Wie Biokälber *gesund bleiben*

Hohes Tierwohl, weniger Antibiotika – ein Projekt von Bio Luzern will das Abtränken auf dem Geburtsbetrieb fördern. Davon profitieren Milch- und Mastbetriebe, wie ein Beispiel zeigt.

Biokälber auf dem Geburtsbetrieb abzutränken, kann sich in verschiedener Hinsicht lohnen und wird zunehmend zum Thema (siehe auch Beratung S. 19). Da viele Biolandbetriebe ihre Milch lieber für gutes Geld verkaufen als sie wenig gewinnbringend zu vertränken und zudem häufig wenig Platz im Stall zur Verfügung steht, werden viele Biotränker im Alter von vier Wochen mit einem unausgereiften Immunsystem und zu verhältnismässig guten Preisen in den konventionellen Markt verkauft. Dort sind sie einem hohen Risiko ausgesetzt, zu erkranken und erhalten deshalb präventiv Antibiotika. Das Projekt «Zu Hause gross werden – Kälber auf Geburtsbetrieben abtränken» von Bio Luzern möchte diese Problematik jetzt angehen. Innerschweizer Milchbetriebe, die daran teilnehmen, können einen einmaligen Unterstützungsbeitrag beantragen. Mit diesem Geld, das von der Albert-Koechlin-Stiftung stammt, wollen die Projektverantwortlichen Kälberplätze für das Abtränken auf dem Geburtsbetrieb schaffen und fördern. Die Betriebe werden zudem vom Kälbergesundheitsdienst beraten. Bio Luzern kümmert sich um die Vernetzung und Vermittlung der Partnerbetriebe.

Konkret strebt das Projekt ein kombiniertes System an, bei dem Geburts- und Ausmastbetrieb eng zusammenarbeiten. Wie das aussehen kann, zeigt das Beispiel von Hans und Marliese Wyss aus Malters LU. Seit fast zwanzig Jahren schon gehen ihre halbjährigen Remonten grösstenteils auf den Ausmastbetrieb von Guido und Regula Wigger in Obernau bei Kriens LU. Das Ganze begann, als Guido Wigger 2003 die Milchwirtschaft an den Nagel hängte und Ausschau nach Biobetrieben hielt, die ihm Mastremonten liefern könnten. Auch bei Hans Wyss hatte er damals nachgefragt. Die beiden kannten sich bereits durch ihre Mitgliedschaft bei Bio Luzern. Hans Wyss sagte sofort zu. So nahm die langjährige Partnerschaft der Betriebe, die beide bereits 1994 respektive 1995 auf Bio umgestellt haben, ihren Anfang.

Die Tiere bleiben bis zum Alter von etwa sechs Monaten auf dem Betrieb der Familie Wyss und ziehen dann in Gruppen auf den Ausmastbetrieb der Familie Wigger um. «Seit 2011 stammen meine Ausmasttiere ausschliesslich vom Betrieb der Familie Wyss. Dort haben die Tiere Familienanschluss, weshalb sie sehr zutraulich und ausgeglichen sind», sagt Guido Wigger. Eine wichtige Voraussetzung für die Tiergesundheit und die Eingliederung auf dem Partnerbetrieb.

Ideal ist es für Guido Wigger, wenn die Tiere, die Hans Wyss zu ihm auf den Betrieb bringt, zwischen 170 und 200 Kilogramm auf die Waage bringen. Dann hätten sie bereits ein ausgebildetes Immunsystem und seien weitgehend resistent gegen allfällige Krankheiten. Dass die Tiere in Gruppen eintreffen und auch so zusammenbleiben, habe viele Vorteile. «Die Tiere haben kaum Heimweh, bleiben ruhig und gewöhnen sich sehr rasch bei uns ein», sagt der passionierte Biolandwirt. Seit er nur noch mit einem einzigen Betrieb zusammenarbeite, habe er sehr selten den Tierarzt im Stall, der Antibiotikaeinsatz gehe gegen null.

Für ein gewappnetes Immunsystem

Das Immunsystem der Kälber wappnet sich im Zuge seiner Entwicklung vor allem gegen Keime aus der unmittelbaren Umgebung. Kommen sie in dieser kritischen Zeit zusammen mit Tieren von anderen Betrieben auf einen fremden Hof mit Erregern, die ihr Immunsystem nicht kennt, werden sie schnell krank. Da die Tiere in Guido Wiggers Stall jedoch alle vom selben Partnerbetrieb stammen, gleichen sich die beiden

Marliese und Hans Wyss im Gespräch mit Projektleiter Stefan Schürmann (Mitte).

Guido Wigger mit einem Ausmasttier, das er im Alter von gut sechs Monaten von der Familie Wyss übernommen hat. *Bilder: Ann Schärer*

Stallmilieus rasch an. Die Kälber treffen damit am neuen Ort auf bereits bekannte Keime, die ihr Immunsystem problemlos verkraften kann. Das Resultat: gesunde, ruhige und schöne Tiere.

Um eine möglichst hohe Wertschöpfung zu erreichen, verkaufen Guido und Regula Wigger ihr Fleisch mittlerweile fast ausschliesslich über Direktvermarktung – meist abgepackt in 5- oder 10-Kilo-Mischpaketen, dazu Edelstücke nach Wahl zu etwas höheren Preisen.

Wege aus dem Dilemma

Auch Marliese und Hans Wyss sind davon überzeugt, dass sich dieses kombinierte System lohnt. «Unser Ziel lautet ganz klar: Biokalb bleibt Biokalb. Es kann einfach nicht sein, dass wir für unsere Biomilch einen guten Preis erhalten, es uns aber egal ist, dass die Kälber im anfälligsten Alter auf konventionelle Betriebe kommen und dort krank werden», sagt Hans Wyss. Wer sich das zu Herzen nehme, werde für ein solches kombiniertes System offen sein, ist er überzeugt. Ihm sei bewusst, dass man damit nicht reich werde, eine gewisse Wertschöpfung bleibe unter dem Strich dennoch. 1500 Franken erhält er durchschnittlich für seine Tiere.

Als weiteren Lösungsansatz sieht Guido Wigger ein Anreizsystem, bei dem die Biolandwirtin oder der Biolandwirt zum Beispiel ein paar Rappen mehr pro Liter Milch erhält, wenn sie oder er die Kälber auf dem Betrieb behält, bis ihr Immunsystem aufgebaut ist und die Tiere im Biokanal bleiben. «Das sollte für Bio die Norm werden.» Bei Demeter- und NOP-anerkannten Betrieben sei das bereits der Fall (NOP steht für National Organic Program, die US-Bioverordnung). Ausserdem bestimmt eine neue Bio-Suisse-Richtlinie, dass Biobetriebe nur noch fünf statt wie bisher zehn Prozent Kraftfutter verfüttern dürfen. Sie wird langfristig dazu beitragen, dass sich Milchrassen wieder in Richtung mehr Fleischigkeit oder Zweinutzung entwickeln, was Milchrassenkälber für die Mast interessanter macht.

Dies, in Kombination mit dem Zusammenspannen von Biomilchwirtschafts- und Biomastbetrieben, könnte das Biokälberdilemma künftig lösen. Damit wäre ein weiterer wichtiger Schritt für eine glaubwürdige, auf geschlossene Kreisläufe orientierte Biomilchproduktion getan. *Ann Schärer*

Projekt «Zu Hause gross werden»

Das Projekt «Zu Hause gross werden – Kälber auf Geburtsbetrieben abtränken» sucht per sofort Innerschweizer Betriebe, die sich eine kombinierte Produktion vorstellen können.

www.bio-luzern.ch

→ Christof Widmer, Bio Luzern
bio-widmer@bluewin.ch
Tel. 079 344 38 50

Remontes Bio 21.0 ist ein ähnliches Projekt in der Romandie (Bioactualités 3|22 wird darüber berichten). Es handelt sich dabei um eine Zusammenarbeit von Progana Bio Romandie und FiBL. Das Projekt untersucht zehn Partnerbetriebe. Es will ebenfalls für Betriebe Anreize schaffen, ihre Kälber im Biokanal zu halten.

→ Nathaniel Schmid, Departement Westschweiz, FiBL
nathaniel.schmid@fibl.org
Tel. 062 865 17 24