

## **«Projekt Regionales Kalbfleisch Saanenland»**

Gemeinsame Informationen von  
**Landwirtschaftliche Vereinigung Saanenland (LVS)**  
**Buure Metzg AG Gstaad (Buure Metzg)**  
**IG Procurement Hotelierverein Gstaad-Saanenland (IG)**

### **Projekt**

Mit dem Vorhaben «Kalbfleisch Saanenland» fördern die drei Parteien LVS, Buure Metzg und IG gemeinsam die Wertschöpfung in der Region Saanenland für alle Beteiligten.

### **Aktuelle generelle Situation**

Durch die topografischen Gegebenheiten der Region Saanenland wird in der Landwirtschaft fast ausschliesslich Futterbau betrieben. Die Haltung von Rindvieh ist von grosser Bedeutung; unter anderem wird Kalbfleisch produziert. Beim Kalbfleisch-Absatz gibt es grosse saisonale Differenzen zwischen Angebot und Nachfrage. In der Region Saanenland produziertes Kalbfleisch und Tränkekälber werden bei geringer Nachfrage «exportiert», bei hohem Bedarf wird Kalbfleisch in die Region Saanenland «importiert».

### **Situation der landwirtschaftlichen Produktionsbetriebe:**

- Räumliche Gegebenheiten
- Je nach Zuchtziel ist die Belegung der Kuh vorgegeben
- Ca. jährlich fällt pro Kuh ein Kalb an
- Dreistufenbetriebe geben teilweise Abkalbe-Zeitraum vor
- Verwertungs-Möglichkeiten für Kälber: Aufzucht; Fresser Annahme Schlachtviehmarkt; Mast auf dem eigenem Betrieb; Verkauf als Tränkekälber
- Schwankende Kälberpreise
- Tiefe Milchpreise je nach Milchkäufer

### **Situation von Buure Metzg, Hotellerie, Verarbeiter, Veredler und Verwerter:**

- Betrieb von Fleischhandel und Einkauf von Handelswaren
- Regionale Schlachtungen konnten bereits erhöht werden; noch bleibt viel Potential
- Regionalität (inkl. geschichtliche Hintergründe) ist im Trend;
- Regionalität erhöht unsere Daseinsberechtigung und stärkt das «Miteinander».

### **Ziele des Projekts «Kalbfleisch Saanenland» für die Landwirtschaft:**

- Kälber mit guten Eigenschaften mästen zwecks Fleischproduktion in der Region
- Faire Preise für Tränkekälber
- Höherer Milchpreis (je nach Milchkäufer)
- Angebot und Nachfrage besser steuern
- Kurze Transportwege

### **Ziele von Buure Metzg, Hotellerie, Verarbeiter, Veredler und Verwerter:**

- Steigerung der Produkte-Qualität
- Bessere Kommunikation der regionalen Produkte-Herkunft
- Erhöhung der Wertschöpfung in der Region
- Schaffen von Mehrwerten und Erlebnissen für die Kundschaft
- Gute Verteilung der Rohmaterialbilanz
- Weitere Lancierungen von neuen regionalen Spezialitäten

## Herausforderungen für Buure Metzg, Hotellerie, Verarbeiter, Veredler und Verwerter:

- Teilweise zu geringe Qualität (nur Regionalität reicht nicht)
- Verwertung des ganzen Tieres
- Saisonale Schwankungen
- Fachkompetenz des Personals für Veredelung und Kommunikation

