

Mutterkuhhaltung in Luxemburg

Was ist eine Mutterkuh, ein Absetzer?

Eine Mutterkuh zieht im Gegensatz zu einer Milchkuh ihr Kalb mit der eigenen produzierten Muttermilch auf. Das Kalb verbleibt von der Geburt bis zu einem Alter von ungefähr 8 Monaten bei der Kuh. Mutterkühe werden also nicht gemolken, sondern produzieren Fleisch. Daher gehören Mutterkühe in der Regel einer Fleischrasse wie Limousin, Charolais, Aubrac, Blanc Bleu Belge, oder Blonde d'Aquitaine an.

Steckbrief

Mutterkuhhaltung in Luxemburg:

Mutterkühe: 29200

Mutterkuhalter: 540

Die weiblichen Kälber (Zuchtkälber) werden aufgezogen, um die älteren Kühe in der Herde zu ersetzen. Sie kommen ungefähr mit einem Alter von 25 Monaten zum Deckbull, um mit ca. 3 Jahren das erste Mal abzukalben. Im Schnitt kalben Mutterkühe 5 Mal. Danach werden sie ausgemästet, um als Qualitätsfleisch vermarktet zu werden.

Die männlichen Tiere (Bullenkälber) wiegen nach 8 Monaten Aufzucht bei ihrer Mutter ungefähr 300 kg lebend. Man bezeichnet sie dann als Absetzer, weil sie dann keine Milch von der Mutterkuh mehr bekommen.



Sie werden dann bis zu einem Lebendgewicht von 700 kg gefüttert, um sie anschließend mit 18-20 Monaten schlachten zu können. Die meisten in Luxemburg geborenen Jungbullen werden auch in Luxemburg gemästet und geschlachtet und größtenteils in Qualitätsfleischprogrammen vermarktet.

Ein kleiner Teil der männlichen Tiere, die genetisch hochwertigsten, werden nicht gemästet, sondern haben eine Karriere als Deckbulle vor sich.

Wie werden Mutterkühe und deren Nachkommen gehalten?

Mutterkühe werden im Winter mit ihren Kälbern im Stall meist auf Stroh gehalten. Je nach Stall und Betriebsstruktur leben sie in Gruppen von 5 bis 30 Tieren. Die Kälber haben einen abgetrennten Bereich, wo sie sich zurückziehen können, wenn sie wollen.

Mit Beginn des Frühjahrs und je nach Wettersituation kommen die Tiere auf die Weide und dort bleiben sie den gesamten Sommer über bis zum Winteranfang.

Die Mastbullen hingegen werden in Gruppen im Stall gemästet und liegen in der Regel auf einer dicken Matratze aus Stroh.



Fütterung im Winter

Eine Mutterkuh frisst in der Regel Heu oder Grassilage mit ein wenig Getreide oder Maissilage als Ergänzungsfutter, um die Milchproduktion für das Kalb zu sichern.

Die Masttiere bekommen zum Großteil Maissilage mit Getreide und Rapsschrot, außerdem erhalten sie Heu oder Stroh, um die Verdauung zu fördern. Diese Fütterung ist etwas intensiver, da die Tiere Muskeln und zum Schluss auch Fett aufbauen müssen, um zartes und saftiges Fleisch zu erzeugen.

« Biobauern an der Stad »

Die Biolandwirtschaft ist in Luxemburg mittlerweile ein fester Bestandteil des landwirtschaftlichen Sektors. Zwar noch klein und fein, aber im Ausbau begriffen, denn immer mehr Konsumenten und Landwirte erkennen den Wert dieser Bewirtschaftungsform als zukunftsfähiges Element unserer Gesellschaft.

In diesem Sinne freuen sich die BIOG (Bio-Bauern-Genossenschaft) und Bio-Lëtzebuerg (Vereenegung fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg asbl) an der Aktion „Bauernhaff an der Stad“ teilzunehmen und den Besuchern die Biolandwirtschaft vorzustellen.



Unsere Antwort auf den Wunsch nach Bio-Produkten aus der Region

Natürlich dürfen dazu die Produkte der Luxemburger Biobauern nicht fehlen, die an diesem Wochenende zur Verkostung angeboten werden. Das Logo von Bio-Lëtzebuerg zeichnet in der Zwischenzeit viele Bioprodukte der Betriebe aus, die im Verein Bio-Lëtzebuerg organisiert sind. Die Mitgliedsbetriebe von Bio-Lëtzebuerg stellen sich hinter den Biogedanken, dass die biologische Kreislaufwirtschaft nur im Konzept der gesamtbetrieblichen Umstellung des Bauernbetriebes sinnvoll ist. Dann können Wasser und Boden nachhaltig geschützt werden, die Biodiversität erhalten bleiben und Tiere wesensgemäß gehalten werden. Dafür steht der ganzheitliche Ansatz der Biolandwirtschaft und damit die Verantwortung der Biobauern.



Demeter-Betrieb Kaeshaff: Die Milchkuh spielt eine wichtige Rolle im Betriebskreislauf des Biobetriebes

Die Zertifizierung und Kennzeichnung der Bioprodukte mit dem EU-Bio-Siegel und dem weiterführenden Demeter-Siegel oder Bio-Lëtzebuerg-Logo, geben dem Konsumenten das notwendige Vertrauen in die Bioprodukte. Aber es besteht Informationsbedarf, denn die Zusammenhänge in der Biolandwirtschaft zu erklären und die Menschen zusammenzubringen, damit einer den anderen versteht, das ist heutzutage schon eine Herausforderung. Deswegen stehen wir insbesondere an diesem Wochenende gerne, diese Zusammenhänge darzustellen und zu informieren, wie weit der Biosektor in Luxemburg entwickelt ist, wo interessierte Menschen sich hinwenden können: z.B. um zu erfahren, wer wo welche Bioprodukte anbietet, um Biobetriebe kennenzulernen, sich über Ernährung zu informieren, aktiv mitzuarbeiten oder die Arbeit der Entwicklung und Forschung im Biolandbau zu unterstützen und vieles mehr. Man kann aber auch einfach über den „Bauernhaff an der Stad“ schlendern und in die Luxemburger Landwirtschaft hineinschnuppern. Es ist für Jeden etwas dabei!

POINTS DE VENTE:

BETTBORN

70, rue Principale | Tél: 23 62 92 87

BETTENDORF

1, an der Grouf | Tél: 26 80 38 34

BISSEN

2, rue de Finsterthal | Tél: 26 88 59 96

BROUCH

57, route d'Arion | Tél: 26 61 03 93

DIEKIRCH

4, am Clemensbongert | Tél: 89 98 88

CAPELLEN

43, route d'Arion | Tél: 27 32 53 25

ESCH-SUR-ALZETTE

4, am Clemensbongert | Tél: 89 98 88

ETTELBRÜCK

11, av. L. Salenty | Tél: 81 90 82
3, rue Abbé Henri Muller
Tél: 26 81 16 81

HARLANGE

4, pl. St. Hubert | Tél: 26 91 71 97

HEIDERSCHIED

4, am Clemensbongert | Tél: 89 98 88

NIEDERFEULEN

25, route de Bastogne | Tél: 81 74 80

RAMBOUCH

13, rue Principale | Tél: 23 64 01 93

SANEM

80, rue de Niederkorn | Tél: 26 59 48 41

STRASSEN

63, rue des Romains | Tél: 31 01 59


JOS / JEAN-MARIE
BOULANGERIE & PÂTISSERIE

GEBÄCK
M
SEI



PRODUCTION: 4, Zone Industrielle | L-9166 Mertzig | Tél.: 88 92 86 | Fax: 88 91 56 | boulangerie@ijm.lu | www.ijm.lu

ZU IERPELDENG LAANSCHT SAUER
BRAUCHT DIR VILL POWER

43. Landjugenddag

de 25. Mee 2017 zu
Ierpeldéng un der Sauer





D'fair Mëllech

mit der Unterstützung von / avec le soutien de



BGL
BNP PARIBAS

www.fairmellech.lu

MELK ZENTER

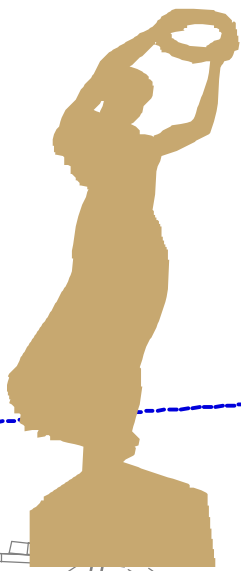
4a, Rue de L'ecole L-7410 Angelsberg
Tel. 00 352 / 32 06 31 Fax 00 352 / 32 58 71
email: info@melkzenter.lu



Berdorfer

Fromagerie Schmalen-Brouwer
2, rue de Consdorf · L-6551 Berdorf
berdorfer.lu

Bauerenhaff an de



Show-cooking

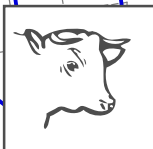
LUXLAIT



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de la Viticulture et de la
Protection des consommateurs



