

Der pH-Wert von Kalbfleisch ist ein zentrales Qualitätskriterium, um ein hochwertiges Produkt herstellen zu können. Bei Bankkälber gilt der pH-Wert als zu hoch, wenn dieser 24 Stunden nach der Schlachtung >6.0 ist. Die dadurch entstehenden Qualitätseinbussen haben wirtschaftliche Einbussen zur Folge.

In jüngster Zeit mussten wir eine Zunahme von solchen pH-Kälbern feststellen. Weil meist Stresssituationen die Ursache eines erhöhten pH-Wertes sind, gilt es den folgenden Punkten besondere Beachtung zu schenken, um das Risiko minimieren zu können.

Vor dem Aufladen:

- Keine nüchternen Tiere aufladen
 - ➔ Tiere vorteilhaft wie gewohnt füttern
 - ➔ Bei heißen Tagen, ist die Zufuhr von Elektrolyten-Lösung sehr effektiv
- Nur fitte und vitale Kälber transportieren
 - ➔ Erkrankte bzw. geschwächte Tiere erst 2 Wochen nach der Genesung aufladen
- Hitze fördert den Stress der Tiere
 - ➔ Wenn vorhanden, Abkühlungsmöglichkeiten einsetzen
- Tiergruppen nicht mischen



Beim Aufladen:

- Genügend Zeit einplanen, Verladewege wie auch Rampen gut vorbereiten
 - ➔ Triebwege frei von störenden Gegenständen
 - ➔ Gute Beleuchtung, welche aber nicht blendet
 - ➔ Rutschticher, Stufen sollten vermieden werden
 - ➔ Steigung der Rampe max. 20°
- Ruhiges Aufladen
 - ➔ Tiere nicht unnötig drängen (stossen/ ziehen)
 - ➔ Kein Einsatz von Treibhilfen



Transport:

- Einhalten des Mindestraumbedarfs für den Transport von Nutztieren
 - ➔ Hitze fördert den Stress der Tiere, darum sollte an heißen Tagen die Belegungsdichte gesenkt werden
- Tiergruppen nicht mischen
- Möglichst kurze Transportwege, welche direkt zum Schlachthof führen
 - ➔ Die Anlieferzeiten bei den Schlachtbetrieben müssen zwingend eingehalten werden