## Produktionskriterien für «Kalbfleisch Saanenland»

### Zwingende Kriterien

- Die Kälber werden auf Landwirtschaftsbetrieben mit Hauptstandort Region Saanenland geboren und mit standortgerechter Milchproduktion gemästet.
- Der Landwirtschaftsbetrieb sorgt für eine optimale Kolostrum-Versorgung der neugeborenen Kälber.
- Die Kälber werden mit mindestens 1'000 kg Vollmilch aus graslandbasierter Milchproduktion gemästet.
- Das den Kälbern verfütterte Heu stammt aus der Region Saanenland. Ausnahmen sind nur bei wetterbedingter Futterknappheit zulässig.
- Die Kälber haben täglich Zugang zu Raufutter und Wasser.
- Die Kälber leben bis zum 120. Lebenstag im Freilauf. Ab dem 121. Lebenstag ist das Anbinden – unter Einhaltung von Raus – erlaubt. Diese Bedingungen gelten auch für zugekaufte Kälber.
- Die prophylaktische Antibiotikabehandlung ist untersagt.
- Ein einmalig auszufüllendes Selbstdeklarationsblatt unter [www.buuremetzg.ch/fuer-buure](http://www.buuremetzg.ch/fuer-buure) wird von der verantwortlichen Person des Landwirtschaftsbetriebes unterschrieben und der Buure Metzg übergeben. Dieses Dokument bezeugt die Richtigkeit aller Angaben. Eine Kopie dieser Selbstdeklaration verbleibt beim Lieferbetrieb.
- Jedem Begleitdokument für Klautiere wird zudem ein ausgedrucktes Exemplar der Tiergeschichte aus der TVD beigelegt. Dies garantiert für die Buure Metzg die Herkunft der Mastkälber aus dem Saanenland, d. h. *Rückverfolgbarkeit – Herkunft Saanenland*.
- Jedem Begleitdokument zu jedem Tier muss bei der Unterschrift der Vermerk Saanenlandkalb angefügt werden.

### Zusätzliche Kriterien (eines der beiden Kriterien muss erfüllt sein)

- Die Kälber haben regelmässig Auslauf im Freien
- Freilauf bis zur Schlachtung der Tiere

### Optionale Kriterien

- Eine ad libitum Milchversorgung der Kälber ist erwünscht und wird empfohlen
- Für einen optimalen Ausmastgrad ist der Einsatz von Milchpulver von Vorteil

## Organisatorische Abläufe «Regionales Kalbfleisch Saanenland»

### Anmeldung zur Schlachtung

- Die Betriebe melden ihre Saanenkälber möglichst sofort nach der Geburt bei der Buure Metzg online als Schlachttiere an. (Dies ermöglicht die genaue Planung des Absatzkanals.)
- Auf der Website der Buure Metzg AG Gstaad [www.buuremetzg.ch/fuer-buure](http://www.buuremetzg.ch/fuer-buure) werden das Login «Anmeldung der Schlachttiere» und «Buure-Handel Tränkekälber» aufgerufen.
- Bei notwendigen Terminverschiebungen ist zwecks gemeinsamer Lösung die Buure Metzg zwingend zu kontaktieren.
- Ist zum Schlacht-Zeitpunkt seitens der Buure Metzg die Annahme unmöglich, kann das Kalb mit 161 Tagen an die Annahme gebracht werden.

- Stammt das Kalb nicht aus dem Saanenland oder sind die Abnahme-Kriterien «Regionales Kalbfleisch Saanenland» nicht erfüllt, kann der Buure Metzg AG das Tier als konventionelles Kalb zum normalen QM Preis angeboten werden.

### Angebot und Nachfrage Tränkekälber

- Unter [www.buuremetzg.ch/fuer-buure](http://www.buuremetzg.ch/fuer-buure) «Buure-Handel Tränkekälber» können die Landwirtschaftsbetriebe aus der Region Tränkekälber anbieten und suchen. Mit der Sichtbarkeit des regionalen Kälberangebots soll erreicht werden, dass die Tiere zwecks Reduktion der Transportwege möglichst in der Region bleiben. Die Bankkälber werden in der Region Saanenland geschlachtet und verarbeitet.
- Der Landwirtschaftsbetrieb erhält die Abrechnung am Tag der Schlachtung. Die Überweisung des Erlöses erfolgt maximal 30 Tage nach der Schlachtung.
- Alternativ können die Tränkekälber auch bei der Viehbörse LVS angemeldet werden.

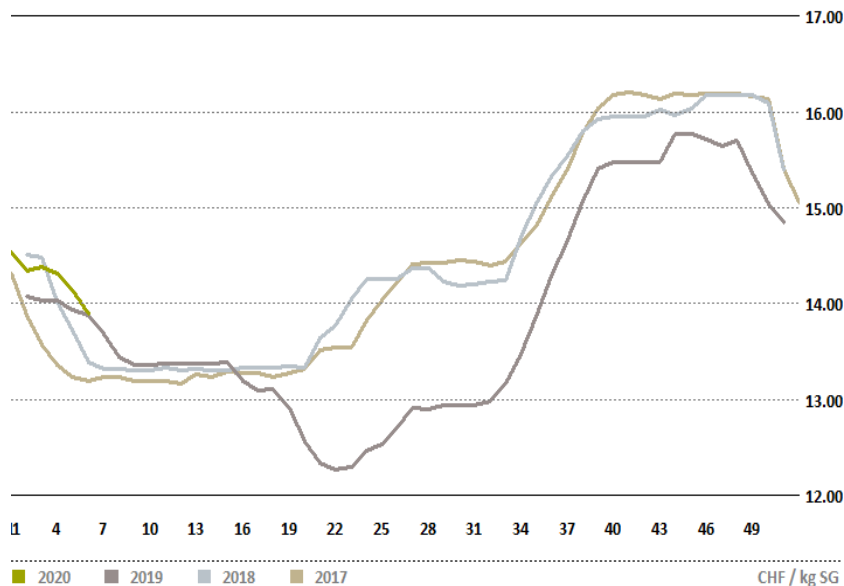
### Wichtige zusätzliche Informationen

- Der grösste Absatz (gerade auch für «Regionales Kalbfleisch Saanenland») ist in den Monaten Dezember, Januar, Februar, Juli, August und September.
- Erstmals wurde für Kälberschlachtungen ab 20. April 2020 nach den neuen Richtlinien abgerechnet.
- Für den gemeinsamen Erfolg ist es sehr wichtig, ab Mai 2020 bis in den Herbst hinein genügend einheimische Kälber nach obigen Qualitäts-Richtlinien zu generieren. ALLE Beteiligten sind aufgerufen, für uns hier im Saanenland etwas Einzigartiges zu erarbeiten.
- Das bei der ersten Lieferung beizulegende Selbstdeklarationsblatt kann auf der Website [www.buuremetzg.ch/fuer-buure](http://www.buuremetzg.ch/fuer-buure) heruntergeladen und ausgedruckt werden.

### Berechnungsgrundlage Saanenkalb (pro kg SG)

Fleischigkeit	QM Kälber	Saanenkalb	Total Saanenkalb
<b>C</b>	+ 1.50	+1.60	+3.10
<b>H</b>	+1.00	+1.60	+2.60
<b>+</b>	+0.50	+1.50	+2.00
<b>T</b>	-	+1.30	+1.30
<b>-</b>	-0.60	+0.90	+0.30
<b>A</b>	n.V	QM Preis	QM
<b>X</b>	n.V.	QM Preis	QM
<b>Fettgewebe</b>			
<b>1</b>	-1.50		-1.50
<b>2</b>	-0.60		-0.60
<b>3</b>			
<b>4</b>	-0.40		-0.40
<b>5</b>	-1.00		-1.00

## Preisverlauf QM Kälber



- Regionales Kalbfleisch hat eine hohe Qualität und ist im Minimum mit T- taxiert
- Tiere mit einem schlechten Ausmastgrad A und X werden nach QM Liste ohne Zuschläge bezahlt. Dies gilt ebenfalls für Tiere mit Fettdeckung 1.
- Gewichtsabzüge werden gemäss Proviande Liste vorgenommen

## Gewichtsabzüge Kälber

### C / H / +T max. 150 kg

SG	SFr.	LG
140.1 - 141 kg	0.10	- 236 kg
141.1 - 142 kg	0.20	- 238 kg
142.1 - 143 kg	0.30	- 240 kg
143.1 - 144 kg	0.40	- 242 kg
144.1 - 145 kg	0.50	- 243 kg
145.1 - 146 kg	0.60	- 245 kg
146.1 - 147 kg	0.70	- 247 kg
147.1 - 148 kg	0.80	- 248 kg
148.1 - 149 kg	0.90	- 250 kg
149.1 - 150 kg	1.00	- 252 kg

### T / - T / A max. 140 kg

SG	SFr.	LG
130.1 - 131 kg	0.10	- 229 kg
131.1 - 132 kg	0.20	- 231 kg
132.1 - 133 kg	0.30	- 233 kg
133.1 - 134 kg	0.40	- 235 kg
134.1 - 135 kg	0.50	- 236 kg
135.1 - 136 kg	0.60	- 238 kg
136.1 - 137 kg	0.70	- 240 kg
137.1 - 138 kg	0.80	- 242 kg
138.1 - 139 kg	0.90	- 243 kg
139.1 - 140 kg	1.00	- 245 kg

## Bei Fragen geben gerne folgende Personen Auskunft:

Helmut Matti	078 843 73 82
Silvan Haldi	078 824 48 72
Jan von Siebenthal	079 751 12 16
Jörg Gander	079 306 30 65
Rolf von Siebenthal	079 595 94 19