

VOM Kalb

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Kalbfleisch.

Mit
feinen
Rezepten

Haltung

Tiergerechte Fütterung
und Aufzucht Seite 2

Ernährung

Bekömmlicher und
fettarmer Genuss Seite 6

DIE SCHWEIZER KÄLBERHALTUNG

Die einheimischen Milchkühe bringen jährlich etwa 700 000 Kälber zur Welt. Davon wird knapp die Hälfte zur Erneuerung der Herde als Milchkühe aufgezogen. Die andere Hälfte

eignet sich nicht für die Milchviehhaltung. Diese Tiere gehen in die Grossvieh- oder Kälbermast.

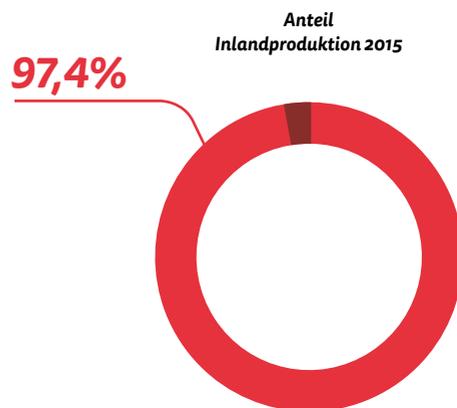
Kälbermast hat Tradition

Schon seit Generationen werden die Mastkälber mit Milch, Milchnebenprodukten und Raufutter zu einer ganz besonderen Spezialität aufgezogen. Die Schweizer Kälbermäster schaffen es mit viel Engagement und einer gezielten Fütterung, qualitativ hochwertige Kälber für die Fleischproduktion zu züchten. Das Fleisch von Kälbern ist besonders zart,

von hoher Qualität und sehr bekömmlich. Die Kalbfleischproduktion wird durch die Anzahl der in der Schweiz geborenen Kälber beschränkt. Wegen der steigenden Milchleistung der Kühe nimmt der Milchkuhbestand seit einigen Jahren stetig ab. Dadurch stehen für die Kälbermast weniger Tiere zur Verfügung. Kalbfleisch ist deshalb ein rares Gut.

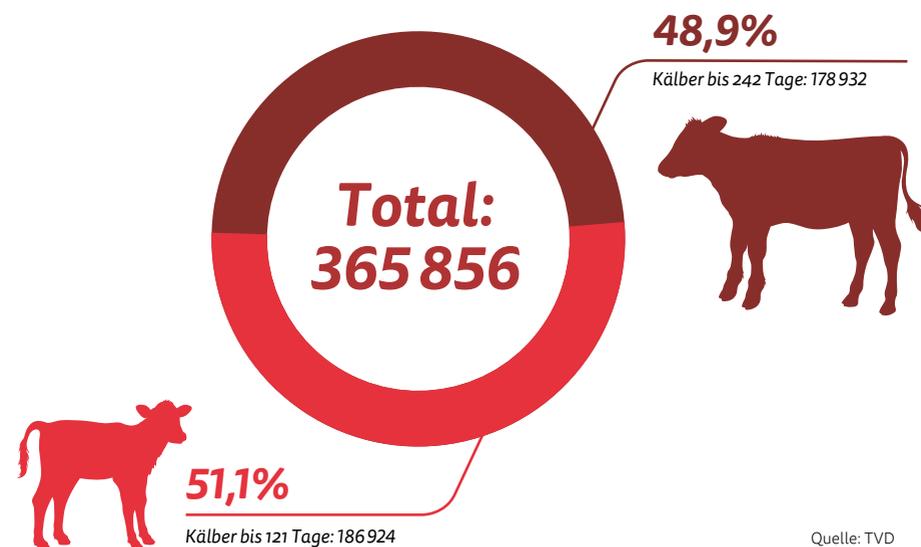
Die wichtigsten Mastrassen

Neben den wichtigsten Rassen Limousin, Charolais, Pure Simmental, Original Braunvieh und Angus gelangen auch Kälber der Piemonteser, Eringer und Blonde d'Aquitaine in die Mast.



