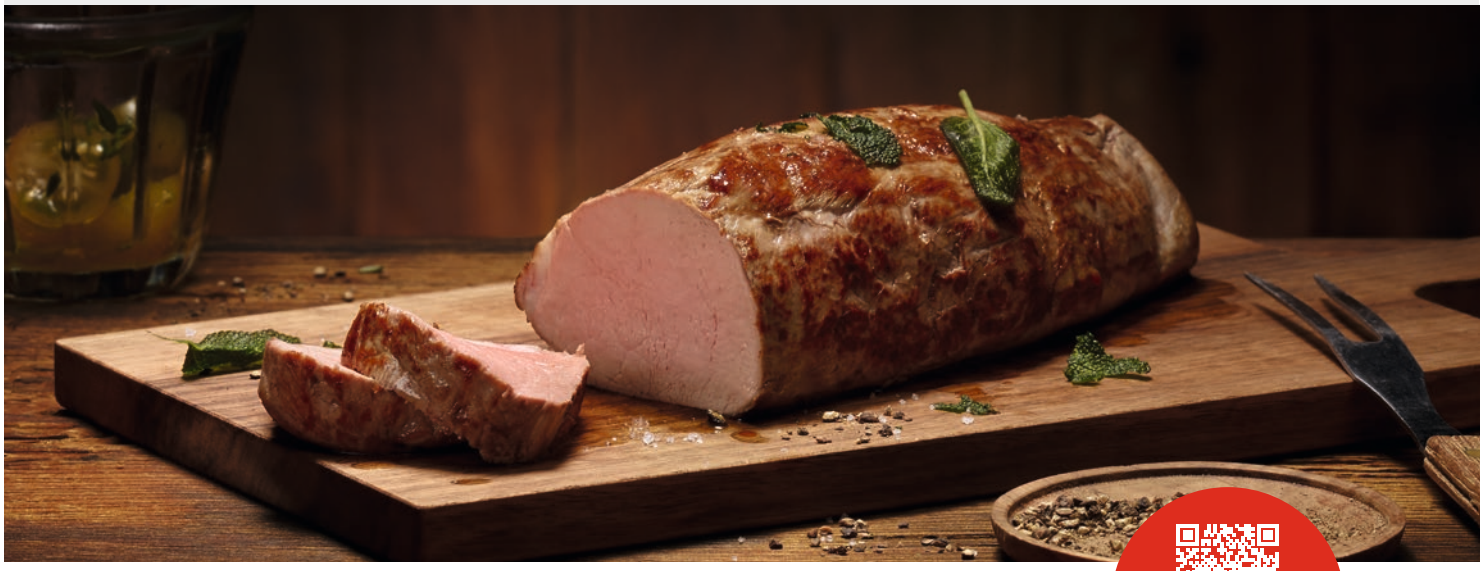
VOM
**KALB**

**Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Kalbfleisch.**

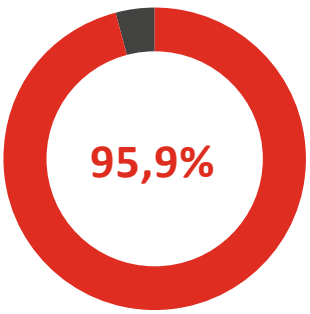


FEINE ONLINE REZEPTE

# DIE SCHWEIZER KÄLBERHALTUNG

Die einheimischen Milchkühe bringen jährlich etwa 670 000 Kälber zur Welt. Davon wird knapp die Hälfte zur Erneuerung der Herde als Milchkühe aufgezogen. Die andere Hälfte eignet sich nicht für die Milchviehhaltung. Diese Tiere gehen in die Grossvieh- oder Kälbermast.

