

Potenzial in allen Kanälen

DER KÄLBERMARKT ist in Bewegung. Experte Yvan Meuwly erklärt die Entwicklung und zeigt Chancen für Produzenten auf.

UFA-Revue: Warum schwanken die Bankkälberpreise übers Jahr so stark?

Yvan Meuwly: Kalbfleisch ist ein Premiumfleisch und wird entsprechend konsumiert. So ist es nicht verwunderlich, dass aktuell der inländische Kalbfleischkonsum bei bescheidenen 2.9 kg je Kopf und Jahr liegt. Hauptsächlich

wird Kalbfleisch an Feiertagen gegessen. Während seit Jahren an Weihnachten ein hoher Anteil Kalbfleisch konsumiert wird, verlagert sich der weitere Konsum-Pic von Ostern zu Pfingsten, wenn Festigkeiten wie Konfirmationen und Firmungen stattfinden. Das teurere Kalbfleisch stellt ein gern gewähltes Festtagsgericht dar. Diese

Tatsachen, verbunden mit einer erhöhten Schlachtkälber-Produktion im ersten Halbjahr sowie einer unterschiedlichen Nachfrage nach den einzelnen Teilstücken des Kalbes, führen zu starken Preisschwankungen. Nach wie vor sind Abnehmer und Verwerter erst dann bereit, Kalbfleisch einzulagern, wenn der Kälberpreis auf ein Niveau von Fr. 12.50 gesunken ist. Kommt hinzu, dass die von Bund und Proviande bewilligten Kalbfleisch-Einlagerungen Jahr für Jahr neu beurteilt werden, was ein gewisses kalkulatorisches Risiko für die Kalbfleisch-Produktion darstellt. Sollte es im Frühjahr diese Kalbfleisch-Einlagerungen nicht mehr geben, kann man davon ausgehen, dass die Kälberpreise noch exorbitanter schwanken würden als heute.



Yvan Meuwly ist Bereichsleiter Rindvieh bei der Anicom.

Ebenfalls müsste zunehmend mit spekulativerem Verhalten einzelner Marktakteure gerechnet werden und die Entwicklung auf dem Tränkermarkt wäre ungewiss.

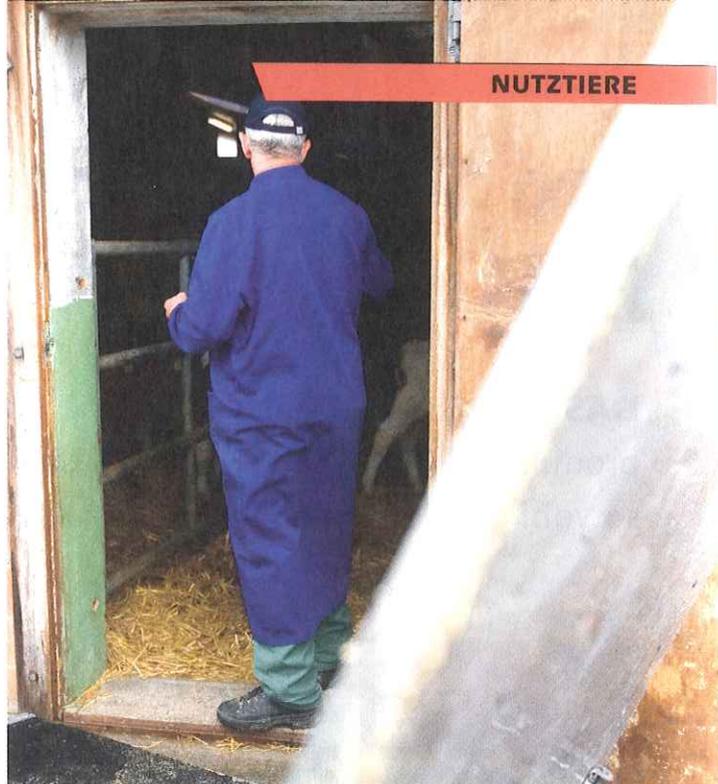
Ganzjahres-Mast ist erwünscht. Weshalb steigt der Preis im Sommer nicht entsprechend an?

Wir haben eine Ganzjahres-Mast, jedoch mit einer Ungleichheit. In den warmen Monaten oder Schönwetterperioden ist Kalbfleisch kein typischer Konsumartikel. Hinzu kommt, dass das schwächere Angebot an Kalbfleisch während dieser Zeit mit Fleisch aus der Einlagerung ausgeglichen würde. So ist es eine alte Tatsache, dass die Schlachtkälberpreise erst

ab Ende Juli beziehungsweise Anfang August wieder anziehen und sich bis Mitte Dezember stabilisieren. Oder wie man sagt: Wenn die Zwetschgen blauen, bekommen die Kälber goldene Klauen.

Die Tränkerpreise sind 2015 überdurchschnittlich hoch. Ist für den Herbst eine Besserung in Sicht?

Ich befürchte leider nicht so ausgeprägt wie in den vergangenen Jahren. Weil der Kuhbestand abnimmt, kommt es automatisch zu einer Verknappung der Tränker und entsprechend einer guten Nachfrage mit hohen Preisen. Grosse Hoffnung setze ich auf gesextes Sperma in der Milchviehzucht und auf einen hohen Anteil Mastrassenbesa-



mungen. So kann es uns gelingen, die Effizienz der verfügbaren Tränker zu optimieren. Eine positive Nebenerscheinung eines erhöhten Einsatzes von gesextem Sperma wäre die Verminderung der umstrittenen Tränkerschlachtungen.

In welchen Kanälen gibt es Potenzial für die Kälbervermarktung?

Die Kälbervermarktung hat sich in den letzten Monaten und Jahren aufgespalten. Es zeichnen sich zwei Hauptkanäle ab: Einerseits ist dies der Gastrokanal, wo vor allem Schlachtkörper mit einer guten Fettabdeckung, einem Schlachtgewicht über dem Durchschnitt und einem L-Wert über 42 gefragt sind. Andererseits profiliert sich der Detailhandel mit Kalbfleisch, welches aus RAUS-Haltung stammt. RAUS-Kälber werden mit einem spezifischen Labelzuschlag abgerechnet, ein Preisabzug bei einem Alter von bis 160 Tagen und einem L-Wert von 39 entfällt ebenfalls. Potenzial gibt es in beiden Kanälen. Entscheidend für den Kälbermäster ist, für welchen Kanal oder für welches Programm er Schlachtkälber produzieren will. Die Anicom mit ihren vielseitigen Absatzkanälen hat für jeden Kälbermäster eine optimale Lösung. Bleibt zum Schluss zu hoffen, dass sich der Kalbfleischkonsum nicht weiter rückläufig entwickelt. Ansonsten sind die interessantesten Produktions- und Labelprogramme hinfällig.

Für das Weihnachtsgeschäft sind Kälber gesucht.

Interview Matthias Roggli, UFA-Revue, 3360 Herzogenbuchsee.

INFOBOX
www.ufarevue.ch 7-8 · 15