Quelle: BLV

Kälberbestand in der Schweiz 2015



Quelle: TVD

Tiergerechte Haltung

In der Schweiz dürfen Mastkälber ausschliesslich in Gruppen gehalten werden. Das Kalb ist ein Herdentier und fühlt sich nur in der Gruppe wohl. Die Stallungen sind mit Stroh eingestreut. Ab dem ersten Tag steht immer Wasser zur Verfügung, ab dem 14. Tag auch Raufutter/Heu. Im Tierschutzgesetz und in der Tierschutzverordnung sind die Vorschriften zur Haltung und Fütterung klar geregelt, damit sie auch eingehalten werden.

Die Kälberhaltung stellt hohe Anforderungen an das Können und Wissen der Landwirte. Vor allem während der Startphase ist eine intensive Tierbeobachtung und -betreuung von zentraler Bedeutung. Ein gutes Stallklima ohne Zugluft und eine saubere Einstreu sind wichtig, damit sich die Kälber wohlfühlen. Immer mehr Kälbermastställe verfügen über einen Auslauf, in welchem sich die Tiere bei schönem Wetter gerne aufhalten.

Betriebsformen in der Schweiz

Genauso vielfältig wie die Schweiz präsentiert sich die Kälbermast. Kälbermäster findet man sowohl in den Berggebieten wie auch im Tal. Einigen Betrieben dient die Kälbermast als Haupterwerb, für andere ist sie ein willkommener Nebenerwerb.

Geeignete Futtermittel

Die Fütterung ist optimal auf die Bedürfnisse der Mastkälber abgestimmt, sie variiert aber je nach Lage und Möglichkeit der Betriebe. Futtergrundlage bilden Vollmilch, Nebenprodukte aus der Milchindustrie und Kälbermilchpulver. Zudem steht den Kälbern Heu

2015 stammten 97,4% des konsumierten Kalbfleisches aus Schweizer Produktion. Schweizer Kalbfleisch ist eine Spezialität, wie sie in dieser Qualität nur bei uns zu finden ist.

oder anderes geeignetes Raufutter sowie Wasser frei zur Verfügung.

 **Weitere Informationen zur Kälberhaltung:**
kaelbermaesterverband.ch und mutterkuh.ch

Labels und Marken

Beim Kalbfleisch gibt es verschiedene Label- und Markenprogramme. Deren Auflagen an Tierhaltung, Fütterung und Fleischqualität gehen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus und sie bieten Mehrwerte in Ökologie und Tierhaltung. Alle Labels haben das Ziel, die hohe Qualität von Schweizer Kalbfleisch zu sichern.

Für zusätzliche Sicherheit sorgt SUISSE GARANTIE, die Schweizer Garantiemarke mit kontrolliertem Warenfluss. Mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnetes Kalbfleisch genügt den höchsten Anforderungen an Produktion, Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit.

 **Weitere Informationen zu den Labels:**
labelinfo.ch und suissegarantie.ch



KALBFLEISCH UND ERNÄHRUNG

Verarbeitung

Die Schweizer Kälber werden vorwiegend in grossen Schlachthöfen geschlachtet und verarbeitet. Kleinere Metzgereien haben kaum eine Bedeutung, dafür ist die Direkt-

vermarktung von Kalbfleisch verbreitet. So haben die Konsumentinnen und Konsumenten direkten Kontakt zum Bauernhof, auf dem das Kalb aufgewachsen ist.

Kalbfleisch für Gourmets

Kalbfleisch ist ein einzigartiger Genuss für Gourmets – ein Premiumprodukt. Es ist beliebt für spezielle Anlässe. So wird es besonders häufig in Restaurants gegessen. Aber auch über die Festtage, vor allem an Weihnachten, wird es gerne konsumiert.

