



Ein Stück österreichischer Kultur.

Das Salzkammergut ist eine Landschaft mit Tradition im Herzen Österreichs. Formenvielfalt gibt im Salzkammergut den Ton an. Berge, Seen, Wälder und saftige Wiesen – eine eindrucksvolle Landschaft, die immer schon Menschen in ihren Bann gezogen hat. Hier ist das [salz.kalb.gut](http://salz.kalb.gut.at) zu Hause - in gesunder Natur. (Philipp Horak)

Der Rinderzuchtverband Vöcklabruck in Oberösterreich, Mitglied der Besamungsstation München-Grub betreut derzeit ca. 2.500 rinderhaltende Betriebe in den Bezirken Vöcklabruck und Gmunden. Viele Betriebe, gerade im Berggebiet des Salzkammergutes, sind mit Klein- und Kleinstquoten ausgestattet und daher auf alternative Vermarktungsaktivitäten angewiesen.

Die Vermarktungsinitiative "Edelvollmilchkalb aus dem Salzkammergut" von Rinderzuchtverband und Tierzuchtamt Vöcklabruck begann im Jahr 1989. Rund 800 Milchkalber wurden so bis zur ersten BSE-Krise 1996 jährlich verkauft. Die damalige BSE-Krise und der für Österreich neue EU-Wettbewerb machten Produktion und Vermarktung von Milchkalbern unattraktiv. Nur mehr wenige lokale Metzger waren von der Qualität überzeugt und kauften regelmäßig Vollmilchkalber (ca. 300-400 Kälber pro Jahr).

Die Krisen der Landwirtschaft (BSE, MKS) im letzten Jahr gaben den Anlass zu einer Neubelebung und Intensivierung der Marktaktivitäten. Aufgrund der wegen der Transportrestriktionen (MKS) eingeschränkten Versteigerungsaktivitäten im letzten Frühjahr waren überschwere (Bullen-) Kälber unverkäuflich. Als Ersatz für das vom MKS-Importstopp betroffene ausländische Kalbfleisch aus Deutschland und den Niederlanden konnten kurzfristig 100 Stück, großteils schwere Kälber mit 160 bis 180 kg Lebendgewicht über den Großhandel in Form von Teil-

stücken abgesetzt werden. Mit der Öffnung der Grenzen für holländisches, später auch deutsches Kalbfleisch im Sommer 2001 musste man sich aber der Billigkonkurrenz stellen. Trotz des um 15% höheren Preises und ohne spezielle Werbemittel konnte das - wieder leichtere, weibliche - Vollmilchkalb einen begrenzten, aber sicheren Platz in der Vitrine einiger Großhandelsketten erobern.

Die Produktqualität überzeugte auf Anhieb wieder Fleischhauer in der Region und Fleischeinkäufer von Handelsketten. Die verstärkte Nachfrage der Konsumenten nach regionaler Qualität hatte das ihre dazu beigetragen. Im Jahr 2001 konnten so von April bis Dezember ca. 800 Kälber abgesetzt werden.

Beim Rinderzuchtverband Vöcklabruck entschied man sich in Zusammenarbeit mit der Beratungsstelle für Tierproduktion Vöcklabruck zum Ausbau der Vollmilchkalbererzeugung und zu Investitionen in den Aufbau eines Markenprogramms (Spezialitäten-Vermarktung).

Mit [salz.kalb.gut.at](http://salz.kalb.gut.at) (einer eher unkonventionellen "Liquid"-Marke = erweiterbar, im Fluß der Zeit veränderbar und für andere, neue Spezialitäten verwendbar, wie z.B. [weide.ochs.gut.at](http://weide.ochs.gut.at)) soll die Zielsetzung (15 % Mehrpreis und eine Absatzsteigerung um 1000 Stück pro Jahr) erreicht werden.

