



Delikatessen-Fleisch

«Der einzigartige Fleischgenuss»

André Bühler, Bergstrasse 7a, 9038 Rehetobel

Leitfaden der Aufzucht von Jerseykälber

Rasse	Tiere der Jersey Rasse
Geschlecht	hauptsächlich männliche Tiere oder nicht zur Zucht geeignete weibliche Kälber
Alter der Kälber	Optimalerweise sind die Kälber bei der Schlachtung zwischen 6 und 7 ½ Monaten, maximal 8 Monate (240 Tage) alt Kälber über 240 Tage bzw. 8 Monate bei der Schlachtung werden nicht abgenommen, da das Fleisch als Kalbfleisch vermarktet wird und dies bei höherem Alter nicht mehr möglich ist.
Gewicht	Lebendgewicht nach dem Messband ca. 200kg bis 220kg Schlachtgewicht Optimum zwischen 90 kg und 115 kg
Fleischigkeit Ausmastgrad	Erwünscht sind, für die Jersey Rasse, verhältnismässig fleischige Kälber mit gutem Ausmastgrad. Die Kälber sollten am Schwanzansatz einen spürbaren Fettansatz aufweisen.
Fütterung	Milch (empfohlen sind während ganzen Mastdauer mindestens 5 Liter pro Tag) Dürrfutter, Grassilage, Weide im Sommer erwünscht, eventuell Ergänzungsfutter
Haltung / Stallung	Gemäss den Anforderungen des Schweizer Tierschutzgesetzes
Anmeldung	Möglichst frühzeitig, damit die Abnahme garantiert und die Vermarktung optimal geplant werden kann.
Transport	Die Jerseykälber werden mit dem eigenen Tiertransportanhänger zum Schlachtbetrieb transportiert.
Bestimmungsort auf dem Begleitdokument	Schlachthanlage Appenzell, 9050 Appenzell/Schlatt
Richtpreis	10.50 Fr. pro kg Schlachtgewicht warm ab Stall Alle Schlachtgebühren werden übernommen.
Schlussbestimmung	Mit dieser Leitlinie soll das Jersey-Kalbfleisch weiterentwickelt und eine regelmässige Qualität der Schlachtkälber erreicht werden. Ein Abzugs- und Zuschlagssystem macht keinen Sinn, da die Kundschaft bei jeder Bestellung die gleiche Fleischqualität erwarten.