

GEBAUT FÜR DIE ZUKUNFT – MODERNE KÄLBERHALTUNG IN NIEDERSACHSEN



Münster, [27. 04. 2023] – Im niedersächsischen Holdorf, Landkreis Vechta, liegt der Landwirtschaftsbetrieb von Christoph Hackmann, den dieser von seinem Vater übernommen hat. Das Interesse für die Landwirtschaft ist schon immer da gewesen. Deshalb hat Hackmann sich bereits in jungen Jahren für die Kälberhaltung entschieden. Während andere frei oder Urlaub haben, muss er in den Stall zu seinen rund 1000 Kälbern und diese versorgen – Tag für Tag. „Trotz dessen habe ich die Entscheidung, in die Landwirtschaft zu gehen, bis heute nicht bereut“, bekräftigt der 53-jährige Landwirt.

„Früher standen die Kälber 14 Wochen in einer geschlossenen Einzelbox. Der Stall war abgedunkelt. Die Tiere wurden ausschließlich mit Milch gefüttert. Es gab kein Raufutter“, erinnert sich Hackmann. Heutzutage sieht das anders aus, dafür ist die drei Jahre alte Stallanlage des Kälberhalters ein gutes Beispiel. Der Stall ist hell, sauber und offen gehalten. Durch die geöffneten Türen strömt frische Luft herein. Die Kälber werden in kleinen Gruppen in geräumigen Buchten gehalten, wirken verspielt und gesund. Hackmann kennt seine Tiere und ihre Gewohnheiten: „Ich weiß genau, welche Tiere wie fressen oder mehr Beobachtung brauchen.“

Fütterung weitestgehend automatisiert

Die Fütterung erfolgt zweimal pro Tag. Hinzu kommt die Reinigung der Behälter, der Tränken und der Fütterungseinrichtung. „Bei ca. 1000 Tieren verbringe ich im Schnitt täglich rund fünf Stunden im Stall. Wir sind bei der Fütterung meist zu zweit. Entweder werde ich durch einen Mitarbeiter, meinen Vater oder meinen Sohn bei der Fütterung unterstützt.“ Diese erfolgt inzwischen weitestgehend automatisiert. In der Futterküche, einem Betriebsgebäude direkt neben der Stallung, stehen zwei große Tanks, die je 10.000 Liter fassen. Zweimal pro Woche wird frische Molke angeliefert und darin zwischengelagert. Unter Zugabe weiterer Bestandteile wird die Milchmischung vollautomatisch und passend für die jeweiligen Mastgruppen hergestellt und über lange Leitungen zu den Tränken im Nachbargebäude geleitet. Zusätzlich wird dort mit einem elektrisch betriebenen Futterdosierwagen das Raufutter in die an den Buchten angebrachten Tröge verteilt. „Dadurch haben wir mehr Zeit für die Tierkontrolle. Die nimmt nun wesentlich mehr Zeit in Anspruch als früher, dadurch geht es den Tieren heute auch besser als damals“, erklärt der Landwirt.

In der KDK organisierte Kälberhaltung geht über gesetzlichen Standard hinaus

Hackmann betont: „Wenn wir uns nicht weiterentwickelt und den neuen Erkenntnissen angepasst hätten, würde es uns heute als landwirtschaftlichen Vollerwerbsbetrieb nicht mehr geben.“ Dazu gehörte auch, dass sich Hackmann schon früh der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK) anschloss. Die verpflichtenden und engmaschigen Qualitätskontrollen sehen unter anderem regelmäßige Urin-, Blut- und Haarproben vor. „Das gibt uns und auch dem Verbraucher eine sehr große Sicherheit. Denn das, was wir hier machen, geht weit über den gesetzlichen Standard hinaus.“

Bereich Haltung und Gesundheit fördern

Es ist nicht der erste Besuch der Münsteranerin Theresa Aeverbeck auf Hackmann's Hof. Für die KDK fährt sie regelmäßig zu den Betrieben der Mitglieder und ist entsprechend nah am Geschehen. Man kennt sich – und das ist wichtig für das gegenseitige Vertrauen. Das Hauptziel der KDK ist die Sicherheit des Lebensmittels, doch ebenfalls weit oben auf der Agenda steht das Thema Tierwohl. Deshalb verpflichten sich die Mitglieder neben der Mitwirkung an Kontrollen auch der Umsetzung von hohen Haltungsstandards, die im Einklang mit den Vorschlägen der Initiative Tierwohl stehen und über das gesetzlich vorgeschriebene Maß hinausgehen. Verbraucher sollen sich absolut sicher sein können, dass das, was verkauft wird, auch das hält, was es verspricht. „Wir möchten den Bereich Haltung und Gesundheit weiterhin fördern und stärken“, erklärt Aeverbeck.

Ein Zusammenschluss mit Vorteilen für alle

Und die Resonanz fällt durchaus positiv aus. „Wir erfahren, dass sich weitere Betriebe der KDK anschließen und wir neue Betriebe dazu gewinnen.“ Dieser Schritt, den Hackmann schon vor einigen Jahren gegangen ist, unternehmen auch andere nicht ohne Grund – in der KDK organisiert zu sein hat den Vorteil, seine Ware ohne Umwege an die drei größten Vermarkter Deutschlands verkaufen zu können. Diese Vermarkter, ebenfalls in der KDK organisiert, folgen der Abmachung, ihr Kalbfleisch ausschließlich von den Mitgliedsbetrieben zu beziehen. So kann die KDK sicherstellen, dass ihre hohen Qualitätsstandards eingehalten werden. Und so profitieren letzten Endes alle Beteiligten, auch die Verbraucher – Aeverbeck ist mehr als zufrieden: „Das ist sehr schön.“

Das 5D-Prinzip: Qualität aus Deutschland

Der Anspruch und die Verpflichtung der KDK lautet fünfmal „D“. Das bedeutet, dass die Prozesse von der Geburt bis hin zur Verarbeitung des Kalbes hier in Deutschland erfolgen. Dieses Prinzip ermöglicht es, jede Charge bis zu ihrem Ursprung zurückzuverfolgen – und das stufenübergreifend: von der Geburt, Aufzucht über die Schlachtung und Zerlegung bis hin zur Verarbeitung. „Auch die Vermarkter haben sich dazu verpflichtet, ausschließlich Tiere aus der KDK zu vermarkten. Und diesen Weg wollen wir auch in Zukunft gehen“, erklärt Aeverbeck. Das bedeutet auch: kürzere Wege, schlankere und nachhaltigere Prozesse sowie weniger Stress für die Tiere. Das Ergebnis ist gleichsam das Versprechen: höchste Qualität aus Deutschland.

Hofstelle in Holdorf – Lebensmittelpunkt für drei Generationen

„Hier hat im Grunde alles angefangen.“ Hackmann erinnert sich: „In der alten Diele haben bereits in meiner Kindheit Kühe gestanden. Danach, in den Siebzigerjahren, haben wir dort dann die ersten Kälber gehalten. In den Neunzigern ist die Hofstelle nach und nach umgebaut worden. Heute sind wir ein spezialisierter Kälbermastbetrieb.“ Da die vorhandenen Gebäude auf der Hofstelle jedoch nicht für die Kälberhaltung ausgelegt gewesen waren, musste langfristig eine andere Lösung her. Weite Laufwege sowie unterschiedliche Gruppen- und Buchtengrößen stellten Hackmann vor zunehmend größere Herausforderungen – insbesondere die Automatisierung ließ sich dort schwer umsetzen. „Wir mussten uns häufig nach dem bestehenden Bestand richten. Aus diesem Grund haben wir die Möglichkeit genutzt und einen neuen Standort erschlossen, an dem die Gebäude optimal für die Kälberhaltung ausgerichtet werden konnten.“

Auf der Hofstelle in Holdorf, im alten Wohnhaus, lebt Hackmann zusammen mit seiner Frau und seinen fünf Kindern. Und auch seine Eltern leben dort. „Erwerbsmäßige Tierhaltung betreiben wir hier nicht mehr. Aber ganz ohne Tiere leben wir dann doch nicht. Wir haben hier unseren Hofhund, ein Kaninchen und ein paar Hühner“, erzählt Hackmann augenzwinkernd.

KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH / BUNDESVERBAND DER KÄLBERMÄSTER:

Schorlemerstr. 15

48143 Münster

Tel.: 0251 – 4175105

Fax: 0251 – 4175136

Mail: presse@deutsches-kalbfleisch.de