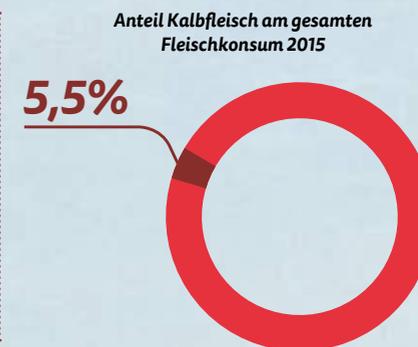
2015 betrug der Pro-Kopf-Konsum von Fleisch in der Schweiz 51,35 kg, davon stammten rund 2,8 kg vom Kalb. Traditionell ist der Konsum in Europa sehr unterschiedlich. In der italienischen Küche beispielsweise wird Kalbfleisch häufig verwendet. In Deutschland dagegen beträgt der Pro-Kopf-Konsum lediglich etwa 1 kg/Jahr.



Fast nur einheimisches Kalbfleisch

Kalbfleisch aus der Schweiz hebt sich klar von demjenigen im Ausland ab – dank seiner Produktionsweise, dem strengeren Tierschutz

und der Transparenz. Das Vertrauen der Konsumenten in Schweizer Kalbfleisch ist deshalb gross.



Nährwertangaben

Kalbfleisch, z.B. ein Schnitzel oder ein Plätzli, gilt als besonders zart und fettarm. Dafür enthält Kalbfleisch zwischen 18 und 23% hochwertiges Eiweiss und ist eine gute Quelle

für Vitamine der B-Gruppe sowie für Eisen und Zink. Das Eisen im Fleisch kann zudem – wie auch das Eiweiss – vom menschlichen Körper besonders gut aufgenommen werden.

100 g essbarer Anteil	Koteletts	Nierstück	Brust, gerollt
Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)	161/674	113/478	203/847
Eiweiss (g)	20,7	22,8	18,3
Gesamtfett (g)	8,7	2,4	14,5
Verhältnis der Fettsäurenanteile in Prozenten: SFA:MUFA:PUFA*	44,9:44,9:10,2	39,5:42,9:17,6	43,8:47,9:8,3

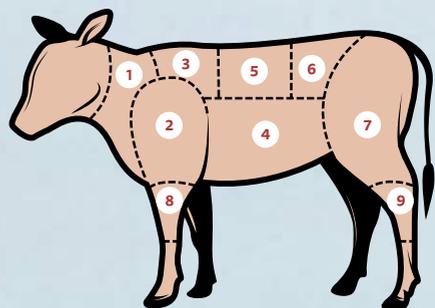
* SFA = gesättigte Fettsäuren
 MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren
 PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande

 **Online-Nährwertrechner und weitere Infos:**
schweizerfleisch.ch/ernaehrung

Fleischstücke vom Kalb

Das qualitativ hochwertige Kalbfleisch stammt von etwa fünf Monate alten weiblichen und männlichen Tieren. Das magere, feinfaserige Fleisch ist rosa bis rötlich, die Schnittfläche glänzt feucht. Es ist gut



bekömmlich, da es wenig Bindegewebe und Fett enthält.



i Weitere Informationen über Kalbfleisch: schweizerfleisch.ch/fleischkunde/kalb

Fleischstücke	Verwendungszwecke, Gerichte
Hals 	Wer durchzogenes Fleisch liebt, wählt seinen Braten vom Hals. Vor allem wird dieses Stück aber für Ragout (Voressen), Frikassee und Hackfleisch verwendet. Gut weichgeschmort, ist Kalbfleisch vom Hals besonders saftig.
Schulter (Laffe) 	Ein dankbares Stück, das sich sowohl für Braten (Rezept auf Seite 10) als auch für Ragout und Geschnetzeltes eignet.
Haxe 	Ein Leckerbissen, die herrliche Kalbshaxe bzw. Ossobuco. Die Füße gehören in die Gerstensuppe und geben Schmorgerichten die «bindende» Sauce.
Brust 	Die Brust mit Knorpel, in Tranchen geschnitten, ergibt eine Spezialität der klassischen Küche: die Tendrons (Kalbsbrustschnitten). Mit einem Salbeiblatt und Speck umbunden, werden sie zu Arrostitinis.

Fleischstücke	Verwendungszwecke, Gerichte
Nierstück 	Das Nierstück eignet sich besonders für Steaks und Nierenbraten. Das Filet kann in Form von Medaillons oder dicker geschnitten als Filetsteaks verwendet werden. Das ganze Filet wird gerne im Teig gebacken. Aus dem Kotelettstück entstehen einzelne Koteletts oder der Kotelettbraten.
Filet 	
Kotelettstück 	
Huft 	Die Huft eignet sich hervorragend für Braten oder kleine, regelmässige Plätzli wie Saltimbocca oder Piccata milanese. Die Unterspälte ergibt zarte Braten, mageres Geschnetzeltes, aber auch Fleischrouladen und Cordon bleu.
Runder Mocken 	
Unterspälte 	
Runde Nuss 	Der Stotzen wird aufgeteilt in das Eckstück für grössere Schnitzel, wie man sie für Cordon bleu, Wiener Schnitzel (Rezept auf Seite 12), Fleischrouladen oder das Holstein-Schnitzel benötigt. Die Nuss (runde Nuss und flache Nuss) ergibt einen herrlichen Braten oder kleine Plätzli.
Eckstück 	
Flache Nuss 	

GESCHMORTER KALBSBRATEN

mit Kirschtomaten und Bärlauchpesto

für 4 Personen

Zutaten

1 kg	Kalbsbraten (Schulter) vom Schweizer Kalb
4	Schalotten
3	Knoblauchzehen
40 g	Bratbutter Salz, Pfeffer aus der Mühle
½ Bund	Thymian
30 g	Butter
3 dl	Kalbsfond
1 EL	Pinienkerne
40 g	Pecorinokäse
1 Bund	Bärlauch
1 dl	Olivener Öl
2–3 TL	Zitronensaft
200 g	Kirschtomaten

Zubereitung

1 | Kalbsbraten 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2 | Schalotten und Knoblauch schälen und halbieren. Bratbutter in einer Pfanne bei starker Hitze schmelzen. Kalbsbraten in der heissen Bratbutter während 5–6 Minuten von allen Seiten goldbraun anbraten.

3 | Braten in eine Ofenform geben, rundherum mit Salz und Pfeffer würzen, mit Thymian und Butter belegen. Schalotten, Knoblauch und Kalbsfond dazugeben und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 75 Minuten garen. Immer wieder mit Fond übergiessen.

4 | In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen. Pecorino fein reiben, Bärlauchblätter fein schneiden.

5 | Pinienkerne, Bärlauch und Olivenöl im Mixer mittelfein pürieren. Pecorino unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

6 | Nach 75 Minuten Kirschtomaten zum Braten in die Form geben und 15–20 Minuten weitergaren.

7 | Form aus dem Ofen nehmen und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Braten anschliessend in Scheiben schneiden. Mit Kirschtomaten, Bratenfond und Bärlauchpesto auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu passen Teigwaren und ein gemischter Salat.



Zubereiten

ca. 40 Minuten

Braten im Ofen

ca. 90 Minuten



Nährwerte

1 Portion enthält ca.:
750 kcal | 55 g Eiweiss
5 g Kohlenhydrate | 55 g Fett
(ohne Teigwaren und Salat)

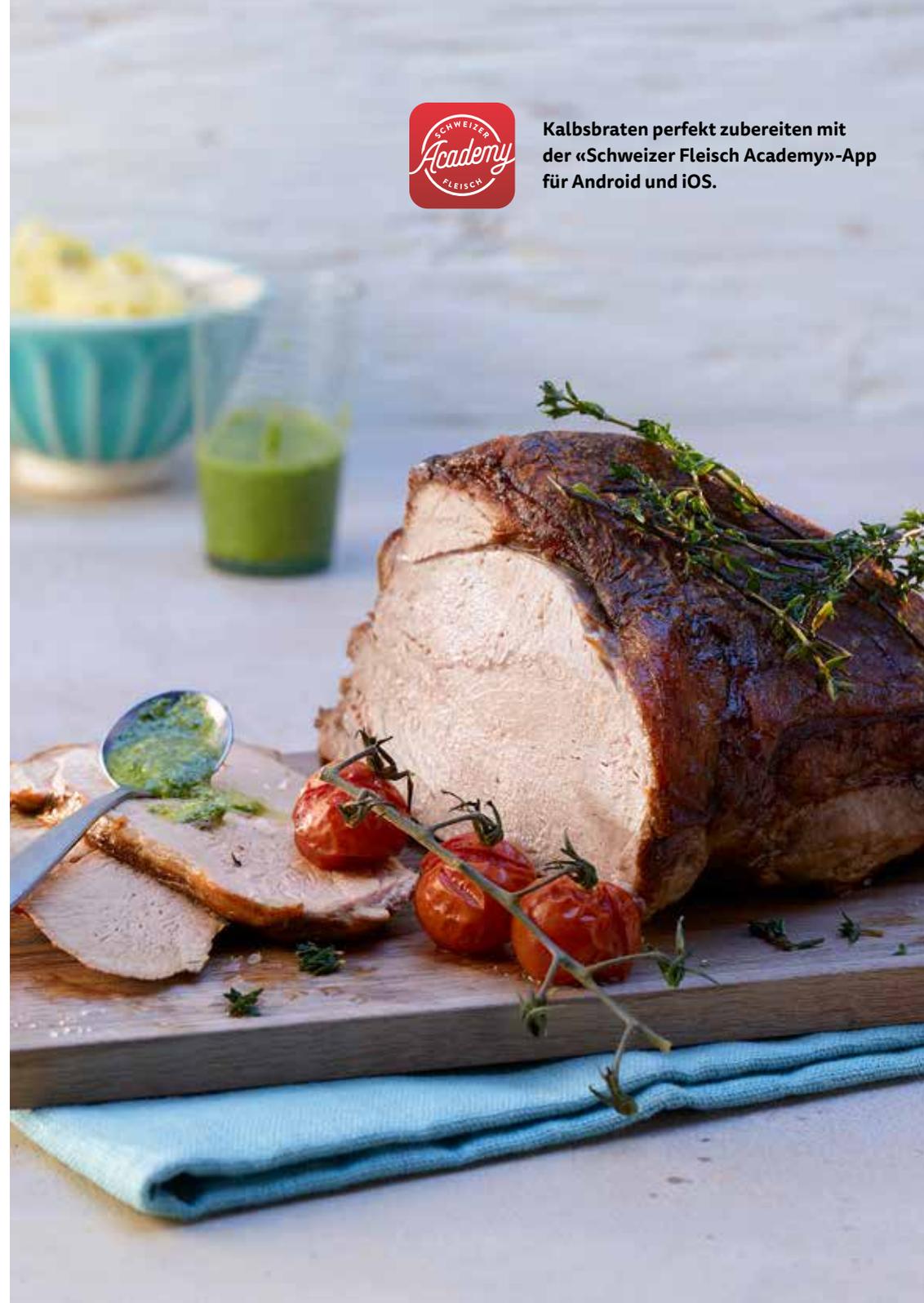


Weitere Rezepte:

schweizerfleisch.ch/rezepte



Kalbsbraten perfekt zubereiten mit der «Schweizer Fleisch Academy»-App für Android und iOS.



WIENER SCHNITZEL mit Kerbelbutter

..... für 4 Personen

Zutaten

- 4 Schnitzel à ca. 140 g vom Schweizer Kalb
- 70 g Weissmehl
- 2 Eier, verquirlt
- 80 g Paniermehl
- ca. 100 g Bratbutter
- 40 g Butter
- ½ Bund Kerbel
- 1 Zitrone

Zubereitung

- 1 | Kalbsschnitzel 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 | Schnitzel einzeln in einen Gefrierbeutel legen, mit einer Pfanne klopfen und streichen, bis sie ca. 2 mm dick sind. Das können Sie auch vom Fleischfachmann erledigen lassen.
- 3 | Mehl, Eier und Paniermehl je in einen Teller geben.
- 4 | Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und einzeln panieren: zuerst im Mehl wenden und abklopfen, dann komplett ins Eierbad tauchen und schliesslich mit dem Paniermehl zudecken und gut andrücken.
- 5 | Pfanne mit der Bratbutter auf mittlerer Stufe erhitzen. Der Pfannenboden muss gut mit Butter bedeckt sein. Schnitzel hineingeben, nach ca. 3 Minuten wenden und weitere 3 Minuten anbraten, bis sie rundherum schön goldbraun sind.
- 6 | Währenddessen Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und Kerbel darin 2 Minuten anbraten.
- 7 | Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten, Kerbelbutter darübergaben und nach Belieben mit einem Zitronenschnitt servieren.

Dazu passen Kartoffel- und Gurkensalat.



Zubereiten

ca. 25 Minuten



Nährwerte

1 Portion enthält ca.:
620 kcal | 40 g Eiweiss
28 g Kohlenhydrate | 38 g Fett
(ohne Kartoffel- und Gurkensalat)



Weitere Rezepte:

schweizerfleisch.ch/rezepte



Wienerschnitzel richtig zubereiten mit der «Schweizer Fleisch Academy»-App für Android und iOS.

KALBSLEBER-GESCHNETZELTES mit geschmorten Apfelscheiben

..... für 4 Personen

Zutaten

600 g Leber vom Schweizer Kalb
1 Schalotte
2 kleine Äpfel
110 g kalte Butter
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner, grob gehackt
2 dl trockener Rotwein
2 dl Kalbsfond
Salz, Zucker
2 Stiele Majoran, abgezupfte Blätter

 **Zubereiten**
ca. 35 Minuten

 **Nährwerte**
1 Portion enthält ca.:
410 kcal | 36 g Eiweiss
25 g Kohlenhydrate | 6 g Fett
(ohne Bramata-Polenta)

 **Weitere Rezepte:**
schweizerfleisch.ch/rezepte

Zubereitung

- 1** | Kalbsleber 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und in Streifen schneiden.
- 2** | Schalotte schälen und fein würfeln. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Äpfel in dünne Scheiben schneiden.
- 3** | 30 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Apfelscheiben darin bei milder Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Herausnehmen und beiseitestellen.
- 4** | Kalbsleber in 2 Portionen anbraten: 20 g Butter in der Pfanne stark erhitzen, die Hälfte der Leberstreifen hineingeben und einen Teil der Schalottenwürfel darauflegen. Erst nach ca. 2 Minuten umrühren und Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren. Unter gelegentlichem Rühren 2–3 Minuten weiterbraten und aus der Pfanne nehmen. Die 2. Portion mit 20 g Butter ebenso anbraten.
- 5** | Grünen Pfeffer in die heisse Pfanne geben, mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen, bis zur Hälfte einkochen lassen und vom Feuer nehmen. Restliche kalte Butter in die Sauce rühren, sobald sie nicht mehr kocht.
- 6** | Kalbsleber nochmals kurz in der Sauce wärmen, Apfelscheiben zugeben. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen, mit Majoranblättern bestreuen und servieren.

Dazu passen Kräuterrösti und ein grüner Salat.



Kalbsleber richtig anbraten mit der «Schweizer Fleisch Academy»-App für Android und iOS.



DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK.

- Schweizer Kalbfleisch ist zart und fettarm. Es enthält viel hochwertiges Eiweiss, Vitamine der B-Gruppe und Eisen.
- Zwei Drittel der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche eignen sich nicht für den Ackerbau. Unsere Kälber und Rinder wandeln das darauf wachsende Gras aber in hochwertige Nahrungsmittel wie Milch, Käse und Fleisch sowie in Leder um.
- Das Futter für die Schweizer Kälber ist GVO-frei. Tiermehl, Hormone und Antibiotika zur Leistungssteigerung sind in der Schweiz verboten.
- Die Schweiz hat das strengste Tiertransportgesetz und eines der strengsten Tierschutzgesetze weltweit.
- Die Fleischproduktion ist an die Milchproduktion gekoppelt. Kühe geben nur dann Milch, wenn sie jährlich ein Kalb gebären.

Für weitere Auskünfte rund ums Kalb

Schweizer Kälbermäster-Verband (SKMV)
Laurstrasse 10
5201 Brugg

Tel. +41 (0)56 462 51 11
info@kaelbermaester.ch
kaelbermaesterverband.ch

Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch

Proviande
«Schweizer Fleisch»
Postfach
CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
schweizerfleisch.ch



Der feine Unterschied.