Mittlerweile werden C&C Märkte in Oberösterreich, Salzburg, Kärnten und Tirol, ein Gastroservice in Italien sowie einige Einzelhandelsmärkte in Oberöster-

# Vollmilchkalber

**Rudi Stockinger**

reich und regionale Metzger mit wöchentlich 20 bis 40 Vollmilchkalbern der bäuerlichen Marke [salz.kalb.gut.at](http://salz.kalb.gut.at) beliefert.

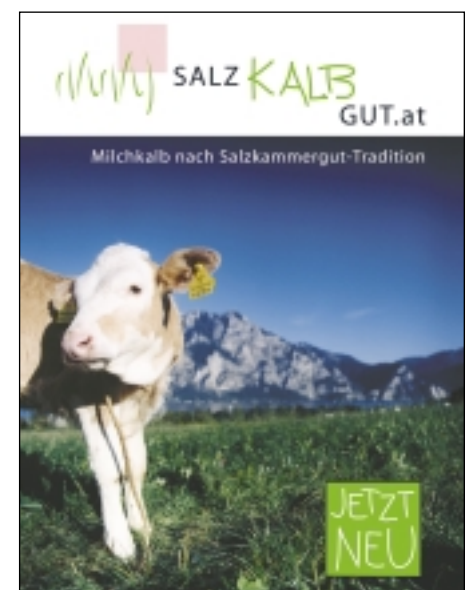
## Absatz und Vermarktung

Neu ist, dass der Verkauf unseres Kalbfleisches in den Handel, etc. zu 100% in der Verantwortung der Erzeugergemeinschaft (Rinderzuchtverband Vöcklabruck) liegt und nicht mehr beim Schlachthof. Die Organisation von Absatzplanung, Verkauf, Transport, die Abrechnung und das Marketing sind Aufgabe der Erzeugergemeinschaft (RZV). Drei Schlachtbetriebe, die zentral in der Region liegen, übernehmen als Dienstleistung im Lohnverfahren die Schlachtung, Zerlegung, Verpackung und Etikettierung. Auch die Transportlogistik wird als Dienstleistung zugekauft.

Der Ausbau dieser Vermarktungsform soll mittelfristig den Preis für das Vollmilchkalb wieder auf ein Niveau wie vor 10 Jahren anheben (ca. 5,80 je kg Todge-wicht), weil der Kalbfleischpreis für den Konsumenten seither ja auch weiter gestiegen ist.

## Produktion

Die derzeit ca. 200 Lieferanten sind ausschließlich bäuerliche Familienbetriebe mit 3-30 Milchkühen bzw. Mutterkühen.



Die starke Portion in der leichten Küche. Geschmack für bewusste Genießer  
Il vitello da latte nella tradizione del Salzkammergut - unsere Vollmilchkalber sind seit neuestem auch in Italien gefragt.

(Philipp Horak)

# wieder im Kommen

Die Kälber (90% Fleckvieh, Rest Braunvieh/Holstein-Fleischrassekreuzungen) werden auf Stroh gehalten und ausschließlich mit reiner Vollmilch gefüttert. Mit einem Alter von 7 bis 12 Wochen werden die Tiere bei einem Lebendgewicht von 115 bis 160 kg geschlachtet (je nach Abnehmer).

Zu viel Aufhebens wegen der paar Tiere? Es geht zum einen darum, diesen fast gänzlich zusammengebrochenen Markt nicht anderen (ausländischen) Anbietern zu überlassen – gerade für Betriebe in den Berg- und Grünlandgebieten ist das eine Chance.

Andererseits passt die Produktqualität voll in den derzeitigen Ernährungstrend, so wie das Image der natürlichen und sauberen Art der Erzeugung. Dank der klar deklarierbaren und garantierten Qualitätsunterscheidung kann ein höherer Preis und damit ein erstaunlicher Veredelungswert der Milch erzielt werden.

