können und somit ein **Plus an Tierwohl**. Obwohl bisher nur einige wenige Öko-Betriebe diesen Weg gehen, sind es doch **wichtige Leuchtturmprojekte**, die zeigen, dass es funktioniert und zum Nachahmen motivieren.

BRUDERKALB- PRODUKTE IN VERARBEITUNG UND HANDEL

Für den Handel könnte vor dem Hintergrund der steigenden Nachfrage von Konsument:innen-Seite das Anbieten von Bruderkalb-Fleisch, oder Fleisch- und Milchprodukten aus kuhgebundener Kälberaufzucht sehr interessant sein. **Tierwohl spielt bei der Kaufentscheidung eine immer größere Rolle** und viele Menschen sind bereit, höhere Preise für solche Produkte zu bezahlen.

Wichtig dabei ist, den Mehrwert der Produkte hervorzuheben, um den höheren Preis zu erklären. Nur Kund:innen, die für die Thematik sensibilisiert sind, werden auch bereit sein, tiefer in die Tasche zu greifen.



KONTAKT



FACHBERATUNG FÜR NATURLAND BETRIEBE

Stephan Scholz
s.scholz@naturland-beratung.de
+49 8669 - 7887534

www.naturland.de



Bildnachweis:
Naturland e.V., Hof Hellmig
Stand: Februar 2021