## Anteil Inlandproduktion 2025




Quelle: Proviande

*Weitere Zahlen zur Inlandproduktion:*
*bfs.admin.ch*

## Das Wichtigste im Überblick.

- Schweizer Kalbfleisch ist zart und fettarm. Es enthält viel hochwertiges Eiweiss, Vitamine der B-Gruppe und Eisen.
- Zwei Drittel der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche eignen sich nicht für den Ackerbau. Unsere Kälber und Rinder wandeln das darauf wachsende Gras aber in hochwertige Nahrungsmittel wie Milch, Käse und Fleisch sowie in Leder um.
- Das Futter für die Schweizer Kälber ist besonders nachhaltig, da viele Nebenprodukte aus der Milchindustrie verwertet werden. Ausserdem sind die Futtermittel GVO-frei. Tiermehl, Hormone und Antibiotika zur Leistungssteigerung sind in der Schweiz verboten.
- Die Schweiz hat das strengste Tiertransportgesetz und eines der strengsten Tierschutzgesetze weltweit.
- Die Fleischproduktion ist an die Milchproduktion gekoppelt. Kühe geben nur dann Milch, wenn sie jährlich ein Kalb gebären.

# VOM KALB

**Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Kalbfleisch.**



## Kälbermast hat Tradition

Schon seit Generationen werden die Mastkälber mit Milch, Milchnebenprodukten und Raufutter zu einer ganz besonderen Spezialität aufgezogen. Die Schweizer Kälbermäster schaffen es mit viel Engagement und einer gezielten Fütterung, qualitativ hochwertige Kälber für die Fleischproduktion zu züchten. Das Fleisch von Kälbern ist besonders zart, von hoher Qualität und sehr bekömmlich. Die Kalbfleischproduktion ist ein Koppelprodukt der Milchproduktion, weil sie direkt durch die Anzahl geborener Kälber beeinflusst wird.

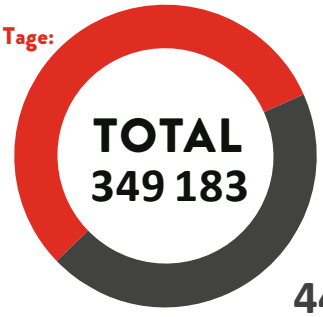
## Die wichtigsten Mastrassen

Neben den wichtigsten Rassen Limousin, Charolais, Pure Simmental, Original Braunvieh und Angus gelangen auch Kälber der Piemonteser, Eringer, Blonde d'Aquitaine, Weissblau Belgier und reine Milchrassen in die Mast.

## Kälberbestand in der Schweiz 2025

**55,4%**

**Kälber bis 121 Tage:**
**193 615**




**44,6%**

**Kälber bis 242 Tage:**
**155 568**

Quelle: TVD

## Tiergerechte Haltung

In der Schweiz dürfen Mastkälber ausschliesslich in Gruppen gehalten werden. Das Kalb ist ein Herdentier und fühlt sich in der Gruppe wohl. Die Stallungen sind mit Stroh eingestreut. Ab dem ersten Tag steht immer Wasser zur Verfügung, ab dem 14. Tag auch Raufutter/Heu. Im Tierschutzgesetz und in der Tierschutzverordnung sind die Vorschriften zur Haltung und Fütterung klar geregelt, damit sie auch eingehalten werden.

Die Kälberhaltung stellt hohe Anforderungen an das Können und Wissen der Landwirte. Vor allem während der Startphase ist eine intensive Tierbeobachtung und -betreuung von zentraler Bedeutung. Ein gutes Stallklima ohne Zugluft und eine saubere Einstreu sind wichtig, damit sich die Kälber wohlfühlen. Wo keine rauen Wetterlagen oder schwierige topografischen Bedingungen herrschen, verfügen immer mehr Kälbermastställe über einen Auslauf, in welchem sich die Tiere bei schönem Wetter gerne aufhalten.

***Weitere Informationen zur Kälberhaltung:***
***kaelbermaester.ch und mutterkuh.ch***

VOM
**KALB**

**Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Kalbfleisch.**



## Betriebsformen in der Schweiz

Genauso vielfältig wie die Schweiz präsentiert sich die Kälbermast. Kälbermäster findet man sowohl in den Berggebieten wie auch im Tal. Einigen Betrieben dient die Kälbermast als Haupterwerb, für andere ist sie ein willkommener Nebenerwerb. Schweizer Kalbfleisch ist eine Spezialität, wie sie in dieser Qualität nur bei uns zu finden ist.

