

## Zusammenfassung

Die vorliegende Arbeit wurde im Rahmen des Projekts WertKalb® erstellt, das insbesondere männlichen Kälbern der ökologischen Milchviehwirtschaft einen Mehrwert geben möchte. Ein möglicher Lösungsansatz für das sogenannte „Kälberproblem“, das durch überzählige Tiere entsteht, die nicht für den Erhalt der Herde benötigt werden, ist die Vermarktung regionalen Kalbfleisches, welches unter erhöhten Tierwohlstandards, wie dem Verbleiben des Jungtiers bei der Kuh, produziert wurde. Ziel der vorliegenden Arbeit war es herauszufinden, welche Fleischqualität und-leistung von Kälbern aus der kuhgebundenen Aufzucht realisiert wird und welche Einflüsse wirken. Dies wurde durch die Auswertung von Kälberschlachtdaten zweier Erzeugergemeinschaften, einer Befragung der zugehörigen Landwirte, sowie Fleischqualitätsanalysen ermittelt. Erste Ergebnisse zeigen vor allem eine hohe Abhängigkeit der Leistungsmerkmale vom individuellen Betriebsmanagement, wie Kontaktzeiten, Fütterung und Form der Kälberaufzucht, aber auch der Entscheidung, wann die Tiere abgegeben werden (Schlachtalter, Schlachtgewicht). Weitere Faktoren stellen Geschlecht und Rasse dar. So erreichten die weiblichen Kälber höhere Fettgehalte und frühere Schlachtreifen. In Anbetracht der Rassen sind Kreuzungstiere hervorzuheben, die bessere Leistungs- und Qualitätsmerkmale erzielten als reine Braunvieh, aber auch reine Fleckviehkälber.

Weiterer Forschungsbedarf besteht vor allem um genauere Informationen bezüglich des Betriebsmanagements der einzelnen Landwirte zu erlangen um dadurch Rückschlüsse ziehen zu können. Erste Tendenzen zeigen, dass Kälber, die im Kurzkontakt leben, also lediglich zum Säugen bei der Kuh sind, die besten Ergebnisse hinsichtlich Leistung und Qualität erzielen konnten.

Außerdem wurde spezielles Augenmerk auf die Bestimmung der Fleischqualität gelegt. Der Konsument erwartet vor allem helles, zartes Fleisch, das so unter gegebenen Tierwohlstandards oft nicht produziert werden kann. Die Tiere der vorliegenden Studie erreichten allesamt gute Qualitäten. Sie wurden sensorisch im Schnitt mit Attributen im besten Drittel der Bewertungsskala beurteilt. Die Ergebnisse der Laboranalysen decken sich weitgehend mit Werten aus der Literatur, wobei die Datenlage für Kalbfleisch lückenhaft ist.

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass die Analysen des Aufzuchtmanagements, sowie jener der Fleischqualitäten deutlich intensiviert werden sollten um diese genauer betrachten zu können.