



VON KÄLBERAUFZUCHT MIT PALMÖL UND "WEGWERFKÄLBERN"

Veröffentlicht am 12.10.2020 um 13:16 von Redaktion Stodo.NEWS

Damit Kühe Milch geben, müssen sie jedes Jahr ein Kalb zur Welt bringen. Männlicher Nachwuchs aber ist unwirtschaftlich und wird häufig bereits nach wenigen Monaten geschlachtet. Die "ZDFzoom"-Doku "Wegwerfkälber - Das Schnitzel und seine Schattenseiten" nimmt am Mittwoch, 14. Oktober 2020, 22.45 Uhr im ZDF, die Stallhaltung und Mast von Deutschlands Kälbern in den Blick.



Nuckeleimer statt Mutterkuh - Alltag in deutschen Milchbetrieben. / Foto: Katarina Schickling/ZDF

Mast und Aufzucht männlicher Kälber sind teuer und nicht effizient. Entsprechend niedrig sind die Preise: Gerade mal 50 Euro bringt ein Bullenkalb. Die Zeit bis zum Weiterverkauf kostet die Bauern 120 bis 200 Euro.

Die kleinen Stiere sind folglich ein Verlustgeschäft. Es

sei denn, sie werden früh geschlachtet und ihr Fleisch zu Schnitzeln verarbeitet. In einer auf Hochleistung ausgerichteten Landwirtschaft bedeutet das sehr häufig: Die Bullen werden aussortiert und das Kalbfleisch teuer verkauft.

"ZDFzoom"-Autorin Katarina Schickling zeigt zudem, dass die insgesamt billige Milch für die Aufzucht von Kälbern in Deutschland zu teuer ist. Deshalb werden die Tiere den größten Teil ihres Lebens mit einem Gemisch aus Milcheiweiß und Palmöl aufgezogen, dem sogenannten Milchaustauscher. Die Kälber leben in winzigen Einzelabteilen des Stalls und werden aus Eimern gefüttert, mit Gummi-Zitzen. Dieser "Milchersatz" ist der Grund dafür, warum Kalbfleisch weiß und hell ist. Deutsche Kunden halten das für eine Delikatesse. Die Kälber erhalten auch noch in einem Alter, in dem sie normalerweise von der Milch entwöhnt und auf einer Weide grasen würden, weiter viel Milchaustauscher und kaum Futter aus Gras, Heu oder Stroh. Der Grund: Letzteres enthält viel Eisen und würde das Fleisch der Kälber rot färben. Rotes Kalbfleisch aber verkauft sich schlechter und zu niedrigeren Preisen.

Die muttergebundene Kälberaufzucht gilt als Konzept für einen besseren Umgang mit Kälbern, die den Bedürfnissen der Tiere näherkommt: Die Kälber bleiben in den ersten Wochen bei ihren Mutterkühen und sind so nachweislich deutlich weniger krankheitsanfällig. In Deutschland ist das noch eine- nur 15 Prozent der Milchkühe behalten ihre Kälber bei sich.

"ZDFzoom" wirft einen Blick hinter die Kulissen der deutschen Milchwirtschaft. Die Doku zeigt das Leben der "Wegwerfkälber" und legt dar, warum ihr Fleisch im Supermarkt und Restaurant so teuer verkauft wird.