## Wie rechnet sich das Vollmilchkalb?

Mit einem derzeitigen Veredelungswert von bis zu 0,33 liegt der "Milcherlös" deutlich über dem von "Übermilch" oder geleaster Milch. Ziel ist auch hier eine weitere Steigerung des Veredelungswertes. Interessant ist, dass einige Vollerwerbsbetriebe mit 20 bis 25 Ammenkühen und ohne Quote mit dieser Vermarktungs-Alternative ein beeindruckendes Betriebsergebnis erreichen (Baumgartner, Hornstrasse – Altmünster, hat 85.000 kg Quote verkauft und laut eigenen Angaben aufgrund der Einsparung von variablen Kosten und Arbeitszeit unterm Strich mehr als vorher).

Mit bis zu vier Kälbern je Kuh und Jahr werden Einkommen/Deckungsbeiträge je Kuh im Bereich gut durchschnittlicher Milchviehbetriebe erzielt. Möglich ist dies

mit leistungsfähigen Ammenkühen, gezieltem Zukauf guter Kälberqualität, den nötigen Vorsichtsmaßnahmen wegen des erhöhten Tierverkehrs, sowie gutem Kälbermanagement.

"Mit Rindern (Kühen) aber ohne Milchlieferrung" ?

In Frankreich gibt es die Kalbfleischerzeugung aus der Mutterkuhhaltung seit vielen Jahren unter dem Namen "sous la mere" (das "Kalb unter der Kuh" - kein Beef!). Zucht (eigene Besamungsbullen für diese Produktion), Fütterung und Haltung sind auf das Verkaufsprodukt abgestimmt. Die Schlachtkörper beeindrucken durch Gleichmäßigkeit.

Der Erfolg liegt in klar definierten, gemeinsamen Zielen und in gemeinsamen Erzeugungsrichtlinien.

Wir stehen mit dem Vollmilchkalb erst am Anfang. Feste "Spielregeln" wird es in nächster Zeit für alle Lieferanten von Vollmilchkälbern geben, die Herkunft, Gesundheit, Fütterung, Haltung und Kontrolle regeln. Auch in der Zucht werden wir versuchen, gezielt Besamungsbullen auszuwählen und die als "Qualitätskälberproduktion geeignet" bewerben, um auch da die optimalen Voraussetzungen zu schaffen. Besonders positiv sind bisher Kälber der Bullen Eisenherz, Manager, Rauheif und Baltimore aufgefallen.

Mit diesem bäuerlichen Produkt, für das neben der hervorragenden Produktqualität vor allem die Art und Weise der Produktion spricht (kein Spaltenboden/Lattenrost – Haltung auf Stroh, keine Milchaustauschertränke – Fütterung ausschließlich mit reiner Vollmilch, kein Blutausch – natürliche, helle Fleischfarbe, kurze Transportwege - unnötige Stressvermeidung), setzen wir einen alten/neuen Weg in der Kalbfleischproduktion fort.



Die starke Portion in der leichten Küche. **salz.kalb.gut** - ist bewusste, moderne Ernährung.

Milchkalbfleisch ist vielfältig - für die schnelle, die anspruchsvolle und internationale Küche genauso geeignet, wie für die traditionell-österreichische Küche.

Das **salz.kalb.gut** wird ausschließlich mit reiner Vollmilch gefüttert und auf Stroh gehalten.

Feines **salz.kalb.gut** - Milchkalbfleisch ist daher zart rosa und nicht weiß. (Philipp Horak)



Das ist Kälbererzeugung auf holländisch/norddeutsch. Und bei uns? Jede Kälberhaltung in unseren Kuhställen - ob angebunden auf Stroh, in Einzel- oder Gruppenbuchten - ist besser. (Hermann Gabriel)

Verkaufserlös Vollmilchkalb (130kg lebend; 78kg Schlachtgewicht; R3 €4,5 netto; -3% Vermittlungsgebühr)	€ 382,--
+ Schlachtprämie abzüglich	€ 50,--
Zukaufkalb (85 kg; € 2,85 netto)	€ 272,--
Transport	€ 11,--
Stroh, Sonstiges (Verluste, Tierarzt, ...)	€ 10,--
Milchverbrauch (11 kg Milch / kg Zuwachs)	495 kg Milch
<b>Durchschnittlicher Veredelungswert von</b>	<b>€ 0,28 / kg</b>