



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS



Neu sind die Bauern verpflichtet, den Kälbern auch ausreichend Raufutter – wie zum Beispiel Heu – zur Verfügung zu stellen, was die Eisenaufnahme der Tiere erhöht, das Kalbfleisch rosafarben werden lässt und die Kälber weniger anfällig für Krankheiten macht.



Rosafarbenes Kalbfleisch ist ein hochwertiges und gesundes Qualitätsprodukt, das viele lebensnotwendige Nährstoffe enthält und zudem das Resultat einer tiergerechten gesetzeskonformen Fütterung und Haltung darstellt.



Verlangen Sie an der Ladentheke oder bei Ihren Lieferanten rosa-farbenes Kalbfleisch – im Interesse Ihrer Gesundheit und des Tierwohles.



Kalbfleisch

«Setzen Sie auf **Qualität, Genuss und Tierschutz**»

Verlangen Sie an der Ladentheke oder bei Ihren Lieferanten **rosafarbenes Kalbfleisch** – im Interesse Ihrer Gesundheit und des Tierwohles.

Bitte beim Einkauf beachten:

Die rosa Färbung des Schweizer Kalbfleisches ist ein Merkmal für hohe Qualität. Sie ist sichtbarer Beweis für ein hochwertiges Produkt mit hervorragendem Geschmack von korrekt gehaltenen und gefütterten Kälbern.

Schweizer Fleisch-Fachverband SFF | Sihlquai 255 | 8031 Zürich
Tel. 044 250 70 60 | info@carnasuisse.ch | www.carnasuisse.ch

Schweizer Tierschutz STS | Dornacherstrasse 101 | Postfach | 4018 Basel
Tel. 061 365 99 99 | Fax 061 365 99 90 | sts@tierschutz.com | www.tierschutz.com

Eine gemeinsame Information des Schweizer Tierschutz STS und des Schweizer Fleisch-Fachverbandes SFF zur Kalbfleischfarbe



«Für den Schweizer Tierschutz STS und Ihren Fleischfachmann hat die tiergerechte und gesetzeskonforme Kälberhaltung höchste Priorität. Nur sie bietet Garantie für höchste Qualität.»



weiss

rosafarben

rot

Die bisherige traditionelle Art der Fütterung in der Mast führte den Mastkälbern nicht genügend Eisen zu. Deshalb verschärfte der Bundesrat per 1. September 2013 die Tierschutzvorschriften.

Neu sind die Bauern verpflichtet, den Kälbern auch ausreichend Raufutter – wie zum Beispiel Heu – zur Verfügung zu stellen, was die Eisenaufnahme der Tiere erhöht, das Kalbfleisch rosafarben werden lässt und die Kälber weniger anfällig für Krankheiten macht.

Diese Art der Fütterung führt nun zu einer rosa Färbung des Kalbfleisches, bei gleichzeitig bester Qualität und vollem Genuss. «Weisses» Kalbfleisch schweizerischer Herkunft wird damit in den nächsten Monaten wohl aus den Verkaufsvitrinen verschwinden.

«Weisses» Kalbfleisch kann künftig als deutliches Zeichen einer nicht gesetzeskonformen Fütterung gewertet werden. Bitte achten Sie bei Ihrem Einkauf darauf.

Rosafarbenes Kalbfleisch ist ein hochwertiges und gesundes Qualitätsprodukt, das viele lebensnotwendige Nährstoffe enthält und zudem das Resultat einer tiergerechten gesetzeskonformen Fütterung und Haltung darstellt.

Das Fleisch wird in der Zubereitung zart und saftig, mit einem unverwechselbaren Geschmack.



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne



SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS