

GUTES KALBFLEISCH KOMMT VON HIER – EINE MÜNSTERLÄNDER HOFGESCHICHTE

Münster [31. 01. 2023] – Im nordrhein-westfälischen Vreden liegt der Landwirtschaftsbetrieb von Stephan Wesseler. Der Münsterländer betreibt ihn in dritter Generation. Sein ältester Sohn soll ihm bald folgen, sobald seine Ausbildung zum Landwirt abgeschlossen ist. Dafür hat Wesseler ein weiteres Standbein für den Betrieb erschlossen – die Kälberhaltung.

Mit einer Handvoll Raufutter steht Wesseler vor der Barriere, über die er seine Kälber jeden Tag mit Futter versorgt. Der Stall ist auffallend hell, geräumig und sauber. Die Kälber haben ihn und seinen Sohn Jannis stets im Blick, vor allem zu dieser Tageszeit. Mehrmals am Tag bekommen die Tiere Milch und eine Portion trockenes Gemisch aus gehäckseltem Weizenstroh und Maisflocken – das Raufutter. Die Tiere wirken ruhig und zufrieden. Neben der Kälbermast betreibt Wesseler eine Hühneraufzucht und bewirtschaftet 70 Hektar Ackerland mit Getreide, Mais und Zuckerrüben. Als weiteres Standbein betreibt er Photovoltaik-Anlagen.

„Mehraufwand, den ich gerne eingehe“

„Für uns war es immer wichtig, gute Produkte zu erzeugen – so wie auf dem Acker, so auch im Stall. Deswegen ist Kalbfleisch für uns als Standbein dazugekommen, weil wir davon überzeugt sind, durch das Qualitätssiegel der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch ein sehr gutes Produkt zu erzeugen,“ beschreibt Wesseler seine Motivation, sich der KDK anzuschließen. Sein Hof ist einer von über 340 vornehmlich in Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen ansässigen Betrieben, die am Programm der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch teilnehmen. Dadurch verpflichtet sich Wesseler dazu, engmaschige und teils unangekündigte Kontrollen in seinem Betrieb durchführen zu lassen.

Jede Mastgruppe, die das Kontrollprogramm der KDK erfolgreich durchläuft, wird zertifiziert. Für Konsumentinnen und Konsumenten ist KDK-zertifiziertes Kalbfleisch am Prüfsiegel der KDK zu erkennen, welches entweder in der Auslage oder direkt auf der Verpackung der Produkte zu sehen ist. Darüber hinaus lässt sich durch die Chargennummer des Fleisches die genaue Herkunft der Tiere bestimmen.

„Für mich als Landwirt bedeutet es auch klar einen gewissen Mehraufwand, den ich aber gerne eingehen möchte und auch eingehe. Der gewisse Mehraufwand besteht aus extra unangekündigten Kontrollen und da ist noch das 5D-Prinzip. Das heißt, dass die Kälber in Deutschland geboren werden, also auch nur deutsche Kälber aufgestellt werden. Die Schlachtung, Zerlegung, Vermarktung liegt komplett in deutschen Betrieben.“ Landwirte wie Wesseler stellen so gemeinsam mit der KDK sicher, dass der Zustand der Kälber von ihrer Geburt bis zur Schlachtung lückenlos dokumentiert wird. Über diese Daten können einzelne Chargen auch nach der Weiterverarbeitung und bis hin zum Verkaufspunkt des Fleisches zurückverfolgt werden.

Mehr Qualität und mehr Tierwohl durch 5D

„Des Weiteren verbessern wir uns immer in Sachen Tierwohl. Aktuell haben wir Scheuerbürsten eingebaut und unsere Kälber stehen auf einer weichen Unterlage, sprich bei uns im Betrieb auf Gummiböden“, erklärt Wesseler. Mit ihrer Teilnahme am Kontrollprogramm der KDK verpflichten sich Erzeugende der bedingungslosen Umsetzung von Tierwohl-Standards und zu Kontrollen, die über gesetzliche Regelungen hinausgehen.

So zeigen sie gleichzeitig klare Kante gegenüber importierten Produkten aus Kalbfleisch: „Mitglied bei der KDK sind wir geworden aus Überzeugung, weil wir sicher sind, uns durch diese Produktkontrolle abheben zu können vom Mitbewerber.“

Deutsches Kalbfleisch zeichnet sich durch die hochentwickelten und voll etablierten Kontroll- und Qualitätsverfahren der KDK und ihrer Partner aus. Das 5D-Prinzip in der Produktion von Kalbfleisch verbindet sich mit dem gestiegenen Umweltbewusstsein und dem Wunsch nach mehr Nachhaltigkeit von immer mehr Menschen – genauso wie es das Bedürfnis der Bevölkerung nach Transparenz und bedenkenlosem Genuss bedienen kann. Es steht für nachhaltige Erzeugnisse, Regionalität, Tierwohl und Transparenz. Die Kälber kommen ausschließlich von deutschen Milchviehbetrieben. Jedes Kalb wird in Deutschland geboren, aufgezogen und gemästet, geschlachtet, zerlegt und weiterverarbeitet. Auch die kurzen Wege zwischen den Mitgliedsbetrieben kommen den Kälbern zugute, denn lange, für die Tiere stressige Transporte entfallen.

Wesseler's Blick wandert zufrieden durch seinen Stall, seine Entscheidung für die KDK war die richtige: „Bei Mitgliedsbetrieben, die der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch angehören, kann sich der Verbraucher total sicher sein, dass das Fleisch aus Betrieben stammt, die hinter ihren Tieren stehen und ein super Produkt erzeugen.“

KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH / BUNDESVERBAND DER KÄLBERMÄSTER:

Schorlemerstr. 15
48143 Münster
Tel.: 0251 – 4175105
Fax: 0251 – 4175136
Mail: presse@deutsches-kalbfleisch.de