



Keine unerlaubten Mittel

Die Kälbermast unterliegt besonders strengen Kriterien. Die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch und QS wachen gemeinsam darüber.

> Mastkälber, das heißt Rinder, die bis zum Alter von acht Monaten geschlachtet werden, unterliegen besonderen Rückstandskontrollen. Mastkälberhaltende Betriebe müssen die Tierzugänge und die Anmeldung zur Schlachtung dem Bündler mitteilen. Dieser organisiert die Umsetzung des Rückstandskontrollprogramms einschließlich der Probenahme, die von unabhängigen Instituten gemäß Rückstandskontrollplan für Mastkälber durchgeführt wird.

Spezielles Rückstandskontrollprogramm

Das Rückstandskontrollprogramm bei Mastkälbern erfolgt in Anlehnung an die Regelungen, die gemeinsam mit der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK) bereits vor mehr als 20 Jahren ausgearbeitet wurden. Es ist Voraussetzung für die Teilnahme am QS-System. Nahezu alle kälbermästenden Betriebe, die es in Deutschland gibt, erfüllen diese Voraussetzung – derzeit gut 300 Betriebe. Jeder Standort wird mindestens einmal, teilweise bis zu drei Mal pro Kalenderjahr beprobt. Die Kontrollen organisiert die KDK als derzeit einziger Bündler für Kälbermastbetriebe bei QS.

Im vergangenen Jahr wurde die Probenahmesystematik angepasst, um ein deutlich risikoorientierteres Monitoring zu erreichen. Mit der verpflichtenden Abgabe der Schlachtanmeldung und Gegenprüfung durch den Schlachtbetrieb wird sichergestellt, dass alle Mastkälber im Kontroll-

„ Wir wollen sicherstellen, dass das QS-Kalbfleisch frei von unerlaubten Masthilfsmitteln ist. “

Katrin Spemann, Bereichsleiterin Futtermittel, Landwirtschaft und Tiergesundheit bei QS

programm erfasst und dass nur diese Kälber als QS-Ware vermarktet werden.

Die zu prüfenden Parameter sind aber seit Jahren unverändert. Untersucht werden Beta-Agonisten, natürliche und künstliche Hormone wie zum Beispiel Testosteron und Corticosteroide sowie sonstige kritische Substanzen. Außerdem werden weitere kritische Substanzen nach aktueller Risikolage definiert und kontrolliert. Dies liegt im Ermessen des Bündlers. Bereits seit 2017 ist das der Wirkstoff Chloramphenicol. Die Parameter werden in Urin-,

Blut- und Haarproben nach einem ausgefeilten Proben-schlüssel untersucht. Die prüfenden Labore müssen die entsprechenden Methoden akkreditiert haben. Gibt es, was äußerst selten vorkommt, einen Befund, wird die entsprechende Charge ausgeschleust und kann nicht als QS-Ware vermarktet werden. „Mit diesem strengen Melde-, Dokumentations- und Kontrollprogramm lässt sich sicherstellen, dass QS-Kalbfleisch frei ist von unerlaubten Masthilfsmitteln wie natürlichen oder künstlichen Hormonen oder Arzneimitteln“, erläutert Katrin Spemann von QS. <

„WIR SUCHEN GEMEINSAM NACH PRAKTISCHEN LÖSUNGEN“

Herr Dammann, was ist die KDK genau?

Die KDK ist ein Zusammenschluss der drei Kälbervermarkter und der Landwirte, die Kalbfleisch produzieren, sowie Bündler. Das ist in Europa einmalig, dass sich Landwirtschaft und Schlachthöfe in einer solchen Weise zusammengeschlossen haben, um ein Qualitätssicherungsprogramm ins Leben zu rufen. Übrigens schon vor 25 Jahren, also noch vor dem QS-System.

Wie ist sie entstanden?

Hintergrund ist eine Reihe von Skandalen innerhalb der Branche, an die sich heute glücklicherweise niemand mehr erinnert. Die Praxis der Kälbermast war damals eine komplett andere. Landwirte und Vermarkter haben sich damals an einen Tisch gesetzt, um den Markt vernünftig aufzubauen. Das ist uns auch gelungen.

Wie ist die Verbindung zu QS?

Die KDK ist heute Bündler im QS-System. Wir arbeiten mit QS sehr eng zusammen und stimmen uns intensiv ab. Unser Rückstandskontrollprogramm ist bei QS hinterlegt. Wenn die Kontrollberichte irgendwo bei einem Mäster Probleme ergeben, dann klären wir das gemeinsam und suchen nach praktischen Lösungen für die Landwirtinnen und Landwirte. Denn auch wir als Landwirte müssen natürlich reagieren.

Was ist das Besondere am Kälbermarkt?

Es ist ein sehr kleiner Markt, vor allem in Norddeutschland. In Deutschland liegt der Durchschnittsverbrauch von Kalbfleisch bei 800 Gramm pro Kopf und Jahr, mehr als Wiener Schnitzel und Kalbsrücken kennt die deutsche Küche nicht. Zudem decken wir nur etwa 50 Prozent des Bedarfs aus deutscher Produktion.

Was ist Ihr Zukunftswunsch für die Branche?

Wir haben in den letzten Jahren viel investiert, die Praxis der Kälbermast hat sich enorm verändert. Wir würden uns wünschen, dass wir in ruhiges Fahrwasser kommen, das uns erlaubt, unsere Betriebe in eine sichere Zukunft zu führen.



Markus Dammann hält selbst Kälber und ist Vorsitzender der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK).