



Das Schicksal der Geschwisterkälber

Monika Loerchner
S. Droste

Von Kälbern und Kühen auf einem Belecker Hof

Normalerweise werden die männlichen Kälber eines Milchviehbetriebes mit zwei Wochen verkauft und mit 22 Wochen geschlachtet. Wie sie während der 20 Wochen in einem Kälbermastbetrieb leben, ist oft leider ungewiss. Um das zu ändern, hat Sophie Kroll-Fiedler auf ihrem Bioland-Milchviehbetrieb das Projekt „Geschwisterkälber“ ins Leben gerufen.

Pferde, zahlreiche Katzen und Border-Collie-Hündin Levi leben mit Familie Kroll-Fiedler auf dem zehn Hektar großen Biolandhof am Südhang des Haarstrangs. Herzstück des Betriebes in Warstein-Belecke aber sind die Milchkühe. „Wenn das Wetter mitspielt, sind sie am liebsten draußen“, erzählt Sophie Kroll-Fiedler. Abends können wir vom Wohnzimmerfenster aus sehen, wie die Kälber noch mal rausgehen und toben.“

Ohne Kälbchen keine Milch

„Alle Menschen, die Fleisch essen, auch die, die sich vegetarisch ernähren, sollten über Tierwohl nachdenken“, sagt die 28-Jährige. „Für jedes Milchprodukt, jede Scheibe Käse, muss es auch immer ein Kälbchen gegeben haben.“ Die weiblichen Kälber in der Milchviehhaltung werden großgezogen und nach gut zwei Jahren in die Milchviehherde integriert. Für die männlichen Kälber sieht die Sache ganz anders aus.

„Bullenkälber unserer einseitigen Milchviehrassen verkommen immer mehr zum Abfallprodukt“, erzählt Sophie Kroll-Fiedler traurig. Um die Bullenkälber groß zu ziehen, geht den Bauern die Milch verloren, die die Tiere trinken und es fehlt an Platz, sie aufzuziehen. Daher werden sie meist im Alter von zwei Wochen für einen Preis von nur 0 bis 80 € an eine spe-



BIO-KALBFLEISCH

NUDELN, MEHL, HAERFLOCKEN
UND KROLLIS HANFÖL

Ab-Hof-Verkauf

Wir vermarkten unsere regionalen Bioland-Produkte fair und direkt, bei unserem Ab-Hof-Verkauf. Zum Beispiel am **19.06. von 10:00 bis 18:00 Uhr**. Weitere Termine werden auf unserer Website bekannt gegeben.

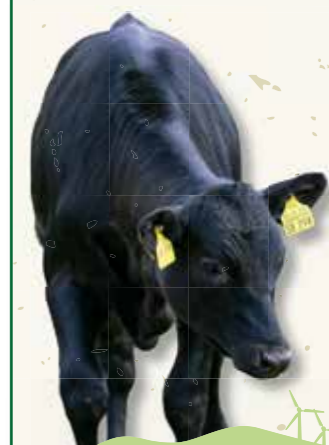
Wir bieten folgende Produkte an:

Bestes Kalbfleisch (auch toll für den Grill) von Kälbern aus unserem Aufzuchtprojekt „Geschwisterkälber“.

Dazu **Hanföl, Dinkelmehl, Dinkelnudeln** und **Haerflocken** in Bioland-Qualität aus eigenem Anbau.

Bitte telefonisch vorbestellen.
Lieferservice auf Anfrage im Umkreis von 30 km.

Biolandhof Kroll-Fiedler
Haarweg 42 | Warstein-Belecke
☎ 02902 76706
☎ / 📧 0151 17238348



WWW.BIOLANDHOF-KROLL-FIEDLER.DE

zialisierte Kälbermast verkauft. Dort treffen die Tiere zahlreiche Artgenossen und somit auch auf Krankheitserreger, die oft nur durch prophylaktische Antibiotikagaben im Griff gehalten werden können. „Diese Form der Kälberhaltung mit dem begrenzten Platzangebot und der Fütterung mit Milchersatzprodukten konnte ich für unsere Kälber nicht mehr ertragen“, erzählt Sophie Kroll-Fiedler. „Ich habe meine Eltern davon überzeugt, dass wir auch die männlichen Kälber aufziehen.“ Das war Anfang 2020. Mittlerweile hat sich das Projekt „Geschwisterkälber“ auf dem Hof fest etabliert; die männlichen Kälber leben auf dem Biohof nun länger als in der Kälbermast. Nach sieben Monaten werden sie geschlachtet. Bis dahin haben sie schon ordentlich an Gewicht und Größe zugelegt.

Dem Nutzvieh mit Wertschätzung begegnen

„Es ist immer schwierig, den Leuten zu erklären, dass das keine kleinen Kälbchen sind, die wir schlachten, sondern schon richtig große Tiere“, erzählt die Landwirtin. „Wenn die Leute ihre Bestellung abholen, führen wir sie auch gern hier herum. Jeder ist herzlich eingeladen, sich unseren Hof und die Tiere anzusehen.“

Dennoch bleiben die Rinder Nutzvieh, ihr Schicksal ist vorherbestimmt. Eine Tatsache, mit der die Hofnachfolgerin noch immer zu kämpfen hat. „Am Anfang habe ich die Kälber noch gezähmt. Das ging aber nicht mehr, das ging mir dann zu nahe.“ Wenn es für die Tiere heißt, zum Schlachter gebracht zu werden, tröstet sich die Landwirtin mit dem Gedanken, alles für das Tierwohl getan, sie freundlich und mit Achtung behandelt zu haben. „Die Konsequenz der Veganer,

ganz auf die Tierhaltung zu verzichten, bedeutet auch den Verzicht auf artgerechte Tierhaltung und auf den so wichtigen Nährstoffkreislauf für den Biopflanzenbau. Wenn wir die Tiere nicht irgendwann essen, gibt es sie auch nicht mehr; das wäre zu schade.“

„Mit Hilfe von Freunden bieten wir hier eine schöne Möglichkeit, auch beim Fleischessen aufs Tierwohl zu achten.“ Ein Angebot, das bei den Verbrauchern gut ankommt. Dennoch ist die Aufzucht der männlichen Kälber kein lukratives Unterfangen. Sophie Kroll-Fiedler und ihre Familie nehmen dieses Risiko jedoch gern in Kauf. „Wir wünschen uns, dass die Verbraucher uns weiterhin so gut unterstützen“, so die Landwirtin. „Es ist viel Arbeit, die sich lohnt.“ ■

„Für jedes Milchprodukt, jede Scheibe Käse, muss es auch immer ein Kälbchen gegeben haben.“
- Sophie Kroll-Fiedler



PIEPER
H O L Z

Das Beste aus heimischem Holz!
· individuell · exklusiv · hochwertig · langlebig

Nur bei uns:
Die Original Rothaarsteig-Waldmöbel.
Jetzt neu: mit Pulverbeschichtung!



www.reidelundelche.de

Original Rothaarsteig-Waldmöbel im einzigartigen Design!
ROTHAARSTEIG

59939 Olsberg · Telefon 02962 / 9711-0 · www.pieperholz.de