Raiffeisen



Lycée Technique
Agricole

Meyer



274

272

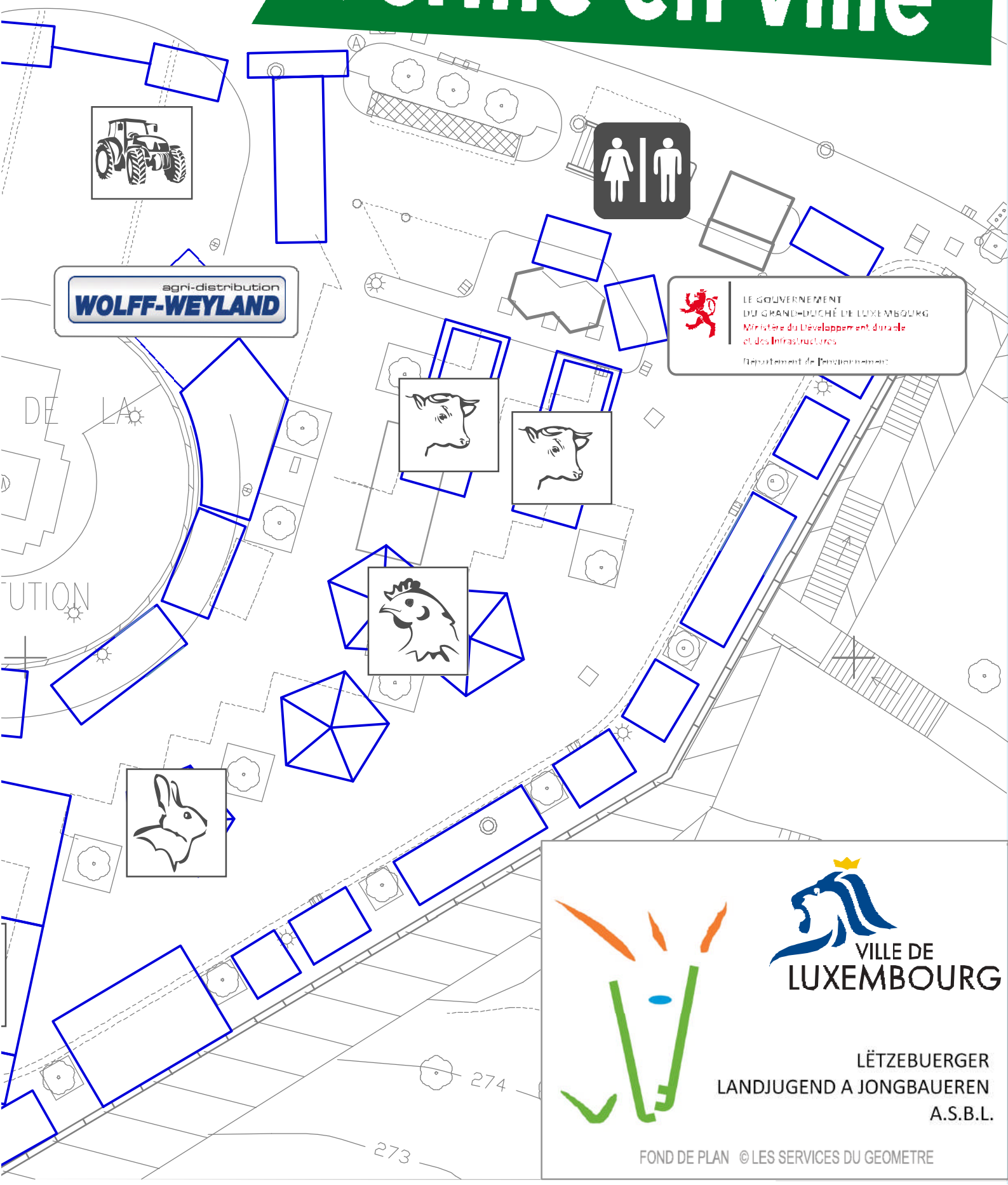
273

271

270

er Stad

Ferme en ville



agri-distribution
WOLFF-WEYLAND

 LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère du Développement durable
et des Infrastructures
Département de l'Environnement




VILLE DE
LUXEMBOURG

LËTZEBUERGER
LANDJUGEND A JONGBAUEREN
A.S.B.L.



ROLLRASEN aus eigener Produktion

- widerstandsfähig • schnelle Anwurzlung
- kein Unkraut • dichte grüne Matte ab dem 1. Tag

Gesiebter Boden lose oder Big Bag

Rindenmulch lose oder Big Bag

Van de Sluis Copra s.à.r.l.

