



Kalbfleisch ist teuer und begehrt

Zusammenfassung

Kalbfleisch ist in der Schweiz im Moment begehrt. Dies trotz vergleichsweise teuren Preisen. Die Preise sind hoch, weil infolge des Rückgangs des Kuhbestands weniger Kälber für die Mast zur Verfügung stehen. Besonders gefragt ist Fleisch aus besonders tierfreundlicher Haltung und von guter Qualität.

Die BSE-Krise in den 90er-Jahren liess auch den Kalbfleischmarkt nicht kalt. Die Nachfrage und damit auch die Preise sackten ab. Die Bauern haben entsprechend reagiert und den Rindviehbestand reduziert. Weil die Anzahl Kühe abnahm, war auch das Angebot an Schlachtkälbern seit etwa 1997 rückläufig (Grafik 1). Erst im Jahr 2006 stabilisierten sich der Kuhbestand und damit auch die Lage auf dem Kalbfleischmarkt. Ob diese Entwicklung anhält, ist nicht klar. Die kleinere Anzahl geschlachteter Kälber konnte teilweise durch einen Anstieg des durchschnittlichen Schlachtgewichtes kompensiert werden (Grafiken 2 und 3).

Nach der BSE-Krise sind die Produzentenpreise für Kalbfleisch stetig gestiegen (Grafik 4). Zudem haben sich die saisonalen Schwankungen verkleinert. Variierten die Preise früher um rund 4 Fr./kg Schlachtgewicht, betrug die Differenz im Jahr 2006 nur noch zirka 2 Fr./kg. Unterdessen dürfte Kalbfleisch auf dem vorläufigen Preismaximum angelangt sein. Ein weiterer Anstieg ist unwahrscheinlich. Allerdings gibt es grosse Unterschiede innerhalb der Kalbfleischpalette. Das Fleisch des Fleischrassenlabels SwissPrimVeal erzielt zurzeit den besten Preis (Grafik 5). Es folgen das Kalbfleisch von Coop Naturaplan und das biologisch produzierte Fidelio. An der unteren Grenze liegen die Preise für M7-Vollmilchkalb und QM Schweizer Fleisch. Von der Preissteigerung der letzten Jahre haben die tieferpreisigen Produktionsrichtungen mehr profitiert. Der Abstand zum Leader SwissPrimVeal hat sich verkleinert.

An Fleisch stellen Konsumentinnen und Konsumenten ausgesprochen hohe Qualitätsansprüche. Diese beziehen sich sowohl auf die Haltung der Tiere, als auch auf die Güte des Fleischstückes. Verlangt werden eine naturnahe, umwelt- und tiergerechte Produktionsweise, kurze Transportwege und Frische. So ist es zu verstehen, dass der weitaus grösste Teil des Fleisches über Labels abgesetzt wird. Zusammen mit der in den letzten Jahren beim Fleisch vorgeschriebenen Herkunftsbezeichnung geben sie den Konsumenten und Konsumentinnen die Garantie für eine gesunde und genussvolle Ernährung.

Methodische Hinweise, Abkürzungen:

Die Preise werden von der Proviande wöchentlich in Schlachthöfen erhoben oder durch den Geschäftsbereich Viehwirtschaft des SBV ermittelt. Die Einschätzung der Tiere basiert auf dem CH-TAX Einschätzungs- und Klassifizierungssystem der Branchenorganisation der Schweizer Fleischwirtschaft Proviande. T3 bezeichnet ein mittelfleischiges, gleichmässig gedecktes Schlachtier.

Quellen:

Die Angaben basieren auf Erhebungen der folgenden Institutionen: SBV Statistik, SBV Geschäftsbereich Viehwirtschaft, Proviande, Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) und Bundesamt für Statistik (BFS).



Weitere Informationen und Zahlen:

Landwirtschaftliche Monatszahlen, monatlich, SBV Statistik, 5200 Brugg

Statistische Erhebungen und Schätzungen über Landwirtschaft und Ernährung, jährlich, SBV Statistik, 5200 Brugg

Der Schlachtvieh- und Fleischmarkt 2006, SBV Schweiz. Bauernverband, Brugg; Geschäftsbereich Viehwirtschaft

Bezug über:

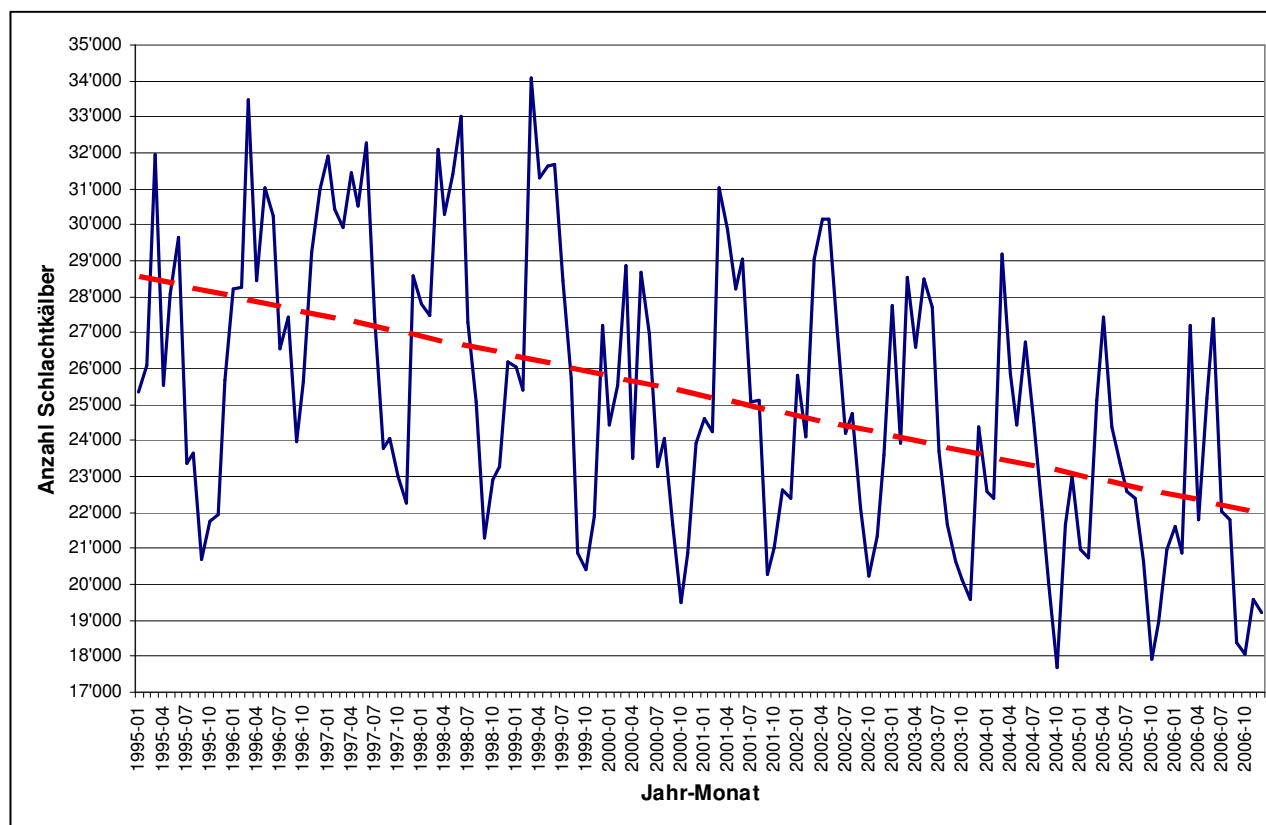
http://www.bauernverband.ch/de/shop_publicationen/dienstleistungen/publikationen.htm

Auskünfte:

