



Beispielprojekt QuNaV

Buure Chalb

Massnahmentyp: Produktionsstandard

Trägerschaft: Schweizer Bauernverband, Prodega/Growa /Transgourmet Schweiz AG, Bell AG

Projektphase: Vorabklärung und Startphase

Kurzbeschreibung des Projekts:

Das Ziel ist die Einführung eines Kalbfleischlabels für den Bereich der Gastronomie und der Grosshandelsmärkte und damit die Erschliessung eines bisher wenig genutzten Absatzkanals. Im Zentrum steht eine bäuerliche Mast, welche nach einem festgelegten Anforderungskatalog produziert. So muss die Mast zum Beispiel auf Basis von Vollmilch (min. 1'000 lt Vollmilch) erfolgen und in kleinen überschaubaren Produktionsstrukturen (max. 30 Kälbermastplätzen und max. Gruppengrößen von 15 Kälbern) erfolgen.

Kalbfleisch aus dem Programm „Buure Chalb“ wird über Prodega/Growa/Transgourmet unter dem Markennamen „Swiss Quality Veal“ vermarktet. Es ist jedoch möglich, dass Kälber aus dem Projekt „Buure-Chalb“ in einer späteren Phase direkt oder auch durch andere Abnehmer vermarktet werden können.

Erwartete Auswirkungen des Projekts auf die landwirtschaftliche Wertschöpfung:

Eine höhere Qualität im Vergleich zu anderen Kalbfleischprodukten rechtfertigt einen höheren Preis und schafft Mehrwert für die Produzenten. Ein Prämiensystem für die bäuerliche Produktion (Lohnmastbetriebe sind ausgeschlossen) garantiert den Kälbermästern einen finanziellen Mehrwert.

Auswirkungen auf die Qualität oder Nachhaltigkeit landwirtschaftlicher Erzeugnisse:

Der Produktionsstandard leistet einen Beitrag zur Erhaltung der Lebensgrundlage für unabhängige Bauernfamilien. Die Vermarktung zum höheren Preis fördert die regionalen Kälbermäster, welche mit artgerechter Fütterung qualitativ hochwertiges Kalbfleisch produzieren.