## Geeignete Futtermittel

Die Fütterung ist optimal auf die Bedürfnisse der Mastkälber abgestimmt, sie variiert aber je nach Lage und Möglichkeit der Betriebe. Futtergrundlage bilden Vollmilch, Nebenprodukte aus der Milchindustrie und Kälbermilchpulver. Zudem steht den Kälbern Heu oder anderes geeignetes Raufutter sowie Wasser frei zur Verfügung.

## Labels

Beim Kalbfleisch gibt es verschiedene Labelprogramme. Deren Auflagen an Tierhaltung, Fütterung und Fleischqualität gehen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus und sie bieten Mehrwerte in Ökologie und Tierhaltung. Alle Labels haben das Ziel, die hohe Qualität von Schweizer Kalbfleisch zu sichern.

Für zusätzliche Sicherheit sorgt SUISSE GARANTIE, die Schweizer Garantiemarke mit kontrolliertem Warenfluss. Mit SUISSE GARANTIE gekennzeichnetes Kalbfleisch genügt den höchsten Anforderungen an Produktion, Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit.

***Weitere Informationen zu den Labels:***
***labelinfo.ch und suissegarantie.ch***

VOM
**KALB**

**Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Kalbfleisch.**




# KALBFLEISCH UND ERNÄHRUNG

## Nährwertangaben

Kalbfleisch, z.B. ein Schnitzel oder ein Plätzli, gilt als besonders zart und fettarm. Kalbfleisch enthält zwischen 18 und 23% hochwertiges Eiweiss und ist eine gute Quelle für Vitamine der B-Gruppe sowie für Eisen und Zink. Das Eisen im Fleisch kann zudem – wie auch das Eiweiss – vom menschlichen Körper besonders gut aufgenommen werden.

| 100 g essbarer Anteil | Koteletts | Nierstück | Brust, gerollt |
|---|---|---|---|
| *Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)* | 161/674 | 113/478 | 203/847 |
| *Eiweiss (g)* | 20,7 | 22,8 | 18,3 |
| *Gesamtfett (g)* | 8,7 | 2,4 | 14,5 |
| *Verhältnis der Fettsäurenanteile in Prozenten: SFA:MUFA:PUFA** | 44,9:44,9:10,2 | 39,5:42,9:17,6 | 43,8:47,9:8,3 |

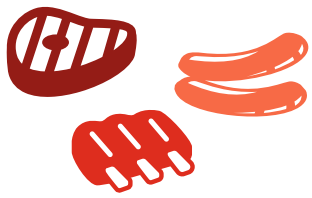
* SFA = gesättigte Fettsäuren
MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren
PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande

## Fast nur einheimisches Kalbfleisch

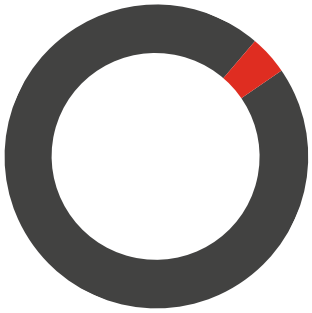
Kalbfleisch aus der Schweiz hebt sich klar von demjenigen im Ausland ab – dank seiner Produktionsweise, dem strengeren Tierschutz und der Transparenz. Das Vertrauen der Konsumenten in Schweizer Kalbfleisch ist deshalb gross.

### Kalbfleisch-Verbrauch 2025



**1,9 kg PRO KOPF**

Quelle: Proviande



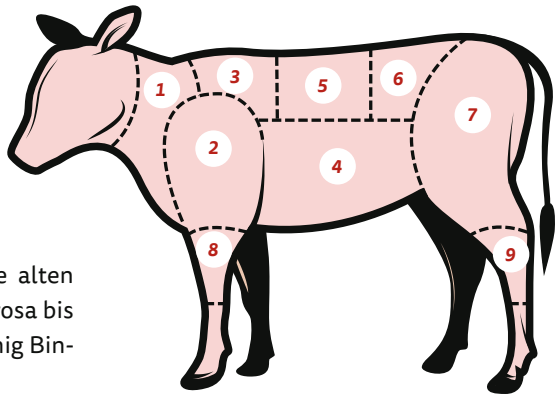
**3,8%**
**Kalbfleisch**

**Gesamter Fleischverbrauch**
**96,2%**

VOM
**KALB**

**Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Kalbfleisch.**

# FLEISCH VOM KALB




Das qualitativ hochwertige Kalbfleisch stammt von etwa fünf Monate alten weiblichen und männlichen Tieren. Das magere, feinfaserige Fleisch ist rosa bis rötlich, die Schnittfläche glänzt feucht. Es ist gut bekömmlich, da es wenig Bindegewebe und Fett enthält.

## Kalbfleisch für Gourmets

Kalbfleisch ist ein einzigartiger Genuss für Gourmets – ein Premiumprodukt. Es ist beliebt für spezielle Anlässe. So wird es besonders häufig in Restaurants gegessen. Aber auch über die Festtage, vor allem an Weihnachten, wird es gerne konsumiert.

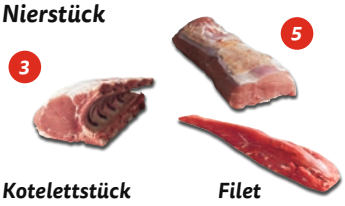
| Fleischstücke | Verwendungszwecke, Gerichte |
|---|---|
| ***Hals***  | Wer durchzogenes Fleisch liebt, wählt seinen Braten vom Hals. Vor allem wird dieses Stück aber für Ragout (Voressen), Frikassee und Hackfleisch verwendet. Gut weichgeschmort, ist Kalbfleischvom Hals besonders saftig. |
| ***Schulter (Laffe)***  | Ein dankbares Stück, das sich sowohl für Braten als auch für Ragout und Geschnetzeltes eignet. |
| ***Haxe***  | Ein Leckerbissen, die herrliche Kalbshaxe bzw. Ossobuco. Die Füsse gehören in die Gerstensuppe und geben Schmorgerichten die «bindende» Sauce. |
| ***Brust***  | Die Brust mit Knorpel, in Tranchen geschnitten, ergibt eine Spezialität der klassischen Küche: die Tendrons (Kalbsbrustschnitten). Mit einem Salbeiblatt und Speck umbunden, werden sie zu Arrostini. |

VOM
# KALB

**Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Kalbfleisch.**

DE, 047/2026

***Nierstück***




Das Nierstück eignet sich besonders für Steaks und Nierenbraten. Das Filet kann in Form von Medaillons oder, dicker geschnitten, als Filetsteaks verwendet werden. Das ganze Filet wird gerne im Teig gebacken. Aus dem Kotelettstück entstehen einzelne Koteletts oder der Kotelettbraten.

***Huft***




Die Huft eignet sich hervorragend für Braten oder kleine, regelmässige Plätzli wie Saltimbocca oder Piccata milanese. Die Unterspälte ergibt zarte Braten, mageres Geschnetzeltes, aber auch Fleischrouladen und Cordon bleu.

***Runde Nuss***




Der Stotzen wird aufgeteilt in das Eckstück für grössere Schnitzel, wie man sie für Cordon bleu, Wiener Schnitzel, Fleisch- Flache Nuss rouladen oder das Holstein-Schnitzel benötigt. Die Nuss (runde Nuss und flache Nuss) ergibt einen herrlichen Braten oder kleine Plätzli.


## Für weitere Auskünfte rund ums Kalb

Schweizer Kälbermäster-Verband (SKMV)
Laurstrasse 10
Postfach
5201 Brugg

Tel. +41 (0)56 462 51 11
*info@kaelbermaester.ch*
*kaelbermaester.ch*

SKMV
Schweizer
Kälbermäster-Verband

## Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch

Proviande
«Schweizer Fleisch»
Postfach
CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 309 41 11
*info@proviande.ch*
*schweizerfleisch.ch*



Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Achten Sie beim Einkauf auf die Herkunft, denn Schweizer Fleisch ist nachhaltiger als importiertes. Viele gute gründe für Schweizer Fleisch finden Sie unter ***schweizerfleisch.ch***

Schweizer Fleisch
**Meine Wahl.**