Robert Grüter, Leiter SBV Statistik, Tel. 056 462 53 25

Daniel Erdin, Dr., Stv. Leiter SBV Statistik, Tel. 056 462 54 41

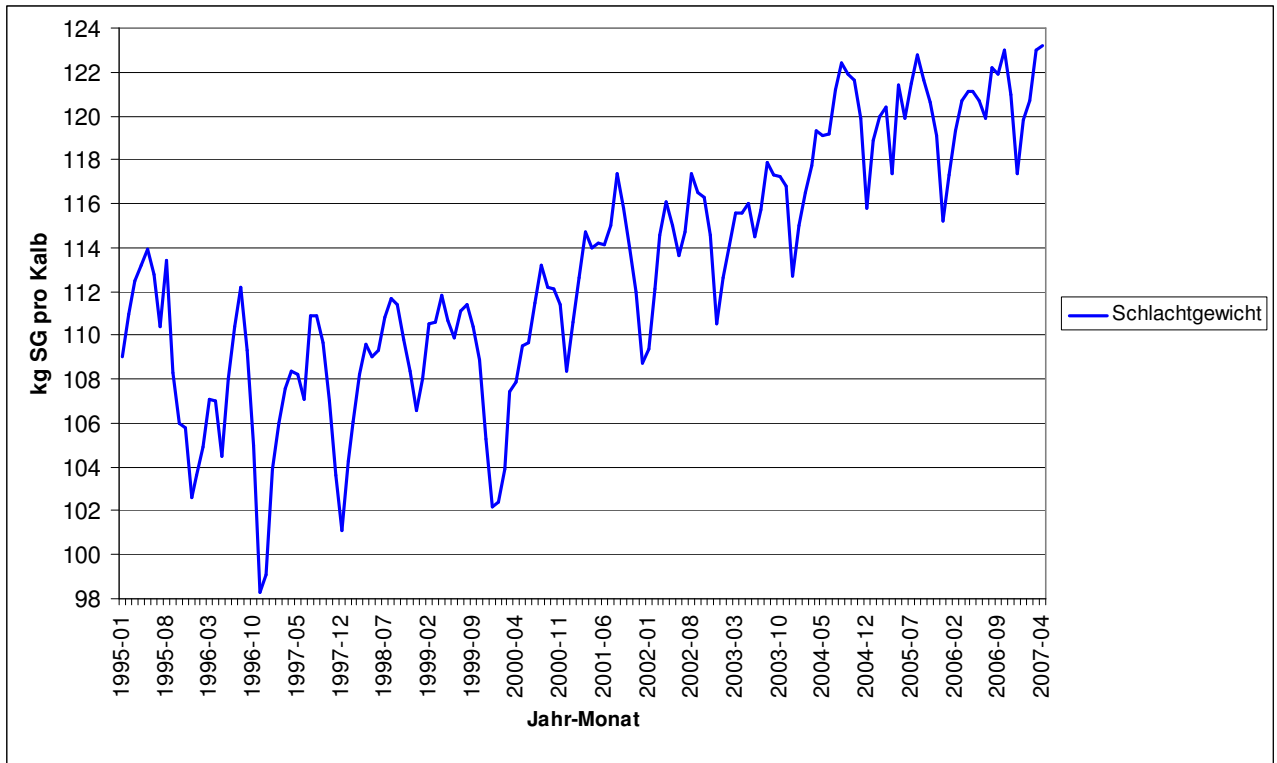
Grafik 1: Anzahl geschlachtete Kälber pro Monat für die Jahre 1995 bis 2006, linearer Trend als rot gestrichelte Linie



