

EINBLICKE IN DIE ROSÉMAST HÖCHSTE TIERWOHL- UND QUALITÄTSSTANDARDS DANK KDK UND SGS

Im Landkreis Vechta liegt der Betrieb von Rosémasthalter Andreas Frilling. Er ist Mitglied der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK) und gewährleistet damit höchste Tierwohl- und Qualitätsstandards – dank eines umfassenden Kontrollprogramms und der Partnerschaft zwischen der KDK und der SGS-Gruppe Deutschland (SGS). Doch wie läuft die Kontrolle ab und welche Vorteile bietet sie?

Zusammenschluss SGS und KDK

Dank des Zusammenschlusses der KDK und der SGS, einem renommierten und unabhängigen Prüfinstitut, werden die Qualität und die Sicherheit in der deutschen Kalbfleischproduktion auf ein neues Niveau gehoben. Durch diese Partnerschaft werden alle Mitgliederbetriebe der KDK von der SGS geprüft. Im Rahmen dieser Kontrollen werden die Betriebe besichtigt und sowohl Blut-, Urin-, Haar- als auch Futtermittelproben entnommen. Der Schlüsselfaktor dieser Zusammenarbeit ist der nahtlose Zugriff auf die erhobenen Daten. Theresa Averbek, KDK-Geschäftsführerin, erklärt: „Wir haben jederzeit Zugriff auf die Daten, die in den Betrieben erhoben werden und bekommen nach der Kontrolle ein Prüfprotokoll. Die Daten sind in der Datenbank abgelegt. Das ist wichtig für uns.“ Auch bei Andreas Frilling finden regelmäßige Kontrollen statt. Sowohl von der SGS als auch von der KDK. „Es findet eine Untersuchung während der Mast statt durch die SGS und wenn die Kälber zur Schlachtung gehen, dann muss ich sie freischalten lassen durch die KDK“, so Andreas Frilling, Mitglied der KDK.

Diese Kontrollen dienen in erster Linie dazu, die Sicherheit des Lebensmittels zu gewährleisten. Doch eine KDK-Mitgliedschaft bedeutet für die Halter auch, sich an Maßnahmen zur Förderung hoher Haltungsstandards in den Betrieben zu beteiligen. Durch den Einsatz von Gummiböden etwa kann nicht nur das Wohlbefinden der Tiere verbessert werden, sondern letztlich auch die Qualität des erzeugten Kalbfleischs.

Ein Einblick in die Rosémast von Andreas Frilling

Andreas Frilling ist begeisterter Rosémäster. Auf seinem Hof hält er männliche Kälber aus Bremerhaven, die die ersten 12 Wochen ihres Lebens bei einem Aufzüchter gehalten werden, bevor sie dann mit 13 Wochen auf den Hof Frilling in den Landkreis Vechta transportiert werden. Insgesamt finden dort rund 550 Kälber einen Platz. Die Kälber werden bis zu acht Monaten auf dem Hof gehalten, bevor sie zum Schlachter gebracht werden. Frilling hebt die Bedeutung der Mitgliedschaft bei der KDK für diesen Prozess hervor: „Ich bin Mitglied der KDK, weil das ein starker Zusammenschluss von vielen Landwirten mit den Schlachtereien ist.“ Andreas Frilling erklärt: „Die Rosémast ist arbeitsmäßig etwas einfacher als die normale Kälbermast. Ich muss nur einmal am Tag füttern und abends einmal das Futter schieben.“ Einige Herausforderungen birgt die Rosémast dennoch. Die richtige Fütterung, eine gute Belüftung und ausreichend Platz und Licht sind für die Kälber essenziell. Deshalb hat Frilling große Fensterfronten in seine Ställe eingebaut, um seinen Tieren viel Licht bei gleichzeitigem Schutz vor der Witterung zu bieten.

Die Haltung und Gesundheit der Tiere bilden die Basis für den Genuss. Halter wie Andreas Frilling und weitere KDK-Mitgliedern gewährleisten, dass Deutsches Kalbfleisch ein Premiumprodukt bleibt. Doch erst die SGS als letzter Baustein sorgt dafür, dass aus einem Qualitätsversprechen auch ein Transparenzversprechen wird: „Die QS gibt einen Standard, wir als KDK wollen diesen Standard und unser Dienstleister, die SGS, ist das unabhängige Institut, das diese Prüfsystematik im Endeffekt umsetzt auf den Betrieben“, so Averbek abschließend.

Weitere Einblicke in die Arbeit von Andreas Frilling, sowie spannende Tipps zur Zubereitung von Kalbfleisch finden Sie auf der KDK- Website.

KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH / BUNDESVERBAND DER KÄLBERMÄSTER:

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