

Das Biokalb darf uns nicht egal sein

Die Zahlen sind unerspriesslich: Von den 50'000 Kälbern, die auf den Biomilchbetrieben alljährlich das Licht der Welt erblicken, bleibt nur ein gutes Drittel im Biokanal. Die restlichen Tiere werden in konventionellen Betrieben gemästet – oft nicht biokonform gehalten und mit Antibiotika eingestallt. Es ist wohl nur eine Frage der Zeit, bis sich die öffentliche



Diskussion noch intensiver mit diesem Thema auseinandersetzt und damit indirekt auch die Biobauern in die Pflicht nehmen wird. Zudem kann es den BiobäuerInnen aus ethischer Sicht nicht einfach egal sein, was in Sachen Haltung auf ihre Nachzucht

wartet, wenn sie den Hof verlässt.

Das ist aber nur ein Teil des Problems. Der andere ist, dass mit dem Verkauf dieser Kälber ein valabler Teil der Bioproduktion deklassiert und auf viel zusätzliche Wertschöpfung verzichtet wird, obwohl man im Bio Weide-Beef-Kanal dringend nach zusätzlichen Remonten sucht. Dafür gibt es Gründe: Vielen Biomilchbauern mangelt es an Milch, Platz und Zeit, um die Kälber abzutränken. Zudem ist die Biokalbfleischnachfrage bescheiden: die Zahlen stagnieren bei 50 Tieren pro Woche. Die Frage ist, ob man auf allen Stufen genug getan hat, um den Absatz des Produkts Biokalbfleisch zu fördern. Hier gäbe es wohl noch Potenzial. Voraussetzung ist allerdings, dass die Biobauern ihre Kälber selber mästen oder abtränken, damit sie nicht in die gleichen (Antibiotika-)Probleme geraten wie konventionelle Betriebe.

Entscheidend ist auch, dass bei der Anpaarung stärkeres Augenmerk auf die Fleischigkeit der für die Milch-Remontierung nicht benötigten Kälber gelegt wird. Die ganz scharfen Milchtypen sind mit Biologischen Mitteln kaum in die nötige Form zu bringen. Mit der Auswahl von Milchstieren, die Fleisch vererben, kann hier vorgesorgt werden, wie die Ergebnisse eines laufenden Versuchs zeigen. Im Weiteren könnte eine Abtränkprämie nötige ökonomische Anreize liefern. Die Konsumentinnen und Konsumenten von Milchprodukten schliesslich sollten zur Kenntnis nehmen, dass Fleisch ein Nebenprodukt der Biomilchproduktion ist. Wie für die Eierkonsumenten ein Suppenhuhn sollten für sie ein paar Kilo Biokalb- oder Weidefleisch jährlich Pflichtkonsum sein.

bioaktuell



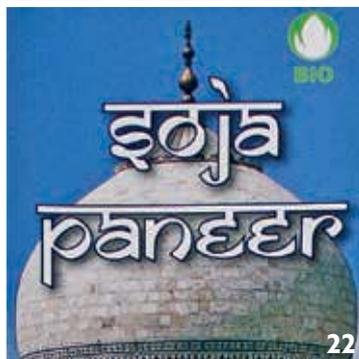
4



9



19



22



25

HIER UND JETZT

4 Die ungeliebten Biokälber

Knapp zwei Drittel der Biomilchkälber landen im konventionellen Kanal. Nun versuchen erste Produzenten, eine Trendwende einzuleiten.

6 Viehwirtschaft im Kreislauf

7 Raufutterkühe aufziehen

BIODIVERSITÄT

9 Biodiversität fällt nicht vom Himmel

Wer Schwierigkeiten hat, genügend Biodiversitätsmassnahmen umzusetzen, kann am Beratungsprogramm teilnehmen.

12 Über 1000 Besucher am Bio-Ackerbautag

Die Bio-Ackerbauszene traf sich in Münsingen.

BIO SUISSE

14 Bio Suisse überarbeitet die Statuten

15 «Web2Print» und Shop fusionieren

16 Mastpoulets auf dem Vormarsch

18 Die Kontrollstellen kontrollierten emsig

FIBL

19 Mit praxisnaher Züchtung für nachhaltigen Baumwollanbau

VERARBEITUNG UND HANDEL

20 Greenwashing unterbinden

Ein Bewertungstool vom FiBL soll Objektivität in die Nachhaltigkeitsbewertung bringen.

22 62 Produkte prämiert

Mit der Gourmet-Knospe zeichnet Bio Suisse geschmacklich besondere Produkte aus.

25 Puro Gelato: Ein Hauch Italianità im Genfer Vorort

RUBRIKEN

15 Impressum

26 Notizen

28 Agenda

29 Märktstand

31 Ausgesprochen

Titelbild: Milchtypen in der Bioweidemast bei Daniel Böhler in Mellikon AG.

Bild: Marion Nitsch

Adrian Krebs
Adrian Krebs