Quelle: BVET, BFS und SBV Statistik

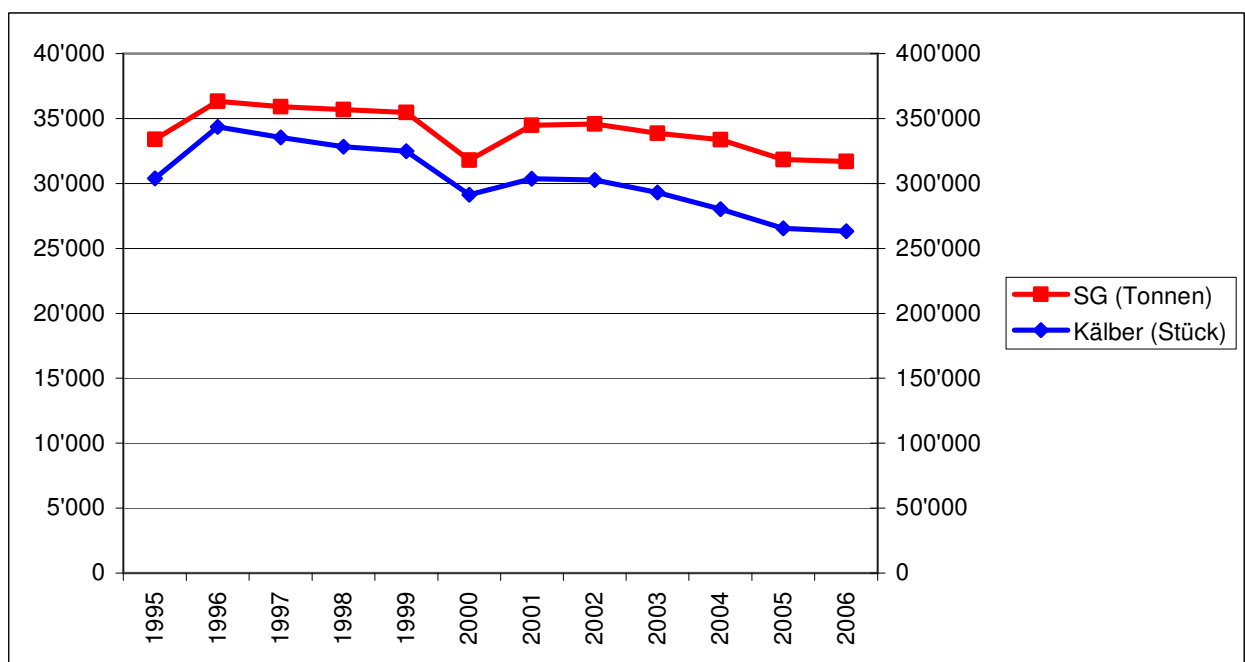


Grafik 2: Durchschnittliches Schlachtgewicht der Schlachtkälber



Quelle: BFS und Statistik SBV

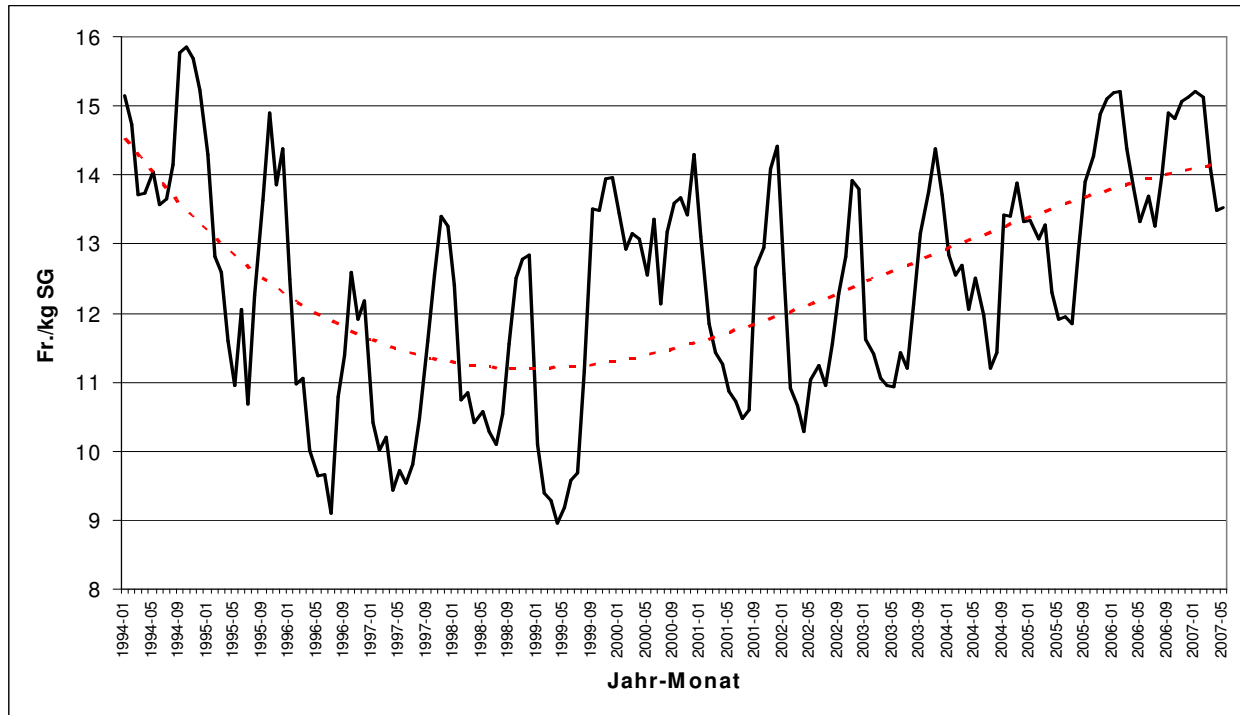
Grafik 3: Schlachtgewicht (SG) der geschlachteten inländischen Kälber in Tonnen (linke Skala) und Anzahl geschlachteter inländischer Kälber (rechte Skala), Jahre 1995 bis 2006



