

Milch und Fleisch aus kuhgebundener Kälberaufzucht

Damit mehr Höfe die Kälber bei den Kühen lassen können, braucht es vor allem Menschen, die mit dem Kauf von Produkten diese Haltung unterstützen. Von Milch über Käse und auch Fleisch gibt es ein breites Angebot aus kuhgebundener Kälberaufzucht.

Wo gibt es diese Produkte zu kaufen?

Die größte Vielfalt findet sich direkt ab Hof – sei es im Hofladen, online oder auf dem Wochenmarkt. Einige Höfe und Erzeugergemeinschaften haben eigene Labels entwickelt, unter denen sie ihre Produkte in lokalen Bioläden und Supermärkten vermarkten. Ausführliche Informationen zu Höfen und Verkaufstandorten finden sich auf PROVIEHs Kuh&Kalb-Webseite.

Labels für die kuhgebundene Kälberaufzucht



„Zeit zu zweit“ der Demeter HeuMilch Bauern

- 37 Höfe in Baden-Württemberg und Bayern
- Kuhgebundene Kälberaufzucht seit 2019
- Produkte: Milch, Joghurt, Quark, Butter, Käse und Fleisch
- Vermarktung regional in Bioläden und Supermärkten, deutschlandweit über Großhandel



Label „Elternzeit für Kühe“ der De Öko Melkburen

- Sechs Höfe in Schleswig-Holstein
- Muttergebundene Kälberaufzucht seit 2017
- Produkte: Frischmilch, Joghurt, Quark, Butter
- Vermarktung regional (Raum Hamburg/SH) in Bioläden, REWE und EDEKA



Label „Bruderkalb-Initiative“

- Höfe in Baden-Württemberg
- Kuhgebundene Kälberaufzucht seit 2019
- Produkte: Fleisch, Gulasch + Bolognese in der Dose
- Verkauf regional in Supermärkten und Bioläden, deutschlandweit bei Kaufland



Zertifizierung

Um Bekanntheit und Transparenz zu schaffen sowie die Qualität der Aufzucht zu garantieren, gibt es inzwischen eine bioverbandsübergreifende Zertifizierung für die kuhgebundene Kälberaufzucht. Teilnehmende Betriebe halten sich an strenge Kriterien und werden jährlich kontrolliert.

Zu den Kriterien gehören die Dauer der kuhgebundenen Aufzucht von mindestens drei Monaten sowie die Aufzucht aller weiblichen und männlichen Kälber. Verantwortlich für die Zertifizierung ist die Interessensgemeinschaft kuhgebundene Kälberaufzucht – ein Zusammenschluss von Landwirt:innen, Bioverbänden und Vertreter:innen aus Handel und Tierschutz. Gekennzeichnet wird dies auf den Produkten mit dem folgenden Schriftzug:

***„Zertifiziert nach den Kriterien für
kuhgebundene Kälberaufzucht (ig-kalbundkuh.de)“***

Milch und Fleisch von Kuh und Kalb

Um Milch zu geben, muss eine Kuh regelmäßig ein Kalb bekommen. Nur ein Teil der weiblichen Kälber wird später als Milchkuh in der Herde benötigt. Der übrige Nachwuchs wird gemästet und später als Fleisch vermarktet. Bei der Milcherzeugung entsteht also immer auch Fleisch. Langfristiges Ziel der kuhgebundenen Kälberaufzucht ist es, dass auch die folgende Mast auf dem Hof oder bei lokalen Partnerbetrieben erfolgt und die Schlachtung regional und stressfrei durchgeführt wird.

Preisgestaltung

Bei der kuhgebundenen Kälberaufzucht dürfen Kälber so viel Milch trinken, wie sie möchten. Es kann also nicht so viel Milch verkauft werden. Außerdem sind bei der Betriebsumstellung oft Umbauten oder sogar ein Stallneubau nötig, um Kuh und Kalb zusammenzulassen. Die zusätzlichen Kosten müssen durch einen höheren Preis für Milch und Fleisch finanziert werden.

Gefördert durch



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages