Die richtige Menge an Zusatzkälbern zu bestimmen ist eine grosse Herausforderung

Remo Ackermann – **Erwin von Deschwanden bewirtschaftet zusammen mit seiner Familie in Kerns einen Mutterkuhhaltungsbetrieb mit Schwerpunkt Natura-Veal-Produktion.**

Die Grauviehkühe verfügen über eine gute Milchleistung, was für die Natura-Veal-Produktion entscheidend ist.

Zum Betrieb gehören 13 ha landwirtschaftliche Nutzfläche. Daneben arbeitet Erwin von Deschwanden in einem Teilzeitpensum als Forstwart. Die Familie von Deschwanden hat sich seit dem Stallneubau im Jahr 2014 auf die Produktion von Natura-Veal spezialisiert. Mit 23 Mutterkühen, davon 21 Tiere der Rasse Grauvieh, produzieren sie jährlich rund 35 Natura-Veal.

Sonja und Erwin von Deschwanden mit ihrem Sohn Jan aus Kerns. Bild: Trudy von Deschwanden.

Saisonale Abkalbung ermöglicht Alpung

Die Familie von Deschwanden hat die Mutterkuhhaltung auf saisonale Abkalbung ausgerichtet. Grund dafür ist die Alpung. Bis auf einige wenige Kühe werden alle Tiere im Sommer auf einer nahe gelegenen Alp gesömmert. Im Herbst kalben die Mutterkühe ab und im Winter / Frühling werden die Kälber als Natura-Veal vermarktet. Über die Sommermonate sind die Kühe dann galt und können so problemlos gealpt werden. Als Vatertier setzen sie einen Limousin-Leasingstier der Vianco ein.

Zusatzkälber sind eine grosse Herausforderung

Um die im Winter und Frühjahr verhältnismässig tiefen Kälberpreise aufzufangen, arbeitet Erwin von Deschwanden mit Zusatzkälbern. Die Tiroler Grauviehkühe verfügen über eine gute Milchleistung und akzeptieren Zusatzkälber relativ gut. Wobei es jedoch grosse Unterschiede zwischen den Kühen gibt. «Einige Kühe lassen Zusatzkälber leichter saugen, andere nur dann, wenn ihr eigenes auch am Säugen ist», erklärt von Deschwanden. Die Zusatzkälber kauft er von Nachbarbetrieben zu.

Die Kühe fressen ausschliesslich betriebseigenes Raufutter. Bild: Tony Aufdermauer.

Damit die Kälber den Ausmastgrad erreichen, kann ihnen im Kälberschlupf gezielt ein Ergänzungsfutter verabreicht werden.

Die grosse Herausforderung ist laut Erwin von Deschwanden, die Milchleistung der Herde richtig einzuschätzen. Diese ist entscheidend für die Menge an Zusatzkälbern. Hier muss der Betriebsleiter bereits abschätzen, wie viel Milch in einigen Monaten noch in der Herde vorhanden sein wird, wenn die Kälber grösser sind und einen höheren Milchbedarf haben. Dies richtig einschätzen zu können braucht Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl. Von Deschwanden sieht in diesem System den Vorteil, dass die meisten Zusatzkälber nicht an eine spezifische Kuh gebunden sind. Somit ist er bei Kuhverschiebungen und der Sömmerung sehr flexibel.

Wägen ist zentral

Im Zwischengang zum Kälberschlupf wurde eine elektronische Kälberwaage eingebaut. Diese Investition lohnt sich aus Sicht des Betriebsleiters. Regelmässiges Wägen und Buchführen erlaubt es, die Tageszunahme und Schlachtausbeute der Kälber besser abschätzen zu können. Dadurch kann von Deschwanden die Schlachtgewichte optimieren und die Kälber zum richtigen Zeitpunkt verkaufen, was schnell einen Mehrerlös bringt. Durch die effiziente Stalleinrichtung und mit der optimal platzierten Waage ist der Zeitbedarf fürs Wägen klein. Erwin von Deschwanden braucht lediglich rund 15 Minuten um eine Gruppe von ca. 15 Kälbern zu wägen.

Ausmastgrad im Auge behalten

Neben dem optimalen Schlachtgewicht ist der Ausmastgrad zentral. Ungedeckte Tiere in der Fettklasse 1 sind zu vermeiden. Dies erreicht er durch die gute Herdenmilchleistung der Muttertiere und durch gezielte Zufütterung im Kälberschlupf. Als Ergänzungsfutter für die Kälber setzt er Vierkornflocken aus Mais, Gerste, Weizen und Hafer ein. Dies hilft gewissen Kälbern die Fettabdeckung auch bei schlechterer Milchleistung der Mutter, respektive Ammenkuh, zu erreichen. Den Mutterkühen wird kein Ergänzungsfutter verabreicht. Diese füttert er einzig mit betriebseigenem Raufutter (Heu und Grassilage). Erwin von Deschwanden kastriert alle Stierkälber. Er ist überzeugt, dass dadurch die Fettabdeckung besser wird. Männliche Natura-Veal sind nach seiner Erfahrung weniger gedeckt als weibliche und kastrierte Kälber. Hat er dennoch ein ungedecktes Kalb, behält er dieses auf dem Betrieb und schlachtet es später im Alter von rund 10 Monaten als Natura-Beef, sofern das Tier das Potential hat, ein H oder C in der Fleischigkeit zu erreichen.

Erwin von Deschwanden hält abschliessend fest, dass die Natura-Veal-Produktion mit Zusatzkälbern sehr arbeitsaufwändig ist und er dies nur dank der grossen Unterstützung seiner Familie betreiben kann. ■

Dank der optimal platzierten Waage im Zwischengang zum Kälberschlupf hat Erwin von Deschwanden eine Gruppe von 15 Kälbern in einer Viertelstunde gewogen. Bild: Sonja von Deschwanden.