Quelle: BFS und Statistik SBV

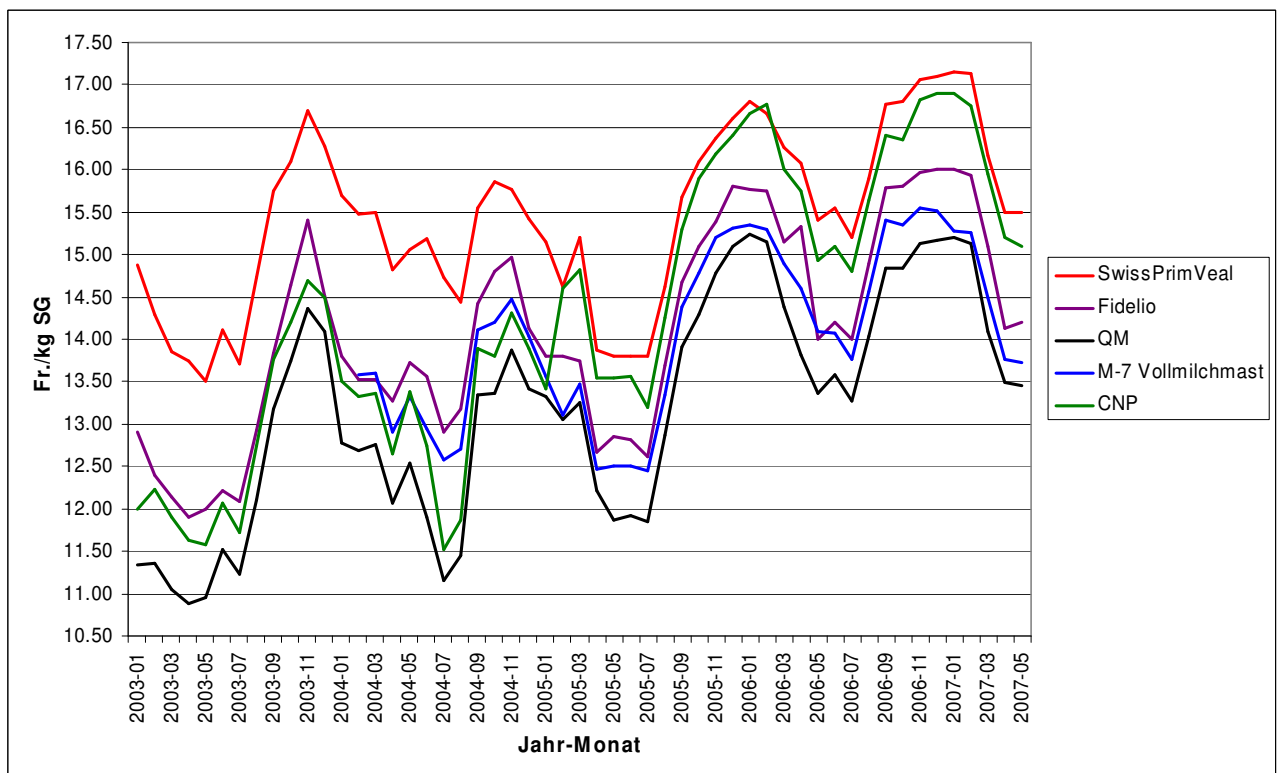


Grafik 4: Kälberpreis in Fr. pro kg SG inkl. MwSt, franko Schlachthof, Kategorie T3, von Januar 1994 bis Mai 2007, Trend (Polynom 3. Grades) als rot gestrichelte Linie



Quelle: SBV Statistik und Geschäftsbereich Viehwirtschaft SBV

Grafik 5: Preise für Schlachtkälber der Kategorie T3 in Franken pro kg SG nach Produktionsrichtung, Januar 2003 bis Mai 2007



Quelle: SBV Statistik, Geschäftsbereich Viehwirtschaft SBV, Proviande