Aresdorfer Hof

L-4499 Limpach/Sanem • Tel.: **00352-59 27 95** / Fax 59 08 88

www.rollrasen.lu • info@rollrasen.lu

Gamm vert

le goût du jardin



GASPERICH
I, Rue Raiffeisen
T +352 492556-611



JUNGLINSTER
20, Rue de la Gare
T +352 780026



WEMPERHARDT
19, op der Haart
T +352 278055-800

 **DEVERBAND**
D'NATUR ASSÉS KULTUR

Ausstellerliste Bauerenhaff an der Stad

Agri-distribution Wolff-Weyland
An Dottesch
Apis Jungels
Banque Raiffeisen
Barenbrug
Berdorfer Fromagerie Schmalen-Brouwer
BIOG
Charcuterie Meyer
De Verband
Domaines Vinsmoselle
Fair Mëllech
Fermes Pédagogiques
Heederhaff
Jos&Jean-Marie Boulangerie & Patisserie
LAKU
Chambre d'agriculture
Lëtzebuerger Landjugend a Jongbaueren- Service Coopération
Lëtzebuerger Uebst
Luxlait
Lycée Technique Agricole
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs
Ministère du Développement durable et des infrastructures
Naturpark Mëllerdall
Naturpark Our
Naturpark Öewersauer
Tudorsgeeschter
Vum Bauerenhaff op den Dësch

ALL-INCLUSIVE

La cuisine de vos rêves au meilleur prix



ALL-INCLUSIVE

- ✓ Plan de travail en granit Black Tattoo (2 cm)
- ✓ Electroménagers CONSTRUCTA
- ✓ Taque de cuisson vitrocéramique
- ✓ Hotte aspirante
- ✓ Four
- ✓ Réfrigérateur
- ✓ Lave-vaisselle
- ✓ Évier Franke
- ✓ Robinet
- ✓ Range-couverts
- ✓ Poubelle
- ✓ Éclairage
- ✓ Livraison et montage

Cuisine adaptable

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h et le samedi de 9h à 18h
69, parc d'activités Mamer-Cap • L-8308 Capellen | Tél.: 26 30 30 1

 [kichechef.lu](https://www.facebook.com/kichechef.lu)


Miwwel a méi...

LANDWIRTSCHAFT
=
LIEWENSMËTTEL
=
LIEWENSQUALITÉIT

www.fro-de-bauer.lu

Eng Initiative vun der Letzebuenger Landjungend a Jongbaueren





UNZUEL UN DÉIREN

1970	2015
62.000	46.900



VERBRAUCH PRO KAPP
326 KG



UNZUEL UN BETRIEBER
681

LËTZEBUERGER

NATIONAL



PRODUKT

MËLLECH



CO₂ AUSSTOUSS
1,2 KG

PRO KG LIEWENSMËTTEL



LEESCHTUNG PRO DÉIER
7.300L/JOER



GRÉNGLANDSTANDORT
LËTZEBUERG



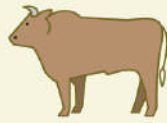
ENTSPRËCHT...
1.600 PÄCKCHEN BOTTER

SELBSTVERSUERUNGSGRAD
170%

www.fro-de-bauer.lu

Eng Initiative vun der Letzebuenger Landjugend a Jongbaueren





UNZUEL UN DÉIREN

43.000	29.200



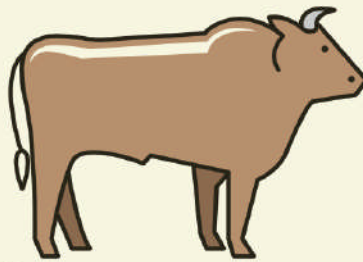
VERBRAUCH PRO KAPP
25,4 KG



UNZUEL UN BETRIEBER
540

LËTZEBUERGER

NATIONAL



PRODUKT

RËNDFLEESCH



Ø LEESCHTUNG PRO DÉIER
365 KG SCHLACHTGEWICHT



CO₂ AUSSTOUSS
6,4 KG
PRO KG LIEWENSMËTTEL



ENTSPRËCHT...
1.000 HAMBURGER



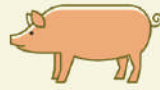
SELBSTVERSUERUNGSGRAD
117 %

GRËNGLANDSTANDORT
LËTZEBUERG

www.fro-de-bauer.lu

Eng Initiative vun der Letzebuenger Landjugend a Jongbaueren





UNZUEL UN DÉIREN

1970	2015
95.000	97.000



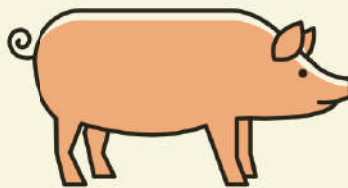
VERBRAUCH PRO KAPP
39,8 KG



UNZUEL UN BETRIEBER
57

LËTZEBUERGER

NATIONAL



PRODUKT

SCHWÉNGEFLEESCH



Ø LEESCHTUNG PRO DÉIER
76 KG SCHLACHTGEWICHT



CO₂ AUSSTOUSS
1,8 KG
PRO KG LIEWENSMËTTEL



ENTSPRËCHT...
22 KG HAAM **16 KG** KOTELETT



SELBSTVERSUERUNGSGRAD
61 %

GRÉNGLANDSTANDORT
LËTZEBUERG

www.fro-de-bauer.lu

Eng Initiative vun der Letzebuenger Landjugend a Jongbaueren

