

## Tagungsgebühr (inkl. Kaffeepausen und Tagungsunterlagen)

**Vollzahler(in)**      **Student(in)**

CHF 150.--      CHF 70.--

Einzahlungen bitte auf das Postcheck-Kto. 40-33680-3 des Schweizer Tierschutz STS oder auf Konto 16 505.573.42 der Basler Kantonalbank, Neuweilerplatz 1, CH-4054 Basel (bitte mit Vermerk **9. Nutztiertagung**).

## Tagungssekretariat (nur während der Tagung!)

Kongresszentrum **Hotel Arte**  
Riggenbachstrasse 10  
4600 Olten

Tel. 0041-(0)62-286 68 00  
Fax. 0041-(0)62-286 68 10

## ➔ Anmeldungen

Anmeldungen und Quittung des überwiesenen Tagungsbeitrages sind mit beiliegendem Anmeldetalon **bis am 15. März 2004** an folgende Adresse zu senden :

Schweizer Tierschutz STS  
Geschäftsstelle  
Dornacherstrasse 101, Postfach, CH - 4008 Basel  
Tel. 0041-(0)61-365 99 99  
Fax 0041-(0)61-365 99 90

## ➔ Hotelreservationen

**Wir bitten Sie, Ihre Zimmerreservation direkt vorzunehmen (mit Vermerk „Nutztiertagung STS“):**

Hotel Arte, Riggenbachstrasse, CH-4601 Olten  
Telefon 0041-62-286 68 00, Telefax 0041-62-286 68 10

Für die Organisation:  
Dr. Hans-Ulrich Huber      Sabine Scherrer

# 9. NUTZTIER-TAGUNG

Wann: **Donnerstag, 25. März 2004**

Wo: **Kongresszentrum Hotel Arte  
Riggenbachstrasse 10, Olten**

Beginn: **10.00 Uhr**

Trotz Tierschutzgesetz und strengen Qualitätsauflagen wird die **Kalbfleischproduktion** regelmässig in den Medien thematisiert. Die Kette der Vorwürfe ist lang und reicht vom übermässigen Transport und Zwischenhandel über reizarme Haltungbedingungen, einseitige Fütterung und Antibiotikabehandlung der Kälber bis hin zu angeblich ungerechtfertigten und willkürlichen Preisabzügen für rosa und rotes Kalbfleisch in den Schlachthöfen. Trotzdem ist Kalbfleisch preislich ein absolutes Premium-Produkt und wird von der Kundschaft hoch geschätzt. Ist die Kritik am Kalbfleisch ein Sturm im Wasserglas, ohne reale Ursache und ohne Konsequenz am Markt?

An der 9. Nutztiertagung des Schweizer Tierschutz STS vom 25. März 2004 nehmen Praktiker, Betroffene und Sachverständige zur Thematik der Kalbfleischproduktion Stellung.

Interessenten werden gebeten, sich mit beiliegendem Anmeldetalon **bis spätestens 15. März 2004** anzumelden. Herzlichen Dank.

SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS

Heinz Lienhard  
Präsident

Dr. Hans-Ulrich Huber  
Geschäftsführer Fachbereich

# Programm

Donnerstag, 25. März 2004

## WEISSES, ROTES ODER GAR KEIN KALBFLEISCH

09.30 h Kaffee und Gipfeli

10.00 h **Begrüssung und Einführung**

Dr. Hans-Ulrich Huber, Geschäftsführer Fachbereich,  
Schweizer Tierschutz STS

10.20 h **Verhalten und Bedürfnisse der Kälber**

Hans-Georg Kessler, kagfreiland, St. Gallen

10.40 h **Gesetzliche Grundlagen und Vollzug**

Dr. Fabien Loup, Kantonstierarzt Fribourg

11.00 h **Gesunde Kälber – hochwertiges Kalbfleisch**

Dr. Andreas Ewy, Geschäftsführer Rindergesund-  
heitsdienst, Lindau

12.00 h MITTAGESSEN (auf eigene Rechnung)

13.40 h **Qualitätsbeurteilung und Konsum**

Jürg Schletti, Direktor Proviande, Bern

14.00 h **Kalbfleischproduktion und -absatz**

NR Fritz A. Oehrli, Präs. Schweiz. Kälbermästerverband  
Max Fehr, Geschäftsleitung Verkauf/Label, Anicom AG  
Hans Ziswiler, SVAMH, SwissPrime  
H.-G. Kessler, kagfreiland  
Dr. Urs Weingartner, Coop  
Heinz Winkelmann, Micarna

15.10 h **Rolle der Konsumentinnen und Konsumenten**

Jacqueline Bachmann, Geschäftsführerin,  
Schweizer Konsumentenschutz SKS, Bern

15.30 h Kaffeepause

15.50 h **Alternativen zum Kalbfleisch**

Beat Bapst, Forschungsinstitut für biologischen Land-  
bau FiBL, Frick

16.10 h **Podiumsdiskussion mit den ReferentInnen**

Moderation: Dr. med. vet. Cynthia Lerch, Tierärztliche  
Beratung des Schweizer Tierschutz STS

17.00 h **Schlussworte**

Dr. Hans-Ulrich Huber