

Medienmitteilung „Veau sous la mère“ – 17. November 2008

Der Lancierung von Kalbfleisch aus der Mutterkuhhaltung steht nichts mehr im Weg. Das im Jahr 2007 gestartete Projekt „Veau sous la mère“ erzielt äusserst positive Resultate. „Natura-Veal – Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung“ wird in absehbarer Zukunft bei Coop zu kaufen sein.

Im Januar 2007 wurde das Projekt „Veau sous la mère“ mit 24 Projektbetrieben gestartet. In Frankreich hat Kalbfleisch aus der Mutterkuhhaltung eine lange Tradition. Die in Frankreich praktizierten Produktionsformen lassen sich aber nicht in die Schweiz übertragen. Ziel des von Mutterkuh Schweiz, Coop, Bell und VIANCO durchgeführten Projektes war es, ein auf die Schweizer Bedürfnisse abgestimmtes Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung zu prüfen. Das Projekt wurde vom Coop-Fonds für Nachhaltigkeit massgeblich unterstützt.

Aufgrund der positiven Erfahrungen und der guten Resultate haben die Projektpartner entschieden, ein Markenprogramm für Kalbfleisch aus der Mutterkuhhaltung unter dem Namen Natura-Veal zu lancieren. Der Markenname und die Bildmarke wurden bewusst in Anlehnung an die starke Schwestermarke Natura-Beef gewählt. Mit Natura-Veal können für die Mutterkuhhalter neue Märkte erschlossen werden. Für Kalbfleisch besteht eine gute Nachfrage, die Konsumenten erwarten jedoch ein Qualitätsprodukt, was hohe Anforderungen an die Fleischqualität, Haltung, Fütterung und Tiergesundheit stellt.

Produktebedingt müssen die Kälber mit rund 5 ½ Monaten schlachtreif sein. Eine besondere Herausforderung im Projekt – aber auch in Zukunft – stellt die Fleischfarbe und -textur dar. Kalbfleisch muss sich von Rindfleisch unterscheiden. Es wurden verschiedene Massnahmen getroffen, um die hohe Schlachtkörperqualität zu erreichen. Ziel ist es, ein feinfaseriges und zartes Fleisch in Rosa bis Dunkelrosa zu erreichen.

Die Produktionsanforderungen für Natura-Veal sind mit denjenigen von Natura-Beef identisch. Mutterkuhhaltung, täglicher Weidegang im Sommer und täglicher Auslauf im Winter sind obligatorisch. Die Fütterung der Mutterkühe erfolgt durch Raufutter: Aus Gras wird bestes Kalbfleisch.

Die Vermarktung von „Natura-Veal – Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung“ erfolgt gemäss dem erfolgreichen Vermarktungskonzept für Natura-Beef exklusiv über VIANCO, Viegut, Bell und Coop. Die Einführung bei Coop erfolgt schrittweise, sobald genügend Schlachttiere vorhanden sind. In einer ersten Phase wird das Fleisch im bestehenden Kalbfleischprogramm von Coop Naturafarm verkauft. Nach dieser Initialphase wird „Natura-Veal – Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung“ als eigenständiges Produkt lanciert.

Mutterkuh Schweiz sucht Betriebe für die Produktion von Natura-Veal. Die Projektbeteiligten sind überzeugt, dass Natura-Veal als erstklassiges Kalbfleisch eine Chance für die Mutterkuhhalter darstellt.

Die Projektpartner Coop, Bell, VIANCO und Mutterkuh Schweiz

Brugg, 17. November 2008 / Pressemitteilung VSLM.doc

Kontakte:

Ivo Wegmann, Präsident SC VSLM und Direktor VIANCO, Tel. 079 401 04 79

Urs Weingartner, Coop, Einkauf Labelfleisch, Tel. 061 336 64 73

Josef Dähler, Bell AG, Leiter Geschäftsbereich Frischfleisch, Tel. 062 388 53 00

Corsin Farrér, Präsident Mutterkuh Schweiz, Tel. 079 320 15 33